



Liebe Gäste

Ob Familienfest, Geburtstag, Hochzeit, Taufe oder ein Firmenanlass,
wir haben das passende Angebot für Sie.

Unsere einzigartige Küche, unsere vielfältigen Räumlichkeiten,
sowie die herzliche und zuvorkommende Art des Gastgebers
machen Ihren Anlass zu etwas Besonderem.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unser Aperitif und Menü Angebot
für Ihren Anlass ab zehn bis 500 Personen.

Daraus dürfen Sie sich Ihr individuelles Menü zusammenstellen oder
wir vereinbaren einen Termin, um Ihren Anlass nach Ihren Wünschen zu
planen.

Wir freuen uns schon jetzt darauf, Sie und Ihre Gäste bei uns im
Doktorhaus verwöhnen zu dürfen.







Christian Haller
sowie das ganze Doktorhaus Team

Aperitif Häppchen

| | | | |
|--------------------------|------|------------------------------------|---------|
| Canapées | | mit Rauchlachs | CHF 2.5 |
| | | mit Rindstatar | CHF 2.5 |
| | Vegi | mit Ei | CHF 2.0 |
| Crostini | | mit Kalbstatar und Steinpilzsalat | CHF 5.0 |
| | Vegi | mit Kräuter-Frischkäse | CHF 3.5 |
| | Vegi | mit Tomaten ✓ | CHF 3.5 |
| | | mit Rauchlachs | CHF 4.5 |
| | | mit Rindstatar | CHF 4.5 |
| | | mit Auberginen-Tatar ✓ | CHF 4.0 |
| | Vegi | mit Ei | CHF 3.5 |
| Mini Baguette-Sandwiches | | mit Schinken | CHF 4.0 |
| | | mit Salami | CHF 4.0 |
| | Vegi | mit Käse und Gurke | CHF 4.0 |
| | | mit Bündner Rohschinken | CHF 5.0 |
| | | mit Rauchlachs | CHF 5.0 |
| | | mit Limmattaler Mostbröckli | CHF 5.0 |
| Party Brötli | | mit Schinken | CHF 5.0 |
| | | mit Salami | CHF 5.0 |
| | Vegi | mit Käse und Gurke | CHF 4.5 |
| | | mit Bündner Rohschinken | CHF 5.5 |
| | | mit Rauchlachs | CHF 5.5 |
| | | mit Limmattaler Mostbröckli | CHF 5.5 |
| Fingerfood kalt | | Toskaner Rohschinken auf Baguette | CHF 4.0 |
| | | Wraps mit Frischkäse und Schinken | CHF 3.5 |
| | Vegi | Knusperbödeli mit Avocado-Creme ✓ | CHF 2.0 |
| | Vegi | Gemüsesticks mit Dip, auf Wunsch ✓ | CHF 3.5 |
| Spiessli | | Poulet-Satay mit Erdnusssauce | CHF 5.0 |
| | Vegi | Tomaten & Mozzarella | CHF 4.0 |
| | | Melone mit Rohschinken | CHF 4.5 |
| | Vegi | Ratatouille ✓ | CHF 4.0 |



