



Eichberg



Aussichtreich feiern in bester Gesellschaft

Kulinarische Vorschläge für Gruppen von 10 bis 250 Personen



Räume zum Geniessen



Lindenberg 1, 60m², max. 48 Pers.
Lindenberg 2, 60m², max. 48 Pers.
Die Säle lassen sich kombinieren



Homberg 1, 86m², max. 64 Pers.
Homberg 2, 88m², max. 64 Pers.
Die Säle lassen sich kombinieren



Sonnensaal, 40m², max. 20 Pers.
Residenz 1&2, 90m², max. 80 Pers.



Liebe Gäste

Wir freuen uns, Sie kulinarisch inspirieren und mit unserem erfahrenen 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	20	16	12	12	30
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.

Bitte beachten Sie, dass Hunde keinen Zutritt zu unserem Haus haben.

Apéro-Pauschalen

Kleiner Starter, mittlerer Snack oder grosszügiger Apéro Riche. Sie wählen eines der Grundpackages und stellen den Inhalt nach Ihrem Gusto zusammen – fertig ist Ihr Apéro oder Stehdinner. Die Gäste können kommen!

Snacks

Pauschal-Varianten	S ab 10 Pers. kleiner Apéro vor dem Menü	M ab 20 Pers. Snack für zwischen durch	L ab 20 Pers. genussvoller Apéro Riche
Raum nach Gruppengrösse	✓	✓	✓
Stehrtische	✓	✓	✓
Snacks pro Person aus nachfolgender Auswahl	3 Häppchen pro Person (kalt)	5 Häppchen pro Person (4 kalt, 1 warm)	9 Häppchen pro Person (6 kalt, 2 warm 1 süss)
Snacks pauschal	CHF 15	CHF 26	CHF 47

Getränke

Pauschalzeit	bis 45 min	bis 90 min	bis 120 min
Getränke pauschal (Mineral, Weisswein bis CHF 58/Fl., Bier, Most)	CHF 16	CHF 22	CHF 29
Snacks und Getränke pauschal	CHF 31	CHF 48	CHF 76

Die Preise gelten pro Person während der angegebenen Pauschalzeit. Nach deren Ablauf verrechnen wir die weiteren Konsumationen nach effektivem Verbrauch.

Die warmen Snacks *Zander-Knusperli*, *Massaman-Thai*, *Risotto*, *Pasta*, *Rindsragout* und *Meatballs* gelten innerhalb der Pauschalen als zwei Häppchen.

Getränke können selbstverständlich auch komplett nach Verbrauch bestellt werden.

Berechnungshilfe für Ihren Apéro (Empfehlung)

Apérodauer (Richtzeit)	Kalt	Warm	Süss	CHF
Kleiner Apéro bis 45 min	3-4 Stk.	optional		15-20
Mittlerer Apéro bis 90 min	3-4 Stk.	2 Stk.	1 Stk.	32-37
Apéro Riche bis 120 min	5-6 Stk.	2-3 Stk.	2 Stk.	42-57
Stehlunch Mittag bis 90 min	4-5 Stk.	4-5 Stk.	2-3 Stk.	53-68
Stehdinner Abend bis 150min	5-6 Stk.	4-5 Stk.	3-4 Stk.	63-78

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	♣	4.80		Tomaten Mozzarella-Spiesschen	♣ ●	4.80	
Käsespiess mit Halbhart-Käse und Traube	♣ ■ ●	4.80		Couscoussalat mit Gemüsewürfelchen	♥ ■ ●	4.80	
Käse-Mille feuille	♣ ●	5.50		Randenhummus mit Maischips	♥	4.80	
Rauchlachstatar-Tartelette		5.50					
Wurst-Käsesalat pfiffig gewürzt	■ ●	5.50		Gemüwestäbchen mit Haussauce	♥ ■ ●	4.80	
Rauchlachs mit Honig Senf- Dillsauce auf Blinis	■	5.50		Antipasti-Spiess mit grossen Oliven, gefüllte Peppadew, Artischocken, Zucchetti	♣ ■ ●	5.50	
Rindstatar im Löffel	■ ●	5.50		Gefülltes Kräuter-Nussbrot	♣	4.50	
Trockenfleisch mit Brötli	■	7.50		Hochwertige Nussmischung von Stoli	♥ ●	4	
Speckzopf		4		Pommes Chips nature & Paprika	♥ ●	3.80	

