

# Bankett-Angebot



**Gültig ab 1.4.2022**

# Inhaltsverzeichnis

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| Apero                           | 3 - 4   |
| Kalte Platten                   | 5       |
| Vorspeisen, Salate              | 6       |
| Buffets                         | 7       |
| Tellergerichte                  | 8       |
| Desserts, Brote                 | 9       |
| Getränke & Weine                | 10      |
| Allgemeine Geschäftsbedingungen | 11 - 12 |

**Diese Dokumentation versteht sich als Anregung für Ihren Anlass. Gerne stellen wir Ihnen nach Ihren Wünschen ein individuelles Angebot zusammen. Verlangen Sie eine unverbindliche Offerte.**

## Apero

Mind. 10 Stück/Sorte

### **Warm:**

|  |                 |
|--|-----------------|
| Poulet-Satay Spiessli mit Erdnusssauce | CHF 3.50 / Stk. |
| Krevetten Dim Sum mit Sojasauce        | CHF 3.50 / Stk. |
| Mini Schinkengipfeli                   | CHF 1.00 / Stk. |

### **Vegetarisch:**

|  |                 |
|--|-----------------|
| Mini Käseküchlein  | CHF 2.00 / Stk. |
| Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse an Süss-Sauer Sauce        | CHF 3.50 / Stk. |
| Samosas mit Gemüsefüllung an Sweet Chili Sauce             | CHF 3.50 / Stk. |
| Ratatouille überbacken mit Parmesan auf hausgemachtem Brot | CHF 3.50 / Stk. |
| Gemüse Tortilla mit Kräuterdip                             | CHF 2.80 / Stk. |

### **Kalt:**

|  |                   |
|--|-------------------|
| Kaltes Roastbeef auf getoastetem Kürbiskernbrot              | CHF 3.50 / Stk.   |
| Rauchlachstatar mit Sauerrahm                                | CHF 3.50 / Stk.   |
| Crêpe-Roulade mit Rauchlachs                                 | CHF 3.50 / Stk.   |
| American Poulet-Salat (Cocktail)                             | CHF 3.50 / Stk.   |
| Glasnudelsalat (Asia) mit Krevetten, Cashewnüssen und Gemüse | CHF 3.50 / Stk.   |
| Amuse-Bouche (diverse Sorten, ¼ Toastbrot)                   | CHF 1.50 / Stk.   |
| Gefüllte Baguettes (diverse Füllungen)                       | CHF 3.00 / Person |

### **Vegetarisch:**

|   |                 |
|---|-----------------|
| Gemüsedip mit Quark-Sauce                           | CHF 2.80 / Stk. |
| Choux mit Frischkäsefüllung                         | CHF 2.80 / Stk. |
| Bruschetta – Tomaten, Oliven auf hausgemachtem Brot | CHF 2.80 / Stk. |
| Roher Randen Salat mit Äpfeln und Baumnüssen        | CHF 2.80 / Stk. |

# Apero

Mind. 10 Stück/Sorte

## Süss:

|                                     |                 |
|-------------------------------------|-----------------|
| Mini-Schoggi Mousse im Glas         | CHF 2.50 / Stk. |
| Mini-Marronimousse (Saison) im Glas | CHF 2.50 / Stk. |
| Mini-Panna Cotta im Glas            | CHF 2.50 / Stk. |
| Mini-Gebrannte Creme im Glas        | CHF 2.50 / Stk. |
| Mini-Fruchtsalat im Glas            | CHF 2.50 / Stk. |
| Mini-Crèmeschnitte                  | CHF 2.50 / Stk. |
| Mini-Quark Früchtemousse            | CHF 2.50 / Stk. |
| Mini-Schwedenschnitte               | CHF 2.50 / Stk. |
| Mini-Carac                          | CHF 2.50 / Stk. |
| Mini-Zitronentörtli                 | CHF 2.50 / Stk. |

# Kalte Platten

Ab 10 Personen

**Battenberg-Platte** (160 g / Person) CHF 16.50 / Person

Schinken, Aufschnitt, Salami, Rohessspeck,  
Bündnerfleisch, Garnituren

**Rohfleisch-Platte** (120 g / Person) CHF 17.50 / Person

Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa,  
Salami, Rohessspeck, Garnituren

