



Bankettdokumentation

Sehr geehrter Bankett- und Veranstaltungsplaner

Vielen Dank für Ihre Anfrage! Wir freuen uns sehr, Ihnen auf den folgenden Blättern das kulinarische Angebot sowie nützliche Informationen zu Ihrem Anlass im Landgasthof Bären Utzenstorf unterbreiten zu dürfen!

Vom ersten Kontakt bis zur Durchführung des Anlasses stehen wir Ihnen jederzeit beratend zur Seite und setzen alles daran, dass Ihr Anlass ein voller Erfolg und unvergessliches Erlebnis wird.

Wir freuen uns auf Ihre Nachricht und unsere Zusammenarbeit!

Familie Thommen
und das Bären-Team

Willkommen zum Apero!



Snacks	Pommes Chips und Nüssli	pro Gast	CHF	2.00
	„Expo“ - Züpfe	pro Gast	CHF	4.00
	<i>Die Spezialität der Bäckerei Winz in Utzenstorf. In verschiedenen Grössen für Sie gebacken. Wunderbar mit einem Glas Weisswein zum Apero. Anschliessend wird die Züpfe zum Menu serviert.</i>			

Fingerfood	Apero - Häppchen auf Baguette mit Rindstatar, Lachs, Rohschinken, Käse etc. Wir empfehlen 3 - 4 Stück pro Gast.	pro Stück	CHF	4.00
	Apero - Hors d'Oeuvres Kleine Auswahl an saisonalen Spezialitäten (warm und kalt serviert), präsentiert im Gourmetlöffel, im Weckglas, auf kleinen Tellern etc. Wir empfehlen 3 - 4 Stück pro Gast.	pro Stück	CHF	6.00
	Gemüse-Crudites mit Dipp-Sauce	pro Gast	CHF	4.50
	Spiesschen vom Grill Kalbs-, Rind- und Poulet-Spiesschen mit Dipp-Saucen.	pro Gast	CHF	9.00
	Blätterteiggebäck, gemischt	pro Gast	CHF	7.50
	Die einzelnen Apero-Komponenten lassen sich auch beliebig kombinieren.			

Apero Riche	Wünschen Sie für Ihren Anlass einen Apero „Riche“, zum Beispiel für ein ausgedehntes Hochzeits-Apero oder einen ungezwungen Geschäftsanlass? Kein Problem. Gerne stellen wir Ihnen eine individuelle Offerte für Sie zusammen.			
--------------------	--	--	--	--

Apero - Getränke



Champagner & Co.	Nicolas Feuillatte, Brut	75cl	CHF	88.00
	Brut Laurent-Perrier, Brut	75cl	CHF	94.00
	Prosecco di Valdobbiadene "Il Colle"	75cl	CHF	58.00
Weisswein	Epesses AOC, "La République"	75cl	CHF	49.50
	Patrick Fonjallaz, Epesses, Chasselas			
	Sauvignon Blanc AOC Basel-Landschaft	75cl	CHF	58.00
	SiebeDupf			
	Dézaley Grand Cru AOC, "de l'Evêque"	75cl	CHF	66.00
	Patrick Fonjallaz, Epesses, Chasselas			
	Yvorne AOC Grand Cru "l'Ovaille"	75cl	CHF	68.00
	Deladoey fils, Chasselas			
	Petite Arvine Les Pyramides AOC du Valais	75cl	CHF	64.00
	Adrian & Diego Mathier			
Softdrinks	Orangensaft, frisch ZAMBA	100cl	CHF	24.00
	Appenzell Mineralwasser, still/laut	80cl	CHF	9.00
	Diverse Softdrinks	33cl	CHF	5.00
Bier	Burgdorfer Bier im Offenausschank	30cl	CHF	5.10
	„Helles“ (Lager) und „Ämme“ (dunkel)			
Früchte-Bowle	mit Alkohol, nach Saison	pro Gast	CHF	12.00
	ohne Alkohol, nach Saison	pro Gast	CHF	9.50

Das Getränke-Angebot kann beliebig ergänzt werden.
Das aktuelle Weinangebot entnehmen Sie bitte unserer Weinkarte.

Bitte zu Tisch!



