

Schloss Oberberg

RESTAURANT · SEMINARE · GESCHENKE

Apéro & Bankettkarte für Gruppen ab 10 Personen

Gültig ab Januar 2015

Geschätzte Schlossgäste

In der Bankettkarte haben wir für Sie eine Auswahl an Gerichten und bereits zusammengestellten Menüs/Apéros für verschiedene Festlichkeiten und Budgets kreiert. Gerne berücksichtigen wir auch Ihre persönlichen Wünsche und Ideen.

Wir freuen uns, wenn wir Sie persönlich beraten und Ihnen die Räumlichkeiten auf Schloss Oberberg zeigen dürfen. Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns, damit wir auch genügend Zeit für Sie haben.

Unsere Räumlichkeiten:

Je nach Bestuhlung variiert die Anzahl der Sitzplätze:

- Rittersaal: bis maximal 42 Plätze bei Bankettbestuhlung
- Abt Beda Stube: bis maximal 26 Plätze bei Bankettbestuhlung
- Rittersaal & Abt Beda Stube verbunden: bis maximal 70 Plätze bei Bankettbestuhlung
- Bot Künzle Stube: bis 24 Plätze
- Gerichtsaal: bis maximal 36 Plätze bei Bankettbestuhlung (oder Stehanlässe bis etwa 60 Personen)
- Dokumentenzimmer: bis 8 Plätze
- Museum & Foyer: für Stehanlässe bis etwa 80 Personen
- Söldnersaal: für Stehanlässe bis etwa 50 Personen

...und bei schönem Wetter empfehlen wir natürlich unseren wunderschönen Schlossgarten mit dem Gartenrestaurant! Ideal für Ihren Apéro, Platzangebote sind variabel je nach Anzahl Personen.

Schloss Oberberg ist Rollstuhlgängig mit entsprechenden Toiletten!

Wir freuen uns, Sie auf Schloss Oberberg zu überraschen!

Brigitte & Daniel Schneider
+41 71 385 23 18
info@schloss-oberberg.ch

Apéro Varianten (für vor dem Essen...)

Für Sie zusammengestellt. Bei diesen Varianten ist „Knabbergebäck“ (Nüssli, Chips, Salzbrezeli) mit eingerechnet.

Klassische Überraschung

Apéro Häppchen (Fleisch, Fisch & Vegi) assortiert, mit 4 Häppchen pro Person. Dazu servieren wir zum Knabbern: Nüssli, Chips, Salzbrezeli (werden laufend nachgefüllt)

(zum Beispiel: im Glas serviert Crevetten Cocktail, Gemüse mousse mit Sprossen, Süppchen im Shotglas, Mini Hamburger, Pulet-Satay Spiessli, Tomaten-Mozzarella Stick, Pilz Balls, Mini Flammkuchen etc.)

pro Person 16 CHF

Oder die etwas grössere Variante mit einem süssen Abschluss

7 Häppchen (6 salzig / 1 süss) pro Person und zum Abschluss noch eine süsse Köstlichkeit, im Glas serviert

pro Person 25 CHF

Traditionell und Wärschaft

Mit 4 Häppchen pro Person gerechnet dazu Chips, Nüssli und Salzbrezeli (wird laufend nachgefüllt)

1 * Mini-Käseküchlein, 1 * Schinkengipfeli, 1 * Süppchen im Shotglas (Saison), 1* Mixed-Blätterteiggebäck

pro Person 14,5 CHF

American Style

Trendig und urban mit amerikanischem Flair. 1 * Mini Hot Dog, 1 * Mini Hamburger, 1 * Mini Chese Burger, 2 * Country Cuts mit Dip Sauce und Popcorn (wird laufend nachgefüllt)

pro Person 16,5 CHF

Ritterlich

Der Apéro mit ritterlichem Flair ist mit 4 Häppchen, dazu Knabbergebäck gerechnet.

1 * Flammkuchen, 1 * Hackfleischbällchen an rassiger Tomatensauce, 1 * knusprige Broccoli – Pilz Balls,

1 * Süppchen (Saison) im Shot-Glas serviert. Dazu servieren wir Chips, Nüssli, Salzbrezeli (werden laufend nachgefüllt)

pro Person 16.50 CHF

Asiatisch

Der Apéro mit asiatischer Note.

