

# Bankett Angebot



## **Ihr Anlass, unser Bankett und gleichzeitig noch etwas Gutes tun**

Sehr geehrter Gast

Es freut uns, dass Sie in unserem Haus einen Anlass durchführen möchten. Das Gastronomie Team der dreischiibe Herisau wird Ihre Vorstellungen und Wünsche mit seiner Erfahrung und mit Liebe zum Detail verwirklichen.

Das Café Restaurant dreischiibe bietet zusammen mit der Bäckerei und Konditorei eine ideale Kombination damit Ihr Anlass auch kulinarisch eine runde Sache wird. Es erwartet Sie eine vielfältige Küche. Wir legen grossen Wert auf frische, saisongerechte und hausgemachte Speisen und deren schonende Zubereitung. Lassen Sie sich auf den nächsten Seiten von unseren Vorschlägen inspirieren.

Mit herzlicher Gastfreundschaft und professionellem Service sorgen wir für einen entspannten Ablauf und für zufriedene Gäste.

Für Gruppen ab 20 bis max. 65 Personen können Sie unsere Lokalität auch abends und am Wochenende mieten. Ausserdem bieten wir Ihnen auf Wunsch auch komplett eingerichtete Räume für Sitzungen, Workshops etc. an. Bei schönem Wetter steht Ihnen im Sommer unsere grosse Terrasse zur Verfügung.

Von Gossau kommend, liegt das Café Restaurant Eingangs Herisau an der Gossauerstrasse rechterhand. Die Bushaltestelle Herisau Kreuzweg befindet sich direkt vor dem Restaurant und genügend Parkplätze sind beim Haus vorhanden.

Wir bitten Sie, vor dem Anlass rechtzeitig einen Termin für die Detailbesprechung mit uns zu vereinbaren, damit wir eine detaillierte Offerte für Sie ausarbeiten können.

Wir freuen uns darauf, Sie persönlich kennenzulernen!

Ihr dreischiibe Gastro-Team

**Mit Ihrem Auftrag helfen Sie Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen neue berufliche und persönliche Perspektiven zu entwickeln. Herzlichen Dank!**

## Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Informationen .....	4
Suppen .....	5
Vorspeisen .....	5
Salate .....	5
Fisch .....	6
Vegetarisch .....	6
Beilagen .....	7
Gemüse .....	7
Einfach und gut.....	8
Etwas Süsses zum Schluss .....	9
Bankett-Menüs .....	10
Appenzeller Buffet .....	11
Frühlingsbuffet .....	12
Sommerbuffet.....	13
Herbstbuffet .....	14
Mineralwasser und Süssgetränke .....	15
Biere .....	15
Säfte .....	15
Kaffee / Tee .....	15
Schaumwein.....	16
Weissweine .....	16
Rotweine .....	19
Allgemeine Geschäftsbedingungen.....	22

## **Allgemeine Informationen**

### **Preise**

Sämtliche Preise sind mit MwSt.

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, gelten die Preisangaben pro Person.

Preisänderungen vorbehalten, Stand 01.10.2022

### **Dekoration**

Blumengestecke, auf Anfrage

Menükarten, auf Anfrage

### **Deklaration**

Für Informationen bezüglich allergenen Stoffen in den Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

### **Herkunft**

Fleisch, Fleischerzeugnisse und Poulet aus der Schweiz

Fisch, Krustentiere aus der Schweiz,

bei speziellen Anfragen, nach Angebot

## Suppen

gerechnet als Vorspeise, ca. 2 dl

**Betrag CHF**

<b>Karotten-Orangensuppe</b> mit Ingwer	6.50
<b>Sellerie-Apfelcrèmesuppe</b>	6.50
<b>Kresse-Schaumsüppchen</b>	6.50
<b>Gemüsecrèmesuppe</b> mit saisonalen Gemüsen	6.00
<b>Currycrèmesuppe</b> mit marinierten Swiss Shrimps	9.50

