

# MENÜVORSCHLÄGE

## STADTSAAL WIL



**TBH CATERING**  
EVENT- & CATERINGSERVICES

# INHALTSVERZEICHNIS

<b>SEMINARPAUSCHALE</b>	2
<b>PAUSENANGEBOT</b>	3
<b>DIE PAUSCHALEN AUF EINEN BLICK</b>	4
HALBTAGESPAUSCHALE	4
TAGESPAUSCHALE	4
<b>VEGETARISCHES ANGEBOT</b>	6
<b>VEGANES ANGEBOT</b>	7
<b>APÉRO</b>	8
<b>APÉROBUFFET</b>	10
<b>STEHLUNCH</b>	12
<b>BANKETTANGEBOTE</b>	14
VORSPEISEN	14
HAUPTGÄNGE	15
<b>DESSERTS</b>	17
<b>MENÜVORSCHLÄGE</b>	19
<b>KONZERT FOOD</b>	20
<b>ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN</b>	21

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken.

# SEMINARPAUSCHALE

## **BEGRÜSSUNGSKAFFEE**

pro Person 10.50

Kaffee, Espresso, Tee

Orangensaft

1 Buttergipfeli pro Person

## **VORMITTAGSKAFFEE**

pro Person 13.50

Kaffee, Espresso, Tee

Orangensaft

Brotkorb: 1 Pausenbrötli und 1 Gipfeli pro Person

Butterportionen, 3 verschiedene Konfitüren/Honig

## **POWER-UP**

pro Person 15.50

Kaffee, Espresso, Tee

Orangensaft

Brotkorb: 1 Pausenbrötli und 1 Gipfeli pro Person

Butterportionen, 3 verschiedene Konfitüren/Honig

1 Birchermüesli im Weckglas pro Person

Früchtekorb

# PAUSENANGEBOT

## NACHMITTAGSKAFFEE

pro Person 12.50

Kaffee, Espresso, Tee

Mineral mit und ohne Kohlensäure

Süssgebäck: Muffins, Nussgipfel

Früchtespiessli

## NACHMITTAGSKAFFEE DELUXE

pro Person 24.50

Kaffee, Espresso, Tee

Mineral mit und ohne Kohlensäure

Weisswein/Apfeljus pro Person

Süssgebäck: Muffins, Nussgipfel

Früchtespiessli

Apéro-Platte mit Käse (50g) und Rohschinken (30g) pro Person

1 Pausenbrötli pro Person

Gesalzene Nüsse

# DIE PAUSCHALEN AUF EINEN BLICK

## HALBTAGESPAUSCHALE

Begrüßungskaffee mit Gipfeli

Mineralwasser im Seminarraum

Früchtekorb im Seminarraum

Eine Kaffeepause mit Getränken, Gebäck  
am Vormittag oder Nachmittag

Leichtes 3-Gang-Mittagessen  
inklusive alkohlfreie Getränke

68.– pro Person

## TAGESPAUSCHALE

Begrüßungskaffee mit Gipfeli

Mineralwasser im Seminarraum

Früchtekorb im Seminarraum

Kaffeepause mit Getränken, Brötli, Butter  
sowie Konfitüre/Honig

Leichtes 3-Gang-Mittagessen  
inklusive alkohlfreie Getränke

Kaffeepause mit Getränken und Gebäck  
am Nachmittag

86.– pro Person

Bei den Pauschalen sind folgende Mittagessen im Preis inklusive. Gerne können Sie von diesen Vorschlägen ein Menü auswählen:

### MENÜ 1

Apfel-Selleriecremesuppe mit Rahmhaube

Hackbraten an Champignonrahmsauce

Hausgemachter Kartoffelgratin

Gemüsevariation

Toblerone Mousse im Weckglas

### MENÜ 2

Blattsalat an französischem Dressing

Rindsgeschnetzeltes an Stroganoffsauce

Hausgemachte Spätzli

Marktgemüse

warmer Brownie mit Vanilleglace

### MENÜ 3

Gemischter Salat an italienischem Dressing

Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce

Nudeln

Gemüsevariation

Saisonales Pana Cotta im Glas

Erdbeere, Zimt

### MENÜ 4

Karotten-Ingwercremesuppe

Pouletbrust an milder Currysauce

Reis

Marktgemüse

Gebrannte Crème im Glas

## DIE PAUSCHALEN AUF EINE BLICK

### MENÜ 5

Tomaten- Basilikumcrèmesuppe

Schweinscarrébraten an Cognacsauce

Polenta-Schnitte

Gefüllte Tomaten und Brokkoli

Mascarpone mousse im Glas

Erdbeeren, Orange, Zwetschgen

### MENÜ 6

Boullion mit Eierstich

Rindfleischvogel an Rotweinjus

Baby-Bratkartoffeln mit Rosmarin

Zucchini gefüllt mit Ratatouille

Cheesecake mit Früchten

### MENÜ 7

Nüsslisalat mit Ei

Gefüllte Pouletbrust mit Frischkäse

Kräuterrahmsauce

Reis

Gemüsevariation

Tiramisu im Glas

### MENÜ 8

Kartoffeln-Lauchsuppe

Lachsforellenfilet an Dillsauce

Weissweinsrisotto

Blattspinat mit Pinienkernen

Baileys-Parfait im Weckglas

Auf der folgenden Seiten finden Sie unser vegetarisches und veganes Angebot. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten bitten wir Sie diese zu melden. Unsere Küche stellt gerne ein alternatives Menü zusammen.

# VEGETARISCHES ANGEBOT

## MENÜ 1

Gebrautes Pilzragout an Kräuterrahmsauce  
Reis  
Gemüsevariation

## MENÜ 2

Kohlköpfchen gefüllt mit Couscous  
Gemüse an Kokoscurry-Sauce

## MENÜ 3

Hausgemachte Gemüselasagne  
Zwiebeln, Pilze, Gemüse

## MENÜ 4

Gemüse Stroganoff  
Spätzli

## MENÜ 5

Feta-Rice Burger  
Reichhaltige Gemüse garnitur

## MENÜ 6

Tofu-Asia Bowl  
Nudeln

## MENÜ 7

Tofu-Schnitzel in Cornflakespanade  
Reichhaltige Gemüse garnitur

## MENÜ 8

Tomaten-Baslikumrisotto  
Burrata

## MENÜ 9

Gefüllte Peperoni mit Gemüse und Soja  
Cremiger Risotto

## MENÜ 10

Tortilla gefüllt mit Gemüse  
Kräuterfrischkäse  
Gebrautes Sojageschnetzeltes

# VEGANES ANGEBOT

## MENÜ 1

Rotes Gemüsecurry

Serviert im Reisring mit Cashewnüssen

## MENÜ 2

Hausgemachte Gemüsetätschli

Kokos-Safransauce

## MENÜ 3

Linsen-Süßkartoffeln-Dahl

Reis

## MENÜ 4

Kichererbsen Falafel

Rucola-Dip



# APÉRO

## KALTE SPEISEN

pro Stück

Canapé halbiert	3.00
Auswahl: Schinken, Salami, Fleischkäse, Lachs, Thon, Käse, Eiermousse	
Brötli gefüllt	2.50
Vollkorn, Laugen, Weissbrot, Zopf	
Auswahl: Schinken, Salami, Fleischkäse, Lachs, Thon, Käse, Eiermousse	
Tomaten-Mozzarella-Spiess	2.00
Gemüse-Dip im Glas	2.50
Frisches Gemüse mit Tatar- oder Cocktailsauce	
Crevetten-Cocktail im Glas	3.00
Früchtespiess	1.50
Saisonale Früchte	
Melonen mit Rohschinkenspiess	2.50
Greyerzer- Traubenspiess	2.00
Antipastispiess	2.50
Auswahl: Tomaten, Peperoni, Aubergine, Zucchini	
Salat im Glas	2.00
Kleiner gemischter Salat (Rüebli, Gurken, Randen, Blattsalat)	
Hausgemachtes gefülltes Blätterteiggebäck	1.50
Kräuterfrischkäse, Schinkenmousse	
Roastbeef-Rollen gefüllt mit Tartarsauce	2.50
Grissini ummantelt mit Rohschinken	1.50
Kleine hausgemachte Bruschetta	2.00
Kleine gefüllte Wraps	2.00
Lachs, Eisbergsalat, Kräuterdip	
Vollkornbrot mit Frischkäse und Gurkenscheibe gefüllt	2.00
Hausgemachtes Focaccia mit Oliven und Fleur de Sel	1.50