**Gemischte-Platte** (200 g / Person) CHF 18.50 / Person

Schinken, Bündnerfleisch, Salami,  
Greyerzer, gehobelter Sbrinz, Garnituren

**Gourmet-Platte** (220 g / Person) CHF 20.50 / Person

Pastete, Rauchlachs, geräucherte Forelle,  
Roastbeef, Bündnerfleisch, Rohschinken,  
Garnituren

**Käse-Platte** (250 g / Person) CHF 19.50 / Person

Greyerzer, Emmentaler, gehobelter Sbrinz,  
Camembert, Tomme, Garnituren

## Vorspeisen

Ab 10 Personen

|   |                    |
|---|--------------------|
| Tagessuppe  | CHF 7.00 / Person  |
| Kürbis Cremesuppe mit Kürbiskernen (Saison)       | CHF 8.50 / Person  |
| Tomatencremesuppe mit Gin                         | CHF 8.50 / Person  |
| Grüner Salat                                      | CHF 6.50 / Person  |
| Blattsalat mit Kürbiskernen                       | CHF 7.50 / Person  |
| Kleiner gemischter Salat                          | CHF 8.50 / Person  |
| Nüsslisalat mit Speck (CH) und Ei (Saison)        | CHF 10.50 / Person |
| Gemüseterrine auf Tomatensalsa                    | CHF 12.50 / Person |
| Hauspastete mit Selleriesalat und Cumberlandsauce | CHF 14.50 / Person |

## Salate

Ab 10 Personen

|   |                    |
|---|--------------------|
| <b>Salatbuffet (400 g / Person, mind. 6 Sorten)</b> | CHF 11.00 / Person |
| Blattsalate nach Saison                             |                    |
| Bohnensalat   |                    |
| Champignonsalat                                     |                    |
| Fenchelsalat  |                    |
| Gurkensalat   |                    |
| Kartoffelsalat                                      |                    |
| Kabissalat  |                    |
| Linsensalat   |                    |
| Maissalat   |                    |
| Reissalat   |                    |
| Rüebli-salat  |                    |
| Selleriesalat                                       |                    |
| Teigwarensalat                                      |                    |
| Tomatensalat mit Mozzarella                         |                    |
| Hausgemachte Salatsauce (French und Italian)        |                    |

# Buffets

Ab 20 Personen

## Battenbergbuffet

CHF 44.00 / Person

### Vorspeise:

Verschiedene Blattsalate  
Rüebli Salat, Weisskabissalat mit Speck,  
Gurkensalat, Kartoffelsalat, 2 Saucen  
Huusbrot und Butterzopf

### Hauptgänge:

Bauerschinken an Honig-Senfsauce  
Hackbraten an Kräuterjus  
Kartoffelgratin, Spätzli  
Saisongemüse

### Desserts:

Tobleronemousse  
Gebrannte Crème nach Emmentaler Art  
Meringues mit Doppelrahm  
Apfelkuchen

## Grillbuffet

CHF 47.00 / Person

### Salate:

Verschiedene Blattsalate  
Teigwarensalat, Tomatensalat mit Mozzarella,  
Rüebli Salat, Bohnensalat, 2 Saucen

### Fleisch:

Lammnierstück in Kräuter-Marinade  
Rindshuftplätzli in Pfeffer-Marinade  
Schweinshalssteak in Honig-Marinade  
Kalbbratwurst

### Saucen:

Kräutermousse, BBQ-Sauce  
Senf, Ketchup

### Beilagen:

Folien-Kartoffeln  
Grillierte Maiskolben  
Partybrot

### Desserts:

Frischer Fruchtsalat  
Zitronen-Joghurt-Mousse  
Baby-Bananen-Schokoladeschiffchen vom Grill

