



Gasthof Waldhäusern

Dr schönschti Ussichtspunkt im Ämmital

Familie Steiner
3543 Emmenmatt/Moosegg
Tel. 034/402.22.24
Fax. 034/402.32.33
www.gasthof-waldhaeusern.ch
waldhausern@bluewin.ch

Bankett- und Gruppenkarte





Sehr geehrter Gast,

Ihr Interesse am Gasthof Waldhäusern, am „schönsti Ussichtspunkt im Ämmital", freut uns sehr.
Sie werden sicherlich, bei der Familie und bei Ihren Bekannten eine dankbare Tafelrunde vor sich sehen, wenn Sie in der Waldhäusern zu Gast sein werden.

Unsere Bankett- und Gruppenangebot ist verfügbar und preisverbindlich ab 15 Personen. Stellen Sie Ihr Wunschmenü als Einheitsmenü frei zusammen oder entscheiden Sie sich für einen kompletten Menüvorschlag von uns.

Für die Menübesprechung ist zwingend ein Termin nötig.

Zögern Sie nicht bei Unklarheiten nachzufragen.
Wir sind gerne für Sie da!

Im Voraus versichern wir Ihnen, dass wir alles tun werden, um Ihnen und Ihren eingeladenen Gästen einen schönen und angenehmen Aufenthalt in der Waldhäusern zu bereiten.

Für das von Ihnen entgegen gebrachte Interesse und Vertrauen danken wir Ihnen heute schon und freuen uns auf Ihren Besuch.

Mit freundlichen Grüssen

Das Waldhäusern Gespann
Familie Steiner
& die MitarbeiterInnen



Inhaltsverzeichnis

Räumlichkeiten 5
Ihre Bestellung 5
Unsere Annullationsbedingungen 5
Aperitif 6
Einheitsmenü zum frei zusammenstellen 6
Salate 6
Suppen 6
Hauptgänge 7
Beilagen 7
Desserts 8
Spezial Desserts 8
Zvieri 9
Kombinierte Gruppen Menüs 9
Wichtige Details 11
Wissenswertes zum Anlass 11
Allgemeines (AGBs) 12



Räumlichkeiten

Wir haben folgende Räumlichkeiten zur Verfügung:

- ***Gaststube** mit ca. 70 Plätze (öffentlicher Gästebereich)*
- ***Grosser Saal** mit 80 – 120 Plätze*
  Je nach Bestuhlung und Art des Anlasses
- ***Gartenwirtschaft** mit ca. 130 Plätze**
- ***Kleines Sääli** mit 26 Plätzen (nur über Treppe erreichbar im 1. Stock)*
  Das Sääli ist im Zeitraum, von Mai bis September, nur als Schlechtwetter Alternative verfügbar
- *Im Weiteren verfügen wir über einen Kinderspielplatz im Waldgebiet*

****Gartenwirtschaft**:*

Gerne können Sie Ihren Anlass ebenfalls in unserer Gartenwirtschaft planen
(Bitte denken Sie immer an eine schlecht Wetter Alternative).
Bei unbeständigem und/oder unsicherem Wetter, behalten wir uns vor, Ihren Anlass trotz dessen im Haus durchzuführen, ohne vorgängige Mitteilung.
Anlässe in der Gartenwirtschaft sind an einer gemeinsamen Tafel für bis zu 24 Personen möglich.
An Blocktischen ist ein Anlass bis 48 Personen möglich.
***Unsere Gartenwirtschaft ist bei schönem Wetter im Sommer bei allen beliebt aus diesem Grund sind Anlässe in unserem Garten jeweils auf eine bestimmte Zeit begrenzt** um für anschliessende Anlässe oder Gruppen vorbereiten zu können.*
Zeiträume, bis wann Sie jeweils verweilen können, finden Sie in unseren AGBs unter «Verweildauer».

Wünschen Sie einen Teil unserer Gartenwirtschaft exklusiv zu reservieren und/oder diese länger in Anspruch nehmen zu wollen.
Bitte kontaktieren Sie uns, wir geben Ihnen gerne Auskunft über etwaige Reservations- und Verlängerungskosten.

