

## Sehr geehrter Gast

Wir danken Ihnen für Ihre Anfrage und das Interesse, das Sie unserem Hause entgegen bringen.

Im Laufe der Jahre und unsere Geschäftserfahrung haben wir gelernt, dass der echte Erfolg nur dann eintritt, wenn sich Gast und Veranstalter optimal verstehen.

Diese Unterlagen sind eine Hilfe; sie bilden die Basis für unser gemeinsames Gespräch, damit es Ihr Anlass wird, den wir zum Erfolg führen.

## Räumlichkeiten für Ihr Bankett oder Ihre Konferenz

Fine Dining	60 Personen
Bankettsaal	bis 60 Personen, unterteilbar
Raummiete	Für Bankette stellen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten unentgeltlich zur Verfügung. Für Sitzungen und Präsentationen bei denen nicht konsumiert wird, erheben wir eine Saalmiete nach Absprache.
Zusatzangebote	Bei der Suche nach einer Musik, der passenden Dekoration oder einer Hochzeitstorte sind wir Ihnen gerne behilflich.
AGB's	Für sämtliche Reservationen und Anlässe gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen. <b>Durch Auftragserteilung stimmen Sie den AGB's zu.</b> Die AGB's sind am Schluss dieser Dokumentation beigefügt, bei uns erhältlich oder auf unserer Homepage unter „Bankette“ abrufbar.
Beratung	Diese Menuvorschläge können wir selbstverständlich Ihren Wünschen entsprechend ergänzen, oder mit Ihnen ein individuelles Menü zusammenstellen. Gerne erwarten wir Sie zu einer persönlichen Beratung, bitte rufen Sie uns an. <b>Preisänderungen jederzeit vorbehalten.</b>

## Fact Sheet

Kontaktpersonen	Roger und Gaby Staub-Fuchs Karl und Vreni Staub-Zürcher
Adresse	Hotel-Restaurant Schäfli Dorfstrasse 3 6345 Neuheim
Telefon	041 755 21 41
Fax	041 755 31 61
E-Mail	<a href="mailto:schaefli-neuheim@bluewin.ch">schaefli-neuheim@bluewin.ch</a>
Internet	<a href="http://schaefli-neuheim.ch">schaefli-neuheim.ch</a> <a href="http://lachsmanufaktur.ch">lachsmanufaktur.ch</a>
Höhe	666 m.ü.M
Lage	In Mitten einer Dorfidylle im schönen Zugerland 25 Autominuten von Zürich, 20 Autominuten von Luzern und nur 10 Autominuten von der schönen Kolin-Stadt Zug entfernt.
Saison	Hotel und Restaurant geht von Mitte Juli bis ca. Mitte August in die Sommerpause sowie eine Woche im Februar.
Ruhetage	Sonntagabend und Montag
Zimmer	5 Einzelzimmer 3 Doppelzimmer
Fine Dining	60 Plätze, gemütlich und romantisch im neuen Stil, mit einer neuzeitlichen, saisongerechten à la carte Küche.
Kegelbahnen	Wir verfügen über zwei vollelektronische Kegelbahnen mit gemütlicher Kegelstube.
Parkplätze	Reichlich vorhandene Parkplätze vor und hinter dem Hause.



## Apero

Für einen gelungenen Auftakt eines jeden Anlasses,  
ist ein kulinarischer Aperitif genau das passende.

Wir bieten für unsere Gäste exklusive  
Rauchlachs-Spezialitäten aus unserer  
hauseigener Lachsmanufaktur!

### RAUHLAX

Kalt geräuchert

pro Stk 3.00

### LAXPARFAIT

Heiss geräuchert

pro Stk 3.00

### ALASKA WILDLAX

Kalt geräuchert

pro Stk 4.00

### LAXPRALINEN

mit Sesam-Wasabikruste

pro Stk 2.50

Rinds-Tatar

pro Stk 4.00

Vegetarisch

pro Stk 3.00

Chips, Nüssli, Salzstangen

pro Pers SFr 3.00

## Vorspeisen

Das Beste aus unserer Lachs-Manufaktur  
Dill-Senfsauce und Apfel-Meerrettichschaum SFr 19.00