# Tellergerichte

Ab 10 Personen

|  |                    |
|--|--------------------|
| <b>Heisser Beinschinken</b> (CH)<br>mit Kartoffelsalat und hausgemachtem Brot  | CHF 20.00 / Person |
| <b>Schweinsrahmschnitzel</b> (CH)<br>Champignonrahmsauce<br>Butternüdeli, Saisongemüse                               | CHF 21.50 / Person |
| <b>Riz-Casimir</b><br>mit Poulet-Geschnetzelt (CH)<br>Reis und Früchtegarnitur                                       | CHF 23.00 / Person |
| <b>Suure Mocke</b> (Rind, CH)<br>Kartoffelstock, Gemüse  | CHF 25.00 / Person |
| <b>Rindsgeschnetzelt</b> (CH)<br>an Balsamicosauce<br>Hausgemachte Spätzli, Saisongemüse                             | CHF 31.00 / Person |
| <b>Schweinefilet-Medaillons</b> (CH)<br>Pilzrahmsauce<br>Nudeln, Saisongemüse  | CHF 33.00 / Person |
| <b>Rinds Entrecôte</b> (am Stück gebraten, CH)<br>Hausgemachte Café de Paris Butter<br>Kartoffelgratin, Saisongemüse | CHF 40.50 / Person |
| <b>VEGETARISCHE GERICHTE</b>   |                    |
| <b>Nasi Goreng</b> (indonesisches Reisgericht)<br>mit Quorn, Gemüsestreifen und Curry                                | CHF 20.00 / Person |
| <b>Tofu-Spiessli</b><br>mit Tomatensauce und Couscous mit Gemüsewürfeln  | CHF 20.00 / Person |
| <b>Äplermagronen</b><br>mit Kartoffeln, Zwiebeln und Käse<br>dazu Apfelmus   | CHF 19.00 / Person |



## Desserts

Aus unserer Haus-Konditorei

Ab 10 Personen

|   |                    |
|---|--------------------|
| Erdbeertörtchen (Saison)  | CHF 4.50 / Stk.    |
| Saisonale Früchtetörtchen                                       | CHF 4.50 / Stk.    |
| Erdbeertorte (Biscuit mit Vanillecrème) mit Schlagrahm (Saison) | CHF 5.50 / Stk.    |
| Früchtetorten (Biscuit mit Vanillecrème) mit Schlagrahm         | CHF 5.50 / Stk.    |
| Frischer Fruchtsalat  | CHF 5.50 / Portion |
| Panna Cotta mit Fruchtcoulis                                    | CHF 6.00 / Portion |
| Gebrannte Crème   | CHF 6.00 / Portion |
| Früchtemousse   | CHF 6.00 / Portion |
| Tiramisu  | CHF 6.50 / Portion |

## Getränke & Weine

|  |        |          |
|--|--------|----------|
| Mineralwasser Liter (mit und ohne Kohlensäure) | 100 cl | CHF 5.00 |
| Orangensaft Liter                              | 100 cl | CHF 8.00 |
| Bier   | 33 cl  | CHF 4.50 |
| Süssgetränke                                   | 33 cl  | CHF 4.20 |
| Kaffee   |        | CHF 3.80 |
| Tee  |        | CHF 4.00 |

### Weisswein

|  |       |           |
|--|-------|-----------|
| Frauenkopf, Chasselas, AOC<br>Nick Bösiger, Twann, Bielersee       | 50cl  | CHF 22.50 |
| Frauenkopf, Sauvignon Blanc, AOC<br>Nick Bösiger, Twann, Bielersee | 75 cl | CHF 45.00 |

### Rotwein

|   |       |           |
|---|-------|-----------|
| Frauenkopf, Pinot noir / Malbec, AOC<br>Nick Bösiger, Twann, Bielersee    | 50 cl | CHF 25.00 |
| Honoro Vera, Garnacha Negra, DO<br>Gil Family Estates, Calatayud, Spanien | 75 cl | CHF 38.00 |

