

Schloss Oberberg

RESTAURANT · SEMINARE · GESCHENKE

Apéro & Bankettkarte für Gruppen ab 10 Personen

Gültig ab Januar 2020

Geschätzte Schlossgäste

In der Bankettkarte haben wir für Sie eine Auswahl an Gerichten und bereits zusammengestellten Menüs/Apéros für verschiedene Festlichkeiten und Budgets kreiert. Gerne berücksichtigen wir auch Ihre persönlichen Wünsche und Ideen.

Wir freuen uns, wenn wir Sie persönlich beraten und Ihnen die Räumlichkeiten auf Schloss Oberberg zeigen dürfen. Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns, damit wir auch genügend Zeit für Sie haben.

Unsere Räumlichkeiten:

Je nach Bestuhlung variiert die Anzahl der Sitzplätze:

- Rittersaal: bis maximal 44 Plätze bei Bankettbestuhlung
- Abt Beda Stube: bis maximal 26 Plätze bei Bankettbestuhlung
- Rittersaal & Abt Beda Stube verbunden: bis maximal 70 Plätze bei Bankettbestuhlung
- Bot Künzle Stube: bis 24 Plätze
- Gerichtsaal: bis maximal 36 Plätze bei Bankettbestuhlung (oder Stehanlässe bis etwa 60 Personen)
- Dokumentenzimmer: bis 8 Plätze
- Empfang & Foyer: für Stehanlässe bis etwa 80 Personen
- Söldnersaal: für Stehanlässe bis etwa 50 Personen

...und bei schönem Wetter empfehlen wir natürlich unseren wunderschönen Schlossgarten mit dem Gartenrestaurant! Ideal für Ihren Apéro, Platzangebote sind variabel je nach Anzahl Personen.

Schloss Oberberg ist komplett Rollstuhlgängig mit entsprechenden Toiletten!

Wir freuen uns, Sie auf Schloss Oberberg zu bedienen und verwöhnen!

Brigitte & Daniel Schneider
+41 71 385 23 18
info@schloss-oberberg.ch

Apéro Varianten (für vor dem Essen...)

Für Sie zusammengestellt. Bei diesen Varianten ist „Knabbergebäck“ (Nüssli, Chips, Salzbrezeli) mit eingerechnet.

Klassische Überraschung

Apéro Häppchen kalt und warm assortiert (Fleisch, Fisch & Vegi) je nach Saison, mit 4 Häppchen pro Portion. pro Portion 16.50 CHF

Dazu servieren wir zum Knabbern: Nüssli, Chips, Salzstangen (werden laufend nachgefüllt).

Zum Beispiel: Gebackene Crevetten, Süppchen im Shotglas, rassiges Rinds Tartar, Flammkuchen, Mini Hamburger, Tomaten-Mozzarella Stick, etc.)

Oder die etwas grössere Variante (inkl. Knabbergebäck) mit einem «süssen Abschluss»

pro Portion 27 CHF

7 Häppchen (6 «salzig» / 1 «süss») pro Person und zum Abschluss noch eine süsse Köstlichkeit

Traditionell und Währschaft

Mit 4 Häppchen pro Portion gerechnet dazu Chips, Nüssli und Salzstangen (werden laufend nachgefüllt) pro Portion 15.50 CHF

*1 * Mini-Käseküchlein, 1 * Schinkengipfeli, 1 * Süppchen im Shotglas (Saison), 2 Stck. mariniertes Knusperbrot mit Tomatendipp*

American Style

Trendig und urban mit amerikanischem Flair. 1 * Mini Hot Dog, 1 * Mini Hamburger, 1 * Mini Cheese Burger, pro Portion 19.50 CHF

2 * Country Cuts mit Dip Sauce und Popcorn (wird laufend nachgefüllt)

Ritterlich

Der Apéro mit ritterlichem Flair ist mit 4 Häppchen, dazu Knabbergebäck gerechnet. pro Portion 17.5 CHF

1 * Flammkuchen, 1 * Hackfleischbällchen an rassischer Tomatensauce, 1 * Mini Pizza Margherita,

1 * Süppchen (Saison) im Shot-Glas. Dazu servieren wir Chips, Nüssli, Salzstangen (werden laufend nachgefüllt)

Asiatisch

Der Apéro mit asiatischer Note.

