

MENÜVORSCHLÄGE

STADTSAAL WIL



TBH CATERING
EVENT- & CATERINGSERVICES


Toggenburgerhof
CATERING
GENUSS AN JEDEM EVENT.

INHALTSVERZEICHNIS

INFORMATION	2
PAUSENANGEBOT	3
DIE PAUSCHALEN AUF EINEN BLICK	4
VEGETARISCHES ANGEBOT	6
VEGANES ANGEBOT	7
APÉRO	8
APÉROBUFFET	10
BANKETTANGEBOTE	14
DESSERTS	18
MENÜVORSCHLÄGE	20
ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN	21



INFORMATION

Gerne stellen wir für Sie ein individuelles Wunschmenü zusammen.

Bitte teilen Sie uns spätestens 14 Tage vor Ihrem Anlass die genaue Anzahl der Gäste mit. Sollten Allergien oder Unverträglichkeiten bestehen, informieren Sie bitte frühzeitig unser Bankett-Team, damit wir gemeinsam mit unserer Küchenchefin eine passende Menüauswahl treffen können.

Um höchste Qualität zu gewährleisten und allen Gästen Ihr Wunschmenü servieren zu können, bitten wir Sie, ein einheitliches Menü für die gesamte Gesellschaft auszuwählen. Selbstverständlich bieten wir zu jedem Menü eine vegetarische oder vegane Alternative an. Sie können dabei gerne aus unseren Menüvorschlägen wählen oder sich ein ganz individuelles Menü zusammenstellen.

In den folgenden Angeboten finden Sie mit Sicherheit eine passende Auswahl – und für besondere Wünsche sind wir selbstverständlich jederzeit offen.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind exkl. gesetzlicher MwSt.



PAUSENANGEBOT

BEGRÜSSUNGSKAFFEE

pro Person 10.50

Kaffee, Espresso, Tee

Mineral mit und ohne Kohlensäure, Apfelsaft

1 Buttergipfel pro Person

VORMITTAGSKAFFEE

pro Person 13.50

Kaffee, Espresso, Tee

Mineral mit und ohne Kohlensäure, Apfelsaft

1 Buttergipfel pro Person

1 Pausenbrötchen pro Person

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 und Apfelsaft

Süssgebäck: Muffins, Nussgipfel

Früchtespiessli

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

1 Pausenbrötli pro Person

Chips

DIE PAUSCHALEN AUF EINEN BLICK

HALBTAGESPAUSCHALE

pro Person 68.00

Begrüssungskaffee mit Gipfeli

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Früchtekorb auf Buffet

Sitzungsgetränke im Seminarraum auf Tisch

Kaffeepause am Vormittag mit Getränken und Pausenbrötli

Leichtes 3-Gang Mittagessen inkl. Mineralwasser mit und ohne sowie Apfelsaft

TAGESPAUSCHALE

pro Person 86.00

Begrüssungskaffee mit Gipfeli

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Früchtekorb auf Buffet

Sitzungsgetränke im Seminarraum auf Tisch

Kaffeepause am Vormittag mit Getränken und Pausenbrötli

Leichtes 3-Gang Mittagessen inkl. Mineralwasser mit und ohne sowie Apfelsaft

Kaffeepause am Nachmittag mit Getränken und Gebäck

Diese Pauschalpreise enthalten die Raummiete. Bei Bedarf auch Beamer, Leinwand, Pinnwände wie auch Flipcharts. Diese Pauschalen sind fix und können nicht neu zusammengesetzt werden.

Bei den Pauschalen sind die auf der **nächsten Seite aufgeführten Mittagessen im Preis inklusive**. Gerne können Sie von den nachfolgenden Vorschlägen ein Menü auswählen.

