

Herzlich willkommen

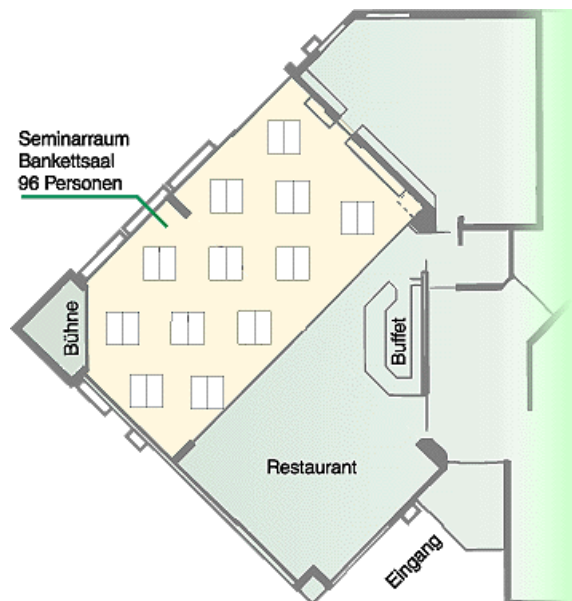
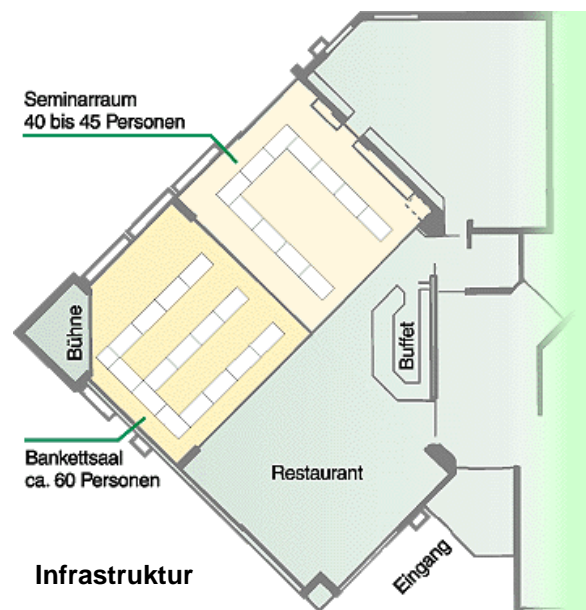
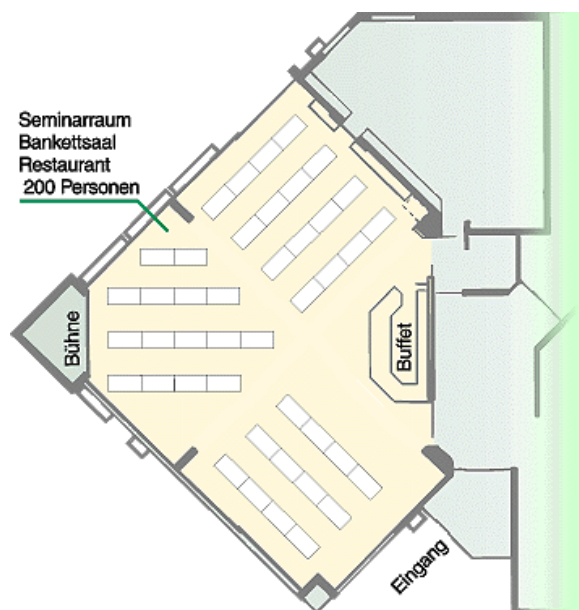
Wir freuen uns, Ihnen unsere Dokumentation für Ihren Anlass zu überreichen.

Neben einheimischen Speisen – liebevoll zubereitet mit frischen Produkten aus dem Zürcher Oberland – finden Sie auch traditionelle oder internationale Gerichte in unserem Angebot.

Möchten Sie ein kleines oder ein grösseres Fest feiern, ein Seminar oder eine Versammlung veranstalten? Wir beraten Sie dabei gerne.

