



Kein Genuss  
ist vorübergehend.  
Der Eindruck, den er hinterlässt,  
ist bleibend.

Johann W. von Goethe

# Bankette 2022

(ab 10 Personen)



## Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis .....	2
Einführung und Begrüssung .....	3
Rund um Ihren Anlass .....	4
Unser Hotel .....	5
Apéritif- und Cocktailvorschläge .....	6
Apéros .....	7
Unsere Apéro-Empfehlungen .....	8
Kalte Vorspeisen.....	9
Warme Vorspeisen.....	10
Suppen.....	11
Salate.....	12
Hauptspeisen.....	13-16
Desserts .....	17
Buffets:	
Rustikales Buffet .....	18
Italienisches Buffet .....	19
Pasta-Plausch .....	20
Buffet de luxe .....	21
Grillbuffet .....	22
Salatbuffet .....	23
Dessertbuffet .....	24
Bankettweine.....	25
Ihre Ansprechpartner .....	26
Ihre Checkliste.....	27
Allgemeine Geschäftsbedingungen .....	28

## Einführung und Begrüssung

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Bodenseehotel Weisses Rössli!  
Wir freuen uns sehr, Ihnen mit dieser Broschüre unser Haus und unsere Bankettmöglichkeiten vorstellen zu dürfen.

Das Bodenseehotel Weisses Rössli liegt an traumhafter Lage direkt am Bodensee.

Wir bieten Ihnen eine grosse Seeterrasse mit Lounge und Barbetrieb. Im Restaurant, im Seesaal sowie im Panorama-Wintergarten geniessen Sie die Seesicht. In unserem Rösslisaal sowie in der Bürgerstube empfangen wir Sie in einer gemütlichen Atmosphäre. Für jedes Fest bieten wir Ihnen Ihren persönlichen Rahmen. Wir freuen uns auf ein gelungenes Fest!

Das Wohl unserer Gäste steht jederzeit im Mittelpunkt. Nicht umsonst heisst unser Motto:

*Am Bodensee sich wie daheim fühlen*

Schon heute freuen wir uns, Sie bei uns begrüssen und verwöhnen zu dürfen.



Ihr Gastgeber  
**Haindl Stephan**  
und das gesamte Rössli-Team

## Rund um Ihren Anlass

**Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin**, sodass wir Sie persönlich und vollumfänglich beraten können.

### Räumlichkeiten

Gerne besprechen wir mit Ihnen die ideale Tischordnung.

### Blumen

Unsere Floristin nimmt gerne Ihre Bestellungen entgegen und liefert die Blumen direkt zu uns. Sie bezahlen Ihren Auftrag direkt bei der Floristin.

Vergiss mein nicht, Floristikpur GmbH

Telefon 071 845 54 45 / [www.floristikpur.ch](http://www.floristikpur.ch)

### Torten

"Genussvolle Kunst für jedes Fest"

Für die zuckersüsse Krönung Ihrer Feier erfüllt Brugger's My Wedding Cake alle Ihre Tortenträume.

Brugger's My Wedding Cake

Mobile 079 518 72 91 / [www.myweddingcake.ch](http://www.myweddingcake.ch)

### Menükarten

Auf Wunsch werden die Menükarten in einfacher Form gedruckt, auch nach speziellen Gestaltungswünschen (z.B. Foto).

### Musikalische Unterhaltung

Wir unterstützen Sie gerne bei der Suche nach einer geeigneten Musikunterhaltung. Bitte beachten Sie, dass die Lautstärke der Musik ab 23.00 Uhr dem Hotelbetrieb angepasst werden muss. Maximale Verlängerung bis 02.00 Uhr (CHF 40.00) möglich. Ab 24.00 Uhr kostet jede angefangene Stunde CHF 90.00 pro Servicemitarbeiter.

### Getränke

Unsere auserlesene Weinkarte bietet für jeden Geschmack und jede Preislage ein entsprechendes Angebot.

Für mitgebrachte Weine berechnen wir CHF 30.00 Zapfengeld pro Flasche. Zapfengeld für Spirituosen werden separat behandelt.

### Spezielles

Auf Wunsch bieten wir auch eine Champagner-Pyramide an.

### Sonstiges

Unsere Seeterrasse bietet Platz für bis zu 250 Personen für Aperitif.

## Unser Hotel



Das Wohl unserer Gäste steht jederzeit im Mittelpunkt unseres Tuns. Unsere 23 renovierten, mit Liebe ausgestatteten Hotelzimmer laden ein, die Nacht am schönen Bodensee zu verbringen und den neuen Tag mit einem traumhaften Blick auf den See zu beginnen.

