

# *Hotel Restaurant Urweider*

INNERTKIRCHEN

## *Catering für Firmen- und Kundenanlässe*

Lieber Gastgeber

Wir freuen uns über Ihr Interesse an einem Catering durch unseren Betrieb. In dieser Dokumentation finden Sie diverse Menüvorschläge für Ihren Anlass. Gerne erstellen wir auch einen Menüvorschlag ganz nach Ihren Vorlieben und Wünschen.

Es würde uns freuen, Sie an Ihrem Anlass kulinarisch zu begleiten und freuen uns auf eine baldige Kontaktaufnahme.

Mit freundlichen Grüssen

Familie Urweider

# Hotel Restaurant Urweider

INNERTKIRCHEN

## Apéro

Chips und Nüssli	3.--	pro Person
Chips, Nüssli und Blätterteigstangen	5.--	pro Person

### ***Für den kleinen Hunger***

Bergkäse, Gumpesel, Trockenfleisch und Mini-Wurstweggen Ruchbrot

(50 g Fleisch / 50 g Käse / 4 Wurstweggen)

12.50 pro Person

### ***Für den mittleren Hunger***

Bergkäse, Gumpesel, Trockenfleisch, Mini-Wurstweggen, Chäs-Chüechli, Milch-, Malz-, und Ruchbrot, Mini-Pastetli Oliven und Buscettas

(50 g Fleisch / 50 g Bergkäse / 1 Chäs-Chüechli / 4 Mini-Wurstweggen / 4 Mini-Pastetli / 3 Buscettas)

22.50 pro Person

# Hotel Restaurant Urweider

INNERTKIRCHEN

## Menüvorschläge mit Service

(einheitliches Menü)  
Pro Person

### **Menü „Traditionell“**

Grüner Salat Royal

\*\*\*

Geschnetzeltes Schweinefleisch an Rahmsauce  
Hausgemachter Kartoffelstock mit Speckwürfeli

\*\*\*

Schokoladenmousse

38.-

### **Menü „Haslital“**

Gemischter Blattsalat  
an Haus-Dressing und  
gefülltes Blätterteigkissen mit Frischkäse

\*\*\*

Braten vom Schwein und Kalb  
Kräutersauce und Kartoffelgratin

\*\*\*

Haslitaler Kirschtörtchen

44.-

### **Menü „feinheimisch“**

Cavaillon Melone  
mit Parmaschinken

\*\*\*

Duett vom Geflügelbrüstchen und Schweinefilet  
Safranrisotto im Strudelteig und Kirschtomaten

\*\*\*

Tiramisu

48.-

# Hotel Restaurant Urweider

INNERTKIRCHEN

## Menüvorschläge Buffet

Pro Person  
(Siehe Mindestbestellmenge)

### Vorspeisen

Lachsroulade im Wrap mit Meerrettich und frischen Kräutern	9.--
Antipastiteller „piemonte“	8.--
Cavaillon-Melone mit Parmaschinken	8.--

### Suppen

Käseschaumsuppe von der Seilialp	8.--
Fleischbouillon mit Gemüsewürfeli	6.--
„Grosi's“ Gelberbsensuppe	6.--

### Salate

Gemischter Blattsalat	6.--
Nüsslisalat mit Ei und Speck	8.--
Salatbuffet à discretion (6 Sorten)	11.--

### Fleischgerichte

Kalbsbraten an Morchlrahmsauce und Kartoffeltörtchen	28.--
Berner Oberländer Schweinefilet an Basilikumrahmsauce und Kartoffelgratin	30.--
Geschnetzeltes Schweinefleisch Butternüdeli oder Kartoffelstock	19.--

# Hotel Restaurant Urweider

INNERTKIRCHEN

## Dessert

Tiramisu	8.--
Schokoladenmousse	8.--
Frischer Fruchtsalat	8.--
Dessertbuffet (Haslikuchen, Tiramisu, Schokoladenmousse, Fruchtsalat)	14.--

