



Eichberg



Aussichtreich feiern in bester Gesellschaft

Kulinarische Vorschläge für Gruppen von 13 bis 200 Personen



Liebe Gäste

Wir freuen uns, Sie kulinarisch inspirieren und mit unserem Team Ihren festlichen Anlass planen und durchführen zu dürfen!

Für Ihren Anlass bieten sich verschiedene räumliche Möglichkeiten an:

Räumlichkeiten	Grösse m ²	Apéros, Anlässe mit Kulinarik von einfach bis festlich mit verschiedenen Tischformationen					Seminare und Vorträge	
		Steh- Apéro	rund 8er	einfache Tafel	Doppel- Tafel	U-Form	Seminar	Vortrag
Lindenberg 1	60	50	32	48	32	33	24	54
Lindenberg 2	60	50	32	48	32	33	24	54
Lindenberg 1&2	120	130	72	96	64	65	56	110
Homberg 1	86	90	48	64	48	49	32	80
Homberg 2	88	90	48	64	40	44	32	80
Homberg 1&2	174	180	104	128	96	94	72	160
Eichberg-Panorama	294	300	176	240	184	----	----	300
Sonnensaal	40	30	16	28	16	12	12	40
Residenz 1	45	35	24	32	32	30	11	46
Residenz 2	45	35	24	32	32	30	11	46
Residenz 1&2	90	80	56	80	64	62	49	98
Chalet	130	100	80	120	72	80	----	----
Chalet mit Wiese*		300						

*Bei Schönwetter

Die angegebenen Personenzahlen bedeuten Maximalbelegung der Räume mit der entsprechenden Tischformation. Durch Platzbedarf für Unterhaltung, Buffets etc. verringern sich die Kapazitäten entsprechend. Wir zeigen Ihnen die Möglichkeiten gerne anhand von Tischplänen auf.

Kinder sind bei uns gern gesehene Gäste. Sie können sich auf dem grossen und originellen Spielplatz nach Lust, Laune und abseits vom Straßenverkehr in Sicherheit vergnügen. Für sie haben wir eine spezielle Kinderkarte zusammengestellt.

Apéro-Pauschalen

Kleiner Starter, mittlerer Snack oder genussvoller Apéro Riche. Sie wählen eines der Grundpackages und wählen den Inhalt aus – fertig ist Ihr Apéro oder Stehdinner. Die Gäste können kommen!

Snacks

Pauschal-Varianten	S ab 12 Pers. kleiner Apéro vor dem Menü	M ab 20 Pers. Snack für zwischen durch	L ab 20 Pers. genussvoller Apéro Riche
Raum nach Gruppengrösse	✓	✓	✓
Stehtische	✓	✓	✓
Snacks pro Person aus nachfolgender Auswahl	3 Komponente (kalt)	5 Komponente (4 kalt, 1 warm)	9 Komponente (6 kalt, 2 warm 1 süss)
Snacks pauschal	CHF 14	CHF 25	CHF 45

Getränke

Pauschalzeit	bis 60 min	bis 90 min	bis 120 min
Getränke pauschal (Mineral / Weisswein bis CHF 56/Fl. Bier / Most)	CHF 15	CHF 21	CHF 27
Snacks und Getränke pauschal	CHF 29	CHF 46	CHF 72

Die Preise gelten pro Person während der angegebenen Pauschalzeit. Nach deren Ablauf wird nach effektivem Verbrauch verrechnet.

Getränke können selbstverständlich auch komplett nach Verbrauch bestellt werden.

Berechnungshilfe für Ihren Apéro (Empfehlung)

Apérodauer (Richtzeit)	Kalt	Warm	Süss	CHF
Kleiner Apéro bis 60 min	3-4 Stk.	optional		14-19
Mittlerer Apéro bis 90 min	3-4 Stk.	2 Stk.	1 Stk.	30-35
Apéro Riche bis 120 min	5-6 Stk.	2-3 Stk.	2 Stk.	40-55
Stehlunch Mittag bis 90 min	4-5 Stk.	4-5 Stk.	2-3 Stk.	50-65
Stehdinner Abend bis 150min	5-6 Stk.	4-5 Stk.	3-4 Stk.	60-75

Preisangaben pro Person, Getränke zusätzlich nach Verbrauch oder pauschal.

Snacks-Auswahl

Wählen Sie je nach Package 3 Komponenten (S), 5 Komponenten (M) oder 9 Komponenten (L) aus den folgenden Häppchen aus. Bei individueller Auswahl mindestens 10 Stück pro Sorte.

Kalte Snacks

	V / A	CHF	Stk.		V / A	CHF	Stk.
Spinat-Crêpe mit Hüttenkäse gefüllt	♣	4.50		Tomaten Mozzarella-Spiesschen	♣ ●	4.50	
Käsespiess mit Halbhart-Käse und Traube	♣ ■ ●	4.50		Couscoussalat mit Gemüsewürfelchen	♥ ■ ●	4.50	
Käse-Mille feuille	♣ ●	5		Gemüsetatar-Tartelette	♥	4.50	
Rauchlachstatar-Tartelette		5		Chèvre auf Baguette mit Honig	♣	5	
Wurst-Käsesalat pffiffig gewürzt	■ ●	5		Gemüsestäbchen mit Haussauce	♥ ■ ●	4.50	
Rauchlachs mit Honig Senf- Dillsauce auf Blinis	■	5		Antipasti-Spiess mit grossen Oliven, gefüllte Peppadew, Artischocken, Zucchetti	♣ ■ ●	5	
Rindstatar im Löffel	■ ●	5		Gefülltes Kräuter-Nussbrot	♣	4	
Trockenfleisch mit Brötli	■	7		Hochwertige Nussmischung von Stoli	♥ ●	4	
Speckzopf		4		Pommes Chips nature & Paprika	♥ ●	3.50	

Süss und fruchtig

Beerenstreuselkuchen-Würfel	♣	3.50		Früchtespiess bunt gemischt nach Saison	♥ ■ ●	5	
Brownies-Würfel	♣	3.50		Hefezopf	♣	3.50	
Rüeblikuchen-Würfel	♣ ■ ●	3.50					