Unseren Nachbaren zuliebe halten wir uns strickt an die Nachtruhe in der Gartenwirtschaft.
Ab 22 Uhr ist keine Musik oder anderweitige Unterhaltung (Komiker, Musikanten etc.) mehr erlaubt.

Ihre Bestellung

Damit wir Ihren Anlass optimal vorbereiten können, bitten wir Sie uns die Menüauswahl und Personenzahl mindestens 14 Tage im Voraus bekannt zu geben.

Unter «Wissenswertes zum Anlass» finden Sie die Eckpunkte zu unserer und Ihrer Vorbereitung, welche wir abfragen bei einer Reservation bei uns.

Unsere Annullationsbedingungen

Bei Annulationen sieben Tage vor Bankettbeginn, werden 50% vom Menüpreis pro abgemeldeter Person verrechnet.
Bei Annulationen zwei Tage vor Bankettbeginn, werden 100% vom Menüpreis pro abgemeldeter Person verrechnet.

An unseren Ruhetagen werden keine Annulationen bestätigt. Für Bankette, welche nach unseren Ruhetagen stattfinden, muss uns die Meldung bis am Montagmittag (für Anlässe am Donnerstag) oder bis Dienstagmittag (für Anlässe am Freitag), erreichen, um die Zweitagesfrist einzuhalten.



Aperitif

Preise pro Person

- **Chips und geröstetem Mais** *(für Allergiker geeignet)* — **CHF 2.50**

- **Eine erlesene Auswahl von Fleisch- und Käsespezialitäten** *Serviert auf einer rustikalen Holzplatte*
  Zum Aperitif ca. 80g pro Person — **CHF 13.50**
  Für tüchtige Esser zum Aperitif ca. 120g pro Person — **CHF 19.50**

- **Grosses Aperitif Buffet** — **CHF 18.50**
  Blätterteiggebäck, Schinkengipfeli, Gemüsedips mit Saucen
  Käseküchlein (auf Wunsch auch rein vegetarisch erhältlich)

Einheitsmenü zum frei zusammenstellen

Unsere Einheitsmenü sind für Sie zum selbst zusammenstellen, nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen. Diese eignen sich auch sehr gut für kleinere Gesellschaften ab 15 Personen, sowie für Gesellschaften welche Einzelinkasso oder mehr als 1 Hauptgang (maximal 2 Hauptgänge) zur Vorauswahl wünschen. Wie zum Beispiel eine Klassenzusammenkunft oder ein Cousin- und Cousinen-Treffen.

Salate

Preise pro Person

- **Grüner Salat** — **CHF 8.50**
  Verschiedene grüne Salate — *Chlini Portion CHF 6.00*

- **Ghürsch Salat** — **CHF 10.50**
  Grüner Salat mit verschiedenen Rohkost Salaten gemischt — *Chlini Portion CHF 8.50*

- **Nüssler Salat** *(Saisonal)* — **CHF 13.50**
  Nüssler Salat mit gehacktem Ei und gebratenem Speck

- **Salatbuffet** *(ab 30 Personen möglich)* — **CHF 12.50**
  mit Karotten-, Mais-, Randen-, Tomaten-, Gurken- und Blattsalat
  mit zwei verschiedenen Hausdressings

Suppen

Preise pro Person

- **Tomaten – Cremesuppe** — **CHF 8.50**
- **Bouillon mit Flädli** — **CHF 8.50**
- **Bouillon mit Gemüsestreifen** — **CHF 7.00**
- **Suppe «Bauern Art»** — **CHF 8.50**
- **Spargel - Cremesuppe** *(Saisonal)* — **CHF 9.50**
- **Kürbis - Cremesuppe** *(Saisonal)* — **CHF 9.50**



Hauptgänge

Preise pro Person

- **Schweinsschnitzel paniert** — **CHF 28.50**
  Schweinsschnitzel paniert, mit Gemüse und Pommes Frites — chlini Portion CHF 22.50

