



BANKETTE

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass mit uns organisieren möchten. Um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren, hilft es sehr einige Fragen im Voraus klären zu können. Ab 12 Personen bitten wir Sie, **ein einheitliches Menu** für alle Personen auszuwählen, selbstverständlich mit Vegetarischer Alternative. Bis zu 14 Personen können wir Ihnen gerne auch eine kleine Zusammenstellung aus unserer aktuellen à la Carte Speisekarte anbieten (3 Vorspeisen / 3 Hauptgänge).

RÄUMLICHKEITEN IM SOMMER

Ringgi Säali (1.Stock)	bis zu 38 Personen
Restaurant (Parterre)	bis zu 70 Personen
Ringgi Park (Mitte Mai bis Mitte September)	bis zu 40 Personen

RÄUMLICHKEITEN IM WINTER

Ringgi Säali (1.Stock)	bis zu 38 Personen
Pyri Säali (1.Stock, von Mitte September bis Anfang Mai)	bis zu 18 Personen bis 15 Personen 1 grosser Tisch
Restaurant (Parterre)	bis zu 70 Personen

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.

RESERVATIONEN MIT EXKLUSIVER NUTZUNG

Ringgi-Säali (1.Stock)	Mittag CHF 1000 inklusiv Ihrer gesamten Konsumation Abend CHF 2600 inklusiv Ihrer gesamten Konsumation
Pyri-Säali (1.Stock)	Mittag CHF 1000 inklusiv Ihrer gesamten Konsumation Abend CHF1000 inklusiv Ihrer gesamten Konsumation
Restaurant (Parterre)	Mittag CHF 2500 inklusiv Ihrer gesamten Konsumation Abend CHF 7000 inklusiv Ihrer gesamten Konsumation



FORMULAR BANKETTBESTÄTTIGUNG

Wir bitten Sie, uns die voraussichtliche Personenanzahl, das gewünschte Menü mit der Anzahl Vegetarischen und Fleisch Hauptgängen, sowie die Weinauswahl bis 14 Tage vor dem Anlass mitzuteilen, indem Sie uns die ausgefüllte Bankettbestätigung zu senden.

Teilen Sie uns die genaue Personenanzahl 48 Stunden vor dem Anlass mit.

Bitte beachten Sie, dass wir für die vorbestellte Anzahl Personen Waren bestellen und verarbeiten. Deshalb ist diese Anzahl Personen die Basis für die Rechnungsstellung.

PROVISORISCHE RESERVATIONEN

Ihre provisorische Reservation halten wir gerne so lange wie möglich aufrecht. Bekommen wir allerdings für dasselbe Datum eine Anfrage, bitten wir Sie innerhalb von 3 Tagen eine definitive Reservation zu machen. Verfällt die Frist, erlauben wir uns über das reservierte Datum frei zu verfügen.

ZAPFENGELD

Für mitgebrachte Weine berechnen wir ein Zapfengeld pro 0.75 dl Flasche von CHF 35.00.

ANNULLATIONEN VON EINZELNEN PERSONEN

Annullationen von einzelnen Personen bis 48 Stunden vor dem Anlass sind kostenfrei.

24 Stunden vor dem Anlass 100% des abgemachten Menu Preises.

ANNULLATION DES ANLASSES

Gratis bis 3 Monate vor dem Anlass

25% bis 1 Monat vor dem Anlass

50% bis 2 Wochen vor dem Anlass

100% bis 2 Tage vor dem Anlass

% in Bezug auf den abgesprochenen Menupreis



MENUVORSCHLÄGE HERBST / WINTER

Liebe Gäste,
wir bitten Sie, **ein einheitliches Menu** für alle Personen auszuwählen, selbstverständlich mit Vegetarischer/Veganer Alternative. Diese Menüvorschläge gelten ab 12 Personen.

MENU 1

*

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons
serviert mit französischer Sauce

**

Frische Ravioli mit Ricottafüllung
Orangen-Thymiansauce mit Pomodori Secchi

oder

Grilliertes Rindsentrecôte (CH) mit Portweinschalotten
Café de Paris, Speckbohnen und Kartoffelstock mit Kürbis

Schoggiküchlein
mit Beerenkompott und Vanilleglace

Fleischmenu CHF 73.50

Vegimenu CHF 56.50

MENU 2

*

Gemischter Blattsalat mit Gemüsestreifen
und Honig-Senfdressing

**

Waldpilzragout mit Rahmsauce
saisonales Gemüse, cremige Bramata Polenta und gehobelter Parmesan

oder

Kalbsragout (CH) mit cremiger Meaux-Senfsauce
saisonales Gemüse und Bramata Polenta

Mango Mousse im Mille-Feuille

Fleischmenu CHF 59.50

Vegimenu CHF 46.50



MENU 3

*

Eisbergsalat mit Speck, Baumnüssen
Orangenfilets und Thousand Island Dressing

Weissweinsrisotto mit Rotkohl-Apfel Gemüse und Belper-Knolle

oder

Grillierte Pouletbrust (CH) im Kernen Mantel
mit Rosmarinjus, Weissweinsrisotto und glasierten Randen

Hausgemachtes dunkles Schoggimousse mit Schlagrahm

Fleischmenu CHF 61.50

Vegimenu CHF 49.50

MENU 4

*

Brokkoli-Creme-Suppe
mit Kernen und Croûtons und Kernen

**

Gratinierter Ziegenkäse auf Chicorée und Orangen mit Bratkartoffeln

oder

Lammhuft (IR) aus dem Ofen mit Thymianbutter und Rotweinjus
auf Federkohl und Bratkartoffeln

Streuselkuchen mit saisonalen Früchten und Vanilleglace

Fleischmenu CHF 65.50

Vegimenu CHF 46.50

MENU 5

*

Rucola Salat mit gehobeltem Parmesan
und Pomodori Secchi

**

Maissuppe mit Ingwer und Popcorn

Frische Pasta mit Gorgonzolasauce, Spinat, Baumnüssen und Äpfeln

oder

Aarentaler Duroc Schweinefilet im Speckmantel (CH)

Pfeffer-Apfelsauce

Blattspinat und frische Pasta

American Cheese Cake mit Waldbeeren

Fleischmenu CHF 79.50 Vegimenu CHF 57.50

MENU 6

*

Endiviensalat mit Orangen, Datteln
und Honig-Senfdressing

**

Gelbe Linsensuppe mit grillierter Jakobsmuschel
und schwarzen Senfsamen

Frische Waldpilze mit Kräuterrahmsauce
sautiertem Wirsing und Kartoffelstock

oder

Grilliertes Simmentaler Rindsfilet (CH) mit Portwein-Feigenjus
auf sautiertem Wirsing, Rotweinzwiebel und Kartoffelstock

Dessertvariation

Tiramisu, Schoggimousse, Panna Cotta mit Früchtekompott

Fleischmenu CHF 95.50 Vegimenu CHF 68.50

Vegane Alternativen:

Gelberbsen-Curry Suppen und Sesam

Glasnudeln mit Soja & Sweet Chili Sauce
Asiatisches Gemüse, Wakame und Cashew

Kokos Panna Cotta mit Beeren

Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MwSt