1* Poulet-Satay Spiessli mit Erdnuss-Chilisauce, 1* vegetarische Frühlingsrolle, 1 * Asia Gemüsesalat mit

Thuna-Sashimi im Glas, 1 * Thaicurrysuppe im Shot-Glas (Vegi) dazu pikante Nussmischung an Mumbai-Curry in Schalen

pro Person 19 CHF

Anti Pasti

Die typisch italienische Vorspeise als Apéro im Weckglas serviert. Parmesanstücke, Oliven, Tomaten-Mozzarella Stick, Feta-Spiess im Auberginenmantel, Grissini und Brotchip

pro Person 13.50 CHF

Der Besondere

Alles an Spiessen angerichtet und aus der Weinkiste serviert. Nicht nur kulinarisch auch visuell ein Erlebnis!
Dieser exklusive Apéro ist mit 7 leichten Häppchen pro Person gerechnet.
Je eine Frischkäsepraline im Pumpernickel-Mantel, Parmesan Lolly, knusprige Pilzballs, Feta im Auberginen-Mantel, Schloss Hackbraten vom Rind & Kalb, Mille Feuille vom Bündnerfleisch und Appenzeller Käse, Thuna Sashimi

pro Person 26 CHF

Cocktails/Stehbuffets (Der Apéro ohne anschliessendes Essen...)

Selbstverständlich sind auch „Themenbuffets“ möglich. Gerne beraten wir Sie und stellen Ihnen ein individuelles Angebot zusammen

Assortiertes Buffet mit kalten und warmen Köstlichkeiten

Fleisch – Fisch – Vegi, mit 12 Portionen/Häppchen pro Person

pro Person 36 CHF

(z.B. Poulet-Satay Spiessli, marinierte Riesencrevetten, Süsschen in der Tasse, Minipizza, Flammkuchen etc.)

Assortiertes Buffet mit kalten und warmen Köstlichkeiten & Dessertspezialitäten inklusive Kaffee/ Espresso

Fleisch – Fisch – Vegi (Vorspeisen/Hauptgang) und süssen Köstlichkeiten zum Dessert

pro Person 48 CHF

12 bis 15 Portionen/Häppchen pro Person inklusive süsse Dessertüberraschungen und ein Kaffee/ Espresso
(z.B. Frühlingsrollen, Poulet-Satay Spiessli, Risotto, Süsschen in der Tasse, Hackbraten an rassiger Tomatensauce, Bisquit Röllchen, Panna-Cotta im Glas, Früchtespiesse etc.)

Apéros zum selber Zusammenstellen

Unsere Empfehlung für einen Apéro vor dem Essen: etwa 3 - 5 Stück pro Person (kalt oder warm). Für einen Cocktail/Stehlunch welcher für eine Mahlzeit gerechnet wird, empfehlen wir etwa 10 – 15 Häppchen pro Person.

Im Glas serviert:	pro Glas	3.30
- Marinierte Crevetten (Crevetten Cocktail)		
- Asia-Gemüse Salat mit Tunastick		
- Lachsmousse mit Räuchersalz		
Geräucherter Lachsstick mit Gurke	pro Stck.	3.30
Grissini-Stangen nature / Rosmarin	pro Glas (5 Stck.)	4.00
Mini Burger Classic / Cheseburger (Rindfleisch)	pro Stck.	3.60
Mini Hot Dog mit Senf oder Ketchup	pro Stck	4.80
Schinkengipfeli	pro Stck.	3.30
Mini Flammkuchen	pro Stck.	3.00
Hackfleischbällchen an pikanter Tomatensauce	pro Stck.	3.50
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnuss-Chilisauce	pro Stck.	4.50
Gebackene marinierte Riesen-Crevetten	pro Stck.	4.50
Mini Pastetli assortiert gefüllt	pro Stck.	3.20
Knusprig gebackenes Fladenbrot gefüllt mit Rind, Trutenfleisch, Gemüse und Käse	pro Stck.	4.50

