

Bankette und Anlässe



Bankette und Anlässe

Herzlich willkommen	3
Über uns	4
Tagesmenüs.....	5
Menüauswahl für Bankette und Anlässe	6
Apéro und Snacks.....	7
Kalt	7
Warm	7
Vorspeisen	8
Suppen.....	8
Salate	8
Hauptgerichte	9
Fleischgerichte.....	9
Fischgerichte und Meeresfrüchte	10
Vegetarische Gerichte	10
Kalte Gerichte.....	10
Fitnessteller.....	11
Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)	11
Desserts.....	11
Getränkeangebot.....	12
Raumangebot	15
Wichtige Informationen für Ihren Anlass	16

Herzlich willkommen

Das Zentrum Herti ist ein gepflegtes Haus mit Herzlichkeit. Es liegt zentral an pulsierender Lage; der attraktive und lebendige Standort fördert Begegnungen und Kontakte mit Menschen aller Generationen.

Unsere Räumlichkeiten bieten Platz für Anlässe bis 60 Personen – ein idealer Ort, um Ihre Geburtstagsfeier, Ihr Familienfest, Ihr Leidmahl oder auch Ihre Generalversammlung in unserem Haus zu organisieren. Lassen sie sich von unserem Küchen- und Serviceteam verwöhnen.

Die Zufriedenheit unsere Gäste ist uns ein grosses Anliegen. Wir beraten Sie gerne bei der Menüwahl und zeigen Ihnen unsere Räumlichkeiten. Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin, damit wir auch genügend Zeit für Sie haben.

Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie um eine Reservation mindestens eine Woche im Voraus. Abendveranstaltungen auf Anfrage.

Für Gruppen bis zu 10 Personen empfehlen wir Ihnen am Mittag unsere täglich wechselnden Menüs zur Auswahl. Für Gruppen mit mehr als 10 Personen können Sie sich gerne ein Menü aus unserer Bankettkarte individuell zusammenstellen.

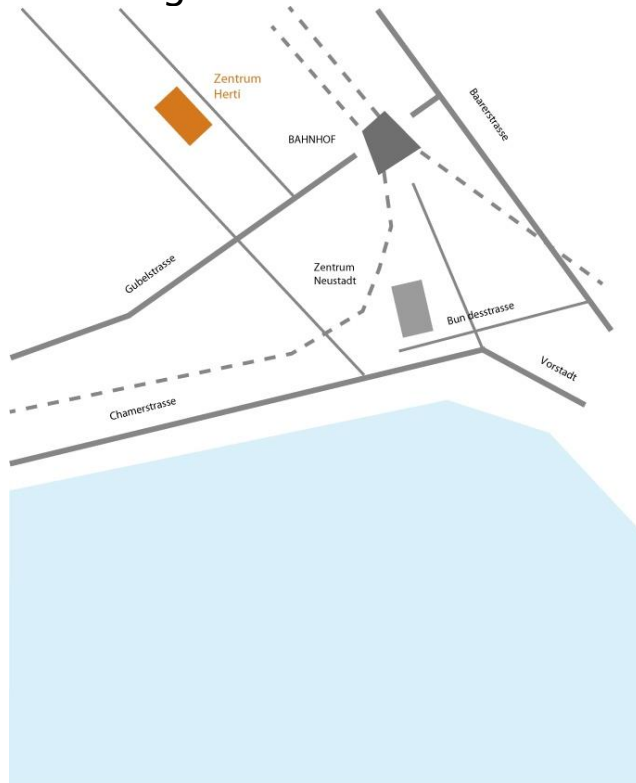
Ob geschäftlich oder privat – wir freuen uns auf Sie.

Herzlich willkommen im Zentrum Herti.



Über uns

Wir sind ganz in Ihrer Nähe



Alterszentren Zug
Zentrum Herti
Hertizentrum 7
6303 Zug

Anreise

Mit dem öffentlichen Verkehr sind wir mit der Linie 11 in kurzer Gehdistanz von der Haltestelle St. Johannes aus erreichbar.

