

Restaurant Cafe Mänibach

Bankette und Anlässe



Inhaltsverzeichnis

Herzlich willkommen	3
Speisekarte	4
À la Carte.....	5
Salate	5
Suppen.....	5
Hauptgerichte	5
Kalte Gerichte	5
Glacekarte	6
Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre	6
Bankettkarte	7
Apéro und Snacks.....	7
Kalt	7
Warm	7
Vorspeisen	8
Suppen.....	8
Salat.....	8
Hauptgerichte	8
Fischgerichte.....	8
Vegetarische Gerichte	8
Fleischgerichte.....	9
Desserts.....	10
Getränkeangebot.....	11
Warme Getränke.....	11
Kalte Getränke in Flaschen	11
Offenausschank.....	11
Weine im Offen-Ausschank	12
Flaschenweine Schweiz	13
Flaschenweine Italien.....	14
Raumangebot	15
Über uns	16
Wichtige Informationen für Ihren Anlass	17

Herzlich willkommen

Wir freuen uns sehr, wenn Sie Ihren Anlass bei uns durchführen. Unser Restaurant «Cafe Mänibach» ist das Herzstück unseres Zentrums. Es ist ein öffentliches Restaurant und täglich von 7 bis 19 Uhr geöffnet. Lassen sie sich von unserem Küchen- und Serviceteam verwöhnen.

Unsere Räumlichkeiten bieten Platz für Anlässe bis 50 Personen – ein idealer Ort, um Ihre Geburtstagsfeier, Ihr Familienfest, Ihr Seminar, Ihr Leidmahl oder auch Ihre Generalversammlung in unserem Haus zu organisieren.

Wir beraten Sie gerne bei der Menüwahl und zeigen Ihnen unsere Räumlichkeiten. Für bis zu 10 Personen empfehlen wir Ihnen unsere Speisekarte mit dem à la carte Angebot oder unsere Saisonkarte. Für mehr als 10 Personen stellen wir Ihnen gerne ein individuelles Menu aus unserer Bankettkarte zusammen. Die Zufriedenheit unserer Gäste ist uns ein grosses Anliegen. Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin, damit wir genügend Zeit für Sie haben.

Aus organisatorischen Gründen bitten wir bei grösseren Gruppen ab 10 Personen, um eine Reservation mind. 5 Tage im Voraus. Abendanlässe gerne auf Anfrage.

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie die Auswahl für À la Carte, Angaben zu den Tagesmenüs, die Bankettkarte, unser Getränkeangebot und unser Raumangebot.

**Ob geschäftlich oder privat – wir freuen uns auf Sie.
Herzlich willkommen im Zentrum Frauensteinmatt.**



Speisekarte

Täglich servieren wir im Restaurant Café Mänibach verschiedene Menüs: Sie sehen auf unserer Homepage die aktuellen Tagesmenüs. Wir bedienen Sie gerne im Restaurant Café Mänibach von 7.00 – 19.00 Uhr. Bitte beachten Sie dabei folgende Angaben.

Mittagskarte von 11.30 bis 13.30 Uhr

Die mit einem * bezeichneten Gerichte, servieren wir Ihnen durchgehend von 11.30 bis 18.30 Uhr

Tagesmenü 1, *inklusive*

Tagessuppe, kleiner Salat vom Buffet, Hauptgang

Tagesmenü 2 (fleischlos), *inklusive*

Tagessuppe, kleiner Salat vom Buffet, Hauptgang

Wochenhit, *inklusive*

Tagessuppe, kleiner Salat vom Buffet, Hauptgang

Tagesmenü 1, 2, Wochenhit von Montag bis Samstag	CHF	20.00 pro Person
Sonn- und Feiertage	CHF	23.00 pro Person
Festtage wie 1. Januar, Ostersonntag, 25. Dezember	CHF	33.00 pro Person

Nach Möglichkeit verwenden wir ausschliesslich Schweizer Produkte, wobei es für uns selbstverständlich ist, vor allem Lieferanten aus der Region zu berücksichtigen.

