

# MENÜVORSCHLÄGE

Wir bedanken uns für Ihr Interesse am



und freuen uns schon heute auf Ihren Besuch!

Gültig ab Oktober 2016

## **Wissenswertes für die Veranstalter**

Hiermit überreichen wir Ihnen gerne unsere Menüvorschläge.

Sie finden verschiedene Aperitifbeilagen, Vorspeisen, Hauptgänge und Dessert, welche Sie nach Belieben zusammenstellen können.

Auch haben wir verschiedene Menüs schon für Sie zusammengestellt, die Sie einfach so bestellen können, aber auch dort die einzelnen Gänge untereinander austauschen und wechseln können (natürlich ist dann der kalkulierte Preis nicht mehr derselbe).

Falls Sie noch eine oder mehrere Ideen oder Vorstellungen haben, sagen Sie es uns – wir beraten Sie gerne über die individuellen Möglichkeiten.

## **Menübesprechung**

**Bitte vereinbaren Sie im Vorfeld mit uns einen Besprechungstermin bevor Sie vorbeikommen, damit wir mit Ihnen vor Ort alle Einzelheiten und Details genau besprechen können.**

## **Personenzahl**

Änderungen der Personenzahl sind bis 3 Tage vor dem Anlass kostenfrei.

Die bis 2 Tage vor dem Anlass gemeldete Personenzahl gilt als Berechnungsbasis.

## **Menüvorschläge/ Menüauswahl**

Die Menüs sind für Anlässe ab 10 Personen zusammengestellt.

Sie können aus diesen Vorschlägen nicht einzeln aussuchen, da wir viele Gerichte nicht im Hause haben.

Unsere Menüvorschläge finden Sie auf den folgenden Seiten. Selbstverständlich freuen wir uns, wenn wir Ihnen ein Menü ganz nach Ihren Wünschen zusammenstellen dürfen, hier sind Preisänderungen vorbehalten.

Um Ihren Anlass tadellos durchzuführen, bitten wir Sie, sich ab 10 Personen für ein gemeinsames Menü zu entscheiden und uns Ihre Wünsche mindestens 7 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben.

## **Menükarte**

Der Druck Ihres Menüs auf unseren Menükarten erfolgt kostenlos. Wird ein Spezialdruck gewünscht, wird dieser von uns organisiert und allenfalls nach Aufwand weiterverrechnet.

## **Verlängerung**

Wir haben um **23h30 Polizeistunde**. Für die Bewilligung berechnen wir Ihnen Fr. 200.00 pro angefangene Stunde ab 23h30 Uhr und für den Nachtzuschlag pro Mitarbeiter Fr. 50.00 pro angefangene Stunde ab 23h30 Uhr.

## Apéro

### Frühling/Sommer

Apéro-Bowle aus saisonalen Früchten

mit Alkohol	Liter	Fr. 41.00
ohne Alkohol	Liter	Fr. 33.00

### Herbst/Winter

**Möchten Sie eine Feuerstelle zum Glühwein/Feuerzangenbowle-Apero, kostet dies Fr. 30.00**

Hausgemachter Glühwein aus dem Pfadikessel	Liter	Fr. 38.00
und Hausgemachter Orangenpunsch	Liter	Fr. 38.00

Hausgemachte Feuerzangenbowle aus dem Pfadikessel	Liter	Fr. 42.00
---	-------	-----------

Heisse Maroni	pro Person	Fr. 7.00
---------------	------------	----------

### Ganzjährig

<b>Grotto Apéro</b>	pro Person	Fr. 13.00
---------------------	------------	-----------

Je 1 Crostino mit Oliven Tapanade,  
je 1 Crostino mit Auberginen Tartar,  
je 1 Crostino mit Tomaten Tartar  
mit Chips und Nüssli

Chips und Nüssli	pro Person	Fr. 2.00
------------------	------------	----------

Getrocknete Tomaten und Oliven	pro Person	Fr. 6.00
--------------------------------	------------	----------

Gefülltes Blätterteiggebäck	pro Person	Fr. 7.00
-----------------------------	------------	----------