Süss und fruchtig

Früchtestreuselkuchen-Würfel	♣	3.80		Früchtespiess bunt gemischt nach Saison	♥ ■ ●	5.50	
Brownies-Würfel	♣	3.80		Eichberg-Birebrot	♣	3.80	
Rüeblikuchen-Würfel	♣ ■ ●	3.80		Kokosmakrone	♣ ■	3.80	

♣ = vegetarisch / ♥ vegan / ■ laktosefrei / ● glutenfrei
Spuren von allergenen Stoffen können trotzdem enthalten sein.

Warme Snacks

	V / A	CHF	Stk.		V / A	CHF	Stk.
Flammkuchen Classique (entspricht ca. 8 Apéro-Snacks)		24		Flammkuchen Jardin (entspricht ca. 8 Apéro-Snacks)	♣	24	
Flammkuchen Saisonal (entspricht ca. 8 Apéro-Snacks)		27		Vegane Mini Hackbällchen mit Chutney	♥ ■ ●	5.50	
Spiesschen mit Speck-Dörrzwetschge	■ ●	5.50		2 kleine Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce	♥ ■ ●	5.50	
Quiche-Lorraine		6.50					
Schinkengipfel		5.50		Texas fries mit Haussauce	♣ ■	5.50	
Poulet-Satay mit Erdnusssauce	●	6.50		Gebäck mit Gemüsefüllung	♣	5.50	
Pastinakensuppen-Shot (warm, Winter)	♣ ●	3.20		Kartoffelkuchen mit Kürbiskernen	♣	5.50	
Spargelsuppen-Shot (warm, Frühling)	♣ ●	3.20		Tomatensuppen-Shot (warm, ganzjährig)	♣ ●	3.20	
Kürbissuppen-Shot (warm, Herbst)	♣ ●	3.20		Gazpacho-Shot (kalt, Sommer)	♣ ●	3.20	
Zanderknusperli mit Tataresauce	■	9.50		Mini Massaman Thai Curry Tofu, mit Basmatireis ab 20 Pers.	♥ ■ ●	9.50	
Risotto am Buffet zubereitet, ab 20 Pers.	♣ ●	9.50		Pasta am Buffet zubereitet ab 20 Pers.		9.50	
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.	●	9.50		2 Meatballs auf Rüebl- Kartoffelstock mit Kräuterrahmsauce ab 20 Pers.		9.50	

♣ = vegetarisch / ♥ vegan / ■ laktosefrei / ● glutenfrei
Spuren von allergenen Stoffen können trotzdem enthalten sein.

Spätherbst-Winter

22. November 2023 bis 24. Januar 2024

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 Noir-Sauce, Spätzli, Wurzelgemüse

oder

Cordon bleu-Rollen vom Schwein

Bauernschinken, Raclettekäse, Knusperkruste

Pommes frites, Wintergemüse

oder

Polentalasagne, Tomatencoulis, Steinpilzespuma, Auberginenkaviar

oder

Lachstranche mit Trockenblüten

Weisswein-Kräutersauce, Eichberg-Sauerkraut, Schupfnudeln

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Lolly

Menu mit 5 Gängen 99

Menu mit 4 Gängen 89

Menu mit 3 Gängen mit Nachservice 78

Preisdifferenz mit Polentalasagne -6



Eichberg

Winterlicher Hochgenuss

25. Januar bis 20. März 2024

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

Pecorino-Feigen Ravioli, Nüsse, Orangensauce

Hauptgänge zur Auswahl (einheitlich für die ganze Tafelrunde)

