



Liebe Gäste

«ESSEN MIT GENUSS IN HISTORISCHEM AMBIENTE»

... ist unser Motto im «Hirschen Stammheim».

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, unser Angebot aus Küche und Keller mit dem wunderschönen Riegelhaus aus dem 17. Jahrhundert und den saisonalen Produkten aus der Region zu verbinden.

In unserer Küche werden alle Gerichte saisongerecht und frisch zubereitet. Hohe handwerkliche Sorgfalt und Liebe zum Detail teilen wir auch mit vielen unserer Lieferanten.

Die vorliegenden Menüvorschläge sollen Ihnen einige Ideen liefern für die Zusammenstellung Ihres Wunsch-Menüs. Die einzelnen Menübestandteile können nach Lust und Laune kombiniert werden. Nach Möglichkeit setzen wir auch von Ihnen eingebrachte Ideen und Vorschläge um. Wir freuen uns, Ihnen mit Rat und Tat zur Seite zu stehen. Gerne besprechen wir Ihr Menü mit Ihnen persönlich vor Ort. Bitte nehmen Sie Kontakt mit uns auf, um einen Termin zu vereinbaren.

Alle Preise gelten für Veranstaltungen ab 10 Personen, für weniger Gäste kann aus der aktuellen Restaurant-Karte gewählt werden.

Um alles Ihren Wünschen entsprechend vorbereiten und arrangieren zu können, bitten wir Sie, uns Ihre Menüauswahl bis spätestens zwei Wochen vor Ihrem Anlass bekannt zu geben.

Nun wünschen wir Ihnen viel Freude beim Zusammenstellen.

Petra & Mirco Schumacher

Als kleiner Einstieg ins Hirschen Ensemble und seine Umgebung möchten wir Ihnen gerne kurz etwas über die Geschichte des Hirschen Stammheim und der Galluskapelle erzählen.

HIRSCHEN STAMMHEIM | Sechs historisch wertvolle Gebäude bilden zusammen das Hirschen-Ensemble: der Hirschen, das Haus Graf, das Haus Wyttenbach als ehemaliges Bauernhaus, eine Scheune, ein ehemaliger Stall und eine Trotte. Der Hirschen wurde 1684 als herrschaftlicher Landsitz der Familie Wehrli erbaut. Heute beherbergt er den Gastbetrieb mit drei historischen Hotelzimmern. In der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts erhielt das Innere bedeutende Ausstattungselemente wie die bemalten Renaissancetüren im 1. Stock mit Sujets aus der Umgebung. Im Haus befinden sich zudem acht historische Kachelöfen. 2013 verleiht ICOMOS Suisse dem Hirschen die Auszeichnung «Historisches Hotel des Jahres 2014» mit folgender Begründung: «Der Gasthof zum Hirschen in Oberstammheim wird ausgezeichnet für die sensible und kontinuierliche Pflege des historischen Gasthauses. Es handelt sich um ein authentisch tradiertes Haus in einem erstaunlich intakten Ensemble, mit starker lokaler Verwurzelung.»

2015 bis 2017 wird das gesamte Ensemble in enger Zusammenarbeit mit der Kantonalen Denkmalpflege umfassend renoviert und ausgebaut. Der Gasthof erhält eine erweiterte Küche im Untergeschoss. Der Heuboden in der Scheune wird zur Hirschenbühne umgebaut, der ehemalige Stall zu einem multifunktionalen Raum. In der grossen Scheune an der Strasse werden moderne Pferdeboxen, Garderoben sowie eine Pellet-Heizung für das ganze Ensemble installiert. Das ehemalige Bauernhaus «Haus Wyttenbach» wird grundlegend erneuert und beherbergt heute sechs Hotelzimmer, eine offene Küche und Stube sowie einen Seminarraum.

