

# MENÜVORSCHLÄGE

## Frühling/Sommer 2012

Wir bedanken uns für Ihr Interesse am



und freuen uns schon heute auf Ihren Besuch!

(Änderungen vorbehalten, Version März 2012)

## **Wissenswertes für die Veranstalter**

Hiermit überreichen wir Ihnen gerne unsere Menüvorschläge. Sie finden verschiedene Aperitifbeilagen, Vorspeisen, Hauptgänge und Dessert, welche Sie nach Belieben zusammenstellen können. Auch haben wir verschiedene Menüs schon für Sie zusammengestellt, die Sie einfach so bestellen können, aber auch dort die einzelnen Gänge untereinander austauschen und wechseln können (natürlich ist dann der kalkulierte Preis nicht mehr derselbe).

Falls Sie noch eine oder mehrere Ideen oder Vorstellungen haben, sagen Sie es uns – wir beraten Sie gerne über die individuellen Möglichkeiten.

## **Menübesprechung**

Bitte vereinbaren Sie im Vorfeld mit uns einen Besprechungstermin bevor Sie vorbeikommen, damit wir mit Ihnen vor Ort alle Einzelheiten und Details genau besprechen können.

## **Personenzahl**

Änderungen der Personenzahl sind bis 1 Tage vor dem Anlass kostenfrei. Die bis 1 Tage vor dem Anlass gemeldete Personenzahl gilt als Berechnungsbasis.

## **Menüvorschläge/ Menüauswahl**

Die Menüs sind für Anlässe ab 12 Personen zusammengestellt. Sie können aus diesen Vorschlägen nicht einzeln aussuchen, da wir viele Gerichte nicht im Hause haben.

Unsere Menüvorschläge finden Sie auf den folgenden Seiten. Selbstverständlich freuen wir uns, wenn wir Ihnen ein Menü ganz nach Ihren Wünschen zusammenstellen dürfen, hier sind Preisänderungen vorbehalten.

Um Ihren Anlass tadellos durchzuführen, bitten wir Sie, sich ab 12 Personen für ein gemeinsames Menü zu entscheiden und uns Ihre Wünsche mindestens 7 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben.

## **Menükarte**

Der Druck Ihres Menüs auf unseren Menükarten erfolgt kostenlos. Wird ein Spezialdruck gewünscht, wird dieser von uns organisiert und allenfalls nach Aufwand weiterverrechnet.

## **Verlängerung**

Wir haben um 23h30 Polizeistunde. Für die Bewilligung berechnen wir Ihnen Fr. 200.00 pro angefangene Stunde ab Mitternacht und für den Nachtzuschlag pro Mitarbeiter Fr. 50.00 pro angefangene Stunde ab Mitternacht.

## Apéro

### Frühling/Sommer

Apéro-Bowle aus saisonalen Früchten	mit Alkohol	Fr. 41.00 Liter
	ohne Alkohol	Fr. 33.00 Liter

### Herbst/Winter

Hausgemachter Glühwein aus dem Pfadikessel		Fr. 38.00 Liter
und Hausgemachter Orangenpunsch		Fr. 38.00 Liter

Hausgemachte Feuerzangenbowle aus dem Pfadikessel		Fr. 42.00 Liter
---	--	-----------------

Heisse Maroni		Fr. 4.00 pro Person
---------------	--	---------------------

### Ganzjährig

#### **Grotto Apéro**

Je 1 Crostino mit Oliven Tapanade,  
je 1 Crostino mit Auberginen Tartar,  
je 1 Crostino mit Tomaten Tartar  
mit Chips und Nüssli

Fr. 12.50 pro Person

Chips und Nüssli		Fr. 2.00 pro Person
------------------	--	---------------------

Getrocknete Tomaten und Oliven		Fr. 4.90 pro Person
--------------------------------	--	---------------------

Gefülltes Blätterteiggebäck		Fr. 6.00 pro Person
-----------------------------	--	---------------------