Herkunftsbezeichnung

Kalb, Rind, Schwein, Poulet:	Schweiz
Wurstwaren / Fleisch Erzeugnisse:	Schweiz
Lamm:	Neuseeland
Truthahn, Kaninchen:	Ungarn
Ente, Maispoularde:	Frankreich

Für Fisch und Fischprodukte ist die Herkunft und das Fanggebiet mit * gekennzeichnet und auf der Menükarte ersichtlich (* Fisch Etikettierung und Produktionsmethoden).

W=Wildfang gefangen in FAO B= Binnenfischerei A= Aquakultur Zucht

Egli: B Estland (EE)	Lachsforelle / Forelle: A Italien (IT)
Buntbarsch: A China (CN)	Meerfischknusperli Merlan: W FAO 21 Nordwestatlantik
Flunder und Dorsch: W FAO 27 Nordostatlantik	Pangasius: A Vietnam (VN)
Fischstäbchen Alaska Seelachs: W FAO 67 Nordostpazifik	Saibling: A Island (IS)
Lachs: A Norwegen (NO)	Zander: B Russland (RU)

Bei Fragen über Allergene Zutaten in unseren Gerichten, gibt Ihnen unser Küchenfachpersonal gerne Auskunft.

À la Carte

Salate

Salat vom Buffet	CHF 7.50
Grosser Salatteller vom Buffet	CHF 11.00

Suppen

Tagessuppe (Cremesuppe oder Bouillon)	CHF 5.00
*Tomatencremesuppe mit Basilikumhaube	CHF 7.50

Hauptgerichte

Paniertes Schweinsschnitzel in Butter gebraten mit Pommes Frites und Tagesgemüse	CHF 23.50
Felchenknusperli vom Zugersee mit Tartarsauce, Salzkartoffeln und Gemüse	CHF 25.50
Zürcher Kalbgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Butterrösti und Tagesgemüse	CHF 28.50
Klassischer Caesar Salat Mit Original Cesar Dressing, Schweizer Poulet Brust, gebratenem Speck, Croutons und Parmesansplitter auf römischen Salat	CHF 18.50

Kalte Gerichte

*Grosses Birchermüesli (mit Früchten und Rahm garniert)	CHF 8.00
*Gemischter Käseteller (mit verschiedenem Hart- und Weichkäse, Nüssen und Trockenfrüchten)	CHF 16.50
*Mänibach-Teller (Bündnerfleisch, Landrauchschinken, Salami, Kochschinken, Käse, Butter und Brot)	CHF 18.50
*abwechslungsreiches Sandwich – Angebot (Für den kleinen Hunger zwischendurch, servieren wir verschiedene frische Sandwiches. Gerne gibt Ihnen unser Servicepersonal Auskunft.)	

Glacekarte

		Mini
Eiskaffee Grossmutterart	CHF 9.00	
Coupe Dänemark Vanille-Rahmglace mit heisser Schokoladensauce und Rahm	CHF 9.50	CHF 7.50
Coupe Maison Zitrone-, Himbeer- und Mango-Passionsfruchtsorbet mit frischem Fruchtsalat	CHF 9.50	CHF 7.50
Bananensplit Vanille- und Schokoladen-Rahmglace mit Bananenhälften, Schokoladensauce, Rahm und Mandelblättchen	CHF 11.00	CHF 8.00
Coupe Chriesi Marzipan-Sauerkirsche- und Tiramisu-Rahmglace mit Chriesikompott	CHF 9.50	CHF 7.50
Kugel Eis Pro Kugel	CHF 3.00	
Portion Rahm	CHF 1.50	

Unsere Eissorten:

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Stracciatella, Mocca, Tiramisu, Marzipan-Sauerkirsche
Sorbet Himbeer, Sorbet Mango-Passionsfrucht, Zitronensorbet

Täglich variierendes Dessertangebot

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Gemüse garnitur	CHF 10.50
Spaghetti Napoli mit Parmesan (Tomatensauce)	CHF 9.00
Portion Pommes	CHF 7.00

Bankettkarte

Die Bankettkarte ist ab 10 Personen. Ihre individuellen Wünsche werden wir nach Möglichkeit gerne erfüllen.