1* Poulet-Satay Spiessli mit Erdnuss-Chilisauce, 1* vegetarische Frühlingsrolle, 1 * Asia Gemüsesalat mit Thuna-Sashimi im Glas, 1 * Thaicurrysuppe im Shot-Glas (Vegi) dazu pikante Nussmischung an Mumbai-Curry

pro Portion 21 CHF

Anti Pasti

Die typisch italienische Vorspeise als Apéro im Weckglas serviert. Parmesanstücke, Oliven, Tomaten-Mozzarella Stick, Feta-Spiess im Auberginenmantel, und *mediterranes Knusperbrot mit Tomatendipp*

pro Portion 14.50 CHF

Que viva España / Tapas

Die unwiderstehlichen Häppchen aus dem sonnigen Spanien verleihen einen Hauch von Ferien.

5 Tapas vom Küchenchef zusammengestellt: Pan con Tomate, Champignon rellenos, Chorizo picante, Albondigas de carne en salsa Tomato, Tortilla espanola (geröstetes Brot mit Tomaten, Gefüllte Champignons, Scharfe Paprikawurst, Hackfleischbällchen an Tomatensauce, Kartoffelomlette)

pro Portion 19.00 CHF

Stehbuffets / Stehlunch

Saisonales assortiertes warmes Buffet

Mit Fleisch (Poulet und Schwein) und Fisch oder Crevetten dazu zwei verschiedene Stärkebeilagen und gemischtem saisonalen Gemüse (*anstelle Schweinefleisch, dafür mit Kalbfleisch + 7.50 CHF*)

pro Person 36 CHF

Saisonales assortiertes warmes Buffet & Dessertspezialitäten inklusive Kaffee/ Espresso

Mit Fleisch (Poulet und Kalb) und Fisch oder Crevetten dazu zwei verschiedene Stärkebeilagen und gemischtem Gemüse; als Abschluss 3 Desserthäppchen und ein Kaffee/Espresso

pro Person 55 CHF

Selbstverständlich sind auch „Themenbuffets“ möglich. Gerne beraten wir Sie und stellen Ihnen ein individuelles Angebot zusammen

Apéros zum selber Zusammenstellen

Unsere Empfehlung für einen Apéro vor dem Essen: etwa 3 - 5 Stück pro Person (kalt oder warm). Für einen Cocktail/Stehlunch welcher für eine Mahlzeit gerechnet wird, empfehlen wir etwa 10 – 12 Häppchen pro Person.

Im Glas serviert: Marinierte Crevetten (Crevetten Cocktail) / Lachsmousse mit Räuchersalz	pro Glas	3.80
Grissini-Stangen Rustico mit Landrauchschinken umwickelt	pro Glas (5 Stck.)	9.50
Geräucherter Orkney-Lachsstick mit Gurke und Säuchersalz	pro Stck.	4.00
Mini Burger Classic / Cheseburger (Rindfleisch)	pro Stck.	3.70
Mini Hot Dog mit Senf oder Ketchup	pro Stck	4.80
Schinkengipfeli	pro Stck.	3.50
Mini Flammkuchen	pro Stck.	3.50
Hackfleischbällchen an pikanter Tomatensauce	pro Stck.	3.50
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnuss-Chilisauce	pro Stck.	4.50
Gebackene marinierte Riesen-Crevetten	pro Stck.	4.50
Asia-Gemüse Salat mit Tunastick	pro Stck.	4.00

Vegetarische Häppchen

Grissini-Stangen Rustico	pro Glas (5 Stck.)	4.50
Mixed-Blätterteig Häppchen	pro 2 Stck.	3.00
Diverse Süppchen im Shot Glas oder in der Espressotasse serviert <i>(ja nach Saison)</i>	pro Shot	3.50
Marinierte Oliven nach Art des Hauses oder Parmesan Stücke (Schale auf 4 Pers. ausgelegt)	pro Schale	8.00
Feta-Spiess im Auberginenmantel	pro Stck.	4.00
Frischkäselolli im Pumpernickelmantel	pro Stck	3.30
Gemügesticks mit 2 verschiedenen Dipsaucen	pro Glas	5.00
Country Cuts mit Dip Sauce	pro Schale (5 Stck)	4.20
Mini Käsechüechli oder Mini Pizza Margherita	pro Stck.	3.40
Tomaten-Mozzarella Stick, vegetarische Frühlingsrollen	pro Stck.	3.20
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	pro Stck	3.50
Knabbergebäck (Nüssli, 2erlei Chips und Salzstangen) <i>werden laufend nachgefüllt</i>	pauschal pro Person	3.50