Aperitif Häppchen

| | | | |
|-------------------|-------------|--|---------|
| im Schälchen kalt | Vegi | Oliven und Parmesan | CHF 4.5 |
| | | Geräucherte Forelle auf Linsensalat | CHF 4.5 |
| | Vegi | Italienischer Löffel mit Ricotta, Tomaten & Oliven | CHF 3.5 |
| | | Räucherlachsmousse auf Gurkenbeet | CHF 4.5 |
| | | Kleine Caesar Salads | CHF 4.5 |
| | Vegi | Frischkäse-Mousse mit Randen | CHF 4.0 |
| | | Thuna-Sashimi auf Glasnudelsalat | CHF 5.5 |
| Aus dem Shotglas | | Saisonale Suppe, auf Wunsch  | CHF 4.0 |
| | Vegi | Tomatensuppe mit Basilikumschaum | CHF 4.0 |
| | Vegi | Walliseller Rieslingsuppe | CHF 4.0 |
| | Vegi | Kaltschale Saisonal angepasst (Gurke, Melone, Gazpacho)  | CHF 3.0 |
| Fingerfood warm | | Frittierte Tempura-Crevetten mit Asia-Dip | CHF 5.5 |
| | Vegi | Frühlingsrollen mit Asia-Dip  | CHF 3.5 |
| | | Schinkengipfeli | CHF 3.5 |
| | Vegi | Käse-Quiche | CHF 5.0 |
| | | Quiche Lorraine | CHF 5.5 |
| | | Pflaumen im Speckmantel | CHF 2.5 |
| | | Falafel Bällchen  | CHF 4.0 |
| im Schälchen warm | | Im Safran-Sud pochierte Crevetten auf Asia-Gemüse | CHF 6.5 |
| | | Rinds-Tagliata auf Rucola | CHF 6.5 |
| | | Meatballs mit hausgemachter BBQ-Sauce | CHF 4.0 |
| | Vegi | Champagner-Risotto mit Pilzen | CHF 4.5 |
| | | Gebratene Entenleber auf Brioche und Chutney | CHF 7.5 |
| Dessert | | verschieden Glace und Sorbets im Shotglas | CHF 4.0 |
| | | Schokoladenmousse im Knusperbödeli | CHF 3.5 |
| | | Gemischte Petit Fours | CHF 3.5 |
| | | bunte & saisonale Fruchtspiesschen  | CHF 4.5 |
| | | Crème Catalane | CHF 3.5 |
| | | Mini-Pâtisserie | CHF 3.0 |
| | | Gemischte Beeren ohne Zucker  | CHF 4.0 |
| | | Panna Cotta mit Fruchtsauce | CHF 4.5 |
| | | Brownies | CHF 3.5 |

Alle Preisangaben der Apérohäppchen verstehen sich pro Stück und inklusive 8.1% MwSt.

Menu

| | | | |
|---------------------|------|---|-----------|
| Kalte Vorspeisen | Vegi | Blattsalat mit Hausdressing ✓ | CHF 12.0 |
| | Vegi | Gemischter Salat mit Hausdressing ✓ | CHF 14.0 |
| | Vegi | Blattsalat mit Kürbiskernöl & sautierten Waldpilzen ✓ | CHF 15.0 |
| | Vegi | Gemüseterrine auf Salatbeet mit Vinaigrette | CHF 15.5 |
| | | Kalbfleisch Pastete mit Waldorfsalat | CHF 19.5 |
| | Vegi | Griechischer Salat Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Feta | CHF 16.0 |
| | Vegi | Burrattina auf mariniertem Ruccola an Balsamicodressing | CHF 18.5 |
| | Vegi | Nizza Salat mit Saku-Tuna | CHF 23.5 |
| | Vegi | Marinierter Randensalat mit Kürbiskernöl & Meerrettich ✓ | CHF 14.5 |
| | | Rauchlachs mit Kartoffelblinis & Creme Fraiche | CHF 19.5 |
| | Vegi | Radicchio mit Feige & Ziegenkäse-Crostini & Honig/Thymian | CHF 18.0 |
| Nach Saison | Vegi | Baby-Leaf Salat mit marinierten Spargelspitzen ✓ | CHF 15.5 |
| | Vegi | Bunter Kräutersalat mit Blaubeerdressing ✓ | CHF 14.0 |
| | | Honigmelonen mit Bündner Rohschinken | CHF 19.5 |
| | Vegi | Herbstlicher Blattsalat mit Steinpilzen ✓ | CHF 18.0 |
| | | Nüsslisalat mit Ei, Speck & Croûtons | CHF 15.0 |
| | | Nüsslisalat mit Rauch-Lachsstreifen | CHF 15.0 |
| Warme Vorspeisen | Vegi | Agnolotti / Ravioli auf Zwergtomaten-Coullis & Basilikum (Saisonale Füllung nach Absprache) | CHF 18/26 |
| | Vegi | Champagner-Risotto mit sautierten Pilzen | CHF 17.0 |
| | | Jakobsmuscheln sautiert auf Erbsenpüree | CHF 22.5 |
| | | Jakobsmuscheln sautiert mit Passionsfrucht & Spinatsalat | CHF 24.5 |
| | | Lachsfilet vom Grill auf mariniertem Fenchel | CHF 21.0 |
| | Vegi | Gnocchi auf Cherrytomaten mit Salbeibutter ✓ | CHF 19.0 |
| Nach Saison | Vegi | Blätterteigkissen mit Spargelragout | CHF 19.0 |
| | Vegi | Ofenkürbis auf sautiertem Rotkraut & Kräuterschaum | CHF 17.5 |
| Suppen | | Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Flädli | CHF 11.0 |
| | Vegi | Tomatencremesuppe mit Gin-Haube | CHF 12.5 |
| | Vegi | Walliseller Rieslingsuppe mit Croûtons | CHF 12.0 |
| | Vegi | Eierschwämmli-Schaumsuppe mit Croutons | CHF 15.0 |
| | | Randensuppe mit Bündnerfleisch-Streifen | CHF 14.0 |
| | Vegi | Sellerieschaumsuppe mit schwarzem Trüffel | CHF 16.0 |
| Nach Saison | Vegi | Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen & Rahm | CHF 14.0 |
| | Vegi | Gazpacho | CHF 13.0 |
| | Vegi | Frucht Kaltschale ✓ | CHF 12.0 |
| | Vegi | Kürbissuppe mit Kürbiskernen & Kürbisöl ✓ | CHF 14.5 |
| | Vegi | Maroni-Cremesuppe mit Kräuterrahm | CHF 14.0 |
| Zwischengang Sorbet | | Fruchtsorbet nature ✓ | CHF 7.5 |
| | | Fruchtsorbet mit Prosecco ✓ | CHF 10.5 |
| | | Fruchtsorbet mit Champagner oder Spirituosen ✓ | CHF 13.5 |