Apéro und Snacks

Kalt

Tomaten-Mozzarellaspieß	CHF	1.80	pro Stück
„Tête de Moine“ Käse auf Nussbrot	CHF	2.00	pro Stück
Canape ½ mit Käse oder Aufschnitt	CHF	2.20	pro Stück
Canape ½ mit Trockenfleisch oder Rohschinken	CHF	2.60	pro Stück
Canape ½ mit Rauchlachs-Rose und Meerrettich	CHF	2.80	pro Stück
Diverse Minibrötchen			
- mit Käse und Aufschnitt	CHF	3.00	pro Stück
- mit Trockenfleisch oder Rohschinken	CHF	3.40	pro Stück
Frische Gemüsestäbchen (100 gr.) mit diversen Dips	CHF	3.00	pro Pers.
Süsse Mini-Häppchen z.B. Cremeschnitten, Brownies und Fruchttörtchen	CHF	2.00	pro Stück

Warm

Mini-Pizza und Gemüseküchlein	CHF	1.50	pro Stück
Gemüse Frühlingsröllchen mit Sojasauce	CHF	1.50	pro Stück
Kleine Hackfleischbällchen warm oder kalt mit Barbecuesauce	CHF	1.80	pro Stück
Mini Schinkengipfeli und Käseküchlein	CHF	1.80	pro Stück
Poulet-Yakitori-Spiess (HU) mit Sweet-Chilisauc	CHF	2.50	pro Stück
Crevetten (VIE) in Knusperpanade mit Mangosalsa	CHF	2.80	pro Stück

Vorspeisen

Hüttenkäseterrine mit Rohschinken,
Salatsträusschen und Balsamicoreduktion CHF 14.50

Suppen

Kartoffelcremesuppe CHF 7.50
Leichte Kartoffelcremesuppe mit caramelisierten Baumnüssen

Rindsconsommé CHF 8.50
Klare Rindskraftbrühe mit Gemüsejulienne

Salat

Salatteller CHF 9.00
Gemischter Salat mit Früchteschnitz

Nüssli CHF 10.50
Feiner Nüsslissalat mit gehacktem Ei und gebratenen Speckwürfeln

Hauptgerichte

Fischgerichte

Zanderknusperli CHF 24.50
Zanderstreifen in Backteig mit Sauce Tatar
Petersilienkartoffeln und Saisongemüse

Forellenfilet Zuger Art CHF 25.50
Pochiertes Forellenfilet mit Kräuter-Weissweinsauce
Trockenreis und Blattspinat

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Äplermagronen CHF 18.00
Äplermagronen mit Kartoffeln in Rahmsauce,
dazu Röstzwiebeln und Apfelmus

Fleischgerichte

Riz Casimir Pouletgeschnetzeltes an Currysauce mit Trockenreis und Früchtegarnitur	CHF 23.50
Schweinscarreebraten am Stück gebraten an Morchelrahmsauce Kartoffelgratin und Gemüsegarnitur	CHF 25.50
Herzhafter Mocken Rindsschmorbraten in Rotweinsauce, serviert mit hausgemachten Quarkspätzle und Rotkraut	CHF 24.00
Wiener Schnitzel Paniertes Kalbsschnitzel serviert mit Pommes Frites und Saisongemüse	CHF 29.00
Züri Gschnätzlets Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, begleitet von einer feinen Butterrösti und Rüeblimosaik	CHF 31.50
Lammcarre am Stück Rosa Lammkotelette im Nussmantel an Rosmarinjus Kartoffelgnocchi und Speckbohnen	CHF 34.00

Wir kochen eine saisonale Frischmarkt-Küche. Nach Möglichkeit verwenden wir ausschliesslich Schweizer Produkte, wobei es für uns selbstverständlich ist, vor allem Lieferanten aus der Region zu berücksichtigen.

Falls nicht anders deklariert, handelt es sich um Schweizer Fleisch. Bei den Fischgerichten ist der Tagesfang nach Verfügbarkeit deklariert.

