



BANKETT
DOKUMENTATION
2019

APÉRO-HÄPPCHEN

KALT

Crevettencocktail mit Avocado im Glas
Crème Brûlée von der Entenleber
Saisonale Suppe im Glas
Rindstatar auf mariniertem Toast
Lachs auf Blinis
Gemüse Tortilla 🌿
Thunfisch-Tataki mit asiatischem Salat
Mini-Silserli gefüllt mit Schinken, Salami, Lyoner, Ei, Lachs, Roastbeef, Thonmousse
Bruschetta mit Tomaten, Oliventapenade und Pesto 🌿
Conchiglioni mit Ratatouille 🌿
Melone mit Rohschinken
Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Spiessli 🌿
Feta-Gurkensalat an Honig-Ingwer-Dressing 🌿

CHF 6.- pro Stück

WARM

Pilzrisotto im Glas 🌿
Mini-Beef Burger
Gebratene Kichererbsen 🌿
Auberginen-Tomaten-Küchlein 🌿
Gratinierte Jakobsmuscheln mit Lauch an Zitronensabayone
Ravioli saisonal gefüllt 🌿
Eglifilet an Sauce Remoulade
Käseküchlein 🌿
Mini-Pizza 🌿
Seeteufelfilet nach *Marokkanischer Art*
Stroganoff mit Spätzli im Glas
Frühlingsrollen an Sauce süss-sauer 🌿
Gemüse-Crumble 🌿

CHF 8.- pro Stück

🌿 *vegetarisch*

SÜSS

Früchte-Tartelette
Duo vom Schokoladenmousse
Caramelköpfl
Tiramisù
Crème Brûlée
Mini-Cheese Cake
Fruchtsalat im Glas
Birnen-Caramel-Panna Cotta

CHF 5.- pro Stück

KLASSISCHE PLATTEN

HOBELKÄSEPLATTE

Hobelkäse, Butterzopf, Butter, Cornichons, Silberzwiebeln, Zwiebelringe

CHF 15.- pro Person

FLEISCH- UND KÄSEPLATTE

Schinken, Salami, geräucherte Truthahnbrust, Rauchspeck,
Aufschnitt, Hobelkäse, Weichkäse, Butterzopf, Butter,
Cornichons, Silberzwiebeln, Zwiebelringe

CHF 17.- pro Person

BÜNDNERPLATTE

Bündnerfleisch, Rohschinken, Schinken, Salami,
Hobelkäse, Hart- und Weichkäse, Butterzopf, Butter,
Cornichons, Silberzwiebeln, Zwiebelringe

CHF 19.- pro Person

APÉRO-VARIANTEN

FARNSBURG APÉRO

für die Dauer von einer Stunde

Rindstatar auf mariniertem Toast, Melone mit Rohschinken, Crevettencocktail im Glas, Gemüsesticks mit Kräuterquark, Mini-Pizza mit Champignons und Spinat, Weiss- und Rotwein, Bier, Fruchtsäfte, Mineralwasser

CHF 39.- pro Person

BACHELORETTE APÉRO

für die Dauer von max. 2 Stunden

Feta-Gurkensalat an Honig-Ingwer-Dressing, Kuchlein mit Auberginen und Tomaten, Lachs auf Blinis, Crevettencocktail im Glas, Eglifilet an Sauce Remoulade, Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Spiessli, Gemüsesticks mit Kräuterquark
Prosecco, Aperol Spritz, Hugo, Martini,
Fruchtsäfte, Mineralwasser

CHF 69.- pro Person

BACHELOR APÉRO

für die Dauer von max. 2 Stunden

Mini-Silserli assortiert, Mini-Beef Burger, Stroganoff mit Spätzli, Melone mit Rohschinken, Eglifilet an Sauce Remoulade
2 Bartender's Shots, Bier,
Fruchtsäfte, Mineralwasser

CHF 51.- pro Person

AFTER WORK APÉRO

für die Dauer von max. 2 Stunden

Platte mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Schinken, Salami, Hobelkäse, Hart- und Weichkäse mit Butterzopf, Butter, Cornichons, Silberzwiebeln, Zwiebelringe
Weiss- und Rotwein, Bier, Prosecco, Monatscocktail,
Fruchtsäfte, Mineralwasser

CHF 59.- pro Person

MENU 1

Amuse bouche

Bunter Blattsalat an einem Honig-Ingwer-Dressing
mit pochiertem Ei, Speck und Brotcroûtons
Salade mêlée et son œuf poché accompagné de lard et de croûton

CHF 12.-

Gerollte Maispoularde an einer Calvadossauce
serviert mit cremiger Polenta und knackigem Gemüse
Galantine de suprême de poulet jaune, sauce calvados
Polenta crémeuse et légume

CHF 32.-

Gebrannte Crème mit Pistazien
Crème brûler à la pistache

CHF 11.-

GESAMTES MENU CHF 55.-

MENU 2

Amuse bouche

Rinds-Carpaccio mit Oliven-Trüffel-Öl, Rucola und Parmesansplittern
Carpaccio de bœuf mariné avec un bouquet de salade de roquette et ses copeaux de parmesan