Nachfolgend finden moderne sowie klassische Gerichte aus der Bären-Küche, die sich für Anlässe ab 20 Gästen gut eignen. Sie können Ihr Menu beliebig zusammenstellen. Bitte beachten Sie dabei die saisonalen Einschränkungen.
(○Frühling, ●Sommer, ●Herbst, ●Winter)

Die Grösse der Portion bzw. der Preis für die einzelnen Gerichte sind so berechnet, dass sie einem 3-Gang-Menü entsprechen (Vorspeise, Hauptgang, Dessert). Bei grösseren Menus passen wir die Grösse der einzelnen Gänge sowie den Preis entsprechend an. Bei der Berechnung wenden wir folgende Abstufung an:

- ☞ 4-Gang Menu: minus 3% auf Menupreis
- ☞ 5-Gang Menu: minus 6% auf Menupreis
- ☞ 6-Gang Menu: minus 9% auf Menupreis

Der Hauptgang wird immer mit Nachservice serviert.

Gerne stellen wir Ihnen auch ein ganz individuelles Menu nach Ihren Wünschen und Budgetvorstellungen zusammen. So oder so, versuchen wir immer möglichst jeden Wunsch zu erfüllen und nehmen neue „Herausforderungen“ gerne an.

Vorspeisen, Suppen, Salate

Kalte Vorspeisen

Landshuter Bachforellenterrine mit kleinem Salatbouquet und Meerrettichschaum	CHF	28.00
Kalbfleischterrine im Speckmantel mit kleinem Salatbouquet und Cumberlandsauce	CHF	24.00
Kanadischer Wildlachs, geräuchert mit kleinem Salatbouquet und Meerrettichschaum	CHF	28.00
Chartreuse von grünen Spargeln ○ auf Tomatenvinaigrette mit Basilikum	CHF	26.00

Kalte Vorspeisen (Fortsetzung)

Rinds - „Involtini“ ●●	CHF	24.00
Dünne Tranchen vom Roastbeef, aufgerollt und gefüllt mit einer Mascarponecreme serviert mit Artischocken-Tomatensalat		
Terrine von der Entenleber	CHF	33.00
Entenleberterrine mit saisonalem Kompott Sauternes-Gelée und Brioche		
Swiss Prim Rindstatar ●●	CHF	29.00
Rassig gewürzt, mit Cognac verfeinert serviert mit Belper Knolle, Toast und Butter		
Thunfisch, mariniert und kurz gebraten	CHF	29.00
auf asiatischem „Kimchi“ Gemüse-Salat mit Wasabi und Ingwer		
Tandoori Crevetten ●	CHF	29.00
Pikant marinierte Riesencrevetten kurz gebraten mit Avocado-Tomaten-Türmchen und Rucolasalat		
Pfefferlachs	CHF	27.00
Glasig gebratener Lachs im Pfeffermantel serviert auf Kartoffelscheiben mit dreierlei Saucen		
Surf & Turf	CHF	27.00
Terrine vom Siedfleisch und gebratene Riesencrevetten mit Mango- und Passionsfruchtdip		
Wildterrine ●	CHF	28.00
Feinste Wildterrine im Speckmantel mit Salatbouquet und würzigem Kürbischutney		
Rauchfischkarussell	CHF	31.00
Geräucherter Lachs, Forelle, Makrele, Stör und Thunfisch mit Meerrettichschaum, Brioche und Butter		

Salate

Bunter Blattsalat (Menusalat) mit Balsamicodressing und Garnituren	CHF	11.00
Klassischer gemischter Salat mit Blatt- und Gemüsesalaten mit Balsamicodressing und Garnituren	CHF	13.00
Nüsslisalat „Mimosa“ ●●	CHF	19.50
mit Speck, Brotcroutons und Ei		
Salat mit Eglifilets	CHF	26.00
Buntes Salatbouquet mit gebratenen Eglifilets		

Suppen

Solothurner Wy-Süpli <i>Eine Spezialität des Hauses!</i>	CHF	14.50
Kräftige Fleischsuppe mit Käsegebäck nach Wahl mit Flädli, Eierstich oder Gemüsestreifen	CHF	12.00
Kräftige Fleischsuppe mit Käsegebäck nach Wahl mit Sherry, Mark oder Wachtelei	CHF	13.50
Div. Cremesuppen je nach Saison (Spargel, Kürbis, Tomate, Mais, Lauch etc.)	CHF	13.50
Sämige Fischsuppe mit pochierten Fischstreifen und Safran	CHF	17.00
Thai-Currysuppe mit gebratener Jakobsmuschel	CHF	17.00

