

MENÜVORSCHLÄGE

Wir bedanken uns für Ihr Interesse am



und freuen uns schon heute auf Ihren Besuch!

Frühling 2025

Anlässe zum Feiern gibt es Unzählige!

Die passenden Räumlichkeiten für Ihre Veranstaltung haben wir für Sie. Unser Camino mit Cheminee bis 28 Personen, unserer Seperato bis 24 Personen oder lieber im Canneto mit Platz bis zu maximal 85 Personen laden Sie ein tolle Feste in einzigartiger Atmosphäre zu veranstalten.

Wir freuen uns, mit Ihnen zusammen Ihren Anlass organisieren zu dürfen.

Lassen Sie sich von unseren Menuvorschlägen inspirieren.

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 oder Gerichte anpassen können nach Ihrem Geschmack.

(natürlich kalkulieren wir diese für Sie neu und erstellen Ihnen eine unverbindliche Offerte).

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

Bankette im Tessin Grotto

Menüvorschläge/ Menüauswahl

Die Menüs sind für Anlässe ab mindestens 10 Personen zusammengestellt.

Gerichte aus den Menüvorschlägen können wir **nicht für einzelne Personen** zubereiten.

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 saisonale und optionale Preisänderungen vorbehalten.

Um Ihren Anlass tadellos durchzuführen, bitten wir Sie, uns Ihre Wünsche oder Allergien, Unverträglichkeiten Ihrer Gäste für ein gemeinsames Menü mindestens 7 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben.

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.
(siehe AGB's)

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 **23.00 Uhr Polizeistunde**. Für die Verlängerung berechnen wir Ihnen Fr. 200.00 pro angefangene Stunde ab 23.00 Uhr für das Restaurant und für den Nachtzuschlag pro Mitarbeiter Fr. 50.00 pro angefangene Stunde ab 23.00 Uhr. Desweiteren werden eventuell anfallende Taxi-Gebühren in Höhe von Fr. 50.00 pro Mitarbeiter berechnet.

Apéro

Frühling/Sommer

Apéro-Bowle aus saisonalen Früchten

mit Alkohol	Liter	Fr. 44.00
ohne Alkohol	Liter	Fr. 36.00

Herbst/Winter

Möchten Sie eine Feuerstelle zum Glühweinapero, kostet dies Fr. 30.00

Hausgemachter Glühwein aus dem Pfadikessel	Liter	Fr. 40.00
und Hausgemachter Orangenpunsch	Liter	Fr. 40.00
Heisse Marroni	80g pro Person	Fr. 5.50

Ganzjährig

Grotto Apéro 3 Crostini mit verschiedenen saisonalen Pesto	pro Person	Fr. 14.00
Chips und Nüssli	pro Person	Fr. 2.00
Getrocknete Bio Tomaten und Oliven bela di cerignola	pro Person	Fr. 6.00
Aperogebäck assortiert	pro Person	Fr. 7.00
Frisch gebackene herzhaft belegte Focaccia (für 5 Personen)	Pro Platte	Fr. 85.00
Fleischspiessli Poulet ⁺ / Schwein ⁺ 50gr. inkl. Dip	pro Stück	Fr. 4.50
Fleischspiessli Rind ⁺ / Lamm ⁺ 50gr. inkl. Dip	pro Stück	Fr. 5.50
Rinderhackbällchen ⁺ mit Tomatendip	pro Stück	Fr. 4.50
Crissini mit Rohschinken von der Piora Alp ⁺	pro Stück	Fr. 4.50
Gemüestängel mit saisonalen Dips für ca. 6 Personen	pro Platte	Fr. 25.00
Ubriaco – würziger Hartkäse mit Rotwein gereift Käsewürfel 30gr. / Person	pro Person	Fr. 5.80

Kalt & Köstlich

Affettato del Grotto 120g

Fr. 29.80

Kalter Fleisch Teller von Zanetti's⁺ Wurstspezialitäten ~ Tessiner Bergkäse ~
Oliven D.O.P ~ Kapernapfel ~ getrocknete Tomaten ~
Valle Maggia Brot ~ Butter