Wenn Sie mit dem Auto anreisen, stehen Ihnen vor dem Haus eine beschränkte Anzahl Parkplätze zur Verfügung. Vis-à-Vis vor dem Fussball- und Leichtathletikstadion befinden sich zahlreiche öffentliche, gebührenpflichtige Parkplätze.

Kontakt

Empfang	041 729 64 64 herti@alterszentrenzug.ch
Leitung Hauswirtschaft	041 729 64 16

Öffnungszeiten

Montag – Freitag, 08.00 – 12.00 Uhr, 13.30 – 16.30 Uhr

Tagesmenüs

Täglich servieren wir im Café Hertiano verschiedene Menüs:

Montag bis Samstag Menü 1, 2 und Wochenhit CHF 20.00 pro Person

Sonn- und Feiertage Menü 1, 2 (ohne Dessert) CHF 25.00 pro Person

Sonn- und Feiertage Menü 1, 2 (inkl. Dessert) CHF 28.00 pro Person

Festtage zusätzlich CHF 10.00 pro Person

wie 1. Januar, Ostersonntag, Pfingstsonntag, 25. Dezember

Tagesdessert zum Menü CHF 3.00 pro Person

Mittagsmenü 1, Mittagsmenü 2 (fleischlos), Wochenhit (Montag bis Samstag)
sind inklusive Tagessuppe, kleiner Salat vom Buffet, Hauptgang, Granderwasser
und Kaffee / Tee



Menüauswahl für Bankette und Anlässe

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie eine Auswahl für Apéro und Snacks, Vorspeisen, Suppen, Salate, Hauptgerichte (Fleisch, Fisch / Meeresfrüchte oder Vegetarisch), Desserts und unseres Getränkeangebots.

Nach Möglichkeiten verwenden wir ausschliesslich Schweizer Produkte. Es ist für uns selbstverständlich, auch Lieferanten aus der Region zu berücksichtigen.

Herkunftsbezeichnung

Rind:	Schweiz, Südamerika
Kalb:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Lamm:	Schweiz, Australien, Neuseeland
Poulet:	Schweiz
Maispoularde:	Frankreich
Süsswasserfisch:	Schweiz, Europäische Union, Russland
Salzwasserfisch:	Europäische Union
Krusten- & Schalentiere:	Europäische Union, Kanada, Thailand, Vietnam

Apéro und Snacks

<i>Kalt</i>	pro Stück
Tomaten-Mozzarella-Spiess	CHF 1.80
Melonen-Rohschinken-Spiess	CHF 2.20
Bruschetta Weissbrotscheibe mit Tomaten	CHF 2.00
Mini-Partypastetchen gefüllt mit Lachs-, Thunfischmousse, Schinkenmousse oder Hüttenkäse	CHF 2.00
Canapé ½ mit Thunfisch, Schinken, Salami, Käse oder Aufschnitt	CHF 2.20
Canapé ½ mit Lachs, Trockenfleisch oder Rohschinken	CHF 2.60
Diverse Sandwiches mit Thunfisch, Schinken, Salami, Käse oder Aufschnitt	CHF 3.00
Lachs, Trockenfleisch oder Rohschinken	CHF 3.50
Blätterteiggebäck (Käse-, Paprika, Sesam- und Mohnstangen)	CHF 1.00
<i>Warm</i>	pro Stück
Mini Pizzette	CHF 1.50
Mini Schinkengipfeli	CHF 2.00
Mini Käseküchlein	CHF 1.60
Mini Cheese Burger	CHF 3.50
Mini Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung und Sweet Chili Sauce	CHF 1.50
Empanadilla Hackfleisch-Teigtasche	CHF 2.00
Crevetten im Kartoffelmantel mit Mango-Wasabi-Dip	CHF 2.80
Poulet-Brust Mignonspiessli mit Currymayo	CHF 2.20
Poulet Party-Flügeli mit Chilimayo	CHF 2.10
Dattel-Spiess mit Speck umwickelt	CHF 2.00

