# Wyberg-Bankett

## WIRTSHUS ZUM WYBERG

Geschäftlich oder privat, vom gemütlichen Familienfest bis hin zum edlen 7-Gänge-Menü. Was auch immer Sie für einen Anlass planen: Mit uns haben Sie einen erfahrenen und zuverlässigen Partner an Ihrer Seite (über 25 Jahre Branchenerfahrung).

## GASTGEBER

Zubereitet nach Ihren Wünschen und mit saisonalen sowie regionalen Produkten verwöhnen wir ab 10 Personen. Wir unterstützen Sie nicht nur während, sondern schon vor und nach Ihrem Anlass. Diese Bankett-Dokumentation gibt Ihnen einige Ideen und Anregungen, mit welchen Köstlichkeiten Sie Ihre Gäste überraschen können.

## UNSERE PHILOSOPHIE

Wir kochen für Sie mit Herz. Wir schaffen für unsere Gäste eine Atmosphäre, in der Sie sich wie zu Hause fühlen können. Mit persönlicher Betreuung und einem stets offenen Ohr gehen wir auf jeden unserer Gäste ein. Unsere Angestellten treten als Gastgeber auf, damit Sie jederzeit zuverlässig und professionell bedient werden. Verantwortungsbewusster Service beginnt bei uns lange vorher. Bei der Wahl der Lebensmittel beispielsweise, bei der Schulung unserer Mitarbeitenden oder beim Umgang mit unseren Lieferanten. Schön, dass wir Sie und Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen dürfen. Für uns ist dies eine Herzensangelegenheit.

Ihre Familie Aeschlimann

| | | |
|---|---|---|
| Martin Aeschlimann | Carol Aeschlimann | Luzia und Peter Aeschlimann |
| Geschäftsführer | Geschäftsführerin | Inhaber |

# RÄUMLICHKEITEN

## WIRTSSTUBE (60 Personen)

Die Wirtsstube im Erdgeschoss bietet Platz für bis zu 60 Personen und ist somit die optimale Lokalität für ungezwungenes Beisammensein.
Bei uns sind Sie herzlich willkommen, egal ob Sie nach der Wanderung Ihren Durst löschen oder sich kulinarisch verwöhnen lassen möchten.

## GOURMETSTÜBLI (50 Personen)

Im ersten Stock, wo früher einmal die Heubühne war, befindet sich das Gourmet-Stübli mit Platz für bis zu 50 Personen. Ein gediegener Raum, edle Tischwäsche und liebevoll ausgewählter Blumenschmuck.

## SEVINO (32 Personen)

Bankett — Im Jahr 2020 wurde diese Räumlichkeit neu gebaut. Das Sevino bietet den idealen Rahmen für Ihre Familienfeier oder einen Geschäftsanlass.

Seminar — Dieser Raum ist mit modernster Technik (85 Zoll Flachbildschirm, Sonos Musikanlage) ausgestattet und somit bestens für Ihren Firmenanlass geeignet. An warmen Tagen besteht die Möglichkeit das Sevino zu klimatisieren.
Der Raum ist multifunktional und kann als Seminar, Meeting, Bankett, Workshop oder auch für einen Stehapèro genutzt werden. Für das gewisse Extra sorgt der angrenzende, begehbare Weinkühler.

## TERRASSE

Ob Sommer oder Winter unsere Terrasse ist geöffnet.

Sommer — Im Sommer sind auf der Terrasse Anlässe mit bis zu 12 Personen möglich.

Winter — Im Winter (Nov-Feb) verwandeln wir die Terrasse in ein Fondue-Stübli. Bei der Benutzung des Fondue-Stüblis sind warme Kleidung von Vorteil, da dieses nur leicht beheizt wird. Es stehen kuschelige Decken zu Verfügung.

# WEITERES

## NACHHALTIG & SINNVOLL

Wir legen viel Wert darauf, dass die zu verarbeitenden Lebensmittel, wenn immer möglich, aus der Region kommen. Dabei achten wir auch auf artgerechte und nachhaltige Tierhaltung. Wir verwenden Schweizer Fleisch sowie Schweizer Fisch. Bei Ausnahmen deklarieren wir dies.

