



Gasthof Sternen Kloster Wettingen
ältestes Gasthaus der Schweiz

Apero, Bankett & Buffets

Aperitif, Banquet & Buffets

„Unsere Stärke liegt in der individuellen Beratung und Flexibilität auf Ihre Wünsche einzugehen!“

„Our strength is our personal advice and the ability to respond to your personal wishes!“

Ihre Gastgeber/Your host
Walter Josef & Andrea Erni

Wettingen, Dezember 2022

INHALT - CONTENTS

Apero – <i>Finger Food</i>	4
Kalte Vorspeisen - <i>Cold Starters</i>	6
Salate – <i>Salads</i>	6
Vegetarische Vorspeisen - <i>Vegetarian Starters</i>	6
Vorspeisen mit Fleisch - <i>Meaty Starters</i>	7
Vorspeisen mit Fisch - <i>Starters with Fish</i>	7
Aus dem Suppentopf - <i>Our Soups</i>	8
Vegetarisch Suppen - <i>Vegetarian Soups</i>	8
Suppen mit Fleisch & Ei - <i>Soups with Meat & Egg</i>	8
Suppen mit Fisch & Meeresfrüchten - <i>Soups with Fish & Seafood</i>	8
Warme Vorspeisen - <i>Hot Starters</i>	9
Vegetarische Vorspeisen - <i>Vegetarian Starters</i>	9
Vorspeisen mit Fisch & Meeresfrüchten - <i>Starters with Fish & Seafood</i>	9
Hauptgerichte - <i>Main Courses</i>	10
Vegetarische Hauptgerichte - <i>Vegetarian Main Courses</i>	10
Hauptgerichte mit Geflügel - <i>Main Courses with Chicken & Duck</i>	10
Hauptgerichte mit Kalb - <i>Main Courses with Veal</i>	10
Hauptgerichte mit Lamm - <i>Main Courses with Lamb</i>	11
Hauptgerichte vom Rind - <i>Main Courses with Beef</i>	11
Hauptgerichte vom Schwein - <i>Main Courses with Porc</i>	11
Hauptgerichte mit Fisch - <i>Main Courses with Fish</i>	11
Käse & Desserts - <i>Cheese & Sweets</i>	12
Vorschläge für ein Mehrgang Bankettmenue – <i>Suggestions for 3 & more Courses Bankett Menus</i>	14
Stella Maris - <i>Business Lunch</i>	19
Vorschläge für Ihr Buffet - <i>Our Buffet Selections</i>	20
Buffet Rustico- <i>Country Style Buffet</i>	21
Gala Diner – <i>Gala Dinner</i>	22
Italo Buffet Teil I – <i>Italian buffet Part I</i>	23
Italo Buffet Teil II – <i>Italian buffet Part II</i>	24
Räumlichkeiten	25
Wie viel Wein Braucht ein Anlass?	26
Wie viel kostet ein Anlass im Gasthof Sternen kosten?	27
Allgemeine Geschäftsbedingungen	28

HERZLICH WILLKOMMEN - WELCOME

Sie suchen...

... eine schöne Lokalität um eine Hochzeit, einen Geburtstag oder ein anderes Lebensereignis zu feiern? Oder suchen Sie etwas Passendes für Ihren Firmenanlass?

Herzlich Willkommen im Gasthof Sternen

Wir bieten Ihnen und Ihren Gästen eine hochstehende Küche im herrschaftlichen Ambiente des Klosters Wettingen. Ihr Anlass ist bei uns und unserer Crew in besten Händen.

Der Gasthof Sternen steht für Qualität, Vielfalt und Individualität. Bestimmt finden Sie in unserer Bankettdokumentation das passende Menu für Ihren Event. Wir erfüllen aber auch mit Freude kulinarische Spezialwünsche. Wir lieben Herausforderungen!

Dank einer hervorragenden Infrastruktur im Hause sowie auf dem Klosterareal fühlen sich kleinere Gruppen (mind. 20 Personen) genauso wohl wie grössere (max. 250 Personen).

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine grosse Auswahl an Gerichten für Ihren Apéro, Ihr Bankett und oder grosszügige Buffet. Ihre Lieblingspeise ist nicht aufgeführt? Sie wünschen etwas ganz anderes? Wir sind jederzeit in der Lage auf individuelle Wünsche einzugehen und unser Angebot für Sie zu erweitern.

Unser Weinkeller ist reichhaltig. Wir haben über 300 verschiedene Weine im Angebot.

Eine persönliche Bankett Beratung ist für uns eine Herzensangelegenheit. Vereinbaren Sie einen Termin, damit wir Details rund um einen gelungenen Anlass besprechen können und besichtigen Sie bei dieser Gelegenheit unsere Räumlichkeiten.

Auf bald im Gasthof Sternen Kloster Wettingen

Ihre Gastgeber
Walter Josef Erni

Your are looking for...

... ad equated location for your wedding breakfast, anniversary or to celebrate any other life event? Or are you looking for an appropriated surrounding for your business location.

Welcome to Gasthof Sternen

Located in the historical environment of the monastery of Wettingen we are the perfect address for a happening you will love remembering. Since 25 years we offer culinary high quality and are specialized for events of any kind.

The «Gasthof Sternen» stands for high quality, variety and individuality as you will notice throughout our menu suggestions. In case that our propositions shouldn't match with your ideas, please, do not hesitate a let us know. We love challenge and are highly motivated to give our best to satisfy your wishes.

We have various location options in house, as well as in the area of the monastery, that can be reserved for your event and have therefor the possibility to cater groups of 20 up to 250 people.

On the following pages you will find numerous dishes for your banquet, aperitif or buffet. Your favorite dish isn't listed? You wish something unique? Please let us know. We love challenge and are at all time ready for individual cooking creations

Our wine seller is stocked with numerous great wines. We have over 300 different wines from different regions.

An individual service is for us of main importance. Please contact us for an appointment to discuss further details regarding your festivities and you can view the location.

See you soon.