Vorspeisen

Piña Colada Ananasrisotto mit sautierten Crevetten und Kokoseis	CHF 19.00
Kalbfleischcarpaccio mit Kaffeeöl, Rucola und Parmesanspänen	CHF 18.00
Lachstartar mit geräucherter Lachsrose dazu Meerrettichschaum und Toastbrot	CHF 16.00

Suppen

Kokos-Zitronengras-Schaumsuppe mit einem gebratenen Pouletspiess und Curryhaube	CHF 8.50
Peperonicremesuppe Zweifarbige Peperonicremesuppe mit gerösteten Pinienkernen	CHF 7.50
Rindsconsommé Klare Rindskraftbrühe mit Gemüsejulienne oder Ei	CHF 7.50

Salate

Blattsalat mit Ente Saisonaler Blattsalat im Teigkörnchen mit geräucherter Entenbrust und Orangen Chutney	CHF 12.00
Nüsslisalat (saisonal) Marktfrischer Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Rinderheu und Kernen	CHF 11.00
Salatteller Gemischter Salat mit Brotcroûtons	CHF 8.50
Blattsalat Assortierter Blattsalat mit Sprossen	CHF 7.00
Dressing French oder Italian Dressing	

Hauptgerichte

Fleischgerichte

Rindsfilet Grilliertes Rinderfilet mit Sauce béarnaise, Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet	CHF 39.50
Lamm Entrecote Rosa gebratenes Lammnierstück mit Baumnusskruste auf Rosmarinjus, Griessnocken und Linsengemüse	CHF 34.00
Wiener Schnitzel Paniertes und gebackenes Kalbsschnitzel, Pommes Frites und Saisongemüse	CHF 29.00
Zürcher Geschnetzeltes Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce, Butterrösti und Rüebligemüse	CHF 28.50
Maispouarden Maispouardenbrust mit Dörrtomaten-Frischkäsefüllung, Safranrisotto und Wurzelgemüse	CHF 26.50
Rahmschnitzel Schweinschnitzel an Pilzrahmsauce, Butternudeln und Broccoli mit Mandeln	CHF 25.00
Grosi's Hackbraten Hausgemachter Hackbraten an Paprikarahmsauce, Kartoffelstock und Bohnen	CHF 24.00
Riz Casimir Pouletgeschnetzeltes an Currysauce, Trockenreis und Fruchtegarnitur	CHF 23.50
Bratwurst Schweins- oder Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce, Butterrösti und Gemüseallerlei	CHF 20.00
Pastetli Brätkügeli mit Champignonrahmsauce gefüllt in Blätterteigpastetli, Erbsli und Rüebligemüse	CHF 19.00
Schinken Heisser Beinschinken mit Senf, Kartoffelsalat	CHF 18.00

Bankette und Anlässe

Fischgerichte und Meeresfrüchte

Jakobsmuschel Sautierte Jakobsmuschelmedaillons mit Safranschaum, Venere-Risotto und Gemüseperlen	CHF 29.00
Saltimbocca Doradenfilet mit Dill und Rauchlachs Balsamicosauce, Kurkumareis und Cherrytomaten	CHF 24.50
Knusperli Eglifilet im Backteig mit Sauce Tartar, Petersilienkartoffeln und Blattspinat	CHF 21.50

Vegetarische Gerichte

Quark Quarksteak mit Morchel-Brandy-Sauce, grüne Nudeln und Saisongemüse	CHF 18.50
Pasta Spaghetti mit Pesto, Dörrotomatenstreifen, Pinienkernen und Parmesan	CHF 17.50
Curry Indisches Früchtecurry (pikant), Basmatireis und Kokosbananen	CHF 17.00

