

**GRUND ZUM  
FEIERN? ODER  
EINFACH SO?**

**WIR FREUEN  
UNS AUF SIE!**



# Herzlich Willkommen im Hirzi

## Bankettdokumentation

Seit 1982 lockt das Hirzi im Sommer Badegäste in das - mitten im Grünen liegende - Freibad, im Winter Schlittschuhläufer aufs Eis und gesellige Passanten ganzjährig ins heimelige Restaurant.

Das Restaurant Hirzi ist seit Jahren darauf bedacht, alle Gäste der Anlage mit leckerem Essen zu verwöhnen. Im Sommer 2018 hat das Hirzi ein neues Erscheinungsbild erhalten und damit eine leistungsfähige moderne Küche sowie ein freundlicher Gasträum im Erdgeschoss mit Abtrennung des Säali's. Im Obergeschoss ist zudem ein einladender heller Raum entstanden, dem die grosse Terrasse mit Bergsicht seinen Charme verleiht. Der Eventraum eignet sich optimal für Sitzungen, Tagungen und Schulungen. Mit Beamer, Beschallung und Flipchart ausgestattet bietet er alles, was zu dieser Nutzung von Nöten ist. Aber auch ein Aperitif unter Freunden, Taufen, Konfirmationen, Geburtstage, Hochzeiten sind jederzeit herzlich willkommen. Wer den Rahmen des null-Sterne-Betriebs mit höchstem Genuss

schätzt, wird sich im Hirzi wie zu Hause fühlen. Die Kulinarik zu jedem Ihrer Anlässe wird mit viel Liebe vom motivierten Hirzi-Team zubereitet und serviert. Wir beschreiten den weiter Weg vom Schnellimbiss zu einem gemütlichen, gutbürgerlichen Restaurant mit bodenständiger Kost, wo immer möglich mit Nahrungsmitteln und Getränken aus der Region oder zumindest aus der Schweiz. Gerne beraten und unterstützen wir Sie bei der Organisation Ihres ganz persönlichen Anlasses.

**Wir machen den Unterschied...** Überzeugen Sie sich selbst.

Stefanie Hegg und das ganze Gastro-Team

## Inhaltsverzeichnis

---

1. Aperitifs und Stehpartys.....	4
2. Unsere Menüvorschläge für Gruppen ab 10 Personen .....	6
3. Unsere Menüvorschläge für Gruppen ab 20 Personen / Buffet.....	7
4. Menüs im Baukastensystem .....	10
5. Getränke .....	12
6. Räumlichkeiten .....	14
7. Events.....	15
8. Teamanlass.....	17
9. Gut zu wissen.....	19
10. Checkliste für entspannte und gut organisierte Anlässe ....	20

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

## 1. Aperitifs und Stehpartys

---

### Apéro-Speisen im Baukastensystem

Stellen Sie Ihren Apéro nach Belieben zusammen. Die Apéro-Häppchen bereiten wir Ihnen gerne bereits ab 12 Personen zu.

Wir empfehlen Ihnen folgende Mengen:

#### Klassischer Apéro

Dauer:	20-30 Minuten
Portionen:	4-5 Stück pro Person
Gewicht:	ca. 80 – 120 g pro Person

Dieser Apéro ist vor einem Mittag- oder Nachtessen gedacht, oder einfach nur zum «Gluscht».

#### Apéro riche

Dauer:	40 – 60 Minuten
Portionen:	6 – 8 Stück
Gewicht:	ca. 180 – 240 g pro Person

Dieser reichhaltige Apéro fördert die lockere Unterhaltung, ist geeignet für längere Stehpartys und ist bereits eine Zwischenmahlzeit.

Sie bestimmen Menge und Preis pro Person für Ihr Apéro selbst mit Ihrer Speisenauswahl von Seite 4 und 5.

<b>KALTE APÉRO-SPEISEN</b>	<b>EINHEIT</b>	<b>CHF</b>	<b>WARME APÉRO-SPEISEN</b>	<b>EINHEIT</b>	<b>CHF</b>
Fleisch (80g) - und Käseplatte (60g)	Portion	11.00	Frittierte Zwiebelringe (65g) mit Tartarsauce	Portion	3.50
Lachs-Frischkäse-Lollipops	Stück	2.50	Knoblibrot Hirzi	Stück	7.00
Gemüse mit Dip-Saucen	Portion	5.00	Pizza Baguettes Margherita	Stück	9.00
Belegte Brötchen (Lachs, Ei, Thon Salami oder Hüttenkäse-Bündnerfleisch)	Stück	2.50	Flammkuchen	Stück	14.00
Cherry-Tomaten-Käse-Spiessli	Stück	3.50	Speck-Pflaumen	Stück	2.50
Marinierte Oliven	Portion	6.50	Frühlingsrollen «Amelona» mit Sweet-Chili-Sauce	Stück	2.50
Bruschetta mit Tomaten Zwiebeln und Basilikum	Stück	2.50	Frühling: Spargelsuppe (1dl)	Portion	3.50
Kartoffelchips (100g) und gesalzene Erdnüsse (60g)	Portion	3.00	Sommer: Gazpacho (1dl)	Portion	3.50
			Herbst: Kürbissuppe (1dl)	Portion	3.50
			Winter : Chili-Bananen- Suppe (1dl)	Portion	3.50

