

Unser Bankettangebot

Zum Anfangen a Brettl...

Brettljause Geräuchter Tirolerschinken, Liptauer, Rettich, Gurken und Radiesli Etwas Kleines zum Schmausen...	p.P. chf 7.50
Gemüse-Jause Junge Gemüse mit Dipp	p.P. chf 15.00
HOFWIESEN-Jause Tirolerschinken, Liptauer, Rettich, Gurken und Radiesli und frisches Gemüse	p.P. chf 12.50
HEURIGEN-Jause Tirolerschinken, Liptauer, Tirolerkäse, Käsekrainer mit Senf und Kren, Rettich, Gurken und Radiesli	p.P. chf 24.50

Schmankerl...

zum Apero **p.P. ab chf 26.—**

Mit verschiedenen kleinen Gerichten (Fingerfood und Tellerchen), werden die Gäste kontinuierlich verwöhnt. Eine gute Gelegenheit sich mit allen Teilnehmern zu unterhalten, da keine feste Tischordnung besteht.
Eignet sich zum Apero in der Lounge oder im Fumoir (ca. 25 Personen) oder im Weinkeller (bis max. 40 Personen)
Gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch auch ein exklusiveres Angebot zusammen.

als Flying Dinner / Lunch **p.P. ab chf 70.—**

Ein Mittag- oder Abendessen der etwas anderen Art. Wie beim Apero wird das Essen Häppchenweise zubereitet und ermöglicht den Teilnehmern sich mit allen zu unterhalten, da das Essen nicht klassisch am eingedeckten Tisch genossen wird.

Monte Primero - Abend im Weinkeller **p.P. ab chf 70.—**

Einen spanischen Abend mit den beliebten Tapas unseres ehemaligen Zweitbetriebes ab 10 Personen. Natürlich mit den passenden spanischen Weinen von unserem damaligen Exklusiv-Lieferanten Casa del vino!
Gerne beraten wir Sie persönlich. Rufen Sie uns an.

Zwischendurch...

Hofwiesen Teller

Geräucherter Tirolerschinken, Liptauer, Tiroler Käse, Rettich, Gurken und Radiesli

p.P. chf 24.50

Menu 1

Kleiner Blattsalat

Kleiner Salat von frischen Blattsalaten an unserem beliebten Hausdressing

Wiener Schnitzel RICHTIG !

Paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren
dazu steirischer Kartoffel-, Gurkensalat

Kleiner Wiener Eiskaffee

1 Kugel Vanilleeis und Kaffee, gerührt mit Schlagrahm

p.P. chf 64.—

Menu 2

Suppe vom Rind mit Griessnocken

Kräftige Rindsbouillon mit zarten Griessgnocchi

Perlhuhnbrust mit Orange

In Blutorange marinierte Perlhuhnbrust gebraten mit Risotto

Birnenstrudel mit Topfen

und Schlagrahm

p.P. chf 70.—

Menu 3

Rote Beete mit Forellenschaum

Carpaccio vom Ofenranden mit einem Forellenmousse

Rinderroulade

Mit Gemüse und Speck gefüllter, hausgemachter Rindfleischvogel
an einer kräftigen Rotweinsauce mit Kartoffelpüree

Früchte mit Schlagobers

Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm

p.P. chf 72.—

Menu 4

p.P. chf 76.—

Vogelersalat mit Ei

Nüsslisalat mit einem pochierten Ei

Tafelspitz **KLASSISCH!**

Siedfleisch vom Rindshohrücken mit Markbein, Wurzelgemüsen,
Röstkartoffeln, Rahmspinat und Apfelkren

Wiener Eiskaffee

2 Kugeln Vanilleeis und Kaffee, gerührt mit Schlagrahm

Menu 5

p.P. chf 80.—

Gemischte Blattsalate der Saison

Gemischte Blattsalate mit Avocado, Gurken, Mais und Tomaten
an unserem beliebten Hausdressing

Kalbshohrücken am Zweigeltjus

Kalbshohrücken am Stück gebraten an einem Zweigelt-, Portweinjus,
dazu Risotto

Schokoladenkuchen

ohne Mehl mit Schlagrahm

Menu 6

p.P. chf 84.—

Serviettenknödel mit Wirsing

Gebratenen Serviettenknödel mit getrüffeltem Rahmwirsing

Fischteller

Auswahl an verschiedenen gebratenen Fischen und Meeresfrüchten
mit frischem Blattspinat