- **Rahmschnitzel** — **CHF 28.50**
  Schweinsschnitzel gebraten mit Championrahmsauce, Nudeln und einer halben Pfirsich mit Rahm — chlini Portion CHF 22.50

- **Rächähüsi-Lisi-Schnitzel** — **CHF 32.50**
  Schweinsschnitzel mit Käsemasse nach Hausrezept überbacken mit Championrahmsauce und Nudeln

- **Emmentaler Geschnetzeltes** — **CHF 38.50**
  Kalbs- und Schweinsgeschnetzeltes Championrahmsauce und Berner Speck-Rösti

- **Riz Casimir** — **CHF 39.00**
  Kalbsgeschnetzeltes an pikanter Kokos - Currysauce Serviert mit Reis und Früchtegarnitur — chlini Portion CHF 30.50

- **Wienerschnitzel** — **CHF 38.50**
  Kalbsschnitzel paniert mit Panko Gemüse und Pommes Frites

- **Schweinsfilet – Medaillon** — **CHF 35.50**
  Rosa gebraten mit Grüner Pfeffer-Sauce Gemüse und Pommes Frites

- **Kalbs – Cordon – Bleu** — **CHF 39.00**
  Kalbsfleischtasche gefüllt mit Rohschinken und Käse aus der Käserei Arni, paniert Saisonalem Gemüse und Pommes Frites — chlini Portion CHF 30.50

- **Entrecôte** — **CHF 42.50**
  Rinds-Entrecôte (200g) gebraten Hausgemachter Kräuterbutter, Saisongemüse und Rösti-Kroketten

- **Saisonale Vegetarische Gerichte fragen Sie nach**

Beilagen

Die Beilagen unserer Hauptgänge können beliebig ausgetauscht werden.
Erkundigen Sie sich bezüglich Preisanpassungen.

Pommes Frites	Reis	Rösti-Kroketten	Nudeln	Gemüse
Berner Speck-Rösti	Kartoffelgratin	Bratkartoffeln	Salzkartoffeln	



Desserts

Preise pro Person

- **Frischer Fruchtsalat** — **CHF 10.50**
  mit Nydle

- **Coupe Dänemark** — **CHF 10.50**
  Vanille Glace mit Rahm und warmer Schoggisauce dazu — chlini Portion CHF 8.50
  (im Sommer ist es Vanille Soft-Eis anstelle von Vanille Glace)

- **Caramel-Boot** — **CHF 10.50**
  Zwei Kugeln Karamellglace
  Karamellsauce und Nydle

- **Karamell-Köpfli** — **CHF 8.50**
  Hausgemacht mit Nydle

- **Merängge mit Nydle** — **CHF 10.50**
  chlini Portion CHF 8.50

- **Merängge-Glace** — **CHF 13.50**
  mit Glace und Nydle — chlini Portion CHF 9.50

Spezial Desserts

Preise pro Person

- **Tortengedeck** — **CHF 6.00**
  Für Ihre selbst mitgebrachte oder gelieferten Torten
  (Besteck, Teller, Schneiden, Abräumen und Reinigung und Kühlung)
  Steht Ihr Torte auf einem Dessertbuffet oder Sie haben ein vorgängiges Dessert bestellt wird kein Tortengedeck fällig.

- ***Hausgemachtes Schoggi-Mousse** — **CHF 8.50**
  Nach Grossmutters Art mit Nydle

- ***Hausgemachte gebrannte Creme mit Nydle** — **CHF 8.50**

- ***Hausgemachte Vacherin Eistorte** — **CHF 10.50**
  Aroma dürfen Sie aus unserer Dessertkarte Auswählen. Max. 3 Sorten Glace

- ***Hausgemachtes Parfait** — **CHF 10.50**
  Aroma nach Ihrem Geschmack, wir beraten Sie gerne zu Saison und Möglichkeiten

Desserts die mit * markiert sind, müssen mindestens 14 Tage im Voraus bestellt werden und sind erst ab mindestens 15 Personen verfügbar.