## 2. Unsere Menüvorschläge für Gruppen ab 10 Personen

---

Diese Menüvorschläge sind als einheitliche Menüs gedacht. Es handelt sich hierbei um Speisen, die wir extra für Ihren Anlass einkaufen und frisch zubereiten. Die Portionen sind grosszügig berechnet. Nach Absprache können wir auch einen Fleisch-Nachservice anbieten. Der Zuschlag hierfür beträgt 18 % des Menüpreises.

### Aus der Region

Marktsalat an unserem Hausdressing

\*\*\*

Rindsfilet an Morchelsauce mit Bärner Frites und einem Gemüsebouquet

\*\*\*

Apfelküchlein mit Vanillesauce CHF 72.80

---

### Feierlich im Herbst / Winter

Suppe nach Absprache

\*\*\*

Rinds-Hohrückensteak Kräuterbutter mit Kartoffelgratin und Marktgemüse

\*\*\*

Rotwein-Zwetschgen mit einer Kugel Zimtglacé CHF 64.00

### Das Vorteilhafte

Gemischter Salat an unserem Hausdressing

\*\*\*

Poulet Brust an Zitronen-Dill-Sauce mit Butternudeln und Karotten Duo

\*\*\*

Vanille-Birne mit Schoggicrème CHF 34.40

---

### Das Liebliche

Gemischter Blattsalat mit Radiesli und Ei an unserem Hausdressing

\*\*\*

Schwedenbraten vom Schweinshals an Portweinsauce mit Röstikroketten und Mandelblättchen-bestäubtem Broccoli

\*\*\*

Becher-Cheese-Cake mit Saisonfrüchten CHF 38.90

---

### Das Fischmenü

Ruccolasalat mit Sprinz und Pinenkernen

\*\*\*

Lachsforelle an Zitronensauce, Wildreis, Blattspinat

\*\*\*

Vacherin-Torte mit zwei verschiedenen wählbaren Aromen im Glas CHF 54.00

---

Die Preise verstehen sich pro Person. Bei Gruppen unter 10 Personen bitten wir Sie, aus unserer normalen Speisekarte zu bestellen.

### 3. Unsere Menüvorschläge für Gruppen ab 20 Personen / Buffet

---

#### Hirzi-Frühstücksbuffet, neudeutsch Brunch genannt

**À discrétion** **CHF 32.00**

**Kinder bis 13 Jahre** **CHF 2.00 pro Altersjahr**

**Kinder unter 5 Jahren** **gratis**

1 Glas Prosecco, Kaffee, Tee, Milch, Ovomaltine, Schokolade, Fruchtsaft, Mineralwasser mit und ohne

Diverse Brot- und Brötchensorten, Gipfeli, Birchermüesli, Frucht- und Naturjoghurt, Müesli, gekochte Eier, Spiegelei, Rührei, Speck, Cipollata, Rösti, Fleisch-, Käse- und Fruchtplatte, Rauchlachs, Meerrettich-mousse

Diverse Aufstriche wie Konfitüren, Nutella, Honig...

#### Salatbuffet

##### Kleines Salatbuffet

5 Sorten nach Wahl **CHF 11.50**

##### Grosses Salatbuffet

7 Sorten nach Wahl **CHF 13.50**

#### Salatauswahl

Karottensalat  
Maissalat mit Curry  
Gurkensalat mit Dill  
Randensalat  
Kartoffelsalat  
Pastasalat mit Gemüsewürfeli  
Selleriesalat mit Ananas  
Griechischer Salat  
Panzanella, Toskanischer Brotsalat  
Kabissalat mit Speckwürfeli  
Coleslaw (amerikanischer Kabissalat)

#### Saisonsalate

Blattsalat gemischt, saisonale Mischung  
Kopfsalat  
Tomaten-Mozzarella-Salat  
Nüsslersalat mit Speck und Ei  
Endivien  
Brüsseler