# APÉRO

## WARME SPEISEN

pro Stück

Schinkengipfeli	2.00
Mini-Pizza (gemischt)	2.00
Lauch-Käsekuchen in Würfel geschnitten	1.50
Riceballs mit Süss-Sauersauce	2.50
Hausgemachte Wienerli im Teig	2.00
Mini-Burger	2.50
Rindfleisch, Tofu paniert	
Hausgemachte überbackene Blätterteigtaschen	2.00
Mit Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto	
Süppchen nach Saison im Glas	2.00
Poulet-Satay-Spiessli	2.00
Mini Teigtasche gefüllt mit Gemüse	2.00

## SÜSSES

pro Stück

Mini-Crèmeschnitte	2.50
Mini-Crèmerollen	2.50
Tiramisu im Glas	2.50
Panna Cotta mit Früchten	2.50
Toblerone-Mousse im Glas	2.50
Hausgemachter Brownie mit Baumüsse	2.50
Frische Früchte auf griechischem Joghurt mit Honig	2.50
Mascarpone-Crème mit Früchten im Glas	2.50
Apfel-Crumble-Kuchen	2.50

# APÉROBUFFET

Gerne dürfen Sie sich das Buffet aus der Auswahl an Apérospeisen selbst zusammenstellen. Sie können auch einzelne Apéros auswählen, wobei eine Mindestbestellmenge von 10 Stück pro Häppchen vorgegeben ist.

## UNSERE EMPFEHLUNG

Apérodauer bis 45 min. 3–4 Häppchen pro Person

Apérodauer 45–90 min. 5–6 Häppchen pro Person

Apérodauer 90–120 min. 6–8 Häppchen pro Person

## APÉRO «MEDITERRAN»

pro Person 17.00

### KALT

Tomaten-Mozzarella-Spiess

Antipastispiess

Auswahl: Tomaten, Peperoni, Aubergine, Zucchetti

Grissini ummantelt mit Rohschinken

Kleine hausgemachte Bruschetta

Hausgemachtes Focaccia

Mit Oliven und Fleur de Sel

### WARM

Minipizza

Hausgemachte überbackene Blätterteigtaschen

Mit Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto

### DESSERT

Tiramisu im Glas

Panna Cotta mit Früchten

## APÉRO «WÄHRSCHAFT»

pro Person 24.50

### KALT

#### Bröti gefüllt

Vollkorn, Laugen, Weissbrot, Zopf

Auswahl: Schinken, Salami, Fleischkäse, Lachs, Thon, Käse, Eiermousse

#### Crevetten-Cocktail im Glas

#### Greyerzer-Traubenspiess

#### Hausgemachte gefüllte Blätterteiggebäck

Kräuterfrischkäse, Schinkenmousse

#### Roastbeef-Rollen serviert mit Tartarsauce

#### Vollkornbrot mit Frischkäse und Gurkenscheibe gefüllt

### WARM

Lauch-Käsekuchen in Würfel geschnitten

Hausgemachte Wienerli im Teig

Poulet-Satay-Spiessli

### DESSERT

Mini-Crêmerollen

Frische Früchte auf griechischem Joghurt mit Honig

Apfel-Crumble-Kuchen

# STEHLUNCH

Gerne dürfen Sie sich den Lunch aus der Auswahl an Apérospeisen selbst zusammenstellen. Sie können auch einzelne Apéros auswählen, wobei eine Mindestbestellmenge von 10 Stück pro Häppchen vorgegeben ist.