Wir gewähren Ihnen und Ihren Gästen einen Rabatt von 10% auf den unten erwähnten Zimmerpreisen.

Bei Buchung eines Hochzeitsessens ab 40 Personen logiert das Brautpaar kostenlos. Preise:

Einzelzimmer Strassenseite	CHF	106.90
Einzelzimmer Seeseite	CHF	117.90
Doppelzimmer Strassenseite		
Einzelnutzung:	CHF	106.90
Doppelnutzung:	CHF	174.80
Doppelzimmer Seeseite		
Einzelnutzung:	CHF	131.90
Doppelnutzung:	CHF	204.80
Junior Suite mit Balkon		
Einzelnutzung:	CHF	156.90
Doppelnutzung:	CHF	235.80

Die Preise verstehen sich pro Zimmer und Nacht, inkl. Frühstücksbuffet, Service und MwSt. Gasttaxen von CHF 2.90 pro Person und Nacht werden separat verrechnet. Haustiere sind willkommen.

Direkt beim Hotel stehen Ihnen gratis Parkplätze sowie unsere privaten Bootsplätze wie auch unser Pedalo zur Verfügung.

## Apéritif- und Cocktailvorschläge

In unserem Seergarten und im Restaurant organisieren wir Ihren Aperitif für bis zu 250 Personen.



### Weine

Weisser Hauswein	7.5 dl	CHF	42.00
Rosé Hauswein	7.5 dl	CHF	42.00
Roter Hauswein	7.5 dl	CHF	42.00
RICH Prosecco	7.5 dl	CHF	49.00

### Bowlen & Apéritif

Alkoholfrei	2 dl	CHF	4.50
Sangria	2 dl	CHF	6.50
	1 lt	CHF	28.50
Beerenbowle	2 dl	CHF	7.50
Bowle mit Saisonfrüchten	2 dl	CHF	7.50
Exotic Dream	2 dl	CHF	8.50
Rössli Spezial	2 dl	CHF	8.50

## Apéros

### Gemüsedips (für ca. 10 Personen)

Radieschen, Rettich, Karotten, Peperoni, Cherrytomaten, usw. (saisonal).

Nach Wunsch mit Cocktailsauce, Kräuterquark, Currymayonnaise, Knoblauchmayonnaise

**1 kg Gemüse und 400 gr. Saucen CHF 54.00**

### Früchtespiess (für ca. 10 Personen)

Je nach Saison

**1 kg CHF 62.00**

### Pizza & Flammkuchen

Pizza- und Flammkuchen-Ecken

**Stück CHF 3.50**

### Apéro Sandwiches

Mit Salami, Schinken, Fleischkäse, Ei, Eiermousse, Käse, Kräuterkäse, Thonmousse

**Stück CHF 4.50**

Mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Mostbröckli

**Stück CHF 5.50**

Mit Lachs

**Stück CHF 6.50**

### Apérogebäck (für ca. 10 Personen)

Blätterteiggebäck

**1 kg CHF 69.00**

### Apéro Chäschüechli

**Stück CHF 3.00**

### Apéro Schinkengipfeli

**Stück CHF 3.50**

### Apéro Käse (für ca. 10 Personen)

Käsewürfel im St. Gallerbrot eingefüllt

**1 kg CHF 79.00**

## Unsere Apéro-Empfehlungen

### Apéro 1 - ab 20 Personen

Gefüllte Silserbrötli diagonal geschnitten  
Gemüsesticks mit Tartar-, Curry- und Cocktailsauce  
Schinkengipfeli  
Käsewürfel im St. Gallerbrot  
Nüssli, Pommes Chips, Grissini  
**pro Person CHF 27.00**

### Apéro 2 - ab 50 Personen

Verschiedene Rusticobrötli  
Lachs, Antipasti, Fleischkäse, Rohschinken und Käse  
Früchtevariation je nach Saison  
Käsewürfel auf Platte garniert  
Pizza-/Flammkuchenecken  
Schinkengipfeli  
Käseküchlein  
Tomaten-Mozzarella-Spiessli  
**pro Person CHF 29.50**