Salzburger-Nockerl

Überbackene Eiweissnocken

Menu 7

p.P. chf 92.—

Entenleber mit Quitte

Gebratenes Entenlebermedaillon mit hausgemachtem Quitten-Chutney

Zwiebelrostbraten **HOFWIESEN**

Rindsfilet am Stück gebraten, mit gerösteten Zwiebeln,
Zweigeltjus und dazu Spätzli

Kaiserschmarren **KLASSISCH !**

Luftiger Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompott

Menu 8 „Degustation“

p.P. chf 100.—

Rindstatar **HOFWIESEN**

Frisch geschnittenes Tatar vom Rindsfilet an Kürbiskernöl

Garnellen - Spaghetti

Spaghetti mit Riesencrevetten, frischer Spinat, Tomaten und wenig Rahm

Schweins-, Krustenbraten

Schweinsbrust aus dem Ofen mit Sauerkraut und Serviettenknödel

GenussKaffee

Ein Kaffee oder Espresso mit einer kleinen Süßspeise

Kleine Käseauswahl

nach dem Hauptgang

p.P. chf 8.—

Wir bitten Sie ab 15 Personen ein einheitliches Menu zu wählen.

Gerne können Sie sich Ihr Menu, aus den verschiedenen Gerichten, selber zusammenstellen oder wir kreieren ein Menu ganz nach Ihre Wünsche abgestimmt.

Give away...

Möchten Sie Ihren Gästen noch etwas Kleines mitgeben? Unsere hausgemachte Köstlichkeiten eignen sich hervorragend!

Salatsauce vom Haus	500ml	à	chf 9.50
Chutney	190 gr.	à	chf 5.00
Konfitüre	190 gr.	à	chf 5.00
Liptauer	200 gr.	à	chf 12.00
Original Semmelbrösel	500 gr.	à	chf 4.50

Raumangebot	Kosten	Kapazitäten
Bar / Lounge		15 bis 25 Personen
Fumoir		15 bis 25 Personen
Stübli exkl.	Mindestumsatz 2500.—	bis 28 Personen
Restaurant	Mindestumsatz 5000.—	bis 52 Personen
Restaurant und Stübli	Mindestumsatz 7500.—	bis 80 Personen

Falls das Stübli zum Zweck der Exklusivität leer bleiben soll, beträgt der Mindestumsatz für das Restaurant 5000.— und wir erlauben uns für das Stübli einen Pauschalmieter von 1500.— zu verrechnen.

Weinkeller

Exklusiv	Mindestumsatz p.P. 150.—	9 bis 16 Personen
Dinner oder Lunch	Mindestumsatz 3000.—	17 bis 30 Personen
Apero	Mindestumsatz 2500.—	31 bis 50 Personen

Die obengenannten Mindestumsätze gelten für die Abende von Montag bis Freitag. Samstags und sonntags den ganzen Tag.

Mittags werden die Mindestumsätze, gemäss oben, halbiert. Ausser im Weinkeller gelten sie wie oben vermerkt.

In den Monaten Oktober bis Januar gilt im Weinkeller der Mindestumsatz von 3000.— Unabhängig der Personenzahl oder der Art des Anlasses.

Sitzungen

Für Sitzungen richten wir Ihnen gerne unser Stübli oder den Weinkeller her.

Unsere Räumlichkeiten bieten Platz für maximal 20 Personen, je nach Bestuhlung.

Mindestumsatz im entsprechenden Raum	p.P.	CHF	50.—
Sitzungspauschale Raummiete (Blocktisch oder Seminarbestuhlung) Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure 1 Kaffeepause (Kaffee, Gipfeli, Orangensaft) Lunch (3-Gänge Mittagsmenu)	p.P.	CHF	110.—
Zvieri Brettljause, Früchtekuchen, Früchtekorb	p.P.	CHF	13.—
Hofwiesen-Jause	p.P.	CHF	15.50
Käskrainer mit Brot und 1 Weissbier 5dl	p.P.	CHF	18.—

Diverses

Menükarten

Pro Tisch ist eine Menükarte inbegriffen. Jede weitere wird mit CHF 5.— verrechnet.

Tischwäsche

Blocktische werden bei uns weiss eingedeckt. Die Wäschekosten von CHF 80.— pro Tisch, werden unseren Gästen Pauschal weiterverrechnet.

Tischdekoration

Gerne organisieren wir Blumenschmuck oder andere Dekorationen nach Ihrem Wunsch. Verrechnung nach Aufwand.

