

WEIHNACHTSESSEN IM RIESEN – TIPI

Vom 01.11.2018 – 31.01.2019 (Ausnahme 22.12.2018 – 06.01.2019)

APÉRO (OPTIONAL)

Variante 1

knusprige Elsässer Flammenkuchen
belegt mit Speck, Zwiebeln
Fr. 12.—

dazu

Riesling Grand Cru Schoenenbourg AOC
Baron de Hoen, Alsace
75cl Fr. 45.—

Variante 2

hausgemachter Fleischkäse
mit Senf & Brot, serviert vom Holzbrett
Fr. 12.—

dazu

hausgemachter
Glühwein
100cl Fr. 25.—

FONDUE CHINOISE – MENÜ

Bunter Wintersalat
mit Kürbisspänen und
Crôutons an feinem
Körnersenf-Dressing

—

Metzger – Fondue mit
Kalb, Rind, Truten-
und Schweinefleisch
4 verschiedene Saucen,
Silberzwiebeln,
Cornichons,
Butterreis und
gebratene Frühkartoffeln

—

Dessert – Trilogie mit :
Feuillantine au Chocolat,
Läckerli – Mousse mit
Kirschsauce im
Schoggischälchen,
Mini – Tartelette

Fr. 79.— pro Person
exkl. Getränke

WEIN – EMPFEHLUNG

Riesling Grand Cru
Schoenenbourg AOC
Baron de Hoen, Alsace
75cl Fr. 45.—

Barbera d'Asti Superiore DOC
La Luna e i Falò, Piemont
75cl Fr. 39.—

Le Petit Vari Monbazillac AOC
Château Vari, Frankreich
75cl Fr. 38.—
(Ausschank im 1dl Dessertweinglas)

WEIN – ALTERNATIVE

Jeninser
Riesling-Silvaner AOC
Jürg Obrecht Weine, Graubünden
75cl Fr. 45.—

Favi Assemblage
de Cépages rouges AOC
Les Fils de Charles Favre, Valais
75cl Fr. 45.—

Kaffee oder Espresso
Fr. 4.20

Vegetarische Alternative, bitte wählen Sie:

- Fondue mit Gemüse in Bouillon (setzt voraus dass alle Vegetarier an einem Tisch sitzen)
- oder Feines Gemüsecurry mit Datteln, Kichererbsen und gebratenem Halloumi serviert im Kürbis, dazu Ingwer-Reis



Geschäftsbedingungen für Buchungen im Riesen - Tipi

Die Geschäftsbedingungen sind fester Bestandteil der Reservationsbestätigung

- **Reservation**

Die Reservation und deren Änderungen betreffend Leistungen werden für das Restaurant Incontro erst verbindlich, wenn der Vertrag und die Geschäftsbedingungen durch den Kunden schriftlich rückbestätigt sind (Brief, Fax oder E-Mail).

- **Personenanzahl**

Tipis zur Alleinbenutzung (als geschlossene Gesellschaft) sind ab 60 Personen möglich. (Geringere Personenanzahlen sind mit einem Aufpreis von Fr. 500. — pro 10 Personen Differenz, möglich)

Bei weniger als 60 Personen (keine geschlossene Gesellschaft) werden freie Plätze an weitere Gruppen oder Interessenten abgegeben.

Damit wir Sie optimal betreuen können, bitten wir Sie, uns spätestens 14 Tage vor Ihrem Anlass eine Richtzahl der teilnehmenden Personen mitzuteilen. Die uns fünf Werktage vor dem Anlass bekannte Personenanzahl werden wir Ihnen in Rechnung stellen, ausser es besuchen mehr Personen Ihre Veranstaltung. (Toleranz: 10% Abweichung bis 5 Werktage vor dem Anlass)

- **Beginn und Ende der Veranstaltung**

- Bei geschlossener Gesellschaft nach Absprache (ab 18:00 Uhr – bis 23:00 Uhr)

- Ansonsten:

18.30 Uhr – Apéro

19.00 Uhr – Nachtessen

23.00 Uhr – Ende der Veranstaltung

- **Zuschläge**

Wünschen Sie eine Verlängerung der Veranstaltungszeit, beantragen wir Ihnen gerne eine Freinacht bei der Gemeinde, die entstehenden Kosten verrechnen wir Ihnen wie folgt:

Montag bis Samstag

Ihr Anlass

bis 23.00 Uhr

bis 24.00 Uhr

bis 01.00 Uhr

kein Zuschlag

Fr. 290.—

Fr. 490.—

Sonn- und Feiertage

Ihr Anlass

bis 23.00 Uhr

bis 24.00 Uhr

bis 01.00 Uhr

Fr. 270.—

Fr. 490.—

Fr. 690.—

Ausschankschluss ist jeweils 30 Minuten vor der gewählten Zeit.

Die Zuschläge beinhalten die Gebühr für die Freinachtbewilligung, sowie die Sonntags-, Feiertags- oder Nachtzuschläge der Mitarbeiter/innen.

- **Menükarten**
Das Menü wird kostenlos auf unsere Menükärtchen gedruckt. Wir bitten Sie uns den Titel oder anderen Text bekannt zu geben. Selbstverständlich dürfen Sie Ihre eigenen Kärtchen mitbringen.
- **Parking**
Grundsätzlich empfehlen wir Ihnen die Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln, ein Anfahrtsplan liegt bei.
Parkplätze sind in beschränkter Anzahl vorhanden (hauseigener Parkplatz oder Parkfelder im Quartier). Auf dem Parkplatz parkieren Sie kostenfrei und erhalten Ausfahrttickets bei Abreise. Eine Reservation von Parkplätzen ist nicht möglich.
- **Rücktritt vom Vertrag**
Das Coop Tagungszentrum behält sich das Recht vor, jederzeit von einem bestätigten Auftrag zurückzutreten, wenn keine schriftliche Rückbestätigung des Kunden vorliegt, das Image des Hauses durch die Art der Veranstaltung geschädigt werden könnte oder unsere Gäste Wesentlich durch den Anlass gestört werden.
- **Annulation**
Wird eine Veranstaltung trotz definitiver Zusage storniert, verrechnen wir folgende Kosten:

bis 45 Tage vor Veranstaltungstermin:	Keine Kosten
44-25 Tage vor Veranstaltungstermin:	50 % der vereinbarten Leistungen
24- 0 Tage vor Veranstaltungstermin:	100 % der vereinbarten Leistungen

Verrechnung:
Menüpreis, sowie der zu erwartende Getränkeverbrauch x Personenanzahl
- **Haftung**
Betreffend die vom Kunden eingebrachten Wertsachen, Kleider oder Materialien lehnt das Coop Tagungszentrum jede Haftung für Diebstahl und Beschädigung ab. Der Kunde haftet gegenüber dem Restaurant für Beschädigungen und Verluste, die durch ihn bzw. seine Hilfspersonen oder Teilnehmer verursacht werden.
- **Preise und Taxen**
Sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.