

Winterzelt

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass mit uns organisieren möchten.

Mit ausgewählten Produkten aus der Region kochen wir Feines für Sie. Wann immer möglich, bevorzugen wir Produzenten aus der Schweiz und den benachbarten Ländern.

Unser Ziel ist es, Ihren Anlass zu einem unvergesslichen Event für Sie und Ihre Gäste zu gestalten.

Dabei hilft es, möglichst viele Fragen im Vorfeld zu klären, um einen reibungslosen Ablauf garantieren zu können.

RÄUMLICHKEITEN

Winterzelt sitzend 70 Personen

BESTELLUNGEN / PERSONENZAHLE

Bitte wählen Sie jeweils **nur EIN Menu** und wenn gewünscht, eine zusätzliche vegetarische/vegane Variante aus. Die Menüzusammenstellungen gelten ab 10 Personen. Um Sie möglichst reibungslos bedienen zu können, bitten wir Sie uns Ihre Menü Auswahl und Personenzahl bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass mitzuteilen.

RESERVATIONSVERTRAG

Die Raumreservation mit den besprochenen Einzelheiten zu Ihrem Anlass bestätigen wir Ihnen per E-Mail oder mittels ausgefülltem Bankettformular. Bitte kontrollieren Sie das eine oder andere und bestätigen Sie uns den Erhalt per Mail oder schriftlich per Post. Ihre Bestätigung gilt dann als verbindlicher Vertrag.

BERATUNGSGESPRÄCHE UND KORRESPONDENZ

Beratungsgespräche vor Ort und Korrespondenz bis zu einer Stunde pro Anlass sind im Preis inbegriffen. Danach verrechnen wir Fr. 75.--/Std. für administrativen Aufwand.

PROVISORISCHE RESERVATIONEN

Ihre provisorische Reservation halten wir so lange wie möglich aufrecht. Erhalten wir jedoch eine andere Anfrage für das gleiche Datum, so haben Sie 5 Tage Zeit, um die Reservation definitiv zu machen. Nach Ablauf der Frist, erlauben wir uns, die Räumlichkeit an andere Gesellschaften (ohne weitere Vorankündigung) weiterzugeben.

RESERVATIONEN MIT EXKLUSIVER NUTZUNG ODER AB 30 PERSONEN

Bei der exklusiven Miete der Restaurant Räumlichkeiten und/oder des Gartenrestaurants verlangen wir bei der definitiven Reservation eine Vorauszahlung von Fr. 1500.- pro Raum oder Sektion. Bei nicht exklusiven Reservationen ab 30 Personen wird eine Vorauszahlung von Fr. 500.— fällig.

Für die Vorauszahlung erhalten Sie einen Gutschein, welchen Sie über unser Gutscheinsystem lösen können. Sobald der entsprechende Gutschein bezahlt wurde, gilt die Reservation als definitiv bestätigt.

MINDESTUMSATZ BEI EXKLUSIVITÄT

Die entsprechenden Mindestumsätze bei Exklusivität der einzelnen Räumlichkeiten, finden Sie auf dem gleichnamigen separaten Formular. Bitte beachten Sie, dass zusätzliche Mieten von Geräten oder Räumlichkeiten sowie zusätzliche Dienstleistungen und Aufwände nicht in den Mindestumsatz eingerechnet werden können. Der Mindestumsatz entsteht somit ausschliesslich durch die Konsumation von Speisen und Getränken.

ANNULLATIONSKOSTEN BEI VORBESTELLTEN UND BESTÄTIGTEN ANLÄSSEN

Es gelten folgende Richtlinien:

- Bei Annullationen weniger als 90 Tage vor der Veranstaltung, verliert die Anzahlung (Gutschein) den Wert. Wird der Anlass nicht abgesagt, sondern verschoben und der neue Anlass findet innerhalb eines Jahres statt, so kann der Gutschein, bis auf eine Bearbeitungsgebühr von Fr. 500.-, trotzdem verwendet werden.
- weniger als 1 Monat vor der Veranstaltung = 33% der Mindestumsatzgarantie oder des offerierten Betrages.
- weniger als 15 Tage vor der Veranstaltung = 50% der Mindestumsatzgarantie oder des offerierten Betrages.
- weniger als 4 Tage vor der Veranstaltung = 75% der Mindestumsatzgarantie oder des offerierten Betrages.