Sandwich gemischt	pro Stück	Fr. 4.80
-------------------	-----------	----------

Hausgemachtes Bruschetta mit Tomaten und Zwiebeln	pro Stück	Fr. 4.50
--	-----------	----------

Gemischte Fleischspiessli	pro Stück	Fr. 5.00
---------------------------	-----------	----------

Gemüsestängel mit Quark- Cocktail- und Früchtechutney	pro Platte für ca. 6 Personen	Fr. 18.00
---	----------------------------------	-----------

Rinderhackbällchen mit Tomatendip	pro Stück	Fr. 4.00
-----------------------------------	-----------	----------

Crissini mit Rohschinken umwickelt	pro Stück	Fr. 5.50
------------------------------------	-----------	----------

## Vorspeisen

<b>Nüsslisalat</b> mit gehacktem Ei und Speck	Fr. 14.80
<b>Insalata di foglie</b> Verschiedene Blattsalate an unserem hausgemachten Tessiner Dressing, mit feinem Knoblauchbrot	Fr. 14.50
	ohne Knoblauchbrot Fr. 9.80
<b>Insalata di pomodori con mozzarella</b> Tomate mit Mozzarella, Basilikum, Maggia Pfeffer an einer Orangenvinaigrette	Fr. 19.80
<b>Lauwarmer Linsensalat</b> an Balsamico Kräuter-Dressing, begleitet von geräuchertem Forellenfilet	Fr. 16.80
<b>Antipasti misti 90g</b> Vorspeisen Teller mit Tessiner Köstlichkeiten	Fr. 13.00
<b>Prato verde con formaggio di capra</b> Ziegenkäsemousse auf einer grünen Wiese von Gartenkräutern und Blüten (saisonal)	Fr. 19.80
<b>Seeforellen Carpaccio</b> mit Orangen-Olivenöl, Meersalz und gerösteten Pinienkernen mariniert	Fr. 18.20
<b>Carpaccio di manzo</b> Rindfleisch Carpaccio mit schwarzen Olivenöl mariniert, garniert mit Ubriaco Käse, Maggia Pfeffer	Fr. 21.80
<b>Rotes Forellentatar</b> auf Gurkencarpaccio und Zitronenpesto	Fr. 17.90
<b>Carpaccio di cervo (im Herbst/Winter erhältlich)</b> Dünn geschnittenes Hirschrücken mit Birnenvinaigrette, Valle Maggia-Pfeffer und Ubriaco Käse	Fr. 21.00

## Suppen

<b>Tomaten Consommé</b> mit Basilikumklösschen	Fr. 13.80
<b>Zuppa schiumosa di pomodori bianchi</b> Weisse Tomatensuppe mit Pistazienkernöl Unsere beliebte Zuppa für Hochzeiten und Taufen!	Fr. 14.80
<b>Minestrone di verdure</b> Tessiner Gemüsesuppe mit Kräutern und Speck Herzhaft schmeckt! Egal ob Sommer oder Winter!	Fr. 13.80
<b>Zuppa di cipolle alla Fiorentina</b> Hausgemachte Zwiebelsuppe mit Thymian und Pernot verfeinert	Fr. 10.80
<b>Zuppa alle castagne e porro (im Herbst/Winter erhältlich)</b> Herzhafte Kastanien-Lauchsuppe mit Castagnaccio Jedes Jahr sehnsüchtig erwartet!	Fr. 13.80
<b>Zuppa al sedano e mele</b> Sellerie-Apfelsuppe	Fr. 13.80
<b>Crèmige Parmesansuppe</b> verfeinert mit Trüffelbutter Ein muss für Liebhaber des Trüffelaromas!	Fr. 14.80
<b>Morchel- Risottosuppe</b> "Die Spezielle"	Fr. 14.80
<b>Zuppa di zucca con farina bona ( saisonal )</b> Kürbissuppe mit farina bona ~ Preiselbeerrahm	Fr. 13.80