DIE GALLUSKAPELLE | Im 9. Jahrhundert auf einem der schönsten Aussichtspunkte im Zürcher Weinland erbaut, präsentiert sich die Galluskapelle in Oberstammheim nach einer sanften und umfassenden Renovation heute von ihrer schönsten Seite. Umgeben vom nahen Wald und den Weinbergen des Stammertals geniesst man hier einen beeindruckenden Rundblick auf die malerischen Dörfer. Die Galluskapelle erreicht man vom Hirschen in nur zwei Gehminuten, entlang der Rebberge.

MENÜVORSCHLÄGE FRÜHLING

(ab mindestens 10 Personen einheitlich für die ganze Gesellschaft)

APÉRO-SNACKS

Apérostangen: Rosmarin-Focaccia und Laugenstange	<i>für 10 Personen</i>	Fr. 25.00
Blätterteiggebäck gemischt (30 Stück)	<i>für 10 Personen</i>	Fr. 25.00
Rosmarin-Focaccia mit Kräuterquark zum Dippen	<i>für 10 Personen</i>	Fr. 25.00
Oliven grün, schwarz, Käsestücke	<i>für 10 Personen</i>	Fr. 35.00
Verschiedene kleine Quiches: Lauch-Käse, Birnen-Brie, Gemüse, mediterran	<i>für 10 Personen</i>	Fr. 40.00
Flammkuchen: Zwiebel, Speck, Käse	<i>für 10 Personen</i>	Fr. 35.00
Bärlauch, Rohschinken, Käse	<i>für 10 Personen</i>	Fr. 40.00
Gemüse, Champignon, Käse	<i>für 10 Personen</i>	Fr. 32.00
Bruschette mit diversen Belagen: z.B. Kräuter-Quark, Tomaten-Oliven-Tapenaden (30 Stück)	<i>für 10 Personen</i>	Fr. 35.00
Assortierte Rohkost-Gemüseplatte mit Dipp-Saucen	<i>für 10 Personen</i>	Fr. 35.00
Strohsackbrötli gemischt mit: - Fleischkäse - Rohschinken - Salami - Schinken - Käse - Mostbröckli	<i>pro Stück</i>	Fr. 3.00
Pumpenickel mit geräuchertem Forellenmousse (20 Stück)	<i>für 10 Personen</i>	Fr. 35.00
Trockenfleisch-Platte mit Käse und Garnituren	<i>für 10 Personen</i>	Fr. 50.00
Gemischte Antipasti-Spiesschen	<i>pro Stück</i>	Fr. 2.50
Baumkuchen-Pralinés von Mostbröckli und Käse	<i>für 10 Personen</i>	Fr. 50.00
Saisonale Mini-Süppchen z.B. mit Spargel, Wildkräutern, Kürbis	<i>pro Stück</i>	Fr. 2.50
Grüne Spargelstangen mit Wildkräuterdipp	<i>für 10 Personen</i>	Fr. 45.00
Stammer Winzerpfanne in Mini-Schälchen	<i>für 10 Personen</i>	Fr. 35.00

Aus Stammer Jagd:

Wildschweinbratwurst aufgeschnitten mit süßem-Hopfenseif	<i>für 10 Personen</i>	Fr. 30.00
Reh-Hackbällchen mit Sauerrahm und hausgemachter Salsa	<i>für 10 Personen</i>	Fr. 35.00
Süss:		
Schokolade-Haselnusskuchen	<i>für 10 Personen</i>	Fr. 35.00
gemischte Früchtespiesschen	<i>pro Stück</i>	Fr. 2.50
Früchtespiesschen mit kleinem Schokoladenbrunnen		Fr. 80.00