Menüvorschläge zum aussuchen:

MENÜ 1

Apfel-Selleriecrèmesuppe mit Rahmhaube
Nüsslisalat Mimosa an französischem Dressing
Hackbraten an Champignonrahmsauce
Hausgemachter Kartoffelgratin
Gemüsevariation

MENÜ 2

Gemüsecrèmesuppe mit Croûtons
Blattsalat an französischem Dressing
Rindsgeschnetzeltes an Stroganoffsauce
Hausgemachte Spätzli
Marktgemüse

MENÜ 3

Griesssuppe mit Gemüsebrunoise
Gemischter Salat an italienischem Dressing
Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce
Nudeln
Gemüsevariation

MENÜ 4

Karotten-Ingwercrèmesuppe
Grüner Salat an Balsamico Dressing
Pouletbrust an milder Currysauce
Reis
Marktgemüse

MENÜ 5

Tomaten-Basilikumcrèmesuppe
Rucola-Mangosalat
mit Pinienkernen an italienischem Dressing
Schweinscarrébraten an Cognacsauce
Polenta-Schnitte
Gefüllte Tomaten und Brokkoli

MENÜ 6

Bouillon mit Eierstich
Eisbergsalat
mit Speck und Ei an französischem Dressing
Rindfleischvogel an Rotweinjus
Baby-Bratkartoffeln mit Rosmarin
Zucchini gefüllt mit Ratatouille

MENÜ 7

Süsskartoffelcrèmesuppe
Nüsslisalat mit Ei
Gefüllte Pouletbrust mit Frischkäse
Kräuterrahmsauce
Reis
Gemüsevariation

MENÜ 8

Kartoffeln-Lauchsuppe
Griechischer Salat an Balsamico Dressing
Lachsforellenfilet an Dillsauce
Weissweinrisotto
Blattspinat mit Pinienkernen

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

Gebratenes Pilzragout an Kräuterrahmsauce

Reis

Gemüsevariation

MENÜ 2

Kohlköpfchen gefüllt mit Couscous

Gemüse an Kokos-Curry-Sauce

MENÜ 3

Hausgemachte Gemüselasagne

Zwiebeln, Pilze und 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-Basilikum-Risotto

Burrata

MENÜ 9

Gefüllte Peperoni mit Gemüse und Soja

Cremiger Risotto

MENÜ 10

Tortilla gefüllt mit Gemüse

Kräuterfrischkäse

Gebratenes Sojageschnetzeltes

VEGANES ANGEBOT

MENÜ 1

Rotes Gemüsecurry

Serviert im Reisring mit Cashewnüssen

MENÜ 2

Linsen-Süsskartoffeln-Dahl

Reis

MENÜ 3

Hausgemachte Gemüsetätschli

Kokos-Safransauce

Reis

MENÜ 4

Kichererbsen Falafel

Rucola-Dip

Reis



APÉRO

KALTE SPEISEN

pro Stück

Canapé halbiert

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

3.00

Brötli gefüllt

Vollkorn, Laugen, Weissbrot, Zopf

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

2.50

Tomaten-Mozzarella-Spiess

2.00

Gemüse-Dip im Glas

Frisches Gemüse mit Tartar- oder Cocktailsauce

2.50

Crevetten-Cocktail im Glas

3.00

Früchtespiess

Saisonale Früchte

1.50

Melonen mit Rohschinkenspiess

2.50

Greyerzer-Traubenspiess

2.00

Antipastispiess

Auswahl: Tomaten, Peperoni, Aubergine; Zucchini

2.50

Salat im Glas

Kleiner gemischter Salat (Rüebli, Gurken, Randen, Blattsalat)