## Warme Vorspeisen

<b>Regenbogenforellen-Medaillons</b> an einer feinen Oliven-Vinaigrette angerichtet auf Artischocken	Fr. 24.60
<b>Gnocchi di patate e pepe di maggia</b> Kartoffelgnocchi in sämigen Ziegenkäseschaum und Maggia Pfeffer	Fr. 19.50
<b>Safran-Risotto</b> mit Morcheln und getrockneten Tomaten	Fr. 21.80
<b>Formaggio di capra tiepido (im Herbst erhältlich)</b> Ziegenkäse auf gebratenen Butternusskürbis mit Rosinen-Nussbutter	Fr. 18.80
<b>Formaggio di bosco</b> Lauwarmer Taleggio mit sautierten Waldpilzen serviert	Fr. 19.80

## Hauptgänge

<b>Rosa gebratenes Lamrack</b> mit Oliven -Tomatenkruste an kräftigem Thymianjus dazu servieren wir Ihnen Roten Merlot Risotto	Fr. 50.00
<b>Filetto di manzo – ab 8 Personen erhältlich</b> Am Stück gebratenes Rindsfilet an einer feinen Sauce Maltaise, serviert mit saisonalem Gemüsebouquet und gefüllten Kartoffeln	Fr. 57.00
<b>Rusticanella</b> Im Ofen gegarte Pouletstückli mit Äpfeln, Zwiebeln, Weisswein und Pancetta, verfeinert mit crème double, serviert mit Patatine	Fr. 35.50
<b>Filetto di maiale</b> Schweinsfilet unter einer Kräuter-Käse-Haube, an einem feinen Thymianjus, garniert mit saisonalem Gemüse und 3erlei von der Tessiner Polenta	Fr. 40.50
<b>Trota in carpione</b> Gebratene Forellenfilets auf einem Merlot Pot au feu mit Tomaten, Karotten, Stangensellerie, Zwiebeln und Rosmarin, verfeinert mit aceto Balsamico, dazu servieren wir Patatine	Fr. 33.30
<b>Filetto di vitello – ab 8 Personen erhältlich</b> Am Stück rosa gebratenes Kalbsfilet an einer Grappasauce, angerichtet mit saisonalem Gemüse und Kartoffel-Steinpilz-Gratin	Fr. 57.00
<b>Piccata di maiale</b> Schweinschnitzel in einer Parmesan-Thymianhülle, serviert mit kräftiger Marsala Sauce an Tagesgemüse und Tagliatelle	Fr. 36.00
<b>Pollo al forno</b> Im Ofen gebratenes Schweizer Mistkratzerli serviert mit Tessiner Kartoffeln	Fr. 42.50
<b>Brasato di manzo – 1 Woche Vorbestellung</b> Geschmorter Rindshohrücken an einem kräftigen Merlotjus mit Soffritto und Polenta	Fr. 40.80
<b>Coniglio</b> Kaninchenragout in Buttermilch geschmort mit Rosmarin dazu Gnocchi	Fr. 38.50
<b>Ossobuco Ticinese - 1 Woche Vorbestellung</b> Im Ofen langsam geschmorte Kalbshaxe mit Gnocchi und Safran-Cipollini	Fr. 40.50