*Your hostess
Walter Josef Erni*

APERRO – FINGER FOOD

DIY – Dipp It Yourself	Rohkostvariation mit würzigen Saucen zum Dippen <i>Fresh vegetables served with tasty dipp sauces</i> Cocktail Sauce – <i>cocktail sauce</i> Curry-Mango Sauce – <i>curry mango sauce</i> Kräuterkäsesauce – <i>cream cheese sauce with herbs</i>
Gebäck Puff Pastry	Blätterteigstangen mit Mohn, Sesam, Käsespänen oder schlicht mit Salz bestreut & im Ofen knusprig gebacken. <i>Crispy pastry tongs with salt, sesame, poppy seeds & cheese crumble</i>
Crostinis Toasties	Auswahl an Antipasti auf geröstetem Baguette <i>Antipasti on toasted French baguette</i> Pomodoro – Tomaten, Knoblauch & Basilikum / <i>tomato,, garlic & basil</i> Pasta d’Oliva – Olivenpaste / <i>olive tapenade</i> Peperonata – gedünstete Peperoni in Öl / <i>grilled peper in olive oil</i> Cipolla – gedünsteten Zwiebelringe / <i>fried onion rings</i> Nocciola –Nuss-Pecorino-Paste / <i>nut & Pecorino cheese paste</i>
Partybrötli Party Buns	Kleine Brötchenvariation aus weissem, dunklem & Vollkornmehl, Käsestreusel oder Mohn wahlweise gefüllt mit... <i>Variety of white, dark & wholemeal flour buns withs cheese crumble, sesame & poppy seeds stuffed with...</i> Salami - <i>salami</i> Scharfe Salami – <i>pepper salami</i> Parmaschinken – <i>cured ham of Parma</i> Winzerschinken - <i>ham</i> Rindstatar – <i>beef tatar</i> Lachstatar – <i>salmon tatar</i> Kräuterkäse – <i>cream cheese with herbs</i> Schweizer Hartkäse – <i>Swiss Cheese</i>
Quiches Quiches	Minis, die immer munden... <i>Traditional Swiss tartelettes...</i> Schinkengipfeli - <i>croissant stuffed with ham</i> Käseküchlein - <i>cheese pie</i> Quiche Lorraine - <i>cheese-bacon-onion pie</i> Spinatküchlein – <i>Spinaches pie</i>
FFI - Finger Food Internat- ional	Frühlingsrollen mit Gemüse - <i>springrolls with vegetables</i> Samosas mit Fisch - <i>seafood Samosa</i> Pouletflügeli - <i>chicken Wings</i> Frittierte Krevetten - <i>fried king prawn</i> Satay Poulet Spiesschen mit Erdnussbuttersauce - <i>Satay spit-roasted chicken with peanutbutter sauce</i>

APERO – FINGER FOOD

Tatar	Beef Tatar auf gerösteten Weissbrotscheiben / <i>Beef Tatar on toasted bread</i> Orkney Firschlachstatar auf Baguette / <i>Fresh Orkney salmon with baguette</i>
Kalte Platten Cold Platter	Bündnerfleisch & Rohschinken
	Wettinger Winzerschinken
	Entrecote am Stück gebraten mit Sauce Tartare & Gemüse
	Ganze Trutenbrust mit Ananas & Cocktail Sauce
	Auswahl an edlen Wurstwaren
	Geräucherte Makrelen & Forellen mit Meerrettichschaum
	Fleischpasteten & Terrinen mit saisonalem Chutney
	Mostbröckli, geräucherter Speck, Bündner & Tessiner Schinken
	Schweizer Käseplatt mit Nüssen, Kümmel & Früchte
	Marinierter Orkney Lachs am Stück (min. 500 gr.) präsentiert, vor den Augen der Gäste filetiert & auf französischem Flute und mit Sauce Lidingoe serviert <i>Tranche of fresh Orkney salmon (min. 500 gr.), cut in fillet in front of your guest, served on French baguette & sauce Lidingoe</i>
Brote Bread	Knusperfrisch kommen unsere Langbrote auf den Tisch... <i>Always fresh & crispy bread...</i> Französisches Baguette - <i>French baguette</i> Rustico Vollkorn & Kerne - <i>wholegrain baguette</i> Tomatenbaguette - <i>baguette with dry tomatoes</i> Olivenbaguette - <i>baguette with olives</i> Ciabatta- <i>Italian baguette</i>
Snacks	Erdnüsschen & Salzstangen / <i>peanuts & brezels</i>

BANKETT A LA CARTE – BANQUET À LA CARTE

Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten besteht ein Bankett aus einer Folge von mindestens drei Gängen (davon eine Hauptspeise). Beim Hauptgang ist der Nachservice inbegriffen. Das Bankettangebot gilt ab mindestens 10 Personen. Bei unserer Auswahl handelt es sich um Vorschläge. Wir sind jederzeit in der Lage auf individuelle Wünsche einzugehen.

To assure trouble free process a banquet is for at least 10 person and includes at least three courses of a kind. Further on there is one main course to choose. A second service is here also included. Let us know, if your favorite dish isn't listed, we are at all time able to cook something special for you.

KALTE VORSPEISEN - COLD STARTERS

SALATE – SALADS

Bunter Blattsalat an Balsamico Dressing

Fresh lettuce with balsamico vinagre dressing

Bunter Blattsalat mit 4-Nussmischung an Balsamicodressing oder Frenchdressing

Fresh lettuce with 4 different nuts, balsamico vinagre dressing or French dressing

Gemischter Salat an Balsamicodressing oder Frenchdressing

Mixed salad with balsamico vinagre dressing or French dressing

VEGETARISCHE VORSPEISEN - VEGETARIAN STARTERS

Melonencocktail mit Honigwein

Honeydew melons with honey flavoured wine

Avocado- & Grapefruit an Honig-Zitronen-Vinaigrette

Avocado & grapefruit with sweet & sour honey-lemon-dressing

Tomaten-Gruyère-Mangosalat an weissem Balsamico & Olivenöl Dressing

Tomatoes, Gruyère cheese & mango pieces served with white balsamico & olive oil Dressing

KALTE VORSPEISEN - COLD STARTERS

VORSPEISEN MIT FLEISCH - MEATY STARTERS

Serrano Ibérico Schinken hauchdünn geschnitten mit saisonalen Früchten

Iberian dry-cured ham with seasonal fruit

Gänselebertörtchen unter süssem Pedro Ximénez Sherry Gelee

Goose liver tarte with Pedro Ximénez Sherry gelee

VORSPEISEN MIT FISCH - STARTERS WITH FISH

Wildfangriesenkrevetten mit Avocadotatar & Filets von der pink Grapefruit

King prawns with avocado tatar & filets from the pink grapefruit

Orkney Frischlachs in Dillmarinade mit süssem Senfsauce Lindingoe

Dill marinadet Orkney Salmon with sweet mustard sauce Lindingoe

AUS DEM SUPPENTOPF - OUR SOUPS

VEGETARISCH SUPPEN - VEGETARIAN SOUPS

Gemüsebouillon mit Flädli

Consommé with crêpes juliennes

“Rüebli-Capuccino” mit Ingwerschaum

Carotte capuccino with ginger foam

Tomatensuppe mit Gin & Creme fraiche

Tomato soup with gin & sour cream

Kürbiscremesüppchen mit Amarettoschaum & Zimtcroustons (saisonales Angebot) ♣

Pumpkin soup with Amaretto foam crown & cinnamon croutons (seasonal offer)

