



BANKETTDOKUMENTATION/GRUPPENANGEBOT

Was Sie auf jeden Fall wissen sollten...

Unser Angebot

Die Bankettdokumentation beziehungsweise unser Gruppenangebot soll Ihnen bei der Menüauswahl, der Getränkeauswahl und bei der Organisation Ihres Anlasses behilflich sein. Wir raten Ihnen aber trotzdem zu einem persönlichen Gespräch mit unserer Restaurantleitung oder unserer Administration, um spezielle Bedürfnisse und Wünsche zu besprechen, und vor allem ein für Sie massgeschneidertes Angebot erstellen zu können.

Menü- und Getränkeauswahl

Um Ihren Anlass in jeder Beziehung optimal vorzubereiten und organisieren zu können, bitten wir Sie uns Ihre Auswahl bezüglich Essen und Getränke spätestens 7 Tage vor dem Datum des Anlasses mitzuteilen.

Spezialgerichte/Allergiker

Wenn Ihre Gäste an Unverträglichkeiten leiden, oder Spezialwünsche (vegan und/oder vegetarisches Essen) haben, teilen Sie uns dies bitte umgehend mit. So können wir Ihnen schon im Voraus eine passende Alternative zu Ihrer Menüauswahl geben. Kurzfristige Änderungen vor Ort sind nur in Ausnahmefällen möglich.

Probeessen

Gerne sind wir bereit, für Sie ein Probe-Essen zu organisieren. Falls dies gewünscht wird, teilen Sie uns dies bitte mindestens 7 Tage im Voraus mit.

Nachservice/Portionsgrössen

Unsere Portionsgrössen richten sich nach durchschnittlichen Essern.
Ein Nachservice ist möglich – Preis auf Anfrage.

Getränke/Bier/Wein

Sehr gerne können Sie alle Getränke von unserem à la carte Angebot auswählen. Bitte beachten Sie, dass Hahnenwasser in unserem Haus ebenfalls verrechnet wird (CHF 2.00 pro Glas bzw. CHF 5.00 pro Liter).

Für grössere Gruppen können wir gerne individuelle Ausschankmöglichkeiten für unser Wädenswiler Bier anbieten (Partyfass, Ausschankanlage).

Weine können Sie ebenfalls aus unserem à la carte Angebot auswählen. Für mitgebrachte Weine verrechnen wir ein Zapfengeld in der Höhe von CHF 20.00 (pro 0.75 Liter).

Tischwäsche

Tischwäsche ist in unserem Betrieb nicht Standard. Natürlich können Sie Tischwäsche (weiss) bestellen, welche wir für CHF 2.70 pro Person zur Verfügung stellen.

Dekomaterial/Blumen

Auf unseren Tischen werden Ihnen Kerzen und Tischblumen gratis zur Verfügung gestellt. Möchten Sie eigenes Dekomaterial mitnehmen, teilen Sie uns dies bitte mit, und bringen Sie dieses rechtzeitig ins Restaurant.

Menükarten

Gerne erstellen wir für Sie eine individuelle Menükarte:

A5 Karte Druck s/w oder Farbe – CHF 2.00 pro Karte

A5 Faltkarte Druck s/w oder Farbe – CHF 3.00 pro Karte

Bei einem Menüpreis über CHF 50.00 pro Person wird die Menükarte vom Wädi-Brau-Huus offeriert!

Musikanlage

Die Musikanlage des Hauses kann Ihnen, wenn gewünscht, gratis zur Verfügung gestellt werden. Sie müssen sich lediglich über die Sonos-App mit unserem System verbinden.

Hinausschiebung der Polizeistunde (Verlängerung)

Aufgrund gesetzlicher Vorgaben ist in unserem Restaurant um 24:00 Uhr Polizeistunde (= Serviceschluss). Wenn gewünscht, kann die Polizeistunde hinausgeschoben werden.