## APÉRO 1

pro Person 7.00

### Bröti gefüllt

Vollkorn, Laugen, Weissbrot, Zopf

Auswahl: Schinken, Salami, Fleischkäse, Lachs, Thon, Käse, Eiermousse

### Tomaten-Mozzarella-Spiess

Vollkornbrot mit Frischkäse gefüllte Gurkenscheibe

Grissini ummantelt mit Rohschinken

## APÉRO 2

pro Person 9.50

### Hausgemachte gefüllte Blätterteiggebäck

Kräuterfrischkäse, Schinkenmousse

### Kleine hausgemachte Bruschetta

Schinkengipfeli

Hausgemachte Wienerli im Teig

Apfel-Crumble-Kuchen

## APÉRO 3

pro Person 12.00

### Gemüse-Dip im Glas

Frisches Gemüse mit Tatar- oder Cocktailsauce

### Crevetten- Cocktail im Glas

Greizer-Traubenspiess

Riceballs mit Süss-Sauersauce

Mini-Teigtasche gefüllt mit Gemüse

## APÉRO 4

pro Person 13.00

Melonen mit Rohschinkenspiess

### Kleine gefüllte Wraps

Lachs, Eisbergsalat, Kräuterdip

### Mini-Burger

Rindfleisch, Tofu paniert

Süppchen nach Saison im Glas

### Mini-Crèmeschnitte

Hausgemachter Brownie mit Baumüsse

## APÉRO 5

pro Person 14.50

Canapé halbiert

Auswahl: Schinken, Salami, Fleischkäse, Lachs, Thon, Käse, Eiermousse

Greizerzer-Traubenspiess

Kleine hausgemachte Bruschetta

Minipizza

Hausgemachte Wienerli im Teig

Tiramisu im Glas

Apfel-Crumble-Kuchen

## APÉRO 6

pro Person 15.50

Brötli gefüllt

Vollkorn, Laugen, Weissbrot, Zopf

Auswahl: Schinken, Salami, Fleischkäse, Lachs, Thon, Käse, Eiermousse

Antipastispiess

Auswahl: Tomaten, Peperoni, Aubergine, Zucchini

Hausgemachtes Focaccia mit Oliven und Fleur de Sel

Vollkornbrot mit Frischkäse und Gurkenscheibe gefüllt

Lauch- Käsekuchen in Würfel geschnitten

Hausgemachte überbackene Blätterteigtaschen

Mit Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto

Poulet-Satay-Spiessli

Panna Cotta mit Früchten

Hausgemachter Brownie mit Baumüssen

# BANKETTANGEBOTE

## VORSPEISEN

### SUPPEN

pro Person

Boullion mit Eierstich/Flädli	5.50
Weissweincrèmesuppe mit Mostbröckli	6.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikumschaum	5.50
Gemüsecrèmesuppe mit Brotroutons	5.00
Gerstensuppe	5.50
Kürbiscrèmesuppe (Saison)	5.50
Spargelcrèmesuppe (Saison)	5.50
Kartoffel-Lauchsuppe mit frittiertem Lauchstroh	5.50
Karotten-Ingwersuppe	5.50
Apfel-Selleriecrèmesuppe	5.50
Kokos-Zitronengrassuppe mit Ananas	5.50

### SALATE

Grüner Blattsalat	5.50
Sellerie Walddorfsalat mit Blattsalat	6.50
Gemischter Salat	7.50
Junge Blattsalate mit Bündlerfleisch und Trauben	8.00
Tomaten- Mozzarellasalat mit Basilikumpesto	8.50
Nüsslisalat mit Ei	9.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons	10.50
Blattsalat mit Rohschinken und Melonen	10.50

### SALATBUFFET

Salatbuffet mit 5 Sorten	7.50
inklusive 2 Dressings und Brot	
Salatbuffet mit 7 Sorten	10.50
inklusive Kerne, Ei, Croutons, 2 Dressings und Brot	

Wählen Sie zwischen folgenden Salaten aus:

Grüner Blattsalat, Rüeblli, Nüsslisalat, Randen, Gurken, Rettich, Bohnen, Sellerie-Waldorf, Tomaten, Kartoffeln, Tomaten- Mozzarella, Reis, Mais, Teigwaren mit Peperoni

Bei den Salatsaucen stehen Ihnen französisches, italienisches oder Balsamico-Dressing zur Auswahl.

# BANKETTANGEBOTE

## HAUPTGÄNGE

Wählen Sie zwischen Tellerservice oder Buffetservice.

### Fleischauswahl

Preis inklusive 1 Sauce sowie 1 Stärke- und 1 Gemüsebeilage nach Wahl

#### VOM SCHWEIN

pro Person

Schweinscarrébraten mit Sauce	33.00
Schweinschalssteak mit Sauce oder Kräuterbutter	29.50
Schweinsgeschnetzeltes mit Sauce	33.00
Schweinschnitzel (Nierstück)	33.00
Schweinsfiletroulade im Speckmantel mit Sauce	39.00
Hackbraten mit Sauce	29.50