Süßes und Fruchtiges

Saison Fruchtsalat im Glas	pro Stck.	3.80
Melonen-Minze-Salat mariniert mit weißem Portwein	pro Glas	3.80
Früchtespiesschen mit 3 verschiedenen Früchten	pro Stck.	3.80
Luftig leichte Ofenküchlein gefüllt mit Rahm (Windbeutel)	pro Stck.	3.60
Gemischte süße Köstlichkeiten im Glas serviert	pro Glas	3.50
- Panna Cotta mit Fruchtsauce		
- Fruchtmousse (Erdbeere, Passionsfrucht oder Mango)		
- Schokoladenmousse weiss/dunkel		
- Frucht Sorbet		

Diverse Meterbrote (weiss/dunkel oder Silser) gefüllt mit: (pro Meter ergeben sich etwa 25 Stücke)

- Landrauchschinken	pro Meter	82.00
- Mostbröckli	pro Meter	85.00
- Salami	pro Meter	80.00
- Lachs	pro Meter	82.00
- Aufschnitt	pro Meter	78.00
- Tomaten-Mozzarella	pro Meter	78.00
- Ei	pro Meter	78.00
- Thon	pro Meter	78.00
- Hart Käse (Appenzeller)	pro Meter	82.00

Bankettkarte ab 10 Personen

Menüvorschläge für Sie zusammengestellt... Selbstverständlich passen wir die Vorschläge gerne nach Ihren Wünschen an

Food waste / Verschwendung von Lebensmittel

Bitte bedenken Sie, dass wir die folgenden Gerichte auf Ihre Bestellung hin einkaufen und zubereiten. Da wir unsere Speisen «frisch» zubereiten müssen wir, wie Sie zu Hause, zuerst Lebensmittel einkaufen und anschliessend das Gericht «produzieren» und kochen. Für Sie gekochte Gerichte können wir leider nicht wiederverwenden und müssen Ihnen verrechnet werden. Damit wir diese zu viel bestellten Menüs nicht wegwerfen» müssen servieren wir sie gerne als Nachservice oder geben Sie ihnen mit nach Hause.

Abt Beda Menü

Gemischte Salatschüssel mit Brotcroustons an Schlosskräuter dressing

Süsskartoffelsuppe mit Amaretto Schaum

Schweinsbraten im Kräutermantel an kräftigem Rotweinjus
dazu Fettuccine und Rüebligemüse

Zweierlei Schoggimousse mit Früchten

Menüpreis 70 CHF

Fürsten Menü

Säntis-Malt Suppe mit Pouletsalpicon

Filet vom Saibling auf Safran-Sellerie Mousseline

Niedergearter Kalbsrücken aus dem Ofen mit kräftigem Thymianjus
dazu Kartoffelgratin und gemischtes Marktgemüse

Sorbet Duett mit Fruchtspiess

Menüpreis 87 CHF

Gardisten Menü

Gelbe Rüebli-suppe mit schwarzem Sesam

Fettuccine mit Tomatensauce und Parmesan Lolly

Niedergegarte Kalbshuft an einem Barolo-Rotweinjus
dazu Kräuter-Kartoffelstock und gemischtes Frühlingsgemüse

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit hausgemachter Vanille-Glace

Menüpreis 82 CHF

Schloss Menü

Wildkräutersalat (Saison) mit Frischkäsepralinen serviert an einer Mango-Joghurt Vinaigrette

Ricottaravioli an Limettenbutter und Parmesan mit confierten Tomaten

Gebratene Zanderfilets an Pernod-Schaumsauce serviert auf Limetten-Risotto

Zitronengras-Sorbet mit einem Schuss Prosecco

Duett vom Kalb

Niedergegarter Kalbsrücken und geschmorte Kalbsbäggli an kräftigem Portweinjus
serviert auf Kräuter-Polenta und gemischtem Marktgemüse