Sandwich gemischt		Fr. 4.80 pro Stück
-------------------	--	--------------------

Hausgemachtes Bruschetta mit Tomaten und Zwiebeln		Fr. 4.50 pro Stück
--	--	--------------------

Gemischte Fleischspiessli		Fr. 4.50 pro Stück
---------------------------	--	--------------------

Gemüestängel mit Quark- Cocktail- und Früchtechutney		Fr. 16.00 pro Platte für ca. 6 Personen
--	--	--

Rinderhackbällchen mit Tomatendip		Fr. 3.00 pro Stück
-----------------------------------	--	--------------------

Crissini mit Rohschinken umwickelt		Fr. 4.50 pro Stück
------------------------------------	--	--------------------

## Vorspeisen

<b>Kleiner Menüblattsalat</b> mit Tessiner Hausdressing	Fr. 6.80
<b>Nüsslisalat</b> mit gehacktem Ei und Speck	Fr. 13.00
<b>Insalata di foglie</b> Verschiedene Blattsalate an unserem hausgemachten Tessiner Dressing, mit feinem Knoblauch Kräuterbrot	Fr. 12.80
<b>Lauwarmer Linsensalat</b> an Balsamico Kräuter-Dressing, begleitet von geräuchertem Forellenfilet	Fr. 16.80
<b>Antipasti misti 90g</b> Vorspeisen Teller mit Tessiner Köstlichkeiten	Fr. 13.00
<b>Regenbogenforelle Carpaccio</b> mit Chiliöl und gerösteten Pinienkernen mariniert	Fr. 15.00
<b>Carpaccio di manzo</b> Rindfleisch Carpaccio mit Olivenöl und Zitronen-Pfeffer mariniert, garniert mit Rucolasalat	Fr. 19.00
<b>Regenbogenforellentatar</b> mit Gurkencarpaccio und Zitronenpesto	Fr. 17.90
<b>Carpaccio di cervo (im Herbst/Winter erhältlich)</b> Dünn geschnittenes Hirschbresaola, mit Olivenöl, Valle Maggia-Pfeffer mariniert und Basilikum	Fr. 20.00

## Suppen

<b>Tomaten Consommé</b> mit Basilikumklösschen	Fr.	13.80
<b>Zuppa schiumosa di pomodori bianchi</b> Weisse Tomatensuppe mit Pistazienöl	Fr.	12.80
<b>Minestrone di verdure</b> Tessiner Gemüsesuppe mit Kräutern und Speck	Fr.	12.80
<b>Zuppa di cipolle alla Fiorentina</b> Hausgemachte Zwiebelsuppe mit Thymian und Pernot verfeinert	Fr.	10.80
<b>Zuppa alle castagne e porro (im Herbst/Winter erhältlich)</b> Herzhafte Kastanien-Lauchsuppe mit Castagnaccio	Fr.	12.80
<b>Zuppa al sedano e mele</b> Sellerie-Apfelsuppe	Fr.	10.80
<b>Crèmige Parmesansuppe</b> verfeinert mit Trüffel	Fr.	13.80
<b>Morchel- Risottosuppe</b> "Die Spezielle"	Fr.	14.80

## Warme Vorspeisen

<b>Regenbogenforellen-Medaillons</b> an einer feinen Oliven-Vinaigrette angerichtet auf Artischocken	Fr.	24.60
<b>Gnocchi di patate e pepe di maggia</b> Kartoffelgnocchi in sämigen Ziegenkäseschaum und Maggia Pfeffer	Fr.	18.50
<b>Safran-Risotto</b> mit Morcheln und getrockneten Tomaten	Fr.	21.80
<b>Formaggio di capra tiepido (im Herbst erhältlich)</b> Ziegenkäse auf gebratenen Butternusskürbis mit Rosinen-Nussbutter	Fr.	18.80