Nähere Angabe finden Sie auch auf unserer Website www.iwaz.ch

Raumangebot und Infrastruktur



Infrastruktur

- kleine Bühne
- Mikrofon und Anschlussmöglichkeiten für Musikanlage
- Videoanlage
- Hellraumprojektor
- Beamer
- Leinwand (bis 2 x 2 m)
- Pinwände
- Flip-Charts
- weitere Einrichtungen nach Absprache

Wir freuen uns, Ihren Anlass organisieren zu dürfen. Hier einige nützliche Hinweise für das gute Gelingen Ihrer Veranstaltung.

Menuauswahl	Gerne beraten wir Sie bei der Menuauswahl.
Teilnehmerzahl	Die Bankett-Gerichte servieren wir Ihnen ab einer Teilnehmerzahl von 15 Personen, ausgenommen sind die vegetarischen Gerichte. Die Vorspeisen- und Hauptspeisenbuffets servieren wir Ihnen ab einer Teilnehmerzahl von 30 Personen, das Dessertbuffet ab 20 Personen.
Preise	Die Teilnehmerzahl, die uns 24 Stunden vor dem Anlass gemeldet ist, werden wir Ihnen in Rechnung stellen. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis. In den Preisen ist die gesetzliche MwSt. inbegriffen.
Kinder	Für Kinder unter 10 Jahren bezahlen Sie 50% des Menupreises. Selbstverständlich können Sie auch aus unserer speziellen Kinderkarte auswählen. Ein Kinderhochstuhl und ein Wickeltisch stehen zur Verfügung.
Vegetarier	Vegetarische Gerichte bereiten wir gerne zu. Beachten Sie die Auswahl in der Bankettdokumentation.
Menukarten	Menukarten sind bei uns selbstverständlich kostenlos. Wir drucken den Text nach Ihren individuellen Wünschen.
Dekoration	Kerzen und ein kleiner Blumenschmuck gehören zu unserer Tischdekoration. Auf Wunsch besorgen wir gerne ein spezielles Blumenarrangement. Selbstverständlich dürfen Sie die Dekoration auch selber mitbringen.
Hochzeitstorte	Wir geben Ihnen gerne Adressen von Konditoreien in der Umgebung bekannt. Wir erlauben uns, für das Servieren der Torte Fr. 4.00 pro Person zu verrechnen.
Parkplätze	Wir bieten genügend Parkplätze auf unserem Areal an.
Tischplan	Bitte teilen Sie uns möglichst frühzeitig Ihre Tischordnung mit, Sie erleichtern uns damit das Aufdecken.
Ablauf	Bitte informieren Sie uns, wenn sie zwischen den Gerichten Pausen einschalten möchten (für Ansprachen, Produktionen etc.).
Weinauswahl	Die beiliegende Weinkarte gibt Ihnen einen Überblick über unser Angebot. Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl.
Zapfengeld	Falls Sie Ihren Lieblingswein selber mitbringen möchten, erheben wir ein Zapfengeld von Fr. 25.00 pro Flasche.
Technische Hilfsmittel	Beamer, Hellraumprojektor, Mikrofonanlage, Leinwand, Pin-Wände, Bühne und Musikanlage stehen zur Verfügung.
Verlängerung	Für die mit einer Verlängerung verbundenen Mehrkosten erlauben wir uns, bis 02.00 Uhr Fr. 280.00 zu verrechnen. Jede weitere Stunde Fr. 130.00
Übrigens	Unsere Räumlichkeiten sind vollumfänglich rollstuhlgängig. ... und damit nichts vergessen geht, finden Sie eine Checkliste zum Ausfüllen beigelegt.

Vorschläge für Ihren Apéro

Getränke

Mineralwasser (in Karaffe serviert)	100 cl	Fr.	8.50
Orangensaft (in Karaffe serviert)	100 cl	Fr.	9.50

Weine und Champagner / Prosecco (siehe Weinkarte) Bowlé (je nach Saison)	100 cl		auf Anfrage
---	--------	--	-------------

Salziges

Pommes Chips, Salznüssli, Salzsticks	Portion	Fr.	5.00
--------------------------------------	---------	-----	------

Amuse Bouches

Salami, Schinken, Ei, Käse und Gemüse, Roastbeef, Tatar, Rauchlachs, Thon	Stück	Fr.	3.50
--	-------	-----	------