## Vorspeisen

<b>Hausgemachtes Rindstatar</b> serviert mit Butter und Toast	11.00
<b>Tomaten Büffel-Mozzarella Salat</b>	9.00
<b>Antipastiteller</b> mit Käse, Gemüse, Fleisch	10.50
<b>Carpaccio</b> nach Wahl aus Gemüse, Lachs oder Rindfleisch	Preis je nach Angebot

## Salate

gerechnet als Vorspeise

<b>Blattsalat</b> verschiedene Blattsalate mit frischen Kräutern	7.50
<b>Saisonsalat</b> aus frischem Gemüse und Blattsalaten	9.50
<b>Nüsslisalat</b> garniert mit Streifen vom geräucherten Lachs	12.50
<b>Gemüsesalat-Variation</b> saisonal	8.00

## gastronomie bankett

### Fisch

	<b>Betrag CHF</b>
<b>Swiss Shrimps-Spiess</b> mit roter Currysauce	21.00
<b>Bodenseefische</b> nach Saison und Verfügbarkeit	21.00
<b>Swisslachs</b> mit Kräuterkruste überbacken mit Rahmspinat	22.00

### Vegetarisch

<b>Rotes Gemüsecurry</b> verschiedene Gemüse gekocht in Thaicurrysauce	17.50
<b>Linsen Dal</b> mit Spinat	14.50
<b>Zucchetti Piccata</b> auf Tomatensauce	16.50

## gastronomie bankett

### Beilagen

	<b>Betrag CHF</b>
<b>Kartoffelgratin</b> hausgemacht	5.50
<b>Bratkartoffeln</b> mit Rosmarin	4.00
<b>Kartoffelstock</b> hausgemacht	4.00
<b>Risotto</b> Safran/Steinpilz/Weisswein/Tomaten, saisonal variabel	5.00
<b>Basmatireis</b>	4.00
<b>Chäshörnli</b>	5.50
<b>Chässpätzli</b>	5.50

### Gemüse

<b>Marktgemüse</b> saisonal	5.50
<b>Ratatouille</b> mit Tomaten, Auberginen, Peperoni und Zucchini	5.50
<b>Grillgemüse Mediterran</b> , Peperoni, Zucchini und Auberginen	5.50

## gastronomie bankett

### Einfach und gut

	<b>Betrag CHF</b>
<b>Wurst-Käsesalat</b> einfach	12.50
<b>Wurst-Käsesalat</b> garniert mit verschiedenen Salaten	15.50
<b>Ofenfleischkäse</b> mit Kartoffelsalat oder Blattsalaten	16.50
<b>Appenzeller Södworscht</b> mit Chässpätzli, gerösteten Zwiebeln und Apfelmus	19.50
<b>Lasagne al Forno</b> hausgemacht mit Rindshackfleisch	18.50
<b>Spaghetti Carbonara</b> mit Schinken, Champignons, Ei, Rahm und Parmesan	16.50
<b>Original St. Galler Olma Bratwurst</b> mit Zwiebelsauce und Butterrösti	19.00
<b>Schweineschnitzel</b> paniert mit Pommes frites und Kräutertomate	22.00



## **Etwas Süsses zum Schluss**

	<b>Betrag CHF</b>
<b>Panna Cotta</b> auf Beerenspiegel	6.50
<b>Café Panna Cotta</b> hell mit Passionsfruchtmark	6.50
<b>Fruchtsalat</b>	6.00
<b>Orangen-Dattelsalat</b> im Angebot je nach Saison	6.50
<b>Tiramisu</b> klassisch mit Café oder mit Saisonfrüchten	6.50
<b>Schokoladenmousse</b> hell oder dunkel	6.00
<b>Gebrannte Crème</b> mit Rahm garniert	5.50
<b>Caramelköpfl</b> mit Garnituren	5.00
<b>Kuchenstück</b> aus unserer Bäckerei, Sorte nach Absprache	4.50
<b>Mini Pâtisserie</b> aus unserer Bäckerei, Sorte nach Absprache	3.00
<b>Käseplatte</b> garniert mit Früchten und Birnweggen	Preis ja nach Angebot
<b>Rahm</b> Portion	1.00