♣ = vegetarisch / ♥ vegan / ■ laktosefrei / ● glutenfrei

Warme Snacks

	V / A	CHF	Stk.		V / A	CHF	Stk.
Flammkuchen Classique (entspricht ca. 8 Apéro-Snacks)		23		Flammkuchen Jardin (entspricht ca. 8 Apéro-Snacks)		23	
Flammkuchen Saisonal (entspricht ca. 8 Apéro-Snacks)		26		Vegane Mini Hackbällchen mit Chutney	  	5	
Spiesschen mit Speck-Dörrzwetschge	 	5		2 kleine Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce	  	5	
Quiche-Lorraine		6		Tofu-würfel mit Erdnussauce mariniert	 	6	
Schinkengipfel		5		Texas fries mit Haussauce	 	5	
Poulet-Satay mit Erdnussauce		6		Gebäck mit Gemüsefüllung		5	
Pastinakensuppen-Shot (warm, Winter)	 	3		Kartoffelkuchen mit Thymian		5	
Spargelsuppen-Shot (warm, Frühling)	 	3		Tomatensuppen-Shot (warm, ganzjährig)	 	3	
Kürbissuppen-Shot (warm, Herbst)	 	3		Gazpacho-Shot (kalt, Sommer)	 	3	
Zanderknusperli mit Tataresauce		9		Mini Massaman Thai Curry mit Basmatireis ab 20 Pers.	  	9	
Risotto am Buffet zubereitet ab 20 Pers. entspricht 2 Snacks	 	9		Pasta am Buffet zubereitet ab 20 Pers. entspricht 2 Snacks		9	
Frühling mit Spargel Sommer mit Tomaten Herbst mit Kürbis & Pilzen Winter mit Safran Ganzjährig mit Limetten Ganzjährig mit Kräutern				Bolognese Carbonara Rauchlachs & Limetten Kräuterrahmsauce Tomatensauce Pesto	  		
Mini Rindsragout Kartoffelmousse ab 20 Pers.		9		2 Meatballs auf Rüebl- Kartoffelstock mit Kräuterrahmsauce ab 20 Pers.		9	

 = vegetarisch /  vegan /  laktosefrei /  glutenfrei

Winterlicher Hochgenuss

25. Januar bis 21. März 2023

Wir kochen saisonal und empfehlen Ihnen gerne unser saisonales Menü. Wählen Sie die Anzahl Gänge und auch den Hauptgang nach Ihrem Geschmack.

Saison-Menü:

21)

Pastinakensuppe, Parmesanschaum, Federkohl

Salat Irma la douce

Selleriesalat, Nüsslisalat, Hausdressing

Capuns (fleischlos), Waldpilze, Weisswein-Kräutersauce, Bergkäse

Hauptgänge zur Auswahl (einheitlich für die ganze Tafelrunde)

Geschnetzeltes vom Rind

Kräftige Pinot-Sauce, Spätzli, Wurzelgemüse

oder

Zweierlei vom Rind

Ragout und kleines Entrecôte, Café de Paris

Polentaschnitte, Wurzelgemüse

oder

Linseneintopf (fleischlos)

Wurzelgemüse, fleischloser Hackbällchen-Spiess

oder

Forellenfilets Elsässer Art

Gebraten, Weisswein-Kräutersauce, Eichberg-Sauerkraut, Schnupfnudeln

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Lolly

Menu mit 5 Gängen 97

Menu mit 4 Gängen 85

Menu mit 3 Gängen 73

Preisdifferenz mit Zweierlei vom Rind +5

Preisdifferenz mit Linseneintopf -7



Eichberg

Frühlingserwachen mit grünem Spargel

22. März bis 18. April 2023

Wir kochen saisonal und empfehlen Ihnen gerne unser saisonales Menü. Wählen Sie die Anzahl Gänge und auch den Hauptgang nach Ihrem Geschmack.

Saison-Menü:

22)

Frühlingszwiebel-süppchen, Morcheln, frische Kräuter, Baumnuss Brioche

Salat Aurora

Salat von grünem Spargel, Herztomaten, Olivenvinaigrette,
Salatbouquet

Grüner Spargel, Kräuter-Hollandaise

Hauptgänge zur Auswahl (einheitlich für die ganze Tafelrunde)

Geschnetzeltes vom Schweizer Rind
Kräftige Pinot-Sauce, Frühlingszwiebelgemüse
Grüner Spargel, neue Bratkartoffeln

oder

Schweizer Pouletbrüstchen
Dörrpflaumen-Baumnußfüllung
Marsalajus, Frühlingszwiebelgemüse,
Grüner Spargel, neue Bratkartoffeln

oder

Spargelravioli (fleischlos)
Grüner Spargel, Herztomaten, Frühlingszwiebeln
Kräuterschaumsauce

oder

Forellenfilets gebraten, mit Kräuterkruste überbacken
Grüner Spargel, Frühlingszwiebelgemüse,
Weissweinsrisotto

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Lolly

Menu mit 5 Gängen	97
Menu mit 4 Gängen	85
Menu mit 3 Gängen	73

Preisdifferenz mit Spargelravioli	-6
-----------------------------------	----



Eichberg

Frühlingsgenüsse mit weissem Spargel

19. April bis 30. Mai 2023

Wir kochen saisonal und empfehlen Ihnen gerne unser saisonales Menü. Wählen Sie die Anzahl Gänge und auch den Hauptgang nach Ihrem Geschmack.

Saison-Menü:

23)

Spargelcrèmesuppe, Spargelwürfelchen, Bärlauchstreifen
Baumnuss-Brioche

Salat von weissem und grünem Spargel
Erdbeeren mit Pfefferminzstreifen, Balsamicodressing

Weisser und grüner Spargel, Kräuter-Hollandaise

Hauptgänge zur Auswahl (einheitlich für die ganze Tafelrunde)

Geschnetzeltes vom Schweizer Rind
Kräftige Pinot-Sauce, Frühlingszwiebelgemüse
Weisser und grüner Spargel, neue Bratkartoffeln

oder

Schweizer Pouletbrüstchen
Dörripflaumen-Baumnussfüllung
Marsalajus, Frühlingszwiebelgemüse
Weisser und grüner Spargel, neue Bratkartoffeln

oder

Spargelravioli (fleischlos)
Grüner und weisser Spargel, Herztomaten, Frühlingszwiebeln
Kräuterschaumsauce

oder

Forellenfilets gebraten, mit Kräuterkruste überbacken
Weisser und grüner Spargel, Frühlingszwiebelgemüse
Weissweinsrisotto

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Lolly

Menu mit 5 Gängen	97
Menu mit 4 Gängen	85
Menu mit 3 Gängen	73

Preisdifferenz mit Spargelravioli	-6
-----------------------------------	----

Hochgenuss im Sommer

31. Mai bis 12. September 2023

Wir kochen saisonal und empfehlen Ihnen gerne unser saisonales Menü. Wählen Sie die Anzahl Gänge und auch den Hauptgang nach Ihrem Geschmack.

