

Unser Bankettangebot

Zum Anfangen a Brettl...

Brettljause Geräucherter Tirolerschinken, Liptauer, Rettich, Gurken und Radiesli Etwas Kleines zum Schmausen...	p.P. chf 9.00
Käsekrainer Warme Schweinswürstchen mit etwas Käse gefüllt serviert mit Senf und frischem Kren	p.P. chf 11.00
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 16.50
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 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

Wiener Praterstelze mit Senf und Kren

Knusprig gebratene Schweinshaxe mit Senf und frischem Meerrettich
dazu Krautsalat

Hausgemachter Aprikosenstrudel

Warmer Aprikosenstrudel mit Schlagrahm

Menu 3

p.P. chf 78.—

Kasnudeln

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

Saibling mit Topfen und Gurke

Gebratenes Filet vom Saibling mit Frischkäse und Gurke dazu Ofengemüse

Knödel mit Erdbeere

Mit einer Erdbeere gefüllter und gebackener Topfenknödel mit seinem Kompott

Menu 4

p.P. chf 82.—

Kopfsalatherzen MIMOSA
Knackiger junger Kopfsalat mit gehacktem Ei und Croutons

Tafelspitz KLASSISCH!
Siedfleisch vom Rindshohrücken mit Markbein, Wurzelgemüsen,
Röstkartoffeln, frischem Blattspinat 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 Mais, Tomaten und Gurke
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 94.—

Gemüse und Burrata
Grilliertes Gemüse und sämige Burrata mit Olivenöl und Fleur de sel

Kalb mit Schwammerl
Rosa gebratenes Kalbssteak an einer leichten Rahmsauce
mit frischen Eierschwämmli serviert mit Butternudeln

Palatschinken mit Quitte
Dünne Crêpes mit hausgemachter Quittenkonfitüre

Menu 7

p.P. chf 92.—

Zucchetti mit Jakobsmuschel
Lauwarme Zucchetti-Suppe mit Sauerrahm und gebratener Jakobsmuschel

Zwiebelrostbraten HOFWIESEN
Rindfilet am Stück gebraten, mit gerösteten Zwiebeln,
Zweigeltjus und dazu Risotto

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 Riesengarnelen, 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!

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
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 senden