## Bankett-Menüs

	<b>Betrag CHF</b>
<b>Vorschlag 1</b>	35.00
<ul style="list-style-type: none"><li>• Roher Randensalat mit Apfel und Meerrettich</li><li>• Zucchetti Piccata auf Tomatensauce und Spaghetti</li><li>• Gebrannte Crème mit Rahm und Früchten garniert</li></ul>	
<b>Vorschlag 2</b>	44.00
<ul style="list-style-type: none"><li>• Karotten-Orangensuppe mit Ingwer</li><li>• Bunter Blattsalat mit Kernen an Hausdressing</li><li>• Pouletbrustwürfel an grüner Pfeffersauce mit Spätzli und Saisongemüse</li><li>• Schokoladenmousse mit Fruchtspiessli</li></ul>	
<b>Vorschlag 3</b>	55.00
<ul style="list-style-type: none"><li>• Safrancrèmesuppe mit Gemüsestreifen</li><li>• Bunter Blattsalat mit einer gebratenen Crevette</li><li>• Swiss Lachs mit Weissweinrisotto und Spinat</li><li>• Fruchtsalat mit Minze</li></ul>	
<b>Vorschlag 4</b>	62.00
<ul style="list-style-type: none"><li>• Kräuterschaumsuppe</li><li>• Nüsslisalat an Himbeerdressing mit Feigen und Ziegenkäse</li><li>• Kalbscarréebraten an Morchelrahmsauce mit Rosmarinkartoffeln und Tomate provençale</li><li>• Früchtetiramisu im Glas serviert</li></ul>	

## Appenzeller Buffet

**Betrag CHF**

**Suppe** Appenzeller Kartoffel-Kräutersuppe

**kalte Speisen** Fleischplatte mit Mostbröckli, Pantli,  
Speck und Appenzeller Käse garniert  
Apfelsalat mit Baumnüssen  
Bohnensalat mit Speck  
Siedfleischsalat  
Wurstsalat  
Käsesalat  
Blattsalat  
zwei verschiedene Salatsaucen

**aus dem Brotkorb** verschiedene Minibrötli

**warme Speisen** Appenzeller Siedwurst  
Appenzeller Schüblig  
Landsgemeindebraten an Rosmarinjus  
Appenzeller Chäsmagronen mit Röstzwiebeln  
und Apfelmus  
Kartoffelstock  
Mischgemüse

**Süssspeisen** Schlorziflade  
Biberlimousse  
Frischer Fruchtsalat  
Gebrannte Crème  
Schlagrahm

**Pro Person**

64.00

## Frühlingsbuffet

**Betrag CHF**

<b>Suppe</b>	Spargelcrèmesuppe	
<b>kalte Speisen</b>	Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce) Parmaschinken mit Melonenfächer Pastasalat mit Rucola, getrockneten Tomaten, Parmesan und Pinienkernen Gemischter Spargelsalat an Holunderblütensauce Kartoffelsalat Mozzarella-Perlen mit Cherrytomaten Blattsalat zwei verschiedene Saucen	
<b>aus dem Brotkorb</b>	verschiedene Mini-Brötli	
<b>warme Speisen</b>	Pouletbrustwürfel an Champignonrahmsauce Walliser Braten mit Aprikosen gefüllt, an Orangensauce Spargelrisotto und Kartoffelgratin Marktgemüse	
<b>Süssspeisen</b>	Erdbeer-Mascarpone Crème Mini Panna Cotta mit Fruchtspiegel Mini Caramelcrème frischer Fruchtsalat Schlagrahm	
<b>Pro Person</b>		64.00