## **Dessert**

<b>Orangensalat</b> verfeinert mit Nocino begleitet von einer Kugel Glace	Fr. 14.00
<b>Crostata di mele dello Chef</b> Apfel-Mandel-Kuchen mit Vanilleglace	Fr. 9.50
<b>Panna cotta</b> Hausgemachtes Panna Cotta mit Holunderblütensirup auf Fruchtcoulis (Saisonal abgestimmt)	Fr. 13.80
<b>1 Kugel Zitronen Sorbet</b> mit Prosecco	Fr. 8.50
<b>Fruchtsalat</b> aus frischen Früchten und einer Kugel Vanille	Fr. 14.50
<b>Crema di castagne (im Herbst/Winter erhältlich)</b> Luftiges Maronimousse mit weisser Schokolade und Rahm	Fr. 13.80
<b>Bonet di amaretti</b> Karamelköpfl mit Amaretti und Schokolade verfeinert	Fr. 12.80
<b>Semifreddo</b> Halbgefrorenes der Saison mit Fruchtmark serviert	Fr. 14.80
<b>Coppa al Pistacchio</b> Vanilleglace, Pistazienglace mit gehackten Pistazien und Karamelsauce	Fr. 13.80
<b>Tiramisù all'arancia</b> Hausgemachtes Orangen-Mascarpone-Tiramisù mit Biskuit und Schokoladensplittern	Fr. 13.80
<b>Mousse al cioccolato</b> Dunkles Zartbittermousse auf Fruchtspiegel (Saisonal abgestimmt)	Fr. 13.80
<b>Crème brûlée d'altri tempi</b> Abgeflämmte karamalisierte Crème mit Aroma (Saisonal abgestimmt)	Fr. 12.80
<b>Tessiner Käseteller 70g</b> Auswahl von Tessiner Käse	Fr. 15.10
<b>Tessiner Früchteminestrone</b> aus frischen Früchten und einer Kugel Vanilleglace	Fr. 14.80

## **Vorschläge:**

Die aufgeführten Gerichte sind nicht abschliessend,  
fragen Sie deshalb bitte auch nach unseren saisonalen Angeboten.  
Auf den folgenden Seiten finden Sie weitere Vorschläge,  
bereits für Sie als Menü zusammengestellt.

Wir freuen uns jetzt schon, Sie und Ihre Gäste  
hier oben im Restaurant TESSIN GROTTO  
verwöhnen zu dürfen  
und danken Ihnen schon im Voraus für Ihr Vertrauen.

## **Kalt & Köstlich**

### **Affettato del Grotto 120g Fr. 25.80**

Kalter Fleisch Teller mit Pancetta, Lardo, Salame Nostrano, Mortadella, Prosciutto, Bresaola, Zampone,  
begleitet von Tessiner Käse,  
eingelegten Paprikaschoten, Roten Zwiebeln, Oliven

Kleines Affettato 90g Fr. 19.80

### **Auch erhältlich als Grotto Piatti 450g Fr. 85.00**

zu jeweils 6 Personen erhältlich.

Ein Gutschein  
von unserem Restaurant Tessin Grotto ist immer eine gute Idee.  
Rufen Sie uns an oder kommen Sie vorbei,  
wir stellen Ihnen gerne einen Gutschein aus.



## Fonduta ticinese - Tessiner Chäs Fondue

**Fonduta ticinese ~ unser Moitié Moitié** **30.00**

Weisser Merlot  
Nach einer eigens zusammengestellten Mischung  
von Stefan Schaub. (Amstadt's Chäslädeli)

**Fonduta Aquarossa ~ das typische Tessinerfondue** **32.50**

Roter Merlot ~ Marronistücken

**Fonduta di Stracchino verde ~ der müde Grüne** **34.00**

Gereifter Gorgonzola ~ getrockneten Birnenstücken  
Das spezielle Fondue. (Das Lieblingsfondue vom Chef!)

**Fonduta val Bedretto ~ das fruchtige Fondue** **32.00**

Äpfeln ~ Trauben ~ Grappa

**Fonduta di capra contenta ~ die zufriedene Ziege** **33.00**

Hausmischung ~ cremiger Ziegenkäse

**Fonduta calabria ~ das Pikante!** **33.50**

Scharfe Paprikasalami

**Fonduta di bosco ~ das aromatische Fondue!** **35.40**

Getrocknete Steinpilze

**Zu allen Fondue Sorten servieren wir**

**Ihnen frisch abgekochte Kartoffeln**

**und Brotwürfel**



## Fonduta ticinese - Tessiner Chäs Fondue

### Tessiner Chäs Fondue Festival

ab 3 Personen à discrétion

pro Person Fr. 41.00

Verschiedene Chäs Fondue Gerichte nach Ihrer Wahl.  
Wählen Sie selbst Ihre 3 Favoriten aus all unseren unterschiedlichsten Fondue-Gerichten, die Sie probieren möchten. Sie haben die Wahl.