Dressing Französisch und Italienisch zum selbst Wählen

### Spaghetti-Plausch

Mit 4 verschiedenen Saucen, dazu Reibkäse CHF 19.00

### Vo jedem öppis – Buffet

Gemischte 70gr-Metzgerwürste vom Grill  
Fleischlose Reispfanne  
Burger-Variante mit und ohne Fleisch  
Tomaten-Mozzarella-Salat, grüner Blattsalat,  
Kartoffelsalat, Brot und Zopf CHF 46.90

### Schwizer Buffet

Rippli, geräucherter Speck, Saucisson, Siedfleisch,  
Fleischkäse aus dem Ofen,  
Petersilien-Kartoffeln, Bohnen, Sauerkraut,  
Senfschaum CHF 34.00

### Chinoise-Buffet 300g (Fleisch pro Person)

Fleisch vom Rind, Kalb, Pferd und Poulet,  
4 hausgemachte Saucen, Früchte und  
Essiggemüse, Pommes Frites und / oder Reis CHF 44.00

### Raclette-Plausch

4 verschiedene Raclette-Käsesorten, Früchte  
(Ananas, Birnen), Essiggurken, Silberzwiebeln,  
Speckwürfeli, Kartoffeln, Gewürze CHF 41.00

### Grill-Buffet

Mit mariniertem, beziehungsweise gewürztem Fleisch. Die Zusammenstellung des gewünschten Fleisches liegt ganz an ihrem Geschmack. Hausgemachte Kräuterbutter inklusive...

#### Rindfleisch

Entrecôte 100g	CHF	6.80
Filet 100g	CHF	8.20
Hohrückensteak 100g	CHF	5.90
Rib-Eye-Steak 100g	CHF	6.80

#### Lammfleisch

Nierstück 100g	CHF	5.45
----------------	-----	------

#### Pouletfleisch

Pouletsteak mariniert 100g	CHF	2.30
Pouletschenkel 100g	CHF	1.50

#### Kalbfleisch

Koteletten 100g	CHF	6.40
Steak 100g	CHF	7.90
Filet 100g	CHF	8.50

#### Schweinfleisch

Nierstück 100g	CHF	3.00
Hals 100g	CHF	2.65

#### Würste

Verschiedene Bratwürsli vom Metzger 100g	CHF	3.50
Grill-Bratwurst 100g	CHF	3.10

#### Fisch

Nach Saison und Aufwand



### Fleischlos

Grillkäse 50g	CHF	4.50
Gemüse-Spiesse Stück	CHF	3.50
Zucchini-Feta-Spiesse Stück	CHF	3.80
Gefüllte Champignons 100g	CHF	5.50

### Beilagen

Kartoffelgratin pro Person	CHF	5.00
Baked-Patatoes mit Sour-Cream pro Stück	CHF	2.50
Maiskolben pro Stück	CHF	3.00
Hausgemachte Saucen 100g	CHF	2.40

### Kindergeburtstags- Buffet



Chicken-Nuggets oder Fisch-Knusperli, Pommes Frites, Donut, inklusive Badi- oder Eisbahneintritt	CHF	18.00
--	-----	-------

#### 4. Menüs im Baukastensystem

##### Kalte Vorspeisen CHF

Grüner Blattsalat an Hausdressing	8.00
Gemischter Salat an Hausdressing	9.50

<b>Frühling</b> Jungblätter-Marktsalat	9.00
--	------

<b>Sommer</b> Caprese (Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl)	12.50
--	-------

<b>Herbst</b> Alpensalat mit Baumnüssen Und Käseflocken	12.50
--	-------

<b>Winter</b> Zarter Nüsslisalat, knuspriger Speck, Ei und Croûtons an unserem Hausdressing	11.50
--	-------

##### Warme Vorspeisen CHF

Tagessuppe mit Brot	8.00
Bündner Gerstensuppe	10.50

##### Hauptgang mit Fleisch CHF

Pouletbrust süss-sauer und Marktgemüse	30.00
--	-------

Schweinsrahmschnitzel an Champignonsauce und Marktgemüse	28.00
---	-------

Schweinscordon-bleu und Marktgemüse	30.00
-------------------------------------	-------

Rindsfilet Gulasch Stroganoff und Marktgemüse	38.50
---	-------

##### Preise inklusive der zu wählenden Stärkebeilage:

Reis, Nudeln, Pommes Frites, hausgemachte Spätzli,  
Risotto, Rösti, Kartoffelstock oder Salzkartoffeln

##### Hauptgang fleischlos CHF

Hausgemachte Spätzlipfanne mit Gemüse	16.50
---------------------------------------	-------

Bananencurry mit Reis	15.00
-----------------------	-------

Frühlingsrollen «Amelona» mit Sweet-Chili-Sauce	2.50	pro Stück
--	------	-----------