Geschnetzeltes vom Rind

Kräftige Pinot-Sauce, Spätzli, Wurzelgemüse

oder

Zweierlei vom Rind

Ragout und Entrecôte am Stück gebraten, Rotweinjus

Williamskartoffeln, Wurzelgemüse

oder

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

oder

Lachstranche mit Trockenblüten

Weisswein-Kräutersauce, Eichberg-Sauerkraut, Schupfnudeln

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Lolly

Menu mit 5 Gängen 99

Menu mit 4 Gängen 89

Menu mit 3 Gängen mit Nachservice 78

Preisdifferenz mit Zweierlei vom Rind +5

Preisdifferenz mit Capuns -6



Eichberg

Frühlingserwachen mit grünem Spargel

21. März bis 24. April 2024

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)

Frühlingszwiebelsüppchen, Morcheln, frische Kräuter, Baumnuss-Brioche

Salat Aurora

Grüner Spargel, eingelegte Herztomaten, Champagnerdressing,
Blattsalatbouquet

Grüner Spargel, Kräuter-Hollandaise

Hauptgänge zur Auswahl (einheitlich für die ganze Tafelrunde)

Geschnetzeltes vom Schweizer Rind

Kräftige Pinot Noir-Sauce, Frühlingszwiebelgemüse

Grüner Spargel, neue Bratkartoffeln

oder

Cordon bleu-Rollen vom Schwein

Bauernschinken, Raclettekäse, Knusperkruste

Pommes frites, Frühlingsgemüse

oder

Schweizer Pouletbrust

Dörripflaumen-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 99

Menu mit 4 Gängen 89

Menu mit 3 Gängen mit Nachservice 78

Preisdifferenz mit Spargelravioli -6



Eichberg

Frühlingsgenüsse mit weissem Spargel

25. April bis 05. Juni 2024

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, Bärlauch
Baumnuss-Brioche

Salat von weissem und grünem Spargel
Erdbeeren mit Pfefferminzstreifen, Champagnerdressing

Weisser und grüner Spargel, Kräuter-Hollandaise

Hauptgänge zur Auswahl (einheitlich für die ganze Tafelrunde)

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

oder

Cordon bleu-Rollen vom Schwein
Bauernschinken, Raclettekäse, Knusperkruste
Pommes frites, Frühlingsgemüse

oder

Schweizer Pouletbrust
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	99
Menu mit 4 Gängen	89
Menu mit 3 Gängen mit Nachservice	78

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

Hochgenuss im Sommer

06. Juni bis 11. September 2024

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 Burrata
Balsamico-Dressing, Zwiebeln, Basilikum

Erbсен-Minze Ravioli, Kirschtomaten, Olivenöl, Weissweinkräutersauce

Hauptgänge zur Auswahl (einheitlich für die ganze Tafelrunde)

Kalbsschnitzel Saltimbocca, Marsalajus
Risotto, Ratatouille

oder

Pouletbrust gefüllt mit Pistazien & Dörrotomaten
Marsalajus, Risotto, Ratatouille

oder

Cordon bleu-Rollen vom Schwein
Bauernschinken, Raclettekäse, Knusperkruste
Pommes frites, Sommergemüse

oder

Bratkäse Elsa (fleischlos, Kuhmilch)
Knusperkruste, Basilikumschaumsauce
Risotto und Ratatouille

oder

Forellenfilets gebraten, mit Kräuterkruste überbacken
Weissweinsauce, Risotto, Ratatouille

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Lolly

Menu mit 5 Gängen	99
Menu mit 4 Gängen	89
Menu mit 3 Gängen mit Nachservice	78

Preisdifferenz mit Kalbsschnitzel	+7
Preisdifferenz mit Bratkäse	-6

Wild, Pilze und Kürbis

12. September bis 20. November 2024

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, Trauben, Kürbis, Salbeischaum (fleischlos)