SUPPEN MIT FLEISCH & EI - SOUPS WITH MEAT & EGG

Consommé mit Pistazienklösschen

Consommé with pistachio dumplings

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry unter Blätterteighaube

Sherry-Oxtail consommé under puff pastry

SUPPEN MIT FISCH & MEERESFRÜCHTEN - SOUPS WITH FISH & SEAFOOD

Thai Fischsuppe mit Gamberetti

Thai fish soup with shrimps

Labrador Hummersüppchen mit Gamberetti

Lobster cream soup with shrimps

WARME VORSPEISEN - HOT STARTERS

VEGETARISCHE VORSPEISEN - VEGETARIAN STARTERS

Pilzragout an Weissweincreme unter Blätterteighaube

Mushroom ragout in white wine cream under puff pasty pillow

„Rondellini“ mit Zitronen-Ricotta-Füllung & Limettenespuma, Blattspinat & Pinienkernen

„Rondellinis“ – rounde ravioli filled with ricotta cheese, lime espumas, spinach & chestnuts

Gnocchis mit Käsefüllung an Trüffelcreme (auch als Hauptgang erhältlich)

Cheese stuffed potatoe gnocchis with creamy truffel sauce (also available as main course)

VORSPEISEN MIT FISCH & MEERESFRÜCHTEN - STARTERS WITH FISH & SEAFOOD

Lachsfilet gebraten auf cremigem Lauchgemüsebeet

Roasted salmon steak served with creamy porree

Seeteufel & Riesenkrevetten in Noilly Prat Sauce

Monkfish & king prawns with Noilly Prat sauce

HAUPTGERICHTE - MAIN COURSES

Unsere Hauptgerichte werden, sofern nicht anders vermerkt mit frischem Marktgemüse serviert. Selbstverständlich ist der Nachservice im Preis inbegriffen.

All main courses come along with fresh vegetable. Included in the price is a service repetition.

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE - VEGETARIAN MAIN COURSES

„Rondellini“ mit Zitronen-Ricotta-Füllung & Limettenespuma, Blattspinat & Pinienkernen

„Rondellinis“ – rounde ravioli filled with ricotta cheese, lime espumas, spinach & chestnuts

Gnocchis mit Käsefüllung an Trüffelcreme

Cheese stuffed potatoe gnocchis with creamy truffel sauce

HAUPTGERICHTE MIT GEFLÜGEL - MAIN COURSES WITH CHICKEN & DUCK

Französische Maispouardenbrust an Estragoncreme & Spätzli

French corn poulard breast on tarragon cream sauce & Swiss dumplings

Französische Maispouardenbrust an Safransauce & Riso Venere

French corn poulard on saffron cream sauce & black venere rice

Französische Maispouardenbrust mit Cantucci gefüllt an Vin Santo Sauce, Chorizo Risotto

French corn poulard breast with Cantucci, vin santo sauce, risotto with Iberian pepper salami

Entenbrust rosa gebraten an Cassis-Heidelbeersauce & Wildreis

Roasted duck breast with cassis blueberry sauce & wild rice

HAUPTGERICHTE MIT KALB - MAIN COURSES WITH VEAL

Kalbpiccata „Milanese“ auf Marsalajus mit Gemüsejuliennes & gratinierte Griessgnocchis

Veal escalopes parmesan cheese coated in Marsala winesauce with vegetables juliennes & gratinated semolina dumplings

Kalbskarreebraten in Morchelsauce & Rösti-Croquetten

Veal roast in morel cream sauce & rösti croquettes

HAUPTGERICHTE - MAIN COURSES

HAUPTGERICHTE MIT LAMM - MAIN COURSES WITH LAMB

Lammkarreebraten mit Zitronenkruste an Rosmarinjus, Knoblauchconfit & Kartoffelgratin

Roasted lamb loin with lemon crust on rosmarin jus with garlic confit & potatoes au gratin

HAUPTGERICHTE VOM RIND - MAIN COURSES WITH BEEF

Entrecôte englisch gebraten & Pommes Château

English Roasted strip loin & potatoes chateau stile

Rinderfilet an Bordeaux-Rotweinsauce & Pommes Noisette

Beef tenderloin with Bordeaux redwine sauce & nut butter potatoes

Rinderfilet Tournedos an Echalotten-Rotweinsauce, Wildreis & Blattspinat

Beef tenderloin on echalottes red wine sauce, wild rice & spinaches

Rinderfilet mit Rosapfeffer-Sauce & Pommes Dauphine

Beef tenderloin with pink pepper sauce & dauphine potatoes

HAUPTGERICHTE VOM SCHWEIN - MAIN COURSES WITH PORC

Schweinskarreebraten mit Apfelfüllung auf Calvadossauce & Pinienreis

Apple stuffed porc loin with calvados sauce & pinenut studded rice

Schweinefilet gebraten in Meaux Senfsauce & Pommes Fondantes

Roasted porc loin with Meaux moustard sauce & potatoes fondantes

HAUPTGERICHTE MIT FISCH - MAIN COURSES WITH FISH

Frischlachsfilet pochiert, Zitronenbuttersauce, Basmatireis & Blattspinat

Poached fresh salmon, butter lemon sauce, basmati rice & spinaches

Frischlachsfilet im Pfeffermantel gebraten an Noilly Prat-Fischcremesauce, Basmatireis & Blattspinat

Grilled fresh salmon in a pepper coat, Noilly Prat fish crème sauce, basmati rice & spinaches

Seezungenfilets an Champagnersauce & Wildreis

Filet of sole, champagne cream sauce & wild rice

KÄSE & DESSERTS - *CHEESE & SWEETS*

KÄSE - *CHEESE SELECTION*

Auswahl an Rohmilchkäse serviert mit frischen Trauben & Wahnüssen dazu Früchtebrot

Selection of raw milk cheese served with grapes, walnuts & a kind of fruit cake

DESSERTS - *DESSERTS*

„Brännli“ Creme mit karamellisierten Baumüssen

Caramel cream with caramelised walnuts

Traditionelles Karamell-Chöppli mit Früchten

Traditional caramel custard with fruits

Früchtesalat parfümiert mit Maraschino oder Kirsch

Fresh fruit salad with Maraschino or Kirsch

Mit Vanilleglace/ *with vanilla ice cream*

Safranirtes Passionfruchtparfait glacé mit Meringue & saisonalem Früchtekompott

Iced passionfruit parfait with safron, meringue & seasonal fruit compote

KUCHEN & TORTEN - *CAKES & TARTES*

Quarktortenvariationen wahlweise mit...

Cheesecake variations. Choose your favorite...