Eine Hinausschiebung der Polizeistunde ist zu folgenden Konditionen möglich:

CHF 50.00 (Eingabegebühr)

bis 20 Personen CHF 75.00 für jede angebrochene Stunde ab 00:00 Uhr

ab 20 Personen CHF 125.00 für jede angebrochene Stunde ab 00:00 Uhr

«Wintergarten - Ganz privat»

Möchten Sie ungestört, ganz privat, Ihren Anlass bei uns feiern? Die Saalmiete respektive der Mindestumsatz für den Wintergarten beträgt CHF 6'500.00. Von 14:00 Uhr bis 18:00 Uhr können Sie unseren Wintergarten für CHF 250.00 pro Stunde mieten.

«Ruhetags geöffnet»

Am Sonntag öffnen wir unser Restaurant für Ihren Anlass ab einer Mindestkonsumation von CHF 3'500.00. In diesem Fall benötigen wir die definitive Reservation mindestens 14 Tage im Voraus.

Garantierte Teilnehmerzahl

Spätestens 48 Stunden vor Beginn Ihres Anlasses benötigen wir von Ihnen die definitive Teilnehmerzahl, welche dann auch für die Verrechnung massgeblich ist.

Preise/Kalkulationen

Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer (derzeit 7.7%) angegeben. Sollten während des Jahres Preisanpassungen notwendig sein, sehen wir uns gezwungen, unsere Preise anzugleichen.

Zahlungskonditionen

Grundsätzlich bitten wir um Bezahlung direkt vor Ort. Wir akzeptieren alle gängigen EC-, Maestro und Kreditkarten (VISA, AMEX, Mastercard). Bei Bezahlung mittels Kreditkarte erheben wir eine Bearbeitungsgebühr in der Höhe von CHF 10.00. Auf Anfrage kann auch per Rechnung bezahlt werden. Beachten Sie, dass die Rechnung sofort fällig ist und CHF 10.00 Bearbeitungsgebühren auf den Betrag addiert werden.

Annulationsgebühren

Im Falle einer Stornierung/Annulation Ihrer definitiven Reservierung erlauben wir uns folgende Gebühren zu verrechnen:

Bis 60 Tage vor dem Anlass	keine Kosten
Bis 30 Tage vor dem Anlass	40% des erwarteten Umsatzes/Personenanzahl
Bis 14 Tage vor dem Anlass	50% des erwarteten Umsatzes/Personenanzahl
Bis 7 Tage vor dem Anlass	75% des erwarteten Umsatzes/Personenanzahl
Bis 3 Tage vor dem Anlass	80% des erwarteten Umsatzes/Personenanzahl
0-2 Tage vor dem Anlass	100% des erwarteten Umsatzes/Personenanzahl

AGB's

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen sind in jedem Fall Bestandteil des mündlich oder schriftlich abgeschlossenen Vertrages.

Apéro

Canapées/kalte Häppchen (Ciabatta)

mit Brie oder Hartkäse	3.00 pro Stk.
mit Salami	3.00 pro Stk.
mit Schinken	3.00 pro Stk.
mit Bündnerfleisch, Rohschinken od. Mostbröckli	3.50 pro Stk.
mit Rauchlachs	4.00 pro Stk.
mit Thunfischmousse	4.00 pro Stk.
mit Rindstatar oder Rauchlachstatar	4.50 pro Stk.
mit Gemüsetatar	3.00 pro Stk.
mit Frischkäse	3.00 pro Stk.

Bruschetta (Ciabatta)

mit Tomaten	2.50 pro Stk.
mit Knobli	2.50 pro Stk.
mit Oliven (grün oder schwarz)	2.50 pro Stk.

Spiessli

mit Tomaten und Mozzarella	1.50 pro Stk.
mit Antipasti	3.00 pro Stk.