- **Dessertbuffet (ab mindestens 30 Personen)** — **CHF 15.50**
  z.B. verschiedene Glaces, Fruchtsalat, Merängge, Schoggi-Mousse und Nydle
  gemäss absprache



Zvieri

- **Holzhacker-Teller** — **CHF 23.50**
  Rohschinken, Bündnerfleisch, Salami, Rohessspeck, Bure Wurst
- **Hobel-Teller** — **CHF 21.50**
  Hobelkäse & Rohessspeck
- **Wurstsalat Garniert** — **CHF 19.50**
- **Siedfleisch-Salat (Saisonal)** — **CHF 24.00**
  Rindsfleisch-Salat mit Hausgemachter Salatsauce, Garniert mit Salaten
- **Blechkuchen (Saisonal)** — **CHF 8.50**
  mit Saisonalen Früchten und Nydle

Andere Zvieri-Speisen können wir gerne mit Ihnen besprechen.
Wie zum Beispiel Schweinswürstli mit Kartoffelsalat, Preis nach Aufwand und vorheriger Besprechung.

Kombinierte Gruppen Menüs

Unsere Kombinierten Gruppen Menüs sind für Sie von uns bereits zusammen Gestellt und vereinfachen Ihnen die Qual der Wahl.
Diese eignen sich auch sehr gut für Gesellschaften ab 20 Personen, sowie für Gesellschaften, welche mit dem Car reisen oder **ein (1) einheitliches Menü** für alle wünschen, ohne sich grosses Kopfzerbrechen zu bescheren. Die Menüs 1 bis 3 sind von der Portionengrösse kleiner gehalten und sind auch gut geeignet für einen Seniorenausflug, die Menüs 4 bis 9 sind etwas grösser gerechnet.

Menü 1	**Menü 2**	**Menü 3**
Kleiner grüner Salat ******** Schweinshals-Braten an Rosmarinjus Saisonalem Gemüse Rösti-Kroketten ********** Wählen Sie ein Dessert von den auf der nächsten Seite aufgeführten aus.	Kleiner grüner Salat ******** Emmentaler Zwetschgen Braten (Schweinshalsbraten gefüllt mit Dörrzwetschgen) Saisonalem Gemüse Rösti-Kroketten ********** Wählen Sie ein Dessert von den auf der nächsten Seite aufgeführten aus.	Kleiner grüner Salat ******** Schweins-Cordon-Bleu (gefüllt mit Rohschinken und Käse von Arni) Saisonalem Gemüse Pommes Frites ********** Wählen Sie ein Dessert von den auf der nächsten Seite aufgeführten aus.

Preise für Menü 1 bis Menü 3
Komplet: CHF 33.50
Ohne Dessert oder Ohne Salat: 28.50



Menü 4	**Menü 5**	**Menü 6**
Kleiner grüner Salat ******** Braten & Poulet (Kalbs- & Schweinsbraten & Poulet) Saisonalem Gemüse Rösti-Kroketten ********** Wählen Sie ein Dessert von den unten aufgeführten aus. **CHF 44.50**	Kleiner grüner Salat ******** Gespickter Rindsbraten nach Grossmutters Art Wurzelgemüse Kartoffelstock ********** Wählen Sie ein Dessert von den unten aufgeführten aus. **CHF 48.50**	Saisonal Kleiner grüner Salat ******** «Suure – Mocke» Wurzelgemüse Kartoffelstock ********** Wählen Sie ein Dessert von den unten aufgeführten aus. **CHF 45.50**
Menü 7	**Menü 8**	**Menü 9**
Kleiner grüner Salat ******** Rinds-Hohrücken-Braten Bearnaise-Sauce Saisonalem Gemüse Rösti-Kroketten ********** Wählen Sie ein Dessert von den unten aufgeführten aus. **CHF 55.50**	Kleiner grüner Salat ******** Rächähüsi-Lisis-Schnitzel (Schweinsschnitzel mit Käsemasse nach Hausrezept überbacken) Champignon-Rahmsauce Nudeln ********** Wählen Sie ein Dessert von den unten aufgeführten aus. **CHF 39.50**	Kleiner grüner Salat ******** Emmentaler Geschnetzeltes (Kalbs- und Schweinsgeschnetzeltes) Champignon-Rahmsauce Berner Speck-Rösti ********** Wählen Sie ein Dessert von den unten aufgeführten aus. **CHF 48.50**