| | | |
|------------------------------|--|-----------|
| Hauptgänge Rind | Rindsfilet am Stück gebraten mit Rosmarinjus | CHF 58.0 |
| | Rinds-Huftfilet mit Portweinsauce | CHF 46.0 |
| | Roastbeef mit Sauce Bernaise | CHF 51.0 |
| | Ungarisches Gulasch mit Paprika & Zwiebeln | CHF 36.0 |
| | Stroganoff mit Sauerrahm & Essiggurken | CHF 45/52 |
| | Schmorbraten mit kräftigem Fleischjus | CHF 39.0 |
| Hauptgänge Kalb | Kalbs-Faux-Filet an einer Cognac-Rahmsauce | CHF 54.0 |
| | Wiener Rahmgulasch mit Paprikasauce | CHF 42.0 |
| | Krustenbraten mit Thymianjus | CHF 41.0 |
| | Saltimbocca mit Salbei & Bündner Rohschinken | CHF 44.0 |
| | Glasierter Kalbsnuss mit Schmorsauce | CHF 44.0 |
| Hauptgänge Schwein | Schweinsfilet im Lardomantel mit Rosmarin-Balsamico Jus | CHF 42.0 |
| | Filet Tessiner Art mit kräftigem Fleischjus | CHF 42.0 |
| Hauptgänge Geflügel | Maispoularden-Brust mit würzigem Marsalajus | CHF 39.0 |
| | Alpstein-Pouletbrust mit Portweinsauce | CHF 37.0 |
| Hauptgänge Fisch | Seeteufel-Medaillons mediterrane Marinade | CHF 46.0 |
| | Crevetten mit Olivenöl, Knoblauch, Chili | CHF 45.0 |
| | Zanderfilet mit Rotweinbutter | CHF 42.0 |
| | Lachsfilet an Zitronen-Thymiansauce | CHF 41.0 |
| | Yellowfin Tuna-Filet mit Passionsfrucht-Avocado Butter | CHF 46.0 |
| Vegetarisch / Vegan ✓ | Kartoffelgnocchi mit Cherrytomaten und Kräutern | CHF 28.0 |
| | Veganes Geschnetzeltes an Kräutersauce | CHF 31.0 |
| | Stroganoff mit Peperoni, Champignons und Essiggurken | CHF 31.0 |
| | Tofu-Gemüse Curry mit frischen Früchten | CHF 31.0 |
| | Veganes paniertes Schnitzel | CHF 32.0 |
| | Zitronen-Thymian Ravioli mit Salbeibutter | CHF 28.0 |