Saison-Menü:

24)

Duo von Baba Ghanoush und Gazpacho
Leicht getoastete Olivenbrot-Lamellen

Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella
Balsamico-Dressing, Zwiebeln, Basilikum

Vorspeise Ravioli (fleischlos)
Erbsen-Minze Ravioli, Kirschtomaten, Olivenöl, Weissweinkräutersauce

Hauptgänge zur Auswahl (einheitlich für die ganze Tafelrunde)

Kalbsschnitzel Saltimbocca, Marsalajus
Risotto, Ratatouille

oder

Pouletbrüstchen gefüllt Mozzarella & Dörrotomaten
Pesto, Marsalajus
Risotto, Ratatouille

oder

Sommer Cordon-bleu
Schweins-Cordon-bleu, Bauernschinken, Raclettekäse, Knusperkruste
Pommes frites, Sommergemüse

oder

Bratkäse Elsa (fleischlos)
Kuhmilch, Kokoskruste, Ananas-Mango-Chutney, Chili
Curryschaumsauce, Risotto, Ratatouille

oder

Forellenfilets gebraten, mit Kräuterkruste überbacken
Weissweinsauce, Risotto, Ratatouille

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Lolly

Menu mit 5 Gängen	114
Menu mit 4 Gängen	102
Menu mit 3 Gängen	89

Preisdifferenz mit Pouletbrüstchen	-6
Preisdifferenz mit Cordon-bleu	-6
Preisdifferenz mit Bratkäse	-10

Wild, Pilze und Kürbis

13. September bis 21. November 2023

Wir kochen saisonal und empfehlen Ihnen gerne unser saisonales Menü. Wählen Sie die Anzahl Gänge und auch den Hauptgang nach Ihrem Geschmack.

Saison-Menü:

25)

Kürbiscrèmesuppe, Honig, Schaumhaube, Kern-Öl

Nüsslisalat Mimosa
gehacktes Eichberg Freiland-Ei, Hausdressing

Kürbisravioli (fleischlos)
Kokossauce, Ingwer, Zitronengras

Hauptgänge zur Auswahl (einheitlich für die ganze Tafelrunde)

Würfel von Reh- und Damhirsch rosa gebraten
Waldpilze, Cognac-Wildrahmsauce
Spätzli, Preiselbeer-Mispel

oder

Hirsch-Entrecôte rosa gebraten, Lebkuchenrahmsauce
Serviettenknödel, herbstliche Garnituren

oder

Ragoût von feinen Waldpilzen (fleischlos), Kräutersauce
Serviettenknödel, herbstliche Garnituren

oder

Forellenfilets gebraten, mit Kräuterkruste überbacken,
Weissweinsauce, Kürbisravioli, Blattspinat

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Lolly

Menu mit 5 Gängen	97
Menu mit 4 Gängen	85
Menu mit 3 Gängen	73

Preisdifferenz mit Hirsch-Entrecôte	+5
Preisdifferenz mit Pilzragoût	-6

Spätherbst-Winter

22. November bis 23. Dezember 2023

Wir kochen saisonal und empfehlen Ihnen gerne unser saisonales Menü. Wählen Sie die Anzahl Gänge und auch den Hauptgang nach Ihrem Geschmack.

Saison-Menü:

26)

Kürbiscrèmesuppe, Honig, Schaumhaube, Kern-Öl

Irma la douce

Selleriesalat, Nüsslisalat, Hausdressing

Capuns (fleischlos), Waldpilze, Weisswein-Kräutersauce, Bergkäse

Hauptgänge zur Auswahl (einheitlich für die ganze Tafelrunde)

Geschnetzeltes vom Schweizer Rind

Kräftige Pinot-Sauce, Spätzli, Wurzelgemüse

oder

Winter Cordon-bleu

Schweins-Cordon-bleu, Bauernschinken, Raclettekäse, Knusperkruste

Pommes frites, Wintergemüse

oder

Linseneintopf (fleischlos)

Wurzelgemüse, fleischlose Hackbällchen

oder

Forellenfilets gebraten, Weisswein-Kräutersauce

Eichberg-Sauerkraut, Schnupfnudeln

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Lolly

Menu mit 5 Gängen 97

Menu mit 4 Gängen 85

Menu mit 3 Gängen 73

Preisdifferenz mit Linseneintopf -6

Festlich feiern

Unser Küchenteam zieht für dieses Menü einige Asse aus dem Ärmel und verwöhnt sie mit auserlesenen Gerichten. Ob zur Hochzeit, zum Geburtstag, zum Jubiläum oder zu einem anderen, ganz besonderen Anlass - Ihre Gäste werden noch lange davon erzählen!



30) Das Fest der Sinne

Lachs-Trilogie
Geräuchert, gebeizt, Tatar, Honig-Dillsenfauce, Brioche

Rüebli-suppe mit Sekt

Kräutergnocchi an Käsesauce

Hagebutten-Thymiansorbet mit Gin

Duo vom Rind
Am Stück gebratenes Filet, kräftiger Primitivo-Jus
Klein geschnittenes Gulasch im WECK-Glas
Kartoffelkuchen
Gemüse-garnitur

Eine Auswahl gut gereifter Käse,
Eichberg Birnenbrot, Kürbis Chutney

Schokoladekreation aus Mousse und Gebäck, Joghurtglacé
Saisonale Früchte

Menu komplett	133
6 Gänge zur Auswahl	122



Eichberg

Menü-Empfehlungen

Für die ganze Gesellschaft einheitlich.

31)

Vitello Tonnato kreativ garniert

Rieslingcrèmesuppe mit wilden Kräutern

Grilliertes Forellenfilet, Rahmspinat

Roastbeef am Stück gebraten

Sauce Béarnaise

Rotweinjus

Kartoffelkuchen

Gemüse garnitur

Weichkäse mit Thymianhonig und Eichberg

Birnenbrot

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Lolly

Menu komplett 129

5 Gänge zur Auswahl 117

33)

Baba Ghanoush, Eichberg Kürbis-Chutney,
buntes Salatbouquet

Crèmesuppe mit frischen Gartenkräutern

Gnocchi an Tomatenrahmsauce

Kalbssteak am Stück gegart

Morchelrahmsauce

Papardelle

Gemüse garnitur

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Lolly

Menu komplett 118

4 Gänge zur Auswahl 106

Nachservice zum Hauptgang 8

32) Les deux filets

Rauchlachstatar im Windbeutel, Salatbouquet,
Honig-Senfsauce

Saisonale Suppe

Saisonales Sorbet

Kalbsfilet am Stück gebraten

Calvadosrahmsauce

Butternudeln

Gemüse garnitur

Rindsfilet am Stück gebraten

Sauce Béarnaise

Williamskartoffeln

Gemüse garnitur

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Lolly

Menu komplett 118

34)

Rüebli-Ingwersuppe mit Sesam Croûtons

Saisonravioli, eingelegte Strauchtomaten,
Parmesanschaum

Blattsalat, Kresse, Kartoffelstroh

Mit Waldpilzen gefülltes Schweinsfilet im

Rohschinkenmantel

Thymianjus

Greizerkartoffeln

Gemüse garnitur

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Lolly

Menu komplett 104

4 Gänge zur Auswahl 92

Nachservice zum Hauptgang 7



Eichberg

35)

Whiskyrahmsuppe mit wilden Kräutern

Bunter Blattsalat, Pouletknusperli

Rindsfiletwürfel "Stroganoff", Paprikarahmsauce
Pilaw-Reis

Saisonales Mischgemüse (auf dem Tisch)

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Lolly

Menu komplett 98

3 Gänge zur Auswahl 86

Nachservice zum Hauptgang 8

36)