APÉRO-GETRÄNKE

Stammheimer Hopfen-Bräu, naturtrübes Bier	0,33 Fl.	Fr. 5.50
	Liter offen	Fr. 10.00
Riesling & Sylvaner, Marlis & Hans Glesti, Oberstammheim	5,0 dl	Fr. 20.00
Räuschling, Ruedi & Käthi Frei, Unterstammheim	5,0 dl	Fr. 26.00
Cuvee blanc, Ruedi & Käthi Frei, Unterstammheim <i>(Traubensorten Riesling & Sylvaner & Seyval blanc)</i>	5,0 dl	Fr. 28.00
Riesling & Sylvaner Auslese, Marlis & Hans Glesti, Oberstammheim	7,5 dl	Fr. 36.00
Pinot gris, Marlis & Hans Glesti, Oberstammheim	7,5 dl	Fr. 45.00
Gewürztraminer, Marlis & Hans Glesti, Oberstammheim	7,5 dl	Fr. 45.00
Räuschling, Käthi & Ruedi Frei, Unterstammheim	7,5 dl	Fr. 36.00
Pinot gris, Käthi & Ruedi Frei, Unterstammheim	7,5 dl	Fr. 38.00
Federweisser, Stammheimer Winzergenossenschaft	7,5 dl	Fr. 34.00
Stammheimer Schaumwein, Marlis & Hans Glesti <i>(Traubensorten Chardonnay, Pinot noir)</i>	7,5 dl	Fr. 75.00
Tropfen alkoholfrei aus Mammern (alkoholfrei)	7,5 dl	Fr. 45.00

Weitere Weine und Schaumweine finden Sie auf unserer Weinkarte.

Hausgemachte Bowle je nach Saison (<i>z. B. aus Goldmelisse, Pfefferminze, Holunder, etc.</i>) <i>mit Alkohol</i>	<i>pro Liter</i>	Fr. 30.00
	<i>ohne Alkohol</i>	<i>pro Liter</i> Fr. 15.00
Hausgemachter Eistee (ohne Schwarztee)	<i>pro Liter</i>	Fr. 11.00
Granini Orangensaft	<i>pro Liter</i>	Fr. 13.00
Traubensaft Rot & Weiss, Familie Heller, Unterstammheim	<i>pro 5 dl</i>	Fr. 12.50
Süssmost naturtrüb aus dem eigenen Obstgarten	<i>pro Liter</i>	Fr. 10.00
Goba Mineralwasser still & leise	<i>pro Liter</i>	Fr. 10.00

KALTE VORSPEISEN

«Hirschen»-Salat Bunte Blattsalate mit Gemüsestreifen, Sprossen und gerösteten Kernen an Balsamico-Vinaigrette oder Joghurt-Kräuter dressing	Fr. 9.50
Bunter Blattsalat mit Sprossen und Kernen an Balsamico-Vinaigrette oder Joghurt-Kräuter dressing	Fr. 7.50
Salat «Frühlingserwachen» mit Kräutern und Blüten des Frühlings aus Wald und Wiese an Honig-Vinaigrette	Fr. 10.50
Bunter Blattsalat mit Thurtaler Wachteleiern und Croûtons an Balsamico-Dressing oder Joghurt-Kräuter dressing	Fr. 12.50
Spargel terrine mit Frühlingssalat-Bouquet an Bärlauch-Vinaigrette	Fr. 14.50
Joghurt-Terrine mit Spargelsalat und Stammer Safran-Schaum	Fr. 14.50
Geräuchertes Kundelfingerhof-Forellenfilet auf Linsensalat und Apfelfächer mit süsser Hopfensauce	Fr. 16.50
Stammer Grünspargeln an Gemüse-Vinaigrette mit Mostbröckli vom St. Anna Hof	Fr. 19.50
St. Anna Hinterwälder Rinds-Tatar mit Thurtaler Wachtelei Salatbouquet und Brotchips	Fr. 26.00

