

Bankettdokumentation

Restaurant Zunfthaus zu Wirthen

Die vorliegenden Menuvorschläge enthalten Empfehlungen für festliche Anlässe.

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menu aus. Ein zusätzliches vegetarisches Gericht ist natürlich kein Problem

Unsere Menus sind ab 12 Personen gedacht.

Gerne stellen wir Ihnen auch individuelle Menus nach Ihren Wünschen und Budget zusammen.

Bemerkungen zu den Menuvorschlägen:

Eine einfache Suppe und ein bunt geschnittener Blattsalat sind im Menupreis inbegriffen.

Der Salat wird als separater Gang zwischen Suppe und Hauptgang serviert.

Menubesprechung spätestens 10 Tage vor Ihrem Anlass vornehmen.

Wir bitten Sie, uns die genaue Personenzahl einen Tag vor Ihrem Anlass mitzuteilen.

Sie ist unsere Berechnungsbasis.

Für Verlängerungen ab **23.30h** berechnen wir pro angefangene Stunde **CHF. 120.-**



HOTEL - RESTAURANT
Zunfthaus zu Wirthen

Zum Aperitif

Kalte Köstlichkeiten:

Amouse Bouche (1/4 Toast) mit

gehacktem Ei	pro Stk	2.00
Hinterschinken	pro Stk.	2.00
Salami	pro Stk	2.00
Briekäse	pro Stk.	2.00
Rauchlachs	pro Stk	3.50
Rindstatar	pro Stk.	3.50
Roastbeef	pro Stk	3.50
Bündnerfleisch	pro Stk	3.50

Minipastetli mit Cantadou gefüllt	pro Stk.	3.00
Bruschetta mit Tomatenwürfeli und Olivenöl	pro Stk	2.50
Crevettencocktail im Löffel	pro Stk	3.50

Crepesroulade mit Rauchlachs	pro Stk.	3.50
Sushi assortiert (3Stk)	pro Portion	6.50

Im Gläsli

Solothurner Weinsuppe	pro Stk	3.00
-----------------------	---------	------

Spiessli

Mediterranes Gemüsespiessli	pro Stk	3.50
Rohschinken mit Melonenkugeln	pro Stk	4.00
Cherrytomaten und Mozzarella	pro Stk	3.50

Warme Köstlichkeiten:

Kleines Schinkengipfeli	pro Stk.	2.50
Poulet Satayspiessli	pro Stk	4.00
Mini Pizza	pro Stk	2.00
Kleines Chäschüechli	pro Stk	2.50
Kleines Spinatchüechli	pro Stk	2.50
Mini Cheesburger	pro Stk	2.50
Mini Frühlingsrolle (Vegi)	pro Stk	2.00
Scampi im Kartoffelmantel	pro Stk	3.50
Flammkuchen Original	pro Stk	19.40

Knabbereien:

Pommes Chips, Nüssli, Salzstängeli	pro Sorte	2.50
------------------------------------	-----------	------

Menuvorschläge:

Folgende Suppen und ein bunt geschnittener Blattsalat sind im Menupreis inbegriffen, ebenfalls buntes Gemüsebouquet beim Hauptgang.

Bouillon mit Sherry

Bouillon mit Gemüsejuliennes

Bouillon mit Flädli

Spezialsuppen mit Aufpreis

Solothurner Wysüpli mit Gemüsestreifen 4.00

Tomatencremesuppe mit Gin und Foccaciabrot 4.00

Zitronengras-Currysuppe mit Poulet-Satayspiessli 6.00

Gazpacho (saisonal) 4.00

Kürbiscremesuppe mit Amarettorahm (saisonal) 5.00

Spezialsalate mit Aufpreis:

Bunt gemischter Saisonsalat 5.00

Blattsalat nach Saison 3.50

Nüsslersalat mit Croutons und Ei 7.00

Hauptgänge:

Preise inkl. Suppe und bunt geschnittener Blattsalat
Inkl. buntes Gemüsebouquet

Hauptgänge mit Schwein:

Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Champignonrahmsauce und Butternudeln	40
Schweinspiccata mit Pilzrisotto und Strauchtomaten	40
Schweinshalsbraten aus dem Ofen mit Kräuterjus und Kartoffelgratin	35
Schweinsnierstückbraten an Senfrahmsauce und Spätzli	40
Schweinsfilet am Stück gebraten mit Steinpilzrahmsauce Kartoffelkroketten	51

Hauptgänge mit Rind:

Rindsschmorbraten Burgunder Art mit Kartoffelstock	45
Roastbeef rosa gebraten, Sauce Hollandaise und Kartoffelgratin	58
Rindsfilet am Stück gebraten mit Trüffeljus und Dauphinekartoffeln	63
Rindfleischvogel im Ofen geschmort mit Kartoffelstock	35

Hauptgänge vom Kalb:

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art mit Röschtigaletten	54
Kalbsschnitzel an einer Whiskyrahmsauce und Kartoffelkroketten	56
Kalbsnierstück rosa gebraten mit Champignonrahmsauce Butternudeln	62
Kalbsfilet am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce hausgemachte Spätzli	68

Hauptgänge Divers:

Lammnierstück mit Thymianjus und Kartoffelgratin	56
Pouletgeschnetztes an Curryrahmsauce Trockenreis und Fruchtgarnitur	35
Gebratene Pouletbrust an einer Erdnussbuttersauce auf breiten Nudeln	40
Entenbrust rosa gebraten, Portweinsauce mit Feigen Dauphinekartoffeln	52
Perlhuhnbrüstli an einem Honigjus Trockenreis mit Erbsli und Pinienkernen	48

Vegetarische Hauptgänge:

Cornschnitzel an einer Pilzrahmsauce mit Butternudeln	35
Tomaten mit Cantadou gefüllt und frittiert auf Basilikumrisotto	38
Kartoffel-Tofutätschli auf buntem Rahmlauchgemüse	40
Gemüse-Pilzstrudel auf Kräuterrahmsauce und Trockenreis	45

Hauptgänge Fisch:

Pochiertes Seezungenfilet auf Blattspinat mit Weissweinsauce	55
Gebackene Eglifilets mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	48
Gebratenes Zanderfilet an Dillsauce und Trockenreistimbal	50

Kalte und warme Vorspeisen, zusätzlich oder anstelle Menusuppe und Menusalat im Menu einzubauen:

Buntes Gemüsetatar auf Tomatencarpaccio und Basilikumpesto	15
Tomatenmousse mit buntem Salatsträusschen und Foccaciabrot	15
Hauspastete mit Selleriesalat „Waldorf“ und CumberlandsaUCE	16
Melonenschiffchen mit Bündner Rohschinken oder Parmaschinken	17
Rose von geräuchtem Lachs mit Meerrettichsahne und Toast	19
Geräucherte Entenbrust mit Apfel-Chutney	19
Rindscarpaccio mit Salatbouquet und gehobeltem Parmesan	20
Hausgemachter Gemüse-Pilzstrudel auf Kräuterrahmsauce	15
Gebratene KalbMilken an Kräuterrahmsauce im Blätterteigpastetli	18

Dessert:

Frischer Fruchtsalat	9
Süssmoschtcreme und Schlagrahm	9
Panna Cotta auf Erdbeersauce	9
CaramelköpflI	9
Schokoladencreme mit Birnen	9
3erlei Sorbet im Knusperteig mit Früchten garniert	11
Apfel Tarte Tatin mit Vanilleeis	11
Schokoladenmousse	11
Lauwarmes Schoggiküchlein mit Vanilleeis	11
Windbeutel „Schwan“ mit Fruchtsalat gefüllt und Rumeis	11
Armer Ritter mit Weinschaumcreme	11
Kleiner Käseteller	15

Geschäftsbedingungen Zunfthaus zu Wirthen (ACB)

1. Auftragsbestätigung

Der Veranstalter erhält von der ZhW eine schriftliche Auftragsbestätigung. Die nachstehenden Geschäftsbedingungen bilden Bestandteil der Vereinbarungen mit den Veranstaltern.