<b>Nachspeisen</b>	<b>CHF</b>
Rotwein-Zwetschgen mit einer Kugel Zimtglacé	11.50
Apfelhüechli an lauwarmer Vanillesauce	9.50
Becher-Cheese-Cake mit Saisonfrüchten	5.50
Vanille-Birne mit Schoggicrème	6.50
Fruchtwähe mit Rahm	6.50 + 1.00
Vacherin-Torte mit zwei verschiedenen wählbaren Aromen im Glas	7.50
Rotwein-Ananas-Carpaccio mit Oliven-Vanille-Öl, und Eis	14.00
Panna Cotta mit Saison-Früchtepürée	12.00
Käse-Dessert-Teller mit Ciabattabrot	11.50

## 5. Getränke

Kalte Getränke	EINHEIT	CHF
Valser mit & ohne Kohlensäure	50 cl	5.00
	1,5 Liter	11.00
Cola / Cola Zero	45 cl	5.00
	1,5 Liter	11.00
Sprite	45 cl	5.00
Fuse Tea Pfirsich / Zitrone	50 cl	5.00
	1,5 Liter	11.00
Huus-Tee Ramseier	50 cl	5.00
Rivella rot / blau	50 cl	5.00
	1,5 Liter	11.00
Schorle	50 cl	5.00
Fanta	50 cl	5.00
Sirup	20 cl	0.50
Tikki Himbeer-Limonade	20 cl	2.00
Capri Sun	25 cl	1.50
Red Bull	33 cl	5.00

## Heisse Getränke

	EINHEIT	CHF
Tee in 12 Sorten		3.90
Kaffee Crème / Espresso / Ristretto		4.10
Doppelter Espresso		6.10
Milchkaffee / Cappuccino		4.50
XL Milchkaffee / Latte Macchiato		4.70
Ovo / Schokolade (mit Milch)		4.50
Chococino (Milch, Kaffee, Schokolade)		4.50

## Wein

### Prosecco

Prosecco Val D'oca	Italien	20 cl	14.50
--------------------	---------	-------	-------

### Weisswein

Tartegnin «Sous Vincy» La Côte AOC	Waadt	70 cl	29.40
Yvorne AVY AOC	Waadt	50 cl	19.50
Johannisberg AOC	Wallis	50 cl	19.50

### Roséwein

Oeil de Perdrix	Wallis	50 cl	19.50
-----------------	--------	-------	-------

### Rotwein

Syrah du Valais AOC	Wallis	75 cl	39.00
Primitivo Senza Parole IGT	Italien	75 cl	29.70
Merlot del Ticino DOC	Tessin	50 cl	19.50
Primitivo Gladiatore IGT	Apulien	50 cl	19.50

<b>Aperitifs ohne Alkohol</b>	<b>EINHEIT</b>	<b>CHF</b>
Sanbitter mit Eis	10 cl	3.50
Ginger Beer	20 cl	5.00
San Bitter Orange	35 cl	8.00
Hugolino	50 cl	5.00

<b>Aperitifs mit Alkohol</b>	<b>EINHEIT</b>	<b>CHF</b>
Gespritzter Weisswein (süss/sauer)	10 cl	6.50
Henâche / Panâche	30 cl	4.50
Hirzianer (Aperol 11% Vol., Prosecco, Mineral)		12.00
Gummibärli (Wodka 24% Vol., Red Bull)		12.00
Lillet (Lillet 17%, Vol. Ginger Beer)		12.00
Kir (Cassis, Weisswein)		10.00
Kir Royal (Cassis, Prosecco)		11.00
Gin Wild Berry (Gin, Tonicwasser)		12.00
Campari Orange		8.00

<b>Offenbier</b>	<b>EINHEIT</b>	<b>CHF</b>
Felsenau Bärner Junker	20 cl	3.50
	30 cl	4.50
	40 cl	5.50
	50 cl	6.50

<b>Flaschenbier</b>		
Schmitte Bier	50 cl	7.50

<b>FELSENAU</b>		
Bärner Müntschi	33 cl	5.50
Bärner WeizZzen Bier	50 cl	6.50

<b>RUGRNBRÄU</b>		
Rugenbräu Lager	50 cl	6.50

<b>ALKOHOLFREIES</b>		
Rugenbräu	33 cl	5.00
Bilz Panaché	33 cl	4.50

Alle Preise inklusive 7,7% gesetzlicher MwSt. und in Schweizerfranken (CHF)

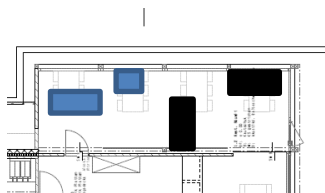
## 6. Räumlichkeiten

### Säali im Erdgeschoss

Das Säali befindet sich leicht abgetrennt im Restaurant. Dieser Raum ist geeignet für kleine Sitzungen, die nicht hinter verschlossenen Türen und in einer Entspannten Lounge-Atmosphäre stattfinden dürfen. Das Säali ist zur Gaststube hin offen. Zudem ist es geeignet für kleinere private Anlässe, Vereinstreffen oder Firmenapéro.

