



#### RESTAURANT NEUHOF

Sternenstrasse 30 · 8164 Bachs

Telefon +41 44 858 11 80 · Fax +41 44 858 11 26

neuhof@neuhof-bachs.ch · www.neuhof-bachs.ch

Öffnungszeiten: Montag und Dienstag von 10.30 Uhr bis 16.00 Uhr,  
Mittwoch bis Sonntag jeweils von 10.00 Uhr bis 24.00 Uhr

Der Neuhof ist ein idealer Ort für Feste und Bankette, Tagungen und Seminare.

Restaurant bis 56 Plätze, Terrasse/Pergola bis 60 Plätze,

Saal 80 bis 100 Plätze für Bankette und bis 120 Plätze für Konzerte,

1 Seminarraum für ca. 15 Personen mit separatem Gruppenraum,

1 Seminarraum mit 30 Plätzen.

Pétanque-Bahn (Kiesplatz), Amphitheater, grosser Spielplatz.

#### GÄSTEBRIEF UND NEWSLETTER

Viermal jährlich erhalten Sie von uns diesen Gästebrief. Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie diesen nicht mehr zugeschickt erhalten möchten.

Den elektronischen Newsletter, mit den jeweils aktuellsten Mitteilungen, abonnieren Sie via Homepage [www.neuhof-bachs.ch](http://www.neuhof-bachs.ch).

#### LIEBE NEUHOF-GÄSTE

Wir informieren Sie mit diesem Gästebrief über Internas aus dem Neuhof und unser Sommerangebot. Und vielleicht haben Sie Interesse, sich am Neuhof zu beteiligen, in dem Sie Aktien erwerben?



#### UNSER ANGEBOT IM SOMMER:

Wir sind da für Sie; das Restaurant ist durchgehend geöffnet. Den Mittagstisch gibt es an allen Wochentagen zwischen 11.30 Uhr und 14.00 Uhr. An den Abenden heizen wir von Mittwoch bis Sonntag den Grill ein. Unsere sommerliche Grillkarte ist schon eine lieb gewordene Tradition. Ein Buffet mit auserlesenen Antipasti und Salaten, Hauptgänge mit Vegi-, Fisch- oder Fleischspezialitäten und schönen Beilagen, sind ab Mittwoch 13. Juli über den Sommer hinaus unser kulinarisches Angebot. Als weitere Attraktion steht dieses Jahr ein Eiskübel auf dem Buffet mit vielen verschiedenen, vielleicht teilweise noch unbekanntem Schweizer- Biersorten darin. Machen Sie Ihre persönliche Entdeckung! Natürlich können Sie sich auch während den Sommerferien an den Sonntagen gemütlich am grossen Brunch-Buffet bedienen, jeweils von 10.00 Uhr bis 14.00 Uhr.

## **WERBUNG FÜR DEN NEUHOF**

Täglich können Sie das Neuhof-Brot direkt ab der Bäckerei beziehen. Auch an Sonntagen!

Gutscheine für einen Brunch oder ein 4gängiges Nachtessen als Geschenk erfreuen sich grosser Beliebtheit. Sie können die Gutscheine bequem von zu Hause aus bestellen oder direkt im Restaurant beziehen.

In unserem Neuhof-Shop erhalten Sie zahlreiche Spezialitäten, wie hausgemachte Teigwaren, Kräutersalz, Rebberg-Kräuter Tee, Traubenkern-Oel und hausgemachte Konserven. Gerne stellen wir Ihnen auch einen Geschenkkorb zusammen.

## **ERFOLG BEI DEN LEHRABSCHLÜSSEN**

Auch dieses Jahr können wir wieder über erfolgreiche Lehrabschlüsse informieren. 11 Lernende haben mit teilweise sehr guten Resultaten das Qualifikationsverfahren bestanden und erhalten nun, je nach Niveau, ein Attest oder ein Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis. Eine der Lernenden gehört sogar zu den Besten Drei im Kanton. Das ganze Team wird am 12. Juli auf dem Zürichsee auf einer Sonnenuntergangs-Fahrt den Erfolg und den Abschluss feiern.