Crostini

mit Olivenpanade	Stück	Fr.	3.50
mit Tomaten-Basilikum	Stück	Fr.	3.50

Gefüllte Partybrötchen oder belegte Parisette

Salami, Schinken, Käse und Ei und Gemüse, Roastbeef, Rohschinken, Bündnerfleisch, Rauchlachs und Crevetten	Stück	Fr.	4.50
--	-------	-----	------

Meterbrot assortiert belegt ca. 20 Pers.	Stück	Fr.	100.00
---	-------	-----	--------

Warmes Gebäck

Schinkengipfeli	Stück	Fr.	3.00
Frühlingsrollen	Stück	Fr.	3.00
Hausgemachter Flammkuchen	pro Person	Fr.	2.50
Hausgemachte Pizzen	pro Person	Fr.	2.50
Blätterteiggebäck	100 gr.	Fr.	9.00
Quiche Lorraine	Stück	Fr.	1.80

Zusätzliches für den ausgedehnteren Apéro

Crudités (Rohkost mit Dips im Gläschen serviert)	Portion	Fr.	5.00
Früchtespiesschen	Stück	Fr.	4.00
Satay-Spiesschen	Stück	Fr.	4.20
Riesencrevette	Stück	Fr.	4.00
Parmesan, gebrochen	100 gr.	Fr.	4.50

Risotto im Raum zubereitet (ab 40 Personen)

mit Waldpilzen / mit Luganighe-Ringe (Tessiner Spez.) mit frischem Spinat (Saison) mit frischen Spargeln (Saison)	pro Person	Fr.	6.00
---	------------	-----	------

Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch individuelle Apéro riche zusammen!

Gerichte zum Start Ihres Menus

Bunter Saison-Blattsalat <i>mit gerösteten Sonnenblumenkernen</i>	Fr.	9.00
Kopfsalat-Herzen <i>mit warmen Waldpilzen, an einer Himbeeressig-Dressing</i>	Fr.	11.50
Tomatensalat mit Mozzarella und frischen Basilikum <i>an einem Balsamico-Olivenöl-Dressing</i>	Fr.	12.50
Nüsslisalat «Mimosa» <i>mit gehacktem Ei und Croûtons</i>	Fr.	12.50
Melonen-Fächer <i>(je nach Saison)</i> <i>mit Landrauchschinken und Grissini</i>	Fr.	13.50
Raumlachs-Variation <i>Raumlachs-Tatar mit Brotknusper, geräucherte Lachstranche mit Senfsauce dazu ein Gruken-Dill-Salat</i>	Fr.	14.50

**Gerne komponieren wir Ihnen eine spezielle Vorspeisen-Kreationen.
Zum Beispiel eine zweier oder dreier Variation mit einem speziellen Süsspchen!**

Gerne beraten wir Sie und machen konkrete Vorschläge.

Hausgemachte Suppen und warme Vorspeisen

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum <i>immer wieder beliebt</i>	Fr.	11.00
Grüne Suppe <i>mit frischen Kräutern und Rahm zubereitet</i>	Fr.	11.00
Appenzeller Hochzeitssuppe <i>mit Rahm und Speckwürfelchen</i>	Fr.	11.50
Zitronenschaumsuppe mit Crevettenspiesschen <i>Eine nicht alltägliche Spezialität</i>	Fr.	14.00
Doppelte Kräuterconsommé <i>überbacken mit einer Blätterteighaube</i>	Fr.	13.50
Weissweinschaumsuppe mit Traubenstückchen <i>Eine Spezialität aus der Ostschweiz</i>	Fr.	12.00
Rote Thai Curry-Suppe <i>mit Mangowürfelchen</i>	Fr.	11.50
Consommé mit Flädli <i>traditionell und beliebt</i>	Fr.	11.00
Crespelle <i>Gefüllte Pfannkuchen mit Spinat und Frischkäse serviert auf einer Tomatensauce</i>	Fr.	13.00
Tessiner Risotto <i>zubereitet mit Prosecco, getrockneten Tomaten und frittiertem Rucola</i>	Fr.	14.00
Blätterteig-Kissen <i>gefüllt mit frischen Waldpilzen, an einer Rahmsauce</i>	Fr.	14.50

Selbstverständlich können Sie auch aus unserm à la carte- und saisonalem Angebot wählen.