## Hauptgänge

<b>Rosa gebratenes Lamrack - 1 Woche Vorbestellung</b> mit Oliven -Tomatenkruste an kräftigem Thymianjus dazu servieren wir Ihnen Merlot-Risotto	Fr.	46.00
<b>Filetto di manzo – ab 8 Personen erhältlich</b> Am Stück gebratenes Rindsfilet an einer feinen Sauce Maltaise, serviert mit saisonalem Gemüsebouquet und gefüllten Kartoffeln	Fr.	53.00
<b>Rusticanella</b> Im Ofen gegarte Pouletstückli mit Äpfeln, Zwiebeln, Weisswein und Pancetta, verfeinert mit crème double, serviert mit Patatine	Fr.	29.50
<b>Filetto di maiale</b> Schweinsfilet unter einer Kräuter-Käse-Haube, an einem feinen Thymianjus, garniert mit saisonalem Gemüse und 3erlei von der Tessiner Polenta	Fr.	40.50
<b>Trota in carpione</b> Gebratene Forellenfilets auf einem Merlot Pot au feu mit Tomaten, Karotten, Stangensellerie, Zwiebeln und Rosmarin, verfeinert mit aceto Balsamico, dazu servieren wir Patatine	Fr.	33.30
<b>Filetto di vitello – ab 8 Personen erhältlich</b> Am Stück rosa gebratenes Kalbsfilet an einer Grappasauce, angerichtet mit saisonalem Gemüse und Kartoffel-Pilz-Gratin	Fr.	51.00
<b>Piccata di maiale</b> Schweinschnitzel in einer Parmesan-Thymianhülle, serviert mit kräftiger Marsala Sauce an Tagesgemüse und Tagliatelle	Fr.	36.00
<b>Pollo al forno</b> Im Ofen gebratenes Schweizer Mistkratzerli, serviert mit Steinpilzrisotto	Fr.	38.50
<b>Brasato di manzo – 1 Woche Vorbestellung</b> Geschmorter Rindshohrücken an einem kräftigen Merlotjus mit Soffritto und Polenta	Fr.	39.00
<b>Coniglio in umido alla rivierasca</b> Im Ofen geschmortes Kaninchenragoût, serviert an Caponata-Gemüse mit Auberginen, Sellerie, Pinienkernen, Sultaninen und Kartoffelgnocchi	Fr.	33.00
<b>Ossobuco Ticinese - 1 Woche Vorbestellung</b> Im Ofen langsam geschmorte Kalbshaxe mit Gnocchi, an Safran-Cipollini	Fr.	37.50

## **Dessert**

<b>Orangensalat</b> verfeinert mit Nocino begleitet von einer Kugel Glace	Fr.	11.80
<b>Crostata di mele dello Chef</b> Apfel-Mandel-Kuchen mit Vanilleglace	Fr.	8.70
<b>Panna cotta</b> Hausgemachtes Panna Cotta mit Holunderblütensirup, auf Coulis (Saisonal abgestimmt)	Fr.	9.80
<b>1 Kugel Zitronen Sorbet</b> mit Prosecco	Fr.	7.50
<b>Fruchtsalat</b> aus frischen Früchten und einer Kugel Vanille	Fr.	12.90
<b>Crema di castagne (im Herbst/Winter erhältlich)</b> Luftiges Maronimousse mit weisser Schokolade und Rahm	Fr.	13.80
<b>Bonet di amaretti</b> Karamelpudding mit Amaretti und Schokolade verfeinert	Fr.	13.80
<b>Coppa al Pistacchio</b> Vanilleglace, Pistazienglace mit gehackten Pistazien und Karamelsauce	Fr.	13.80
<b>Tiramisù all'arancia</b> Hausgemachtes Orangen-Mascarpone-Tiramisù mit Biskuit und Schokoladensplittern	Fr.	11.90
<b>Mousse al cioccolato</b> Dunkles Zartbittermousse auf Fruchtspiegel (Saisonal abgestimmt)	Fr.	12.80
<b>Crème brûlée d'altri tempi</b> Abgeflämmte karamalisierte Crème mit Aroma (Saisonal abgestimmt)	Fr.	12.80
<b>Tessiner Käseteller 70g</b> Auswahl von Tessiner Käse	Fr.	15.10

## **Vorschläge:**

Die aufgeführten Gerichte sind nicht abschliessend,  
fragen Sie deshalb bitte auch nach unseren saisonalen Angeboten.  
Auf den folgenden Seiten finden Sie weitere Vorschläge,  
bereits für Sie als Menü zusammengestellt.