## ALLERGIEN & SPEZIELLE KOSTFORMEN

Sie haben Gäste, welche vegetarische Speisen bevorzugen oder spezielle Kostformen benötigen? Unsere Köche sind Fachleute mit dem nötigen Know-How. Wir unterbreiten Ihnen gerne ein massgeschneidertes Angebot.

## KINDER

Die Kinder sind die Gäste der Zukunft. Wir haben viel Verständnis für unsere kleine Gäste. Die Kinder können, ohne vorzubestellen, aus der Kinderkarte auswählen. Für unsere Kleinen stehen zudem ein Wickeltisch und Kinderstühle zur Verfügung. Wir sind froh, wenn Sie die Benötigung von Kinderstühlen bei der Reservation mitteilen.

## MENÜBESPRECHUNG

Die Menüs sind uns zwei Wochen vor dem Anlass bekannt zu geben.

## MENÜKARTEN

Auf Wunsch stellen wir Ihnen Ihre individuelle Menükarte aus. Den passenden Titel wählen Sie, ansonsten werden wir kreativ. Die Menükarte ist im Preis inbegriffen.

# APÈRO - ZUM KNABBERN

| | | pro Stück |
|---|---|---|
| **Gewürzmandeln (50g)** | | |
| | Mediterran | CHF 3.50 |
| **Gewürz-Popcorn (100g)** | | |
| | Mediterran | CHF 2.50 |
| | Asiatisch | CHF 2.50 |
| **Fladenbrot-Stängeli (10 Stk.)** | | |
| | mit Kräutern | CHF 2.50 |
| **Pommes Chips (250g)** | | |
| | Paprika | CHF 6.50 |
| | Nature | CHF 6.50 |
| **Spezielles** | | |
| | Speck-Datteln | CHF 1.50 |
| **Wildprodukte** | | |
| | Gemischtes Wildtrockenfleisch (100g) | CHF 7.50 |
| | Wild-Buureschüblig | CHF 5.50 |

# APERO - ZUM ZUGREIFEN

| | | |
|---|---|---|
| **Crêpe-Rollen gefüllt** | | |
| | Lachs | CHF 1.80 |
| | Kräuterfrischkäse | CHF 1.50 |
| | Thon | CHF 1.50 |
| **Spiesse** | | |
| | Tomaten-Mozzarella | CHF 2.50 |
| | Käse und Oliven | CHF 2.00 |
| | Antipasti-Gemüse | CHF 3.00 |
| | Melonen mit Wildtrockenfleisch vom Irchel | CHF 3.00 |
| | Saisonfrüchte | CHF 3.50 |
| **Crostini** | | |
| | Rindstartar | CHF 2.50 |
| | Frischkäse | CHF 2.00 |
| | getrocknete Tomate und Mozzarella | CHF 2.50 |
| **Mini-Canapé** | | |
| | Rindstartar | CHF 2.50 |
| | gebeizter Lachs aus Lostallo | CHF 3.50 |
| | Frischkäse und mariniertes Gemüse | CHF 2.00 |
| **Blätterteig (warm)** | | |
| | Käse-Chüechli | CHF 3.20 |
| | Lauch-Chüechli | CHF 3.20 |
| | Schinkengipfeli | CHF 3.20 |
| **Apéro-Snacks (warm)** | | pro Port. |
| | Wild-Würstli mit Saison-Ketchup | CHF 5.00 |
| | Wild-Zigarre | CHF 1.00 |
| | Pilz-Zigarre | CHF 1.00 |
| | "Müsliblätter" frittierte Salbeiblätter im Bierteig | CHF 5.00 |
| | Frühlingsrollen mit süsssaurer Sauce | CHF 2.50 |

# APÈRO - ZUM GENIESSEN

## Im Glas

| | |
|---|---|
| Mini-Salat | CHF 3.00 |
| Geräuchertes Fisch-Mousse | CHF 4.50 |
| Siedfleisch-Salat | CHF 4.50 |
| Gemüsedip | CHF 3.50 |
| Melonen-Schinken-Salat (Saison) | CHF 4.00 |
| Gemüse-Mousse mit Chutney | CHF 3.00 |
| Lachs-Tartar mit Sauerrahm | CHF 4.50 |
| Tomaten-Mousse mit Basilikum | CHF 3.50 |
| Pilz-Salat | CHF 3.00 |
| Mini Reh-Carpaccio mit Reh vom Irchel | CHF 3.00 |