#### VOM RIND

pro Person

Rindsfleischvogel mit Sauce	28.00
Rindschulterbraten mit Sauce	28.00
Rinds-Filet-Würfel Stroganoff	39.00
Rindsgeschnetzeltes Tessiner-Art	28.00
Lasagne mit Rindfleisch	23.00
Roastbeef niedergegart (rosa)	46.00
Rinds Entrecôte (rosa)	46.00
Rindsfilet Médailles (rosa)	47.50
Rindsfilet am Stück gebraten (rosa)	47.50

#### VOM KALB

pro Person

Kalbscarrébraten mit Sauce	44.50
Kalbsgeschnetzeltes mit Sauce	42.00
Kalbsschnitzel (Nierstück)	44.50
Kalbshohrücken am Stück gebraten (rosa)	43.50



## BANKETTANGEBOTE

### VOM POULET

pro Person

Pouletbrust mit Sauce	29.50
Pouletgeschnetzeltes mit Sauce	29.50
Pouletbrust gefüllt mit Cantadou	31.00
Maispouladenbrust mit Sauce	28.50

### VOM FISCH

pro Person

Zanderfilet mit Mandelbutter	29.50
Lachsfilet pochiert mit Sauce	33.00
Lachsfilet mit Sauce	33.00
Crevetten-Spiess mit Sauce	28.00

### SAUCENAUSWAHL

Rahmsauce, Paprikarahmsauce, Champignonrahmsauce, Bratenjus, Pfeffersauce,  
Ananas- Balsamico-Jus, Cognacsauce, Kräuterbutter, Currysauce, Morchelrahmsauce,  
Sauce Béarnaise, Honig-Senfsauce, Rotweinsauce mit Pilzen, Weissweinsauce/Dillsauce

Weitere Saucen bieten wir auf Anfrage gerne an.

### AUSWAHL STÄRKEBEILAGEN

Kartoffelgratin hausgemacht, Nudeln, Spätzli hausgemacht, Kartoffelstock, Polentaschnitte,  
Pommes-Frites, Basmati Reis, Country-Cuts, Weissweinsorotto/Safranrisotto, Pommes Duchesse,  
Baby-Kartoffeln mit Rosmarin, Schupfnudeln, Lyoner Kartoffeln, Kartoffelgaletten

Weitere Beilagen bieten wir auf Anfrage gerne an.

### AUSWAHL GEMÜSEBEILAGEN

Mischgemüse, Bohnenbündeli mit Speck, Blumenkohl, Kohlrabi, Mandelbrokkoli, Grillgemüse,  
Rüebli/Pfälzer Duett, Zucchini gefüllt mit Ratatouille, Tomaten überbacken, saisonales Gemüse,  
Blattspinat mit Pinienkernen

# DESSERT

	pro Person
Tiramisu	8.50
Schokoladenmousse	8.50
Toblerone Mousse im Glas	8.50
Saisonmousse	8.00
Erdbeeren, Orangen, Zwetschgen	
Gebrannte Crème	8.00
Crème Brûlée	8.50
Fruchtsalat	6.50
Panna Cotta mit Fruchtsauce	6.50
Süssmostcrème	8.00
Griechisches Joghurt mit Honig und saisonale Früchte	8.50
Diverse Minipatisserie saisonal	4.50
Crèmeschnitten	6.50
Crêmerollen	5.00
Blechkuchen	3.50
Brownies, Schokoladen-Kokos, Rüeblli	
Apfel-Crumble-Kuchen	3.50
Beeren-Crumble-Kuchen	4.00
Glace pro Kugel	2.50
Zitronensorbet, Vanille, Joghurt	
Baileys-Parfait im Glas	8.50
Cheesecake mit Früchten	5.50
Tortenstück	7.50
Mit Logo oder Foto-Sujet einen Aufpreis	

## DESSERT

### DESSERTBUFFET

Aus unseren süssen Verführungen können Sie sich gerne auch ein Dessertbuffet zusammenstellen.

Buffet à 4 Desserts	10.00 pro Person
Buffet à 6 Desserts	15.00 pro Person
Buffet à 10 Desserts	25.00 pro Person

### DESSERTTELLER

Verschiedene Dessertvariationen nach Wunsch auf einem Teller angerichtet.  
Auswahl gemäss vorhergehend aufgelisteten Produkten.

Teller à 3 Desserts	11.00 pro Person
Teller à 5 Desserts	17.00 pro Person

# MENÜVORSCHLÄGE

Um unseren Qualitätsansprüchen gerecht zu werden und die verschiedenen Gänge allen Gästen servieren zu können, sind wir Ihnen dankbar, wenn Sie ein einheitliches Menü für die ganze Gesellschaft auswählen, selbstverständlich mit vegetarischer oder veganer Alternative.