- Frischen Früchten /
fresh fruit
 - Kumquats-Orangenkompott & Himbeer-Coulis /
kumquat orange compote & raspberry pulp
 - Aprikosencoulis /
apricot pulp
-

Vanillecremetörtchen mit saisonalen Früchten

Vanilla tartlet with seasonal fruit

Schokoladen-Mokkatorte

Chocolate tarte with mocca

KÄSE & DESSERTS - CHEESE & SWEETS

MOUSSE & GLACE - MOUSSES & ICE CREAMS

Erdbeerparfait glacé mit frischen Beeren

Iced strawberry parfait with fresh berries

Nougatparfait glacé mit saisonalem Früchtekompott

Iced nougat parfait with seasonal fruit compote

Toblerone-Schokoladenmousse mit Kumquats-Orangenkompott

Toblerone chocolate mousse kumquat orange compote

Saisonaler Früchteteller mit dreierlei Sorbets

Seasonal fruits with a selection of three sorbets

Halbgefrorenes Zimtparfait mit Rum beschwipsten Pflaumen

Iced cinamonn parfait with rum flavoured plums

KAFFEE & GEBÄCK - COFFEE & PASTRY

Kaffee & hausgemachtes Gebäck

Coffee & homemade cookies

VORSCHLÄGE FÜR EIN MEHRGANG BANKETTMENUE – SUGGESTIONS FOR 3 & MORE COURSES BANKETT MENUS

Anbei haben wir für Sie einige beispielhafte Menus. Selbstverständlich haben Sie die Möglichkeit jedes Menu selbst zu erweitern oder zu verkleinern.

We have arranged a few menus as an example for a menu of 3 and more courses. Please feel free to adapt each one of them, by leaving a course out or adding one or more to these suggestions.

KLOSTERTAVERNE MENU ♣

Bunter Blattsalat an Balsamico Dressing

Fresh lettuce with balsamico vinagre dressing

Gnocchis mit Käsefüllung an Trüffelcreme ♣

Cheese stuffed potatoe gnocchis with creamy truffel sauce ♣

oder

Schweinskarreebraten mit Apfelfüllung auf Calvadossauce & Pinienreis

Apple stuffed porc loin with calvados sauce & pinenut stutted rice

oder

Schweinefilet gebraten in Meaux Senfsauce & Pommes Fondantes

Roasted porc loin with Meaux moustard sauce & potatoes fondantes

Traditionelles Karamell-Chöpfl mit Früchten

Traditional caramel custard with fruits

FRÜHLINGSMENU / *SPRING TIME MENU* ♣

Tomaten-Gruyère-Mangosalat, mit weissem Balsamico & spanischem OlivenlÖ ♣

Tomatoes, mango & gruyere cheese salad, served with white balsamico & Spanish olive oil

Feines Spargelcremesüppchen mit luftiger Schaumkrone ♣

Delicate Cavaillon asparagus cream soup with fluffy foam

Maispoulardenbrust mit Cantucci gefüllt an Vin Santo Sauce, Walnuss-Gorgonzola Risotto

*French corn poulard breast with Cantucci, vin santo sauce, risotto with gorgonzola cheese & walnuts
spring vegetables*

+ *Vegetarische alternative / vegetarian alternativ*

Rondellini mit Zitronen-Ricottafüllung, Limettenespuma & Blattspinat ♣

Lemon & ricotta stuffed rondellini, lime espumas & spinaches

Beerenteller mit hausgemachtem Joghurt-Holunderblüteneis

Berries with homemade elderflowers flavored yogurt ice cream

SOMMERMENU / SUMMER MENU*

3 GÄNGE / 3 COURSES

Galegge Geisskäse auf Nüsslisalat, Honig & Nüssen ♣
Goat cheese with honey & nuts, served on lambs lettuce

oder / or

Jakobsmuscheln im Speckmantel gebraten mit sautierten Pfifferlinge
 serviert auf nussigem Blätterteigkissen
Fried scallops raped with bacon & chanterelles served on puff pastry pillow

oder / or

Pfifferlingerausgout in Kräuterweinsauce & gebratene Frühlingszwiebeln
 serviert auf einem nussigem Blätterteigkissen ♣
*Ragout of chanterelles in white wine sauce with herbs,
 served on a puff pastry pillow with different seeds*

oder / or

Kürbiscremesüppchen mit Amarettoschaum & Zimtcroustons ♣
Pumpkin soup with Amaretto foam crown & cinnamon croutons

Grilliertes Kalbssteak mit sautierten Steinpilzen,
 Taglierini an Zitronenbutter & Schmorgemüse
Grilled veal loin with porcino, taglierini in lemon butter & vegetables

oder / or

Orkney Frischlachsfilet im Pfeffermantel gebraten an
 Noilly Prat Fischcremesauce, Basmatireis & Gemüse
*Orkney salmon, scallops roasted in a coat of pepper served in a
 Noilly Prat fish sauce, basmati rice & vegetables*

+ Vegetarische alternative / vegetarian alternativ

Tortellini mit Zitronen & Ricottafüllung, Limettenespuma & Balttspinat ♣
 (auch als Vorspeise erhältlich)
*Lemon & ricotta stuffed rondellini, lime espuma & spinch
 (also available as a warm starter)*

Auswahl an Rohmilchkäse von Maître Fromager Rolf Beeler serviert mit Früchtebrot
Selection of raw milk cheese served with grapes, walnuts & fruit bread

Beerenteller mit hausgemachtem Joghurt-Holunderblüteneis
Berries with homemade elderflowers flavored yogurt ice cream

*saisonales Angebot/ seasonal offer

WILD MENU / VENISON MENU

3 GÄNGE / 3 COURSES

Hausgemachte Hasenterrine mit Zwetschgenfüllung & Rumgelee serviert mit süsslichem, leichten Honig-Zitronen-Stangenselleriesalat

Hareterrine stuffed with plum, rum jelly accompanied by a sweet salad made of apple & celery root with honey lemon dressing

Pilzragout unter Blätterteighaube ♣

Mushrom ragout under puff pastry

Kürbiscremesüppchen mit Amarettoschaum & Zimtcroutons ♣

Pumpkin soup with Amaretto foam crown & cinnamon croutons

Rehmedaillons in Calvados-Mostrahmsauce & Apfelbatonettes mit Walnüssen dazu Honig glasierter Kürbis, Safranbirne, glasierte Maroni, Wirsingravioli, Rotkraut, Rosenkohl & Spätzli

Deer medaillons with Calvados apple sauce & apple bares with walnuts, honey glazed pumpkin, saffron pear, sweet chestnuts, savoy ravioli, red cabbage, Brussels sprouts & Swiss flour & eggs dumplings

oder / or

Gebatener Zander auf Meerrettich-Risotto mit kandiertem Meerrettich & Schmor Gemüse

Grilled pike-perch, horseradish risotto with candied horseradish & stewed vegetables

+ Vegetarische alternative / vegetarian alternativ

Ravioli gefüllt mit Kürbis serviert mit Honig glasierter Kürbis & geröstete Baumnüsse ♣
auch als Vorspeise erhältlich

*Pumpkini ravioli with honey glazed pumpkin & roasted walnuts
also available as a warm starter*