Wenn der stornierte Anlass innerhalb von 6 Monaten doch noch bei uns stattfindet und mehr als 15 Tage vor dem reservierten Datum annulliert wurde, rechnen wir Ihnen die Annullierungskosten an. Jedoch wird Ihnen eine Annullationsgebühr von Fr. 500.- in Rechnung gestellt.

ANNULATIONEN VON EINZELNEN PERSONEN

Annullationen von einzelnen Personen (weniger als 10%) bis 48 Stunden vor dem Anlass sind kostenfrei. Danach verrechnen wir 50% und 24 Stunden vor dem Anlass 100% des abgemachten Menu Preises.

PROBEESSEN

Ein allfälliges Probeessen muss vorbestellt werden und ist nicht in der Endrechnung inkludiert. Bitte beachten Sie, dass nicht alle Gerichte aus dem Bankettangebot degustiert werden können.

WEINDEGUSTATION

Unsere Weine im Offenausschank geben wir Ihnen, bis max. 3 Personen, gerne zum Probieren. Weine die nicht im Offenausschank sind werden verrechnet.

SCHÄDEN

Der Veranstalter haftet in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen.

NACHTLÄRM

Aus gesetzlichen Gründen und aus Rücksicht zu unseren Nachbarn dürfen nach 24Uhr keine Getränke draussen serviert oder konsumiert werden. Ein von der Dampfzentrale gestellter Mitarbeitende wird als „Lärmsecurity“ die Gäste draussen darauf hinweisen, sich ausserhalb der Räumlichkeiten entsprechend ruhig zu verhalten (Fr. 75.-/Stunde).

ZAPFENGELD / KUCHENGELD

Grundsätzlich können nur Weine selbst mitgebracht werden, die wir nicht auch bei unseren Lieferanten bestellen könnten. Möchten Sie Ihren eigenen Wein mitbringen, verrechnen wir ein Zapfengeld von Fr. 35.- pro 75cl Flasche.

Bei selbstmitgebrachtem **Kuchen oder Torten** werden Fr. 4.50 / Person für Teller, Besteck und Service verrechnet. Wenn Kuchen oder Torten zusätzlich zum offiziell bestellten Dessert gebracht werden, entfällt das «Kuchengeld».

ZEREMONIEN UND DARBIETUNGEN

Für den Auf- und Rückbau sowie dem Einrichten von Zeremonien und Darbietungen verrechnen wir Pauschal Fr. 400.00

PREISE

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive der gesetzlich geforderten Mehrwertsteuer. Bei stark steigenden Waren-, Miet- oder Personalkosten, behalten wir uns Preisanpassungen vor.

TRINGELD

Selbstverständlich freuen sich unsere MitarbeiterInnen auf ein Trinkgeld. Der durchschnittliche Trinkgeldanteil beträgt bei uns **ca. 5-7%** des Rechnungsbetrages. Das Trinkgeld wird auf sämtliche am Anlass beteiligten MitarbeiterInnen (Service, Küche und Reinigung) verteilt. Sie können den Betrag gerne vor Ort in Bar, mit der Kreditkarte oder auf Rechnung bezahlen. Wenn sie lieber kein Trinkgeld bezahlen möchten, können Sie dies auf der Rechnung so vermerken.

WINTERZELT APEROS

Sämtliche Aperos servieren wir **ab 20 Personen** und bis 18.00 Uhr.