## gastronomie bankett

### Sommerbuffet

**Betrag CHF**

<b>Suppe</b>	Melonenkaltschale	
<b>kalte Speisen</b>	aufgeschnittenes Kalbfleisch an Gemüse-Vinaigrette Crevetten-Cocktail mit Orangen und Avocado Rauchlachsplatte italienisches, eingelegtes Gemüse mit Oliven gemischte Melonenplatte Curry-Maissalat Kabissalat Gurkensalat mit Dill Nizza-Salat Tomatensalat Caprese verschiedene Blattsalate zwei verschiedene Salatsaucen	
<b>aus dem Brotkorb</b>	verschiedene Mini-Brötli	
<b>warme Speisen</b>	Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art Saltimbocca vom Poulet mit Marsalasaucce Schupfnudeln Weissweinrisotto Marktgemüse	
<b>Süssspeisen</b>	Weisses Schokoladenmousse im Gläsli Mini Panna Cotta mit gemischten Beeren Mini Frucht mousse (nach Fruchtangebot) Exotischer Fruchtsalat Zitronencake Schlagrahm	
<b>Pro Person</b>		69.00

## gastronomie bankett

### Herbstbuffet

**Betrag CHF**

**Suppe** Marronicrèmesuppe mit Salziz  
Rüeblicrème mit Ingwer

**kalte Speisen** Randen-Carpaccio mit Pinienkernen und Parmesan  
Bresaola-Carpaccio mit Pinienkernen und Parmesan  
Speckdatteln am Spiess  
Nüsslissalat mit karamellisierten Nüssen  
Blattsalat  
zwei verschiedene Salatsaucen

**aus dem Brotkorb** verschiedene Mini-Brötli

**warme Speisen** Hirschpfeffer  
Wildwürste  
Rehgeschnetzertes  
Waldpilzragout  
Spätzli  
Semmelknödel  
Rotkraut  
Marroni  
Apfelschnitze  
Preiselbeer Konfitüre

**Süssspeisen** Marronimousse  
Apfelküchlein mit Vanillesauce  
Orangen Tiramisu  
Zwetschgenfladen

**Pro Person**

64.00

## gastronomie bankett

### Getränke

Betrag CHF

#### Mineralwasser und Süssgetränke

<b>Mineralwasser</b> leise, Goba	100cl	8.00
<b>Mineralwasser</b> still, Goba	100cl	8.00
<b>Citro</b> Goba	100cl	9.00
<b>Flauder</b> Goba	100cl	9.00
<b>Orange</b> Goba	100cl	9.00
<b>Grapefruit</b> Goba	100cl	9.00
<b>Coca-Cola</b> light und zero	150cl	12.00
<b>Shorley</b> Möhl	150cl	12.00
<b>Rivella</b> rot und blau	150cl	12.00

#### Biere

<b>Klosterbräu «Chlösti»</b> Schützengarten Bier	33cl	4.50
<b>Quöllfrisch</b> Brauerei Locher	33cl	4.50
<b>Zitronen Panaché</b> Brauerei Locher	33cl	4.50
<b>Sonnwendlig</b> alkoholfrei, Brauerei Locher	33cl	4.50

#### Säfte

<b>Hausgemachter Eistee</b>	150cl	12.00
<b>Orangensaft</b> Michel	100cl	8.00
	20cl	3.90
<b>Saft vom Fass</b> alkoholfrei Bügel Flasche, Möhl	50cl	5.00

#### Kaffee / Tee

Kaffee, Espresso und diverse Tees		4.00
-----------------------------------	--	------

## Schaumwein

Betrag CHF

### Italien

**Jeio Extra Dry**, Colmei, Prosecco DOC, Bisol  
Traubensorte: Glera

75cl

38.00

Die Familie Bisol betreibt Rebbau seit 1542 und ist heute eine der angesehensten und besten Adressen für FirstClassProsecco. Der Crede ist das eigentliche Aushängeschild von Bisol. Er stammt als Lagenwein vom gleichnamigen Rebberg, feinperlend, pur, mit Nuancen von weissen Blüten und Birnen.