Grissini

mit Rohschinken	1.50 pro Stk.
-----------------	---------------

Plättli

Chäs-Plättli (500g) (Gruyère, Brie, Bergkäse Uri, Parmesan)	27.50 pro Platte
--	------------------

Fleisch-Plättli (460g) (Bündner Rohschinken, Salami, Zigan-Schinken, Fleischkäse)	32.50 pro Platte
--	------------------

Apéroplatte gemischt Gefüllte Ciabattabrötli, Gemüsesticks und 2 Dips	24.50 pro Platte
--	------------------

Menüvorschläge

3-Gang-Menüs

Menü 1

Bunter Blattsalat mit Zwiebel-Sprossen und Kräutern

Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus

Schoggimousse mit Saisonfrüchten und Rahm

29.50

Menü 2

Tomaten-Basilikumsuppe

Ofenfleischkäse mit Kartoffelsalat

Gebrannte Creme mit Früchten

33.50

Menü 3

Rüebli-Orangensuppe

Brauhuus-Hackbraten mit Kartoffelstock und Bohnen-Speckbündel

Dunkelbier-Panna Cotta mit Mango-Espuma

35.50

Menü 4

Bunter Blattsalat mit gerüsteten Kernen und Sprossen

Reis-Casimir mit Früchten im Kokos-Mantel, dazu Limetten-Basmatireis

Grand Marnier Parfait mit Orangen-Espuma

37.00

Menü 5

Blattsalat mit Pilzen der Saison

Kalbsbratwurst an einer Dunkelbier-Zwiebelsauce
mit Pommes frites und glasierten Karotten

Cheesecake im Glas mit Erdbeerkompott 38.50

Menü 6

Rahmsuppe vom Wädenswiler Dunkel

Walliser Braten an Rosmarinjus mit Spätzli und Gemüse der Saison

Früchte-Jalousie mit Früchten der Saison 43.50

Menü 7

Blattsalat mit gebratenen Champignons

Gesmokte Spare Ribs mit Pommes frites

Dunkelbier-Panna Cotta mit Mango-Espuma 48.00

«Brauer Menü»

Bierbrotsuppe

Fleisch-Platte mit Spare Ribs, Chicken-Wings und gesmokter Rindsbrust
dazu Spätzli, Ofenkartoffeln und Saisongemüse
+ 3 Saucen: Knoblauch, Barbecue und Sour-Cream

Dunkelbier-Panna Cotta mit Mango-Espuma 44.50

4-Gang Menüs

Menü 1

Weissweinschaumsuppe

Bunter Blattsalat mit Lachs-Rosen und Bier-Dressing

Geschmorter Rindshaxenbraten mit Sellerie-Kartoffelpüree und glasierten Karotten

Limetten-Cremeschnitte mit Schokoladen-Glace und Fruchtsauce

67.50

Menü 2

Sellerie-Apfelcremesuppe

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen und Zwiebelprossen

Rosa gebratenes Roastbeef mit Butter-Tagliatelle und Bohnen an Portweinsauce

Cheesecake im Glas mit Erdbeerkompott

82.00

Menü 3

Tomatensuppe parfümiert mit Sherry und Rahm

Bunter Blattsalat mit gebratenen Knoblauch-Crevetten

Gebratene Lamm-Racks an Kräuterjus mit Duchesse Kartoffeln und Wirzrahmgemüse

Grand Marnier Parfait mit Orangen-Espuma

85.50

Menü 4

Safrancremesuppe

Tomatensalat mit Rucola an Bier-Balsamicodressing

Geschmorte Kalbsbäggli mit sämiger Polenta und Wurzelgemüse

Limetten-Cremeschnitte mit Schokoladen-Glace und Fruchtsauce

74.50

Menü 5

Süssmaiscremesuppe

Blattsalatbouquet mit Parmesan-Hobel und Speck an Bier-Balsamico Dressing

Kalbsschulterbraten mit Pilzsauce, Butternudeln und Gemüsebouquet

Grand Marnier Parfait mit Orangen-Espuma

72.50

Alternative Hauptgänge vegetarisch/vegan

Gefüllte Aubergine mit Tomatensauce und Käse und Gemüse-Couscous

Käsespätzli mit Röstzwiebeln

Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce und Salatbouquet

Unsere Menüvorschläge sollen Ihnen die Auswahl Ihres Menüs erleichtern. Auf Anfrage stellen wir Ihnen ein individuelles Menü zusammen. Sehr gerne stehen wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch zur Verfügung.