Kalte Suppen

Vichyssoise ● Kartoffel – Lauchcreme mit Croutons und Schnittlauch	CHF	14.00
Gazpacho ● rassige Peperoni-Gurkensuppe mit Einlagen	CHF	14.00



Warme Vorspeisen

Tortelli - Hausgemachte Pasta mit...		
- Zitronen-Ricotta mit Kirschtomaten	CHF	23.00
- Morchel ●	CHF	29.00
- Eierschwämmchen ●●	CHF	26.00
- Steinpilzen ●●	CHF	26.00
Gebratenes Zanderfilet serviert mit pikantem Curry-Risotto	CHF	31.00
Scampi vom Grill auf Fregola Sarda mit Limetten und Krustentierschaum	CHF	42.00
Jakobsmuscheln vom Grill auf Limettenrisotto mit Champagnerschaum	CHF	31.00
Weisser Spargel ● mit Sauce Hollandaise oder Sauce Vinaigrette	CHF	32.00

Hauptspeisen



Kalbfleisch

Kalbsrücken „Basler Art“ ganzer Kalbsrücken (mit Filets) am Knochen gebraten serviert mit Morchelrahmsauce kleine Bratkartoffeln und Gemüsebouquet <i>Eine Spezialität des Hauses! Ab 25 Personen - muss mindestens 4 Wochen im Voraus bestellt werden.</i>	CHF	66.00
Kalb carrée am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce kleine Bratkartoffeln und Gemüsebouquet	CHF	56.00
Glasierter Kalbshohlrücken mit Estragon-Rahmsauce Hausmachernudeln und Gemüsebouquet	CHF	52.00
Kalbssteak im Steinpilz-Mantel mit Portweinsauce Weissweinsrisotto und Gemüsebouquet	CHF	56.00
Kalbsrahmschnitzel mit Champignons oder Eierschwämmchen Hausmachernudeln und Gemüsebouquet	CHF	48.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch an sämiger Rahmsauce Gemüsebeilage und Rösti (bis max. 25 Personen)	CHF	46.00
Curry - Geschnetzeltes Geschnetzeltes Kalbsfleisch an rassischer Currysauce serviert im Reising mit Früchten	CHF	44.00
Wienerschnitzel panierter Kalbsschnitzel Gemüsebouquet und Pommes Frites	CHF	44.00
Piccata Milanese mit Tomatensauce Safranrisotto und Erbsen in Butter	CHF	42.00
Kalbshaxe (Ossobuco) „Cremolata“ Spätzli und Mischgemüse	CHF	46.00

Rindfleisch

„Chateaubriand“ Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise Gemüsebeilage und Stärkebeilage nach Wahl	CHF 66.00
Rindsfilet „Wellington“ im Teig gebacken, mit herzhafter Pilz-Duxelles Kräftige Rotweinsauce kleine Bratkartoffeln und Gemüsebouquet	CHF 66.00
Entrecôte „Double“ vom Angus-Rind Doppeltes Rindsentrecôte mit Sauce Béarnaise oder Kräuterbutter Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	CHF 54.00
Roastbeef nach englischer Art mit Sauce Béarnaise Pommes Allumettes und Gemüsebouquet	CHF 54.00
Rindshuft am Stück gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes Frites und Gemüsebouquet	CHF 48.00
Gespickter Rindsschmorbraten mit Speck, Brotcroutons und Champignons Kräftige Rotweinsauce Kartoffelstock und Gemüsebouquet	CHF 44.00

Schweinefleisch

Emmentaler Schweinsfilet am Stück gebraten mit Calvadossauce und karamellisierten Apfelperlen Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet	CHF 50.00
Saftiger Schweinsbraten (vom Hals) Gebundener Jus Pommes Frites und Gemüsebouquet	CHF 38.00

Geflügel

Seeländer Pouletbrust im Ofen saftig gebraten mit rassiger Thai-Currysauce Wokgemüse und Reis	CHF 48.00
„Coq au vin“ in Rotwein geschmortes Hähnchen mit Speck, Croutons und Champignons Kartoffelstock und Gemüsebouquet	CHF 44.00

Lamm Lammkarree rosa gebraten CHF 49.00
mit Kräuterkruste
Pommery-Senf Sauce
Lyoner-Kartoffeln und Gemüsebouquet