### Apéro 3 - ab 50 Personen

Rauchlachs, Gravedlachs und marinierte Tail on Crevetten  
Sushi Rolls mit Wasabi- und Sojasauce  
Gefüllte Datteln mit Kräuterkäse auf Cracker  
Gemüsedips mit verschiedenen Saucen  
Tomaten-Mozzarella-Spiessli  
Käsewürfel im St. Gallerbrot  
Pizza-/Flammkuchenecken  
Gefüllte Silserbrötli diagonal geschnitten  
Gebratene Fleischbällchen  
Yakatori-Spiessli  
Pouletstücke im Backteig  
**pro Person CHF 38.50**





## Kalte Vorspeisen

Rauchlachs und Meerrettichschaum  
auf Salatbouquet  
dazu Toast und Butter  
**CHF 21.50**

\*\*\*

Sellerie-Apfelsalat  
mit geräuchertem Forellen- oder Felchenfilet  
und Meerrettichschaum  
**CHF 18.50**

\*\*\*

Marinierte Tail on Crevetten  
auf Salatbeet  
mit Balsamico-Dressing  
**CHF 24.50**

\*\*\*

Mostbröckli-Carpaccio  
mit Parmesansplitter und Olivenöl  
**CHF 21.50**

\*\*\*

Melone mit Rohschinken  
(saisonal bedingt)  
**CHF 21.50**

\*\*\*

Antipasti-Teller  
mit Salatbouquet  
**CHF 18.50**

\*\*\*

Crevetten-Cocktail  
auf Salatbeet  
**CHF 19.50**

\*\*\*

Meeresfrüchte-Cocktail  
auf Salatbeet  
**CHF 23.00**



## Warme Vorspeisen

### Sämiger Risotto je nach Saison

Spargel  
Steinpilze  
Kürbis  
Gemüse

**CHF 17.00**

\*\*\*

### Fisch

Gebratenes Zanderfilet  
auf Blattspinat  
und Weissweinsauce

**CHF 28.50**

\*\*\*

Gebratene Riesengarnelen  
auf zartem Gemüse  
an Knoblauchschaum

**CHF 33.00**



## Suppen

Kraftbrühe mit Flädli	<b>CHF</b>	<b>9.50</b>
Kraftbrühe mit Gemüse Julienne	<b>CHF</b>	<b>10.00</b>
Kraftbrühe mit Gemüsewürfel	<b>CHF</b>	<b>10.00</b>
Lauchcrèmesuppe mit Rahmhaube	<b>CHF</b>	<b>10.50</b>
Blumenkohlcrèmesuppe "Dubarry"	<b>CHF</b>	<b>10.50</b>
Tomatencrèmesuppe mit Gin	<b>CHF</b>	<b>11.50</b>
Pilzcrèmesuppe "Waldmeister"	<b>CHF</b>	<b>11.50</b>
Geflügelcrèmesuppe	<b>CHF</b>	<b>12.50</b>
Kalbfleischcrèmesuppe	<b>CHF</b>	<b>13.50</b>

### Aus dem saisonalen Suppentopf

Bärlauchcrèmesuppe	<b>CHF</b>	<b>10.50</b>
Spargelcrèmesuppe (April bis Juni)	<b>CHF</b>	<b>11.50</b>
Marronicrèmesuppe	<b>CHF</b>	<b>11.50</b>
Kürbiscrèmesuppe (August bis Februar)	<b>CHF</b>	<b>11.50</b>
Steinpilzcrèmesuppe	<b>CHF</b>	<b>13.50</b>
Wildcrèmesuppe	<b>CHF</b>	<b>13.50</b>

Fragen Sie uns für weitere Suppenwünsche.



## Salate

Bunter Saison-Blattsalat	<b>CHF</b>	<b>9.50</b>
Assortierter Salat	<b>CHF</b>	<b>10.50</b>
Nüsslisalat mit gehacktem Ei	<b>CHF</b>	<b>13.00</b>
Tomaten-Mozzarella Salat mit frischem Basilikum	<b>CHF</b>	<b>15.00</b>



## Hauptspeisen

Schweinsvoressen "Gärtnerart"  
Kartoffelstock  
Gemüse  
**CHF 27.50**

\*\*\*

Schweinsgeschnetzeltes "Bauernart"  
Röstigaletten  
Gemüse  
**CHF 29.50**

\*\*\*

Schweins schnitzel im Eimantel mit Jus  
Butternüdeli  
Gemüse  
**CHF 29.50**

\*\*\*

Schweinsrahmschnitzel  
Butternüdeli  
Gemüse  
**CHF 29.50**

\*\*\*

Schweinscarrébraten mit Jus  
Kartoffelgratin  
Gemüse  
**CHF 37.50**

\*\*\*

Kalbsschulterbraten mit Kräuterjus  
Kartoffelgratin  
Gemüse  
**CHF 37.50**

\*\*\*

Kalbsrahmvoressen "Wiener Art"  
Kartoffelpüree  
Gemüse  
**CHF 38.00**

\*\*\*



Kalbs-Piccata "Milanese"  
Spaghetti mit Tomatensauce  
**CHF 39.00**

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art"  
Röstigaletten  
Gemüse  
**CHF 41.50**