Im Säali finden Sie einen 6er-Tische plus ein 2-er Tisch sowie zwei Lounge-Gruppen à je 4 Personen. Die Fensterfront und der Ausblick zur Badi bringen ein helles warmes Ambiente mit sich. Für Rollstühle ist das Säali erreichbar.

Maximale Personenzahl 16

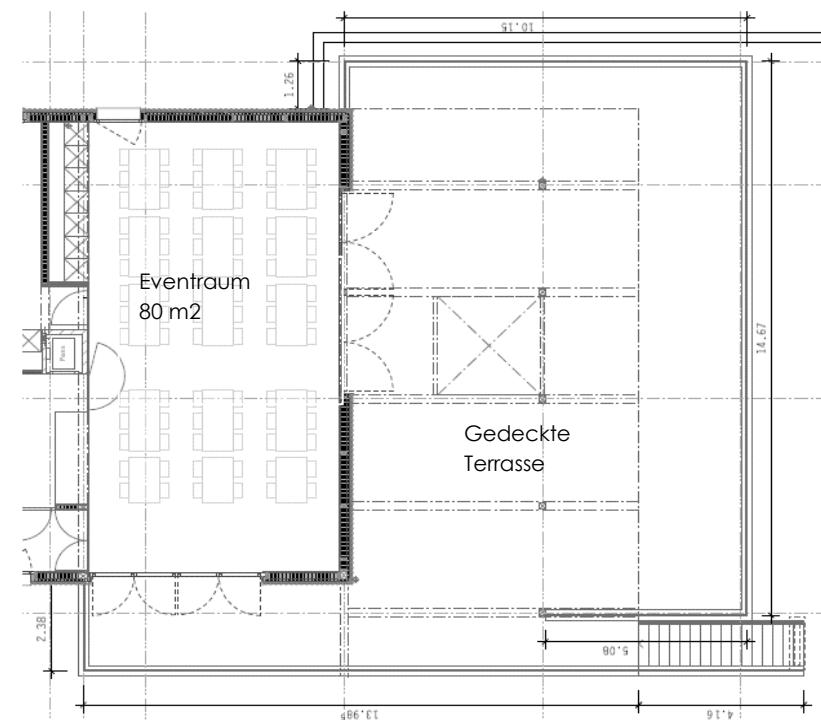


Normal max. 16  
Personen

### Eventraum im Obergeschoss

Der Eventraum ist im Obergeschoss des Restaurants. Über die Aussentreppe gelangt man zur grossen, teilgedeckten Terrasse und dem geräumigen hellen und freundlichen Raum. Der Raum eignet sich exzellent für Schulungen und Seminare, Feiern aller Art und Firmenessen.

Für die Planung Ihres Seminars fragen Sie bitte nach der Seminardokumentation.

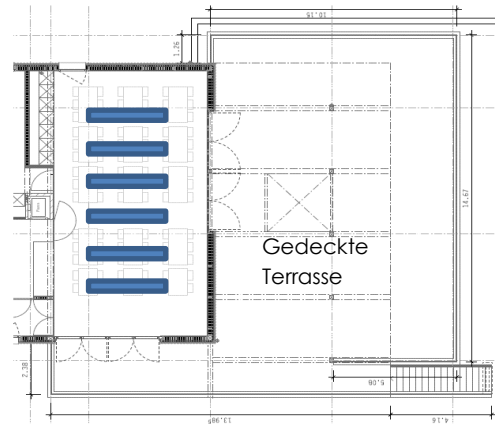


## 7. Events

### Bestuhlungsarten Events

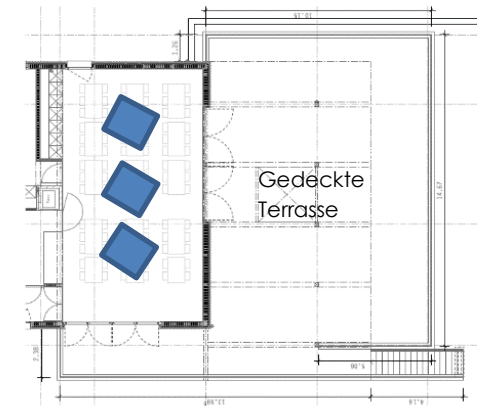
#### Variante «Bergblick»