Auswahl an Rohmilchkäse von Maître Fromager Rolf Beeler serviert mit sardischem Fruchtbrot „Pane di Sapa della nonna“

Selection of raw milk cheese served with grapes, walnuts & traditional sardinian fruit bread called “Pane di Sapa della nonna”

Mohnmousse mit Orangen-Kumquatskompott & Streusel für einen knusprigen Kick

Poppy seed mousse with orange kumquat compote & crispy crumbles

GALA MENU

3 GÄNGE / 3 COURSES

Wildfang Riesenkrevetten mit Avocado Tatar & Zitrusfrüchte

King prawns served with avocado tatar & citrus fruits

oder

Avocado- & Grapefruit Zitronen-Vinaigrette mit Honig♣

Avocado & grapefruit with sweet & sour honey-lemon-dressing

Gänselebertörtchen mit Chutney auf Dörraprikosen

Goose liver tarte with chutney of dried apricots

oder / or

Bufala Mozzarella mit Tomatenmousse mit Rucolasalat & Basilikum ♣

Mousse of sun dried tomatoes with bufala mozzarella, rocket salad & basil

Kürbis Cremesuppe mit Amarettoschaum & Zimtcroûtons ♣ (Saisonal)

Pumpkin cappuccino with a crown of amaretto foam (Saisonal)

Rinderfilet mit Rosapfeffer-Sauce & Pommes Dauphine

Beef tenderloin with pink pepper sauce & dauphine potatoes

oder / or

„Rondellini“ mit Zitronen-Ricotta-Füllung, Limettenespuma & Blattspinat ♣

„Rondellinis“ – rounde ravioli filled with ricotta cheese, lime espumas & spinach

Auswahl an Rohmilchkäse serviert mit frischen Trauben & Wahnüssen dazu Früchtebrot

Selection of raw milk cheese served with grapes, walnuts & a kind of fruit cake

Berenteller mit hausgemachtem Holunderblüteneis

Berries with homemade ice cream flavoured with elderflowers

STELLA MARIS - BUSINESS LUNCH

Der "Stella Maris Business Lunch" wechselt wöchentlich. Auf der folgenden Übersicht sehen Sie eine Zusammenstellungsvariante eines solchen Lunches. Preise abhängig vom Tagesangebot.

Our "Stella Maris Business Lunch" changes every week. Here you can see an example how a business lunch could look like. Daily prices.

Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat an Balsamico Dressing ♣

Gemüseterrine auf leichter Tomatensauce ♣

Parmaschinken mit Melone

Krevettencocktail

Suppen

Tagessuppe

Hauptspeisen

Kalbskarreebraten an Morchelrahmsauce &
Rösti-Croquetten

Frischlachsfilet gebraten an Zitronenbutter,
Basmatireis & Blattspinat

Gnocchis mit Käsefüllung an Trüffelcreme ♣

Käse & Desserts

Auswahl an Rohmilchkäse serviert mit frischen
Trauben & Wahnüssen dazu Früchtebrot

Früchtesalat parfümiert mit Maraschino
Biskuitroulade mit Erdbeermousse auf Kiwicoulis

Kaffee & Gebäck

Starters

Seasonal lettuce & balsamico dressing ♣

Vegetable terrine with smooth tomato sauce ♣

Dry-cured ham from Parma & honeydew melon

Shrimp cocktail

Soups

Soup of the day

Main Courses

*Veal roast on morel cream sauce &
rösti croquettes*

*In lemon butter roasted salmon fillet,
basmati rice & spinach*

Gnocchis filled with cheese & creamy truffel sauce ♣

Cheeses & Deserts

*Selection of raw milk cheese served with grapes, wal-
nuts & a kind of fruit cake*

Fresh fruit salad with Maraschino

Roulade with strawberry mousse with kiwi pulp

Coffee & Pastry

VORSCHLÄGE FÜR IHR BUFFET - *OUR BUFFET SELECTIONS*

Buffets sind stets sehr beliebt, denn jeder kann sich selbst bedienen und selbst entscheiden wovon und wie viel sie oder er von einer Speise möchte. Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen eine kleine Auswahl der bevorzugten Buffets vor. Gerne stellen wir Ihnen aber auch ein Buffet nach Ihren persönlichen Vorstellungen zusammen.

Buffets remain very popular. The nice thing of this way of serving dishes is that everybody can choose what and how much she or he want to eat. On the following pages you will find a little selection of the favoured buffets. Would you like some special buffet? Please let us know. We would love to arrange for you something unique and special.

BUFFET RUSTICO- COUNTRY STYLE BUFFET

<p style="text-align: center;">Vorspeisen</p> <p style="text-align: center;">Suppen</p> <p style="text-align: center;">Gelbe Erbsensuppe Bündner Gerstensuppe Gemüsebouillon mit Flädli ♣</p> <p style="text-align: center;">Salat Variationen</p> <p style="text-align: center;">Blattsalat mit Frenchdressing & Balsamico-Vinaigrette ♣ Tomatensalat mit roten Zwiebeln ♣ Gurkensalat mit Dillspitzen ♣ Chabissalat mit Kümmel & Speck Lauwarmer Kartoffelsalat ♣ Rettichsalat ♣ Aargauer Rüebli-salat mit Rosinen ♣ «Ochsemulsalat»</p> <p style="text-align: center;">Fleischplatten</p> <p style="text-align: center;">Fleischpasteten & Terrinen mit saisonaalem Chuthney Mostbröckli, geräucherter Speck, Bündner & Tessiner Schinken Siedfleischcarpaccio</p> <p style="text-align: center;">Hauptspeisen</p> <p style="text-align: center;">Schinken im Brotteig Heisser Fleischkäse mit Senf</p> <p style="text-align: center;">Käse</p> <p style="text-align: center;">Reichhaltige Auswahl Schweizer Käse serviert mit Nüssen, Kümmel & Früchte</p> <p style="text-align: center;">Desserts</p> <p style="text-align: center;">Apfelstrudel mit Vanillesauce Kirschen- & Zwetschgenwähe Gebrannte Creme & Schokoladenpudding „Meringues mit Nidle (geschlagene Sahne)“ Fruchtsalat mit Rahm</p> <p style="text-align: center;">Kaffee & Gebäck</p>	<p style="text-align: center;">Starters</p> <p style="text-align: center;">Soups</p> <p style="text-align: center;">Yellow pea soup Grisons barley soup Consommé with crêpes juliennes ♣</p> <p style="text-align: center;">Salad Variations</p> <p style="text-align: center;">Green Salad with French dressing & balsamico vinaigrette ♣ Fresh tomatoes salad with red onion ♣ Cucumber dill salad ♣ White cabbage with caraway seeds & bacon Luke warm potatoe salad ♣ Horseraddish salad ♣ Carrot salad with sun dried grapes ♣</p> <p style="text-align: center;">Cold Meat Platters</p> <p style="text-align: center;">Meat pastry & terrine with seasonal chutney Smoked cured beef, bacon, cured ham from the Grisons & Tessin Boiled beef carpaccio</p> <p style="text-align: center;">Main Courses</p> <p style="text-align: center;">Cooked ham in crust of fresh bread Hot «Fleischkäse» with mustard – cured pork deli</p> <p style="text-align: center;">Cheese</p> <p style="text-align: center;">Rich Swiss cheese platter served with Walnuts, caraway seeds & fruits</p> <p style="text-align: center;">Desserts</p> <p style="text-align: center;">Apple strudel with vanilla sauce Cherry pie & Plum pie Crème caramel & chocolate pudding Meringue with wiped cream Fruit salad with cream</p> <p style="text-align: center;">Coffee & Pastry</p>
--	--