Zum Tessiner Chäs Fondue Festival servieren wir Ihnen  
frisch abgekochte Kartoffeln und Brotwürfel



Gern können Sie auch dies zusätzlich bestellen zum Chäs Fondue

Aufpreis

Unser Valle Maggia Brot ~ Sauerteig Brot



+ 8.00

Borettane ~ Zwiebeln eingelegt in Aceto Balsamico

100g  + 6.00

Borettane ~ rote Zwiebeln sauer eingelegt



100g + 6.00

Peppadew ~ knallrot, scharf, pikant



100g + 6.00

Senfrüchte ~ verschiedene Früchte eingelegt in einem Mostardasirup  
(eine Mischung aus Läuterzucker und Senfö)

150g + 6.00



## **Bankettvorschläge**

Individuelle Wünsche können jederzeit berücksichtigt werden!

### **3-Gang-Menü „Valle Leventina“ Fr. 69.00**

#### **Insalata di foglie**

Verschiedene Blattsalate an unserem hausgemachten Tessiner Dressing,  
mit feinem Knoblauchbrot

\*\*\*

#### **Ossobuco Ticinese**

Im Ofen langsam geschmorte Kalbshaxe mit hausgemachten Gnocchi und Safran-Cipollini

\*\*\*

#### **Orangensalat**

verfeinert mit Nocino, begleitet von einer Kugel Glace

### **4-Gang-Menü „Val Bavona“ Fr. 85.90**

#### **Nüsslisalat**

mit gehacktem Ei und Speck

\*\*\*

#### **Tomaten Consommé**

mit Basilikumklösschen

\*\*\*

#### **Pollo al forno**

Im Ofen gebratenes Schweizer Mistkratzerli serviert mit Weissweinisotto

\*\*\*

#### **Tessiner Früchteminestrone**

aus frischen Früchten und einer Kugel Vanilleglace

### **4-Gang-Menü „Locarno“ Fr. 97.60**

#### **Antipasti misti 90g**

Vorspeisen Teller mit Tessiner Köstlichkeiten

\*\*\*

#### **Crèmige Parmesansuppe**

verfeinert mit Trüffel

\*\*\*

#### **Filetto di Vitello – ab 8 Personen erhältlich**

Am Stück rosa gebratenes Kalbsfilet an einer Grappaschaumsauce,  
angerichtet an einem Gemüsebouquet und Kartoffel-Steinpilz Gratin

\*\*\*

#### **Panna cotta**

Panna Cotta mit Holunderblütensirup, auf Coulis (Saisonal abgestimmt)

## **5-Gang-Menü „Chiasso“ Fr. 104.60**

### **Minestrone di verdure**

Tessiner Gemüsesuppe mit Kräutern und Speck

\*\*\*

### **Gnocchi di patate e pepe di maggia**

Kartoffelgnocchi in sämigen Ziegenkäseschaum und Maggia Pfeffer

\*\*\*

### **Zitronen Sorbet** mit Prosecco

\*\*\*

### **Rosa gebratenes Lammrack**

mit Oliven -Tomatenkruste an kräftigem Thymianjus

dazu servieren wir Ihnen Merlot-Risotto

\*\*\*

### **Crème brûlée d'altri tempi**

Abgeflämte karamalisierte Crème mit Aroma

(Saisonal abgestimmt)

## **6-Gang-Menü „Bellinzona“ Fr. 146.00**

### **Carpaccio di Cervo**

Dünn geschnittenes Hirschbresaola, mit Olivenöl, Valle Maggia-Pfeffer mariniert, und Basilikum

\*\*\*

### **Morchel- Risottosuppe**

„Die Spezielle“

\*\*\*

### **Regenbogenforellen-Medaillons**

an einer Oliven-Vinaigrette, angerichtet auf Artischocken

\*\*\*

### **Filetto di Manzo** – ab 8 Personen erhältlich

Am Stück gebratenes Rindsfilet an einer Sauce Maltaise,

serviert mit saisonalem Gemüsebouquet und gefüllten Kartoffeln

\*\*\*

### **Tessiner Käseteller**

\*\*\*

### **Mousse al cioccolato**

Dunkles Zartbittermousse auf Fruchtspiegel

(Saisonal abgestimmt)