Dessertvariation Schloss Oberberg mit 3 Komponenten

Menüpreis 112 CHF

Bot Künzle Menü

Gemischte Blattsalate mit Brotcroutons an Schlosskräuter dressing

Maissuppe mit Popcorn

Hackbraten Schloss Oberberg (Rind & Kalbfleisch)
dazu Kartoffelstock und gemischtes Marktgemüse

Thurgauer Süssmostcreme mit Rahmhaube

Menüpreis 68 CHF

Ritter Menü

Duett vom Schweizer Poulet auf Rüeblisalat

Tomaten-Kokossuppe

Klassischer Braten aus dem Ofen an einer Senfsauce dazu Fettuccine und gemischtes Gemüse

Dessertvariation mit 3 Komponenten

Menüpreis 72.50 CHF

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Brotcroutons	10.50
Traditioneller gemischter Salat mit Brotcroutons	12.00
Salatschüssel Schloss Oberberg	10.50
Wildkräutersalat (Saison) mit Frischkäsepralinen serviert an einer Mango-Joghurt Vinaigrette	15.00
Poulet-Satay Spiessli angerichtet auf Asia-Gemüsesalat dazu Erdnuss-Chilisauce und Lotuswurzel-Chips	15.50
Geräucherter Lachs auf Quinoa Salat mit Wasabicreme	17.00
Rinds-Carpaccio mit Rucola und Angeli-Olivenöl	17.50
Vitello-Tonnato mit Kapernäpfeln und Randensprossen	18.50
Duett vom Schweizer Poulet auf Rüeblisalat	13.50
Randen-Carpaccio mit Frischkäse im Pistazienmantel	16.00

Unsere Salatsaucen:

Hausgemachtes Schlosskräuter dressing oder Balsamicodressing (beide Saucen sind ohne Zwiebel und Knoblauch zubereitet; und Laktosefrei)

Suppen

Sämiges Weissweincremesüppchen mit Trüffelöl	14.50
Sellerie-Vanille Suppe oder Sellerie-Orangen Suppe	10.00
Maissuppe mit Popcorn	11.00
Pikante Thaicurrysuppe	11.00
Säntis-Malt Suppe serviert mit Pouletsalpicon	13.50
Prosecco Schaumsuppe mit geräuchertem Orkney-Lachs Stick	14.50
Weisses Apfelsüppchen	10.00
Leichte Gemüsecremesuppe serviert mit geeister Rahmhaube	10.00
Gelbe Rüebl-Suppe mit schwarzem Sesam	11.00
Sämige Kartoffelsuppe serviert mit blauem St. Galler-Kartoffelstroh	12.50
Klare Rindsbouillon mit Schlosskräuter-Flädli	10.00
Süsskartoffelsuppe mit Amaretto Schaum	11.00
Tomaten-Kokossuppe	10.00
Verschiedene Saisonale Suppen wie zum Beispiel Kürbis oder Spargeln	Marktpreise

Fisch, Vegetarisches und Veganes

serviert als Zwischengang oder als Hauptgericht zusätzlich mit saisonalem Misch-Gemüse

als Zwischengang / als Hauptgericht zusätzlich
mit gem. Gemüse serviert

Fisch

Gebratene Zanderfilets an Pernod-Schaumsauce serviert auf Limetten-Risotto	19.00 / 39.00
Filet vom Saibling auf Safran-Sellerie Mousseline	17.50 / 38.00
Gebratener Kabeljau (Dorschfilet) angerichtet auf Gemüse-Minze Salat an Tomatenpulpe	18.00 / 37.00
Gebratener Orkney-Lachs mit Wasabi-Mousseline und Curryschaum	19.00 / 39.00

Vegetarisch

Ricotta-Ravioli an Limettenbutter und Parmesan mit confierten Tomaten	15.00
Spinat-Ravioli an Proseccoschaum serviert mit gehobelter Belperknolle	15.00
Sämiger Kräuterrisotto serviert mit Weissweinschaum und Rüeblistroh	16.00
Spinat-Gnocchi mit mariniertem Baby-Blattspinat	16.00
Fettuccine (Pasta) mit Tomatensauce und gebackenem Parmesan Lolly	15.50