Apfel-Meerrettichsuppe mit caramelisierten
Baumnüssen

Saison-Salat kreativ garniert

Kalbshalsbraten, Mischpilzrahmsauce
Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Lolly

Menu komplett 85

3 Gänge zur Auswahl 73

Nachservice zum Hauptgang 7

37)

Duo von saisonaler Suppe und buntem Blattsalat
mit gehacktem Eichberg Freiland-Ei

Jungrind-Hackbraten, Kräuterrahmsauce
Pommes frites

saisonales Mischgemüse

Saisonale Torte

Menu komplett 62

Nachservice zum Hauptgang 6

38)

Karottensalat mit Sesam, bunter Blattsalat

Pouletschenkelragoût "Gärtner-Art"
Kartoffelstampf
saisonales Mischgemüse

Caramelköpfchen im WECK-Glas

Menu komplett 54

Nachservice zum Hauptgang 5
(empfohlen)



Eichberg

Steinzeit-Hochgenuss

Der unangefochtene Leader und DAS kulinarische Erlebnis! Maximal 55 Personen

39)

Bunter Blattsalat kreativ garniert

Zartes Rindsfilet, zwei pikante Angus-Würstchen
Pommes frites, drei feine Grillsaucen

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Lolly

Menü komplett 82

Buntes Marktgemüse als Ergänzung
in der Schale zum Selberschöpfen 5



Gültig ab 12.03.2023. Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken CHF und inklusive gesetzlicher MWST. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen, publiziert auf www.eichberg.com



Eichberg

Fleischloser Hochgenuss

Massaman Thai-Curry    Curry, Tofu, Gemüse, Thai-Reis	32
Lupinen-Streifen Mediterran   Tomaten, Oliven, Kräuter, Bratkartoffeln, saisonales Gemüse	32
Gebackener Bratkäse aus Kuhmilch in der Kokoskruste, Ananas-Mango-Chutney, Chili, Pilawreis	32
Tortellini mit Gemüsefüllung, Gemüsestreifen, Weissweinsauce	28
Quornragoût, Tomatenrahmsauce, Kartoffelgnocchi, saisonales Gemüse	32
Buchweizen-Linsen-Bratling, Haussauce, Country-Cuts, saisonales Gemüse 	32
Zucchini-Piccata, Spaghetti, Tomatensauce, saisonales Gemüse	32

 = vegetarisch /  vegan /  laktosefrei /  glutenfrei



Eichberg

Buffets

Ab 40 Personen

Sie und Ihre Gäste haben die Qual der Wahl und können nach Herzenslust à discrétion geniessen. Vorspeisen- und Hauptgangbuffet werden gleichzeitig eröffnet.

Ab 100 Personen wird ein Gang (Vorspeise oder Hauptgang) am Tisch serviert.

Vorspeisenbuffet 20

Rüebli Salat mit Sesam, Gurkensalat mit Dill, gekochter Randensalat mit Meerrettich, Süssmaissalat mit Curry, Tomaten mit Mozzarella (Sommer), Selleriesalat (Winter)
Bunte Blattsalate, zwei Dressings, verschiedene Öle und Essige, eine Auswahl an Garnituren

Zum Ausschmücken des Buffets

(Mindestens 20 Stück pro Sorte)

Antipasti-Variation	5	Saisonales Süsspchen kalt oder warm	5
Melone mit Rohschinken (saisonal)	5	Pastete mit Preiselbeerschaum	6
Cocktailcrevetten	5	Kartoffelsalat im Glas mit Backhendl	6
Rauchlachstare-Tartelette	5	Vitello tonnato	6
Rindstatar im Löffel	5	Rauchlachs mit Meerrettich	6
Gemüsetatare-Tartelette	5	Kartoffelkuchen, leicht warm	6
Baba Ghanoush mit Olivenbrot	5	Hackbällchen auf Chutney, leicht warm	6
Quiche Lorraine, leicht warm	5	Poulet-Satay, mit Erdnussauce	6

Hauptgang-Varianten

A 58
 Roastbeef am Stück mit Sauce Béarnaise
 Geschnetzeltes vom regionalen Rind
 Braten vom Kalb an sämiger Rahmsauce mit Waldpilzen

B 56
 Saftiger Kalbshohrücken am Stück
 Hacktätschli vom Rind
 Voessen vom regionalen Rind
 Drei pfiffige Grillsauce

C 46
 Schweinshals am Stück
 Hacktätschli vom Eichberg-Angus
 Poulet-Schenkelsteak
 Drei pfiffige Grillsauce

Bitte wählen Sie zwei Beilagen aus (inbegriffen).

Kartoffelgratin	Kartoffelgnocchi
Bratkartoffeln	Texas fries
Schupfnudeln	Tagliatelle

Saisonales Marktgemüse

Fleischlos

Wählen Sie bitte eine fleischlose Variante aus „Fleischloser Hochgenuss“ aus.

Dessert

Sie haben die Wahl zwischen einem Dessertbuffet oder einem servierten Dessert. Wir beraten Sie gerne.

Allergien

Geben Sie uns Allergiker bitte unbedingt vorgängig bekannt, dann können wir Alternativen empfehlen. Unser Team gibt gerne am Buffet Auskunft über allergene Zutaten.



Eichberg

Desserts in WECK-Gläsern

Sie haben zahlreiche Kombinationsmöglichkeiten, um Ihr individuelles Dessert zusammenzustellen. Wählen Sie aus der folgenden Dessert-Vielfalt Ihre Kombination mit zwei WECK-Gläsern aus und ergänzen Sie nach Belieben mit einem Lolly. Bei den zusammengestellten Menüs sind zwei WECK-Gläser nach Wahl und ein Lolly inbegriffen (für die ganze Gesellschaft einheitlich).

Preis pro WECK-Glas 6.50
Preis pro Lolly 3.50



	V/A			V/A	
Black & White Schokoladenmousse		<input type="checkbox"/>	Zitronenbecher mit Mousse und Creme		<input type="checkbox"/>
Japonais		<input type="checkbox"/>	Himbeer Tiramisu	■ ●	<input type="checkbox"/>
Caramelchöpfli	■ ●	<input type="checkbox"/>	Rüeblikuchen Cupcake	■ ●	<input type="checkbox"/>
Quarkbecher saisonal	●	<input type="checkbox"/>	Schokoladengebäck mit weichem Kern	●	<input type="checkbox"/>
Kokosmousse, Beeren, Kokosstreusel	♥ ■ ●	<input type="checkbox"/>	Crema Catalana	■ ●	<input type="checkbox"/>
Parfait Glace Grand Marnier	■ ●	<input type="checkbox"/>	Schwarzwälderbecher	●	<input type="checkbox"/>
Mocca-Schaum	♥ ■ ●	<input type="checkbox"/>	Gebrannte Creme nach Grossmutter Art	■ ●	<input type="checkbox"/>
Panna Cotta mit Fruchtsauce	■ ●	<input type="checkbox"/>			
Dolce Amore Glace Vanille	●	<input type="checkbox"/>	Dolce Amore Glacé Mocca	●	<input type="checkbox"/>
Dolce Amore Glace Schokolade	●	<input type="checkbox"/>	Dolce Amore Glacé Snickers	●	<input type="checkbox"/>
Dolce Amore Sorbet Mango	●	<input type="checkbox"/>	Dolce Amore Sorbet Himbeer	●	<input type="checkbox"/>
Himbeer-Lolly	●	<input type="checkbox"/>	Mocca-Lolly	●	<input type="checkbox"/>

