

## Unser Bankettangebot

### Zum Anfangen a Brettl...

Brettljause Geräuchter Tirolerschinken, Liptauer, Rettich, Gurken und Radiesli Etwas Kleines zum Schmausen...	<b>p.P. chf 9.00</b>
Gemüse-Jause Junge Gemüse mit Dipp	<b>p.P. chf 15.00</b>
HOFWIESEN-Jause Tirolerschinken, Liptauer, Rettich, Gurken und Radiesli und frisches Gemüse	<b>p.P. chf 16.50</b>
HEURIGEN-Jause Tirolerschinken, Liptauer, Tirolerkäse, Käsekrainer mit Senf und Kren, Rettich, Gurken und Radiesli	<b>p.P. chf 24.50</b>

### 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 im Wintergarten (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.

## Zwischendurch...

### Hofwiesen Teller

p.P. chf 30.00

Geräucherter Tirolerschinken, Liptauer, Tiroler Käse,  
Käsekrainer mit Senf und frischem Meerrettich  
Rettich, Gurken und Radiesli

### Menu 1

p.P. chf 65.—

#### 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

### Menu 2

p.P. chf 70.—

#### Suppe vom Rind mit Frittaten

Kräftige Rindsbouillon mit frischen hausgemachten Flädli

----

#### Betrunkenes Huhn

Im Rotwein geschmorte Hühnerkeule (Coq au vin) mit Kartoffelpüree

----

#### Hausgemachter Rhabarberstrudel

Warmer Rhabarberstrudel mit Joghurtglacé

### Menu 3

p.P. chf 78.—

#### Kasnudeln

Hausgemachte Ravioli mit Quark, Kartoffeln und Kräutern gefüllt  
an brauner Butter

----

#### Saibling mit Bärlauchschaum

Filets vom Saibling an einem Bärlauchschaum serviert mit Frühlingsgröstl

----

#### Knödel mit Erdbeere

Mit einer Erdbeere gefüllter und gebackener Topfenknödel mit seinem Kompott

## Menu 4

p.P. chf 82.—

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 85.—

Gemischte Blattsalate der Saison

Gemischte Blattsalate mit Spargeln, Radiesli, Avocado, Tomaten und Ei  
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 90.—

Topfen und Rote Beete

Hausgemachte Randen-, Quarkterrine mit Gurke

----

Kalb mit Morcheln

Rosa gebratenes Kalbssteak an einer Rahmsauce mit frischen Morcheln  
serviert mit Butternudeln

----

Palatschinken mit Quitte

Dünne Crêpes mit hausgemachter Quittenkonfiture

## Menu 7

p.P. chf 92.—

Spargelsuppe mit Bries

Spargelschaumsuppe mit gebratenen Kalbsmilken

----

Zwiebelrostbraten **HOFWIESEN**

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

----

Kaiserschmarren KLASSISCH !

Luftiger Kaiserschmarren mit seinem Kompott

## Menu 8 „Degustation“

p.P. chf 100.—

### Rindstatar **HOFWIESEN**

Frisch geschnittenes Tatar vom Rindsfilet an Kürbiskernöl

----

### **HOFWIESEN** - Spaghetti

Spaghetti mit Riesencrevetten, Jakobsmuscheln, Zander und Saibling mit Tomaten an leichter Limettenbutter

----

### Gulasch mit Sauerrahm

Zartes Rindsgulasch mit Sauerrahm, serviert mit hausgemachtem Kartoffelpüree

----

### 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 hausgemachten Köstlichkeiten eignen sich hervorragend!

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

<b>Raumangebot</b>	<b>Kosten</b>	<b>Kapazitäten</b>
Wintergarten exkl.	Mindestumsatz 1200.—	10 bis 16 Personen
Stübli exkl.	Mindestumsatz 1200.—	bis 12 Personen
Weinkeller	Mindestumsatz 2500.—	bis 24 Personen
Restaurant	Mindestumsatz 7000.—	bis 70 Personen
Restaurant / WG / Stübli	Mindestumsatz 9000.—	bis 108 Personen

Falls das Stübli / Wintergarten zum Zweck der Exklusivität leer bleiben soll, beträgt der Mindestumsatz für das Restaurant 7000.— und wir erlauben uns für die angrenzenden Räume jeweils eine Pauschalmiete von 1000.— zu verrechnen.

## **Diverses**

### **Menukarten**

Pro Tisch ist eine Menukarte 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](mailto:info@hofwiesen.ch) senden**