### Weissweine

#### Schweiz

**Le Pot de Saint Saphorin, Lavaux AOC**  
Obrist Weine, Vevey  
Traubensorte: Chasselas

50cl

28.00

Die von der UNESCO zum Weltkulturerbe erkorene, renommierte Ursprungsregion Lavaux ist die Heimat zahlreicher Winzerdörfer und Saint-Saphorin zählt zu ihren Juwelen. In diesem geschichtsträchtigen Terroir entstanden dieser Pot, einen süffigen und fülligen Chasselas. Ausbau teils im Stahltank, teils in grossen Eichenholzfässern.

**Riesling-Sylvaner Buchberg St. Gallen AOC**  
Roman Rutishauser, Culinarium Wein  
Traubensorte: Riesling-Sylvaner

75cl

44.00

Dieses traditionelle Thaler Familien-Weingut, heute unter der Leitung des engagierten Könners Roman Rutishauser, liegt am Buchberg im St. Galler Rheintal an einem steilen, nach Süden ausgerichteten Hügelzug. Aus den kargen Lehmböden gehen charaktervolle, fruchtige Weine hervor. Der spritzig-frische Riesling x Sylvaner zeigt eine zarte feine Frucht.



## Schweiz

**Betrag CHF**

<b>Herbstgold Wiss</b>	50cl	24.00
Rutishauser Traubensorte: Müller Thurgau		

Aus handgelesenen Trauben aus der idyllischen Ostschweiz. Die Trauben sind sorgfältig selektioniert und der Wein ist süffig gekeltert. Aromen von reifen Quitten und Lindenblüten in der Nase. Am Gaumen üppig mit dezenter Note von Banane und Ananas, lieblich im Geschmack, ein unkompliziertes Trinkvergnügen.

## Österreich

<b>Grüner Veltliner Federspiel Peunt, Wachau</b>	75cl	37.00
Weingut Johann Donabaum Traubensorte: Grüner Veltliner		

Das Gebiet des Spitzergrabens im Westen der Wachau ist die Wirkungsstätte von Johann Donabaum. Die Qualität des Grünen Veltliners wird geprägt von kargen mineralhaltigen Urgesteinsböden. Warme Tage und kühle Herbstnächte fördern Finessen und Komplexität. Die Reben sind hier bis 50-jährig. "Federspiel" ist eine geschützte Qualitätsbezeichnung der Wachau.

## Italien

**Betrag CHF**

<b>Soave classico DOC Vigneto Le Volpare</b> Tommasi Viticoltore Traubensorte: Garganega	75cl	34.00
--	------	-------

Tommasi ist ein hoch angesehener Produzent mit breiter Palette an klassischen Spezialitäten von der Region am Gardasee. Der Rebberg Le Volpare liegt in Monteforte, dem Herzstück des Gebietes, dem Soave Classico, aus dem die Besten Weine stammen. Der Wein zeigt sich strohgelb, fruchtig-würzig, trocken, den Abgang begleiten Aromen von tropischen Früchten. Ideal zum Apéro, zu Vorspeisen, Fisch und Meeresfrüchten.

<b>Pinot Grigio Friuli Grave DOC</b> Traubensorte: Pinot Grigio	75cl	19.00
--	------	-------

Der Wein besticht mit seinen blumigen Aromen mit feiner Duftnote nach Weissen Früchten. Im Bouquet angenehm frisch, fruchtig und mit erfrischendem Säurespiel. Ein idealer Wein für den Apéro, leichte Speisen, Fisch und leichte Gerichte.