Hauptgänge zur Auswahl (einheitlich für die ganze Tafelrunde)

Würfel von Reh- und Damhirsch rosa gebraten

Waldpilze, Cognac-Wildrahmsauce

Spätzli, Preiselbeer-Mispel

oder

Cordon bleu-Rollen vom Schwein

Bauernschinken, Raclettekäse, Knusperkruste

Pommes frites, herbstliche Garnituren

oder

Ragoût von feinen Waldpilzen (fleischlos), Kräutersauce

Serviettenknödel, herbstliche Garnituren

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Lolly

Menu mit 5 Gängen 99

Menu mit 4 Gängen 89

Menu mit 3 Gängen mit Nachservice 78

Preisdifferenz mit Reh-Hirschwürfel +8

Preisdifferenz mit Pilzragoût -6

Spätherbst-Winter

21. November bis 22. Januar 2025

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 Noir-Sauce, Spätzli, Wurzelgemüse

oder

Cordon bleu-Rollen vom Schwein

Bauernschinken, Raclettekäse, Knusperkruste

Pommes frites, Wintergemüse

oder

Polentalasagne, Tomatencoulis, Steinpilzespuma, Auberginenkaviar

oder

Lachs Royal

Sesam, Gewürze, Citrus-Sauce, Kartoffelpüree, Fenchel, Tomaten

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Lolly

Menu mit 5 Gängen 99

Menu mit 4 Gängen 89

Menu mit 3 Gängen mit Nachservice 78

Preisdifferenz mit Polentalasagne -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

Saisonales Sorbet

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

Saisonaler Desserttraum
mit vier Komponenten

Menu komplett mit 7 Gängen	139
6 Gänge zur Auswahl	128
5 Gänge zur Auswahl	115

Menü-Empfehlungen

Für die ganze Gesellschaft einheitlich, eine vegetarische Variante.

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 mit 6 Gängen 135

5 Gänge zur Auswahl 123

4 Gänge zur Auswahl 111

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 mit 6 Gängen 124

33)

Baba Ghanoush, Eichberg Kürbis-Chutney,
buntes Salatbouquet

Kartoffelsuppe mit frischen Gartenkräutern

Gnocchi an Tomatenrahmsauce

Kalbssteak am Stück gegart

Morchelrahmsauce

Papardelle

Gemüse garnitur

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Lolly

Menu komplett mit 5 Gängen 119

4 Gänge zur Auswahl 107

3 Gänge zur Auswahl mit Nachservice 93

34)

Rüebli-Orangensuppe mit Sesam Croûtons

Saisonravioli, eingelegte Strauchtomaten,
Parmesanschaum

Blattsalat, Kresse, Kartoffelstroh

Mit Waldpilzen gefülltes Schweinsfilet im

Rohschinkenmantel

Thymianjus

Williamskartoffeln

Gemüse garnitur

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Lolly

Menu komplett mit 5 Gängen 109

4 Gänge zur Auswahl 98

3 Gänge zur Auswahl mit Nachservice 84

35)

Whiskyrahmsuppe mit wilden Kräutern

Bunter Blattsalat, Pouletknusperli

Rindsfiletwürfel "Stroganoff", Paprikarahmsauce
Pilaw-Reis

Saisonales Mischgemüse zum Selberschöpfen

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Lolly

Menu komplett mit 4 Gängen 103
3 Gänge zur Auswahl mit Nachservice 89

37)

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

Jungrind-Hackbraten, Kräuterrahmsauce
Pommes frites
saisonales Mischgemüse

Toblerone-Schoggimousetorte

Menu komplett mit Nachservice 68

36)

Apfel-Meerrettichsuppe mit caramelisierten
Baumnüssen

Saison-Salat kreativ garniert

Kalbsschulterbraten, Mischpilzrahmsauce
Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Lolly