Vegetarische Häppchen

Verschiedene Salate – je nach Saison: Siedfleisch-, Käse-, Wurst-, Quinoa Salat	pro Glas	3.20
Mixed-Blätterteig Häppchen gefüllt	pro Stck.	2.00
Diverse Süppchen im Shot Glas oder in der Espressotasse serviert (ja nach Saison)	pro Tasse	3.50
Marinierte Oliven nach Art des Hauses oder Parmesan Stücke (Schale auf 4 Pers. ausgelegt)	pro Schale	7.50
Feta-Spiess im Auberginenmantel	pro Stck.	3.30
Frischkäselolli im Pumpernickelmantel	pro Stck	3.10
Knusprig gebackene Pilz Balls / Broccoli-Pilz Balls	pro Stck	3.00
Gemüsesticks mit 2 verschiedenen Dipsaucen	pro Glas	4.50
Country Cuts mit Dip Sauce	pro Schale (6 Stck)	4.00

Mini Käsechüechli	pro Stck.	3.20
Mini Pizza Margherita	pro Stck.	3.20
Bruschetta Pomodoro oder Spinacci	pro Stck.	3.30
Tomaten-Mozzarella Stick	pro Stck.	3.20
Tortilla Chips mit pikanter Tomaten Sauce	pro Schale	3.00
Vegetarische Frühlingsrollen	pro Stck.	3.20
Gebackener Parmesan Lolly	pro Stck	2.90

Fruchtiges

Saison Fruchtsalat im Glas	pro Stck.	3.50
Melonen-Minze-Salat mariniert mit weissem Portwein	pro Glas	3.30
Früchtespiesschen mit 3 verschiedenen Früchten	pro Stck.	3.50

Diverse Meterbrote gefüllt mit: (pro Meter ergeben sich etwa 25 Stücke)

- Landrauschschinken	pro Meter	78.00
- Mostbröckli	pro Meter	85.00
- Salami	pro Meter	75.00
- Lachs	pro Meter	80.00
- Aufschnitt	pro Meter	75.00
- Tomaten-Mozzarella	pro Meter	75.00
- Ei	pro Meter	75.00
- Thon	pro Meter	75.00

Süsse Köstlichkeiten

Luftig leichte Ofenküchlein gefüllt mit Rahm (Windbeutel)	pro Stck.	3.00
Annanaschüechli	pro Stck.	3.00
Mini Biskuit Röllchen	pro Stck	2.50
Gemischte süsse Köstlichkeiten im Glas serviert	pro Glas	3.20
- Panna Cotta mit Fruchtsauce		
- Fruchtmousse (Erdbeere, Passionsfrucht oder Mango)		
- Schokoladenmousse weiss/dunkel		

Bankettkarte ab 10 Personen

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Brotcroutons	8.50
Gemischter Salat mit Brotcroutons	9.50
Poulet-Satay Spiessli angerichtet auf Asia-Gemüsesalat dazu Erdnuss-Chilisauce und Lotuswurzel-Chips	15.50
Geräucherter Lachs auf Quinoa Salat mit Wasabicreme	16.00
Wildkräutersalat mit Frischkäsepralinen serviert an einer Mango-Joghurt Vinaigrette	14.50
Rinds-Carpaccio mit Rucola und Angeli-Olivenöl	17.50
Vitello-Tonnato mit Kapernäpfeln und Randensprossen	18.50
Duett vom Schweizer Poulet auf Rüeblisalat	13.50
Randen-Carpaccio mit Frischkäse im Pistazienmantel	16.00

Unsere Salatsaucen:

Hausgemachtes Schlosskräuter dressing oder Balsamicodressing (beide Saucen sind ohne Zwiebel und Knoblauch zubereitet)

Suppen

Sämiges Weissweincremesüppchen mit Trüffelöl	14.00
Sellerie-Vanille Suppe oder Sellerie-Orangen Suppe	8.50
Maissuppe mit Popcorn	9.50
Pikante Thaicurrysuppe	11.00
Säntis-Malt Suppe serviert mit Pouletsalpicon	13.50
Prosecco Schaumsuppe mit geräuchertem Orkney-Lachs Stick	14.50
Spargelcremesuppe mit Spargelsalpicon (Saison)	10.50
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernenöl (Saison)	10.50
Weisses Apfelsüppchen	9.50
Leichte Gemüsecremesuppe serviert mit geeister Rahmhaube	8.50
Blaue St. Galler Kartoffelsuppe serviert mit Kartoffelstroh	12.50
Klare Rindsbouillon mit Schlosskräuter-Flädli	8.50