## Spanien

<b>El Cota Mayor Bianco Rioja DOCa</b> Traubensorte: Sauvignon Blanc	75 cl	21.00
---	-------	-------

Die Bodega El Coto de Rioja liegt in der renommierten Weinregion La Rioja. Die Winzerei wurde 1970 von passionierten Weinkennern gegründet. Das fruchtige Bouquet ist bestimmt von Passionsfrucht und Nektarine. Markante Nuancen von Limette und grünem Apfel. Der Wein hat einen leichten Körper mit rassischer Säure und komplexer Struktur.

## gastronomie bankett

### Rotweine

Betrag CHF

### Schweiz

**Pinot Noir Buchberg St. Gallen AOC**

75cl

45.00

Roman Rutishauser, Culinarium Wein  
Traubensorte: Blauburgunder

Dieses traditionelle Thaler Familien-Weingut, heute unter der Leitung des engagierten Könners Roman Rutishauser, liegt am Buchberg im St. Galler Rheintal an einem steilen, nach Süden ausgerichteten Hügelzug. Aus den kargen Lehmböden gehen charaktervolle, fruchtige Weine hervor. Rutishausers Pinot Noir verbindet die beerige, für die Region charakteristische Aromatik mit nuancierter burgundischer Feinheit.

**Herbstgold Rot**

50cl

24.00

Rutishauser  
Traubensorte Pinot Noir

Der Klassiker aus der Ostschweiz aus der goldenen Herbstauslese. Schöne Note von reifen Himbeeren und Brombeeren, welche die Nase mit ihrer üppigen Beerenfrucht überwältigt. Der seidene Tannin-Teppich wird begleitet von einer präzisen Frucht, die in einem charmanten Abgang endet.

## Italien

**Betrag CHF**

**Ripasso Valpolicella classico superiore DOC** 75cl 42.00  
Tommasi Viticoltori  
Traubensorte: Convina veronese, Rondinella, Molinara

Veneto – Venetien, was für eine paradiesische Region zwischen der magischen Hauptstadt Venedig und dem Gardasee, um den sich herrliche Rebberge über sanfte Hügel ziehen. Die Häute der mehrere Monate rosinierten, also luftgetrockneten Amarone-Trauben werden nach Beendigung der Amarone-Herstellung mit Valpolicella-Wein vermählt, eine zweite Vergärung kommt in Gang und verleiht ihm Fülle, Statur und Komplexität.

**Ruit Hora Bolgheri DOC** 75cl 48.00  
Caccia al Piano  
Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Shiraz

Das Gut Caccia al Piano 1868 liegt eingebettet in die traumhafte Landschaft von Bolgheri bei Castagneto Carducci. Die Kombination aus mediterranem Mikroklima und Ton-/Kalkböden bietet das ideale Terroir für exzellente Weine aus dieser modernen Toscana-Denomination. Herrliche Waldbeerenfrucht und Würze machen den Ruit Hora zu einem sinnlich Genussvergnügen.

**Primitivo Senza Parole** 75cl 27.00  
Traubensorte: Primitivo

Der Senza Parole ist ein fülliger Rotwein mit einer gefälligen Restsüsse und einem komplexen Aromaspektrum. In der Nase vordergründig intensive Aromen nach Brombeeren. Im Gaumen elegante Nuancen nach Dörrzweitschgen. Der Südtaliener endet mit einem vollen und geschmeidigen Abgang. Ein unkomplizierter Trinkgenuss.

## Spanien

**Betrag CHF**

<b>Enate Crianza Somontano DO</b>	75cl	34.00
Enate, Viñedos y Crianza DEL Alto Aragon		
Traubensorte: Tempranillo, Cabernet Sauvignon		

Die Bodega Enate, ein Familienbesitz, ist ein Weingut der Superlative. Die Rebberge und die Kellerei sind imposant und Jesus Artajona ist einer der geachtetsten Winemaker Spaniens. Die Crianza, der Klassiker ist aus Spaniens edler Paradesorte Tempranillo gekeltert, ergänzt mit Cabernet Sauvignon. Perfekte Reife der Frucht und Barrique-Reifung während knapp einem Jahr ergeben einen verführerischen Wein mit Noten von Waldbeeren und Crema Catalana.