2.00

Hausgemachtes gefülltes Blätterteiggebäck

Kräuterfrischkäse, Schinkenmousse

1.50

Roastbeef-Rollen gefüllt mit Tartarsauce

2.50

Grissini ummantelt mit Rohschinken

1.50

Kleine hausgemachte Bruschetta

2.00

Kleine gefüllte Wraps

Lachs, Eisbergsalat, Kräuter dip

2.00

Vollkornbrot mit Frischkäse und Gurkenscheibe gefüllt

2.00

Hausgemachte Focaccia mit Oliven und Fleur de Sel

1.50

WARME SPEISEN

pro Stück

Schinkengipfeli	2.00
Mini-Pizza (gemischt)	2.00
Lauch-Käsekuchen in Würfel geschnitten	1.50
Riceballs mit Süss-Sauer-Sauce	2.50
Hausgemachte Wienerli im Teig	2.00
Mini-Burger Rindfleisch, Tofu paniert	2.50
Hausgemachte überbackene Blätterteigtaschen Mit Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto	2.00
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-Crêmerollen	2.50
Tiramisu im Glas	2.50
Panna Cotta mit Früchten	2.50
Toblerone-Mousse im Glas	2.50
Hausgemachter Brownie mit Baumüssen	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 45min	3 - 4 Häppchen pro Person
Apérodauer 45min - 90min	5 - 6 Häppchen pro Person
Apérodauer 90min - 120min	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

Hausgemachte Focaccia

Mit Oliven und Fleur de Sel

WARM

Mini-Pizza

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

Hausgemachtes gefülltes 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

APÉRO 1

pro Person 7.00

Brötli gefüllt

Vollkorn, Laugen, Weissbrot, Zopf

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

Tomaten-Mozzarella-Spiess

Vollkornbrot mit Frischkäse und Gurkenscheibe gefüllt

Grissini ummantelt mit Rohschinken

APÉRO 2

pro Person 9.50

Hausgemachtes gefülltes 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 Tartar- oder Cocktailsauce

Crevetten-Cocktail im Glas

Greizer-Traubenspiess

Riceballs mit Süss-Sauer-Sauce

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

APÉRO 5

pro Person 14.50

Canapé halbiert

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

Greyerzer-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

Hausgemachte Focaccia mit Oliven und Fleur de Sel

Vollkornbrot mit Frischkäse und Gurkenscheibe gefüllt

Lauch-Käsekuchen in Würfel geschnitten

Hausgemachte überbackene Teigtaschen

mit Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto

Poulet-Satay-Spiessli

Panna Cotta mit Früchten

Hausgemachter Brownie mit Baumüssen

BANKETTANGEBOTE

VORSPEISEN

pro Person

SUPPEN

Bouillon mit Eierstich/ Flädli	5.50
Weissweinsuppe mit Mostbröckli	6.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikumschaum	5.50
Gemüsecrèmesuppe mit Brotcroutons	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 Bündnerfleisch und Trauben	8.00
Tomaten-Mozzarella-Salat 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 inklusive 2 Dressings und Brot	7.50
Salatbuffet mit 7 Sorten inklusive Kerne, Ei, Croutons, 2 Dressings und Brot	10.50

Wählen Sie zwischen folgenden Salaten aus:

Grüner Blattsalat, Rübli, 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.

HAUPTGÄNGE

pro Person

Wählen Sie zwischen Tellerservice oder Buffetservice.

Fleischauswahl: Preis inklusive 1 Sauce sowie 1 Stärke- und 1 Gemüsebeilage nach Wahl.

VOM SCHWEIN

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

VOM RIND

Rindsfleischvogel mit Sauce	28.00
Rindschulterbraten mit Sauce	28.00
Rindsfilet-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 Médallions (rosa)	47.50
Rindsfilet am Stück gebraten (rosa)	47.50

VOM KALB

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

pro Person

VOM POULET

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

VOM FISCH

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

VEGETARISCH

Gebratenes Pilzragout an Kräuterrahmsauce inkl. Stärkebeilage nach Wahl	21.00
Hausgemachte Gemüselasagne	19.00
Feta-Rice-Burger inkl. Stärkebeilage und Sauce nach Wahl	22.00
Tofu-Schnitzel in Cornflakes Panade inkl. Stärkebeilage und Gemüse nach Wahl	22.00
Gefüllte Peperoni mit Gemüse und Soja inkl. Stärkebeilage und Sauce nach Wahl	20.00
Kohlköpfchen gefüllt an Kokoscurrysauce inkl. Stärkebeilage nach Wahl	21.00
Gemüse-Stroganoff inkl. Stärkebeilage nach Wahl	19.00
Tofu-Asian-Bowl inkl. Stärkebeilage nach Wahl	22.00
Tomaten-Basilikumrisotto mit Burrata	23.00