Kalte Gerichte

Trockenfleischteller Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Salami, Käse und Brot	CHF 19.00
Hertiteller Aufschnitt, Schinken, Salami, Trockenfleisch, Käse und Brot	CHF 17.50
Wurstsalat Garniert mit Brot	CHF 15.00
Fustbrot: Ruchbrot Sandwich mit Schinken, Salami, Aufschnitt oder Käse	CHF 5.50
Rohschinken, Bündnerfleisch, Coppa oder Mostbröckli	CHF 7.00

Fitnesssteller

Gemischter Salat mit	
Kalbsschnitzel und Kräuterbutter	CHF 28.00
Pouletbrust und Mango Chutney	CHF 25.00
Schweinssteak und Kräuterbutter	CHF 24.00
Egliknusperli und Sauce Tartar	CHF 21.00
Frühlingsrollen und Süss-Sauer-Sauce	CHF 19.00

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

Schnipo	CHF 9.50
Paniertes und gebackenes Schweinsschnitzel, Pommes Frites und Rüeblì	
Rahmschnitzel	CHF 8.50
Schweinsschnitzel mit Rahmsauce, Butternüdeli und Broccoli	
Spaghetti Napoli	CHF 6.50
Spaghetti mit Tomatensauce und Reibkäse	

Desserts

Dessertteller mit 5 verschiedenen Köstlichkeiten	CHF 14.50
Limetten-Tequila-Mousse mit Früchten garniert (oder Früchtemousse nach Wahl)	CHF 9.50
Panna Cotta mit warmen Waldbeeren	CHF 8.50
Gebrannte Creme nach Grossmutter's Rezept	CHF 8.00
Caramelköpflì mit Rahm	CHF 7.50
Frischer Fruchtsalat	CHF 7.00
Zuger Kirschtorte	CHF 7.50
Schwarzwäldertorte	CHF 6.50
Hausgemachte Früchtewähe	CHF 5.50

Diverse Kuchenspezialitäten und Torten auf Anfrage.

Getränkeangebot

Mineral- und Süsswasser

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	2.0 dl	CHF	2.10
	3.0 dl	CHF	3.20
	1.0 lt	CHF	7.50
Grandewasser mit / ohne Kohlensäure	2.0 dl	CHF	2.10
	3.0 dl	CHF	3.20
	5.0 dl	CHF	4.30
	1.0 lt	CHF	7.00
Apfelsaft, Coca-Cola, Elmer Citro, Pepita, Rivella blau	2.0 dl	CHF	2.20
	3.0 dl	CHF	3.30
	1.0 lt	CHF	8.00
Coca Cola Zero, Eistee Lemon	2.0 dl	CHF	2.20
	3.0 dl	CHF	3.30
	1.5 lt	CHF	11.00
Orangensaft	2.0 dl	CHF	3.20
	3.0 dl	CHF	4.30
	1.0 lt	CHF	9.00
Sanbittèr (alkohlfrei)	1.0 dl	CHF	4.10
Sauser (Herbstzeit)	2.0 dl	CHF	4.50
	3.0 dl	CHF	6.50
	5.0 dl	CHF	11.00
	1.0 lt	CHF	19.00
Rimuss Party	7.0 dl	CHF	12.00

Bier

Braugold, Eichhof Lager	3.3 dl	CHF	4.20
Eichhof alkoholfrei	3.3 dl	CHF	4.20

Kaffee, Tee, Milch

Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei erhältlich

Café nature, crème, Espresso		CHF	3.90
Doppelter Espresso		CHF	5.50
Milchkaffee (Schale), Cappuccino		CHF	4.50
Latte Macchiato		CHF	5.00
Tee (diverse Sorten)		CHF	3.90
Milch UHT warm / kalt	2.0 dl	CHF	2.80
	3.0 dl	CHF	3.70

Kaffee, Tee, Milch (Fortsetzung)

Caotina, Ovomaltine warm / kalt	2.0 dl	CHF	4.10
	3.0 dl	CHF	5.00
Punsch (saisonal)		CHF	3.90

Kaffee / Tee mit Schnaps

Kaffee fertig (diverse Sorten)		CHF	5.50
Holdrio		CHF	5.20
Spirituosen (diverse Sorten)	2.0 cl	CHF	5.00