Gerichte für den Fischliebhaber

Pochierte Felchen «Zuger Art» <i>an einer Weissweinsauce mit Kräutern</i>	Fr.	17.50*	Fr.	28.00
Gebratene Eglifilets <i>in Butter gebraten mit gerösteten Mandeln</i>	Fr.	19.00*	Fr.	29.00
Sautierte Seezungenstreifen <i>an einer weisser Buttersauce serviert mit Gemüsestreifen</i>	Fr.	26.00*	Fr.	40.00
Wolfbarschfilet auf Fenchelgemüse <i>serviert an einer Pernodsauce</i>	Fr.	26.00*	Fr.	40.00
Gebratener Zander im Kartoffelmantel <i>auf einer Tomatenbutter</i>	Fr.	21.00*	Fr.	32.00
Riesencrevetten mit frischen Kräutern <i>auf einer Röstli aus rohen Kartoffeln, dazu Fenchel-Kräutersalat</i>	Fr.	24.50*	Fr.	37.00

als Beilage zu den Fischgerichten wählen Sie aus Trockenreis, Salzkartoffeln, Risotto oder Basmatireis

*als Vorspeise oder kleine Portion**

Hauptspeisen mit Schweinefleisch

Beinschinken <i>serviert mit Kartoffelsalat, vier Saisonsalaten und Blattsalaten</i>	Fr.	24.50
Saltimbocca (Schweinefleisch) <i>mit Salbei und Rohschinken, serviert mit Weissweinsrisotto dazu ein Rotweinjus</i>	Fr.	30.00
Geschnetzeltes «Puure Art» <i>an Rotweinjus mit Kräutern, dazu Butterrösti</i>	Fr.	26.50
Schweinsfilet-Medaillons «Thurgauer Art» <i>auf Apfelscheiben an einer Calvadossauce, Butternudeln und Broccoliröschen</i>	Fr.	38.50
Glasierter Schweinscarré <i>auf einem Rosmarinjus, dazu Kartoffelgratin und einem Gemüseallerlei</i>	Fr.	37.00
Schweinsfilet im Strudelteig <i>auf einem Rotweinjus, serviert mit buntem Gemüse</i>	Fr.	38.00

Hauptspeisen mit Rindfleisch

«Suure Mocke» <i>Marinierter Rindsbraten mit hausgemachtem Kartoffelstock und einem Gemüseallerlei</i>	Fr.	30.50
Ungarisches Rinds-Ragoût <i>mit Gemüseheu an einer Paprikasauce serviert mit Trockenreis und Gemüseheu</i>	Fr.	29.00
Roastbeef, englisch gebraten <i>mit Sauce béarnaise, begleitet von Kartoffelgratin und einem buntem Gemüsebouquet</i>	Fr.	42.00
Rindsfilet-Gulasch «Stroganow» <i>mit Peperoni-, Essiggurkenstreifen und Champignons, an einer pikanten Papikarahmsauce, dazu Butterspätzli</i>	Fr.	40.00
Rindsfilet-Medaillon <i>auf grünen Spargeln*, serviert mit gebratenen Kartoffeln dazu eine Pfeffersauce</i>	Fr.	46.00
Rindsfilet «Wellington» <i>an einer Rotweinsauce mit Trüffeln, und reichhaltiger Gemüseauswahl</i>	Fr.	49.00

* Saisonal

Hauptspeisen mit Kalbfleisch

Kalbs-Ragoût «Grossmutter Art» <i>mit Gemüsestäbchen, Perlzwiebeln und Croûtons, dazu hausgemachter Kartoffelstock</i>	Fr.	29.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher-Art» <i>an einer Rahmsauce mit Champignons und mit goldgelber Butterrösti</i>	Fr.	37.00
Saltimbocca (Kalbfleisch) <i>mit Salbei und Rohschinken, serviert mit Weissweinisotto dazu ein Rotweinjus</i>	Fr.	37.00
Glasierter Kalbsbraten <i>an Thymianjus, serviert mit Kartoffelgratin und ein Gemüseallerlei je nach Saison</i>	Fr.	30.00
Involtini «Fiorentina» <i>Kalbfleischroulade gefüllt mit Blattspinat an einer Sauce mit getrockneten Tomaten dazu Safranrisotto</i>	Fr.	35.00
Glasierter Kalbscarré <i>an Rosmarinjus, serviert mit Kartoffelgratin und Gemüseallerlei</i>	Fr.	46.00
Kalbsteak-Fächer <i>an einer Morchelrahmsauce, dazu Butternudeln und ein buntes Gemüsebouquet</i>	Fr.	46.00