Bei Fragen über Allergene Zutaten in unseren Gerichten geben Ihnen unsere Mitarbeitenden der Küche gerne fachgerecht Auskunft.

Desserts

Frischer Fruchtsalat	CHF 8.00
Schoggimousse	CHF 9.50
Caramelköpfchen	CHF 7.00
Hausgemachte Früchte-Wähe	CHF 5.50
Schwarzwäldertorte	CHF 6.00
Zuger Kirschtorte	CHF 6.50

Diverse Kuchenspezialitäten und Torten auf Anfrage

Getränkeangebot

Warme Getränke

Café nature, crème, Espresso					CHF	3.90
Doppelter Espresso					CHF	5.50
Kaffee Hag (koffeinfrei)					CHF	3.80
Schale, Cappuccino					CHF	4.30
Latte Macchiato					CHF	4.80
Milch warm / kalt	2 dl	CHF	2.60	3 dl	CHF	3.00
Caotina, Ovomaltine warm / kalt	2 dl	CHF	4.00	3 dl	CHF	4.50
Tee (diverse Sorten)					CHF	3.70
Black Chai Latte					CHF	4.50
Punsch (Orange, Rum, Apfel)					CHF	3.70
Kaffee Fertig diverse Sorten					CHF	5.50
Spirituosen diverse Sorten				2 cl	CHF	5.00

Kalte Getränke in Flaschen

Cola, Cola Zero	45 cl	CHF	4.20
Elmer Citro	50 cl	CHF	4.20
Apfelschorle		CHF	4.20
Eistee		CHF	4.20
Mineral mit/ohne Kohlensäure		CHF	4.00
San Bitter ohne Alkohol	10 cl	CHF	3.90
Schweppes Tonic	20 cl	CHF	3.90
Schweppes Bitter Lemon		CHF	3.90
Traubensaft		CHF	3.90
Michel Bodyguard		CHF	3.90
Michel Orangensaft		CHF	3.90
Baarer Goldmandli Spezial hell 5.2 Vol. %	33 cl	CHF	4.20
Feldschlösschen alkoholfrei		CHF	4.20

Offenausschank

	2dl	3dl	5dl	1lt
Mineralwasser Adelbodner mit/ohne Kohlensäure	CHF 1.80	2.80	3.80	7.00
Rivella rot/blau	CHF 2.00	3.00	4.00	8.00
Apfelquirl	CHF 2.00	3.00	4.00	8.00
Orangensaft			CHF	8.00
Sauser (Herbstzeit)	CHF 4.00	6.00	10.00	18.00
Glasgeld	CHF 1.00			

Weine im Offen-Ausschank

Weissweine	1dl	2dl	3dl	5dl
St. Saphorin Dizerens	CHF 4.50	9.00	13.50	22.50
Chardonnay Romand	CHF 4.00	8.00	12.00	20.00
Rosé				
Oeil de Perdrix Saxer	CHF 3.50	7.00	10.50	17.50
Rotweine				
Graveline Assemblage rouge	CHF 3.50	7.00	10.50	17.00
Merlot Ticino Zanini	CHF 3.00	6.00	9.00	15.00
St. Emillion Lussac	CHF 4.00	8.00	12.00	20.00
Primitivo Salento Senza Parole amabile	CHF 5.00	10.00	15.00	25.00
Schaumwein	1dl	2dl		
Prosecco Raffaello	CHF 6.00	11.00		

Flaschenweine Schweiz

Weisswein

Epesses Chanoz Dessus 70cl **CHF 36.00**

*Blütenduftnase mit etwas Lindenblütenaroma, angenehm frisch im Gaumen.
Fruchtiger, würziger Wein mit einer robusten Struktur, nicht zu schwer.*

Rotweine

Maienfelder Pinot Noir 75cl **CHF 47.00**

*Ein intensives, dichtes Fruchtbouquet in der Nase und ein runder,
voller Körper mit fruchtiger Aromatik begeistert den Gaumen.
Geschmack Taminaroma, rote Beeren und ein gewisser Holzton.*

Roncaia Riserva Merlot Ticino 37.5cl **CHF 28.00**

Roncaia Riserva Merlot Ticino 75cl **CHF 49.00**

*Die Nase ist voller Duftnoten von Schokolade, Nüssen, Holz und
dunklen Beeren. Im Mund präsentiert sich eine feine Struktur
und Eleganz mit gut strukturierten und gut spürbaren Tanninen.
In einem langen Nachklang offenbart dieser Riserva all seine Facetten.*

Flaschenweine Italien

Weisswein

Roero Arneis 75cl **CHF 38.00**

Fruchtig mit milder Säure und gehaltvollem Geschmack.