Desserts zur Auswahl für die Kombinierten Menüs

Wählen Sie eines (1) pro Gesellschaft (mit Absprache maximal 2 möglich)

Kleiner Coupe Dänemark mit warmer Schoggi-Sauce und Nydle (im Sommer mit Vanille Soft-Eis)	**Hausgemachtes Schoggi-Mousse** nach Grossmutters Art mit Nydle	Nur im Sommer **Kleines Vanille Soft-Eis** Mit Erdbeer- oder Schoggi-Topping
Chlini Meringge mit Nydle	**Hausgemachte gebrannte Creme** mit Nydle	**Frischer Fruchtsalat mit Nydle**

Wünschen Sie zusätzlich eine Suppe zu diesen Menüs dürfen Sie gerne eine der Aufgeführten im Abschnitt «Einheitsmenü» auswählen. Der Preis wird dementsprechend zum Menüpreis addiert.

Bei diesen Menüs ist Vegetarisch und Allergiker möglich, bitte besprechen Sie dies mit uns vorgängig, wir helfen Ihnen gerne.



Wichtige Details

Wissenswertes zum Anlass

Es ist uns Wichtig, dass wir Ihren Anlass optimal und zu Ihrer vollsten Zufriedenheit vorbereiten können. Damit uns die gelingt, erfragen wir folgende Eckpunkte bei der Besprechung Ihres Anlasses.

Eckpunkte zu Ihrem Anlass:

- *Art des Anlasses*
- *Kontaktdaten (Namen, Adresse, E-Mail, Telefonnummer)*
- *Datum und Ankunftszeit*
- *Allfälliges Zeitfenster, bestimmte Abfahrtszeit*
- *Personenzahl und Angabe der Anzahl Kinder bis 12 Jahren*
- *Menü- und Weinauswahl, weitere Getränke*
- *Information Anzahl Vegetarier oder Allergiker*
- *Allfällige Programmpunkte*
- *Bestuhlung*
- *Allfällige Tischwäsche wünsche (ausvorhandenen Muster und Farben)*
- *Dekorationsvorstellungen und ob diese Organisiert werden soll.*
- *Zahlart*

Bitte beachten Sie:

- *Damit wir Waren und Mitarbeiter planen können, bitten wir Sie uns spätestens 14 Tage vor Anlass über die Eckpunkte zu informieren.*
- *Wir nehmen uns gerne Zeit für eine Menübesprechung vor Ort. Dafür bitten wir Sie, frühzeitig mit uns einen Termin zu vereinbaren.*

Unsere Annullationsbedingungen

- *Bei Annulationen sieben Tage vor Bankettbeginn, werden 50% vom Menüpreis pro abgemeldeter Person verrechnet.*
- *Bei Annulationen zwei Tage vor Bankettbeginn, werden 100% vom Menüpreis pro abgemeldeter Person verrechnet.*
- *An unseren Ruhetagen werden keine Annulationen bestätigt. Für Bankette, welche nach unseren Ruhetagen stattfinden, muss uns die Meldung bis am Montagmittag (für Anlässe am Donnerstag) oder bis Dienstagmittag (für Anlässe am Freitag), erreichen, um die Zweitagesfrist einzuhalten.*



Gültig ab 01.01.2027 bis 31.12.2027

Allgemeines (AGBs)