Fisch, Vegetarisches und Veganes

serviert als Zwischengang oder als Hauptgericht (zusätzlich mit Gemüse)

	als Zwischengang / als Hauptgericht mit Gemüse
Gebratene Zanderfilets an Pernod-Schaumsauce serviert auf Limetten-Risotto	18.00 / 35.00
Filet vom Saibling auf Safran-Sellerie Mousselin	17.50 / 34.50
Gebratener Kabeljau (Dorschfilet) angerichtet auf Gemüse-Minze Salat an Tomatenpulpe	18.00 / 35.00
Ricottaravioli an Limettenbutter und Parmesan mit confierten Tomaten	14.50 / 32.00
Sämiger Kräuterrisotto serviert mit Weissweinschaum und Rüeblistroh	16.00 / 35.00
Spinat-Ravioli an Proseccoschaum serviert mit gehobelter Belperknolle	14.50 / 32.00
Spinat-Gnocchi auf jungem Blattspinat	14.50 / 32.00
Tagliolini mit getrockneten Tomaten und gebackenem Parmesan Lolly	15.50 / 32.00
Vegan	
Vegetarisches Thaicurry mit parfümiertem Basmatireis	15.00 / 34.00
Trofiette mit Tomatenschaum und mariniertem Rucolasalat	14.50 / 32.00

Hauptgerichte

Zu den Hauptgerichten servieren wir Ihnen jeweils gemischtes saisonales Gemüse oder Schmorgemüse, dazu wahlweise: Fettuccine, Kartoffelgratin, Reis, Kartoffelstock, Spätzli, Bratkartoffel, Risotto oder Pommes frites. Oder speziell nach mediterraner Art. Die Gemüsebeilagen richten sich nach saisonalem Angebot und können gerne nach Ihren Wünschen angepasst werden.

Nachservice bei Hauptgerichten jeweils mit Beilagen und Fleisch, zusätzlich pro Person 6.00

Schweinefleisch

Schweinsfilet am Stück gebraten an kräftigem Rotweinjus	37.00
Mariniertes Schweinssteak an leichter Cognacrahmsauce	39.00
Schweinsnierstück im Kräutermantel, am Stück niedergegart, serviert an kräftigem Portweinjus	35.00
Geschnetzeltes an einer leichten Rahmsauce	32.00
Koteletts am Stück niedergegart mit kräftigem Rotweinjus	34.00

Kalbfleisch

Kalbsfilet am Stück gebraten mit Morchelrahm- und Portweinsauce	49.00
Kalbssteak an Kalbschaumsauce	50.00
Kalbsschnitzel an sämiger Cognacsauce	44.00
Saftiger Kalbsschulterbraten an kräftigem Rotweinjus	43.00
Zarter Kalbsrücken aus dem Ofen mit kräftigem Thymianjus	46.00
Geschmorte Kalbsbäggli an Barolo-Rotweinjus	43.50
Kalbsgeschnetzeltes an leichter Rahmsauce	38.00

Geflügel

Gebratene Pouletbrust mit Dörraprikosensauce	34.00
Maispoulardenbrust an Säntis-Malt Sauce	37.00
Gebratene Entenbrust an kräftigem Barolo-Rotweinjus	38.00

Rindfleisch

Gebratenes Rindsfilet mit kräftigem Rotweinjus	49.00
Zartes Roastbeef aus dem Ofen mit leichter Sauce Bearnaise	46.00
Zarter Rindsschmorbraten an kräftigem Portweinjus	38.00
Entrecote an kräftiger Pfefferrahmsauce	47.00
Rindshuft-Medaillons an Schokoladen-Kräuterjus	44.00

Rind/Kalb und Schweinefleisch

Duo vom Rinds- und Kalbsfilet an Morchelrahmsauce und Portweinjus	51.00
Tris vom Kalb-, Rind-, und Schweinsfilet an Rotweinjus und Pfefferrahmsauce	50.00

Lammfleisch

Lammrücken aus dem Ofen, im Kräutermantel an kräftigem Rotweinjus	39.00
Zartes Lammhüftli an Thymianjus	38.00
Saftiges Lammragout nach indischer Art	35.00