Bouquet von Apfel und Birne, Banane und Pfirsich.

Im Gaumen dominiert eine frische seidige Eleganz.

Abgang ist fruchtig und leicht süsslich.

Rotweine

Senza Parole Primitivo Salento amabile 75cl **CHF 33.00**

Ein kräftiges Rot, ist fast schwarz und besitzt ein intensives Bouquet

von Waldfrüchten. Am Gaumen würzig, eingelegte Früchte,

üppige Fruchtsüsse, kräftige Struktur mit intensivem Finale.

San Vito Valpolicella Ripasso 75cl **CHF 45.00**

Dichte, granatrote Farbe, intensive Aromen nach gekochten Beeren,

getrockneten Pflaumen, schönen Kirschen- und Gewürznoten.

Kräftiger Körper in schöner Harmonie.

Schaumweine

Prosecco Raffaello Extra Dry 75cl **CHF 26.00**

Dettlinger Moscato Silber 75cl **CHF 28.00**

Wenn Sie einen Wein geniessen möchten welchen wir nicht auf unserer Karte haben, besorgen wir diesen gerne für Sie.

Raumangebot

Sie suchen einen Raum für eine Sitzung, eine Schulung, ein Seminar, eine Tagung oder eine Vereinszusammenkunft? Wir haben für Sie die passenden Räumlichkeiten! Wir richten den Raum Ihren Wünschen entsprechend ein.

Die Teilnehmer Ihres Anlasses geniessen bei uns Znüni, Zvieri, Mittagessen oder einen leckeren Apéro. Gerne unterbreiten wir Ihnen Ihr individuelles Angebot.

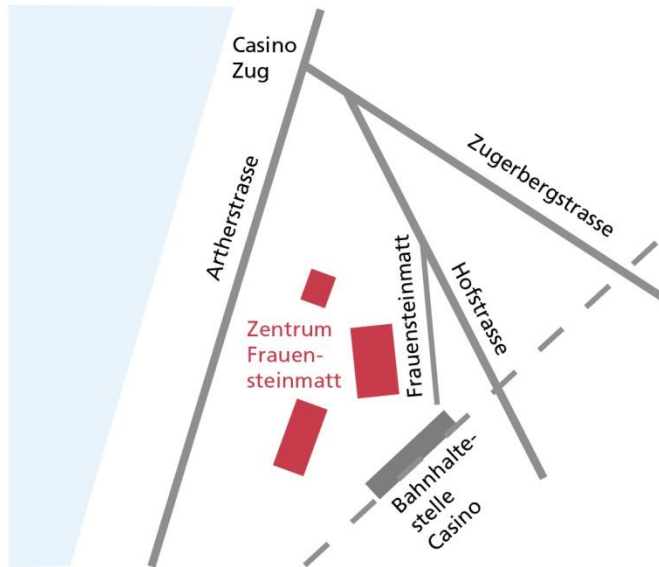
Raum	Grösse	Tag	Halbtage	Abend
Allzweckraum (max. 45 Pers., bei Konzertbestuhlung ca.60 Pers.)	ca. 100 m ²	CHF 350.00	CHF 200.00	CHF 150.00
Sitzungszimmer (bis 12 Personen)	30 m ²	CHF 150.00	CHF 100.00	1. Stunde CHF 30.00, jede weitere CHF 10
Cafeteria ab 19 Uhr (ohne Infrastruktur)				CHF 150.00
Technik				
Beamer		CHF 100.00	CHF 70.00	CHF 50.00
Beamer mit Notebook		CHF 140.00	CHF 100.00	CHF 80.00
Flipchart		CHF 20.00	CHF 10.00	CHF 10.00
Hellraumprojektor		CHF 30.00	CHF 20.00	CHF 20.00
Pinwand		CHF 10.00	CHF 10.00	CHF 10.00

Die Gebühr beinhaltet die Raummiete (gemäss aktuellem Tarif) sowie die Benutzung der sanitären Einrichtungen.