CHF 18.-

Seeteufel-Medaillon an einer Tomaten-Butter-Sauce
serviert mit Safranrisotto und Marktgemüse
Medaillon de Lotte rotie au herbe, beurre blanc de tomate
Risotto au safran et légumes de saison

CHF 38.-

Zitronen-Tartelette mit Meringue und Himbeersorbet
Tartelette au citron meringuer et son sorbet framboise

CHF 12.-

GESAMTES MENU CHF 68.-

MENU 3

Amuse bouche

Thunfisch-Tataki auf einem asiatischen Salat
Tataki de thon sur salade asiatique

CHF 22.-

Karotten-Orangen-Crèmesuppe mit Ingwer
Soupe de carotte et orange parfumer au gingembre

CHF 12.-

Lammrückenfilet in einer Pekannuss-Kruste an Thymiansauce
serviert mit Rösti und buntem Gemüse
Carrée d'agneau en croute de noix de pecan, sauce au thym
Pomme paillasson et légumes

CHF 41.-

Windbeutel mit Vanilleglace gefüllt
serviert mit lauwarmer Schokoladensauce
Profiterole farcie a la glace vanille et sa sauce chocolat

CHF 13.-

GESAMTES MENU CHF 88.-

MENU 4

Amuse bouche

Kalbstatar mit frischen Trüffeln und Pinienkernen
Tartare de veau au truffe et pignon de pain accompagnée de toast

CHF 16.-

Seezungenroulade an einer Zitronensauce auf Venerereis
Roulade de saumon sauce citron vert sur lit de riz vénéré

CHF 20.-

Kalbsbäggli an einer Bratensauce
serviert mit Schmelzkartoffeln und Marktgemüse
Joue de veau braiser
Pomme fondante et légumes de saison

CHF 42.-

Kleiner Käseteller mit Früchtebrot
Assiette de fromage et pain au fruit

CHF 9.-

Aprikosentiramisù
Tiramisu à l'abricot

CHF 11.-

GESAMTES MENU CHF 98.-

MENU 5

Amuse bouche

Tataki vom Rind
auf Sojasprossen und Mango Chutney
Tataki de bœuf sur salade de soja et chutney de mangue

CHF 16.-

Lachsfilet auf Lauchgemüse an einer Estragonsauce
Pavée de saumon sur ragout de poireau sauce estragon

CHF 16.-

Granita vom Limoncello
Granitée au Limoncello

CHF 6.-

Kalbssteak mit Champignons gratiniert dazu Tonka-Bohnen-Pürée und saisonales Gemüse
Steak de veau gratiné au champignon Purée de pomme de terre a la fève de tonka et ses légumes de saison

CHF 49.-

Kleiner Käseteller mit Früchtebrot
Assiette de fromage et son pain au fruit

CHF 9.-

Gegrillte Ananas an Szechuanpfeffer serviert mit Mandelbiskuit und Joghurtsorbet
Ananas rôtis au poivre de séchant sur son biscuit à l'amande et son sorbet yaourt

CHF 11.-

GESAMTES MENU CHF 108.-

MENU 6

Amuse bouche

Carpaccio von der Jakobsmuschel mariniert mit dem Saft des Granny Smith Apfels
Carpaccio de saint jacques mariner a la pomme granny Smith

CHF 15.-

Offene Ravioli mit Kalbsmilken an Champignons-Trüffel-Sauce
Ravioli ouvert au riz de veau et sauce champignon aux truffes

CHF 14.-

Gebratener Petersfisch serviert auf Caponata an Sauce Vierge
Saint pierre rôti sur caponata et sauce vierge

CHF 17.-

Litchisorbet mit Champagner
Sorbet litchi arroser au champagne

CHF 6.-

Rindsfilet an Portosauce serviert mit Kartoffelgaletten und saisonalem Gemüse
Filet de bœuf au sauce porto ses galette de pomme de terre vonatienne et légume de saison

CHF 45.-

Kleiner Käseteller mit Früchtebrot
Assiette de fromage et son pain au fruit

CHF 9.-

Zwetschgen-Crumble serviert an Vanillesauce
Crumble au quetsche sauce vanille

CHF 12.-

GESAMTES MENU CHF 118.-

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

GRUNDLAGE

Als Grundlage gilt die Reservationsbestätigung. Zusatzinformationen wie Küchenavis und Organisationsplan sind integrierter Bestandteil des Reservationsvertrages.

PERSONENZAHL

Die gemeldete Personenzahl gilt einen Werktag vor der Veranstaltung als verbindlich.

ANZAHLUNG

Die Farnsburg Erlebnis AG verlangt bei Vertragsabschluss eine Vorauszahlung in der Höhe von 50% des zu erwartenden Umsatzes.