## **Buffet** - Ab 35 Personen besprechen wir gerne mit Ihnen Ihr Wunschbuffet

### **Kaltes Tessiner Buffet - Hauptgang Fr. 59.00 oder Vorspeise Fr. 40.00 ( à discrétion auf Anfrage )**

Antipasti-Auswahl nach Markt Angebot,  
Tessiner Fleischplatte zum Beispiel mit Salametti, Mortadella, Carne Secca, Coppa Cruda, Zampone,  
Pancetta, Rindfleisch Carpaccio,  
Oliven, getrocknete Tomaten, Senffrüchte, Kapern  
Fischplatte mit kalt und warm geräucherten und eingelegten Fischen aus Schweizer Seen,  
Blattsalate je nach Markt Angebot mit 3 verschiedenen Dressing

### **Warmes Tessiner Buffet Fr. 68.00**

#### **Coniglio**

In Buttermilch geschmortes Kaninchenragoût (ohne Knochen) mit Rosmarin

#### **Ragù d'agnello**

Kräftiges Alpenlammragoût mit Kräuterjus

#### **Corregoni in carpione**

Gebratene Felchenfilets auf einem Merlot Pot au feu mit Tomaten, Karotten, Stangensellerie,  
Zwiebeln und Rosmarin

#### **Ossobuco Ticinese**

Im Ofen langsam geschmorte Kalbshaxe

#### **Rusticanella**

Im Ofen gegarte Pouletstückli mit Äpfeln, Zwiebeln, Weisswein und Pancetta

#### **Als Beilage**

Kartoffel-Ziegenkäsestock, Polenta, Gnocchi, Patatine und saisonales Gemüse

### **Warmes Tessiner Buffet im Sommer Fr. 58.00**

#### **Coniglio**

In Buttermilch geschmortes Kaninchenragoût (ohne Knochen) mit Rosmarin

#### **Lachswürfel**

Orangen-Tomaten Butter mit Tonkabohne verfeinert

#### **Erdbeer Risotto**

Unser Sommerklassiker mit Rucola und frischen Erdbeeren garniert

#### **Mistkratzerli „mediterrano“**

Im Ofen gebackene Schweizer Stubenküken

#### **Als Beilage**

Kartoffelstock, Polenta, Gnocchi, saisonales Gemüse

### **Dessertbuffet Fr. 29.50**

#### **Hausgemachte Dessertspezialitäten**

Panna Cotta, Tiramisu der Saison, verschiedene Kuchen, Schokoladen Mousse,  
saisonale Früchtecrème und Früchtemousse, Früchteplatte, Käseplatte und  
verschiedene Köstlichkeiten je nach Lust und Laune unseres Pâtissiers.

HofGat AG, Restaurant Tessin Grotto, Waidbadstrasse 151, CH-8037 Zürich, info@tessin-grotto.ch, www.tessin-grotto.ch, Tel.: +41 44 271 47 50

alle Preise in CHF inkl MwSt

**ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN**  
**Restaurant Tessin Grotto, Waidbadstrasse 151, 8037 Zürich**

### **Allgemeines**

Sie finden nachstehend die allgemeinen Bedingungen für Veranstaltungen des Restaurants Tessin Grotto in der Folge (kurz Restaurant genannt), die Vertragsbestandteil des von Ihnen (in der Folge kurz Veranstalter genannt) erteilten Auftrages sind. Anderslautende Bedingungen des Veranstalters sind ungültig. Der Veranstalter unterwirft sich diesen Bedingungen sowie allen einschlägigen gewerberechtlichen oder sonstigen Vorschriften und übernimmt durch seine Unterschrift die Haftung für deren Einhaltung.