♥ vegan / ■ laktosefrei / ● glutenfrei

Gültig ab 12.03.2023. Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken CHF und inklusive gesetzlicher MWST. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen, publiziert auf www.eichberg.com



Eichberg

Dessertbuffet

Unsere WECK-Gläser lassen sich auch zu einem Buffet kombinieren

Ab 20 Personen, Preis pro Person 27

Pro 10 Personen:

- 15 Stk. WECK-Gläser (mindestens 10 Stück pro Sorte)
- 8 Stk. Lollys (mindestens 10 Stück pro Sorte)
- 8 Stk. Glacés von Dolce Amore im WECK-Glas
- 8 Stk. Marinierte Saison-Beeren oder -Früchte
- 20 Stk. Meringues-Tüpfli mit Schlagrahm
- 8 Stk. feines Gebäck



Gültig ab 12.03.2023. Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken CHF und inklusive gesetzlicher MWST. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen, publiziert auf www.eichberg.com



Eichberg

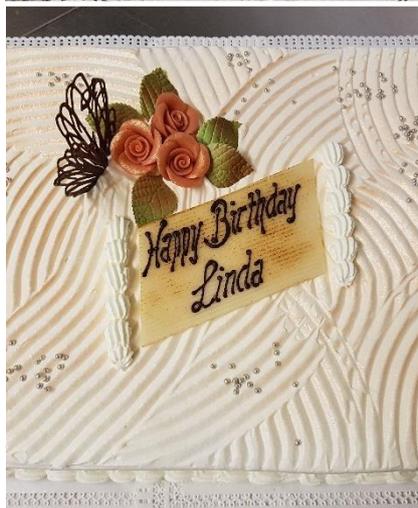
Festliche Torten

Unser Chef Pâtissier ist eidg. dipl. Konditor-Confiseur und ein ausgewiesener Torten-Spezialist. Zusammen mit seinem Team stellt er feinste Torten von Grund auf in hoher Qualität selber her und dekoriert sie nach Ihrem Wunsch. Ob modern mit einem kreativen Design, schlicht und elegant oder opulent festlich. Sie geben die Richtung vor und lassen sich am Anlass verblüffen.

Basistorte mit 24cm Durchmesser, für 10 Personen als vollwertiges Dessert, für ca. 20 Personen als Begleitung zum Dessertbuffet oder zum Tellerdessert.

- Schweden-Princesse mit Bisquit und Vanillecrème gefüllt mit einem weissen Dekor-Überzug 80
 - Joghurt-Rahmtorte mit Aroma nach Ihrer Wahl mit einem weissen Dekor-Überzug 80
 - Vacherintorte mit zwei bis drei Sorten Glacé auf Meringuesboden, mit Rahm weiss eingekleidet 80
- 1 Dekorvariante schlicht, modern pro 24cm-Torte ab 50
- 2 Dekorvariante semi naked (Rahmtorten) pro 24cm-Torte ab 60
- 3 Dekorvariante Deluxe, festlich pro 24cm-Torte ab 80

Ihre ganz individuellen Wünsche führen wir gerne zu einem Stundenansatz von CHF 80 plus Warenaufwand aus. Unsere Tortenspezialisten beraten Sie gerne. Die Basis-Torte bildet immer die Grundlage für die Dekorvarianten.





Eichberg

Tellerdesserts

Für die ganze Gesellschaft einheitlich

Saisonaler Desserttraum mit vier Komponenten	18
Saisonales Früchtesüppchen, Stracciatellaglacé, Schokoladendekor	15
Schokolademousse, Joghurtglacé, saisonale Früchte	16
Crèmeschnitte mit hausgemachtem Butter-Blätterteig, saisonale Früchte	13
Eine Meringuesschale aus Eichberg-Eiern, Rahm, eine Kugel Glacé	14



Käse

Variation von Hart- Halbhart- und Weichkäse mit Kürbischutney und hausgemachtem Birebrot	14
--	----

Käseplatte als Ergänzung zum Dessertbuffet nach dem Dessert mit Nüssen, Chutney und hausgemachtem Birebrot, mindestens 20 Personen, ca. 50g pro Person Die Platte steht auf einem Tisch im Raum zur Selbstbedienung.	9
---	---

Mitternachts-Snack

Für Anlässe, die mindestens bis 01 Uhr dauern.

Ein Paar Wienerli mit einem Brötchen und Senf	6
Basler Mehlsuppe mit einem Brötchen und Reibkäse	8



Foto: Marlene Madianso

Unser Chalet ist mit Altholz ausgekleidet und hat echten Hütten-Charme. Mieten Sie es für Ihr Fest ab 50 bis 120 Personen auch im Sommer.

Ideal für Hochzeit, Geburtstag, Firmen- und Vereinsanlass und für alles andere, das man feiern kann...

Öffnungszeiten auf Reservation

Bis max. 02.00 Uhr, Musik bis 01.00 Uhr.

Die Smoker-Pauschalen sind auch während des Winters ab 50 Personen erhältlich.

Von Smoker und Grill

Die ausgesuchten Schweizer Fleischstücke werden mit aromatischen Marinaden mariniert und im Smoker und auf dem Grill sorgsam zubereitet.

Vorspeisen vom Buffet

Buntes aus dem Garten

Salate: Gurken, Tomaten-Mozzarella, Coleslaw, Süsskartoffelsalat, Blattsalate und Garnituren

15

Zum Ausschmücken

Melonen mit Rohschinken 9
Gebackene Zwiebelringe 5
Chili con carne mit Nachos 7

Süsses vom Buffet

Gebrannte Crème
Schokolademousse
Früchtekuchen
Brownies
Saisonbeeren/Früchte
Eichberg-Meringues
2 Sorten Glacé 18

Sämi 42

Beef Ribs
Schweinhals am Stück
Fackelspiess von Rind und Schwein
Eichberg-Rauchwurst

Moritz 52

Rindshohrücken am Stück
Kalbshals am Stück
Poulet-Schenkelsteakli
Eichberg-Rauchwurst

Leo 62

Roastbeef am Stück
Kalbshohrücken am Stück
Poulet-Schenkelsteakli
Eichberg-Rauchwurst

Beilagen (in den Preisen inbegriffen)

Ofenkartoffeln mit Kräuterquark / Texas fries
Grillgemüse / Barbeque- & Knoblauchsauce,
Kräuterbutter / zwei Chutneys



Eichberg

Event-Chalet Winter

Tauchen Sie für ein paar Stunden ein in stimmungsvolles Skiferien-Feeling – und das praktisch vor Ihrer Haustür.