Sie können auf unsere Menüvorschläge zugreifen oder sich nach Belieben ein individuelles Menü zusammenstellen.

Bei Allergien oder Intoleranzen informieren Sie bitte frühzeitig unser Bankett-Team, damit wir gemeinsam mit der Küchenchefin ein passendes Menü zusammenstellen können.

## MENÜ 1

Tomatencrèmesuppe mit Basilikumschaum

Junge Blattsalate mit Bündlerfleisch und Trauben an italienischem Dressing

Kalbshohrücken am Stück gebraten (rosa)

Morchelrahmsauce

Hausgemachter Kartoffelgratin

Mandelbrokkoli

Baileys-Parfait im Glas

64.50 pro Person

## MENÜ 2

Nüsslisalat mit Ei an französischem Dressing

Rindsfilet Médailles an Sauce Bernaise

Pommes Duchesse

Saisonales Gemüsebouquet

Toblerone-Mousse im Weckglas

65.50 pro Person

## MENÜ 3

Gemischter Salat an italienischem Dressing

Kalbsgeschnetzeltes an Champignonsrahmsauce

Hausgemachte Spätzli

Mischgemüse

Saisonales Panna Cotta mit Früchtechutney

55.50 pro Person

## MENÜ 4

Weissweincrèmesuppe mit Gemüsebrunise

Lachsfilet an Safran-Dillsauce

Risotto

Junger Blattspinat mit Pinienkerne

Apfel-Crumble-Kuchen, Glace und Rahm

45.50 pro Person

## MENÜ 5

Boullion mit Einlage

Blattsalat mit Kräutercroutons an franz. Dressing

Rindsfilet-Würfel Stroganoff

Hausgemachte Spätzli

Crème Brûlée

58.00 pro Person

# KONZERT FOOD

## WARME SNACKS

Schnitzelbrot	12.00
Ciabatta Brot, Pouletschnitzel, Grillsauce, Eisbergsalat	
Corden-Bleu Rolle	14.00
Schweinefleisch, «Brät», Gähwiler Bergkäse	
Spätzlipfanne	13.00
Gemüse, Zwiebeln, Pilze, Käse, Rahm	
Hörnli mit Bolognese und Reibkäse	12.00
Schwein, Rindfleisch	
Hörnli mit Napoli und Reibkäse	11.00
Tomatensauce	
Hotdog	11.00
Laugenbrot, Käsewurst, Grillsauce	
Portion Twister Frites	8.00

## KALTE SNACKS

Sandwiches	8.00
Brie, Mostbröckli, Fleischkäse, Tomaten-Mozzarella	
Laugenbrezel	5.00
gefüllt mit Cantadou	
Schokoladen-Brownie	3.50
Hefe-Nussgipfel	4.50
Chips (Pringles)	4.00
Salz, Paprika	

# ALLGEMEINE BEDIENUNGEN

## GASTRONOMIE/CATERING

### 1 ALLGEMEINES

Die TBH Gastro & Event AG (Stadtsaal Wil) verpflichtet sich, den Auftrag mit grösstmöglicher Sorgfalt und Zuverlässigkeit auszuführen. Sie verpflichtet sich, Termine einzuhalten, den Anlass zeitgerecht und gemäss dem vereinbarten Auftrag durchzuführen. Die Auswahl und Zubereitung von Speisen und Getränken erfolgt unter höchsten Qualitätsansprüchen. Wenn immer möglich werden saisonale Produkte, Mehrwertartikel und kurze Beschaffungswege berücksichtigt. Bei der Organisation von Anlässen betreut die TBH Gastro & Event AG (Stadtsaal Wil) die Koordination der beteiligten Partner/Lieferanten und führt die Regie der Veranstaltung, sofern dies mit dem Auftraggeber schriftlich vereinbart wurde (siehe Absatz 11 Beratung/Regie). Sämtliche Rechte an den präsentierten Vorschlägen, Entwürfen, Ideen, Abbildungen, Skizzen, und Texten sind geistiges Eigentum der TBH Gastro & Event AG (Stadtsaal Wil). Die Nutzung ist nur mit ausdrücklicher & schriftlicher Zustimmung der TBH Gastro & Event AG (Stadtsaal Wil) gestattet.