Wir freuen uns jetzt schon, Sie und Ihre Gäste  
hier oben im Restaurant TESSIN GROTTTO  
verwöhnen zu dürfen  
und danken Ihnen schon im Voraus für Ihr Vertrauen.

AB September gibt es wieder unser beliebtes Tessiner Chäs Fondue.

## **Kalt & Köstlich**

### **Affettato del Grotto 120g Fr. 25.80**

Kalter Fleisch Teller mit Pancetta, Lardo, Salame Nostrano, Mortadella, Prosciutto, Bresaola, Zampone,  
begleitet von Tessiner Käse,  
eingelegten Paprikaschoten, Roten Zwiebeln, Oliven

Kleines Affettato 90g Fr. 19.50

### **Auch erhältlich als Grotto Piatti 450g Fr. 82.50**

zu jeweils 6 Personen erhältlich.

Ein Gutschein  
von unserem Restaurant Tessin Grotto ist immer eine gute Idee.  
Rufen Sie uns an oder kommen Sie vorbei,  
wir stellen Ihnen gerne einen Gutschein aus.

## **Bankettvorschläge**

### **3-Gang-Menü „Valle Leventina“ Fr. 61.00**

#### **Insalata di foglie**

Verschiedene Blattsalate an unserem hausgemachten Tessiner Dressing,  
mit feinem Knoblauch Kräuterbrot

\*\*\*

#### **Ossobuco Ticinese**

Im Ofen langsam geschmorte Kalbshaxe mit Gnocchi, an Safran-Cipollini

\*\*\*

#### **Orangensalat**

verfeinert mit Nocino, begleitet von einer Kugel Glace

### **4-Gang-Menü „Val Bavona“ Fr. 76.00**

#### **Nüsslisalat**

mit gehacktem Ei und Speck

\*\*\*

#### **Tomaten Consommé**

mit Basilikumklösschen

\*\*\*

#### **Pollo al forno**

Im Ofen gebratenes Schweizer Mistkratzerli, serviert mit Steinpilzrisotto

\*\*\*

#### **Fruchtsalat**

aus frischen Früchten und einer Kugel Vanille mit Rahm

### **4-Gang-Menü „Locarno“ Fr. 87.00**

#### **Antipasti misti 90g**

Vorspeisen Teller mit Tessiner Köstlichkeiten

\*\*\*

#### **Crèmige Parmesansuppe**

verfeinert mit Trüffel

\*\*\*

#### **Filetto di Vitello – ab 8 Personen erhältlich**

Am Stück rosa gebratenes Kalbsfilet an einer Waldpilz-Grappasauce,  
angerichtet mit saisonalem Gemüse und Pappardelle

\*\*\*

#### **Panna cotta**

Panna Cotta mit Holunderblütensirup, auf Coulis (Saisonal abgestimmt)

## 5-Gang-Menü „Chiasso“ Fr. 94.80

### **Minestrone di verdure**

Tessiner Gemüsesuppe mit Kräutern und Speck

\*\*\*

### **Gnocchi con Ricotta e Tartufo**

Hausgemachte Gnocchi an Ricottasauce, verfeinert mit Trüffelöl,  
serviert mit in der Pfanne frittierten Lauchstreifen

\*\*\*

### **Zitronen Sorbet** mit Spumante

\*\*\*

### **Rosa gebratenes Lammrack**

mit Oliven -Tomatenkruste an kräftigem Thymianjus  
dazu servieren wir Ihnen Merlot-Risotto

\*\*\*

### **Crème brûlée d'altri tempi**

Abgeflämte karamalisierte Crème mit Aroma  
(Saisonal abgestimmt)