WARME VORSPEISEN

Tagliatelle mit Gemüsestreifen an Sauerrahmsauce und marinierten Wildkräutern	Fr. 15.50
Bärlauch-Pizokels mit Morcheln und Sauerrahm	Fr. 18.50
Grüner Spargel von der Familie Brupbacher an Sauce Hollandaise oder Gemüse-Vinaigrette	Fr. 19.50
Hausgemachte Pilzravioli an Salbei-Butter und gehobelter Belper Knolle	Fr. 18.50
Pappardelle an Morchelrahmsauce mit Frühlingsschneepilzen und Bärlauch-Schaum	Fr. 19.50
Blätterteig-Kissen gefüllt mit Frühlingsspargeln und Morcheln an Mousseline-Sauce	Fr. 19.50
Rohschinken auf gebratenem Spargel mit Pinienkernen-Vinaigrette	Fr. 21.50

SUPPEN

	Tasse	Teller
Gemüse-Essenz mit Kräuterflädli	Fr. 7.50	Fr. 9.50
Bärlauchcrème-Suppe mit Speck-Croûtons	Fr. 8.50	Fr. 10.50
Brennnesselcrème-Suppe mit Sauerrahmschaum	Fr. 8.50	Fr. 10.50
Spargelcrème-Suppe mit Rahmhaube und Spargeleinlage	Fr. 9.50	Fr. 11.50
Kresserahm-Suppe mit Forellen-Klösschen	Fr. 10.50	Fr. 12.50
Pilzessenz mit Morchel-Royale und Spargelstreifen	Fr. 12.50	Fr. 14.50
Rindskraftbrühe mit		
Kräuterflädli	Fr. 9.50	Fr. 11.50
Safran-Eierstich	Fr. 10.50	Fr. 12.50
Verlorenem Thurtaler Wachtelei	Fr. 11.50	Fr. 13.50
Tafelspitz und Gemüse	Fr. 12.50	Fr. 14.50

HAUPTGERICHTE

FISCH

Gebratene Felchenfilets an Bärlauchschaumsauce auf Tagliatelle und Gemüse Als Vorspeise	Fr. 34.00 Fr. 20.50
Pochierte Kundelfingerhof Forellenfilets auf Spargelragout mit Stammer Safranschaum und Frühlingkartoffeln Als Vorspeise	Fr. 38.00 Fr. 25.00
Gebratenes Lachsforellenfilet auf Frühlingsgemüse mit Salzkartoffeln Als Vorspeise	Fr. 37.00 Fr. 23.50

VEGETARISCH

Rüebli-Täschli mit Nussbutter auf Lauchgemüse und Kartoffelwürfel	Fr. 24.00
Buntes Frühlingsgemüse mit Kräuterschaumsauce im Mohn-Blätterteigkissen	Fr. 26.00
Kartoffel-Bärlauch-Gnocchi mit Morcheln und Parmesanschaum	Fr. 29.00
Spargeln mit Sauce Hollandaise oder Gemüse-Vinaigrette und Frühlingkartoffeln	Fr. 30.00
Gebratene Morcheln mit Bärlauch auf Spargel-Risotto	Fr. 32.00

FLEISCH

«Stammer Winzerpfanne»: Angeräuchter Schüblig von der Metzgerei Frei auf Gemüse und Stammer Dinkelotto (nur ein Service)	Fr. 22.00
Schweinsbraten mit Dörrpflaumen gefüllt an Vielle Prune-Sauce mit Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 29.00
Rinds-Mostbraten mit Agria-Kartoffelstock und Gemüse	Fr. 32.00
Gebratenes Karree vom Freiland-Schwein auf Marsala-Sauce mit Spargel-Risotto und Gemüse	Fr. 34.00
Pouletbrüstchen an provenzalischer Sauce mit gebratenen Frühlingskartoffeln und Gemüse (nur ein Service)	Fr. 32.00
Im Ofen gebratenes Gigot vom Lamm mit Bärlauch-Jus und gebratenen, neuen Kartoffeln und Gemüse	Fr. 37.00
Geschnetzeltes vom Kalb an Champignon-Rahmsauce Nudeln und Gemüse	Fr. 39.00
Am Stück gebratenes Filet vom Freiland-Schwein an grüner Pfeffersauce Safranpolenta-Sichelmonde und Gemüse	Fr. 39.00
Am Stück gebratenes Karree vom Kalb an Morchel-Kräuterrahmsauce Griess-Gnocchi und Gemüse	Fr. 49.00
Am Stück gebratenes Rinds-Entrecôte an Kräuter-Hollandaise mit grünem Spargel und gebratenen, neuen Kartoffeln	Fr. 52.00
Aus Stammer Jagd: Wildschweinbratwurst auf Rahmwirsing und Brotknödel (nur ein Service)	Fr. 22.00
Rehhackbraten an Bärlauchjus mit Agria-Kartoffelstock und Gemüse	Fr. 28.00