### 2 AUFTRAGSBESTÄTIGUNG

Ein Auftrag an die TBH Gastro & Event AG (Stadtsaal Wil) kann mündlich oder schriftlich erfolgen. Offerten sind weder für den Kunden noch für TBH Gastro & Event AG (Stadtsaal Wil) in irgendeiner Form verbindlich. Spätestens mit der schriftlichen Auftragsbestätigung durch die TBH Gastro & Event AG (Stadtsaal Wil) kommt der Auftrag zustande. Leistungen die über die Auftragsbestätigung hinausgehen (nachträgliche Wünsche, Änderungen seitens des Auftraggebers, Mehraufwand usw.) werden dem Kunden zusätzlich in Rechnung gestellt.

Nach einer allfälligen Bereinigung der Offerte bestätigt TBH Gastro & Event AG (Stadtsaal Wil) dem Kunden in detaillierter Form die Bestellung per E-Mail mit einer Auftragsbestätigung. Eine Vereinbarung kommt zustande, sobald der TBH Gastro & Event AG (Stadtsaal Wil) die unterzeichnete Auftragsbestätigung vom Kunden per E-Mail oder auf dem Postweg gesendet wird.

### 3 UNKOSTENBEITRAG

In der Regel erstellt TBH Gastro & Event AG (Stadtsaal Wil) die ersten zwei Offerten kostenlos. Ab der 3. Offerte wird bei einer Annullierung des Auftrages eine Bearbeitungsgebühr in der Höhe von CHF 300.00 – CHF 600.00 in Rechnung gestellt (abhängig vom Auftragsvolumen). Annullierungen von verbindlich reservierten Daten sind kostenpflichtig in der Höhe der bisher entstandenen Kosten.

### 4 GERINGFÜGIGE ÄNDERUNGEN

Die TBH Gastro & Event AG (Stadtsaal Wil) behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, wie zum Beispiel aufgrund fehlender Waren auf dem Markt oder massiv erhöhten Preisen, z.B. Transportkosten, ihre Leistungen in Bezug auf die Lieferung, nach Absprache mit dem Kunden, zu ändern. Sie verpflichtet sich zu einer gleichwertigen Auftrags erledigung.

### 5 TEILNEHMER-/GÄSTEZAHL

Eine Änderung der Teilnehmerzahl für das Essen muss spätestens **10 Tage vor dem Anlass** schriftlich mitgeteilt werden. Eine nachträgliche Unterschreitung dieser Anzahl kann nicht berücksichtigt werden.

### 6 STORNIERUNG VON VERANSTALTUNGEN

Bei einem Rücktritt vom Vertrag, mit oder ohne Verschulden der Veranstaltenden, werden folgende Kosten in Rechnung gestellt:

- bis 40 Tage vor der Veranstaltung:  
die entstandenen Kosten werden verrechnet
- 39–30 Tage vor der Veranstaltung:  
30 % der vereinbarten Leistungen
- 29–14 Tage vor der Veranstaltung:  
50 % der vereinbarten Leistungen
- 13–0 Tage vor der Veranstaltung:  
100 % der vereinbarten Leistungen

### 7 VORAUSZAHLUNG

Bei grösseren Aufträgen behalten wir uns eine Akontozahlung vor. Kommt diese Situation vor, muss die Vorauszahlung spätestens 14 Tage vor dem Anlass auf dem Konto der TBH Gastro & Event AG (Stadtsaal Wil) gutgeschrieben worden sein. Erfolgt die Vorauszahlung nicht fristgerecht, ist die TBH Gastro & Event AG (Stadtsaal Wil) berechtigt, ohne weiteres vom Vertrag zurückzutreten. Der Kunde hat der TBH Gastro & Event AG (Stadtsaal Wil) den durch den Rücktritt entstehenden Schaden vollumfänglich zu ersetzen.

### 8 VERZÖGERUNGEN/VERSPÄTUNGEN

Die mit dem Kunden vereinbarten Leistungen & Servicezeiten sind in jedem Fall als Richtzeiten zu werten. TBH Gastro & Event AG (Stadtsaal Wil) übernimmt keine Haftung für Verzögerungen im Ablauf der Veranstaltung.

# ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

## 9 BEZUG VON DRITTEN

Die TBH Gastro & Event AG (Stadtsaal Wil) ist berechtigt, falls notwendig, die Erfüllung der Vertragsverbindlichkeiten durch einen Dritten selbständig vornehmen zu lassen oder einen Dritten beizuziehen. Der Dritte muss in gleicher oder ähnlicher Weise in der Lage sein, den Auftrag auszuführen. Die TBH Gastro & Event AG (Stadtsaal Wil) verpflichtet sich in diesen Fällen zur sorgfältigen Auswahl und Instruktion des Dritten.

## 10 HAFTUNG BEI SCHADEN UND/ODER VERLUST

Sofern der Schaden/Verlust nicht selber verursacht wurde ist die TBH Gastro & Event AG (Stadtsaal Wil) berechtigt, allfällige Kosten von eigenem Material sowie von Material, welches explizit für den Anlass von Drittfirmen zu gemietet wurde, dem Kunden in Rechnung zu stellen.

## 11 BERATUNG & REGIE

Die TBH Gastro & Event AG (Stadtsaal Wil) bietet dem Kunden auf Wunsch Beratungs- und Betreuungs-Dienstleistungen an. Für diese Leistungen verlangt die TBH Gastro & Event AG (Stadtsaal Wil) eine Dienstleistungsentschädigung. Beratungsleistungen werden je nach Anlass im Stundenansatz oder pauschal vereinbart. Die Übernahme der Regietätigkeit wird mit einem Dienstleistungshonorar verrechnet in der Höhe von 10 – 15 % des Gesamtrechnungsbetrages (inkl. Fremddienstleistungen). Der prozentuale Anteil ist abhängig vom damit verbundenen Arbeitsaufwand. Die Verträge mit den Fremddienstleistungsunternehmen werden von TBH Gastro & Event AG (Stadtsaal Wil) organisiert. Der Vertrag entsteht zwischen dem Endkunden und dem Dienstleistungsunternehmen. In Ausnahmefällen können die Verträge als integrativer Teil der Auftragsbestätigung von TBH Gastro & Event AG (Stadtsaal Wil) abgeschlossen werden. In diesem Falle ist mit der Akontozahlung der Gesamtbetrag der Fremddienstleistungen abzudecken. Kommt es zu einer Annullation der Veranstaltung gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der jeweiligen Parteien/Fremddienstleister.

## 12 RECHNUNGSSTELLUNG/ZAHLUNGEN

Die TBH Gastro & Event AG (Stadtsaal Wil) erhebt vor Durchführung des Anlasses eine Akontozahlung. Diese Akontozahlung beträgt im Normalfall 50 % des Gesamtbetrags, zahlbar bis spätestens 14 Arbeitstage vor Beginn des Anlasses. Die Restzahlung ist nach Beendigung der Veranstaltung, inklusive eventueller Zusatzleistungen, aufgrund der detaillierten Schlussrechnung, ohne Abzüge, innerhalb von 10 Arbeitstagen zu bezahlen.

## 13 MEHRWERTSTEUER

Unsere Preise verstehen sich inkl. MwSt. Preisänderungen vorbehalten.

## 14 SALVATORISCHE KLAUSEL

Sollte eine Bestimmung dieses Vertrages unwirksam sein, wird die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen davon nicht berührt. Die Parteien verpflichten sich, anstelle einer unwirksamen Bestimmung eine dieser Bestimmung möglichst nahe kommende wirksame Regelung zu treffen.

## 15 GEHEIMHALTUNG

Die Parteien verpflichten sich zur Geheimhaltung aller vor und während der Laufzeit des Vertrages ausgetauschten oder in Zusammenhang mit diesem Vertrag erlangten Informationen über die Geschäftstätigkeit der jeweils anderen Partei, unabhängig davon, ob diese Informationen ausdrücklich als geheim oder vertraulich bezeichnet worden sind. Diese Verpflichtung gilt nach Beendigung des Vertrages zwischen den Parteien auf unbestimmte Dauer weiter.

## 16 GERICHTSSTAND

Gerichtsstand für die Beurteilung aller Streitigkeiten aus diesem Vertrag ist Kirchberg/SG. Es kommt das schweizerische Recht zur Anwendung.

## 17 UNTERZEICHNUNG

Die AGB's werden bestätigt durch, Firma/Veranstalter

Firma/Veranstalter

Name

Vorname

Ort

Datum

Unterschrift