## Shot (kalt)

| | |
|---|---|
| Mango-Pfeffer | CHF 2.50 |
| Zitronengras-Kokos | CHF 2.50 |
| Gurken-Pfefferminz | CHF 2.50 |
| Melonen-Minze (Saison) | CHF 2.50 |

## Suppe in der Espressotasse (warm)

| | |
|---|---|
| Karotten-Ingwer | CHF 4.50 |
| Gemüsecrème | CHF 4.00 |
| Spargelcrème (Saison) | CHF 4.50 |
| Kürbiscrème (Saison) | CHF 4.50 |

## Spiesse (warm)

| | |
|---|---|
| Meat-Balls mit BBQ-Sauce | CHF 3.50 |
| Poulet mit Erdnusssauce | CHF 5.00 |
| Mini-Hamburger | CHF 5.50 |

# SALATE

| | | |
|---|---|---|
| Einfach | Gemischter Salat | CHF 12.50 |
| | Gemischter Blattsalat | CHF 9.80 |
| | Nüsslisalat mit Ei (Saison) | CHF 13.80 |
| | Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons (Saison) | CHF 16.50 |
| | Tomaten-Mozzarella | CHF 16.50 |

| | | |
|---|---|---|
| Speziell | Mini-Salat im Glas mit Wildtrockenfleisch | CHF 9.50 |
| | Blattsalat mit gebeiztem Lachs aus Lostallo | CHF 19.50 |
| | Blattsalat mit Belper Knolle und Wildtrockenfleisch | CHF 15.50 |
| | Eisberg-Salat "Cesar" mit Pouletstreifen, Speck und Croutons | CHF 16.50 |
| | Blattsalat mit eingelegten Pilzen | CHF 16.50 |

# SUPPEN

| | | |
|---|---|---|
| Vorspeise oder Zwischengang | | (ca. 2 dl) |
| | Kraftbrühe mit Flädli | CHF 9.80 |
| | Gemüsecrème | CHF 9.80 |
| | Knoblauchcrème | CHF 10.50 |
| | Karotten-Ingwer | CHF 11.50 |
| | Kokos-Zitronengras | CHF 12.50 |
| | Spargelcrème (Saison) | CHF 12.50 |
| | Kürbiscrème (Saison) | CHF 12.50 |
| | Curry-Crème mit Mandeln | CHF 11.50 |

| | | |
|---|---|---|
| Speziell | | |
| | Heu-Suppe | CHF 12.50 |
| | Hummer-Schaum-Suppe | CHF 16.50 |
| | mit seinem Ravioli | |
| | Kokos-Zitronengras-Suppe | CHF 16.50 |
| | mit einem Poulet-Spiessli | |

# VORSPEISEN

## Kalt

| | |
|---|---|
| **Geräuchertes Forellenfilet vom Kundelfingerhof** | CHF 21.50 |
| mit Meerrettich-Schaum und Kräuter-Toast | |
| **Hausgebeizter Swiss Lachs aus Lostallo** | CHF 25.50 |
| mit Oliven, Zitronen und Honig-Senf-Sauce | |
| **Wild-Terrine "Martin"** | CHF 26.50 |
| mit Chutney und Rosmarin-Buchtel | |
| **Rinds-Tartar mit Belper Knolle** | CHF 24.50 |
| mit Oliven, Zwiebeln und Kräuter-Toast | |
| **Melonen** | CHF 19.50 |
| mit Wildtrockenfleisch (Saison) | |
| **Leicht geräuchertes Reh-Carpaccio** | CHF 19.50 |
| mit Nussöl und Apfel-Balsamico und einem Saison-Sorbet | |
| **Tomaten-Mozzarella-Mousse** | CHF 11.50 |
| mit Basilikum-Sorbet | |