Traditionelles

Selbstgemachter Hackbraten Schloss Oberberg (Rind & Kalbfleisch)	35.00
Rinds-Filetgulasch Stroganoff mit Peperoni, Champignons und Essiggurken	35.00

Hauptgerichte für unsere kleinen „ Schlossgeistli“

„Prinzessinenteller“ Spaghetti mit Tomatensauce	8.50
„Ritterteller“ Paniertes Pouletschnitzel mit Pommes frites	12.00
„Zauberteller“ Chicken-Nuggets mit Pommes Frites	10.00
„Räuberteller“ zum Mitessen bei den Grossen	--

Desserts

Panna cotta mit Fruchtsauce	10.00
Süssmostcreme mit einer Rahmhaube	8.50
Fruchtmousse mit Früchten	12.00
Zweierlei Schoggimousse im Glas mit Früchten	11.00
Gebrannte Creme	8.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit hausgemachter Glace	12.00
„Schlossgeistli“ mit Kahlua	6.50
2 Sorbets mit frischen Früchten und Fruchtsauce	9.00
Dessertvariation Schloss Oberberg bestehend aus 5 Komponenten, je nach Saison	16.00
Kleinere Dessertvariation mit 3 Komponenten, je nach Saison	12.00
Zitronengrassorbet mit einem Schuss Prosecco und Himbeerkrokant	9.00
Variation von der Annanas (gebackenes Chüechli – Sorbet – Salat)	14.00
Diverse Glaces und Sorbets, pro Kugel	3.50
mit Rahm zusätzlich	1.50
Dessertkäseteller mit 4 Käsearten und verschiedenen süssen Senfsorten	16.00
Dessertkäseteller kleinere Variante mit 2 Käsearten und süssen Senfsorten	12.00

Ihr Festmenü

Randen-Carpaccio mit Frischkäse im Pistazienmantel und Senf-Coulis

Earl Grey Süppchen

mit Zitronen Gelee und gesalzenem Zuckerkrystall

Gebratene Zanderfilet's auf lauwarmen Quinoa-Salat
an Limettenschaum

Erfrischendes Rosenblüten-Sorbet mit einem Schuss Prosecco

Duett vom Kalb

Niedergegarter Kalbsrücken und geschmorte Kalbsbäggli an kräftigem Portweinjus
serviert auf Kräuter-Polenta und gemischtem Marktgemüse

Die süsse Überraschung

Dessertvariation „Schloss Oberberg“ mit 3 Komponenten

Kleiner Dessertkäseteller mit süssen Senfsaucen
begleitet von einem Glas Dessertwein

Menüpreis 130 CHF

Menü Vorschläge für Ihren Anlass

Selbstverständlich können die einzelnen Menüs auch nach Ihren Wünschen angepasst werden.

Abt Beda Menü:

Randen-Carpaccio mit Frischkäse im Pistazienmantel

Schweinsfilet am Stück gebraten an kräftigem Rotweinjus
begleitet von Kartoffelgratin und buntem Marktgemüse

Zweierlei Schoggimousse im Glas mit Früchten

Preis Menü CHF 63

Bot Künzle Menü:

Geräucherter Lachs
auf Quinoa Salat mit Wasabicreme

Maissuppe mit Popcorn

Hackbraten Schloss Oberberg (Rind & Kalbfleisch)
dazu Kartoffelstock und gemischtes Marktgemüse

Variation von der Annanas

Preis Menü CHF 73.5

Rittermenü:

Wildkräutersalat mit Frischkäsepralinen
serviert an einer Mango-Joghurt Vinaigrette

Ricottaravioli an Limettenbutter und Parmesan
mit confierten Tomaten

Zarter Kalbsrücken aus dem Ofen mit kräftigem Thymianjus
serviert mit gemischtem Schmorgemüse und Kartoffelgratin

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Preis Menü CHF 85

Alte Garde Menü

Duett vom Schweizer Poulet angerichtet auf Rüeblisalat

Blaue St. Galler Kartoffelsuppe serviert mit Kartoffelstroh

Trofiette mit Tomatenschaum und mariniertem Rucolasalat

Rindshuft-Medaillons an Schokoladen-Kräuterjus
mit Kräuterkartoffelstock und buntem Gemüse

Thurgauer Süssmostcreme mit Rahmhaube

Preis Menü CHF 93

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Leistung

Für Anlässe ab 10 Personen ist unsere Bankettkarte massgebend. Die „JS Erlebnis-Gastronomie & Geschenke GmbH“ verpflichtet sich, Ihren Anlass professionell und sorgfältig durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken legen wir Wert auf eine einwandfreie Qualität, saisonale und regionale Produkte und dementsprechende Präsentation des Angebotes. Wir helfen Ihnen gerne bei der Organisation des Anlasses.

