

Unser Bankettangebot

Zum Anfangen a Brettl...

Brettljause Geräucherter Tirolerschinken, Liptauer, Rettich, Gurken und Radiesli Etwas Kleines zum Schmausen...	p.P. chf 7.50
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 12.50
HEURIGEN-Jause Tirolerschinken, Liptauer, Tirolerkäse, Käsekrainer mit Senf und Kren, Rettich, Gurken und Radiesli	p.P. chf 24.50

Schmankerl...

zum Apero **p.P. 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 in der Lounge oder im Fumoir (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.

Monte Primero - Abend im Weinkeller **p.P. ab chf 70.—**

Einen spanischen Abend mit den beliebten Tapas unseres ehemaligen Zweitbetriebes ab 10 Personen. Natürlich mit den passenden spanischen Weinen von unserem damaligen Exklusiv-Lieferanten Casa del vino!

Gerne beraten wir Sie persönlich. Rufen Sie uns an.

Zwischendurch...

Kleine Käseauswahl nach dem Hauptgang p.P. chf 8.—

Hofwiesen Teller p.P. chf 24.50
Geräucherter Tirolerschinken, Liptauer, Tiroler Käse, Rettich,
Gurken und Radiesli

Give away...

Möchten Sie Ihren Gästen noch etwas Kleines mitgeben? Unsere hausgemachte Salatsauce eignet sich hervorragend!

Salatsauce vom Haus 250ml à chf 9.50

Menu 1 p.P. chf 63.—

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 66.—

Brunnenkresseschaum
Leichte Brunnenkresseschaumsuppe

Pouletbrust mit Mais
Gebratene Pouletbrust mit Avocado, Datteritomaten und Basilikum
auf Maistätschli

Apfel-Bisquit
Löffelbisquitte in Apfelsaft getränkt mit Kernobst und Mascarponecreme

Menu 3

p.P. chf 72.—

Frische Morcheln mit Garnellen
Morchelrahmsuppe mit gebratenen Riesencrevetten

Kotelett vom Schwein
Saftiges Schweinskotelett mit Bärlauchbutter serviert mit Weissweinsrisotto

Marillen – Buchteln
Warmes Hefeteiggebäck mit Aprikosen gefüllt auf Vanillesauce

Menu 4

p.P. chf 77.—

Gemischte Blattsalate der Saison
Gemischte Blattsalate mit grünem Spargel, Avocado, Datteri und Ei
an unserem beliebten Hausdressing

Tafelspitz KLASSISCH!
Siedfleisch vom Rindshohrücken mit Markbein, Wurzelgemüsen,
Röstkartoffeln, Rahmspinat und Apfelkren

Powidltaschen
Mit Zwetschgenmus gefüllte Kartoffelteig-Taschen an süssen Butterbrösel

Menu 5

p.P. chf 85.—

Frische Morcheln mit Ei
In Butter gebratene frische Morcheln auf grünem Spargel mit einem pochierten Ei

Frühlings – Lamm
Zartes Lammentrecote rosa gebraten serviert mit einem Frühlingsrisotto

Kaiserschmarren KLASSISCH !
Luftiger Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompott

Menu 6

p.P. chf 85.—

Topfenknödel mit Bärlauch

Fluffige Quark-Gnocchi mit Bärlauch und jungen Gemüsen
in frischer Butter geschwenkt

Zwiebelrostbraten HOFWIESEN

Rindsfilet am Stück im Ofen gebraten mit gerösteten Zwiebeln,
Zweigeltjus und dazu buntes Gemüse

Wiener Eiskaffee

2 Kugeln Vanilleeis und Kaffee, gerührt mit Schlagrahm

Menu 7

p.P. chf 86.—

Jakobsmuschel mit Limetten

Carpaccio von der Jakobsmuschel mit Limetten-Espuma

Kalbshohrücken am Zweigeltjus

Kalbshohrücken am Stück gebraten an einem Zweigelt-, Portweinjus,
dazu Risotto

Topfenstrudel

mit Rhabarberkompott

Menu 8 „Degustation“

p.P. chf 94.—

Rindstatar HOFWIESEN

Frisch geschnittenes Tatar vom Rindsfilet an Kürbiskernöl

Schlutzkrapfen mit Paradeiser

Teigtaschen mit Quark, Kartoffeln und Spinat gefüllt
an frischer Tomatenbutter mit Brösel und Parmesan

Fogosch und Spargel-Morchel-Gröstel

Kurz gebratenes Zanderfilet auf frischem Spargel-, Morchelgemüse mit Risotto

Powidltaschen

Mit Zwetschgenmus gefüllte Kartoffelteig-Taschen an süssen Butterbrösel

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.

Raumangebot	Kosten	Kapazitäten
Bar / Lounge		15 bis 25 Personen
Fumoir		15 bis 25 Personen
Stübli exkl.	Mindestumsatz 2500.—	bis 28 Personen
Restaurant	Mindestumsatz 5000.—	bis 52 Personen
Restaurant und Stübli	Mindestumsatz 7500.—	bis 80 Personen
Weinkeller		
Exklusiv	Mindestumsatz p.P. 150.—	9 bis 16 Personen
Dinner oder Lunch	Mindestumsatz 3000.—	17 bis 30 Personen
Apero	Mindestumsatz 2500.—	31 bis 50 Personen

Die obengenannten Mindestumsätze gelten für die Abende von Montag bis Freitag. Samstags und sonntags den ganzen Tag.

Mittags werden die Mindestumsätze, gemäss oben, halbiert. Ausser im Weinkeller gelten sie wie oben vermerkt.

Sitzungen

Für Sitzungen richten wir Ihnen gerne unser Stübli oder den Weinkeller her.

Unsere Räumlichkeiten bieten Platz für maximal 20 Personen, je nach Bestuhlung.

Mindestumsatz im entsprechenden Raum	p.P.	CHF 50.—
Sitzungspauschale	p.P.	CHF 110.—
Raummiete (Blocktisch oder Seminarbestuhlung)		
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure		
1 Kaffeepause (Kaffee, Gipfeli, Orangensaft)		
Lunch (3-Gänge Mittagsmenu)		
Zvieri Brettljause, Früchtekuchen, Früchtekorb	p.P.	CHF 13.—
Hofwiesen-Jause	p.P.	CHF 15.50
Käskrainer mit Brot und 1 Weissbier 5dl	p.P.	CHF 18.—

Diverses

Menukarten

Pro Tisch ist eine Menukarte inbegriffen. Jede weiter 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 Grossanlässen (Umsatz über chf 5000.—) 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 Rechnungslegung nach dem Anlass (zahlbar innert 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug)
- durch Barzahlung
- durch Kreditkartenbezahlung (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 an folgende Fax-Nr. senden: 043 433 80 86
oder Mail an info@hofwiesen.ch