**Zu jedem Hauptgang servieren wir Ihnen
ein saisonal bestimmtes Mischgemüse und eine Beilage nach Wahl.
Jede weitere Beilage CHF 6.50**

| | | |
|-----------------|------------------|----------------------|
| Beilagen | Pommes frites ✓ | Champagner-Risotto |
| | Bratkartoffeln | Basmatireis ✓ |
| | Salzkartoffeln ✓ | Safran-Risotto |
| | Kartoffel-Gratin | Polenta |
| | Kartoffelstock | Nudeln |
| | Kroketten ✓ | Gemüse, auf Wunsch ✓ |
| | | |



| | | |
|----------------|--|----------|
| Dessert | Dreierlei Sorbet mit deren Früchten garniert | CHF 15.0 |
| | Apfel Tarte Tatin mit hausgemachtem Bratapfel-Sauerrahm-Glace | CHF 16.5 |
| | Frischer Fruchtsalat mit Maraschino, Vanille Glace & Rahm | CHF 15.5 |
| | Hausgemachter Schokokuchen mit Creme Gruyère | CHF 14.5 |
| | Panna Cotta mit Tonkabohnen & saisonaler Fruchtsauce | CHF 14.0 |
| | Gebrannte Creme mit Rahmhaube und Mandelsplitter | CHF 10.5 |
| | Frucht-Crumble im Glas mit Sauerrahm-Glace | CHF 14.5 |
| | Schokoladenkuchen mit Crème Gruyer & Früchte | CHF 14.5 |
| | Tiramisu im Glas | CHF 14.0 |
| | Cheesecake mit Limetten & Himbeersauce | CHF 15.5 |
| | Quarkmousse mit Passionsfrucht & Mangofächer | CHF 15.5 |
| | Apfelstrudel mit Vanillesauce & Schlagrahm | CHF 14.5 |
| | Crêpes Suzette mit flambierten Orangenfilets & Vanilleglace | CHF 16.5 |

| | | |
|--------------------|---|----------|
| Nach Saison | Marinierte Erdbeeren mit dunklem Schokoladenmousse | CHF 15.5 |
| | Vermicelles mit Meringues, Rahm & Schokosplittern | CHF 14.0 |

**Gerne stellen wir für Ihren Anlass auch Einzelbuffets als Menu-Komponenten
oder als ganzheitliche Buffet-Lunch/Dinner zusammen.
Buffet-Varianten bieten wir Ihnen gerne ab 30 Personen an.**

| | | |
|----------------|------------------------------------|-------------|
| Buffets | Vorspeisen-Buffet | CHF 24 / 39 |
| | Hauptspeisen-Buffet | CHF 36 / 54 |
| | Käse-Buffet | CHF 19.5 |
| | Dessert-Buffet "Doktorhaus" | CHF 25.5 |
| | Desserts- & Käse-Buffet | CHF 29.5 |

**Alle Preisangaben der oben aufgeführten Gerichte verstehen sich pro Person
und inklusive 8.1% MwSt.**



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Restaurant zum Doktorhaus, Alte Winterthurerstrasse 31, 8304 Wallisellen

Allgemeines

Sie finden nachstehend die allgemeinen Bedingungen für Veranstaltungen des Restaurants zum Doktorhaus (in der Folge kurz Restaurant genannt), die Vertragsbestandteile des von Ihnen (in der Folge kurz Veranstalter genannt) erteilten Auftrages sind. Anderslautende Bedingungen des Veranstalters sind ungültig. Der Veranstalter unterwirft sich diesen Bedingungen sowie allen einschlägigen gewerberechtlichen oder sonstigen Vorschriften und übernimmt durch seine Unterschrift die Haftung für deren Einhaltung.

Grundlage/ Zustandekommen des Vertrages

Als Grundlage gilt die Reservations- / Auftragsbestätigung bzw. die vom Kunden unterzeichnete Offerte. Zusatzinformationen, wie nachträglich erstellte Instruktionen (Küchenavis, Organisationspläne, Ablaufpläne, Angebote oder Dienstleistungen usw. sind integrierter Bestandteil der Reservationsbestätigung oder der Offerte. Der Vertrag kann nicht einseitig gelöst werden.