ANNULATION

Tritt der Mieter vom Vertrag zurück, behält sich die Farnsburg Erlebnis AG, ohne anderslautende Vereinbarung, vor, eine Umtriebsentschädigung in Rechnung zu stellen. Entstehende Schadensersatzpflicht umfasst die Mieten und den in Aussicht stehenden Umsatz. Hierbei gelten folgende Ansätze:

60–40 Tage vor der Veranstaltung	25%
39–20 Tage vor der Veranstaltung	50%
19–10 Tage vor der Veranstaltung	75%
9– 0 Tage vor der Veranstaltung	100%

Sind keine Leistungen vereinbart, verrechnen wir die vorgehend aufgeführten Prozentzahlen, bei Aperitifen auf der Basis von CHF 30.– pro Person und bei Bankettanlässen auf der Basis von CHF 70.– pro Person. Wird der annullierte Anlass im entsprechenden Rahmen innerhalb eines Jahres doch in der Farnsburg Erlebnis AG durchgeführt, wird dem Veranstalter die Miete zugeschrieben.

ANGEBOTS UND PREISÄNDERUNG

Preisänderungen sind vorbehalten. Abweichungen werden schriftlich vereinbart.

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.

BÜHNENTECHNIKER

Für Auf- und Abbau, das Proben und während der Darbietung ist die Anwesenheit des Bühnentechnikers der Farnsburg Erlebnis AG vorgeschrieben. Für den Bühnentechniker wird dem Veranstalter ein Stundenansatz von CHF 120.- verrechnet.

TÜRWACHEN

Bei Grossveranstaltungen sind Türwachen durch Organe einer Sicherheitsfirma obligatorisch. Die Kosten hierfür werden dem Mieter in Rechnung gestellt.

SCHÄDEN

Der Veranstalter haftet in jedem Fall für alle Schäden die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen. Bei gemieteten Geräten ist der verantwortliche Organisator verpflichtet, dem diensthabenden Chef de Service oder dem Techniker den Schluss des Anlasses zu melden, damit die gemieteten Geräte kontrolliert und weggeräumt werden können. Für defekte oder fehlende Geräte ist der Veranstalter haftbar.

ÄNDERUNG

Es ist untersagt, an baulichen und technischen Einrichtungen irgendwelche Änderungen vorzunehmen. Für besondere Anlässe (Ausstellungen) dürfen Einbauten und Einrichtungen nur mit schriftlicher Genehmigung der Farnsburg Erlebnis AG erstellt werden. Vitrinen und Reklameflächen dürfen nicht verdeckt werden.

VERSICHERUNG

Eingebrachtes Gut ist gegen alle möglichen Risiken vom Veranstalter zu versichern. Die Farnsburg Erlebnis AG lehnt als Vermieter jede Haftung ab.

RUHE UND ORDNUNG

Die Benützer der gemieteten Räumlichkeiten sind zur Einhaltung von Ruhe und Ordnung verpflichtet. Den Weisungen der Verantwortlichen der Farnsburg Erlebnis AG ist Folge zu leisten. Die Farnsburg Erlebnis AG kann von Reservationen entschädigungslos zurücktreten oder Veranstaltungen abbrechen, wenn der ordentliche Geschäftsbetrieb, die Sicherheit von Personen oder der Ruf der Farnsburg Erlebnis AG gefährdet sind. Dies ist besonders dann der Fall, wenn unwahre oder unvollständige Angaben über Inhalt und Verlauf des Anlasses gemacht werden.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Der Veranstalter ist dafür verantwortlich, dass nicht mehr Personen Einlass gewährt wird, als dies dem Fassungsvermögen des vermieteten Saales entspricht. Verbindlich dafür sind die von der Farnsburg Erlebnis AG angegebenen Höchstzahlen auf den Bestuhlungsplänen.

INFORMATIONSPFLICHT

Der Mieter ist dafür verantwortlich, dass die Allgemeinen Geschäftsbedingungen auch den durch den Mieter zugezogenen Dritten (Orchester, Aussteller, Dekorateure usw.) bekannt sind.

ESS- UND TRINKWAREN

Ess- und Trinkwaren werden ausschliesslich durch Farnsburg Erlebnis AG angeboten.

ZUSÄTZLICHE BESTIMMUNGEN

Falls der Besteller nicht gleichzeitig der Veranstalter ist, haftet er der Farnsburg Erlebnis AG gegenüber mit dem Veranstalter solidarisch als Gesamtschuldner. Im Falle von höherer Gewalt (Brand, Streik usw.) entstehen der Farnsburg Erlebnis AG keine Verpflichtungen gegenüber dem Veranstalter. Beim Rücktritt vom Vertrag behält sich die Farnsburg Erlebnis AG Schadenersatzforderungen gemäss OR vor. Die Vermieterin kann Vorauszahlungen verlangen.

Farnsburg Erlebnis AG
Landgasthof Farnsburg

Farnsburgweg 194
4466 Ormalingen

+41 61 985 90 30

landgasthof@farnsburg.ch
www.farnsburg.ch