Über uns

Wir sind ganz in Ihrer Nähe



Alterszentren Zug
Zentrum Frauensteinmatt
Frauensteinmatt 1
6300 Zug

Anreise

Das Zentrum Frauensteinmatt liegt mitten in der Stadt und ist mit öffentlichen und privaten Verkehrsmitteln sehr gut erreichbar (Tiefgarage im Haus). In nächster Nähe finden Sie viele Einkaufsmöglichkeiten. Das Casino, die Altstadt sowie die herrliche Seepromenade sind nur ein paar Schritte entfernt!

Kontakt

Empfang	041 769 27 27
	Frauensteinmatt@alterszentrenzug.ch
Restaurant Café Mänibach	041 769 28 74
Leitung Restauration	041 769 27 05

Öffnungszeiten

Empfang Montag – Freitag, 08.00 – 12.00 Uhr, 13.30 – 16.00 Uhr
Restaurant Café Mänibach, 07.00 – 19.00 Uhr

Wichtige Informationen für Ihren Anlass

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Allergene

Gluten- oder laktosefrei, vegan etc.: Gerne bereiten wir Ihnen auch spezielle Kostformen zu. Bitte teilen Sie uns die gewünschte Anzahl mindestens 5 Arbeitstage vor dem Anlass mit. Für den zusätzlichen Aufwand berechnen wir pro Person einen Aufpreis von CHF 5.00.

Bei Fragen über Allergenezutaten in unseren Gerichten gibt Ihnen unser Küchenfachpersonal gerne Auskunft.

Anzahl Gäste

Bitte melden Sie uns die endgültige und verbindliche Teilnehmerzahl bis spätestens 5 Tage vor dem Anlass. An- oder Abmeldungen von plus/minus zwei Personen können bis einen Tag vor dem Anlass gemeldet werden. Später mitgeteilte Änderungen oder darüber hinausgehende Abweichungen nach unten können nicht berücksichtigt werden und gehen zu Lasten des Veranstalters. Nehmen mehr Teilnehmer als gemeldet teil, wird die tatsächliche Teilnehmerzahl verrechnet.

Bestuhlungsform

Je nach Teilnehmerzahl und der Art Ihres Anlasses sind in unseren Räumen verschiedene Bestuhlungsarten möglich.

Blumen und Tischdekoration

In der Regel, wenn nicht anders gewünscht, werden bei feierlichen Anlässen die Tische weiss eingedeckt und dezent saisonal dekoriert. Wünschen Sie eine spezielle Dekoration, organisieren wir diese für Sie gerne, jedoch gegen Verrechnung. Selbstverständlich dürfen Sie in Absprache auch selber Dekoration mitbringen.

Brandschutz

Weil die Räume im Alterszentrum integriert sind, hat der Brandschutz eine besondere Bedeutung.

Gewährleistung

Wir gewährleisten eine einwandfreie Qualität bei der Leistung, die wir für Sie erbringen. Sollten wir Ihre Erwartungen nicht erfüllen bitten wir Sie um eine Rückmeldung. Für Einflüsse höherer Gewalt, welche die Erbringung unserer Leistung stören oder unmöglich machen, können wir keine Haftung übernehmen.

Gültigkeit

Diese Bankettdokumentation wird für Anlässe ab 10 Personen angewandt. Für Gesellschaften mit weniger als 10 Personen empfehlen wir Ihnen die Tagesmenüs, das à la carte Angebot oder die Saisonkarte.

Haftung

Für Schäden jeglicher Art, die durch den Veranstalter oder seine Gäste bzw. Teilnehmer auf dem Gelände des Zentrums Frauensteinmatt verursacht werden, haftet in jedem Fall der Veranstalter. Wir behalten uns vor, eine Bearbeitungspauschale und/ oder die Reinigungskosten zu verrechnen.