Technik

Gerne organisieren wir die von Ihnen gewünschte Technik bei einer professionellen Firma. Verrechnung nach Aufwand.

Akonto Zahlung

Wir behalten uns bei Anlässen vor, eine Akonto-Zahlung in der Höhe des Mindestumsatzes, resp. der Hälfte der vereinbarten Leistungen, als def. Reservationsbestätigung bis spätestens 30 Tage vor Anlass, zu verlangen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Vermietung

Die Reservierung von Banketträumlichkeiten werden mit schriftlicher Bestätigung vom Gasthaus Hofwiesen bindend.

2. Teilnehmerzahl

Das Gasthaus Hofwiesen erwartet vom Veranstalter die endgültige Teilnehmerzahl (Garanziezahl) spätestens 24 Stunden vor dem Anlass.

Wird bis um 9.00 Uhr am Veranstaltungstag die Personenzahl nochmals reduziert, werden für die abgesagten Personen 20% der vereinbarten Leistungen in Rechnung gestellt. Gibt es nach 9.00 Uhr am Veranstaltungstag oder beim Anlass selbst noch eine Abweichung, wird das Gasthaus Hofwiesen die Garanziezahl verrechnen.

3. Absagen

A) Tritt der Veranstalter vor dem Anlasstermin zurück, behält sich das Gasthaus Hofwiesen das Recht auf Zahlung der Mindestumsatz, entsprechend dem Zeitpunkt der Absage wie folgt vor:

- bis 40 Tage vor Veranstaltungstermin Mindestumsatz entfällt
- 39 bis 30 Tage: Zahlung von 30 % der vereinbarten Leistung oder des Mindestumsatzes
- 29 bis 14 Tage: Zahlung von 45 % der vereinbarten Leistung oder des Mindestumsatzes
- 13 bis 0 Tage: Zahlung von 60 % der vereinbarten Leistung oder des Mindestumsatzes

Der Rechnungsbetrag wird wie folgt berechnet: vereinbarte Leistungen x vorgesehene Personenzahl

Sollte die Möglichkeit zur Weitervermietung der gebuchten Räumlichkeiten bestehen, entfällt der oben errechnete Betrag.

Vereinbarte Sonderleistungen wie Dekoration und Unterhaltung etc. die infolge der Absage nutzlos werden, sind in jedem Falle zu vergüten.

B) Hat das Gasthaus Hofwiesen Anlass zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf vom Gasthaus Hofwiesen zu gefährden droht, so ist das Hofwiesen berechtigt, die Veranstaltung entschädigungslos abzusagen.

4. Nachtzuschlag

Bei Veranstaltungen, die länger als bis 00.30 Uhr dauern, wird ein Nachtzuschlag von CHF 300.00 pro angefangener Stunde verrechnet.

5. Schäden

A) Die Versicherung von mitgebrachten Ausstellungsgegenständen obliegt dem Veranstalter. Das Gasthaus Hofwiesen kann für abhanden gekommene oder beschädigte Gegenstände keinerlei Verantwortung übernehmen.

B) Für alle Beschädigungen oder grobe Verschmutzung der Räume, des Mobiliars und der technischen Hilfsmittel ist der Mieter haftbar.

6. Speisen und Getränke

Speisen und Getränken sind vom Gasthaus Hofwiesen zu beziehen. In Sonderfällen (nationale Spezialitäten usw.) kann vorbehaltlich für eine Servicegebühr bzw. Korkengeld eine anderweitige schriftliche Vereinbarung getroffen werden.

7. Versicherung

Das Gasthaus Hofwiesen lehnt jegliche Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung von mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab.

8. Preise

Alle angegebenen Preise sind inklusive MwSt.

9. Zahlungskonditionen

Die Rechnung vom Gasthaus Hofwiesen kann durch folgende Arten beglichen werden:

- durch Vorauszahlung (das Hofwiesen ist berechtigt Vorauszahlungen zu verlangen)
- durch Barzahlung
- durch Kreditkartenbezahlung (bei AMEX zuzüglich 3% Kommission)

10. Einverständniserklärung

Mit der Unterzeichnung erklären Sie sich mit den Allgemeinen Geschäftsbedingungen einverstanden.

Name des Veranstalters: _____

Firmenname: _____

Datum des Anlasses: _____

Unterschrift: _____

Bitte scannen und per Mail an info@hofwiesen.ch senden