Sämtliche Hauptgänge werden auf Teller serviert und im Plattenservice nachgeschöpft.

DESSERTS

SÜSSES

Caramelköpfler mit Rahm und Früchtegarnitur	Fr.	8.50
Warmer Schokolade-Haselnusskuchen (ohne Mehl) mit Rahm	Fr.	8.50
Joghurtterrine mit Fruchtsaucen und Früchtegarnitur	Fr.	9.50
Panna cotta (natur oder mit Aroma z.B. Waldmeister) mit Erdbeersauce und Streusel	Fr.	10.50
Erdbeer-Crumble im Glas serviert: Erdbeeren, Streusel und Vanilleschaumcrème	Fr.	12.50
Griess-Flammeri mit Rhabarberkompott und Erdbeerschaum	Fr.	12.50
Rhabarber-Tiramisu mit Erdbeeren	Fr.	12.50
Waldmeisterparfait auf Erdbeersalat	Fr.	14.50
Maracaibo-Schokoladenmousse mit Knuspergarnitur und Früchten	Fr.	14.50
Symphonie «Hirschen»: Variation von verschiedenen Leckereien	Fr.	16.50
<u>Dessertbuffet ab 20 Gästen:</u> Helles und dunkles Schokoladenmousse, Früchte-Joghurtcrème, Caramelköpfler, Charlotte royal, Süssgebäck, frische Früchte und weitere saisonale Leckereien	pro Person ab Fr.	20.00
<u>Tortenservice:</u> Gerne können Sie Ihre Geburtstags- oder Hochzeitstorte von Ihrer Hausbäckerei selbst mitbringen. Wir kühlen sie auch kostenlos für Sie.	Tortenservice pro Person Fr. als Dessertgang pro Person Fr.	3.50 4.50

KÄSE

Käsevariation mit Garnituren und Stammertaler Früchtebrot	Fr.	14.50
Käseplatte zum selber schneiden mit diversen Garnituren	Preis nach Aufwand	

DAS KLEINGEDRUCKTE

Catering | Speisen und Getränke müssen grundsätzlich über uns bezogen werden. In Absprache mit uns können Sie einzelne Produkte gegen Aufpreis selbst mitbringen.

Dekorationsmaterial | Sie können gerne Ihren Blumenschmuck mitbringen. Wenn Sie eine schlichte Blumendekoration von uns wünschen, werden wir diese je nach saisonalem Angebot gerne für Sie organisieren (Bearbeitungsgebühr Fr. 50.00). Das Dekorieren und Einrichten der Innen- und Aussenräume erfolgt nach Absprache mit dem Hirschen. Dekorative Elemente müssen bis 2 Stunden nach der Veranstaltung vollständig abgeräumt sein. Sämtliches mitgebrachtes Material, Dekoration, Verpackungen sind vom Veranstalter wieder mitzunehmen. Bei Entsorgung durch den Hirschen werden die Gebühren in Rechnung gestellt.

Diverse Dienstleistungen | Auf Voranmeldung sind wir gerne bereit, Ihnen beim Einrichten und Aufräumen behilflich zu sein. Für unsere ausserordentlich geleistete Arbeit verrechnen wir Fr. 50.00 pro Stunde.