2. Annullationsbestimmungen

Kann eine Veranstaltung aus Gründen, welche der Veranstalter zu vertreten hat, nicht durchgeführt werden, behält sich die ZhW das Recht auf Zahlung der Miete und des entgangenen Umsatzes vor, entsprechend dem Zeitpunkt der Absage (schriftlich), wie folgt:

21 bis 15 Tage vor dem Anlass

50% der Saalmiete

14 bis 8 Tage vor dem Anlass

100% der Saalmiete

7 bis 3 Tage vor dem Anlass

100% Saalmiete zuzüglich 50% des entgangenen Umsatzes (Speisen)

2 bis 0 Tage vor dem Anlass

100% Saalmiete zuzüglich 100% des entgangenen Umsatzes (Speisen)

Als Berechnungsbasis für den entgangenen Umsatz gilt unsere Auftragsbestätigung und die darin aufgeführte Anzahl Teilnehmer.

Vereinbarte Sonderleistungen, die infolge der Absage nutzlos geworden sind, sind in jedem Falle zu vergüten. Hat die ZhW Anlass zur Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf der ZhW gefährdet, so ist die ZhW berechtigt, die Veranstaltung entschädigungslos abzusagen.

3. Verpflegung

Die Speise- und Getränkewahl ist bis spätestens 10 Arbeitstage vor dem Anlass mitzuteilen. Eine einwandfreie Qualität der Speisen und Getränke kann nur garantiert werden, wenn die Gäste zur vereinbarten Zeit erscheinen oder der Veranstalter die neuen Ablaufzeiten (mind. 1 Stunde vorher) bekannt gibt.

4. Teilnehmerzahl

Die letzte Trendmeldung über die voraussichtliche Teilnehmerzahl muss 7 Arbeitstage vor dem Anlass eintreffen. Die definitive Garantiezahl muss bis spätestens 2 Arbeitstage vor dem Anlass schriftlich mitgeteilt werden und darf maximal +/-5% von der Trendzahl abweichen. Verrechnet wird die Garantiezahl auch wenn weniger Personen teilnehmen. Wenn die effektive Zahl grösser als die Garantiezahl ist, wird die effektive Teilnehmerzahl verrechnet.

5. Preise

Unsere Preisbestätigungen gelten für 2 Monate. Änderungen bleiben vorbehalten.

7. Dekoration

Zur Befestigung von Gegenständen und als Dekoration darf nur schwer entflammbares Material verwendet werden, welches keine Beschädigungen an der Bausubstanz verursacht. Es muss nach Gebrauch entfernt werden. Die Arbeitszeit für nicht entfernte Dekorationen oder Beschriftungen wird von der ZhW in Rechnung gestellt.

8. Bewilligungen

Der Veranstalter hat auf eigene Kosten alle erforderlichen Bewilligungen, welche die ZhW nicht ordentlicherweise besitzt, einzuholen und vor der Veranstaltung der Direktion der ZhW vorzulegen.

9. Haftung

Die ZhW lehnt jede Haftung für Beschädigungen oder Verlust der vom Veranstalter eingebrachten Gegenstände in den Räumen und auf den Anlagen der ZhW ab. Der Abschluss entsprechender Versicherungen ist Sache des Veranstalters.

Wird die Durchführung eines Anlasses infolge Elementarschaden verunmöglicht, kann die ZhW nicht für bereits angefallene oder neu entstandene Kosten haftbar gemacht werden.

Beschädigungen an Räumen und Gegenständen aufgrund von Raum- und Anlagenbenützung durch den Veranstalter werden von der ZhW in Rechnung gestellt. Der Veranstalter übernimmt die Haftung für technische Geräte bis zum Zeitpunkt der Rückgabe.

10. Garderobe

Für die Benützung nicht bedienter Garderoben haftet die ZhW nicht.

11. Rechnungsstellung

Der Veranstalter erhält einige Tage nach dem Anlass eine detaillierte Rechnung mit Einzahlungsschein, zahlbar innert 10 Tagen.

12. Vorauszahlungen

Die ZhW behält sich das Recht vor, eine Vorauszahlung von 50% des Offertenbetrages zu erheben.

13. Gerichtsstand

Der Gerichtsstand ist Solothurn
Zunfthaus zu Wirthen