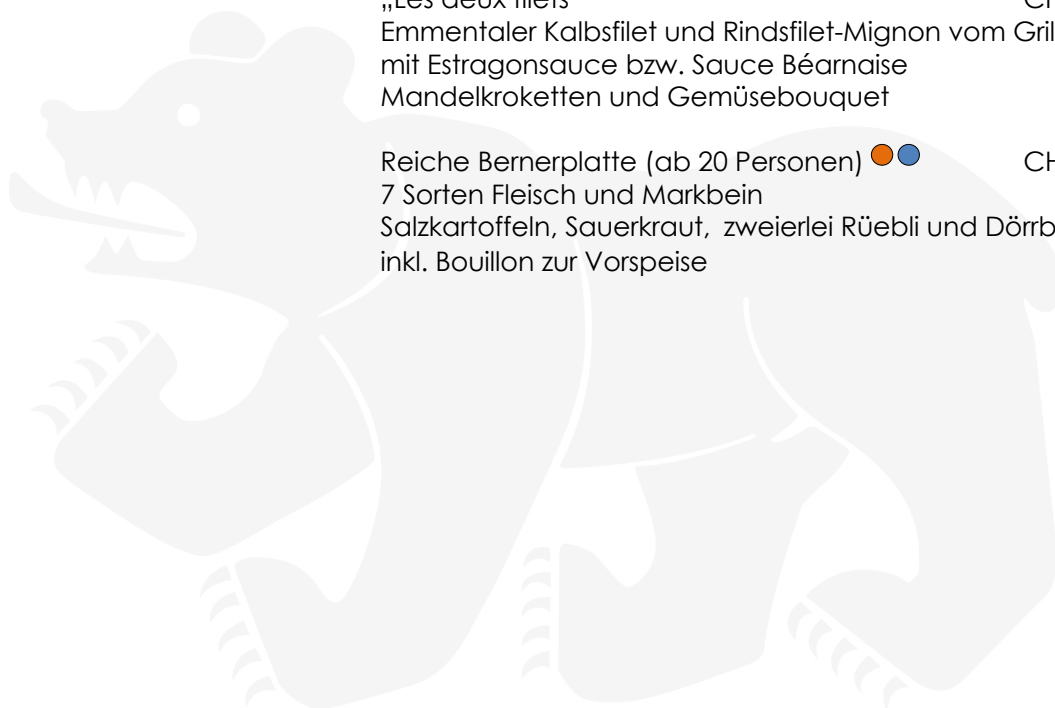
Wild Rehrücken „Schloss Landshut“ ● CHF 66.00
mit kräftiger Wildrahmsauce
Pilzen, Trauben und Preiselbeerapfel
Rotkraut, Kastanien und Rosenkohl und Spätzli

Rehmedaillons „Mirza“ ● CHF 50.00
mit kräftiger Wildrahmsauce
Pilzen, Trauben und Preiselbeerapfel
Rotkraut, Kastanien und Rosenkohl und Spätzli

zweierlei Fleisch Glasierter Kalbescarréebraten CHF 56.00
und Hähnchen aus dem Ofen mit Jus
kleine Bratkartoffeln Gemüsebouquet
Eine Spezialität des Hauses!

„Les deux filets“ CHF 64.00
Emmentaler Kalbsfilet und Rindsfilet-Mignon vom Grill
mit Estragonsauce bzw. Sauce Béarnaise
Mandelkroketten und Gemüsebouquet

Reiche Bernerplatte (ab 20 Personen) ●● CHF 48.00
7 Sorten Fleisch und Markbein
Salzkartoffeln, Sauerkraut, zweierlei Rüebli und Dörrbohnen
inkl. Bouillon zur Vorspeise





mit Fisch

Utzenstörfer Bachforellen	1 Stück	CHF	38.00
Blau gekocht oder gebraten	1 Portion	CHF	53.00
mit Haselnussbutter und Petersilienkartoffeln			
<i>Eine Spezialität des Hauses! Wir empfehlen „1 Stück“ als Vorspeise, und „1 Portion“ (2 Stück) als Hauptgericht.</i>			

Eglifilets aus der Pfanne mit Haselnussbutter Salzkartoffeln und Blattspinat	CHF	46.00
--	-----	-------

Gedämpfte Seezungenfilets mit Champagnerschaum Kartoffelmousseline und Gemüse-Cassoulet	CHF	56.00
---	-----	-------