****

Menüs: *Für Anlässe und Gruppen bis 15 Personen dürfen Sie gerne am Anlasstag ein Menü à la Carte Auswählen, denn unsere Menüvorschläge sind für Gruppen oder Anlässe ab 15 Personen geeignet.* ***Ab 15 Personen ist jedoch ein einheitliches Menü sehr zu empfehlen,*** *da wir die Wartezeiten für Sie und Ihre Gäste möglichst kurzhalten wollen. Vegetarier und Allergiker berücksichtigen wir gerne. Vegan nur beschränkt möglich. Um Ihnen einen raschen und reibungslosen Ablauf Ihres Festes zu gewähren leisten, servieren wir Ihnen den Hauptgang direkt auf Teller. Somit können wir auch sicherstellen, dass die Speisen heiss auf den Tisch kommen. Anlässe werden immer kurzfristiger, Menüs unserer Menüvorschläge benötigen Vorbereitungszeit und* ***sind daher spätestens 14 Tage vor Anlass mitzuteilen,*** *um garantieren zu können, dass das gewünschte Menü erhältlich ist.*

Nachservice: *Durch den in den vergangenen Jahren erhöhten «Foodwaste» oder Lebensmittelverschwendung, haben wir uns entschieden, einen Nachservice nur noch auf Wunsch und mit einem Aufpreis anzubieten.* ***Aufpreis: pro Portion CHF 10.00*** *Bitte teilen Sie uns im Vorfeld mit, ob Sie einen Nachservice wünschen, wir bereiten für ca. 10% der Reservierten Personenzahl auf Wunsch den Nachservice vor wünschen Sie mehr, teilen Sie uns dies ebenfalls mit.*

Dekoration: *Gerne dürfen Sie die Dekoration selbst organisieren oder mit Absprache über uns beziehen. Wir organisieren Ihnen beim lokalen Floristen gerne Blumenarrangements oder Blumen für Vasen. Ebenfalls organisieren wir Ihnen, Kerzen in der gewünschten Grösse und Farbe für Ihren Anlass. Die organisierte Dekoration, verrechnen wir Ihnen zum Selbstkostenpreis inkl. MwSt. Sollten es Blumen in Töpfen sein, z.B. Veilchen oder Stiefmütterchen (je nach Saison), welche wir in unserem Garten pflanzen können, verrechnen wir keine Kosten.*

Herkunfts-Deklaration: *Wir verwenden Schweizer Fleisch, Fleisch- und Tierprodukte. Ausnahmen werden explizit angesagt.*

Kinder: *Für Kinder von bis zum 12. Altersjahr berechnen wir 70% des Menü Preises oder das Vorort bestellte Essen, gemäss unserer aktuellen Speisekarte.*

Tischwäsche / Servietten: *Tischwäsche und Servietten sind in unserer Gaststube und im Saal jeweils inkludiert. Gerne zeigen wir Ihnen vor Ort die verfügbare Tischwäsche und die Servietten, welche wir haben. Tischwäsche für unsere* ***Gartenwirtschaft*** *können Sie zu einem gewissen Teil ebenfalls wünschen, diese ist jedoch mit einem* ***Aufpreis pro Tischtuch à CHF 10.00*** *verbunden.*

Verweildauer: ***Anlässe in unseren Räumlichkeiten jeweils auf eine bestimmte Zeit begrenzt,*** *um für anschliessende Anlässe oder Gruppen vorbereiten zu können.*

> ***Für ein Mittagessen dürfen Sie gerne anschliessend bis 16:00 Uhr verweilen.*** *Sofern nichts anderes bis 14 Tage vorgängig abgesprochen wurde, ist keine Verlängerung vor Ort möglich. Wünschen Sie eine garantierte Verlängerung, behalten wir uns vor Verlängerungs- / Reservationskosten zu verrechnen, da wir den jeweiligen Raum / Bereich nicht mehr am Abend belegen können.*

> ***Für ein Abendessen dürfen Sie gerne anschliessend bis 23:30 Uhr verweilen.*** *Möchten Sie länger verweilen, lesen Sie die Bedingungen unter Verlängerungen.*

Getränke: *Aktuelle Wein und Getränkelisten sind vor Ort verfügbar. Wünschen Sie einheitliche Getränke oder Einzeln? – Gerne dürfen Sie dies mit uns bei der Besprechung anschauen.* ***Bei Anlässen, Versammlungen, Sitzungen & Banketten, servieren wir kein Hahnenwasser.***