Vegan

Gemüse Thaicurry mit parfümiertem Basmatireis	15.00 / 29.00
Trofiette mit Tomatenschaum und mariniertem Rucola (als Hauptgang zusätzlich mit Gemüse)	14.50 / 34.00
Dörrpflaumen-Pasta mit Granatapfel, mariniertem Spinat und Grappa Schaum (als Hauptgang zusätzlich mit Gemüse)	15.00 / 34.00

Weitere Vegane-Saisongerichte finden Sie in unserer «a la carte» Karte

Hauptgerichte

Zu den Hauptgerichten servieren wir Ihnen jeweils gemischtes saisonales Gemüse oder Schmorgemüse, dazu wahlweise: Fettuccine, Kartoffelgratin, Reis, Kartoffelstock, Spätzli, Bratkartoffel, Risotto oder Pommes frites. Oder speziell nach mediterraner Art. Die Gemüsebeilagen richten sich nach saisonalem Angebot und können gerne nach Ihren Wünschen angepasst werden.

Nachservice jeweils mit Stärkebeilage, Gemüse und Fleisch, zusätzlich pro Nachservice-Portion	1/3 vom Menüpreis
Nur Beilgennachservice Stärkebeilage & Gemüse (ohne Fleisch)	6.50

Schweinefleisch

Schweinsfilet am Stück gebraten an kräftigem Rotweinjus	39.00
Mariniertes Schweinssteak an leichter Cognacrahmsauce	39.00
Schweinsnierstück im Kräutermantel, am Stück niedergegart, serviert an kräftigem Portweinjus	37.00
Geschnetzeltes an einer leichten Rahmsauce	33.00
Walliser Braten an klassischem Rotweinjus	36.00
Klassischer Braten aus dem Ofen an einer Senfsauce	36.00

Kalbfleisch

Kalbsfilet am Stück gebraten mit Morchelrahm- und Portweinsauce	49.00
Kalbssteak an Pfefferrahmsauce	50.00
Kalbsschnitzel an sämiger Cognacsauce	44.00
Niedergegarte Kalbshuft mit Thymianjus	43.50
Saftiger Kalbsschulterbraten an kräftigem Rotweinjus	43.00
Zarter Kalbsrücken aus dem Ofen mit kräftigem Thymianjus	46.00
Geschmorte Kalbsbäggli an Barolo-Rotweinjus	43.50
Kalbsgeschnetzeltes an leichter Rahmsauce	39.00
Ossobucco mit geschmorter Sauce	39.00
Duett vom Kalb: geschorte Bäggli & niedergegartem Rücken an klassischem Rotweinjus	44.00

Geflügel

Gebratene Pouletbrust mit Dörraprikosensauce	36.00
Maispoullardenbrust an Sântis-Malt Sauce	38.00
Gebratene Entenbrust an kräftigem Barolo-Rotweinjus	38.00

Rindfleisch

Gebratenes Rindsfilet mit kräftigem Rotweinjus	49.00
Zartes Roastbeef aus dem Ofen mit leichter Sauce Bearnaise	46.00
Zarter Rindsschmorbraten an kräftigem Portweinjus	39.00
Entrecote an kräftiger Pfefferrahmsauce	47.00
Rindshuft-Medaillons an Schokoladen-Kräuterjus	44.00
Klassisches Rindsragout an Rotweinsauce	37.00

Lammfleisch

Lammrücken aus dem Ofen, im Kräutermantel an kräftigem Rotweinjus	39.00
Zartes Lammhüftli an Thymianjus	38.00
Saftiges Lammragout nach indischer Art	35.00
Lammrack an Rotweinsauce	39.00

Fleischkombinationen

Duo vom Rinds- und Kalbsfilet an Morchelrahmsauce und Portweinjus	51.00
Filet-Duett vom Kalb & Schwein mit Portweinjus	45.00
Tris vom Kalb-, Rind-, und Schweinsfilet an Rotweinjus und Pfefferrahmsauce	50.00

Traditionelles

Selbstgemachter Hackbraten Schloss Oberberg (Nur Rind & Kalbfleisch)	37.00
Rinds-Filetgulasch Stroganoff mit Peperoni, Champignons und Essiggurken	39.00