„Skrei“ - Arktischer Kabeljau auf der Haut kross gebraten mit Curryrisotto und Wokgemüse	CHF	49.00
--	-----	-------

vegetarische Gerichte

Saisonaler Gemüseteller mit Blätterteigkissen und Pilzen (je nach Saison) Stärkebeilage	CHF	36.00
---	-----	-------

Curry-Risotto mit Wokgemüse mit Früchten, Cashewnüssen und Mangosorbet	CHF	32.00
---	-----	-------

Fregola Sarda - Sardische Pasta-Spezialität serviert mit gebackenem Gemüse, Tomatensauce und Pesto	CHF	32.00
---	-----	-------

Kuchen, Desserts & Käse



Bären - Apfelkuchen

Der Apfelkuchen ist die Spezialität des Hauses!

Jeder Kuchen frisch für Sie gebacken und warm serviert!

Die Kuchen servieren wir Ihnen als Hauptdessert, auf Wunsch auch mit Vanille Glacé und Schlagrahm, oder als „zweites“ Dessert zum Kaffee.

Apfelkuchen	CHF	29.00
Nidlekuchen	CHF	31.00
Aprikosenkuchen ●	CHF	31.00
Zwetschgenkuchen ●	CHF	31.00
Erdbeerkuchen ○	CHF	45.00

*Als Hauptdessert empfehlen wir 1 Kuchen für 4 Gäste;
als zweites Dessert (zum Kaffee) 1 Kuchen für 8 Gäste.*

mit Vanille-Glacé und Schlagrahm pro Gast CHF + 5.00

Käse

Käseplatte, nach Wahl pro Teller CHF 12.00

Reichhaltige Platte mit Hart- und Weichkäse

aus dem In- und Ausland, mit Früchtebrot und Garnituren

Ihre Gäste können sich ihren eigenen Käseteller zusammenstellen. Verrechnet wird die Anzahl konsumierter Portionen.



Desserts	Bären - Dessertbuffet (ab 25 Personen) mit Käseplatte	CHF 25.00
		CHF 28.00
	Dessert - Variation 5 Köstlichkeiten aus unserer Patisserie	CHF 15.00
	Bärechöpfli mit Mandelbiskuit, Rumfrüchten und Vanillesauce	CHF 13.00
	Fruchtsalat mit Glace und Rahm in Schüsseln serviert mit Vanilleglace und Schlagrahm	CHF 16.00
	Sorbetteller vier hausgemachte Sorbets, garniert mit Früchten	CHF 14.00
	Caramelchöpfli natürlich hausgemacht, mit geschlagenem Rahm	CHF 12.00
	Café Glacé verfeinert mit Baselbieter Kirsch	CHF 13.00
	Gebrannte Creme mit Schlagrahm klassisch und gut	CHF 12.00
	Schokoladen Variation lauwarmes Küchlein, Sorbet und Mousse von der Schokolade	CHF 15.00
	Schokoladen - Tarte ● mit frischen Erdbeeren und Vanilleglace	CHF 14.50
	Vermicelles mit Rahm ●●	CHF 13.50
	Joghurt-Limettenmousse serviert mit Himbeersorbet und Früchtegarnitur	CHF 14.00
	Weisses Schokoladenparfait ●● mit Zwetschgenkompott und eingelegten Marroni	CHF 14.50
	Kokos-Himbeerschnitte ● Mousse mit Crème fraîche und Kokosnussraspel mit frischen Himbeeren und Himbeersorbet	CHF 14.50

Getränke



Für Ihren Anlass empfehlen wir folgendes Getränkeangebot. Selbstverständlich steht Ihnen bei der Wahl des passenden Weines unsere ganze Weinkarte zur Verfügung.

Weisswein

Epesses AOC, "La République" Patrick Fonjallaz, Epesses, Chasselas	75cl	CHF	49.50
Sauvignon Blanc AOC Basel-Landschaft SiebeDupf	75cl	CHF	58.00
Riesling x Sylvaner AOC WeinStamm, Thayngen	75cl	CHF	58.00
Dézaley Grand Cru AOC, "de l'Evêque" Patrick Fonjallaz, Epesses, Chasselas	75cl	CHF	66.00
Yvorne AOC Grand Cru "l'Ovaille" Deladoey fils, Chasselas	75cl	CHF	68.00
Petite Arvine Les Pyramides AOC du Valais Adrian & Diego Mathier	75cl	CHF	64.00
Cuvée la pleine lune, Nr. 3 Christian Crittin & Urs Messerli Fendant, Petit Arvine, Sauvignon blanc	75cl	CHF	59.00
Roero Arneis DOCG Deltetto, Canale	75cl	CHF	59.00