\*\*\*

Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce  
Butternudeln  
Gemüse  
**CHF 41.50**

\*\*\*

Kalbscarrébraten an Pilzsauce  
Eierspätzli  
Gemüse  
**CHF 48.50**

\*\*\*

Ungarisches Gulasch  
Spätzli  
**CHF 26.50**

\*\*\*

Gespickter Rindsbraten an Barolo-Sauce  
Kartoffel-Gnocchi  
Gemüse  
**CHF 29.50**

\*\*\*

Rindsgeschnetzeltes „Weisses Rössli“  
an Paprikasauce  
Butternüdeli  
Gemüse  
**CHF 35.00**

\*\*\*

Roastbeef am Stück gebraten  
an Sauce Béarnaise  
Kartoffel-Kroketten  
Gemüse  
**CHF 42.50**

\*\*\*

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“  
an rassiger Paprikarahmsauce  
Butterreis  
**CHF 43.50**

\*\*\*

Rindsfilet am Stück gebraten  
mit Pfefferrahmsauce  
Kartoffel-Gratin  
Gemüse  
**CHF 59.00**

\*\*\*

Pouletbruststreifen an Pilzrahmsauce  
Butternudeln  
Gemüse  
**CHF 29.50**

\*\*\*

Pouletbrust auf Kräutersauce  
Bratkartoffeln  
Gemüse  
**CHF 39.00**

\*\*\*

Lammrückenfilet  
an Nusskruste und Rotweinsauce  
Curry-Linguini  
Gemüse  
**CHF 41.50**

\*\*\*

Lammracks am Stück gebraten  
auf provenzalische Art  
Bratkartoffeln  
Gemüse  
**CHF 44.00**

\*\*\*

## Fisch

"Fischspezial"  
Zanderfilet und Fischknusperli  
Tartarsauce, mit Blattsalat & Röstigaletten  
**CHF 35.50**

\*\*\*

Zanderfilet auf Blattspinat  
an Dillsauce mit Kräuterkartoffeln  
**CHF 37.50**

\*\*\*

Grillierte Lachstranche auf Ratatouille  
mit Weissweinsauce  
Bratkartoffeln  
**CHF 39.50**

## Vegetarisch

Früchte-Curry im Reising  
mit gebratenen Früchten  
**CHF 23.00**

\*\*\*

Auberginen- und Zucchettipiccata  
mit Tomatensauce und Weissweinrisotto  
**CHF 26.50**

\*\*\*

Gemüseteller mit Kräuterkartoffeln  
**CHF 26.50**

\*\*\*

Quornschnitzel an Pilzrahmsauce  
Butternüdeli und Gemüse  
**CHF 29.00**

## Vegan

Indischer Safranreis  
**CHF 21.50**





## Desserts

Hausgemachtes Panna Cotta  
auf Früchtesauce

**CHF 11.50**

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat  
mit Rahm

**CHF 11.50**

Schokoladen-Mousse  
weiss oder dunkel  
mit Rahm

**CHF 11.50**

\*\*\*

Tiramisu Schnitte mit Rahm  
mit Früchten garniert

**CHF 11.50**

\*\*\*

Gebrannte Crème  
mit Früchten garniert  
und Rahm

**CHF 12.50**

\*\*\*

Frischer Exotischer-Fruchtsalat  
mit Rahm

**CHF 12.50**

\*\*\*

Wiener Apfelstrudel  
mit Vanille-Sauce

**CHF 15.50**

\*\*\*



## Buffets

### Rustikales-Buffet (ab 30 Personen)

Gerstensuppe

\*\*\*

Kabissalat mit Speck  
Karottensalat  
Gurkensalat  
Maissalat  
Kartoffelsalat  
Gemischter Blattsalat

\*\*\*

Schweinsschulterbraten  
Ofenfleischkäse  
Hackbraten  
Geschmorte Bohnen  
Glasierte Rüebl  
Kartoffelgratin