Feuer / Feuerwerk | Aus Brandschutzgründen können Feuerwerk, Kerzen, Finnenkerzen, Himmelsleiter und weitere Feuerkörper nur nach vorgängiger Absprache mit dem Hirschen benutzt werden.

Gästezahl | Aus organisatorischen Gründen bitten wir um Angabe der verbindlichen Teilnehmerzahl bis 48 Stunden vor dem Anlass. Bei kurzfristigen Absagen oder Nichterscheinen wird die vorbestellte Personenanzahl verrechnet.

Inneneinrichtung und Kunstgegenstände | Kunstgegenstände und Dekorationen gehören zu den Räumlichkeiten und dürfen weder verändert, verschoben, dekoriert, bewegt noch entfernt werden. Zum Teil handelt es sich um Gegenstände von hohem Wert, viele sind in ihrer Art heute einzigartig.

Menükarten | Für Ihren Anlass stellen wir unentgeltlich Menükarten im Kopier-Verfahren zur Verfügung. Spezialanfertigungen werden nach Aufwand verrechnet.

Parkplätze | Vor dem Hirschen, beim Werkhof mit Beschilderung in Zusammenarbeit mit der Gemeindeverwaltung Oberstammheim, an der Talstrasse (hinter dem Chilebückli).

Planung | Wir möchten möglichst alle Ihre Wünsche erfüllen können. Bitte lassen Sie uns deshalb möglichst viele Details schon in der Vorbereitungs-Phase wissen, damit wir die Planung frühzeitig angehen können.

Preise | Die von uns angegebenen Preise sind verbindlich und gelten jeweils für Veranstaltungen mit zehn und mehr Gästen. Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Räumlichkeiten | Wir haben ein vielfältiges Raumangebot für Bankette. Gerne nehmen wir Ihre Wünsche entgegen und erfüllen diese, wenn immer möglich. Bei mehreren parallelen Anfragen behalten wir uns vor, den Ort in Absprache mit Ihnen gegebenenfalls zu ändern.

Raummiete | Bei einem Bankett in unserem Haus entfällt die Raummiete. Zusätzlich benötigte Räume werden verrechnet.

Spezialkost | Gerne erstellen wir auch individuelle Angebote für kleine Gäste, Vegetarier, Veganer, Gäste mit Laktose-, Gluten- oder anderen Unverträglichkeiten und Allergien. Bitte informieren Sie uns vorgängig über Spezialkost-Wünsche.

Technische Ausstattung | Musikanlage, Beamer, Leinwand und Flipchart können bei uns zu folgenden Konditionen gemietet werden.

Beamer und Leinwand:	Fr. 60.00 pro Tag
Flipchart:	Fr. 20.00 pro Tag
Musikanlage:	Fr. 50.00 pro Tag
Lichteranlage:	Fr. 100.00 pro Tag, inkl. Einstellen (nur Hirschen-Bühne)
Mikrofon und Box	Fr. 50.00 pro Tag

Übernachtung | Wir verfügen über zwölf Gästezimmer in drei verschiedenen Häusern: drei einfache Zimmer, drei einfache, aber historisch wertvolle Zimmer mit WC und Dusche auf der Etage und sechs modern eingerichtete Zimmer im Wyttbachhaus mit eigenem Bad. Ein historisches Gästezimmer verfügt über ein Himmelbett - für eine besondere Nacht genau das richtige. Morgens servieren wir Ihnen das Frühstück gerne zur gewünschten Zeit.

Verlängerung | Ab 24.00 Uhr ist eine Verlängerung bis maximal 04.00 Uhr möglich. Musik darf nach Mitternacht nur noch im geschlossenen Raum gespielt werden und muss ab 2.00 Uhr auf Zimmerlautstärke gestellt werden. Wir verrechnen pro angefangener Stunde nach Mitternacht Fr. 150.00 für die geleistete Nacharbeit unserer Mitarbeiter.