Angebot, Offerte und Bestätigung

Unsere Angebotskarten werden laufend der aktuellen Marktsituation angepasst und auf die Kundenbedürfnisse abgestimmt. Verbindlich sind die aktuellen Angebotskarten. Gestützt auf die Angaben des Kunden unterbreiten wir eine individuelle, abgestimmte und detaillierte Offerte für den gewünschten Anlass. Diese Offerte ist weder für den Kunden noch für uns in irgendeiner Form verbindlich. Durch Ihre Bestellung/Zusage/Bestätigung der Offerte per E-Mail, Fax, Telefon oder per Post akzeptiert der Kunde unsere Konditionen und die Allgemeinen Geschäftsbedingungen in der aktuell gültigen Form.

Gästeanzahl

Die Personenanzahl, welche 24 Stunden vor dem Anlass bekannt gegeben wird, ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt. Eine kurzfristige Erhöhung der Personenzahl wird ebenfalls verrechnet.

Annullierung

Bei einer Annullierung eines Anlasses durch den Kunden gelten folgende Stornierungsgebühren: 14 bis 5 Tage vor dem Anlass 50% vom Menüumsatz; 5 bis 1 Tag vor dem Anlass 80% vom Menüumsatz; Am selben Tag des Anlasses 100% vom Menüumsatz.

Dekoration

Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl von Kerzen, Blumen, Raum- und Tischdekoration. Die jeweils aktuelle Schloss Dekoration stellen wir Ihnen gerne ohne zusätzliche Kosten zur Verfügung. Bei speziellen Dekorationswünschen verrechnen wir den vollständigen Preis für die Dekoration.

Allergien

Bitte teilen Sie uns unbedingt mit, wenn Sie oder Ihre Gäste auf irgendwelche Lebensmittel oder Gewürze allergisch reagieren. Die „JS Erlebnis-Gastronomie & Geschenke GmbH“ lehnt jegliche Haftung bei allergischen Reaktionen ab.

Fleischdeklaration:

Geflügel, Kalb- & Schweinefleisch: Schweiz; Rindfleisch: Schweiz; Lamm: Neuseeland & Schweiz; Fisch- & Meeresfrüchte: Schweiz/Pazifik/Atlantik

Herkunftsdeklaration

Damit Ihnen unser frische und moderne Jahreszeitenküche noch besser schmeckt...

- werden unsere feinen Kreationen, wenn immer möglich, mit saisonalen Produkten aus der Region zubereitet
- bevorzugen wir Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung

- achten wir darauf, umweltschonend erzeugte Produkte einzukaufen

Mitbringen von Wein & Speisen

Wir bitten Sie keine Getränke oder Speisen auf Schloss Oberberg mitzubringen. Eine Ausnahme besteht beim Wein oder bei der Hochzeitstorte. Für mitgebrachten Wein verrechnen wir ein Zapfengeld von 32 CHF pro 75 cl Flasche. Bei mitgebrachten Hochzeitstorten verrechnen wir eine Gedeck-Pauschale von CHF 3.50 pro Person.

Mitgebrachte Spirituosen werden nur nach vorheriger Absprache ausgeschrieben. Wir behalten uns eine Servicepauschale von 3.50 CHF pro übliche Ausschankmenge vor (z.B. Grappa 2 cl; Whiskey 4cl).