Auch erhältlich als Grotto Piatti 450g 119.00

Fr.

für jeweils 5 Personen erhältlich.
(nur am Nachmittag erhältlich von 14:00 -16:30)

Vorspeisen

Nüsslisalat ~ gehacktes Ei ~ Speck ~ French Dressing	Fr. 14.80
Insalata di foglie Verschiedene Blattsalate ~ Tessiner Hausdressing	Fr. 13.80
Insalata di pomodori con mozzarella Tomate ~ Mozzarella ~ Maggia Pfeffer ~ Orangenvinaigrette	Fr. 19.80
Mousse di porcini su pane Maggia tostato Steinpilzmousse ~ geröstetes Maggiabrot ~ Wildkräuter ~ geröstete Kerne	Fr. 19.80
Lauwarmer Linsensalat an Balsamico/Kräuter/Dressing ~ geräuchertes Forellenfilet	Fr. 20.80
Antipasti misti 100g Vorspeisen Teller mit Tessiner Köstlichkeiten	Fr. 22.00
Prato verde con formaggio di capra 1 Nocke Ziegenkäsemousse auf einer grünen Wiese von Gartenkräutern ~ Blüten (saisonal)	Fr. 15.00
Seeforellen Carpaccio mit Orangen/Olivenöl ~ Meersalz ~ geröstete Pinienkernen	Fr. 21.80
Carpaccio di manzo  Rindfleisch Carpaccio ~ schwarzes Olivenöl ~ Ubriaco Käse ~ Maggia Pfeffer	Fr. 21.80
Tartare di manzo „Grotto Ticino“  Unser beliebter Rindstartar   saisonal garniert! Je nach Wunsch: mild, medium oder scharf ~ Maggiabrot  ~ Butter	Preis pro Nocke
Carpaccio di cervo (im Herbst/Winter erhältlich) Dünn geschnittener Hirschbresaola ~ Birnenvinaigrette ~ Valle Maggia-Pfeffer ~ Ubriaco Käse	Fr. 21.00

Suppen

Tomaten Consommé mit Basilikum Quarkgnocchis	Fr. 15.80
Zuppa schiumosa di pomodori bianchi Weisse Tomatensuppe ~ Pistazienkernöl	Fr. 16.80
Minestrone di verdure Tessiner Gemüsesuppe ~ Kräuter ~ Speck	Fr. 14.80
Zuppa di cipolle alla Fiorentina Hausgemachte Zwiebelsuppe ~ Thymian ~ Pernot	Fr. 14.80
Zuppa alle castagne e porro (im Herbst/Winter erhältlich) Herzhafte Kastanien/Lauchsuppe ~ Castagnaccio	Fr. 16.80
Zuppa al sedano e mele Sellerie-Apfelsuppe	Fr. 14.80
Crèmige Parmesansuppe verfeinert mit Trüffelbutter	Fr. 16.80
Zuppa di zucca con farina bona (saisonal) Kürbissuppe mit farina bona ~ Preiselbeerrahm	Fr. 15.80

Warme Vorspeisen

Regenbogenforellen-Medaillons feine Oliven/Vinaigrette ~ Artischockenpüree	Fr. 24.60
Gnocchi di patate e pepe di maggia Kartoffelgnocchi ~ sämigen Ziegenkäseschaum ~ Maggia Pfeffer	Fr. 19.50
Safran-Risotto mit Morcheln ~ getrocknete Tomaten	Fr. 24.80
Formaggio di bosco Lauwarmer Formagella ~ sautierte Waldpilze	Fr. 19.80

Fleisch Hauptgänge

Filetto di manzo – ab 8 Personen erhältlich

Am Stück gebratenes Rindsfilet ~ Sauce Maltaise ~
saisonales Gemüsebouquet ~ gefüllte Kartoffeln