### **Grundlage/ Zustandekommen des Vertrages**

Als Grundlage gilt die Reservations- /Auftragsbestätigung bzw. die vom Kunden unterzeichnete Offerte. Zusatzinformationen, wie nachträglich erstellte Instruktionen (Küchenavis, Organisationspläne, Ablaufpläne, Angebote oder Dienstleistungen usw. sind integrierter Bestandteil der Reservationsbestätigung oder der Offerte. Der Vertrag kann nicht einseitig gelöst werden. Eine unter- oder Weitervermietung sowie Nutzung von Räumlichkeiten zu anderen, als vereinbarten Zwecken, bedarf unserer vorherigen schriftlichen Zustimmung. Wird die Reservierung durch einen Dritten vorgenommen, so wird auch dieser, ungeachtet einer wirksamen Bevollmächtigung durch den Kunden, Vertragspartner und haftet für alle sich aus dem Vertrag ergebenden Verbindlichkeiten mit dem Kunden als Gesamtschuldner

### **Optionsdaten**

Optionsdaten (Offerten, Verträge) sind für beide Parteien verbindlich. Nach Ablauf der Optionsfrist können wir über das reservierte Datum frei verfügen, sofern der Kunde nicht schriftlich bestätigt hat. Die Bestätigung muss am letzten Tag der Optionsfrist bei uns eingegangen sein.

### **Garantie der teilnehmenden Personen**

Der Veranstalter nimmt zur Kenntnis, dass bei fix reservierten Veranstaltungen die in der Bestätigung festgelegte Personenanzahl als garantierte Mindestanzahl gilt und in Rechnung gestellt wird. Von dieser garantierten Mindestanzahl kann der Veranstalter bis 4 Wochen vor der Veranstaltung max. 10 % gebührenfrei stornieren.

### **Stornogebühr bei fixen Veranstaltungen / Personenzahlen**

bis 4 Wochen vor Veranstaltung	15% des zu erwartenden Gesamtumsatzes bis 50 Pers. / 30% ab 50 Pers.
4 Wochen bis 72h Stunden	25% des zu erwartenden Gesamtumsatzes bis 50 Pers. / 50% ab 50 Pers.
24h - 48h bis Termin	75% des zu erwartenden Gesamtumsatzes unabhängig der Personenzahl
24h bis Termin	100% des zu erwartenden Gesamtumsatzes unabhängig der Personenzahl

Bei Erreichen einer vorab fest definierten Mindestkonsumation entfällt die Stornogebühr bei nicht Erreichen der gebuchten Personenzahl

### **Vertragsauflösung durch das Restaurant**

Das Restaurant ist berechtigt, jederzeit und ohne Angaben von Gründen das Veranstaltungsverhältnis zu beenden, wenn die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb gefährdet, sowie im Fall von höherer Gewalt. Keinesfalls ist der Veranstalter zur Geltendmachung von Schadensersatzansprüchen berechtigt.

### **Preise**

Unsere Preise verstehen sich inklusive aller gesetzlichen Steuern und Abgaben.

### **Getränkeverrechnung**

Falls keine andere Vereinbarung getroffen wurde, werden Getränke gemäss dem tatsächlichen Verbrauch in Rechnung gestellt. Der Veranstalter unterwirft sich der Bezifferung durch das Restaurant.

### **Versicherungen**

Der Vertragspartner ist verpflichtet eingebrachtes Gut gegen alle denkbaren Risiken zu versichern. Das Restaurant lehnt jede Haftung ab. Die Bewachung von Personen/ Gegenständen während/ zwischen den Veranstaltungen obliegt dem Vertragspartner. Das Restaurant haftet ausschliesslich nur für gegen Quittung in Verwahrung genommene Gegenstände. Lieferscheine für Warenlieferungen zu Gunsten Dritter gelten nicht als Verwahrungsquittung. Zeichnungsberechtigt für Verwahrungsquittungen sind ausschliesslich unsere Kadermitarbeiter.

### **Haftung**

Der Veranstalter haftet für jede Beeinträchtigung und Schäden, die durch ihn selbst, seine Mitarbeiter, seine Gäste oder durch ihn Beauftragte verursacht werden, ohne Rücksicht darauf, ob ihn daran ein Verschulden trifft. Gegebenenfalls kann das Restaurant den Abschluss geeigneter Versicherungen vom Veranstalter verlangen. Die Haftung liegt auch bei fehlenden Geräten beim Vertragspartner.