Maximal 84 Personen  
komfortable Personenzahl 58  
Mit aller Blick nach der Terrasse  
und den Bergen



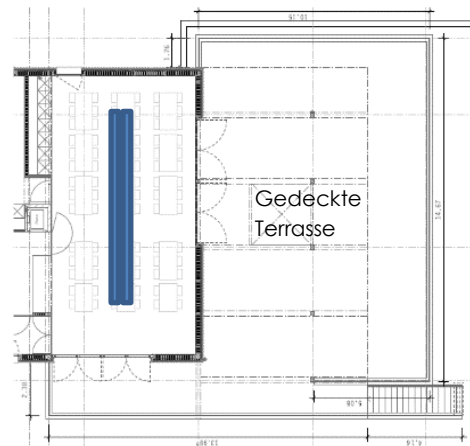
#### Variante «Mini-Tischblöcke»

max. Personenzahl 24



#### Variante «Blocktisch»

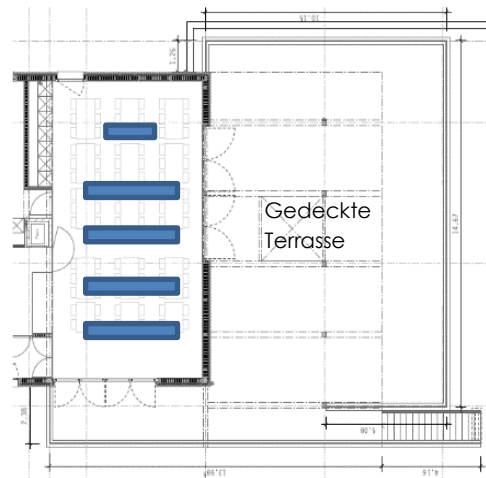
max. Personenzahl 28



## Bestuhlungsarten Seminare

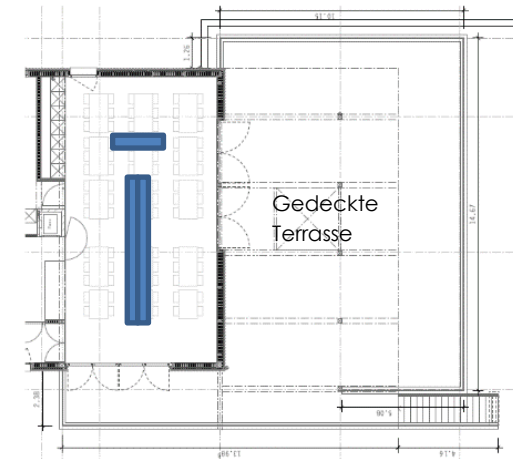
### Variante «Seminar»

max. 36 Personen



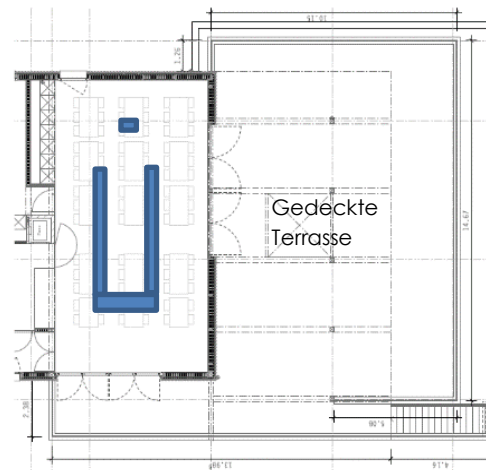
### Variante «Blocktisch»

Blocktisch max. 24



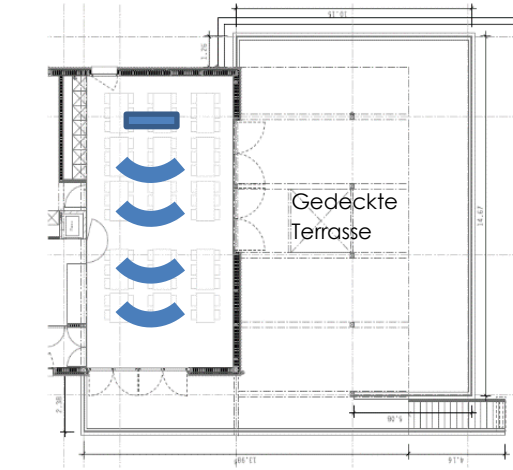
### Variante «U-Form»

max. 24 Personen



### Variante «Konzert»

max. 60 Personen





Ihren individuellen Wunsch dürfen Sie ungeniert anbringen. Wenn dieser möglich ist, setzen wir diesen gerne für Sie um.