Fr. 63.80

Filetto di maiale

Schweinsfilet unter einer Kräuter/Parmesan/Haube ~ Thymianjus ~
saisonales Gemüse ~ 3erlei von der Tessiner Polenta

Fr. 49.30

Filetto di vitello – ab 8 Personen erhältlich

Am Stück rosa gebratenes Kalbsfilet ~ Grappasauce ~
saisonales Gemüse ~ Kartoffel/Steinpilz/Gratin

Fr. 63.80

Pollo al forno

Im Ofen gebratenes Schweizer Mistkratzerli von Kneuss

Fr. 38.70

Brasato di manzo – 1 Woche Vorbestellung

Geschmorter eingelegter Rindshohrücken ~ kräftige Merlotjus ~
Soffritto (Wurzelgemüse)

Fr. 39.50

Coniglio

Kaninchenragout in Buttermilch geschmort ~ Rosmarin

Fr. 37.80

Ossobuco Ticinese

Im Ofen langsam geschmorte Kalbshaxe ~ Safran/Cipollini

Fr. 38.80

Beilagen zur Auswahl: (Bei den Filetto-Gerichten bereits inkludiert)

Polenta 

6.80

Tagesgemüse (auf Anfrage   ) 

9.80

Hausgemachte Gnocchi  

9.80

Steinpilzrisotto

12.00

Risotto Venere

12.00

Tessiner Kartoffeln   

8.50

Weisse Polenta (farina bianca)   

6.80

Fisch Hauptgänge

- Trota in carpione** Fr. 38.30
Gebratene Forellenfilets auf einem Merlot Pot au feu mit Tomaten, Karotten, Stangensellerie, Zwiebeln und Rosmarin, verfeinert mit aceto Balsamico, dazu servieren wir Patatine
- Filetto di salmone** Fr. 42.50
Lachswürfel ~Orangen-Tomaten Butter /Tonkabohne ~gebratene Polenta vom weissen Mais
- Skreifischfilet** (Winterkabeljau) Fr. 43.80
Skreifilet ~ Petersilienpesto ~ Sellerie/Kartoffel/Püree

Vegetarische Hauptgänge

- Risotto con funghi** Fr. 34.80
Risotto ~ sautierte Pilze der Saison ~ roter Merlot ~ Parmesan ~ Butter ~ getrocknete Steinpilze
- Risotto venere con tartufo** Fr. 34.80
Schwarzer Venere Reis ~ Trüffelbutter ~ Ubriaco Käse
- Crostini di polenta** Fr. 37.80
In Olivenöl gebratene Polenta ~ Gorgonzola gratiniert ~ Mischpilze ~ Salsa verde
- Gnocchi di patate con burro salvia** Fr. 30.80
Hausgemachte Gnocchi ~ Salbeibutter

Vegane / Laktosefreie / Glutenfreie Hauptgänge

- Pasta di fagioli neri**    Fr. 33.80
Schwarze Bohnenpasta ~ Gemüsestreifen
- Ravioli verdura**  Fr. 33.80
Ravioli gefüllt mit Gemüse ~ Urdinkelteig ~ Tomatenfond ~ Basilikum