Rotwein	Weingut Krebs&SteinerBielersee AOC Sabine Steiner, Schernelz, Pinot Noir	75cl	CHF	64.00
	Epesses AOC, "La République" Patrick Fonjallaz, Epesses, Pinot Noir, Gamay	75cl	CHF	54.00
	Cornalin Les Pyramides AOC Adrian & Diego Mathier	75cl	CHF	67.00
	Pommard Capuano-Ferreri & Fils Vieilles Vignes, Pinot Noir	75cl	CHF	74.00
	"ORSO" Barbera d'Asti Superiore DOCG Az. Ag. Roberto Ferraris, Agliano Terme	75cl	CHF	72.00
		150cl	CHF	144.00
	Morellino di Scansano DOCG Podere 414, Magliano, Toscana	75cl	CHF	66.00
		150cl	CHF	132.00
	La Montesa Crianza DOC Alvaro Palacios, Garnacha, Tempranillo	75cl	CHF	61.00
		150cl	CHF	122.00
Softdrinks	Finca Antigua Crianza DO Martinez Bujanda, La Mancha Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Syrah	75cl	CHF	52.00
	Faquinha Reserva Miguel Louro, Estremoz Aragoneš, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah	75cl	CHF	68.00
	Appenzell Mineralwasser, still/laut	80cl	CHF	9.00
	Diverse Softdrinks	33cl	CHF	5.00
	Bier			
	Burgdorfer Bier im Offenausschank „Helles“ (Lager) und „Ämme“ (dunkel)	30cl	CHF	5.10
	Kaffee & Co.			
	Kaffee, Espresso und Tee auf Wunsch CHF 4.60 pro Kaffee ohne Gebäck CHF 5.60 pro Kaffee mit Gebäck			
	Spirituosen			
	Gerne stellen wir Ihnen eine individuelle Auswahl an Spirituosen wie Grappa, Fruchtbrände, Cognac etc. zusammen und bieten diese entweder aktiv oder auf Wunsch des Gastes an.			

Sagen was man tut - tun was man sagt

Damit wir alles für Sie tun können, haben wir in der Folge einige Punkte festgehalten, die zur Optimierung Ihres Anlasses beitragen:

In der heutigen Zeit ist **Kochen** auch mit Verantwortung und Vertrauen verbunden; Verantwortung gegenüber Ihnen lieber Gast und den Lebensmitteln, die wir in unserem Hause verarbeiten. Bei allen Rohstoffen, die wir verarbeiten, legen wir Wert auf höchste Qualität. Wo immer möglich, verwenden wir Produkte aus biologisch orientierten Betrieben.

Herkunftsdeklarationen sowie Fanggebiete (Fisch) und **Informationen** zu Allergenen nach Lebensmittelgesetz finden Sie auf unserer Internetseite: www.baeren-utzenstorf.ch

*

Die **Grösse der Portion** bzw. der **Preis** für die einzelnen Gerichte sind so berechnet, dass sie einem 3-Gang-Menü entsprechen (Vorspeise/Salat, Hauptgang, Dessert). Bei grösseren Menüs passen wird die Grösse der einzelnen Gänge sowie den Preis entsprechend an. Bei der Berechnung wenden wir folgende Abstufung an:

☞	4-Gang Menu:	minus 3% auf Menupreis
☞	5-Gang Menu:	minus 6% auf Menupreis
☞	6-Gang Menu:	minus 9% auf Menupreis

Der Hauptgang wird immer mit **Nachservice** serviert.

*

Um Sie erstklassig bedienen zu können, sollten wir spätestens zwei Wochen vor Ihrem Anlass im Besitz Ihrer gewünschten **Menu-Zusammenstellung** sein. Bitte nehmen Sie zur Kenntnis, dass für Ihren Anlass grundsätzlich ein „Hauptmenu“ definiert werden muss. Für eine Besprechung nehmen wir uns gerne Zeit für Sie. Wir bitten daher um eine telefonische Voranmeldung.