<b>El Cota Mayor Crianza</b>	75 cl	26.00
Traubensorte: Tempranillo		

Der Wein hat intensive, warme Kompottnoten, wie Dörrfrüchte und dunkle Beeren, präsenre Barriquearomen, mit Würze. Zudem weist er einen intensiven Duft nach Waldhonig auf. Er hat einem weichen, langen und stoffigen Auftakt, markante Tannine, saftige Säure und eine gute Statur.

<b>Campo de Borja bolé</b>	75 cl	25.00
Traubensorte: Garnacha / Syrah		

Ein intensives Bukett von Sauerkirsche, Dörrobst und Röstnoten bezaubert die Nase bei diesem tiefdunklen, nachhaltigen Wein. Im Gaumen überzeugen saftige Tannine, eine wunderbare Frische und die kräftige Fruchtaromatik, die von rauchigen und würzigen (Pfeffer, Zimt) Aspekten begleitet wird. Ein Wein mit weichem, geschmeidigem und harmonischem Körper.

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

### Geltungsbereich

Der Bankettservice dreischiibe (nachfolgend Bsd genannt) erbringt sämtliche Leistungen ausschliesslich auf der Basis der vorliegenden AGB in der zum Zeitpunkt der Bestellung gültigen Fassung. Mit der Bestellung einer Bankett-Dienstleistung bei Bsd erklärt sich der Kunde mit diesen AGB ausdrücklich und vorbehaltlos einverstanden. Allfällige AGB des Kunden, andere Dokumente oder abweichende Vereinbarungen sind nicht gültig.

### Leistung/Leistungsgebiet und Lieferzeiten

Bsd verpflichtet sich, Ihren Anlass professionell und in sorgfältiger Weise durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken legt der Bsd Wert auf einwandfreie Qualität. Bsd hilft Ihnen bei der Organisation des Anlasses und übernimmt die notwendige Koordination der beteiligten Zulieferer.

### Allgemeines

Bsd erbringt gegenüber dem Kunden für dessen Anlass (ab 20 Personen oder ab einem Umsatz von mindestens CHF 1'000.00) umfassende Bankett-Dienstleistungen. Der Bsd übernimmt in keiner Form die Funktion eines Veranstalters. Veranstalter und somit verantwortlich für den geordneten Ablauf des Anlasses ist der Kunde oder sein Auftraggeber. Insbesondere kann Bsd für keinerlei Schäden im Zusammenhang mit der Organisation des Anlasses haftbar gemacht werden. Der Kunde/Veranstalter hat für eine genügende Versicherungsdeckung für Sach- und Personenschäden zu sorgen.

### Offerten und Bestätigungen

Gestützt auf den Angaben des Kunden unterbreitet Bsd eine detaillierte Offerte, betreffend der für seinen Anlass zu erbringenden Bankett-Dienstleistungen. In der Regel erfolgt eine erste, allgemeine Offerte kostenlos. Wünscht der Kunde eine zweite, detaillierte Offerte und kommt der Vertrag später nicht zustande, ist Bsd berechtigt für die Bemühungen im Zusammenhang mit der Erstellung weiterer Offerten eine Unkostenentschädigung in Höhe von 5% der offerierten Summe einzufordern. Ebenso wird ein vom Kunden gewünschtes Probeessen zusätzlich verrechnet. Nach einer allfälligen Bereinigung der Offerte bestätigt Bsd dem Kunden, die Bestellung im Rahmen einer detaillierten schriftlichen Auftragsbestätigung. Eine beidseitige verbindliche Vereinbarung kommt zustande, sobald Bsd ein vom Kunden rechtsgültig unterzeichnetes und datiertes Doppel der Auftragsbestätigung zurückerhalten hat.