Versicherung | Der Hirschen Stammheim zählt zu den bedeutendsten und am besten erhaltenen Riegelhäusern der Schweiz. Das Ensemble steht unter Denkmalschutz - und mit ihm auch die Inneneinrichtung wie Böden, Wände, Bilder. Der Veranstalter haftet gegenüber dem Hirschen Stammheim in jedem Fall für Schäden, die an Räumlichkeiten, Einrichtungen, Mobiliar, Böden und Umschwung entstehen. Sei der Schaden durch ihn oder durch Dritte (Hilfspersonen, Musiker, Gäste) verursacht. Ebenso ist der Veranstalter haftbar für Defekte an zur Verfügung gestellten Geräten, Apparaten und technischen Einrichtungen. Der Hirschen Stammheim lehnt jegliche Haftung für Diebstahl sowie Beschädigung von mitgebrachten Gegenständen, Kleidung und Materialien ab. Auf den Vertrag ist Schweizer Recht anwendbar.

Weine | Wir verzichten in unseren Menü-Vorschlägen bewusst auf ein Angebot von Weinen, weil die Preise zu stark schwanken, insbesondere zwischen einzelnen Jahrgängen. Die passenden Weine zu Ihrer Menü-Auswahl stellen wir aber gerne mit Ihnen gemeinsam und anhand unserer aktuellen Weinkarte zusammen. Wenn Sie Weine selber mitbringen möchten, verrechnen wir Ihnen ein Zapfengeld von Fr. 30.00 pro 7,5 dl Flasche. Bei Spirituosen wird das Zapfengeld nach Aufwand verrechnet.

Wetter | Je nach Wetter muss der geplante Durchführungsort gewechselt oder angepasst werden. Damit wir für Ihren Anlass rechtzeitig alles vorbereiten können, muss der Ort mindestens 24h vorher feststehen - gerne melden wir uns bei einer allfällig notwendigen Anpassung rechtzeitig bei Ihnen.

Zahlungskonditionen | Bei Banketten akzeptieren wir keine Kreditkarten. Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne eine Rechnung an eine Adresse in der Schweiz, zahlbar innert 30 Tagen netto.

Annulationsbedingungen: Begründete Annulationen nehmen wir mit Verständnis entgegen und versuchen, den Termin an andere Interessenten zu vergeben. Da unser Betrieb von einer kontinuierlichen Auslastung abhängig ist, haben wir folgende Annulationspauschalen festgesetzt:

60–30 Tage vor dem Anlass:	25% der bestätigten Leistungen
29–15 Tage vor dem Anlass:	50% der bestätigten Leistungen
14– 1 Tage vor dem Anlass:	80% der bestätigten Leistungen

Bearbeitungsgebühr bei Absage Fr. 50.00

Ab einem Anlass- Budget von Fr. 3000.- muss eine Vorauszahlung von 50% bis 14 Tage vor dem Anlass erfolgen.

Zeitplan | Die hohe Qualität unserer Speisen basiert auf der Verarbeitung von Frischprodukten. Die Gerichte werden auf Zeit zubereitet, damit möglichst viele der Inhaltsstoffe erhalten bleiben. Um diese Qualität auch für Ihr Essen zu gewährleisten, teilen Sie uns bitte spätestens einen Tag vor Ihrem Anlass mit, welche Pausen Sie zwischen den Gängen einlegen möchten.

Zelt | Wir verfügen über zwei Zelte à 6x4 Meter und ein Zelt à 8x4 Meter und stellen Ihnen diese für Ihren Anlass bei schlechtem Wetter kostenlos zur Verfügung. Um den ganzen Hof für Grossanlässe zu überdecken (bis zu 120 Personen), können wir ein professionelles Zelt für Fr. 3500.00 kostenneutral dazu mieten.