## **BANKETTE UND CATERING**

Kati Ryssel, eine Fachfrau mit viel Erfahrung in der Gastronomie, hat im Neuhof nach einer intensiven Einarbeitungszeit die Verantwortung für den Bereich Bankette und Catering übernommen. Kati Ryssel ist Ihre kompetente Ansprechperson, wenn Sie ein Fest bei Ihnen oder einen Anlass im Neuhof planen.

## **BERUFSBILDUNG IM NEUHOF:**

Schon im Januar haben wir mit den Abgängern in einem Seminar begonnen, die Zukunft zu planen. Alle 12 Lernende haben ihre Ziele definiert und sich Aufgaben gestellt, Lebensläufe erstellt und Musterbewerbungen geschrieben. Im Frühling haben sie sich dann auf die Abschlussprüfungen konzentriert und nun sind sie im Schlussspurt in der Suche bzw. der Organisation des Anschlusses an die Neuhof-Berufsbildungszeit. Die Palette der angestrebten Lösungen ist breit und geht vom Berufswechsel, Arbeit im geschützten Rahmen, Militärdienst, erste Schritte im erlernten Beruf bis zum Einstieg in die verkürzte Voll-Lehre als Fortsetzung der Berufsbildung.

## **BETEILIGEN SIE SICH AM NEUHOF?**

Als Besitzer oder Besitzerin von Aktien der rundumkultur ag sind Sie Teilhaber, Teilhaberin ihrer Lieblingsbeiz. Das Aktienkapital von Fr. 174'000 ist aufgeteilt in 174 Aktien zu Fr. 1000.00. Zu diesem Preis sind aktuell einige Aktien erhältlich. Wir kennen keine Grossaktionäre sondern sind an einer breiten Streuung der Aktien unter Freunden und Gästen interessiert. Unter Leuten eben, die die Idee Neuhof mitleben und unterstützen. Erwirtschaftete Gewinne bleiben jeweils im Betrieb und werden investiert. Für ein feines Essen anlässlich der Generalversammlung reicht es aber immer. Bei Interesse melden Sie sich bitte beim Geschäftsleiter René Hartmann (079 513 18 67 oder rene.hartmann@axisbildung.ch).



## **KULTUR IM NEUHOF**

Die Bachser Blues Nights haben bei Blues Fans ein hohes Ansehen. Kein Wunder sind die drei Tage jeweils ausverkauft. Dieses Jahr finden sie vom 4. bis 6. November statt. Reservieren Sie sich Ihren Platz rechtzeitig.

Die Konzerte im Rahmen von Kulturnahrung sind bei den Gästen sehr gut angekommen. Aber zumeist blieb der Publikumaufmarsch bescheiden. Aufgrund der positiven Feedbacks geben wir aber nicht auf. Das Programm für die Herbstsaison wird bald erscheinen.

Für den September planen wir einen Jazz-Brunch und im November ist eine kulinarisch begleitete Märli-Nacht in der Planung. Genaueres erfahren Sie über unsere Homepage, die Aushänge in den umliegenden Gemeinden sowie über den elektronischen Newsletter, den wir regelmässig versenden.

Wir freuen uns auf Sie!

**Geschäftsleitung:** René Hartmann (Geschäftsführer), Christiane Benda (Restaurant), Tariq Wohlbrück (Küche), Marcel Klingebiel (Bäckerei), Torsten Hornig (Pädagogik). **MitarbeiterInnen Restaurant:** Abdel Benayad, Reto Muhmenthaler, Ralph Schmidt, Kati Ryssel. **MitarbeiterInnen Küche:** Batsen Tsang Jampel Tamding, Noa Sünkel, Simon Bonnot, Tom Hübner, Terence Zimmermann. **MitarbeiterInnen Bäckerei:** Sabine Brogli, Ernst Krauss. **MitarbeiterInnen Pädagogik und Administration:** Kathrin Steppacher, Janine Brennwald und die Lernenden