Hauptspeisen mit Lamm, Geflügel und Kaninchen

Lammrack <i>mit Kräuter-Zitronenkruste, an einem Schalottenjus dazu Mascarpone-Polenta und Lauchgemüse</i>	Fr.	36.00
Lammhüftchen auf Ratatouille <i>an Rosmarinjus, serviert mit Bäckerinnenkartoffeln</i>	Fr.	35.00
Geflügel-Ragoût <i>an sämiger Paprikarahmsauce, dazu breite Nudeln</i>	Fr.	27.00
Gefülltes Pouletbrüstchen <i>mit einer Füllung aus Ricotta und Spinat serviert auf Tomatenrisotto</i>	Fr.	32.00
Maispouarden-Brüstchen <i>an leichter Zitronensauce, auf Gemüseallerlei dazu Trockenreis</i>	Fr.	34.50
Entenbrust-Fächer <i>auf einer Orangensauce, serviert mit gebratenen Griessmonden und Wirzgemüse</i>	Fr.	36.00
Kaninchenrücken-Filets <i>an Senf-Rahmsauce, serviert mit Gemüsereis</i>	Fr.	29.50

Vegetarische Gerichte

Bunter Gemüseteller <i>Viel frisches Gemüse, dazu Kartoffelgratin</i>	Fr.	25.00
Penne al arrabbiata <i>pikantes Teigwarengericht, mit Tomaten, Chili, frischen Kräutern und Olivenöl</i>	Fr.	23.50
Tessiner Risotto <i>mit frischen Waldpilzen</i>	Fr.	25.00
Gemüse «Stroganow» <i>serviert im Reisring</i>	Fr.	25.00
Gemüse-Lasagne <i>mit viel frischem Gemüse</i>	Fr.	25.00
Blätterteigkissen <i>mit frischen Waldpilzen und einem Gemüseallerlei</i>	Fr.	25.00
Thai-Curry <i>Asiatisches Gemüse an einer Currysauce mit Kokosmilch und Erdnüssen, dazu Basmatireis</i>	Fr.	26.00
Peperoni-Apfel-Gulasch <i>serviert mit grünen Nudeln</i>	Fr.	24.00

Zum Abschluss etwas Süsses

Hausgemachtes Caramelchöpfli <i>mit Früchten und Schlagrahm</i>	Fr.	9.50
Tiramisù im Glas <i>Klassisch, oder mit frischen Früchten / Beeren</i>	Fr.	10.50
Sorbet Colonel <i>Lemon-Lime-Sorbet mit eisgekühltem Vodka</i>	Fr.	10.50
Vanille-Parfait mit gewürzten Bananen <i>(mit Zimt, Muskat, und Pfeffer)</i>	Fr.	12.00
Zweifarbige Schokoladenmousse <i>mit kleinem Früchtefächer</i>	Fr.	11.00
Apfel- oder Zwetschgenstrudel <i>serviert mit Vanilleglace oder Vanillesauce</i>	Fr.	10.50
Frischer Fruchtsalat <i>mit Schlagrahm</i>	Fr.	10.50
Mère Tarte Tatin <i>Gestürzter Apfelkuchen mit Vanilleglace (warm serviert)</i>	Fr.	11.50
Grillierte Ananas <i>mit Kokosgalce</i>	Fr.	11.00
Käseauswahl vom Zürcher Oberland «Natürli» <i>mit Birnenbrot, Trauben, Nüssen und Birnenschnitzen</i>	Fr.	12.50

**Gerne stellen wir Ihnen spezielle Dessert—Kreationen zusammen!
Zum Beispiel eine zweier oder dreier Variation.**

Gerne beraten wir Sie und machen konkrete Vorschläge.

