



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 Sääli (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 Sääli (1.Stock)	bis zu 38 Personen
Pyri Sääli (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-Sääli (1.Stock)	Mittag CHF 1000 inklusiv Ihrer gesamten Konsumation Abend CHF 2600 inklusiv Ihrer gesamten Konsumation
Pyri-Sääli (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

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

*

Fenchel Salat mit Orangen Filet und Baumnüsse
serviert mit Honig-Senf Dressing

**

Frische Ravioli mit Zitrone-Ricotta Füllung
mit Zucchini und Buchweizen Popcorn

oder

Gebratenes Rindsentrecôte (CH) mit Kräuterbutter
Ofenkarotten, Frühlingkartoffeln

Aprikosen Crème Brûlée
mit Schokoladen Crumble

Fleischmenu CHF 78.50
Vegimenu CHF 54.50

MENU 2

*

Gemischter Blattsalat mit Gemüsestreifen und Croutons
und Honig-Senfdressing

**

Safran Risotto
Brokkoli, Mandeln und Parmesan Chips

oder

Glasierte Kalbsschulter (CH) mit Thymian Jus
Saison Gemüse und Safran Risotto

Himbeeren Mousse mit Karamellisierten Pistazien

Fleischmenu CHF 68.50
Vegimenu CHF 55.50



MENU 3

*

Erbsen Kaltschale
Minze öl, Blumen Crumble

Gratinierte Artischocken mit Käse Sauce
Bratkartoffel, Frühlings Zwiebel, Tomaten Concassé

oder

Boeuf Bourguignon (CH)
Schmorgemüse, Erbsenkartoffelstock

Hausgemachtes dunkles Schoggi Mousse mit Schlagrahm

Fleischmenu CHF 65.50

Vegimenu CHF 52.50

MENU 4

Gemischter Blattsalat mit Frühlings Zwiebel, Kräutern, Kernen

Bloody Mary Kaltschale
Stange Sellerie, Vodka

Gratinierter Ziegenkäse mit Thymian-Honig
Kichererbsen Randen-Ingwer Creme, Blattspinat, Polenta Stangen

oder

Grilliertes Rindsfilet im Herbsttrompeten Pulver
Cassis Jus

Grillgemüse, Polenta Stangen

Erdbeeren-Holunderblüten Kompott mit Vanilleglace und Merengue

Fleischmenu CHF 89.50

Vegimenu CHF 65.50



MENU 5

*

Rucola Salat mit gehobeltem Parmesan
und Pomodori Secchi, Croutons

**

Süsskartoffel Suppe mit Rosapfeffer Grissini, Kräuter öl

Grillierte Zucchini mit Ricotta
Oliven, Zitronen Sauce, geraffelt Kartoffelkroketten

oder

Schweinefilet Saltimbocca (CH)
mit Marsala Jus
Blattspinat und geraffelt Kartoffelkroketten

Waldbeeren Panna Cotta

Fleischmenu CHF 82.50

Vegimenu CHF 62.50