VEGAN

Rotes Gemüsecurry serviert im Reising und Cashewnüssen	22.00
Linsen-Süsskartoffeldahl mit Reis	21.00
Hausgemachte Gemüsetäschli an Kokos-Safransauce inkl. Stärkebeilage nach Wahl	21.00
Kichererbsen Falafel mit Rucola-Dip inkl. Stärkebeilage nach Wahl	23.00

SAUCENAUSWAHL

Weitere Saucen bieten wir auf Anfrage gerne an.

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

AUSWAHL STÄRKEBEILAGEN

Weitere Beilagen bieten wir auf Anfrage gerne an.

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

AUSWAHL GEMÜSEBEILAGEN

Weitere Beilagen bieten wir auf Anfrage gerne an.

Mischgemüse	Mandelbrokkoli	Tomaten überbacken
Bohnenbündeli mit Speck	Grillgemüse	Saisonales Gemüse
Blumenkohl	Zucchetti gefüllt mit Ratatouille	Blattspinat mit Pinienkernen
Kohlrabi		Rüebli / Pfälzer Duett

DESSERT

pro Person

Tiramisu	8.50
Schokoladenmousse	8.50
Toblerone Mousse im Glas	8.50
Saisonmousse Erdbeeren, Orangen, Zwetschgen	8.00
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 saisonalen Früchten	8.50
Diverse Minipatisserie saisonal	4.50
Crèmeschnitten	6.50
Crèmerollen	5.00
Blechkuchen Brownies, Schokoladen-Kokos, Rüeblì	3.50
Apfel-Crumble-Kuchen	3.50
Beeren-Crumble-Kuchen	4.00
Glace pro Kugel Zitronensorbet, Vanille, Joghurt	2.50
Baileys-Parfait im Glas	8.50
Cheesecake mit Früchten	5.50
Tortenstück mit Logo oder Foto-Sujet gibt einen Aufpreis	7.50
Für mitgebrachte Torten und Dessert	4.00

DESSERTBUFFET

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

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

DESSERTTELLER

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

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



MENÜVORSCHLÄGE

MENÜ 1

Tomatencrèmesuppe mit Basilikumschaum

Junge Blattsalate mit Bündnerfleisch und Trauben an italienischem Dressing

Kalbshohrücken am Stück gebraten (rosa) mit Morchelrahmsauce

Hausgemachter Kartoffelgratin

Mandelbrokkoli

Baileys-Parfait im Glas

Pro Person 64.50

MENÜ 3

Gemischter Salat an italienischem Dressing

Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce

Hausgemachte Spätzli

Mischgemüse

Saisonales Panna Cotta mit Früchtechutney

Pro Person 55.50

MENÜ 2

Nüsslisalat mit Ei an französischem Dressing

Rindsfilet Médailles an Sauce Béarnaise

Pommes Duchesse

Saisonales Gemüsebouquet

Toblerone-Mousse im Weckglas

Pro Person 65.50

MENÜ 4

Weissweincrèmesuppe mit Gemüsebrunoise

Lachsfilet an Safran-Dillsauce

Risotto

Junger Blattspinat mit Pinienkernen

Apfel-Crumble-Kuchen, Glace und Rahm

Pro Person 45.50

MENÜ 5

Bouillon mit Einlage

Blattsalat mit Kräutercroutons an französischem Dressing

Rindsfilet-Würfel Stroganoff

Hausgemachte Spätzli

Crème Brûlée

Pro Person 58.00

ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

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, Mehrwegartikel 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 14 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.

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 selbst 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 zugemietet 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 Annullaion 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 nahekommende 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 AGBs werden bestätigt durch,

Firma / Veranstalter

Name

Vorname

Ort

Datum

Unterschrift