## 6-Gang-Menü „Bellinzona“ Fr. 137.00

### **Carpaccio di Cervo**

Dünn geschnittenes Hirschbresaola, mit Olivenöl, Valle Maggia-Pfeffer mariniert,  
und Basilikum

\*\*\*

### **Morchel- Risottosuppe**

„Die Spezielle“

\*\*\*

### **Regenbogenforellen-Medaillons**

an einer Oliven-Vinaigrette, angerichtet auf Artischocken

\*\*\*

### **Filetto di Manzo** – ab 8 Personen erhältlich

Am Stück gebratenes Rindsfilet an einer Sauce Maltaise,  
serviert mit saisonalem Gemüsebouquet und gefüllten Kartoffeln

\*\*\*

### **Tessiner Käseteller**

\*\*\*

### **Mousse al cioccolato**

Dunkles Zartbittermousse auf Fruchtspiegel  
(Saisonal abgestimmt)

## **Büffet**

Ab 30 Personen besprechen wir gerne mit Ihnen Ihr Wunschbüffet.

### **Kaltes Tessiner Buffet**

**Hauptgang Fr. 55.00 oder Vorspeise Fr. 38.50 ( à discrétion auf Anfrage )**

Antipasti-Auswahl nach Markt Angebot,  
Tessiner Fleischplatte zum Beispiel mit Salametti, Mortadella, Carne Secca, Coppa Cruda, Zampone,  
Pancetta, Bresaola, Rindfleisch Carpaccio,  
Oliven, getrocknete Tomaten, Senffrüchte, Kapern  
Fischplatte mit kalt und warm geräucherten und eingelegten Fischen aus Schweizer Seen,  
Blattsalate je nach Markt Angebot mit 3 verschiedenen Dressing

### **Warmes Tessiner Buffet                      Fr. 68.00**

#### **Coniglio in umido alla rivierasca**

Im Ofen geschmortes Kaninchenragoût

#### **Ragù d'agnello**

Kräftiges Alpenlammragoût mit Kräuterjus

#### **Corregoni in carpione**

Gebatene Forellenfilets auf einem Merlot Pot au feu mit Tomaten, Karotten, Stangensellerie,  
Zwiebeln und Rosmarin

#### **Ossobuco Ticinese**

Im Ofen langsam geschmorte Kalbshaxe,  
verfeinert mit Thymian, frischen Tomaten und Cremolata

#### **Rusticanella**

Im Ofen gegarte Pouletstückli mit Äpfeln, Zwiebeln, Weisswein und Pancetta

### **Als Beilage**

Kartoffel-Ziegenkäsestock, Polenta, Gnocchi, Patatine, Pasta und saisonales Gemüse

### **Dessertbüffet                      Fr. 29.50**

#### **Hausgemachte Dessertspezialitäten**

Panna Cotta, Tiramisu der Saison, verschiedene Kuchen,  
Schokoladen Mousse, saisonale Früchtecrème und Früchtemousse,  
Früchteplatte, Käseplatte und  
verschiedene Köstlichkeiten je nach Lust und Laune unseres Pâtissiers.

## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Thomas Hofstetter Gastronomie,  
Restaurant TESSIN GROTTTO  
Waidbadstrasse 151, 8037 Zürich

### Allgemeines

Sie finden nachstehend die allgemeinen Bedingungen für Veranstaltungen des Restaurants TESSIN GROTTTO (in der Folge kurz Restaurant genannt), die Vertragsbestandteil des von Ihnen (in der Folge kurz Veranstalter genannt) erteilten Auftrages sind. Anderslautende Bedingungen des Veranstalters sind ungültig. Der Veranstalter unterwirft sich diesen Bedingungen sowie allen einschlägigen gewerberechtlichen oder sonstigen Vorschriften und übernimmt durch seine Auftragsbestätigung bzw. Unterschrift die Haftung für deren Einhaltung.