Hauptgerichte für unsere kleinen „Schlossgeistli“

„Prinzessinenteller“ Spaghetti mit Tomatensauce	11.00
„Ritterteller“ Paniertes Pouletschnitzel mit Pommes frites	13.00
„Zauberteller“ Chicken-Nuggets mit Pommes Frites	13.00
„Räuberteller“ zum Mitessen bei den Grossen	--

Desserts

Panna cotta mit Fruchtsauce	10.00
Süssmostcreme mit einer Rahmhaube	9.50
Fruchtmousse mit Früchten	12.00
Zweierlei Schoggimousse mit Früchten	11.50
Gebrannte Creme mit Rahmhaube	10.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit hausgemachter Glace	12.00
„Schlossgeistli“ mit Kahlua und Rahm	8.50
Zerlei Sorbets mit Fruchtspiess	10.50
Pistazien-Meringue mit Rahm und Sorbet	12.50
Dessertvariation Schloss Oberberg bestehend aus 5 Komponenten, je nach Saison	19.00
Kleinere Dessertvariation mit 3 Komponenten, je nach Saison	13.00
Zitronengrassorbet mit einem Schuss Prosecco und Himbeerkrokant	9.00
Diverse Glaces und Sorbets, pro Kugel	4.00
mit Rahm zusätzlich	1.50
Dessertkäseteller mit 5 Käsearten und verschiedenen süssen Senfsorten	17.50
Dessertkäseteller kleinere Variante mit 3 Käsearten und süssen Senfsorten	14.00

Bestuhlung, Dekoration & Technik

Damit Ihr Fest auch optisch königlich wirkt, ist es für uns wichtig Ihnen und Ihren Gästen einen würdigen Rahmen zu bieten. Unsere historischen Räumlichkeiten sind immer liebevoll saisonal geschmückt. Unsere beiden Geschenkläden «Verzauberte Momente», direkt beim Schloss Eingang oder in Rorschach am Bodensee (Neugasse 13) bieten alle Dekorationen auch zum Kauf an.

Bestuhlung

Auf Schloss Oberberg sind nur rechteckige Tische vorhanden. Gerne zeigen wir Ihnen verschiedene Bestuhlungsmöglichkeiten für Ihren Anlass.

Tischdekoration

Gerne dürfen Sie Ihre Tischdekoration auch mitbringen oder einem Fachgeschäft Ihrer Wahl übertragen. Schloss Oberberg empfiehlt Ihnen Blumen Belser AG aus Gossau (+41 71 385 77 33).

Schlossdeko (inbegriffen)

Bei Banketten wird immer festlich aufgedeckt und unsere aktuelle Saison-Dekoration mit Glas-Teelichtkerzen auf den Tischen angereichert. Zusätzlich stellen wir Ihnen Ihre persönliche Menükarte (Titel individuell wählbar) im Schloss-Layout zur Verfügung.

Festdeko (pro Gast 1.50 CHF)

Bei Banketten wird immer festlich aufgedeckt und unsere aktuelle Saison-Dekoration mit Glaskerzenhalter und weissen Staberzen angereichert. Zusätzlich stellen wir Ihnen Ihre persönliche Menükarte (Titel individuell wählbar) im Schloss-Layout zur Verfügung.

Festblütendeko (pro Gast 3 CHF)

Zusätzlich zu den gewählten Kerzen streuen wir «frische» Blütenblätter auf die Tische. Gerne könne Sie uns Ihren Wunschfarbton angeben. Zusätzlich stellen wir Ihnen Ihre persönliche Menükarte (Titel individuell wählbar) im Schloss-Layout zur Verfügung.

Technik

Leinwand und Beamer ist vorhanden. Leinwand stellen wir kostenlos zur Verfügung, für den Beamer verrechnen wir eine pauschale Nutzungsgebühr von 35 CHF.

W-LAN im Schloss steht kostenlos zur Verfügung. Verlangen Sie beim Service den Zugangscod.