### Änderungen der Auftragsbestätigung

Werden nach Eingang der unterzeichneten Auftragsbestätigung beim Bsd vom Kunden noch Änderungen gewünscht, hat der Kunde – sofern er von Bsd Änderungswünsche berücksichtigt erhalten hat – dieser rechtsgültig zu unterzeichnen und an Bsd zu retournieren. Veränderungen der Anzahl Personen, welche am Anlass teilnehmen, müssen bis spätestens 5 Arbeitstage vor der Veranstaltung gemeldet werden. Am Anlasstag hat der Kunde eine Toleranzgrenze von plus oder minus 5% der Gäste, die nicht verrechnet werden (effektive Zahl). Bei einer höheren Gästezahl, werden diese entsprechend dazu verrechnet.

### **Annullierung**

Bei einer Annullierung der Bestellung durch den Kunden gelten folgende Rücktrittsregelungen:

#### **Auftragsrücktritt:**

Bis 15 Tage vor Anlass

14 bis 6 Tage vor Anlass

Ab 5 Tage vor Anlass

#### **Rücktrittsgebühr:**

CHF 200.00 Bearbeitungsgebühr

50 % des Bestellpreises

100 % des Bestellpreises

### **Beizug einer Drittpartei**

Bsd ist berechtigt, falls nach eigenem Ermessen notwendig, die Erfüllung der Vertragsverbindlichkeiten durch eine Drittpartei selbstständig vornehmen zu lassen oder eine Drittpartei beizuziehen. Sie muss in gleicher oder ähnlicher Weise in der Lage sein, den Auftrag auszuführen. Bsd verpflichtet sich in diesem Fall zur sorgfältigen Auswahl und Instruktion des Dritten.

### **Verspätete Anlieferung/Verzögerungen**

Die mit dem Kunden vereinbarten Liefer- und Servicezeiten sind in jedem Fall als Richtzeiten zu verstehen. Bsd übernimmt keine Haftung für verspätete Anlieferungen und Verzögerungen im Ablauf des Anlasses. Der Kunde kann, gestützt darauf, keinen Abzug vom Rechnungsbetrag geltend machen.

### **Rechnungsstellung/Bezahlung**

Nach der Durchführung des Anlasses erhält der Kunde von Bsd eine Rechnung mit einer detaillierten Auflistung, in welcher die bezogenen Leistungen (Essen, Getränke, Transport, Material, Personal, durch Gäste direkt vorgenommene Bestellungen, Bewilligungen), die Mehrwertsteuer und die geleistete Anzahlung ausgewiesen werden. In der Rechnungsstellung kann eine reduzierte Gästezahl, die nicht bis spätestens 5 Arbeitstage vor dem Anlass gemeldet wird und die Toleranzgrenzen von mehr oder weniger als 5% von der Bestellmenge übersteigt, nicht mehr berücksichtigt werden. Für die Rechnungsstellung gilt die Anzahl Personen, die bis spätestens 5 Tage vor dem Anlass mitgeteilt wurde. Die Rechnung ist innert 10 Tagen nach Erhalt ohne Abzüge zu begleichen. Preisänderungen bleiben vorbehalten.

### **Gewährleistung/ Gefahrtragung und Haftung**

Für die Leistung gewährleistet Bsd eine einwandfreie Qualität. Der Kunde ist verpflichtet, allfällige Einwände oder Mängel unmittelbar während oder nach dem Anlass geltend zu machen. Danach gelten sämtliche Leistungen als genehmigt. Eine Haftung für Mangelfolgeschäden ist ausgeschlossen. Bei Einflüssen von höherer Gewalt (Unwetter/ etc.), welche die Erbringung der Leistungen stören oder verunmöglichen, kann Bsd nicht haftbar gemacht werden.

### **Anwendbares Recht und Gerichtsstand**

Anwendbar ist Schweizer Recht. Gerichtsstand ist in Herisau.

Herisau, 01. Oktober 2022