### Grundlage/ Zustandekommen des Vertrages

Als Grundlage gilt die Reservations- /Auftragsbestätigung bzw. die vom Kunden unterzeichnete Offerte. Zusatzinformationen, wie nachträglich erstellte Instruktionen (Küchenavis, Organisationspläne, Ablaufpläne, Angebote oder Dienstleistungen usw. sind integrierter Bestandteil der Reservationsbestätigung oder der Offerte. Der Vertrag kann nicht einseitig gelöst werden. Eine unter- oder Weitervermietung sowie Nutzung von Räumlichkeiten zu anderen, als vereinbarten Zwecken, bedarf unserer vorherigen schriftlichen Zustimmung. Wird die Reservierung durch einen Dritten vorgenommen, so wird auch dieser, ungeachtet einer wirksamen Bevollmächtigung durch den Kunden, Vertragspartner und haftet für alle sich aus dem Vertrag ergebenden Verbindlichkeiten mit dem Kunden als Gesamtschuldner

### Optionsdaten

Optionsdaten (Offerten, Verträge) sind für beide Parteien verbindlich. Nach Ablauf der Optionsfrist können wir über das reservierte Datum frei verfügen, sofern der Kunde nicht schriftlich bestätigt hat. Die Bestätigung muss am letzten Tag der Optionsfrist bei uns eingegangen sein.

### Garantie der teilnehmenden Personen

Der Veranstalter nimmt zur Kenntnis, dass bei fix reservierten Veranstaltungen die in der Bestätigung festgelegte Personenanzahl als garantierte Mindestanzahl gilt und in Rechnung gestellt wird. Von dieser garantierten Mindestanzahl kann der Veranstalter bis 4 Wochen vor der Veranstaltung max. 10 % gebührenfrei stornieren.

### Stornogebühr bei fixen Reservationen/ Personenzahlen

bis 4 Wochen vor Veranstaltung	50% des zu erwartenden Gesamtumsatzes
4 Wochen bis 2 Arbeitstage	75% des zu erwartenden Gesamtumsatzes
1 Arbeitstage bis Termin	100% des zu erwartenden Gesamtumsatzes

### Vertragsauflösung durch das Restaurant

Das Restaurant ist berechtigt, jederzeit und ohne Angaben von Gründen das Veranstaltungsverhältnis zu beenden, wenn die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb gefährdet, sowie im Fall von höherer Gewalt. Keinesfalls ist der Veranstalter zur Geltendmachung von Schadensersatzansprüchen berechtigt.

### Preise

Unsere Preise verstehen sich inklusive aller gesetzlichen Steuern und Abgaben.

### Getränkeverrechnung

Falls keine andere Vereinbarung getroffen wurde, werden Getränke gemäss dem tatsächlichem Verbrauch in Rechnung gestellt. Der Veranstalter unterwirft sich der Bezifferung durch das Restaurant.

### Versicherungen

Der Vertragspartner ist verpflichtet eingebrachtes Gut gegen alle denkbaren Risiken zu versichern. Das Restaurant lehnt jede Haftung ab. Die Bewachung von Personen/ Gegenständen während/ zwischen den Veranstaltungen obliegt dem Vertragspartner. Das Restaurant TESSIN Grotto haftet ausschliesslich nur für gegen Quittung in Verwahrung genommene Gegenstände. Lieferscheine für Warenlieferungen zu Gunsten Dritter gelten nicht als Verwahrungsquittung. Zeichnungsberechtigt für Verwahrungsquittungen sind ausschliesslich unsere Kadermitarbeiter.

### Haftung

Der Veranstalter haftet für jede Beeinträchtigung und Schäden, die durch ihn selbst, seine Mitarbeiter, seine Gäste oder durch ihn Beauftragte verursacht werden, ohne Rücksicht darauf, ob ihn daran ein Verschulden trifft. Gegebenenfalls kann das Restaurant den Abschluss geeigneter Versicherungen vom Veranstalter verlangen. Die Haftung liegt auch bei fehlenden Geräten beim Vertragspartner.