GALA DINER – GALA DINNER

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat an Balsamico Dressing ♣

Tomaten, Bufala Mozzarella & Basilikum ♣

Avocado- & Grapefruitscheiben an
Honig-Zitronen-Vinaigrette ♣

Spanischer Rohschinken mit Früchten

Orkney Frischlachs in Dillmarinade mit
süsser Dill-Senfsauce Lindingoe

Suppen

Tagessuppe

Tomatensuppe mit Gin & Crème fraîche ♣

Klares Süppchen mit Klösschen aus der Entenleber

Warme Vorspeisen

Pilzragout an Champagner-Crème-Sauce ♣

Hühnchenbrustwürfel an Whisky-Rahmsauce mit
Blattspinat auf Blätterteigkissen

Seeteufel & Riesenkrevetten an Noilly Prat Sauce

Hauptspeisen

„Rondellini“ mit Zitronen-Ricotta-Füllung &
Limettenespuma, Blattspinat & Pinienkernen ♣

Entrecôte englisch gebraten & Pommes Château

Seezungenfilets an Champagnersauce & Wildreis

Käse & Desserts

Rohmilchkäseauswahl mit Trauben &
Walnüssen dazu Früchtebrot

Früchtesalat parfümiert mit Maraschino

Erdbeermousse, Mangomousse &
Toblerone-Schokoladenmousse

4-5 versch. Torten

Cremschnitten

Tartelettes mit frischen Früchten

Flan de Caramel, Panna Cotta & Tiramisu

Starters

Cold Starters

Seasonal lettuce with balsamico dressing ♣

Tomatoes & Bufala mozzarella & basil ♣

Avocado & grapefruit with
sweet & soure honey-lemon-dressing ♣

Spanish dry-cured ham with fruits

Orkney salmon in dill marinade & sweet
mustard sauce Lindingoe

Soups

Soup of the day

Tomato soup with gin & sour cream ♣

Consommé with duck liver dumplings

Hot Starters

Mushroom ragout in champagne cream sauce ♣

Chikenbreast in creamy whisky sauce with
spinaches on puff pastry pillow

Monkfish & king prawns with Noilly Prat sauce

Main Courses

„Rondellinis“ – rounde ravioli filled with ricotta
cheese, lime espumas, spinach & chestnuts ♣

English stile roasted strip loin
& potatoes chateau-stile

Filet of sole on champagne cream sauce & wild rice

Cheese & Desserts

Selection of raw milk cheese served with grapes,
walnuts & a kind of fruit cake

Fresh fruit salad

Strawberry mousse, mango mousse &
Toblerone chocolate mousse

4-5 different cakes

Cream cake

Little fruit tartelletes

Flan with caramel, panna cotta & tiramisu

ITALO BUFFET TEIL I – ITALIAN BUFFET PART I

<p>Antipasti</p> <p>Verdura sott'olio ♣: Gebratene Zucchettistreifen & Auberginen, Artischockenherzen, Oliven & getrocknete Tomaten an Olivenöl</p> <p>Honigmelone mit Parmaschinken</p> <p>Insalata Caprese ♣: Tomaten, Mozzarella, Basilikum & Olivenöl ♣</p> <p>Vitello Tonnato: Kalter Kalbsbraten an Thunfisch-Mayonnaise-Sauce, Kappern, Oliven & Zwiebelringe</p> <p>Insalata con frutti di mare: Meeresfrüchtesalat</p> <p>Piatti con Salumi: Diverse Salamiplatten</p> <p>Insalate - Salate</p> <p>Saisonaler Blattsalat an Balsamico Dressing ♣</p> <p>Gurkensalat mit Dill ♣</p> <p>Curry-Maissalat ♣</p> <p>Aargauer Rüeblisalat ♣</p> <p>Selleriesalat mit Ananas ♣</p> <p>Randensalat ♣</p> <p>Bohnensalat ♣</p> <p>„Chabissalat“ mit Kümmel & Speck</p> <p>Minestrone - Suppe</p> <p>Minestrone “Milanaise” ♣</p> <p>Primo – 1. Hauptspeisen</p> <p>Spaghetti, Tortellini & Gnocchis serviert mit...</p> <p>Tomatensauce ♣</p> <p>Carbonara</p> <p>Basilikumpesto ♣</p>	<p>Antipasti</p> <p>Vegetables in oil ♣: Roasted zucchini & eggplant slices, artichoke hearts, olives & sun dried tomatoes in olive oil</p> <p>Honeydew melons with Parma ham</p> <p>Salad Caprese Stile ♣: Tomatoes, mozzarella, basil & olive oil ♣</p> <p>Vitello Tonnato: Cold roast veal with tunafish mayonnaise sauce, capers, olives & onion rings</p> <p>Insalata con frutti di mare: seafood salad</p> <p>Piatti con Salumi: Salami variation on different platters</p> <p>Insalate - Salads</p> <p>Seasonal lettuce with balsamico dressing ♣</p> <p>cucumber with dill ♣</p> <p>corn salad with curry ♣</p> <p>carotte salad ♣</p> <p>celery salad with pineapple ♣</p> <p>beetroot salad ♣</p> <p>green beans salad ♣</p> <p>Swiss salad with porc sausages & cheese</p> <p>Minestrone - Soup</p> <p>Minestrone soup “Milanaise” ♣</p> <p>Primo – 1st Main Courses</p> <p>Spaghettis, tortellinis & gnocchis served with...</p> <p>Tomato sauce ♣</p> <p>Cream sauce with bacon, onion & raw egg yolk</p> <p>Basil pesto sauce ♣</p>
--	---

