

MENÜVORSCHLÄGE

STADTSAAL WIL



TBH CATERING
EVENT- & CATERINGSERVICES

INHALTSVERZEICHNIS

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

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, Zucchini

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

Brötli 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 Médaillions (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, Weissweinsrisotto/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, Mehrgewärtigkeit 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 Auftragserledigung.

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 BEIZUG 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 exkl. 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