Fortsetzung der AGB's auf der nächsten Seite



Verlängerungen/ Polizeistunde: *Damit Ihr Fest kein abruptes Ende nehmen muss, stehen wir Ihnen auch nach 23:30Uhr, jedoch maximal bis 00:30Uhr zur Verfügung (Gesetzliche Polizeistunde).*
Eine Verlängerung ist mindestens 30 Tage vor Anlass zu beantragt und ist gesetzlich vorgeschrieben.
Ab 24:00Uhr verrechnen wir Pauschal CHF 300.00 pro angebrochene Stunde
Die Musik darf bis maximal um 24:00 Uhr spielen, danach ist diese auf Zimmerlautstärke zu reduzieren.
Maximale mögliche Verlängerung ist bis 02:00Uhr, die Gäste müssen den Betrieb bis spätestens um 02:30Uhr verlassen haben.
Wir danken für Ihr Verständnis und die Information ihrerseits an Ihre Gesellschaft.

Verrechnung: *Die Gesellschaft wird immer unverbindlicher und individueller, wir machen mit, aber auf Ihre Kosten!* ***Das heisst, alle kurzfristigen Abänderungen Ihrer Gäste vor Ort werden wir Ihnen zusätzlich zu den bestellten Menüs berechnen.*** *Bitte klären Sie ab, was für Spezialwünsche und Allergien Ihre Gäste haben.* ***Denken Sie daran, dass die von Ihnen bestellte Personenzahl für die Rechnungsstellung verbindlich ist und verrechnet wird. Bestellte jedoch nicht beanspruchte Leistungen während der Veranstaltung werden zu 100% in Rechnung gestellt.***

Zahlung: *Wir akzeptieren Kreditkarten (Visa, Master Card), Maestro, PostFinance Card, Twint und V-Pay*
Auf Wunsch schicken wir Ihnen eine Rechnung oder geben Ihnen diese gerne im Anschluss mit Einzahlungsschein mit. Zahlbar innert 30 Tagen nach Erhalt der Rechnung.
Es gelten immer die Preise vor Ort, welche bei der Reservation bestätigt werden, Online-Versionen sind nicht immer aktuell und darum unverbindlich!

Anzahlung: ***Eine Anzahlung von 50% wird fällig für Hochzeiten und gross Anlässe***
Ein Grundpreis für ein Menü pro Person und die vorgemeldete Personenzahl sind massgebend für die Berechnung, und ist innerhalb von 14 Tagen nach Reservation des Datums zu entrichten.
Erst nach Erhalt der Anzahlung ist die Reservation bestätigt.
Sollten Sie nach der Anzahlung und der damit verbundenen Bestätigung, den Anlass bis 40 Tage vor Anlassdatum absagen, erhalten Sie die Anzahlung zurück.
Sind es jedoch weniger als 40 Tage bis zum Anlass und dieser wird Abgesagt, wird die Anzahlung nicht zurückerstattet.

Bestätigung des Anlasses: ***Nur gültig für Hochzeiten und gross Anlässe***
Erst nach Erhalt der Anzahlung ist die Reservation bestätigt.
Die Anzahlung ist bis spätestens 14 Tage nach Reservation des Datums zu entrichten.
Sollte diese nicht der Fall sein ist Ihr Anlass nicht bestätigt und wir behalten uns vor Ihren Anlass zu stornieren.
Sollten Sie uns eine E-Mail-Adresse mitteilen erhalten Sie eine provisorische Reservationsbestätigung, welche von uns bei Zahlungseingang auf Bestätigt gestellt wird, dabei werden Sie automatisch durch unser System informiert, wenn Ihre Reservation bestätigt wurde.

Ich habe die AGBs gelesen und bestätigen hiermit, dass ich damit einverstanden bin.

Ort,Datum: _____ *Unterschrift:* _____.

Name in Blockschrift: _____.