Eine unter- oder Weitervermietung sowie Nutzung von Räumlichkeiten zu anderen, als vereinbarten Zwecken, bedarf unserer vorherigen schriftlichen Zustimmung. Wird die Reservierung durch einen Dritten vorgenommen, so wird auch dieser, ungeachtet einer wirksamen Bevollmächtigung durch den Kunden, Vertragspartner und haftet für alle sich aus dem Vertrag ergebenden Verbindlichkeiten mit dem Kunden als Gesamtschuldner

Optionsdaten / Provisorische Reservationen

Optionsdaten (Offerten, Verträge) sind für beide Parteien verbindlich. Nach Ablauf der Optionsfrist können wir über das reservierte Datum frei verfügen, sofern der Kunde nicht schriftlich bestätigt hat. Die Bestätigung muss am letzten Tag der Optionsfrist bei uns eingegangen sein. Provisorische Reservationen können wir maximal 2 Wochen ab Reservationsdatum aufrechterhalten.

Garantierte Gästeanzahl

Der Veranstalter nimmt zur Kenntnis, dass bei fix reservierten Veranstaltungen die in der Bestätigung festgelegte Personenanzahl als garantierte Mindestanzahl gilt und in Rechnung gestellt wird. Von dieser garantierten Mindestanzahl kann der Veranstalter bis 1 Woche vor der Veranstaltung max. 10 % gebührenfrei stornieren. Bis 48 Stunden vor Ihrem Anlass erwarten wir gerne die definitive Gästezahl, welche dann für die Verrechnung maßgebend ist.

Erfolgt keine rechtzeitige Bekanntgabe der fixen Teilnehmerzahl, gilt die Auftragsbestätigung als definitiv.

Stornogebühr bei fixen Reservationen/ Personenzahlen

Die Annullierung eines Anlasses nach Vertragsabschluss hat schriftlich zu erfolgen.

Die Mietgebühren werden gemäss Tarifordnung wie folgt in Rechnung gestellt:

- Absage 0 - 1 Wochen vor dem Anlass ganzer Mietbetrag
- Absage 1 - 2 Wochen vor dem Anlass 50 % des Mietbetrages
- 2 Arbeitstage bis Termin Miete zuzüglich 50 % des entgangenen Umsatzes
multipliziert mit der reservierten Personenzahl

Vertragsauflösung durch das Restaurant

Das Restaurant ist berechtigt, jederzeit und ohne Angaben von Gründen das Veranstaltungsverhältnis zu beenden, wenn die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb gefährdet, sowie im Fall von höherer Gewalt. Keinesfalls ist der Veranstalter zur Geltendmachung von Schadensersatzansprüchen berechtigt.

Preise

Unsere Preise verstehen sich inklusive aller gesetzlichen Steuern und Abgaben.

Getränkeverrechnung

Falls keine andere Vereinbarung getroffen wurde, werden Getränke gemäss dem tatsächlichen Verbrauch in Rechnung gestellt.

Der Veranstalter unterwirft sich der Bezifferung durch das Restaurant.

Versicherungen

Der Vertragspartner ist verpflichtet eingebrachtes Gut gegen alle denkbaren Risiken zu versichern. Das Restaurant zum Doktorhaus lehnt jede Haftung ab. Die Bewachung von Personen/ Gegenständen während / zwischen den Veranstaltungen obliegt dem Vertragspartner. Das Restaurant zum Doktorhaus haftet ausschliesslich nur für gegen Quittung in Verwahrung genommene Gegenstände. Lieferscheine für Warenlieferungen zu Gunsten Dritter gelten nicht als Verwahrungsquittung. Zeichnungsberechtigt für Verwahrungsquittungen sind ausschliesslich unsere Kadermitarbeiter.

Haftung

Der Veranstalter haftet für jede Beeinträchtigung und Schäden, die durch ihn selbst, seine Mitarbeiter, seine Gäste oder durch ihn Beauftragte verursacht werden, ohne Rücksicht darauf, ob ihn daran ein Verschulden trifft. Gegebenenfalls kann das Restaurant den Abschluss geeigneter Versicherungen vom Veranstalter verlangen. Die Haftung liegt auch bei fehlenden Geräten beim Vertragspartner.

Raummieten/ Mindestkonsumationen

Vereinbarte Raummieten gelten ausschliesslich für die Bereitstellung der Räumlichkeiten, sowie des von Ihnen gewünschten Mobiliars, soweit im Restaurant vorhanden. Wir behalten uns vor, die Mindestkonsumation für unsere Räumlichkeiten gegebenenfalls anzusetzen.