Das können Sie während der Winterzeit in unserem Event-Chalet erleben. Das authentische Altholz-Ambiente hat urgemütlichen Hütten-Charme und strahlt eine natürliche Wärme aus.

Mieten Sie es für Ihr Event ab 50 Personen auch im Winter exklusiv. Auch kleinere Gruppen sind im Winter herzlich willkommen. Dann teilen Sie sich das Chalet mit anderen Gästen.

Ideal für Firmen- und Vereinsanlass, Fest mit Familie und Freunden und für alles andere, das man feiern kann...

Öffnungszeiten auf Reservation

Bis max. 02.00 Uhr, Musik bis 01.00 Uhr.

Fondue-Menü

75

Apéro am Feuer mit Glühwein/Most und Knoblibrot

Frische bunte Salate

Feines Hausfondue mit Brot und G'schwelte

Rotweinzwetschgen mit einer Kugel Vanilleglacé

Raclette-Menü

75

Apéro am Feuer mit Glühwein/Most und Knoblibrot

Frische bunte Salate

Original Raclette mit feinstem Raclettekäse Ergänzt mit einem Beilagenbuffet

Rotweinzwetschgen mit einer Kugel Vanilleglacé

Beide Menüs sind Pauschalangebote ab 15 Personen und beinhalten Mineral, Bier, Kaffee bis zum Dessertservice. Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch den Wein als Pauschale an.

Öffnungszeiten mit à la carte-Angebot publizieren wir auf www.Chäs-Chalet.ch



Eichberg

Unsere Weinempfehlungen

Wir haben hier für Sie eine Liste von auserlesenen Weinen zusammengestellt, welche bei gepflegten Anlässen eine grosse Beliebtheit geniessen. Sie dürfen jedoch gerne auch aus unserem grossen Weinangebot im Restaurant unter den internationalen Qualitätsweinen Ihren Favoriten auslesen. Bei Preisdifferenzen gelten die Angaben in unserer Weinkarte. Jahrgänge werden hier nicht abgedruckt, gerne informieren wir Sie über den aktuellen Stand.

Champagner und Schaumwein

Laurent Perrier Brut	37.5cl	43
Traubensorten: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	75cl	82
Philipponnat brut	37.5cl	49
Traubensorten: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	75cl	89
Magnum	150cl	169
Philipponnat brut Rosé		
Traubensorten: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	75cl	94
Prosecco di Valdobbiadene DOC		
Casa Vinicole Botter Carl	75cl	52

Weissweine

Cuvée Eichberg weiss - Exklusivabfüllung		
Weinbau Lindenmann, Seengen, Schweiz	75cl	54
Brestenberger Chardonnay		
Weinbau Lindenmann, Seengen, Schweiz	75cl	54
Cuvée Madame Rosmarie blanc AOC		
Adrian Mathier, Salgesch, Wallis, Schweiz	75cl	59
Mathier's OPTIMO weiss AOC		
Adrian & Diego Mathier, Wallis, Schweiz	75cl	62
Pratello Lugana DOC		
Catulliano, Azienda Agricola Pratello, Italien	75cl	55
Roero Arneis		
Tabaria Tenuta La Meridiana, Italien	75cl	57
Verdejo Quivira, Bodega Altaencina Global		
DOC Catulliano, Spanien	75cl	53
Sancerre		
Panseillot Fargette Guillerault, Frankreich	75cl	62



Eichberg

Roséweine

Brestenberger Rosé

Weinbau Lindenmann, Seengen, Schweiz

75cl 48

Rosé Pratello Sant'Emiliano

Azienda Agricola Pratello, Italien

75cl 48

Rotweine

Cuvée Eichberg rot Exklusivabfüllung

Weinbau Lindenmann, Seengen, Schweiz

75cl 65

Brestenberger Pinot Noir Barrique

Weinbau Lindenmann, Seengen, Schweiz

75cl 65

Brestenberger Garanoir

Weinbau Lindenmann, Seengen, Schweiz

75cl 54

Sommerhalder Spätlese „Aargauer Kochgilde“

Weinbau Hartmann, Remigen, Schweiz

75cl 58

Cuvée Madame Rosmarie rouge AOC

Adrian Mathier, Salgesch, Wallis, Schweiz

75cl 62

Mathier's OPTIMO rot AOC

Adrian & Diego Mathier, Wallis, Schweiz

75cl 62

Salzl Grande Cuvée

Salzl Seewinkelhof, QWt Burgenland, Oesterreich

75cl 62

Gigondas Jucunditas Domaine de Cabasse

Châteauneuf du Pape, Vallée du Rhône, Frankreich

75cl 73

Chianti classico Riserva

Molino di Grace, Italien

75cl 69

Bolgheri Sabbiato Rosso

Sensi, Toscana, Italien

75cl 59

Casa Lupo Valpolicella Ripasso "Der kleine Amarone"

Casa Lupo by Paladin, Italien

75cl 59

Primitivo di Manduria Trullari Edizione Speciale DOC

Principe di San Martino, Apulien, Italien

75cl 56

Merlot/Cabernet Sauvignon IGT, Paladin, Italien		75cl	52
Chianti Il Volano IGT Toscana, Il Molino di Grace, Italien		75cl	49
Rioja Reserva DOCA Proelio Bodegas Proelio, Spanien		75cl	56
Rioja Crianza La Montesa Bodega Palacios Remondo, Alfaro, Spanien		75cl	66
	Magnum	150cl	135
Figuro 12 Viñedos y Bodegas García Figuero, Ribero del Duero, Spanien		75cl	68
Arzuaga Crianza Bodega Arzuaga, Ribero del Duero, Spanien		75cl	69
Viñas de Gain tinto Artadi Bodegas y Viñedos Artadi de Laguardia, Rioja, Spanien		75cl	67
Amalaya GRAN CORTE vino tinto Valle Calchaquí Province of Salta, Argentinien		75cl	57
Malbec Fabre Montmayou Reserva Mendoza, Bodegas Fabre, Vistalba, Argentinien		75cl	54

Grossflaschen

Wein aus einer Grossflasche ist ein besonderes Erlebnis für Ihre Gäste. In unserem Keller lagern wir verschiedene edle Tropfen in Flaschen ab drei Litern, welche wir gerne für Sie zelebrieren. Gerne informieren wir Sie über die Verfügbarkeiten.





Auszug aus unseren AGB für den Bereich Bankette & Veranstaltungen

Definition Bankett / Veranstaltung

Als Bankett wird eine Gruppe (in der Regel ab 12 Personen) mit einem vorbestellten, einheitlichen Arrangement bezeichnet. Wir bieten verschiedene Räumlichkeiten für Bankette von 12 bis 250 Personen an.