Rauchlachs-Ravioli  
mit Zitronengrassauce SFr 21.00

Rindscarpaccio mit Basilikumolivenöl  
Parmesan und Balsamico SFr 21.00

## Salate

Kleiner bunter Blattsalat  
mit hausgeräuchtem Rauchlachs SFr 12.50

mit Speckstreifen und Croutons SFr 9.50

mit gebratenen Pilzen SFr 9.50

## Suppen

Neuheimer Brotsuppe SFr 12.00

Speckcremesuppe SFr 9.50

Kürbiscremesuppe mit Kernöl (Herbst) SFr 9.50

Rindskraftbrühe mit Blätterteighaube überbacken SFr 12.00

## Fleischgerichte

Rindsfilet mit Portweinjus oder Sauce Bearnaise	SFr 52.00
Roastbeef Englisch gebraten mit Sauce Hollandaise	SFr 52.00
Chateau Briand Classic mit Sauce Bearnaise	SFr 53.00
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce	SFr 45.00
Duo vom Menzinger Kalb Entrecote und geschmorte Backe	SFr 46.00
Kalbsfiletmedaillon mit einer Grünen Pfeffersauce	SFr 48.00
Schweinssteak mit Steinpilzen und Cafe de Paris Sauce	SFr 35.00
Schweinsfilet mit Apfel-Hollandaise	SFr 42.00
Gerollter Schweinsrücken gefüllt mit Pilzen und Oliven	SFr 38.00

Zu allen Gerichten wird ein saisonales Gemüsebouquet serviert  
mit folgenden Beilagen zur Auswahl:

Zweifarbige Kartoffelroulade | Rahmkartoffelgratin | Bratkartoffeln | Kartoffelstock  
Hausgemachte Spiralen | Sesamreis

Rind-und Kalbfleisch aus Neuheim und Menzingen / ZG  
Schweinefleisch aus Rotkreuz / ZG  
Lammfleisch Australien  
Freiland-Eier aus Zug

## „Medaillons Schäfli“

Rindsfilet Sauce Bearnaise  
Rahmkartoffelgratin  
und zwei Gemüse



Schweinsfilet mit Ananas-Rotweinsauce  
Safran Reis  
und zwei Gemüse



Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce  
Hausgemachte Spiralen  
und zwei Gemüse

3 Filet SFr 58.00  
2 Filet SFr 52.00

Dieser Hauptgang wird Ihnen in zwei resp. drei Gängen serviert.

## Desserts

Zur Auswahl steht Ihnen zusätzlich unsere aktuelle Dessertkarte mit saisonalen Süssigkeiten zur Verfügung

Felchlin Schokoladen-Terrine  
Sauternes-Sabayon und Nougatstreusel SFr 15.00

Warme Apfeltarte  
mit Vanilleglace SFr 12.00

„Brännti Creme“ nach Grossmutter's Rezept SFr 9.50

Zuger Kirschtorte SFr 8.00

Zuger Eis-Kirschtorte  
Eine feine Haus-Spezialität der Bäckerei Staub Neuheim SFr 12.00

## Allgemeine Geschäftsbedingungen für Zimmerreservationen und Anlässe Hotel-Restaurant Schäfli / Neuheim

### 1. Reservation

Die Reservationsvereinbarung und deren Änderung betreffend Leistungen vom Hotel-Restaurant Schäfli, Neuheim werden bei Auftragserteilung verbindlich.

**Durch Auftragserteilung stimmen Sie den AGB's zu.**

Meldet der Gast/Auftraggeber weitere Gäste an, so haftet er für den gesamten sich aus der Reservation ergebenden Rechnungsbetrag.

Für Reservierungen die erst am Tag der Anreise erfolgen, ist die Reservierung im Augenblick der Annahme durch das Hotel-Restaurant Schäfli, Neuheim verbindlich.

### 2. An- und Abreise bei Hotelzimmern

Soweit keine anders lautende Vereinbarung besteht, ist der Zimmerbezug am Anreisetag ab 14.00 Uhr möglich. Die Zimmerrückgabe hat am Abreisetag bis spätestens 12.00 Uhr zu erfolgen.

### 3. Teilnehmerzahl bei Anlässen

Der Kunde verpflichtet sich, dem Hotel-Restaurant Schäfli, Neuheim die endgültige und verbindliche Teilnehmerzahl von Anlässe möglichst frühzeitig, spätestens aber 24 Stunden vor dem Anreisedatum mitzuteilen. Abweichungen der Teilnehmerzahl nach unten (gegenüber der als endgültig gemeldeten Anzahl), werden mit maximal 5% berücksichtigt. Darüber hinausgehende Abweichungen nach unten können nicht berücksichtigt werden und gehen zu Lasten des Kunden.