Menu komplett mit 4 Gängen 89
3 Gänge zur Auswahl mit Nachservice 79

38)

Karottensalat mit Sesam, bunter Blattsalat

Pouletschenkelragoût "Gärtner-Art"
Kartoffelstampf
saisonales Mischgemüse

oder (einheitlich)

Saftiger Schweinshalsbraten „Aargau“
Eingelegte Dörripflaumen
Rotweinjus
Kartoffelstampf
saisonales Mischgemüse

Ein süsses WECK Glas nach Wahl

Menu komplett mit Nachservice 57



Eichberg

Steinzeit-Hochgenuss

Der unangefochtene Leader und DAS kulinarische Erlebnis! Maximal 44 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 86

Buntes Marktgemüse als Ergänzung
in der Schale zum Selberschöpfen 5





Eichberg

Fleischloser Hochgenuss

Massaman Thai-Curry    Curry, Tofu, Gemüse, Thai-Reis	34
Lupinen-Streifen Mediterran   Tomaten, Oliven, Kräuter, saisonales Gemüse	34
Gebackener Bratkäse aus Kuhmilch in der Knusperkruste, Tomatencoulis, Basilikumschaumsauce, saisonales Gemüse	34
Tortellini mit Gemüsefüllung, Gemüsestreifen, Weissweinsauce	30
Buchweizen-Linsen-Bratling, Kräutersauce, saisonales Gemüse   	34
Zucchetti-Piccata, Basilikumschaumsauce, saisonales Gemüse	34

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen die gleichen Beilagen wie zum Hauptmenü

 vegan /  laktosefrei /  glutenfrei

Spuren von allergenen Stoffen können trotzdem enthalten sein.



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 6.80
Preis pro Lolly 3.50
Rahm 1.50



Quarkbecher Mango-Passion ●	V/A		Schoggi-Mango Creation (für Diabetiker geeignet)	V/A	
Black & White Schokoladenmousse		<input type="checkbox"/>	Rüeblikuchen Cupcake	■●	<input type="checkbox"/>
Japonais		<input type="checkbox"/>	Caramelköpfl	■●	<input type="checkbox"/>
Himbeer-Panna Cotta	■●	<input type="checkbox"/>	Schwarzwälder	●	<input type="checkbox"/>
Zitronen-Mousse und -Creme		<input type="checkbox"/>	Apfelstreuselkuchen		<input type="checkbox"/>
Himbeer Tiramisu	■●	<input type="checkbox"/>	Crema Catalana	■●	<input type="checkbox"/>
Kokosschaum		<input type="checkbox"/>	Gebrannte Creme nach Grossmutter Art	■●	<input type="checkbox"/>
Mocca-Schaum	♥■●	<input type="checkbox"/>	Parfait Glace Grand Marnier	■●	<input type="checkbox"/>
Glace Vanille	●	<input type="checkbox"/>	Glace Mocca	●	<input type="checkbox"/>
Glace Stracciatella	●	<input type="checkbox"/>	Glace Erdbeer	●	<input type="checkbox"/>
Sorbet Mango	♥■●	<input type="checkbox"/>	Sorbet Traube	♥■●	<input type="checkbox"/>
Himbeer-Lolly	●	<input type="checkbox"/>	Mocca-Lolly	●	<input type="checkbox"/>

♥ vegan / ■ laktosefrei / ● glutenfrei

Spuren von allergenen Stoffen können trotzdem enthalten sein.

Bitte fragen Sie unser Event-Team nach den saisonalen WECK-Desserts.

Gültig ab 01.01.2024, ersetzt alle früheren Versionen. Alle Preise in Schweizer Franken CHF und inklusive gesetzlicher MWST. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen, publiziert auf www.eichberg.com



Eichberg

WECK Dessert-Bufferet

Unsere trendigen WECK-Gläser lassen sich auch als Buffet präsentieren. Mit einer süssen Variation haben Ihre Gäste die Qual der Wahl und können sich ihr Lieblingsdessert selber zusammenstellen.