## Warm

| | |
|---|---|
| **Pilz-Terrine** | CHF 13.80 |
| mit Polenta-Schaum | |
| **Hausgemachte Ravioli** | CHF 18.50 |
| mit Orangen-Chili | |
| mit Trüffel | |
| Ziegenkäse-Apfel und Rosa Pfeffer | |
| **Fisch-Cannelloni** | CHF 16.50 |
| in Safran-Schaum-Sauce | |
| **Zander-Saltimbocca** | CHF 18.50 |
| auf Kräuter-Risotto und Marsala-Sauce | |

# VORSPEISEN - VARIATIONEN

Variation 1

| | |
|---|---|
| Saisonsuppe, Fischknusperli, | CHF 22.50 |
| Orangen-Chili-Ravioli und Zupfsalat | |

Variation 2

| | |
|---|---|
| Hummer-Schaum-Suppe, Hummer-Ravioli | CHF 29.50 |
| Hummer-Mousse und gebackener Hummer-Praline | |

Variation 3

| | |
|---|---|
| Saisonsuppe, Gebeizter Swiss-Lachs | CHF 26.50 |
| Reh-Carpaccio-Chip, Saisonsorbet | |

# HAUPTGERICHTE

## Vegetarisch

| | |
|---|---|
| **Kichererbsen-Dal** | CHF 34.50 |
| Asiatischer Kichererbsen-Eintopf | |
| mit Falafel und Wok-Gemüs | |
| **Gärtnerinnen Teller** | CHF 38.00 |
| mit viel frischem Gemüse | |
| Mini-Rösti und Pilzen | |
| **Kartoffelgnocchi** | CHF 29.00 |
| mit Sauerrahmsauce und Pilzen | |

## Aus dem Wasser

| | |
|---|---|
| **Forellenfilet mit Mandeln** | CHF 37.50 |
| Gemüsebouquet | |
| **Saiblingfilet vom Grill** | CHF 38.50 |
| mit Kräuterbutter | |
| Gemüsebouquet | |
| **Zanderfilet mit einer Saisonkruste** | CHF 56.50 |
| Gemüsebouquet | |

Weitere Fischgerichte, auch Meeresfische und Krustentiere sind auf Anfrage möglich. Wir stellen Ihnen sehr gerne ein individuelles Angebot zusammen.

Schwein

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Champignon-Rahmschnitzel** | | Tellergericht | CHF 31.50 |
| Gemüsegarnitur | | mit Nachservice | CHF 36.50 |
| **Schweinsfilet am Stück** | | Tellergericht | CHF 42.50 |
| Apfel-Calvados-Sauce | | mit Nachservice | CHF 49.50 |
| Gemüsegarnitur | | | |
| **Schweinshalsbraten** | | Tellergericht | CHF 29.50 |
| Rosmarinjus | | mit Nachservice | CHF 34.50 |
| Gemüsegarnitur | | | |
| **Schweinssteak** | | Tellergericht | CHF 32.50 |
| Kräuterbutter | (Beilage und Gemüse) | mit Nachservice | CHF 34.50 |
| **Schweinspiccata** | | Tellergericht | CHF 31.50 |
| Gemüsebouquet | | mit Nachservice | CHF 36.50 |
| **Schweinsvoressen Wiener-Art** | | Tellergericht | CHF 29.50 |
| Paprikarahmsauce | | mit Nachservice | CHF 34.50 |
| Gemüsebouquet | | | |

Rind

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Rindsfilet am Stück** | | Tellergericht | CHF 58.50 |
| Sauce Bearnaise | | mit Nachservice | CHF 63.50 |
| Gemüsegarnitur | | | |
| **Rindsschmorbraten** | | Tellergericht | CHF 38.50 |
| Rotweinsauce | | mit Nachservice | CHF 43.50 |
| Gemüsegarnitur | | | |
| **Rindsfiletwürfel Stroganoff** | | Tellergericht | CHF 44.50 |
| Paprikarahmsauce | | mit Nachservice | CHF 49.50 |
| Gemüsebouquet | | | |
| **Siedfleisch vom Rind** | | Tellergericht | CHF 38.50 |
| Meerrettichsauce | | mit Nachservice | CHF 42.50 |
| Wurzelgemüse | | | |