Folgende technische Hilfsmittel stehen für Sie bereit:

- Flipchart
- Beamer (Wandprojektion)
- WLAN-Anschluss
- Professionelle Audioanlage

Diese Ausstattung ist für Sie kostenlos.

Das Mitbringen eines Laptops ist Sache des Veranstalters. Beim Einrichten leisten wir, falls möglich, gerne Unterstützung. Jedoch handelt es sich bei unseren Mitarbeitern nicht um technisches Fachpersonal. Ein Testtermin ist für unser aller Nervenkostüm sicher von Vorteil.

## 8. Teamanlass

---

Sie suchen noch nach dem idealen Vereins-, Firmen- oder Gruppenanlass?

Wie wäre es denn mit einer Sportolympiade und anschliessendem Grillbuffet im Restaurant während den Sommermonaten?

Oder im Winter mit einer Runde Eisstockschiessen und danach ein gemütliches Fondue zum Aufwärmen?

Oder Sie träumen schon lange von einem Plausch-Eishockey-match mit ihrem Team und möchten anschliessend ein feines Znacht im Restaurant geniessen?

Sie wollen mit Ihrem Team zusammen einen geselligen Abend am Gastroherd beim Zubereiten eines leckeren Nachtessens verbringen und wissen nicht wo?

Sie wollen die Sitzung/Tagung im Eventraum im Obergeschoss mit einer sportlichen Aktivität abrunden oder Ihr Team auf andere Gedanken bringen?

Gerne stellen wir Ihnen das für Sie passende Paket zusammen.

### Team-Event Sommer

Sportolympiade, Beachvolleyballturnier, Schwimmwettkampf oder Rutschbahnrennen... Gerne stellen wir Ihnen das Rahmenprogramm zu Ihrem kulinarischen Verwöhnprogramm im Restaurant zusammen. Ob Tagesprogramm, Halbtagesprogramm oder einfach als kleine Abwechslung zwischendurch...

## Team-Event Winter

### **Eisstockschiessen, das etwas andere Boccia...**

Eisstocksport bzw. Stocksport ist ein alter Volkssport, der eine gewisse Ähnlichkeit mit Curling hat. In der modernen Form wird er als Freizeit- oder auch Leistungssport gespielt. Neugierig? Wir reservieren für sie die notwendige Eisfläche und stellen Ihnen das entsprechende Material zur Verfügung.

Mieten Sie den Moderator und Trainer inkl. das Eisstockfeld während einer Stunde und amüsieren Sie sich am Spiel.

CHF 12.00 pro Person und Stunde (inkl. Eintritt und Material) und Pauschal CHF 30.00 für den Instruktor.

### **Mieten Sie das Eisfeld – exklusive Benützung für ihr Team, ihre Geburtstagsgesellschaft, zu zweit...**

Mieten Sie das Eisfeld zur exklusiven Benützung für einen Plausch-Match oder einfach zum Runden drehen. Aktuelle Informationen zur Belegung und den Preisen finden Sie auf unserer Webseite [www.hirzi.ch](http://www.hirzi.ch).

Ihr Treffpunkt im Sommer und im Winter. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf. Wir finden garantiert das richtige Paket für Sie und Ihren Anlass.

## 9. Gut zu wissen

---

### Parkieren

Ihre Gäste erhalten an der Kasse die zum Event gehörende gratis Parkkarte.

### Dekoration

Gerne organisieren wir Ihnen Blumen/Accessoires gemäss Ihrem Wunsch. Diese verrechnen wir zum Selbstkostenpreis. Selbstverständlich dürfen Sie diese nach dem Anlass verschenken oder nach Hause nehmen. Einfach die Gefässe lassen Sie uns bitte da.

### Anzahl Gäste

Um etwaige Missverständnisse auszuschliessen wollen Sie uns bitte die genaue Personenzahl spätestens 14 Tage vor Anlass mitteilen. Diese Angabe dient als Grundlage für den Einkauf, die Produktion, die Mitarbeiterplanung und auch für die Rechnungsstellung. Abweichungen innerhalb der letzten 48 Stunden vor dem Bankett, wie z.B. nicht erschienene Gäste sind nicht im Menüpreis einkalkuliert und werden von uns zu 75% des Menüpreises verrechnet.

### Zahlungskonditionen

Die Bezahlung erfolgt Bar, mit Karte oder gegen Rechnung (zahlbar innerhalb 14 Tage, netto). Wir behalten uns vor, bei kostspieligen Anlässen, Sie um Anzahlung des Menüpreises der gemeldeten Personenzahl zu bitten. Diese ist bis 3 Tage vor

Anlass zu bezahlen. Den Restbetrag können Sie wiederum in Bar, mit Karte oder gegen Rechnung (innerhalb 14 Tage, netto) begleichen. Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken CHF und der gesetzlichen MwSt von 7,7 %.