Die WECK-Variation besteht aus 2 Gläsern und 2 Lollys pro Person, erhältlich ab 20 Personen (40 Gläser und 40 Lollys), mindestens 10 Stück pro Sorte.
Die nicht konsumierten Gläser dürfen Sie und Ihre Gäste gerne mit nach Hause nehmen.

Personen, Preis pro Person

22





Eichberg

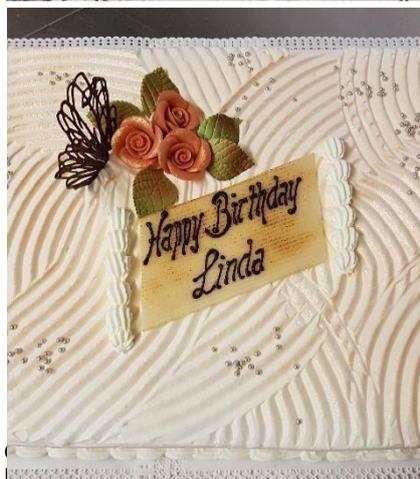
Festliche Torten

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 85 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 19

Crèmeschnitte mit hausgemachtem Butter-Blätterteig, saisonale Früchte 13

Käse

Variation von Hart- Halbhart- und Weichkäse mit Kürbis-Chutney und hausgemachtem Birnenbrot 15

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

Mitternachts-Snack

Für Anlässe, die mindestens bis 01 Uhr dauern.

Ein Paar Wienerli mit einem Brötchen und Senf (oder Hot Dog) 6

Basler Mehlsuppe mit einem Brötchen und Reibkäse 8



Eichberg

Event-Chalet Sommer



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 (mit Smoker- Buffet bis 90 Personen).

Ideal für Hochzeit, Geburtstag, Firmen- und Vereinsnlass 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.

Buntes aus dem Garten

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

Von Smoker und Grill

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

Sämi

Spare Ribs
Schweinhals am Stück
Poulet-Schenkelspiess
Eichberg-Rauchwurst

Moritz

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

Leo

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

Beilagen (in den Preisen inbegriffen)

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

Süsses vom Buffet

2 WECK-Gläser (min. 10 Stk. pro Sorte)
2 Lollys

Sämi

86

Moritz

96

Leo

106



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 Ihren Event ab 50 bis 120 Personen 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

79

Apéro am Feuer mit Glühwein/Most und Knoblibrot

Frische bunte Salate, serviert

Feines Hausfondue mit Brot und G'schwellte

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Lolly
Quarkbecher Mango-Passionsfrucht
Himbeersorbet
Fruchtiger Lolly

Raclette-Menü

79

Apéro am Feuer mit Glühwein/Most und Knoblibrot

Frische bunte Salate, serviert

Original Raclette mit feinstem Raclettekäse
Beilagenbuffet mit G'schwellten, Kräuterquark,
Cornichons, Silberzwiebeln, Mixed Pickles,
Baby Ananas, Birnen und Aprikosen

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Lolly
Quarkbecher Mango-Passionsfrucht
Himbeersorbet
Fruchtiger Lolly

Beide Menüs sind Pauschalangebote ab 15 Personen und beinhalten Mineral, Bier, Kaffee bis zum Dessertservice.

Buchbar von Donnerstag bis Samstag. Exklusivbuchungen ab 50 Personen sind auf Anfrage an allen Tagen möglich.

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



Frühzeitige Reservation empfohlen!

Denken Sie schon jetzt an die nächste Weihnachtszeit und planen Sie Ihr Weihnachtessen mit Mitarbeitern, Verein, Familie und Freunden rechtzeitig.