ITALO BUFFET TEIL II – ITALIAN BUFFET PART II

<p>Secondo – 2. Hauptspeisen</p> <p>Kalbsragout</p> <p>Rindsgeschnetzeltes “Stroganoff”</p> <p>Saisonales Gemüse</p> <p>Butterspätzli ♣</p> <p>Formaggi - Käse</p> <p>Italienische Käseauswahl serviert mit frischen Trauben & Wahnüssen dazu Fruchtbrot</p> <p>Dolci - Desserts</p> <p>Früchtesalat parfümiert mit Maraschino</p> <p>Erdbeermousse, Mangomousse & Toblerone-Schokoladenmousse</p> <p>4-5 versch. Torten</p> <p>Cremeschnitten</p> <p>Tartelettes mit frischen Früchten</p> <p>Flan de Caramel</p> <p>Panna Cotta</p> <p>Tiramisu</p> <p>Kaffee & Gebäck</p>	<p>Secondo – 2nd Main Courses</p> <p><i>Veal stew</i></p> <p><i>Beef stew stile “Stroganoff”</i></p> <p><i>Seasonal vegetables</i></p> <p><i>Swiss dumplings ♣</i></p> <p>Formaggi – Cheese Selection</p> <p><i>Selection of Italian cheese served with grapes, walnuts & fruit cake</i></p> <p>Dolci – Sweets</p> <p><i>Fresh fruit salad</i></p> <p><i>Strawberry mousse, mango mousse & Toblerone chocolate mousse</i></p> <p><i>4-5 different cakes</i></p> <p><i>Cream cake</i></p> <p><i>Little fruit tartelletes</i></p> <p><i>Flan with caramel</i></p> <p><i>Panna cotta</i></p> <p><i>Tiramisu</i></p> <p>Coffee & Pastry</p>
--	---

RÄUMLICHKEITEN

Ort	Raumbezeichnung	Kapazität je nach Bestuhlung/ Formation			Preise Saalmiete	
		Bankett	Seminar	Konzert	½ Tag	1 Tag
Im Haus	Stella Maris Stube	80	-	-	-	-
	Klostertaverne	60	-	-	-	-
	Ritter Heinrich Saal	80	60	50	100	200
	Abt Konrad Stübli	22	20	20	50	100
Kloster / Kantons- schule Wettingen	Sommerrefektorium	220	160	300	auf Anfrage	
	Brudersaal	180	100	200	auf Anfrage	
	Westschöpfe	150	80	150	auf Anfrage	
	Löwenscheune Parterre	200			auf Anfrage	
	Löwenscheune 1. Stock	200		300	auf Anfrage	

Der Gasthof Sternen wurde zur gleichen Zeit erbaut wie das Kloster Wettingen. Wenn auch nicht mehr in selben Verbund, so bilden der Sternen und das Kloster eine Einheit. Der Gasthof Sternen ist in privater Hand und das Kloster, seit 1976 ein Gymnasium, gehört dem Kanton.

Seit einigen Jahren hat sich die Kantonsschule einem breiteren Publikum geöffnet und vermietet einige ihrer Räumlichkeiten. Da die Preise variieren können, können wir an dieser Stelle keine Preisangaben machen. Gerne klären wir aber in Ihrem Auftrag Verfügbarkeit und Preise und kümmern uns um das Gesuch bei definitiver Reservation.

WIE VIEL WEIN BRAUCHT EIN ANLASS?

Diese Frage taucht häufig auf, wenn es darum geht, einen Anlass zu organisieren. Oft ist es schwer abzuschätzen, wie viel Wein benötigt werden könnte. Die Mengen variieren unter anderem aus folgenden Gründen:

- Jahreszeit: Je wärmer desto mehr werden neben Wein auch Wasser, Limonade oder Bier getrunken.
- Tageszeit: Am Vormittag wird weniger Wein getrunken als am Abend.
- Geschlechterverteilung: Männer trinken durchschnittlich etwas mehr als Frauen.
- Alter der Gäste: Junge Leute unter 30 bevorzugen oft Bier, Cocktails oder Alkoholfreies.
- Alternative Angebote: Gibt es auch Bier oder werden Cocktails gemixt?

Hier ein paar Anhaltspunkte:

Bei Aperos, rechnet man mit 1 bis 1,5 dl Wein pro Person und Stunde. Wenn der Empfang also etwa eine Stunde dauert, benötigt man eine Flasche Wein für 5 bis 7 Gäste. Dazu braucht es mind. dieselbe Menge an alkoholfreien Durstlöschern.

Zum Essen rechnet man mit etwa 3 bis 3,5 dl Wein pro Gast - also für je zwei Gäste eine Flasche Wein. Hier ist die Dauer der Veranstaltung nicht so entscheidend - bei einem langen Essen wird kaum mehr getrunken. Und natürlich gelten alle Angaben für Gäste mit „normalem“ Genuss-Trinkverhalten.

WIE VIEL KOSTET EIN ANLASS IM GASTHOF STERNEN KOSTEN?

Der Gasthof Sternen bietet seinen Gästen einen umfassenden Service auf einem hohem Niveau in einem besonderen Rahmen. Entsprechend muss mit höheren Preisen gerechnet werden, als dies in einem regulären Restaurant der Fall ist.

Mit der nachfolgenden Übersicht einer sehr einfach gehaltenen Speisefolge mit Apero und Essen und unter Berücksichtigung der Getränkeangaben (siehe Seite 26) möchten wir Ihnen einen unverbindlichen Orientierungspunkt geben mit welchem Budget Sie im Minimum rechnen dürfen.

Speisefolge	Getränke/Speisen	Menge pro Person	CHF pro Person
Apero	Prosecco/Weisswein	Ca. 1 dl / Weine 7,5 dl Fl. ab CHF 53.--	CHF 7.00
	Mineral mit und ohne Kohlensäure	Ca. 1,5 dl / Karaffe 1,5 L à CHF 15,50	CHF 1,55
	Orangensaft	Ca.1 dl / Karaffe 1,5 L à CHF 20.50	CHF 1,30
	Speisen	z.B. Blätterteigstangen mit Mohn, Sesam, Käsespänen oder schlicht mit Salz 5 Stk. à CHF 4.00 + Gemüsedipps mit Saucen à CHF 3.00/Person	CHF 7.--
Bankettessen	Weisswein	Ca. 1 dl / Weine ab CHF 55.-- /7,5 dl Fl.	CHF 7.00
	Rotwein	Ca. 1 dl / Weine ab CHF 55.-- /7,5 dl Fl.	CHF 7.00
	Mineral mit und ohne Kohlensäure	Ca. 2 dl / Karaffe 1,5 L à CHF 15,50	CHF 3,20
	Einfache Vorspeise	z.B. Bunter Blattsalat mit Balsamico Dressing	CHF 14.--
	Einfacher Hauptgang mit Fleisch	z.B. Französische Maispouardenbrust mit Spinatfüllung, Portweinsauce, Trauben & Butternudeln	CHF 39.--
	Einfaches Dessert	z.B. „Brännti“ Creme mit karamellisierten Baumüssen	CHF 14.--
	Kaffeecreme/Espresso	1 Tasse pro Person	CHF 5,00
Total	Bankettessen ohne Getränke		ab CHF 57.--
	Bankettessen mit allen Getränken		ab CHF 75.--
	Apero & Bankett mit allen Getränken		ab CHF 95.--

Angaben nicht verbindlich

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Diese Geschäftsbedingungen regeln das Vertragsverhältnis zwischen Ihnen als Veranstalter und dem Gasthof Sternen Kloster Wettingen (nachstehend GS) und gelten für folgende Dienstleistungen: Seminar, Aperó, Bankett/Buffer, Catering, Raumvermietung

1. GELTUNGSBEREICH

Diese Geschäftsbedingungen gelten für das Bereitstellen von Banketträumlichkeiten (inkl. Aperó und Buffer) und Seminarräumlichkeiten, Cateringservice sowie für alle damit zusammenhängenden Leistungen und Lieferungen des GS an den Veranstalter sowie die Veranstaltungsteilnehmenden.