Unterhaltung / Künstler

Da wir regelmässig mit Künstlern und Dienstleistern zusammenarbeiten ist uns die Qualität bei «externen» Partnern sehr wichtig. Gerne bieten wir Ihnen unverbindliche Empfehlungen an. Zum Beispiel: Hochzeitstorten, Fotograf, Fotobox, DJ; Entertainer, Blumenschmuck, Übernachtungen in Partnerhotel etc.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Leistung

Für Anlässe ab 10 Personen ist unsere Bankettkarte massgebend. Die „JS Erlebnis-Gastronomie & Geschenke GmbH“ verpflichtet sich, Ihren Anlass professionell und sorgfältig durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken legen wir Wert auf eine einwandfreie Qualität, saisonale und regionale Produkte und dementsprechende Präsentation des Angebotes. Wir helfen Ihnen gerne bei der Organisation des Anlasses.

Angebot, Offerte und Bestätigung

Unsere Angebotskarten werden laufend der aktuellen Marktsituation angepasst und auf die Kundenbedürfnisse abgestimmt. Verbindlich sind die aktuellen Angebotskarten. Alle unsere Karten sind öffentlich zugänglich (Homepage). Gestützt auf die Angaben des Kunden unterbreiten wir eine individuelle, abgestimmte und detaillierte Offerte für den gewünschten Anlass. Diese Offerte ist weder für den Kunden noch für uns in irgendeiner Form verbindlich. Durch Ihre Bestellung/Zusage/Bestätigung der Offerte per E-Mail, Fax, Telefon oder per Post akzeptiert der Kunde unsere Konditionen und die Allgemeinen Geschäftsbedingungen in der aktuell gültigen Form.

Gästeanzahl

Die Personenanzahl, welche 24 Stunden vor dem Anlass bekannt gegeben wird, ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt. Eine kurzfristige Erhöhung der Personenzahl wird ebenfalls verrechnet.

Annullierung

Bei einer Annullierung eines Anlasses durch den Kunden gelten folgende Stornierungsgebühren: 14 bis 5 Tage vor dem Anlass 50% vom Menüumsatz; 5 bis 2 Tage vor dem Anlass 80% vom Menüumsatz; Am Vortag und selben Tag des Anlasses 100% vom Menüumsatz.

Hochzeiten: Sie können Ihre Hochzeit auch versichern lassen. Die Zürich Versicherung bietet für 76 CHF eine Hochzeits-Versicherung an, die Sie vor den finanziellen Folgen einer ausgefallenen oder verschobenen Feier schützt. www.zurich.ch/hochzeit

Allergien

Bitte teilen Sie uns unbedingt mit, wenn Sie oder Ihre Gäste auf irgendwelche Lebensmittel oder Gewürze allergisch reagieren. Die „JS Erlebnis-Gastronomie & Geschenke GmbH“ lehnt jegliche Haftung bei allergischen Reaktionen ab.

Fleischdeklaration:

Geflügel, Rind-, Kalb- & Schweinefleisch: Schweiz; Lamm: Neuseeland & Schweiz; Fisch- & Meeresfrüchte: Schweiz/Pazifik/Atlantik

Herkunftsdeklaration

Damit Ihnen unser frische und moderne Jahreszeitenküche noch besser schmeckt...

- werden unsere feinen Kreationen, wenn immer möglich, mit saisonalen Produkten aus der Region zubereitet
- bevorzugen wir Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung
- achten wir darauf, umweltschonend erzeugte Produkte einzukaufen

Mitbringen von Wein & Speisen

Wir bitten Sie keine Getränke oder Speisen auf Schloss Oberberg mitzubringen. Eine Ausnahme besteht beim Wein oder bei der Hochzeitstorte. Für mitgebrachten Wein verrechnen wir ein Zapfengeld von 32 CHF pro 75 cl Flasche. Bei mitgebrachten Hochzeitstorten verrechnen wir eine Gedeck-Pauschale von CHF 3.50 pro Person.

Mitgebrachte Spirituosen werden nur nach vorheriger Absprache ausgedient. Wir behalten uns eine Servicepauschale von 3.50 CHF pro übliche Ausschankmenge vor (z.B. Grappa 2 cl; Whiskey 4cl).

Feuerwerk / Himmelslaternen / Wunderkerzen / Rosenblüten

Schloss Oberberg ist ein historisches Gebäude das unter Eidgenössischem Denkmalschutz steht! Beim Abbrennen von Feuerwerk, Himmelslaternen etc. ist ein Mindest-Abstand von 200 Metern zum Schloss Oberberg einzuhalten. Achtung Brandgefahr! Sollte dennoch nicht auf Feuerwerkskörper verzichtet werden eignet sich der öffentliche Parkplatz, süd.-östl. vom Schloss als Austragungsort. Bewilligung und Einhaltung der Vorschriften ist Sache der Gesellschaft, die das Fest durchführt. Die „JS Erlebnis-Gastronomie & Geschenke GmbH“ lehnt jede Verantwortung/Haftung ausdrücklich ab!