### **Raummieten/ Mindestkonsumationen**

Vereinbarte Räumlichkeiten gelten ausschliesslich für die Bereitstellung der Räumlichkeiten, sowie des von Ihnen gewünschten Mobiliars, soweit im Restaurant vorhanden.

Wir behalten uns vor, die Mindestkonsumation für unsere Räumlichkeiten gegebenenfalls anzupassen.

### **Einsatzzeiten und Mitarbeiterkosten**

Servicezeiten/ Wartezeiten: Als ordentliche Servicezeiten gelten Montag bis Sonntag bis 24.00 Uhr, diese sind in den vereinbarten Preisen eingerechnet. Über das übliche Mass hinausgehende Arbeitszeiten werden zusätzlich verrechnet. Wartezeiten, die mehr als 15 Minuten über die vereinbarten Servicezeiten hinausgehen, werden zusätzlich nach jeweiligen Stundenansätzen verrechnet.

Veranstaltungen mit Verlängerung:

Für Veranstaltungen, die länger als die offiziellen Schliessungszeiten dauern, verrechnen wir zusätzlich die Überzeitbewilligung in Form einer Grundgebühr von Fr. 200.00 pro Stunde+ Fr. 50.00 pro Mitarbeiter pro Stunde.

### **Musik**

Unter der Berücksichtigung der nachbarschaftlichen Nachtruhe kann Live Musik bis max. 01.00 gespielt werden. Wir bitten um Verständnis, dass das Restaurant als Veranstaltungsort gesetzlich dazu verpflichtet ist, für die Einhaltung der diversen behördlichen Auflagen zu sorgen. Die Kosten für sämtliche behördlichen Anmeldungen und Auflagen gehen zur Gänze zu Lasten des Veranstalters.

### **Ruhe und Ordnung**

Die Benutzer der gemieteten Räumlichkeiten sind zur Einhaltung von Ruhe und Ordnung verpflichtet.

Unser Restaurant behält sich vor, von Reservationen entschädigungslos zurückzutreten oder Veranstaltungen abubrechen, wenn der ordentliche Geschäftsbetrieb, die Sicherheit von Personen oder der Ruf gefährdet sind.

Dies ist insbesondere der Fall, wenn unwahre oder unvollständige Angaben über Inhalt und Verlauf der Veranstaltung gemacht wurden.

### **Bewilligung**

Der Kunde ist für alle notwendigen Bewilligungen selbst zuständig, sofern nichts anderes in der Offerte/ Auftragsbestätigung festgehalten ist.

### **Dekoration**

Der Veranstalter ist verpflichtet dem Restaurant zwecks Genehmigung jeglicher Installation von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen Mitteilung zu machen und dessen Einwilligung einzuholen. Die Veranstaltungsräume dürfen nicht beschädigt werden. Die Anbringung muss durch fachmännisches Personal durchgeführt werden und es müssen sämtliche feuerpolizeilichen Bestimmungen beachtet werden. Sämtliche mit der Herstellung und dem Aufbau verbundenen Kosten gehen zu Lasten des Veranstalters.

### **Mitgebrachte Speisen und Getränke**

Ohne schriftliche Genehmigung des Restaurants dürfen keinerlei Speisen und Getränke zur Konsumation in das Restaurant gebracht werden. Das Restaurant behält sich vor für mitgebrachte Speisen und Getränke ein äquivalentes Entgelt in Rechnung zu stellen.

### **Reinigung, Abfall**

Müssen infolge ausserordentlicher Verschmutzung Spezialreinigungen sowie zusätzliche Kehrlichtabfuhren vorgenommen werden, wird dem Vertragspartner Mehraufwand verrechnet.

### **Gerichtsstand**

Gerichtsstand ist der Sitz des Restaurant Tessin Grotto.

### **Gelesen und akzeptiert:**

Name, Firma \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Ort, Datum \_\_\_\_\_

Unterschrift

Vertragspartner \_\_\_\_\_