## Getränke

Mineral 1lt	9.--
Orangensaft 1lt	12.--
Weisswein Cortese Cantamessa 0.75lt	42.--
Weisswein Johannisberg du Valais 0.5 lt	25.--
Rotwein Barbera San Vi Cantamessa 0.75 lt	44.--
Rotwein Dôle du Valais 0.5 lt	25.--
Bier Rugenbräu 3dl	4.50
Kaffee	4.--
Digestif 2cl (Grappa, Vielle Prune, Williams)	7.--

Unsere Weine importieren wir selbst - ausschließlich aus dem Piemont.  
Weitere schöne und edle Tropfen finden Sie auf unserer Webseite  
[www.urweider.ch](http://www.urweider.ch) unter „Weinkarte“

# *Hotel Restaurant Urweider*

INNERTKIRCHEN

## **Allgemeine Informationen und AGB**

### **Grundlage**

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) regeln die Rechtsbeziehung zwischen dem Gast/Kunden/Veranstalter, nachfolgend Gast genannt und dem Restaurant Hotel Urweider als Betreiber des Restaurants Hotel Urweider, im folgenden Restaurant bezeichnet.

Der Einfachheit halber wird in diesen AGB – egal in Bezug auf welche Leistung – immer von Vertrag gesprochen.

Es gelten ausschliesslich die bei Vertragsabschluss gültigen Geschäftsbedingungen des Restaurants.

Sollten einzelne Bestimmungen dieser AGB unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit des Vertrages und der übrigen AGB-Bestimmungen nicht berührt. Im übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

### **Offerten**

Eine Offerte ist 30 Tage lang gültig, sofern nicht schriftlich etwas anderes vereinbart wurde. Eine Offerte wird angenommen, indem der Kunde diese schriftlich, telefonisch, per Fax oder E-Mail bestätigt. Das Restaurant Hotel Urweider bestätigt die Annahme schriftlich, per Fax oder E-Mail.

### **Teilnehmerzahl**

Das Restaurant Hotel Urweider erwartet die endgültige Teilnehmerzahl (Garanziezahl) bis spätestens 96 Stunden vor dem Anlass welche als Grundlage für die Rechnungsstellung dient.

Gibt es beim Anlass selbst noch eine Abweichung nach unten, wird das Restaurant Hotel Urweider die Garanziezahl verrechnen.

# *Hotel Restaurant Urweider*

INNERTKIRCHEN

## ***Rücktritt von Veranstaltungen***

Tritt der Veranstalter in der Zeit von 1-14 Tage vor Anlassbeginn zurück, behält sich das Restaurant Hotel Urweider das Recht auf Zahlung von 50 % des erwarteten Umsatzes. Der Rechnungsbetrag errechnet sich wie folgt: vereinbarte Leistung mal vorgesehene Personenzahl.

Zusatzleistungen wie Dekorationen und Unterhaltung etc., werden in jedem Fall voll verrechnet.

## ***Geschirr- und Lokalmiete***

Gerne organisieren wir für Sie das benötigte Geschirr, welches frühzeitig geliefert und von uns im gebrauchten Zustand wieder zurückgenommen wird. Die Kosten für die Geschirr- und Lokalmiete trägt der Kunde.

Unter Geschirr verstehen wir sämtliches Geschirr von Gläsern, Tellern, Besteck und Tassen. Erfahrungsgemäß belaufen sich die Kosten pro Person auf 10.-- bis 15.--

## ***Tischdekoration***

Falls gewünscht organisieren wir die Tischdekoration bei einem lokalen Händler. Die Kosten für die Tischdekoration trägt der Kunde.

# *Hotel Restaurant Urweider*

INNERTKIRCHEN

## ***Vegetarier, Unverträglichkeiten und Allergien***

Wir bitten Sie vorgängig abzuklären, ob es Vegetarier oder Leute mit bestimmten Lebensmittelunverträglichkeiten gibt. Wir werden für diese Personen einen Ersatz anbieten oder das gewünschte Menü angepasst zubereiten.

## ***Transportkosten***

„Haslital“ pauschal 100.-

Weitere Umgebung nach Aufwand

## ***Mindestbestellmenge***

Menü Catering & Buffet ab 80 Personen

Menü Buffet einzelne Positionen mind. 20 Personen

## ***Preise***

Alle Preise sind in CHF inklusive Mehrwertsteuer, Service und Betreuung des Buffets.