Weissweine

Fendant	<i>Wallis (CH)</i>	2.0 dl	CHF	5.00
		5.0 dl	CHF	12.00
Féchy	<i>Waadt (CH)</i>	2.0 dl	CHF	6.00
		5.0 dl	CHF	14.00
Heida Grévalais AOC	<i>Wallis (CH)</i>	7.5 dl	CHF	47.00

Traubensorte: Heida

Strohgelb mit grünlichen Reflexen und einem Bouquet von Zitrusfrüchten, Grapefruit und Stachelbeeren. Am Gaumen ist er ausgewogen, kraftvoll, dicht und lebendig. Seine natürliche Säure und der füllige Körper machen ihn zu einem sensationellen Weisswein. Trinkfreudig mit anhaltendem Finale

Passt zu: Aperitif sowie als Begleiter von Fischterrinen, Sushis, sautierten Jakobsmuscheln, gegrillter Seezunge oder gebratenem Steinbutt sowie Alpkäse

Roero Arneis Malvira Bio	<i>Roero (IT)</i>	7.5 dl	CHF	40.00
---------------------------------	-------------------	--------	-----	-------

Traubensorte: Arneis

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Der Duft ist leicht, aber reichhaltig mit viel Apfel- und Zitrusaromen

Passt zu: Geflügelgerichten

Roséwein

Oeil de Perdrix	<i>Wallis (CH)</i>	5.0 dl	CHF	12.00
------------------------	--------------------	--------	-----	-------

Rotweine

Graveline Assemblage Rouge Wallis (CH) 2.0 dl CHF 5.00
5.0 dl CHF 12.00

Maienfelder Pinot Noir Classic AOC Bio Graubünden (CH) 7.5 dl CHF 48.00

Traubensorte: Pinot Noir

Hellrote Farbe mit leicht violetter Rand. Charakteristische Aromen von Waldboden, Erdbeeren und Kirschen. Süffig und elegant am Gaumen; ein Wein für jede Gelegenheit

Passt zu: Braten von Rind, Kalb, Lamm oder Schwein mit würzigen Saucen (Rosmarin, Thymian), Ragouts oder Gratins passen perfekt!

Merlot Ticino Zanini Tessin (CH) 5.0 dl CHF 12.00

Merlot Roncaia Riserva DOC Tessin (CH) 37.5 dl CHF 28.00

Traubensorte: Merlot

7.5 dl CHF 49.00

Dichtes Rubin

Im Bouquet reife dunkle Beerenfrucht, Schokolade und Röstnoten. Am Gaumen vollmundig mit weichem Tannin. Sehr harmonisch und kraftvoll.

Passt zu: Super zu Wildgerichten wie Rehrücken oder Hirschragout

Beaujolais Beaujolais (FR) 2.0 dl CHF 5.00

5.0 dl CHF 12.00

Primitivo di Manduria Silentium DOC Apulien (IT) 7.5 dl CHF 41.00

Traubensorte: Primitivo

grosser, reicher und lagerfähiger Wein

Passt zu: Zu würzigen, üppigen Fleischgerichten, Wild, mediterraner Küche und Pasta an rassiger

Sauce

Eridano Rioja Bodegas Puente del Ea Rioja (ES) 7.5 dl CHF 40.00

Traubensorte: 100% Tempranillo

Aufhellendes Rubin, mitteldunkel

Intensives, fein süsses Bouquet, rote gekochte

Kirschen, helles Karamell, ein Hauch Kokos, laktische Noten, sehr intensiv und sich immer mehr öffnend. Fülliger Gaumen, cremiges Extrakt, wunderschön integrierte Säure, im Innern zart gerbig, sehr langes Finale, wieder rote, sehr reife Beeren.

Passt zu: dunklem Fleisch, Wild, Lamm und reife Käse

Schaumwein

Prosecco Drusian Extra Dry DOCG Valdobbiadene Veneto (IT) 3.7 dl CHF 23.00

Traubensorte: Glera

7.5 dl CHF 36.00

Frischer, spritziger Prosecco. Fruchtig und aromatisch im Gaumen.