\*\*\*

Käseplatte mit Birnbrot  
Grossmutter's Kuchen

\*\*\*

Brotauswahl im Korb

\*\*\*

**CHF 65.50**

## **Italienisches Buffet** (ab 30 Personen)

Vitello Tonnato  
Parmaschinken mit Melonen  
Meeresfrüchtesalat  
Tomatensalat mit Mozzarella  
Antipasti  
Gemischter Blattsalat (italienisch, Balsamicodressing)

\*\*\*

Geschmorter Rindsbraten an Barolosauce  
Bramata Polenta  
Peperonata  
Lasagne al forno  
Gemüselasagne  
Parmesankäse

\*\*\*

Tiramisu  
Früchte Auswahl  
Panna Cotta  
Mascarponecrème mit Früchten

\*\*\*

Käseplatte mit Brot und Butter

\*\*\*

**CHF 78.50**



## **Pasta-Plausch** (ab 10 Personen)

Tomatensalat mit Mozzarella

\*\*\*

Spaghetti al burro mit  
Tomatensauce, Carbonarasauce, Bolognesesauce  
Parmesankäse

Lasagne al forno

\*\*\*

Mascarponecrème mit Früchten

\*\*\*

Brotkorb

\*\*\*

**CHF 45.00**

## **Buffet de luxe** (ab 30 Personen)

### **Vorspeisen**

Diplomat-Rauchlachs mit Meerrettichschaum  
Geräuchertes Forellenfilet  
Marinierte Tail on Crevetten  
Geflügelterrine mit Cumberlandsauce  
Gemüseterrine "Toscana"  
Melonen mit Parmaschinken  
Verschiedene Antipasti  
Tomatensalat mit Mozzarella  
Griechischer Salat  
Gemischter Blattsalat (italienische/französische Salatsauce)  
Brotauswahl

\*\*\*

Kalbssteak am Stück gebraten  
an Pilzrahmsauce  
Nudeln  
Saisongemüse

\*\*\*

Saisonale Früchte und Beerenauswahl  
Schokoladenmousse  
Panna Cotta mit Früchten  
Gebrannte Crème  
Tiramisu

\*\*\*

Reichhaltige Käseplatte  
mit Brot und Butter

\*\*\*

**CHF 98.00**

## **Grillbuffet** (ab 30 Personen, Salatbuffet)

Cherrytomatensalat mit Mozzarellaperlen  
Gemischte Blattsalate  
Kartoffelsalat  
Mais-Currysalat mit Früchten  
Rüebli­salat  
Gurkensalat  
Randensalat  
Verschiedene Saucen und Garnituren  
Verschiedene Brötli

\*\*\*

Würziges Rindssteak  
Rassig mariniertes Schweinshalssteak  
Pouletbrüstchen  
Kalbs-Spare-Ribs  
Riesen-Crevetten am Spiess

mit Kräuterbutter, Barbecuesauce, Knoblauchsauce

Gemüsespiessli  
Maiskolben  
Folienkartoffeln

\*\*\*

Schokoladenmousse  
Tiramisu  
Frischer Fruchtsalat  
Ananas Royale  
Erdbeerquark

\*\*\*

**CHF 74.50**

## Salatbuffet

**Unser Angebot kann auch ganz individuell nach Ihren Wünschen zusammengestellt werden. Fragen Sie uns!**

Gemischter Blattsalat je nach Saison  
New York Salat  
Kabissalat mit Speck  
Rüebli-salat  
Mais-Currysalat mit Früchten  
Kartoffelsalat  
Mexikanischer Bohnensalat  
Randensalat  
Rettichsalat  
Gurkensalat  
Bunter Peperoni Salat  
Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum  
Cherrytomatensalat mit Mozzarella-Perlen  
Asiatischer Gemüsesalat mit Sesamöl  
Griechischer Salat

\*\*\*

Italienische oder französische Salatsauce  
Balsamico-Dressing  
Joghurt-Dressing  
Hausmacher-Dressing

Gehackte Zwiebeln und Ei  
Schnittlauch  
Brotcroutons  
Sonnenblumen  
Kürbiskerne

\*\*\*

**1 kg CHF 38.00**

**Dessertbuffet** (ab 30 Personen)

Schokoladenmousse hell und dunkel  
Früchtequark  
Frischer Fruchtsalat  
Tiramisu  
Panna Cotta mit Früchten  
Erdbeer-Mascarpone  
Ananas Royale  
Früchte und Beerenauswahl  
Schlagrahm

