

MENÜVORSCHLÄGE

Wir bedanken uns für Ihr Interesse am



und freuen uns schon heute auf Ihren Besuch!

Gültig ab November 2017

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

Grotto Apéro	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
-----------------------------	------------	----------

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
------------------------------------	-----------	----------

Kalt & Köstlich

Affettato del Grotto 120g

Fr. 25.80

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

Kleines Affettato 90g Fr. 19.80

Auch erhältlich als Grotto Piatti 450g

Fr. 95.00

zu jeweils 6 Personen erhältlich.

Vorspeisen

Nüsslisalat ~ gehacktes Ei ~ Speck ~ French Dressing

Fr. 14.80

Insalata di foglie

Fr. 14.50

Verschiedene Blattsalate ~ Tessiner Hausdressing ~ Knoblauchbrot

ohne Knoblauchbrot

Fr. 9.80

Insalata di pomodori con mozzarella

Fr. 19.80

Tomate ~ Mozzarella ~ Maggia Pfeffer ~ Orangenvinaigrette

Lauwarmer Linsensalat

Fr. 18.80

an Balsamico/Kräuter/Dressing ~ geräuchertes Forellenfilet

Antipasti misti 90g

Fr. 13.00

Vorspeisen Teller mit Tessiner Köstlichkeiten

Prato verde con formaggio di capra

Fr. 19.80

Ziegenkäsemousse auf einer grünen Wiese von Gartenkräutern ~ Blüten (saisonal)

Seeforellen Carpaccio

Fr. 18.20

mit Orangen/Olivenöl ~ Meersalz ~ geröstete Pinienkernen

Carpaccio di manzo

Fr. 21.80

Rindfleisch Carpaccio ~ schwarzes Olivenöl ~ Ubriaco Käse ~ Maggia Pfeffer

Rotes Forellentatar

Fr. 17.90

auf Gurkencarpaccio ~ Zitronenpesto

Carpaccio di cervo (im Herbst/Winter erhältlich)

Fr. 21.00

Dünn geschnittenes Hirschrücken ~ Birnenvinaigrette ~
Valle Maggia-Pfeffer ~ Ubriaco Käse

Suppen

Tomaten Consommé mit Basilikumklösschen	Fr. 13.80
Zuppa schiumosa di pomodori bianchi Weisse Tomatensuppe ~ Pistazienkernöl	Fr. 14.80
Minestrone di verdure Tessiner Gemüsesuppe ~ Kräuter ~ Speck	Fr. 13.80
Zuppa di cipolle alla Fiorentina Hausgemachte Zwiebelsuppe ~ Thymian ~ Pernot	Fr. 10.80
Zuppa alle castagne e porro (im Herbst/Winter erhältlich) Herzhafte Kastanien/Lauchsuppe ~ Castagnaccio	Fr. 14.00
Zuppa al sedano e mele Sellerie-Apfelsuppe	Fr. 13.80
Crémige Parmesansuppe verfeinert mit Trüffelbutter	Fr. 14.80
Morchel- Risottosuppe "Die Spezielle"	Fr. 14.80
Zuppa di zucca con farina bona (saisonal) Kürbissuppe mit farina bona ~ Preiselbeerrahm	Fr. 13.80

Warme Vorspeisen

Regenbogenforellen-Medaillons feine Oliven/Vinaigrette ~ Artischocken	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. 21.80
Formaggio di capra tiepido (im Herbst erhältlich) Ziegenkäse auf gebratenen Butternusskürbis ~ Rosinen/Nussbutter	Fr. 18.80
Formaggio di bosco Lauwarmer Taleggio ~ sautierte Waldpilze	Fr. 19.80