## Kalb

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Champignon-Rahmschnitzel** | | Tellergericht | CHF 48.50 |
| Gemüsegarnitur | | mit Nachservice | CHF 51.50 |
| **Kalbsschulterbraten** | | Tellergericht | CHF 45.50 |
| Rosmarinjus | | mit Nachservice | CHF 50.50 |
| **Kalbssteak** | | Tellergericht | CHF 54.50 |
| Morchelsauce | (Beilage und Gemüse) | mit Nachservice | CHF 57.50 |
| Gemüsegarnitur | | | |
| **Kalbsfilet am Stück** | | Tellergericht | CHF 63.50 |
| Orangenrahmsauce | | mit Nachservice | CHF 67.50 |
| Gemüsegarnitur | | | |
| **Kalbspiccata** | | Tellergericht | CHF 48.50 |
| Gemüsebouquet | | mit Nachservice | CHF 51.50 |
| **Kalb im Rohschinkenmantel** | | Tellergericht | CHF 49.50 |
| Portweinjus | | mit Nachservice | CHF 54.50 |
| Gemüsegarnitur | | | |
| **Kalbshackbraten** | | Tellergericht | CHF 42.50 |
| Morchelsauce | | mit Nachservice | CHF 47.50 |
| Gemüsegarnitur | | | |

## Poulet

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Pouletbrust mit Saisonkruste** | | Tellergericht | CHF 38.50 |
| Portweinjus | (Beilage und Gemüse) | mit Nachservice | CHF 41.50 |
| Gemüsegarnitur | | | |
| **Pouletbrust** | | Tellergericht | CHF 38.50 |
| Pilzrahmsauce | (Beilage und Gemüse) | mit Nachservice | CHF 41.50 |
| Gemüsegarnitur | | | |
| **Pouletgeschnetzeltes Curry** | | Tellergericht | CHF 35.50 |
| Curryrahmsauce | | mit Nachservice | CHF 40.50 |
| Früchtegarnitur | | | |
| **Pouletgeschnetzeltes Stroganoff** | | Tellergericht | CHF 35.50 |
| Paprikarahmsauce | | mit Nachservice | CHF 40.50 |
| Gemüsebouquet | | | |

Spezial

| | | |
|---|---|---|
| **Haushackbraten** | Tellergericht | CHF 29.50 |
| Pilzrahmsauce | mit Nachservice | CHF 34.50 |
| Gemüsegarnitur | | |
| **Lamm-Entrecôte mit Kräuterkruste** | Tellergericht | CHF 48.50 |
| Portweinjus | mit Nachservice | CHF 53.50 |
| Gemüsegarnitur | | |

| | |
|---|---|
| Beilagen | **Bitte auf max. 2 Beilagen begrenzen** |
| Kartoffel | Pommes Frites |
| | Kartoffelstock |
| | Kartoffelgratin |
| | Salzkartoffeln |
| Getreide | Hausgemachte Nudeln |
| | Spätzli |
| | Reis |
| | Rosmarin-Laugen-Terrine |

# HAUPTGÄNGE SPEZIAL

| | | |
|---|---|---|
| 3-Filet | **3 Filet à la mode du Chef "klassisch"** | **CHF 65.50** |
| | Wird in 3 Gängen serviert | |
| | **Kalbsfilet mit Morchelsauce** | |
| | Gemüsebouquet | |
| | Hausgemachte Nudeln | |
| | **Rindsfilet Sauce Bearnaise** | |
| | Gemüsebouquet | |
| | Kartoffelgratin | |
| | **Schweinsfilet an Orangensauce** | |
| | Gemüsebouquet | |
| | Reis | |
| 3-Filet | **3 Filet à la mode du Chef "modern"** | **CHF 65.50** |
| | Wird in 3 Gängen serviert | |
| | **Kalbsfilet** | |
| | marinierte Pilze | |
| | geräucherte Kartoffelkreation | |
| | **Rindsfilet** | |
| | Karottenvariation | |
| | Rosmarin-Laugen-Terrine | |
| | **Schweinsfilet** | |
| | Zwiebelgemüse | |
| | Kartoffel-Praline | |