\*\*\*

**1 kg CHF 44.00**





## Bankettweine

### Weissweine

#### Schweiz

Balgach Schlossberg, Nüesch Balgach	CHF	39.00
St. Saphorin "Le Médailles" AOC	CHF	46.00
Federweiss, Tobias Schmid Berneck	CHF	52.00
Violine, Rutishauser Thal	CHF	59.00
Kerner, Rutishauser Thal	CHF	59.50

#### Italien

Toscana bianco "Trastella"	CHF	39.00
Pinot Grigio "La Tunella"	CHF	45.00

### Rosé-Weine

#### Italien

Rosato Toscana "Trasquanello IGT"	CHF	39.00
-----------------------------------	-----	-------

### Rotweine

#### Schweiz

Balgach Schlossberg, Nüesch Balgach	CHF	42.00
Pinot Noir, Rutishauser Thal	CHF	48.00

#### Italien

Primitivo Salento "Sasso al Veneto" IGT	CHF	45.00
Primitivo di Manduria "Sessantanni"	CHF	60.00
Terre Siciliane, Nero d'Avola	CHF	54.00

#### Spanien

Rioja Reserva DOCaMO	CHF	49.50
----------------------	-----	-------

#### Österreich

Zweigelt Classic	CHF	43.00
------------------	-----	-------

Preise inklusive Service und 7.7% MwSt.

**Gerne beraten wir Sie aus unserer Weinkarte mit zusätzlichen Weinen.**



Ihre Ansprechpartner:

**Haindl Stephan  
oder seine Bankettverantwortlichen**

Tel. 071 855 15 15  
[info@weissesroessli.ch](mailto:info@weissesroessli.ch)



## Ihre Checkliste

Anlass:	Beschriftung	.....
	Menütitel	.....
Anzahl:	Erwachsene	.....
	Kinder	.....
	Vegetarier/Allergiker	.....
Ablauf:	Rahmenprogramm	.....
Aperitif:	Lokal	.....
	Zeit	.....
	Angebot	.....
Essen:	Lokal	.....
	Zeit	.....
	Bestuhlung	.....
Menu:	Ablauf	.....
	Spezialwünsche	.....
	Kinder	.....
Getränke:	Weine	.....
	Mineral	.....
	Kaffee	.....
	Spirituosen	.....
Dekoration:	Blumen	.....
	Kerzen	.....
	Menükarten	.....
	Serviettenfarbe	.....
Besonderes:	Musik	.....

## Geschäftsbedingungen

Die Preise in dieser Dokumentation entsprechen dem Stand am 1. Januar 2021. Sie werden in Schweizer Franken angegeben, inklusive 7,7% MwSt. und Service.  
Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten.

### Raumbestimmung

Die Grösse der Gesellschaft beeinflusst die Wahl des Raumes.

### Bankettvertrag

Für Spezialanlässe ist die schriftliche Bestätigung mit Preisangaben verbindlich.

Der Bankettvertrag ist mit unterschriebener Reservierungsbestätigung rechtsgültig.

### Menübesprechung

Die definitive Bestellung und die Absprache der genauen Details sollten persönlich bei Herr Haindl oder einer seiner Stellvertreter stattfinden.

Wir bitten Sie, mit uns einen Termin zu vereinbaren.

### Annullierungsbedingungen

Eine Annullation im Rahmen von maximal 10% der Gesellschaft ist bis spätestens 12 Uhr am Vortag des Anlasses kostenlos möglich, danach werden 75% der Menükosten verrechnet.

Kann eine Veranstaltung aus Gründen, welche nicht dem Hotel zuzurechnen sind und für welche das Hotel nicht verantwortlich ist, nicht durchgeführt werden, so behält sich das Hotel das Recht auf eine Teilzahlung der vereinbarten Leistung, entsprechend der Auftragsbestätigung, unter Berücksichtigung des Eingangs der schriftlichen Annullation wie folgt:

#### Absage der Veranstaltung

0 bis 1 Tag vor dem Termin:  
100% gemäss Auftragsbestätigung

2 bis 7 Tage vor dem Termin:  
50% gemäss Auftragsbestätigung

8 Tage vor dem Termin:  
0% gemäss Auftragsbestätigung

Führt der Gast innerhalb eines Jahres eine Veranstaltung im ursprünglich vereinbarten Umfang im Hotel durch, so werden 80% des verbuchten Rechnungsbetrages/Annullierungskosten wieder gutgeschrieben.