Zeitliche Verfügbarkeit der Veranstaltungsräume

Die Veranstaltungsräume stehen dem Bankettveranstalter grundsätzlich zu folgenden Zeiten zur Verfügung:
Mittag: 11.30 bis 16.30 Uhr
Abend: 18.00 bis 24.00 Uhr (Fr. & Sa. bis 02.00 Uhr mit Verlängerung)
Abweichungen müssen durch die ESAG bestätigt werden.

Verlängerung

Bis Mitternacht wird die Arbeitszeit durch die Konsumationen getragen. Ab Mitternacht verrechnen wir pro Servicemitarbeiterin pro angebrochene halbe Stunde:
24:00 bis 02:00 Uhr Fr. 45.-
Ab 02:00 Uhr Fr. 55.-
Pro Anlass werden mindestens ein Chef de Service und die zur Betreuung der Gäste und zum Aufräumen notwendigen Fachkräfte verrechnet. Eine Reduktion liegt in jedem Fall in unserem Ermessen. Massgebend ist der Zeitpunkt, zu dem der letzte Gast das Haus verlassen hat. Die Verrechnung ausserordentlicher Aufräumarbeiten bleibt vorbehalten.

Als Massnahme gegen den Fachkräftemangel bezahlen wir unseren Mitarbeitenden neben den arbeitsrechtlich vorgeschriebenen Zeitzuschlag ab Mitternacht einen monetären Zuschlag auf den Stundenlohn.

Gästezahl / nicht beanspruchte Leistungen

Die Einkaufs- und Mitarbeiterplanung und die Vorbereitungen basieren auf der bis 10 Tage vor dem Anlass vom Veranstalter gemeldeten Personenzahl. Die 48 Stunden vor Beginn des Anlasses gemeldete Personenzahl gilt als mindestens verrechenbar. Danach besteht kein Anspruch auf eine Reduktion für nicht bezogene Leistungen und auf bereits vorbereitete und nicht konsumierte Speisen und Getränke. Das Risiko von aufgrund von Krankheit und Unfall nicht angereisten Gästen trägt der Veranstalter. Die ESAG ist in diesem Fall schadlos zu halten.

Entscheidet sich der Veranstalter, die vorbereiteten Speisen der nicht angereisten Gäste mitzunehmen, entfällt eine allfällige Reduktion vollständig.

Annulation durch den Veranstalter

Die Verrechnung folgender Kosten bleibt vorbehalten:

bis 60 Tage vor dem Anlass	keine Kosten
bis 30 Tage vor dem Anlass	20 %
bis 14 Tage vor dem Anlass	30 %
bis 7 Tage vor dem Anlass	60 %
bis 2 Tage vor dem Anlass	80 %
Innerhalb 48 Stunden vor dem Anlass	90 %
No Show ohne schriftliche Absage	100 %

Sonderbestimmungen für Freitag-, Samstagabende und Sonntagmitage sowie vor und an Feiertagen

bis 180 Tage vor dem Anlass	keine Kosten
bis 90 Tage vor dem Anlass	20 %
bis 60 Tage vor dem Anlass	30 %
bis 30 Tage vor dem Anlass	60 %
bis 2 Tage vor dem Anlass	80 %
Innerhalb 48 Stunden vor dem Anlass	90 %
No Show ohne schriftliche Absage	100 %

Die Prozentangaben beziehen sich auf das gebuchte Arrangement.

Als Arrangement versteht sich der Menüpreis, multipliziert mit der in der Reservationsbestätigung angegebenen Gästezahl. Wurde kein Menü festgelegt, wird für das Arrangement ein Preis von CHF 120 pro Gast angenommen.

Speziell beschaffte Blumendekoration, Tischdekorationen aus der Genuss-Manufaktur und Torten-Sonderanfertigungen sind zu 100% zu bezahlen, sofern sie bereits produziert wurden. Ebenso werden speziell beschaffte Lebensmittel und Getränke auch für nicht angereiste Gäste zu 100% verrechnet, sofern sie nicht zurückgegeben werden können. Bei bereits erfolgter Beratung und Angebotserstellung bleibt die Verrechnung von Fr. 200.- für entstandenen Administrativaufwand vorbehalten.

Annulation durch das Restaurant

Bei höherer Gewalt wie politischen Unruhen, Streiks, Katastrophen usw. kann eine Absage durch die ESAG aus Sicherheitsgründen auch kurzfristig erfolgen. Die ESAG ist dann zu keinerlei Schadenersatz verpflichtet.

Annullierungsdatum und Versicherung

Massgebend zur Berechnung des Annullierungsdatums ist das Eintreffen der schriftlichen Erklärung im Restaurant. Bei elektronischen Mitteilungen gilt das Datum der Rückbestätigung durch das Restaurant. An Ruhetagen und während Betriebsferien ist der nächste Öffnungstag massgebend. Der Gast ist selber für den allfälligen Abschluss einer Annullierungskosten-Versicherung zuständig.

Raummiete & Mindestumsätze für Exklusivbuchungen

Für Anlässe mit Exklusivnutzung einzelner Räume können Mindestumsätze gelten. Diese teilen wir Ihnen gerne individuell mit. Unsere Leistungen werden dann nach effektivem Verbrauch zu unseren deklarierten Ansätzen inklusive gesetzlicher MWST verrechnet. Eine allfällige Differenz zwischen Leistungen und Mindestumsatz verrechnen wir als Raummiete.

Dekoration

Spezielle Dekorationen organisieren wir gerne im Auftrag und verrechnen sie zu unseren Selbstkosten weiter. Andernfalls haben wir nachfolgend einige Adressen von Fachgeschäften in der Umgebung aufgeführt, mit denen wir eine gute Zusammenarbeit pflegen. Für Tisch- und Namenskartchen bieten wir verschiedene süsse Varianten an. Von der Mini-Konfitüre bis zur edlen Pralinenschachtel mit individuellem Namen.

Das Stellen der Tischformation, das zum Menü gehörende Gedeck mit einfacher Servietten-Faltform wird durch uns erbracht und ist im kommunizierten Arrangement-Preis inbegriffen. Leistungen, welche das übliche Aufdecken übersteigen, wie zusätzliches Mobiliar und dessen Aufbau, spezielle Servietten-Faltformen, aufwändige Dekorationen und spezielle Aufräumarbeiten von Dekoration und Mobiliar nach dem Anlass, verrechnen wir zu einem Stundenansatz von Fr. 70.- inkl. MWST. Dazu gehört auch das Einsammeln und Reinigen des Aussenbereichs von Konfetti, Glitzerpapier, Plastikteilen etc. Wir empfehlen, deren Einsatz von Anfang an zu unterlassen. Dadurch können die Umwelt geschont und zusätzliche Kosten vermieden werden.

Der Veranstalter kann Reste von Dekorationsmaterial nach einer Veranstaltung durch uns entsorgen lassen. Wir behalten uns die Weiterverrechnung unseres Aufwands vor.