Kinder

Bei den Tagesmenüs verrechnen wir bei Kindern bis 12 Jahre CHF 1.00 pro Altersjahr. Bitte teilen Sie uns bei der Reservation mit, wenn Sie einen Kleinkindersitz benötigen.

Kreditkarten

Wir akzeptieren alle gängigen Kreditkarten ausser die Postcard.

Menüauswahl

Unsere Menüvorschläge und Preise für Anlässe gelten ab 10 Personen. Unsere Menüpreise sind Tellerpreise. (Nachservice nach Absprache gegen Verrechnung).

Mitgebrachtes

Auf mitgebrachte Desserts, z.B. Geburtstagskuchen, erheben wir einen Gedeckpreis inkl. Service von CHF 5.00 pro Person. Achten Sie bei mitgebrachten Torten auf einwandfreie Qualität und Hygiene. Die Kühlkette muss bis zur Anlieferung lückenlos gewährleistet sein. Wir übernehmen keine Haftung für mitgebrachte Desserts. Das Mitbringen von anderen Esswaren oder Getränken (ausser Wein) ist nicht erlaubt.

Öffnungszeiten

Die Verwaltung erreichen Sie von Montag bis Freitag von 08.00 bis 12.00 Uhr und von 13.00 bis 16.00 Uhr. Die Eingangstüren werden um 19.00 Uhr geschlossen. Danach muss der Einlass mittels Nachtglocke ersucht werden.

Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die unter Menüvorschläge aufgeführten Preise gelten pro Person und wo vermerkt pro Einheit. Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten.

Qualität

Im Zentrum der Lebensmittelkontrolle steht die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit. Die Anforderungen sind in der Schweizer Lebensmittelgesetzgebung geregelt. Die Qualität unseres Betriebes wurde von den zuständigen Behörden mit «sehr gut», also der Bestnote, beurteilt.

Rechnung

Für die Leistungen stellen wir Ihnen nach dem Anlass Rechnung, zahlbar innerhalb von 30 Tagen netto. Sie können die bezogenen Dienstleistungen/Waren auch nach der Veranstaltung in Bar oder mit Kreditkarte bezahlen (siehe auch Kreditkarten).

Reservation

Zwischen Ihnen und dem Zentrum Frauensteinmatt kommt ein Vertrag zustande sobald sie unsere Offerte schriftlich bestätigt haben.

Rücksichtnahme

Aus Rücksicht auf unsere Bewohnerinnen und Bewohner müssen Anlässe spätestens um 23.00 Uhr enden. Bitte nehmen Sie beim Verlassen des Alterszentrums auf unsere Bewohnerinnen und Bewohner und auf die Nachbarn Rücksicht.

Rücktritt durch den Veranstalter

Falls Sie den Anlass nicht durchführen, bitten wir Sie uns dies möglichst frühzeitig schriftlich mitzuteilen. Bei einem Rücktritt von der Reservation stellen wir Ihnen für unsere Umtriebe wie folgt Rechnung:

- bis 22 Tage vor der Veranstaltung 0 % der gebuchten Leistungen
- 21 - 8 Tage vor der Veranstaltung 20 % der gebuchten Leistungen
- 7 - 0 Tage vor der Veranstaltung 50 % der gebuchten Leistungen

Take away

Für unsere Gäste, die nicht die Zeit finden, in unserem Restaurant zu verweilen, bieten wir unseren Take away Service an. Nebst den aktuellen Tagesmenüs bieten wir auch vielfältige „à la Carte“ sowie gluschtige Saisongerichte an. Ein ansprechendes Sandwich- und Pâtisserieangebot runden unser Angebot für Unterwegs ab.

WLAN

Es gibt im Restaurant kostenlosen WLAN-Zugriff.

Zapfengeld

Gerne dürfen Sie Ihren mitgebrachten Wein bei uns trinken. Wir erheben ein Zapfengeld von CHF 15.00 pro 75 cl Flasche.