Buffets

Vorspeisen-Buffet

ab 30 Personen, pro Person Fr. 28.00

Partybrot und Brotkorb mit allerlei Brotsorten

Suppe nach Wahl aus unseren Vorschlägen

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Karottensalat mit Sesamkernen
Gurkensalat, Maissalat mit Peperoniwürfelchen
Marinierte Riesencrevetten mit Tomatenconcassé
Tomatensalat mit Mozzarella
Bohnensalat aus verschiedenen Bohnensorten
Kartoffelsalat
Geflügel-Curry-Salat mit Früchten

Geräucherte Forellen- und Felchenfilets
Rauchlachs mit Meerrettichschaum
Landrauchschinken mit Melonenschnitzen
Pasteten und Terrinen
Mostbröckli

Verschiedene Antipasti, gefülltes Gemüse und Garnituren wie
Zwiebelringe, Kapern, Oliven etc.

Hauptspeisen-Buffer

ab 40 Personen, pro Person Fr. 48.00

Fischgerichte

Gebratene Eglifilets
mit Mandeln, serviert mit Kräuterkartoffeln

oder

Felchenfilets «Zuger Art»
*auf einer Weissweinsauce mit Champignons,
serviert mit Gemüsereis*

Fleischgerichte

Glasiertes Kalbscarré an Rosmarinjus,
serviert mit Kartoffelgratin und Gemüseallerlei

Lamm-Gigot
an Kräuterjus, dazu Bratkartoffeln und Ratatouille,

Maispouardenbrust-Ragoût
*an Zitronensauce,
serviert im Gemüsereis*

Vegetarisches Gericht

Tessiner Risotto
mit frischen Waldpilzen

Dessert-Bufferet

ab 30 Personen, pro Person Fr. 28.00

Hausgemachter Caramelflan
Passionsfruchtmousse
Schokoladenmousse
Beerenmousse
Apfelstrudel mit Vanilleglace oder Vanillesauce
Panna Cotta mit Beerenmark

Frischer Fruchtsalat je nach Saison
Frische Beeren je nach Saison
Früchtekorb

Parfait-Glace
Verschiedene Sorbets

Tiramisù
Verschiedene Fruchtkuchen
Verschiedene eingelegte Früchte
Meringues mit Rahm

Käseauswahl vom Zürcher Oberland «Natürli»
mit reifen Hart- und Weichkäsen
dazu Nussbrot, Trauben, Baumnüssen und Birnenschnitzen

Die Zusammenstellung kann je nach Saison variieren.

Asiatisches Buffet

ab 50 Personen, pro Pers. Fr. 85.00

Vorspeisen

Sushi mit Saucen
Poulardensalat mit asiatischem Gemüsesalat
Fenchelsalat mit Crevetten
Rettichcarpaccio
Marinierter Thunfisch mit Limetten
Satayspiesschen
Frühlingsrollen
Guacamole mit Salsa und Crevetten
Fünf exotische Salate
Geräucherter Mahi Mahi Fisch
Salat von Muscheln , Linguini und Kokos
Japanisches Rindfleischcarpaccio

Hauptgerichte

Lammspiesschen Satay Nua Kae
Asiatische Eiernudeln gebraten, Nudelnester mit Asiagemüse
Hackfleischbällchen im grünen Vietnamreis paniert
Schweinsfiletstreifen mit scharfem Gemüse und Nudeln
Nasi Goreng
Chicken-Curry
Pak Choy Gemüse
Seeteufel an Thymianbutter mit Kikkoman-Sojasauce

Desserts

Exotische Früchte gebacken
Mangomousse mit Bananen-Rumsauce
Marinierte Lychees mit Kokossauce
Maracuja Crêpes mit 2 Sorbets
Limes Mousse mit Tamarillosauce
Physalis Grenadine Kompott
Platte mit geschnitzten Früchten
Guava Mousse mit Orangensauce
Kokosflan mit Mangocoulis

Weitere Vorschläge für Themen-Buffets

Kaltes Schweizer Bauernbuffet
Kalt-warmes Schweizer Bauernbuffet
Italienisches Buffet
Mediterranes Buffet
Stehbuffets für Apéros

Lassen Sie sich von uns beraten.