### **Raummieten/ Mindestkonsumationen**

Vereinbarte Raummieten gelten ausschliesslich für die Bereitstellung der Räumlichkeiten, sowie des von Ihnen gewünschten Mobiliars, soweit im Restaurant vorhanden. Wir behalten uns vor, die Mindestkonsumation für unsere Räumlichkeiten gegebenenfalls anzupassen.

### **Einsatzzeiten und Mitarbeiterkosten**

Servicezeiten/ Wartezeiten: Als ordentliche Servicezeiten gelten Montag bis Sonntag bis 24.00 Uhr, diese sind in den vereinbarten Preisen eingerechnet. Über das übliche Mass hinausgehende Arbeitszeiten werden zusätzlich verrechnet. Wartezeiten, die mehr als 15 Minuten

über die vereinbarten Servicezeiten hinausgehen, werden zusätzlich nach jeweiligen Stundenansätzen verrechnet.

### **Veranstaltungen mit Verlängerung:**

Für Veranstaltungen, die länger als die offiziellen Schliessungszeiten dauern, verrechnen wir zusätzlich die Überzeitbewilligung in Form einer Grundgebühr von Fr. 200.00 pro Stunde+ Fr. 50.00 pro Mitarbeiter pro Stunde.

### **Musik**

Unter der Berücksichtigung der nachbarschaftlichen Nachtruhe kann Live Musik bis max. 01.00 gespielt werden. Wir bitten um Verständnis, dass das Restaurant als Veranstaltungsort gesetzlich dazu verpflichtet ist, für die Einhaltung der diversen behördlichen Auflagen zu sorgen. Die Kosten für sämtliche behördlichen Anmeldungen und Auflagen gehen zur Gänze zu Lasten des Veranstalters.

### **Ruhe und Ordnung**

Die Benutzer der gemieteten Räumlichkeiten sind zur Einhaltung von Ruhe und Ordnung verpflichtet. Unser Restaurant behält sich vor, von Reservationen entschädigungslos zurückzutreten oder Veranstaltungen abubrechen, wenn der ordentliche Geschäftsbetrieb, die Sicherheit von Personen oder der Ruf gefährdet sind. Dies ist insbesondere der Fall, wenn unwahre oder unvollständige Angaben über Inhalt und Verlauf der Veranstaltung gemacht wurden.

### **Bewilligung**

Der Kunde ist für alle notwendigen Bewilligungen selbst zuständig, sofern nichts anderes in der Offerte/ Auftragsbestätigung festgehalten ist.

### **Dekoration**

Der Veranstalter ist verpflichtet dem Restaurant zwecks Genehmigung jeglicher Installation von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen Mitteilung zu machen und dessen Einwilligung einzuholen. Die Veranstaltungsräume dürfen nicht beschädigt werden. Die Anbringung muss durch fachmännisches Personal durchgeführt werden und es müssen sämtliche feuerpolizeilichen Bestimmungen beachtet werden. Sämtliche mit der Herstellung und dem Aufbau verbundenen Kosten gehen zu Lasten des Veranstalters.

### **Mitgebrachte Speisen und Getränke**

Ohne schriftliche Genehmigung des Restaurants dürfen keinerlei Speisen und Getränke zur Konsumation in das Restaurant gebracht werden. Das Restaurant behält sich vor für mitgebrachte Speisen und Getränke ein äquivalentes Entgelt in Rechnung zu stellen.

### **Reinigung, Abfall**

Müssen infolge ausserordentlicher Verschmutzung Spezialreinigungen sowie zusätzliche Kehrlichtabfuhren vorgenommen werden, wird dem Vertragspartner Mehraufwand verrechnet.

### **Gerichtsstand**

Gerichtsstand ist der Sitz des Restaurants TESSIN GROTTTO

### **Gelesen und akzeptiert:**

Name, Firma \_\_\_\_\_ Ort, Datum \_\_\_\_\_

Unterschrift  
Vertragspartner \_\_\_\_\_