# HAUPTGÄNGE SPEZIAL

| | | |
|---|---|---|
| 3- FILET | **3 Fisch-Filet à la mode du Chef "Aqua"** | **CHF 59.50** |
| | Wird in 3 Gängen serviert | |
| | **Swiss-Lachs aus Lostallo** | |
| | marinierte Pilze | |
| | Geräucherte Kartoffelkreation | |
| | **Zanderfilet** | |
| | Karottenvariation | |
| | Rosmarin-Laugen-Terrine | |
| | **Saiblingsfilet** | |
| | Zwiebelgemüse | |
| | Kartoffel-Praline | |

# DESSERT

## Tapas

| | |
|---|---|
| **3 kleine verschiedene Überraschungen** | CHF 9.50 |
| **5 kleine verschiedene Überraschungen** | CHF 14.50 |

## Käse von Rolf Beeler

| | |
|---|---|
| **Käseplatte** | CHF 17.50 |
| mit Chutney und Feigen-Nuss-Brot | |

## Im Glas

| | |
|---|---|
| **Panna Cotta mit Beerenkompott** | CHF 11.50 |
| **Gebrannte Crème mit Rahm** | CHF 9.50 |
| **Früchtemousse** | CHF 8.50 |
| **Tiramisu** | CHF 9.50 |

## Coupe

| | |
|---|---|
| **Dänemark** | |
| 2 Kugeln Vanilleglacé mit Rahm und Schokoladensauce | CHF 9.50 |
| **Exotic** | |
| Mango- und Orangensorbet mit Rahm und Früchten | CHF 9.50 |

## Hausdessert

| | |
|---|---|
| **Schokoladenküchlein** | CHF 12.50 |
| mit Vanilleglacé | |
| **Mango-Kokos-Mousse** | CHF 11.50 |
| mit Mangokompott | |
| **"Snickers»** | CHF 14.50 |
| Nougatmousse mit Erdnusskern und Schokoladenglacé | |
| **Caramelchöpfli** | CHF 9.50 |
| mit Rahm | |
| **Schokoladenmousse** | CHF 12.50 |
| mit Rahm | |
| **Cheesecake** | |
| New York Style mit Waldbeerenkompott | CHF 11.50 |

# WEINE

**Weine** Für selbstmitgebrachte Weine verlangen wir per 75cl 38 Fr. Zapfen-Geld.

Zudem übernehmen wir keine Haftung für die Lagerung und Qualität der Weine.

# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

## MENÜ-VORSCHLÄGE

Bankettanlässe gestalten sich ganz individuell und sind immer etwas Einzigartiges.

Die besten Anlässe gelingen aber immer dann, wenn wir unsere Vorschläge Ihren Ideen und Vorstellungen anpassen dürfen. Daher legen wir viel Wert auf eine persönliche Beratung.

Unsere Menüvorschläge, mit den entsprechenden Preisen, basieren auf einer Bestellmenge von 10 Personen, sofern nicht anders angegeben. Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch ein Menü nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammen. Fragen Sie uns, wir sind gerne für Sie da.

## KONTAKT

Elektronische Anfragen können Sie über das Onlineformular unter www.wyberg.ch vornehmen oder Sie senden direkt eine Mail an restaurant@wyberg.ch. Telefonische Anfragen für eine individuelle Beratung erfolgen über unsere Restaurationsbetriebe. Dort erreichen Sie uns zwischen Mittwoch und Sonntag telefonisch. Auf Wunsch empfangen wir Sie gerne für eine individuelle Besprechung, nach Voranmeldung, in unserem Restaurant Wirtshus zum Wyberg in Teufen ZH.

## GELTUNGSBEREICH

Das Wirtshus zum Wyberg mit Sitz in Freienstein-Teufen ZH, (nachfolgend WT genannt) erbringt Ihre Dienstleistung ausschliesslich auf der Grundlage der nachfolgenden Geschäftsbedingungen. AGBs, ähnliche Dokumente oder abweichende Vereinbarungen des Kunden, heben die AGBs von WT nicht auf.