### Annulationsbedingungen

Annulationen müssen schriftlich (per Post oder E-Mail) kommuniziert werden. Tritt der Veranstalter vom Vertrag zurück, behält sich das Sportzentrum Restaurant Hirzi vor, eine Umtriebs Entschädigung in Rechnung zu stellen. Hierbei gelten folgende Ansätze:

Bis 14 Tage vorher keine Kosten

13 – 3 Tage vorher 50 % des voraussichtlichen Gesamtbetrages

2 – 0 Tage vorher 75 % des voraussichtlichen Gesamtbetrages

### Verlängerungen

Sie wollen Ihren Anlass richtig lange geniessen? Gerne holen wir die entsprechende Überzeitbewilligung ein. Ab 00:00 Uhr berechnen wir Ihnen CHF 250.00 für die erste angebrochene Stunde und für jede weitere CHF 100.00. Melden Sie Ihren Wunsch bis spätestens 5 Wochen vor dem Anlass, damit die entsprechende Bewilligung eingeholt werden kann.

### Zapfgeld

Falls wir Ihren Weinwunsch nicht erfüllen können, dürfen Sie Ihren Lieblingswein gerne selbst mitbringen. Jedoch verrechnen wir pro Weinflasche CHF 19.00, pro Schaumwein CHF 29.00 Zapfgeld. Kindergeburtstag für Torte pro Person CHF 5.00

### Süssspeisen

Für mitgebrachte Hochzeitstorten, Kuchen oder ganze Dessertbuffets verrechnen wir Ihnen pro anwesenden Gast CHF 5.00.

## Bestätigung

Sie erhalten von uns eine schriftliche Bankettbestätigung. Diese tritt nach schriftlicher Bestätigung, sei es per Mail oder Post, bei der Parteien in Kraft.

## Haftung

Für mitgebrachte Gegenstände aller Art übernimmt das Sportzentrum Hirzi keine Haftung. Für Schäden an Gebäude, Einrichtung und Inventar haftet der Verursacher.

## Mitbringen von Speisen

Das Mitbringen von eigenen Speisen in den Restaurationsbetrieb Hirzi ist verboten. Ausgenommen sind Gäste-Geschenke und essbare Dekorationen, sowie die abgesprochenen Desserts oder Nachspeisebuffets.

## Mitbringen von Getränken

Das Mitbringen von eigenen Getränken in den Restaurationsbetrieb Hirzi ist verboten. Ausgenommen sind Gäste-Geschenke. Für den Eigenausschank von Wein gilt die Zapfgebühr von CHF 19.00 / Flasche oder bei Schaumwein CHF 29.00 / Flasche.

## 10. Checkliste für entspannte und gut organisierte Anlässe

---

- Art des Anlasses, Datum, Zeit: geben Sie uns nebst Ankunftszeit auch weitere Informationen zur Dauer der einzelnen Programmpunkte, und falls vorhanden, einen Zeit- und Ablaufplan bekannt. Sind Künstler, Artisten od. Musiker eingeplant?
- Anzahl Personen, Anzahl Vegis, Allergiker, Essenseinschränkungen religiöser Art, Kleinkinder, Kinder bis 12-jährig: die bis 48 h vor dem Anlass gemeldete Personenzahl wird als Grundlage zur Rechnungstellung gem. unserer AGB benutzt.
- Essen (einheitliches Menü) evtl. mit vegetarischer Variante im Hauptgang
- Getränkewahl, insbesondere von Wein (vorgängig degustieren kommen); bitte informieren Sie uns, welche Getränke serviert werden dürfen und welche Getränke eventuell direkt einkassiert werden sollen. Beachten Sie bitte auch, dass wir Ihren Wein 7 Tage vor dem Anlass bestellen müssen.
- Blumen: falls Sie sich nicht selbst um die Blumendekoration kümmern möchten, bestellen wir gerne bei unserem Floristen die gewünschten Arrangements.
- Tischordnung / Bestuhlung, Namenskärtchen. Diese stellen wir Ihnen gerne hin, wenn wir Ihren Tischplan dazu erhalten.
- Verlängerung, Ende des Anlasses
- Aschenbecher stehen im Freien zur Verfügung
- Menükarten drucken wir Ihnen gerne, falls gewünscht mit Ihrem Firmenlogo, senden Sie uns dieses bitte per Mail zu.
- Rechnung: sofern Sie den Anlass nicht in Bar bezahlen möchten, senden wir Ihnen gerne eine Rechnung zu. Hierzu benötigen wir unbedingt Ihre korrekte (Firmen-)Anschrift.