Anhaltendes und verführerisches Finale.

Passt zu: Der Aperitif schlechthin, passt aber auch zu Meeresfrüchten

Raumangebot

Suchen Sie nach Räumlichkeiten für ein Fest, eine Schulung, eine Sitzung oder eine Vereinszusammenkunft? Wir können Ihnen Räume für verschiedenste Anlässe anbieten – an zentraler Lage und bestens erreichbar mit öffentlichen oder privaten Verkehrsmitteln. Auf Wunsch bieten wir den Teilnehmern Ihrer Veranstaltung auch die Verpflegung für Kaffeepausen und Aperitifs sowie Mittag- und Abendessen an und gehen dabei selbstverständlich gern auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Raum		Grösse	Tag	Halbtags	Abend
Cheminéezimmer	EG	34 m ²	CHF 130.00	CHF 80.00	CHF 60.00
Hertistube	EG	82 m ²	CHF 270.00	CHF 140.00	CHF 120.00
Sitzungszimmer HZ8	EG	16 m ²	CHF 100.00	CHF 60.00	CHF 40.00
Mehrzweckraum	UG	53 m ²	CHF 130.00	CHF 80.00	CHF 60.00
Gymnastikraum inkl. Garderobe und Duschen	UG	66 m ²	CHF 250.00	CHF 130.00	CHF 80.00

Technik	Tag	Halbtags	Abend
Beamer	CHF 100.00	CHF 70.00	CHF 50.00
Beamer mit Notebook	CHF 140.00	CHF 100.00	CHF 80.00
Hellraumprojektor	CHF 30.00	CHF 20.00	CHF 20.00
Flipchart	CHF 20.00	CHF 10.00	CHF 10.00
Whiteboard	CHF 20.00	CHF 10.00	CHF 10.00

Weitere Leistungen:

Mineralwasser im Seminarraum 1.0 lt CHF 5.00
Kaffee und Verpflegung auf Anfrage

Die Gebühr beinhaltet die Raummiete (gemäss aktuellem Tarif) sowie die Benützung der sanitären Einrichtungen. Die Räumlichkeiten werden sauber und ordentlich bereitgestellt. Zusätzlicher Reinigungs- oder Entsorgungsaufwand wegen übermässiger Verschmutzung wird mit CHF 60.00 pro Arbeitsstunde in Rechnung gestellt. Fenster und Türen bitte nach Anlassende schliessen und das Licht löschen.

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 eine Woche vor dem Anlass. An- oder Abmeldungen von plus/minus zwei Personen können bis einen Tag vor dem Anlass gemeldet werden. Später mitgeteilte Änderungen oder darüberhinausgehende 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

Die Tafel gibt dem Fest den entsprechenden Rahmen. Gerne organisieren wir für Sie dazu die passenden Dekorationen. Selbstverständlich steht es Ihnen auch frei, die Blumen und Dekoration selbst zu organisieren und mitzubringen.

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.

Haftung

Für Schäden jeglicher Art, die durch den Veranstalter oder seine Gäste bzw. Teilnehmer auf dem Gelände des Zentrums Herti 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 14 Jahre CHF 1.00 pro Altersjahr. Bitte teilen Sie uns bei der Reservation mit, wenn Sie einen Kleinkindersitz (TripTrap) benötigen.

Kreditkarten

Wir akzeptieren alle gängigen Kreditkarten ausser 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 17.00 Uhr. Die Eingangstüren werden im Sommer um 20.00 Uhr und im Winter 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 Alterszentrum Herti 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

Zapfengeld

Gerne dürfen Sie Ihren mitgebrachten Wein bei uns trinken. Wir erheben ein Zapfengeld von CHF 15.00 pro 75 cl Flasche. Für Magnum und andere Grossflaschen multipliziert sich der Betrag jeweils um die 75cl Flaschen-Einheit.