*

Kinder-Menüs bereiten wir gerne zu. Sagen Sie uns bitte, wie viele Kinder an Ihrem Anlass teilnehmen und welchen Alters sie sind. Mit diesen Angaben können wir Ihnen gezielte Vorschläge unterbreiten. Kinder von 12 Jahren und älter werden in Bezug auf Essen als Erwachsene betrachtet.

*

Vegetarische Menüs und Menüs für **Allergiker** sind für uns eine Herausforderung und werden auf Bestellung gerne zubereitet. Besprechen Sie die Details mit uns (mit oder ohne Fisch, Gluten, Laktose etc.).

*

Wünschen Sie für Ihren Anlass einen **Tischschmuck**? Wir bestellen diesen gerne für Sie. Bei uns werden die Blumen und Kerzen verrechnet (ohne Aufpreis). Bestellen, Lagern und Aufstellen sind bei uns gratis. Sie dürfen Ihren Blumenschmuck auch in eigener Regie organisieren.

*

Für eine klassische Hochzeitsfeier oder andere „festliche“ Anlässe im grossen Saal empfehlen wir weisse **Stuhlhussen**. Für Miete, Montage und Reinigung verrechnen wir CHF 12.50 pro Stuhl.

*

Wünschen Sie, dass Ihr ausgewähltes Menu bei jedem Gedeck aufgelegt wird? Wir schreiben und drucken eine **Menukarte** für Sie. Dabei können wir einen Text zum Anlass, ein Logo oder auch ein Bild mit einfließen lassen. Eine Dienstleistung, die bei uns kostenfrei ist.

*

Haben Sie für Ihren Anlass **Musik** vorgesehen? Sollten es mehr als drei Musiker sein, bitten wir Sie, dem Verantwortlichen mitzuteilen, mit uns Kontakt aufzunehmen. So können wir mit ihm die Platzprobleme und die zugelassene Lautstärke diskutieren.

*

Informationen zu Produktionen, Ansprachen und Unterhaltungsblocken sind für uns sehr hilfreich. Bitte sprechen Sie einen allfälligen **Ablaufplan** mit uns ab. Ohne jene Angaben servieren wir das Menu ohne grössere Pausen zwischen den Gängen.

*

Wir bitten Sie uns die genaue **Teilnehmerzahl** spätestens 48 Stunden vor Beginn Ihres Anlasses mitzuteilen, damit wir Einkauf, Produktion und Einsatz unserer Mitarbeiter richtig planen können. Wir erlauben uns, die zuletzt von Ihnen gemeldete Teilnehmerzahl zu verrechnen.

*

Für Ihren Anlass ist unser Haus grundsätzlich bis 00.30 Uhr geöffnet. Gerne beantragen wir für Sie, falls nötig, eine Verlängerung der **Polizeistunde**. Diese kann in unserem Hause um 2 Stunden, also bis 02.30 Uhr verlängert werden, wofür wir Ihnen CHF 220.00 pro Stunde für Personalunkosten verrechnen.

*

Sämtliche **Preise** verstehen sich inkl. 8.1% MwSt. Allfällige Preisänderungen bleiben vorbehalten.

*

Die **Rechnung** zu Ihrem Anlass können Sie entweder vor Ort entweder mit Bargeld oder EC-/Postkarte bezahlen oder wir geben Ihnen die Rechnung samt Einzahlungsschein mit und Sie können diese bequem per e-Banking begleichen. Bitte nehmen Sie jedoch zur Kenntnis, dass wir bei Banketten keine Kreditkarten und auch keine WIR akzeptieren.

*

Unser Gasthof bleibt jeweils am **Montag und Dienstag** geschlossen.

*

Zum Abschluss müssen wir Sie auf zwei **Verbote** in unserem Hause aufmerksam machen:

Feuerwerkskörper aller Art dürfen nicht im Areal des Gartens gezündet, beziehungsweise abgebrannt werden

Wunderkerzen aller Art dürfen weder im Festsaal noch in einem anderen Raum abgebrannt werden.*

Checkliste

Datum			
Name		Adresse	
Anzahl		Telefon	
Ankunft		Mobile	
Essen		E-Mail	
Lokal		Anlass	
Menu		Apéro Food	
		Apéro Bev.	
		Weisswein	
		Rotwein	
		Mineral	
		Kaffee	
		Digestifs	
		Tische	
		Deko	
		Menukarte	
		Text	
		Musik	
		Vegi	
		Allergiker	
		Kinder	
Hilfsmittel			
Inkasso			
Diverses			