Die Räumlichkeiten im Restaurant stellen wir Ihnen für Bankette gratis zur Verfügung.

Im Saal zum Doktorhaus kommen die Miettarife gemäss Gebührenordnung der Gemeinde Wallisellen zur Anwendung.

Einsatzzeiten und Mitarbeiterkosten

Servicezeiten / Wartezeiten: Als ordentliche Servicezeiten gelten Montag bis Sonntag bis 0.00 Uhr, diese sind in den vereinbarten Preisen eingerechnet. Über das übliche Mass hinausgehende Arbeitszeiten werden zusätzlich verrechnet.

Veranstaltungen mit Verlängerung

Für Veranstaltungen, die länger als die offiziellen Schliessungszeiten dauern, verrechnen wir zusätzlich die Verlängerung in Form einer Gebühr in Höhe von CHF 200 pro angefangene Stunde (ab 0.00 Uhr).

Musik

Unter der Berücksichtigung der nachbarschaftlichen Nachtruhe kann Live Musik bis max. 2.00 Uhr gespielt werden. Wir bitten um Verständnis, dass das Restaurant als Veranstaltungsort gesetzlich dazu verpflichtet ist, für die Einhaltung der diversen behördlichen Auflagen zu sorgen. Die Benützung für das Klavier verrechnen wir pauschal CHF. 30.00

(Unsere Klaviere werden halbjährlich gestimmt. Falls Sie ein frisch gestimmtes Klavier wollen, verrechnen wir Ihnen das Stimmen zum Einstandspreis.)

Bühnentechnik Saal zum Doktorhaus

Die Bedienung der Bühnen- und Beleuchtungseinrichtungen dürfen nur von ausgebildeten Personen des Vermieters bedient werden.

Die Bühne und die Künstlergarderoben sind vom Veranstalter sofort nach Beendigung des Anlasses in wischsauberem Zustand zu übergeben.

Ruhe und Ordnung

Auf die Anwohnerschaft ist Rücksicht zu nehmen vor allem die Einhaltung der Nachtruhe ab 22.00h sind lautstarke Gespräche und „Versammlung“ im Aussenbereich zu vermeiden.

Die Benutzer der gemieteten Räumlichkeiten sind zur Einhaltung von Ruhe und Ordnung verpflichtet.

Unser Restaurant behält sich vor, von Reservationen entschädigungslos zurückzutreten oder Veranstaltungen abubrechen, wenn der ordentliche Geschäftsbetrieb, die Sicherheit von Personen oder der Ruf gefährdet sind.

Dies ist insbesondere der Fall, wenn unwahre oder unvollständige Angaben über Inhalt und Verlauf der Veranstaltung gemacht wurden.

Dekoration

Der Veranstalter ist verpflichtet dem Restaurant zwecks Genehmigung jeglicher Installation von

Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen Mitteilung zu machen und dessen Einwilligung einzuholen.

Die Veranstaltungsräume dürfen nicht beschädigt werden. Die Anbringung muss durch fachmännisches Personal durchgeführt werden und es müssen sämtliche feuerpolizeilichen Bestimmungen beachtet werden. Sämtliche mit der Herstellung und dem Aufbau verbundenen Kosten gehen zu Lasten des Veranstalters.

Mitgebrachte Speisen und Getränke

Ohne schriftliche Genehmigung des Restaurants dürfen keinerlei Speisen und Getränke zur Konsumation in das Restaurant gebracht werden. Das Restaurant behält sich vor für mitgebrachte Speisen und Getränke ein äquivalentes Entgelt in Rechnung zu stellen.

Dekoration

Zur Befestigung von Dekoration darf nur Material verwendet werden, das keine Beschädigung und / oder Rückstände verursacht.

Alles muss nach dem Anlass wieder rückstandslos entfernt werden.

Reinigung, Abfall

Müssen infolge ausserordentlicher Verschmutzung Spezialreinigungen sowie zusätzliche Kehrrichtabfahren vorgenommen werden, wird dem Vertragspartner Mehraufwand verrechnet.

Gerichtsstand

Gerichtsstand ist der Sitz des Restaurant zum Doktorhaus.

Ort_____

Datum_____

Anlass-Veranstalter (w/m/d)

Unterschrift

Ort_____

Datum_____

Restaurant zum Doktorhaus

Unterschrift