Unsere Räume bieten beste Aussicht und Platz für bis zu 250 Personen. Sie können flexibel von 60 bis 300m² unterteilt werden. Besonders in der Weihnachtszeit sind sie sehr begehrt und jeweils schon weit im Voraus reserviert. Speziell für grössere Gruppen empfehlen wir deshalb eine frühzeitige Reservation.

Dieses Festtagsmenü bieten wir von Anfang November 2024 bis Ende Januar 2025 an.

Trilogie vom Lachs (geräuchert, gebeizt, Tatar)

Samtige Suppe vom Kürbis*, Rahmhaube, Kernen, Öl

Nüsslisalat*, gehacktes Freilandei*

Schweizer Zander, Rahmsauerkraut*
oder

Pecorino-Feigenravioli, Rahmsauerkraut*
Granatapfel, Baumnüsse

Zitronensorbet, Prosecco, Granatapfel, Minze

Sanft gegartes Roastbeef

Merlot-Jus, Sauce Béarnaise

Kartoffelkuchen, buntes Gemüse

oder

Rindsfiletwürfel Stroganoff, Pilawreis

buntes Gemüse

Winterlicher WECK-Desserttraum

mit einem fruchtigen Lolly

Pralinen zum Kaffee

7 Gänge 158 | 6 Gänge 144

5 Gänge 125 | 4 Gänge 105

3 Gänge 85 mit Nachservice

* Rohprodukte vom Bio-Gemüsebau oder vom Bio-Gutsbetrieb Eichberg





Eichberg

Auszug aus unseren AGB für den Bereich Bankette & Veranstaltungen

Wir dürfen jährlich Gastgeber für rund 1200 Veranstaltungen und Seminare sein. Wir setzen alles daran, dass auch Ihr Anlass zu einem vollen Erfolg wird! Bitte beachten Sie die nachfolgenden Punkte als Leitlinien für Ihren Anlass. Mit ESAG sind die Eichberg Seengen AG, ihre Mitarbeitenden und rechtlichen Vertreter gemeint.

Definition Bankett / Veranstaltung

Als Bankett / Veranstaltung wird eine Gruppe (in der Regel ab 10 Personen) mit einem vorbestellten, einheitlichen Arrangement bezeichnet. Wir bieten verschiedene Räumlichkeiten für Bankette von 10 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. Danach verrechnet die ESAG pro ServicemitarbeiterIn pro angebrochene halbe Stunde:

24:00 bis 02:00 Uhr

Fr. 49.- / halbe Std.

Ab 02:00 Uhr

Fr. 59.- / halbe Std.

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 im Ermessen der ESAG. Massgebend ist der Zeitpunkt, zu dem der letzte Gast das Haus verlassen hat. Die Verrechnung ausserordentlicher Aufräumarbeiten bleibt vorbehalten.

Als Massnahme gegen den Fachkräftemangel bezahlt die ESAG den Mitarbeitenden neben den arbeitsrechtlich vorgeschriebenen Zeitzuschlag ab Mitternacht einen monetären Zuschlag auf den Stundenlohn.

Bei Anlässen mit Verlängerung sind drei Hotelzimmer nicht bzw. nur erschwert vermietbar. Die Verrechnung dieser drei Zimmer bleibt vorbehalten.

Unterhaltung/Spiele/Lautstärke

Darbietungen mit brennenden Gegenständen (Wunderkerzen, Tischbomben etc.) im Haus sind untersagt. Dadurch oder durch rauchen beschädigtes Mobiliar werden verrechnet. Aus Rücksicht auf die Anwohner müssen ab 24.00 Uhr sämtliche Fenster und Türen des Veranstaltungsraums geschlossen bleiben. Unterhaltungsdarbietungen und Musik sind ab 01:00 Uhr 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 ist aus Rücksichtnahme auf die Nachtruhe der Anwohner Ruhe zu bewahren.

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 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 Sonntagmorgens 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 des entstandenen Administrativaufwands zu Fr. 49.- pro angebrochene halbe Stunde vorbehalten.