Brunch-Bufferet

40 bis 50 Pers. Fr. 55.00
ab 50 Pers. Fr. 48.00
Kinder zwischen 3 und 12
Jahren Fr. 3.00 pro Altersjahr

Korb mit verschiedensten Brotsorten

wie Partybrot, diverse Kornbrote, Gipfeli, assortierte Brötchen
Butter, verschiedene Konfitüren und Honig, Nutella,

Eierspeisen

Frisch zubereitete Rühreier und Spiegeleier mit Speck,
Schinken und Würstchen

Müsli und Cerealien

Birchermüesli, Joghurt natur und mit Früchten
Früchtesalat, Korpflaumen und verschiedene Cerealien

Fleisch- und Fischplatten

mit Rohschinken, Mostbröckli, verschiedener Aufschnitt.
Terrine und Pastete
Geräucherte Forellenfilets
und Raumlachs, dazu Meerrettichschaum

Käseplatte «Natürli»

Hart und Weichkäse aus dem Zürcher Oberland

Salat-Bufferet (Auswahl je nach Saison)

mit diversen Blattsalaten, Gurken-, Tomaten-, Mais-, Peperonissalat etc.
drei verschiedene Salatsaucen

Warmes Gericht

Glasiertes Schweinskarré und Lamm-Gigot,

dazu ein Rosmarinjus
Kartoffelgratin und buntem Gemüse

Risotto im Raum zubereitet (mit Waldpilzen, Rocola, Spargeln etc., je nach Saison)

Dessert-Bufferet (Auswahl je nach Saison)

mit Caramelflan, Früchtekorb, Früchtesalat, verschiedene Kuchen,
Frische Beeren, Tiramisu, Meringues, diverse Glacesorten, verschiedene Crêmen und Moussen
und vielem mehr..., lassen Sie sich einfach überraschen!

Getränke

Kaffee, Tee, heisse oder kalte Schokolade / Ovomaltine, heisse oder kalte Milch
Orangen- und Grapefruitsaft, Multivitaminsaft

Frühstücks-Buffer

ab 25 Pers. Fr. 35.00
Kinder zwischen 3 und 12
Jahren Fr. 3.00 pro Altersjahr

Korb mit verschiedensten Brotsorten

wie Partybrot, diverse Kornbrote, Gipfeli, assortierte Brötchen

Butter, verschiedene Konfitüren und Honig, Nutella,

Eierspeisen mit Rösti

Frisch zubereitete Rühreier und Spiegeleier mit Speck,
Schinken und Würstchen

Müsli und Cerealien

Birchermüsli, Joghurt natur und mit Früchten
Früchtesalat, Kurpflaumen und verschiedene Cerealien

Fleisch- und Fischplatten

mit Rohschinken, Mostbröckli, verschiedener Aufschnitt
Terrine und Pastete
Geräucherte Forellenfilets
und Rauchlachs, dazu Meerrettichschaum

Käseplatte «Natürli»

Hart und Weichkäse aus dem Zürcher Oberland
mit Trauben und Birnenschnitzen

Dessert-Buffer (Auswahl je nach Saison)

mit Caramelflan, Früchtekorb, Fruchtsalat, verschiedene Kuchen,
Frische Beeren, Tiramisu, Meringues, diverse Glacesorten, verschiedene Crèmen etc.

Getränke

Kaffee, Tee, heisse oder kalte Schokolade / Ovomaltine, heisse oder kalte Milch
Orangen- und Grapefruitsaft, Multivitaminsaft

Checkliste für Ihren Anlass

Veranstalter / Kontaktperson
Name / Vorname
Telefon Privat
Telefon Geschäft
E-Mail
Strasse / Nr.
PLZ / Ort

Datum des Anlasses

Ankunftszeit

Personenzahl

Anzahl Kinder

Art der Veranstaltung

Text für Menukarten

Bestuhlung / Tischordnung

Dekoration

Technik

Musik / Tanz

Bühne

Verlängerung

Apéro

Getränke

Snacks

Menu / Zeitlicher Ablauf

Kindermenu

Weine weiss

Weine rot

Kaffee

Spirituosen

Rechnungsadresse

Rechnungsmodus

Auf Rechnung

Bar

Aufgenommen durch