Dessert

Orangensalat verfeinert mit Nocino begleitet von einer Kugel Vanille Glace	Fr. 14.00
Crostata di mele dello Chef Apfel-Mandel-Kuchen mit Vanilleglace	Fr. 11.60
Panna cotta Hausgemachtes Panna Cotta mit Holunderblütensirup auf Fruchtcoulis (Saisonal abgestimmt)	Fr. 14.80
1 Kugel Zitronen Sorbet mit Prosecco	Fr. 9.80
Fruchtsalat aus frischen Früchten und einer Kugel Vanille	Fr. 14.50
Crema di castagne (im Herbst/Winter erhältlich) Luftiges Maronimousse mit weisser Schokolade und Rahm	Fr. 14.80
Bonet di amaretti Karamelköpfler mit Amaretti und Schokolade verfeinert	Fr. 13.80
Semifreddo Halbgefrorenes der Saison mit Fruchtmark serviert	Fr. 14.80
Tiramisù ai lamponi Himbeer Tiramisu mit Mascarpone und Löffelbiscuit	Fr. 16.00
Mousse al cioccolato Dunkles Zartbittermousse auf Fruchtspiegel (Saisonal abgestimmt)	Fr. 14.80
Crème brûlée d'altri tempi Abgeflämmte karamelisierte Crème mit Aroma (Saisonal abgestimmt)	Fr. 13.80
Tessiner Käseteller 70g Auswahl von Tessiner Käse	Fr. 15.10
Tessiner Früchteminestrone aus frischen Früchten und einer Kugel Vanilleglace	Fr. 14.80

Fonduta ticinese - Tessiner Chäs Fondue

Fonduta ticinese ~ unser Moitié Moitié **32.80**

Weisser Merlot

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

mit Trüffelbutter verfeinert 36.60

Fonduta Aquarossa ~ das typische Tessinerfondue **34.30**

Roter Merlot ~ Marronistücken

Fonduta di Stracchino verde ~ der müde Grüne **34.80**

Gereifter Gorgonzola ~ getrockneten Birnenstücken

Das spezielle Fondue. (Das Lieblingsfondue vom Chef!)

Fonduta val Bedretto ~ das fruchtige Fondue **34.30**

Äpfeln ~ Trauben ~ Grappa

Fonduta di capra contenta ~ die zufriedene Ziege **33.80**

Hausmischung ~ cremiger Ziegenkäse

Fonduta calabria ~ das Pikante! **34.30**

Scharfe Paprikasalami

Fonduta di bosco ~ das aromatische Fondue! **36.20**

Getrocknete Steinpilze



Fonduta ticinese - Tessiner Chäs Fondue

Tessiner Chäs Fondue Festival ab 3 Personen à discrétion

mit 3 Sorten Ihrer Wahl pro Person Fr. 41.00

mit 4 Sorten Ihrer Wahl pro Person Fr. 45.00

mit 5 Sorten Ihrer Wahl pro Person Fr. 49.00

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.
Diese verschiedenen Sorten werden nach und nach gereicht!



Gern können Sie auch dies zusätzlich bestellen zum Chäs Fondue		Aufpreis
Kartoffeln pro Person		+ 6.00
Borettane ~ Zwiebeln eingelegt in Aceto Balsamico		100g + 6.00
Borettane ~ rote Zwiebeln sauer eingelegt		100g + 6.00
Peppadew ~ knallrot, scharf, pikant		100g + 6.00
Senffrüchte ~ verschiedene Früchte eingelegt in einem Mostardasirup (eine Mischung aus Läuterzucker und Senföl)		150g + 6.00



Bankettvorschläge

Diese Menüs sind nur Ideen, Beispiele und können nach Ihren Wünschen und Budget angepasst werden!

3-Gang-Menü „Valle Leventina“ Fr. 76.40

Insalata di foglie

Verschiedene Blattsalate an unserem hausgemachten Tessiner Dressing

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. 92.00

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. 117.40

Antipasti misti 100g

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. 107.90

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 Lamrack

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. 156.10

Carpaccio di Cervo

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

Morchel- Risottosuppe

„Die Spezielle“

Regenbogenforellen-Medallions

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)

Warmes Tessiner Buffet (ab 45 Personen) Fr.95.00

Salatbuffet:

Verschiedene Blattsalate, Antipasti

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
(Saisonal nach Wunsch)

Mistkratzerli „mediterrano“

Im Ofen gebackene Schweizer Stubenküken von Kneuss

Als Beilage

Kartoffelstock, Polenta, Gnocchi, saisonales Gemüse, Weissweinrisotto

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.

HofGast 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

April 2025

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 Mittwoch bis Sonntag bis 23.00 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. 80.00 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 _____