Fleisch Hauptgänge

Rosa gebratenes Lamrack	Fr. 50.00
mit Oliven/Tomatenkruste ~ kräftige Thymianjus ~ roter Merlot/Risotto	
Filetto di manzo – ab 8 Personen erhältlich	Fr. 57.00
Am Stück gebratenes Rindsfilet ~ Sauce Maltaise ~ saisonales Gemüsebouquet ~ gefülltee Kartoffeln	
Rusticanella	Fr. 35.50
Im Ofen gegarte Pouletstückli mit Äpfeln, Zwiebeln, Weisswein und Pancetta, verfeinert mit crème double, serviert mit Patatine	
Filetto di maiale	Fr. 40.50
Schweinsfilet unter einer Kräuter/Käse/Haube ~ Thymianjus ~ saisonales Gemüse ~ 3erlei von der Tessiner Polenta	
Filetto di vitello – ab 8 Personen erhältlich	Fr. 57.00
Am Stück rosa gebratenes Kalbsfilet ~ Grappasauce ~ saisonales Gemüse ~ Kartoffel/Steinpilz/Gratin	
Piccata di maiale <u>oder</u> Piccata di pollo	Fr. 36.00
Schweins schnitzel <u>oder</u> Pouletschnitzel in einer Parmesan-Thymianhülle ~ kräftige Marsala Sauce ~ Tagesgemüse ~ Tagliatelle	
Pollo al forno	Fr. 42.50
Im Ofen gebratenes Schweizer Mistkratzerli ~ Tessiner Kartoffeln	
Brasato di manzo – 1 Woche Vorbestellung	Fr. 40.80
Geschmorter Rindshohrücken ~ kräftige Merlotjus ~ Soffritto (Wurzelgemüse) ~ Polenta	
Coniglio	Fr. 38.50
Kaninchenragout in Buttermilch geschmort ~ Rosmarin ~ Gnocchi	
Ossobuco Ticinese - 1 Woche Vorbestellung	Fr. 40.50
Im Ofen langsam geschmorte Kalbshaxe ~ Gnocchi ~ Safran/Cipollini	

Fisch Hauptgänge

- Trota in carpione** Fr. 35.30
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
Lachsfilet ~ Salsa verde ~ saisonales Gemüse ~ Tessiner Kartoffeln
- Skreifischfilet** (Winterkabeljau) Fr. 40.80
Skreifilet ~ Petersilienpesto ~ Sellerie/Kartoffel/Püree

Vegetarische Hauptgänge

- Risotto con funghi** Fr. 35.00
Risotto ~ sautierte Pilze der Saison ~ roter Merlot ~ Parmesan ~ Butter ~ getrocknete Steinpilze
- Risotto venere con tartufo** Fr. 35.80
Schwarzer Venere Reis ~ Trüffelbutter ~ Ubriaco Käse
- Crostini di polenta** Fr. 36.80
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 fiori**   Fr. 33.80
Ravioli gefüllt mit Ricotta und getrocknete Tomaten ~ Tomatenfond ~ Basilikum

Dessert

Orangensalat verfeinert mit Nocino begleitet von einer Kugel Glace	Fr. 14.00
Crostata di mele dello Chef Apfel-Mandel-Kuchen mit Vanilleglace	Fr. 9.50
Panna cotta Hausgemachtes Panna Cotta mit Holunderblütensirup auf Fruchtcoulis (Saisonal abgestimmt)	Fr. 13.80
1 Kugel Zitronen Sorbet mit Prosecco	Fr. 8.50
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. 13.80
Bonet di amaretti Karamelköpfler mit Amaretti und Schokolade verfeinert	Fr. 12.80
Semifreddo Halbgefrorenes der Saison mit Fruchtmark serviert	Fr. 14.80
Tiramisù all'arancia Hausgemachtes Orangen-Mascarpone-Tiramisù mit Biskuit und Schokoladensplittern	Fr. 13.80
Mousse al cioccolato Dunkles Zartbittermousse auf Fruchtspiegel (Saisonal abgestimmt)	Fr. 13.80
Crème brûlée d'altri tempi Abgeflämte karamalisierte Crème mit Aroma (Saisonal abgestimmt)	Fr. 12.80
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 **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

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.



**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, Senfrüchte, 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.

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 abzubrechen, 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 Kehrichtabfuhren 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 _____