### 4. Annullierung der Reservation

Absagen von Anlässe und Hotelübernachtungen müssen dem Hotel-Restaurant Schäfli, Neuheim durch den Auftraggeber möglichst frühzeitig mitgeteilt werden. Wird die Reservation vollumfänglich durch den Veranstalter abgesagt, verrechnet das Hotel-Restaurant Schäfli, Neuheim dem Kunden folgende Annullierungskosten:

#### A) Anlässe

(Leistungen gemäss Bankettauftrag)

#### Verringerung der Personenzahl bei Anlässe **bis 20 Personen**

- Bis 24 Stunden vor Anlass: kostenlos möglich
- Innerhalb 24 Stunden vor Anlass: 100% der reservierten Leistungen (ohne Getränke)

#### Verringerung der Personenzahl bei Anlässe **ab 20 Personen**

- Bis 24 Stunden vor Anlass: kostenlos möglich
- Innerhalb 24 Stunden vor Anlass: Von 50% der fehlenden Personen werden 100% der reservierten Leistungen (ohne Getränke) verrechnet.

#### B) Hotelzimmerreservationen

(Leistungen = Zimmerpreis inklusive Frühstück)

- Absage bis 12.00h am Anreisetag kostenlos möglich
- Absage ab 12.00h bis 18.00h: 50% der reservierten Leistungen
- Absage ab 18.00h: 100% der reservierten Leistungen
- No-Show: 100% der reservierten Leistungen

Reservierte Hotelzimmer, die nicht bis spätestens 18.00 Uhr am Anreisetag bezogen werden, können durch das Hotel anderweitig vergeben werden. Dies gilt nicht, sofern ausdrücklich eine spätere Anreise vereinbart wurde und die Reservation mit einer Kreditkartennummer oder einer Vorauszahlung garantiert ist. Eine Garantie für eine späte Anreise kann auch durch die Firma, welche die Reservation bucht, erfolgen. In diesem Fall muss eine genaue Adresse bekannt gegeben werden.

4.1. Hat das Hotel-Restaurant Schäfli, Neuheim begründeten Anlass zur Annahme, dass die Veranstaltung oder das Arrangement den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hotels gefährden kann, so ist das Hotel-Restaurant Schäfli, Neuheim berechtigt, die Reservationsvereinbarung jederzeit entschädigungslos aufzulösen.

## **5. Zahlungsmodalität**

Bankette werden vom Hotel-Restaurant Schäfli, Neuheim in Rechnung gestellt. Kreditkarten werden für Bankette nicht akzeptiert. Das Hotel-Restaurant Schäfli, Neuheim ist berechtigt, im Umfang der Reservation ganz oder teilweise Vorauszahlung zu verlangen. Insbesondere bei grösseren Anlässen oder wenn der Kunde nicht mit dem Veranstalter identisch ist. Ohne andere Vereinbarung stellt das Hotel-Restaurant Schäfli, Neuheim die entstandenen Aufwendungen im Anschluss an die Veranstaltung bzw. das Arrangement in Rechnung. Der Kunde verpflichtet sich, Rechnungen vom Hotel-Restaurant Schäfli, Neuheim innert 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zu begleichen. Hotelübernachtungen von Einzelreisenden werden vor der Abreise bezahlt.

Bezahlt die Firma des Gastes die Kosten des Aufenthaltes, so gelten die gleichen Bedingungen wie bei Anlässen.

## **6. Haftung**

6.1. Haftung des Hotel-Restaurant Schäfli, Neuheim:

Das Hotel-Restaurant Schäfli, Neuheim haftet gegenüber dem Kunden bei absichtlicher oder grobfahrlässiger vertraglicher oder ausservertraglicher Schädigung. Der Verschuldensnachweis obliegt beim Kunden. Die Haftung für leichtfahrlässig verschuldeten Schaden sowie verschuldensunabhängige Haftung ist wegbedungen. Betreffend den von Kunden, vom Veranstalter, von Referenten, Teilnehmern oder Dritten eingebrachten Sachen, Kleidern oder Materialien lehnt das Hotel-Restaurant Schäfli, Neuheim jede Haftung für Diebstahl und Beschädigung ab.

6.2. Haftung des Kunden:

Der Kunde haftet gegenüber dem Hotel-Restaurant Schäfli, Neuheim für alle Beschädigungen und Verluste, die durch ihn bzw. seine Hilfspersonen oder Teilnehmer verursacht werden, ohne dass das Hotel-Restaurant Schäfli, Neuheim dem Kunden ein Verschulden nachweisen muss.

## **7. Anwendbares Recht / Gerichtsstand**

Auf Reservationsvereinbarungen samt Allgemeinen Bedingungen und allfälligen Zusatzvereinbarungen sowie auf die auf ihrer Grundlage geschlossenen Verträgen ist ausschliesslich schweizerisches Recht anwendbar. Ausschliesslicher Gerichtsstand für alle Differenzen aus den vorliegenden Geschäftsbedingungen ist Neuheim.

Neuheim, Januar 2011