## DIENSTLEISTUNG

Unsere Dienstleistung bieten wir Ihnen ab einer Mindestpersonenzahl von 10 Gästen an. WT verpflichtet sich den Anlass resp. den Auftrag professionell und sorgfältig durchzuführen und legt Wert auf einwandfreie Qualität.

## BESPRECHUNG & REKOGNOSZIEREN

Eine individuelle Beratung und eine auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Planung ist für uns selbstverständlich. Bei kleineren Anlässen ist eine Besprechung von 30 Minuten inkludiert. Ggf. behalten wir uns das Recht vor, weitere Besprechungen, gemäss den Mitarbeitertarifen in Rechnung zu stellen.

## WEINE

Für selbstmitgebrachten Wein verlangen wir per 75cl 35 Fr. Zapfen-Geld. Zudem übernehmen wir keine Haftung für die Lagerung und Qualität der Weine.

## ALLGEMEINES

WT erbringt gegenüber dem Kunden die entsprechend vereinbarte Restaurantdienstleistung. Dabei übernimmt WT in keiner Form die Funktion des Veranstalters. Verantwortlicher Veranstalter ist stets der Kunde oder sein Auftraggeber. Forderungen aufgrund von Verspätungen oder Wegfallen der vereinbarten Dienstleistung in Folge unvorhersehbarer Einflüsse (z. Bsp. Stromausfall oder Umwelteinflüsse) werden ausdrücklich ausbedungen.

## OFFERTE & BESTÄTIGUNG

Mit der Auftragsbestätigung oder der mündlichen Zusage kommt eine verbindliche Vereinbarung zustanden. Die endgültige Anzahl Personen/Gäste müssen bis sieben Arbeitstage vor der Veranstaltung gemeldet werden. Diese gelten als verbindliche Mindestverrechnungsgrundlage. Zusätzliche Gäste werden als Mehraufwand verrechnet.

## ANNULLIERUNG

Bei einer Annullierung gelten folgende verbindlichen Rücktrittsbestimmungen:

| | |
|---|---|
| bis 15 Tage vor dem Anlass | CHF 200.00 Bearbeitungsgebühr |
| ab 14 bis 7 Tage vor dem Anlass | 25 % des Bestellvolumens |
| ab 6 bis 4 Tage vor dem Anlass | 50 % des Bestellvolumens |
| ab 3 Tage vor dem Anlass | 100 % des Bestellvolumens |

Entstandene Kosten in Folge Zusatzleistungen sind in jedem Fall zu 100 % zu bezahlen.

## DEKLARATION

WT garantiert Ihnen hochwertige und einwandfreie Qualität der Speisen und Getränke. Unsere Lebensmittel stammen, wenn immer möglich, aus der Region. Sofern nicht ausdrücklich anders erwähnt, verwenden wir Schweizer Fleisch und Schweizer Fisch aus artgerechter Tierhaltung. Über Allergene Inhaltsstoffe können Ihnen unsere Fachpersonen jederzeit Auskunft geben.

## PREISE, MWST & ZAHLUNG

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inklusiv 7,7 % Mehrwertsteuer. Wir behalten uns das Recht vor, eine Akontozahlung in der Höhe von 50 % des Bestellwertes in Rechnung zu stellen. Nach dem Anlass erhält der Kunde eine detaillierte Schlussrechnung. Eine reduzierte Gästezahl oder sonstige Änderungen, welche weniger als 5 Arbeitstage vor dem Anlass mitgeteilt wurden, werden nicht mehr berücksichtigt. Die Rechnung ist innert 10 Tagen ohne Abzüge zu begleichen.

## HAFTUNG & GERICHTSSTAND

Für Einflüsse höherer Gewalt, welche die Erbringung der Dienstleistung stören oder verunmöglichen, kann WT nicht haftbar gemacht werden. Eine Haftung für Mängelfolgeschäden wird ausbedungen. Anwendbar ist schweizerisches Recht. Ausschliesslicher Gerichtsstand ist Zürich. Freienstein-Teufen, 16.04.2021/mae