# Allgemeine Geschäftsbedingungen

## **Geltungsbereich und Begriffe**

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen regeln die Rechtsbeziehung zwischen dem Gast / Kunden / Veranstalter, nachfolgend Auftraggeber genannt, und von der Stiftung Battenberg. Zu diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen können weitere Bestimmungen und Buchungskonditionen zur Anwendung kommen. Bei Abweichungen zwischen dem Auftrag und diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen, gehen die in der Auftragsbestätigung getroffenen Regelungen vor. Die Hausordnung der einzelnen Veranstaltungsorte ist integrierter Bestandteil der vorliegenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen

## **Leistung**

Die Stiftung Battenberg verpflichtet sich, den Leistungsumfang gemäss der mit dem Auftraggeber getroffenen Auftragsbestätigung zu erbringen. Die Stiftung Battenberg behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot (z.B. fehlende Waren, massiv erhöhte Preise) ihre Dienstleistung in Absprache mit dem Auftraggeber geringfügig zu ändern, und verpflichten sich zu einer gleichwertigen Auftrags erledigung.

## **Vereinbarung**

Die Menüwünsche sind spätestens eine Woche im Voraus bekannt zu geben.

Die Auftragsbestätigung muss vom Auftraggeber rechtsgültig unterzeichnet und im Original an den Auftragnehmer retourniert werden. Mit dem Empfang der unterschriebenen Auftragsbestätigung gilt der Auftrag als erteilt. Wird die Reservierung durch einen Dritten vorgenommen, so wird auch dieser, ungeachtet einer wirksamen Bevollmächtigung durch den Auftraggeber, Auftragspartner und haftet für alle sich aus dem Auftrag ergebenden Verbindlichkeiten neben dem Auftraggeber als Gesamtschuldner.

## **Mindestkonsumation**

Damit eine Veranstaltung im Restaurant Battenberg durchgeführt werden kann, muss der Anlass einen voraussichtlichen Minimalumsatz von CHF 1'000.00 erzielen. Bei Unterschreiten dieses Betrages, wird die Differenz verrechnet.

## **Spezielle Aufwände**

Technische Hilfsmittel werden von uns für Sie auf Verlangen hinzu gemietet. Wir verrechnen Ihnen den Aufwand.

## **Zapfengeld**

Für selbst mitgebrachte Weine und Spirituosen, die durch Mitarbeitende vom Restaurant Battenberg ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro 75cl-Weinflasche verrechnet und CHF 50.00 bei Spirituosen-Flaschen.

## **Änderung der Teilnehmerzahlen**

Abweichungen der Teilnehmerzahl von mehr als 20 % müssen mindestens 7 Tage vor dem Veranstaltungstermin schriftlich gemeldet werden. Die definitive Teilnehmerzahl muss spätestens 5 Arbeitstage vor dem Anlass mitgeteilt werden. Diese Personenanzahl dient als Basis für die Verrechnung. Für nicht erscheinende Teilnehmende werden die vollen Kosten berechnet.

## **Annullierung von Anlässen und Reservationen**

Bei Annullierung von definitiven Buchungen werden die bestätigten Leistungen wie folgt verrechnet:

- Bis 31 Tage vor dem Anlass: keine Kosten
- 30 bis 14 Tage vor dem Anlass: 50 % der offerierten Dienstleistung
- 13 bis 2 Tage vor dem Anlass: 80 % der offerierten Dienstleistung
- Am Vortag oder am Tag des Anlasses: 100 % der offerierten Dienstleistung

## **Haftung des Auftraggebers**

Der Auftraggeber haftet für jeglichen Schaden (Personen- und / oder Sachschaden) auch dann, wenn ihn kein direktes Verschulden trifft (z.B. Diebstahl, Unfall). Dies gilt auch für Schäden, die von Seiten Dritter verursacht werden. Die Stiftung Battenberg haftet nicht für Unfälle von Veranstaltungsteilnehmern, sofern diese nicht durch Mitarbeitende der Stiftung Battenberg verursacht wurden. Für Leistungen Dritter schliesst die Stiftung Battenberg jede Haftung aus.

## **Preise und Zahlungsbedingungen**

Es gelten die schriftlich bestätigten Preise. Diese verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Rechnungen sind innerhalb von 15 Tagen ab Rechnungsdatum zur Zahlung fällig.