Da Schloss Oberberg über eine automatische Brandmeldeanlage und historische Böden/Treppen verfügt, ist im Schloss und in der Kapelle auf das Abbrennen von Wunderkerzen und das Streuen von echten Blumenblüten zu verzichten. Reinigungs-/Wiederherstellungskosten oder Feuerwehrgebühren infolge von Alarmauslösung müssen dem Auftraggeber verrechnet werden.

Verlängerung

Die Öffnungszeiten auf Schloss Oberberg sind bis 24:00 Uhr (am Sonntag bis 22:00 Uhr). Selbstverständlich dürfen Sie mit Ihren Gästen auch länger feiern. Ab 24:00 Uhr müssen wir bei der Gemeinde Gossau eine kostenpflichtige „Verkürzung der Schliesszeit“ beantragen und unsere Mitarbeiter mit Nachtzuschlag entschädigen. Daher stellen wir Ihnen eine Servicepauschale von CHF 90 pro halbe Stunde in Rechnung. Die „Verlängerung“ für Ihren Anlass muss vorgängig mit uns abgesprochen werden.

Die vereinbarte Verlängerung bedeutet, dass Sie mit Ihren Gästen Schloss Oberberg bis zum vereinbarten Verlängerungsende verlassen müssen. 45 Minuten vor Ablauf der vereinbarten „Verlängerung“, erlauben wir uns, die „letzte Runde“ bei den Gästen abzufragen.

Beschädigungen / Vandalismus

Sachbeschädigungen oder Verunreinigung der Infrastruktur, Einrichtungen und Dekoration müssen dem Auftraggeber in Rechnung gestellt werden. Die „JS Erlebnis-Gastronomie & Geschenke GmbH“ behält sich vor, eine Bearbeitungspauschale und/oder die Reinigungskosten zu verrechnen.

Preise / Bezahlung

Alle unsere Beträge sind in Schweizer Franken und inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer angegeben. Da wir unsere Angebote den Marktsituationen laufend anpassen sind Preisänderungen möglich.

Grundsätzlich fällt der Rechnungsbetrag unmittelbar nach der Leistungserbringung an. Sie können die bezogenen Dienstleistungen/Waren in Bar oder mit Kreditkarte bezahlen (siehe auch Kreditkarten).

Nach vorheriger Absprache stellen wir Ihnen auch gerne eine Rechnung aus. In diesem Falle behalten wir uns eine Teil-Vorauszahlung vor. Der Vorauszahlungsbetrag wird in der Offerte festgehalten.

Bei Rechnungsstellung ist es zwingend, dass Sie Ihre bezogenen Dienstleistungen/Waren vor Ort, mit Angabe der Rechnungsadresse, unterschreiben. Der Rechnungsbetrag versteht sich rein netto, zahlbar innert 30 Tagen. Wird der Rechnungsbetrag nicht innert dieser Frist auf dem Konto der „JS Erlebnis-Gastronomie & Geschenke GmbH“ verbucht, erlauben wir uns, Ihnen eine schriftliche Zahlungserinnerung per Mail oder Post zu zustellen. Wird dieser Zahlungserinnerung keine Folge geleistet erfolgt der Mahnprozess: 1. Mahnung mit einer Bearbeitungsgebühr von 50 CHF / 2. Mahnung mit Androhung der „Betreibung“ und einer Bearbeitungsgebühr von 100 CHF. 10 Arbeitstage nach der 2. Mahnung wird automatisch die Betreibung auf dem Rechtsweg ausgelöst. Zusätzlich zu den Bearbeitungsgebühren wird ein Verzugszins von 4% auf den geschuldeten Betrag erhoben.

Kreditkarten

Wir akzeptieren folgende Karten: Maestro, Visa, Mastercard, Postcard

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist für beide Parteien Gossau SG

Januar 2020; Geschäftsleitung Schloss Oberberg