APÉRO GLÜHWEIN & MARONI

FR. 18.50

Glühwein 2 dl oder Punsch alkoholfrei 2 dl
40 g Maroni
getrocknete Zwetschgen im Speckmantel
Kürbissuppe im Glas

Glühwein pro 1 dl zusätzlich Fr. 3.50

Punsch pro 1 dl zusätzlich Fr. 2.50

APÉRO MINI

KLEINER HUNGER, FR. 15.50

¼ Flammkuchen, saisonal und klassisch
Zwetschgen im Speckmantel (2 Stk.)
Kürbissuppe im Glas

APÉRO PETITE DANSE

KLEINER BIS MITTLERER HUNGER, FR. 27.00

¼ Flammkuchen, saisonal und klassisch
Zwetschgen im Speckmantel
Kürbissuppe im Glas
20 g Trockenfleisch von Jumi und Baslerbrot
Bruschetta mit marinierten Tomatenwürfel und Basilikum

WINTERZELT MENUS

MENU FONDUE AB 6 PERSONEN

55.50

NÜSSLISALAT MIT EI UND SPECK

FONDUE DAMPFZENTRALE,
OBERLÄNDER HAUSMISCHUNG (230G KÄSE) MIT EINGEMACHTEN GURKEN, SILBERZWIEBELN,
UND BROT VON DER BÄCKEREI BOHNENBLUST

EMMENTALER SÜSSMOSTCREME MIT SCHLAGRAHM

MIT KARTOFFELN FR. 4.50

NUR FONDUE FR. 32.50

MENU RACLETTE AB 30 PERSONEN

À DISCRETION 52.50

GEMISCHTER BLATTSALAT MARZILI

RACLETTE VOM CHÄSBUEB,
MIT SILBERZWIEBELN, CORNICHONS, EINGELEGTE KÜRBIS UND KARTOFFELN

EMMENTALER SÜSSMOSTCREME MIT SCHLAGRAHM

BBQ GRANDE AB 30 PERSONEN

À DISCRETION 79.50

SALAT BUFFET (3 BLATTSALATE UND 3 SAISONALE SALATE)

AUS DEM SMOKER:

RINDS-PICANHA (HUFTDECKEL), LAMMENTRECÔTE, GEMISCHTE GERÄUCHERTE HAUSBRATWURST,
SECRETO VOM DUROC SCHWEIN, MAIS-POULETBRUST UND PANEER (FRISCHKÄSE)

KRÄUTERBUTTER UND GRÜNPFEFFERSAUCE

KARTOFFELGRATIN, SAISONALES GEMÜSE UND BAKED POTATOES MIT SOUR CREAM

DESSERT BUFFET:

PANNA COTTA, MOUSSE AU CHOCOLAT, TIRAMISÙ, VERSCHIEDENE EISBECHER VON «KALTE LUST»

BBQ MEDIUM AB 30 PERSONEN

69.50

SALAT BUFFET (2 BLATTSALATE UND 2 SAISONALE SALATE)

AUS DEM SMOKER:

RINDS-PICANHA (HUFTDECKEL), GEMISCHTE HAUSBRATWURST,
SECRETO VOM DUROC SCHWEIN,

MAIS-POULETBRUST UND PANEER (FRISCHKÄSE)

KRÄUTERBUTTER UND GRÜNPFEFFERSAUCE

KARTOFFELGRATIN, SAISONALES GEMÜSE UND BAKED POTATOES MIT SOUR CREAM

DESSERT BUFFET:

TIRAMISÙ, PANNA COTTA, VERSCHIEDENE EISBECHER VON *KALTE LUST*

BBQ MINI AB 30 PERSONEN

57.00

KLEINES SALATBUFFET (EIN GEMISCHTER BLATTSALAT UND EIN SAISONALER SALAT)

AUS DEM SMOKER:

KALBS SPARERIBS, SECRETO VOM DUROC SCHWEIN (ODER POULETBRUST), RINDSHAMBURGER
GEMISCHTE HAUSBRATWURST UND PANEER (FRISCHKÄSE)

KRÄUTERBUTTER, BAKED POTATOES MIT SOUR CREAM UND SAISONALES GEMÜSE

MOUSSE AU CHOCOLAT

DESSERTS IM GLÄSCHEN AB 30 PERSONEN

16.50

PANNA COTTA, SCHOGGIMOUSSE UND FRUCHTSALAT