Es gelten ausschliesslich die Geschäftsbedingungen des GS. Geschäftsbedingungen des Veranstalters werden auch dann nicht Vertragsinhalt, wenn ihnen nicht ausdrücklich widersprochen wurde.

2. RESERVATIONEN

Zwischen dem Veranstalter und dem GS kommt ein Vertrag zustande, wenn...

- a) eine Offerte des GS durch den Veranstalter schriftlich rückbestätigt wurde oder
- b) eine Anfrage des Veranstalters durch das GS schriftlich bestätigt wurde.

Änderungen des Vertragsinhalts sind erst verbindlich, wenn sie durch das GS schriftlich bestätigt wurden.

2.1 OFFERTEN

Die Annahmefrist für Offerten des GS beträgt 14 Tage, sofern keine abweichende Frist vereinbart wurde.

Danach ist der GS nicht mehr an die Offerte gebunden. Der GS behält sich vor, aus wichtigem Grund von einer Offerte vor Ablauf der Annahmefrist zurückzutreten.

Der GS empfiehlt bei jeder Reservation die offerierten Räumlichkeiten im Voraus zu besichtigen.

2.2 OPTIONEN

Optionen sind für beide Parteien während der vereinbarten Optionsfrist verbindlich. Nach Ablauf der Optionsfrist behält sich das v das Recht vor, über die reservierten Daten und Leistungen zu verfügen.

3. ÄNDERUNGEN DER TEILNEHMERZAHL UND VERANSTALTUNGSZEIT

Der Veranstalter ist verpflichtet, dem GS Änderungen der Teilnehmerzahl so früh wie möglich bekannt zu geben. Der GS ist grundsätzlich bemüht, nicht in Anspruch genommene Reservationen anderweitig zu gleichen Bedingungen zu vergeben. Gelingt dies, werden dem Veranstalter keine Kosten berechnet.

3.1 Die genaue Teilnehmerzahl ist dem GS spätestens 48 Stunden vor der Veranstaltung mitzuteilen. Diese Angabe bildet die Verrechnungsgrundlage. Nehmen mehr Teilnehmer als mitgeteilt an einer Veranstaltung teil, wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet. Der GS garantiert die Bereitstellung der vereinbarten Leistungen bis zu einer Anzahl von 5 % zusätzlicher Teilnehmer zu den vereinbarten Konditionen.

3.2 Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist der GS berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzulegen sowie andere Räumlichkeiten bereitzustellen, sofern dies dem Veranstalter zumutbar ist. Auf eine Unzumutbarkeit kann sich der Veranstalter nicht berufen, wenn zwingende Umstände wie z.B. behördliche Auflagen oder sicherheitstechnische Gründe die Zuweisung anderer Räumlichkeiten erfordern.

3.3 Bei einer Reduzierung der Teilnehmer (Seminar, Bankett/Buffer, Catering) um mehr als 10% gegenüber der bestätigten Anzahl von Teilnehmern werden vom GS folgende Kosten für jeden nicht erschienenen Teilnehmer in Rechnung gestellt:

- bis 30 Tage vor dem Anlass keine Kosten
- 29 bis 10 Tage vor dem Anlass 50% der vereinbarten Leistungen
- 9 und weniger Tage vor dem Anlass 100% der vereinbarten Leistungen

Sofern einzelne Leistungen im Zeitpunkt der Änderung der Teilnehmerzahl noch nicht festgelegt waren, kann eine Pauschale von bis zu CHF 500.00 pro Person berechnet werden.

3.4. Der Veranstalter übermittelt dem GS spätestens 10 Tage vor dem Anlass das detaillierte Programm, Angaben zur Einrichtung der Räumlichkeiten, Art und Umfang der technischen Hilfsmittel sowie alle Informationen, die das GS für eine reibungslose Durchführung des Anlasses benötigt. Vom GS erbetene zusätzliche Informationen sind vom Veranstalter mitzuteilen.

3.5. Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- und Endzeiten der Veranstaltung, können die hierdurch entstehenden Kosten durch den GS berechnet werden. Dies gilt nicht, wenn der GS für die Verschiebung verantwortlich ist.

4. RÜCKTRITT DURCH DEN VERANSTALTER / STORNIERUNGSKOSTEN

Absagen von Veranstaltungen müssen dem GS möglichst frühzeitig mitgeteilt werden. Bitte wenden Sie sich in diesem Fall direkt an die Geschäftsleistung. Wir empfehlen des Weiteren zur Absicherung, uns die Stornierung zusätzlich schriftlich mitzuteilen.

Wird die Veranstaltung vollumfänglich durch den Veranstalter abgesagt, verrechnet das GS folgende Stornierungskosten:

- Bis 30 Tage vor dem vereinbarten Termin: kostenfreie Stornierung
- 14 bis 3 Tage vor dem Termin: 50% der reservierten Leistungen
- 2 Tage bis zum Veranstaltungstag: 100% der reservierten Leistungen

5. PREISE & PAUSCHALEN

Unsere Preisangaben sind inkl. MwSt. Wir gewähren keine Pauschalen bei Speisen und Getränken.

6. ABRECHNUNG KONSUMATION & RECHNUNG

Transparenz ist uns wichtig, deshalb wird gleich im Anschluss an Ihren Anlass, die Endabrechnung erstellt, die Sie dann vor Ort kontrollieren können und mit Ihrer Unterschrift bestätigen. Basis der Endabrechnung sind Konsumationslisten für Speisen und Getränke. Um die Übersicht bei den Getränken sicherzustellen, sammeln wir während des Anlasses alle leeren Flaschen (Wein, Mineral), so dass Sie jederzeit auch während des Services nachzählen können. Mit Ihrer Unterschrift auf den entsprechenden Belegen bestätigen Sie, dass alles korrekt erfasst worden ist. Die unterzeichneten Originalbelege erhalten Sie dann einige Tage später mit der Rechnung zurück. Unsere Zahlungsfrist beträgt 10 Tage.

Gültig ab Dezember 2022