Annulation durch das Restaurant

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

Annulationsdatum und Versicherung

Massgebend zur Berechnung des Annulationsdatums 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 Annulationskosten-Versicherung zuständig.

Raummiete - Mindestumsätze für

Exklusivbuchungen

Für Anlässe mit Exklusivnutzung einzelner Räume können Mindestumsätze gelten. Diese werden individuell durch die ESAG kommuniziert. Die Leistungen werden dann nach effektivem Verbrauch zu den deklarierten Ansätzen inklusive gesetzlicher MWST verrechnet. Eine allfällige Differenz zwischen Leistungen und Mindestumsatz wird als Raummiete verrechnet.

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 Namenskärtchen bieten wir verschiedene süsse Varianten an. Von der Mini-Konfitüre bis zur edlen Pralinschachtel mit individuellem Namen.

Das Stellen der Tischformation, das zum Menü gehörende Gedeck mit einfacher, dekorativer 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 Fr. 49.- pro angebrochene halbe Stunde. 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.

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.

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. 80.- 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

Garderoben sind vorhanden und können kostenlos genutzt werden. Die ESAG lehnt jede Verantwortung und Haftung für Verlust und Beschädigung an mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab.

Bewachte Garderoben werden nur auf Anfrage zur Verfügung gestellt und mit CHF 80.- pro Mitarbeiterstunde verrechnet.

Jegliche weitere Verantwortung und Haftung gegenüber dem Veranstalter wird abgelehnt.

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. 80.- 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 zum Probeessen. Dieses verrechnen wir zu den regulären Preisen.

Das Menü muss dabei für alle Gäste einheitlich sein. Bei Menükomponenten mit für eine kleine Personenzahl hohem Aufwand, behalten wir uns Anpassungen und eine zusätzliche Aufwandverrechnung vor. Probeessen mit Smoker-Arrangements im Chalet und Buffets können wir nicht anbieten.

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.

Das Steigenlassen von Himmelslaternen ist zwecks Schonung der Umwelt und zur Vermeidung von Feuersbrunst untersagt. Dies gilt auch für sogenannte "organisch abbaubare" Bauweisen.

Vor dem Steigenlassen von Ballonen bitten wir Sie, die Auswirkungen auf die Umwelt zu berücksichtigen. Ballone sinken unkontrolliert und können Rückstände im Tierfutter hinterlassen und die Umwelt ungewollt belasten.

Parkplätze

Die Parkplätze auf dem privaten Areal der ESAG stehen Gästen und Kunden zur Verfügung. Automobilisten ohne direkte Geschäftsbeziehung werden gebeten, ihr Fahrzeug ausserhalb des Eichberg-Areals abzustellen. Für Bankette & Veranstaltungen steht pro drei bis vier Gäste ein Parkplatz zur Verfügung. Bitte bilden Sie Fahrgemeinschaften!

Hunde

Zu den Räumlichkeiten des Restaurants haben Hunde keinen Zutritt. Im Freien sind sie auf dem ganzen Eichberg-Areal an der Leine zu führen. Hinterlassenschaften sind durch die Halter aufzusammeln und in dafür vorgesehenen Behältnissen zu entsorgen.

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.

Vorauszahlungen

Die ESAG behält sich vor, ab einem voraussichtlichen Gesamtbetrag von CHF 5'000.- eine Anzahlung in der Höhe von 50% zu verlangen. Die Reservation wird erst nach Erhalt dieser Anzahlung definitiv. Bei Annullationsfrist, werden die Annullationskosten zuerst mit der Anzahlung verrechnet und dann eine allfällige noch bestehende Differenz abgerechnet.

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

Vollständige allg. Geschäftsbedingungen

Dies ist ein Auszug zum Themenbereich Bankette und Veranstaltungen aus den allgemeinen Geschäftsbedingungen der Eichberg Seengen AG. Die vollständige Version finden Sie auf www.eichberg.com.