Feuerwerk / Himmelslaternen / Wunderkerzen / Rosenblüten

Schloss Oberberg ist ein historisches Gebäude das unter Eidgenössischem Denkmalschutz steht! Beim Abbrennen von Feuerwerk, Himmelslaternen etc. ist ein Mindest-Abstand von 200 Metern zum Schloss Oberberg einzuhalten. Achtung Brandgefahr! Sollte dennoch nicht auf Feuerwerkskörper verzichtet werden eignet sich der öffentliche Parkplatz, süd.-östl. vom Schloss als Austragungsort. Bewilligung und Einhaltung der Vorschriften ist Sache der Gesellschaft, die das Fest durchführt. Die „JS Erlebnis-Gastronomie & Geschenke GmbH“ lehnt jede Verantwortung ausdrücklich ab!

Da Schloss Oberberg über eine automatische Brandmeldeanlage und historische Böden/Treppen verfügt, ist im Schloss und in der Kapelle auf das Abbrennen von Wunderkerzen und das Streuen von echten Blumenblüten zu verzichten. Reinigungs-/Wiederherstellungskosten oder Feuerwehrgebühren infolge von Alarmauslösung müssen dem Auftraggeber verrechnet werden.

Verlängerung

Die Öffnungszeiten auf Schloss Oberberg sind bis 24:00 Uhr (am Sonntag bis 17:00 Uhr). Selbstverständlich dürfen Sie mit Ihren Gästen auch länger feiern. Ab 24:00 Uhr müssen wir bei der Gemeinde Gossau eine „Verkürzung der Schliesszeit“ beantragen und unsere Mitarbeiter mit Nachtzuschlag entschädigen. Daher stellen wir Ihnen eine Servicepauschale von CHF 150 pro angefangene Stunde in Rechnung. Die „Verlängerung“ für Ihren Anlass muss vorgängig mit uns abgesprochen werden.

Die vereinbarte Verlängerung bedeutet, dass Sie mit Ihren Gästen Schloss Oberberg bis zum vereinbarten Verlängerungsende verlassen müssen. 20 Minuten vor Ablauf der vereinbarten „Verlängerung“, erlauben wir uns, die „letzte Runde“ abzufragen.

Beschädigungen / Vandalismus

Sachbeschädigungen oder Verunreinigung der Infrastruktur, Einrichtungen und Dekoration müssen dem Auftraggeber in Rechnung gestellt werden. Die „JS Erlebnis-Gastronomie & Geschenke GmbH“ behält sich vor, eine Bearbeitungspauschale und/oder die Reinigungskosten zu verrechnen.

Preise / Bezahlung

Alle unsere Beträge sind in Schweizer Franken und inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer angegeben. Da wir unsere Angebote den Marktsituationen laufend anpassen sind Preisänderungen möglich.

Grundsätzlich fällt der Rechnungsbetrag unmittelbar nach der Leistungserbringung an. Sie können die bezogenen Dienstleistungen/Waren in Bar oder mit Kreditkarte bezahlen (siehe auch Kreditkarten).

Nach vorheriger Absprache stellen wir Ihnen auch gerne eine Rechnung aus. In diesem Falle behalten wir uns eine Teil-Vorauszahlung vor. Der Vorauszahlungsbetrag wird in der Offerte festgehalten.

Bei Rechnungsstellung ist es zwingend, dass Sie Ihre bezogenen Dienstleistungen/Waren vor Ort, mit Angabe der Rechnungsadresse, unterschreiben. Der Rechnungsbetrag versteht sich rein netto, zahlbar innert 30 Tagen. Wird der Rechnungsbetrag nicht innert dieser Frist auf dem Konto der „JS Erlebnis-Gastronomie & Geschenke GmbH“ verbucht, erlauben wir uns, Ihnen eine schriftliche Zahlungserinnerung per Mail oder Post zu zustellen. Wird dieser Zahlungserinnerung keine Folge geleistet erfolgt der Mahnprozess: 1. Mahnung mit einer Bearbeitungsgebühr von 50 CHF / 2. Mahnung mit Androhung der „Betreibung“ und einer Bearbeitungsgebühr von 100 CHF. 10 Arbeitstage nach der 2. Mahnung wird automatisch die Betreibung auf dem Rechtsweg ausgelöst. Zusätzlich zu den Bearbeitungsgebühren wird ein Verzugszins von 4% auf den geschuldeten Betrag erhoben.

Kreditkarten

Wir akzeptieren folgende Karten: Maestro, Visa, Mastercard, Postcard

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist für beide Parteien Gossau SG

Januar 2015; Geschäftsleitung Schloss Oberberg