Eichberg

Verteilen von Geschenken

Geschenke oder Dokumente für die Verteilung in die Hotelzimmer sind am Empfang abzugeben. Bei Bereitstellung der Geschenke bis 11 Uhr am Anreisetag der Gäste, werden diese kostenfrei bis 15 Uhr in die gebuchten Zimmer verteilt. Für Geschenke, die außerhalb dieser Zeit in die Zimmer verteilt werden, verrechnen wir CHF 3.- pro Zimmer.

Zusätzliches Mobiliar und Technik

Ihr Anlass kann durch zusätzliches Mobiliar und technische Einrichtungen ergänzt werden. Tische und Stühle, welche zum Verzehr der Speisen und Getränke gehören, sind inklusive Auf- und Abbau in den Preisen inbegriffen. Zusätzliches Mobiliar wie Bühnen, Zelte, Festbank-Garnituren etc. kann gemietet werden. Den Auf- und Abbau verrechnen wir zu einem Stundenansatz von Fr. 70.- inkl. MWST. Die Mietkosten verrechnen wir zu unseren Selbstkosten weiter.

Von Spezialisten zugemietete Technik empfehlen wir, von diesen auf- und abbauen zu lassen. Wir übernehmen weder Verantwortung noch Haftung bei Beschädigung oder Verlust.

Garderobe

Wir lehnen jede Verantwortung für Verlust und Beschädigung an mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab. Garderoben sind vorhanden. Für mitgebrachte Gegenstände übernehmen wir keine Haftung.

Bewachte Garderoben werden nur auf Anfrage zur Verfügung gestellt und mit CHF 70.- pro Mitarbeiterstunde verrechnet.

Jegliche weitere Verantwortung und Haftung gegenüber Veranstalter und Gästen lehnen wir strikte ab.

Beratungsleistungen

Wir beraten und unterstützen Sie gerne bei der Organisation und der Durchführung Ihres Anlasses. In unseren Preisen sind die Reservationsannahme, eine Menübesprechung, bei komplexeren Anlässen wie Hochzeiten, Firmenanlässen und Caterings deren zwei inbegriffen. Bei intensiverem Beratungsbedarf Ihrerseits behalten wir uns vor, pro Stunde Fr. 70.- inkl. MWST zu verrechnen.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Getränke verrechnen wir für Service, Bereitstellung, Reinigung der Gläser und Leergutentsorgung ein Zapfengeld. Dieses beträgt pro 75cl Flasche für Weine Fr. 35.-, für Champagner Fr. 45.- und für Spirituosen Fr. 80.-. Andere mitgebrachte Getränke akzeptieren wir nicht. Das Zapfengeld wird bei anderen Flaschengrößen dem jeweiligen Inhalt entsprechend umgerechnet.

Torten

Unser Chef Pâtissier ist eidg. dipl. Konditor-Confiseurmeister und Torten-Spezialist. Er und sein Team setzen Ihre Tortenwünsche gerne professionell um. Wir bitten Sie deshalb um Verständnis, wenn wir keine mitgebrachten Torten annehmen und servieren.

Probeessen

Bei einer definitiven Reservation ab 40 Personen empfangen wir Sie gerne mit maximal sechs Personen zum Probeessen. Dieses verrechnen wir mit 20% Rabatt auf die regulären Preise. Das Menü muss dabei für alle Gäste einheitlich sein. Bei Menükomponenten mit für eine kleine Personenzahl hohem Aufwand, behalten wir uns Anpassungen oder eine zusätzliche Aufwandverrechnung vor.

Unterhaltung/Spiele/Lautstärke:

Darbietungen mit brennenden Gegenständen (Wunderkerzen, Tischbomben etc.) im Haus sind untersagt. Dadurch oder durch rauchen beschädigtes Mobiliar werden verrechnet. Ab 24.00 Uhr müssen sämtliche Fenster und Türen des Veranstaltungsraums geschlossen bleiben. Unterhaltungsdarbietungen und Musik sind ab 01:00 Uhr in auf Zimmerlautstärke zu reduzieren.

Auf Feststimmung ausserhalb des Veranstaltungsraums ist ab 24:00 Uhr zu verzichten und im Aussenbereich gilt dann die Lautstärke des normal gesprochenen Worts. Beim Verlassen des Gebäudes bitten wir um Rücksichtnahme auf die Nachtruhe der Anwohner.

Technik

Die Mietpreise für technische Einrichtungen entnehmen Sie bitte dem Dokumentabschnitt für Seminare.

Feuerwerk, Himmelslaternen etc.

Das Abbrennen von Feuerwerkskörpern jeglicher Art ist ausser am 01. August und an Silvester untersagt. Wenn Sie ein Feuerwerk abbrennen möchten, fragen Sie bitte die Gemeinde Seengen eine um Ausnahmegewilligung an. Das Steigenlassen von Himmelslaternen ist zwecks Schonung der Umwelt und zur Vermeidung von Feuersbrunst untersagt. Dies gilt auch für sogenannte "organisch abbaubare" Bauweisen.

Preise / Zahlungsmittel und -fristen

Barzahlung, Debitkarten, Postcard und Rechnung mit Post-/ Banküberweisung werden bevorzugt. Mastercard und Visa werden bis zu einem Betrag von CHF 3'000.-, American Express bis CHF 1'000.- angenommen. Bei Rechnungsstellung gilt eine Zahlungsfrist von 10 Tagen ohne weitere Abzüge. Für Fremdwährungen gilt der Tageskurs.

Kommissionen

Die ESAG behält sich vor, für Zahlungsmittel mit besonderen Kommissionen die Preise anzupassen bzw. die Kommissionen zusätzlich zu belasten. Ebenfalls behält sie sich vor, situativ Zahlungsmittel abzulehnen und andere zu fordern.

Vorauszahlungen

Die ESAG behält sich vor, ab einem voraussichtlichen Gesamtbetrag von CHF 3'000.- eine Anzahlung in der Höhe von 50% zu verlangen. Ist dies der Fall, wird die Reservation erst nach Erhalt dieser Anzahlung definitiv. Bei Annullations des Anlasses innerhalb der kostenpflichtigen Annullationsfrist, werden die Annullationskosten zuerst mit der Anzahlung verrechnet und dann eine allfällig noch bestehende Differenz abgerechnet.

Bei einer Rechnungsanschrift im Ausland wird die bestätigte Leistung zu 100 % im Vorfeld fakturiert (Vorauszahlung bis 20 Tage vor Anreise) oder innerhalb gleicher Frist einer gültigen Kreditkarte belastet. Zusätzliche Konsumationen vor Ort sind unmittelbar in bar oder mit einer Kreditkarte zu begleichen. Es werden keine nachträglichen Rechnungen ins Ausland gesendet.

Sind einzelne Leistungen durch die Gäste selbst zu bezahlen, werden die bezogenen Leistungen vor Ort einkassiert. Ist dies aus irgendeinem Grund nicht möglich, ist der Veranstalter verpflichtet, die Kosten zu begleichen, sofern er keine gültige Rechnungsadresse der Gäste innerhalb der Schweiz angeben kann.