

Vielen Dank, dass Sie sich für das
Restaurant Langenberg oder Sihlwald interessieren.

Ob Sie mit Freunden, mit Ihren Liebsten oder als Firma ein paar
erholsame Stunden im Langenberg oder Sihlwald verbringen,
wir werden alles dazu beitragen, dass Ihr Anlass
zum Erfolg wird.

Beim Durchlesen unserer Menüvorschläge wünschen wir
Ihnen viel Vergnügen und hoffen, dass Sie sich ein für Ihren
Anlass passendes Menu begeistern können.

Bitte teilen Sie uns das von Ihnen ausgesuchte, respektive
zusammengestellte Menü bis 7 Tage vor Anlass mit.

Vegetarische – Gluten – und Laktosensfreie Hauptgänge finden
Sie am Schluss der Menüvorschläge.

Für Bankettanfragen ausserhalb unserer Öffnungszeiten
beraten wir Sie gerne persönlich.

Michelle und Remo Eschle

Wichtige Informationen

Damit wir einen einwandfreien Ablauf Ihres Anlasses garantieren können, bitten wir Sie, nachstehende Hinweise gut durch zu lesen.

Die Menüvorschläge sind berechnet für Gruppen ab **10 Personen**, die **ein einheitliches Menü** miteinander geniessen möchten. Selbstverständlich nehmen wir gerne Rücksicht auf Ihre vegetarisch essenden Gäste und Allergiker.

Ein Menü besteht mindestens aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert.

Für alle Anlässe in unseren Räumlichkeiten können wir nur **ein Menü** servieren, so garantieren wir einen reibungslosen Ablauf Ihres Anlasses.

Damit wir Sie in Ruhe beraten können, bitten wir Sie für Bankettbesprechungen frühzeitig telefonisch einen Termin mit uns zu vereinbaren.

Personenzahl:

Die vom Veranstalter, spätestens **72 Stunden** vor dem Anlass bekannt gegebene definitive Teilnehmerzahl, ist verbindlich für die Rechnungsstellung.

Bei Einzelinkasso **haftet der Veranstalter** für nicht erschiene Gäste!

Abwesende Personen bezahlen den vollen Menüpreis. Bitte benachrichtigen Sie uns also vorher.

Dauer des Anlasses:

Wir schliessen das Restaurant um **24.00 Uhr**. Bis dahin sind die Personalkosten inbegriffen. Bei Veranstaltungen, die länger als um 24.00 Uhr dauern, wird ein Nachtzuschlag von **CHF 150.00** pro Stunde verrechnet. Angebrochene Stunden werden zum vollen Preis verrechnet.

Wein:

Bei mehr als 15 Personen empfehlen wir Ihnen, sich bereits bei der Bestellung des Menüs für den passenden Wein zu entscheiden. Für selber mitgebrachten Wein verlangen wir ein Zapfengeld von **CHF 45.00** pro 75cl Flasche.

Blumen:

Blumenschmuck bestellen Sie am besten selber! Z.B. Blumen Raschle in Langnau am Albis, Tel. 044 713 31 80

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie den Blumenschmuck selber mitbringen. Ansonsten dekorieren wir Saisonal.

Tischwäsche:

Farbe: Weiss. Leider besteht keine Möglichkeit für eine andere Farbwahl

Menükarten:

Menükarten drucken wir gerne für Ihren Anlass, pro Stück **CHF 1.20**

Tellergeld:

Für den Service von mitgebrachten Torten berechnen wir einen Gedeck Zuschlag von **CHF 3.50 pro Person**

Menü-Vorschläge Restaurant Langenberg & Sihlwald

„S'erschi“ Menü

Kleiner gemischter Salat

Gebratene Pouletbrust an zweifarbiger Peperonisauce
Hausgemachten Pappardelle und farbenfrohes Gemüse

Joghurt-Rhabarbermousse mit Erdbeercoulis

CHF 45.00

„S'zweiti“ Menü

Rindskraftbrühe mit Kräuterflädli

Schweinefilet im Speckmantel gebraten
Hausgemachte Spätzli
Kefen- Tomatenragout

„Läckerli“ Tiramisu

CHF 53.00

„S'dritte“ Menü

Karotten- Apfelcremesuppe

Tranche von der Rindshuft mit Rotweinjus***
Frischer Kartoffelstock & grilliertes Gemüse
oder

Kalbsschulterbraten an einem Thymianjus
Frischer Kartoffelstock & grilliertes Gemüse

Mascarpone- Kaffeemousse

CHF 49.50 mit Rindfleisch

CHF 53.00 mit Kalbfleisch

*** kann nur im Restaurant Langenberg serviert werden

Menü „Züri“

Frische Zitronengras -Kräuterrahmsuppe

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“

Rösti und Marktgemüse

Gebrannte Creme „Langenberg“

CHF 53.00

Menü „Langenberg“

Bunt gemischte Blattsalate & Sprossen an einem Joghurt Dressing

Hirschgeschnetzeltes mit Sultaninen, Speck & Pilzen (je nach Saison)

Bündner Pizokel

Zweierlei Karotten

Panna Cotta mit frischen Beeren

CHF 55.00

„Bündner„ Menü

Zucchetti Auberginen Antipasti mit lauwarmen Geissenkäse

Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus

Bündner Pizokel mit Bergkäse

Mit Speck umwickelte Bohnenbündeli

Kastanienmousse mit Kompott von der Birne

CHF 56.00

Menü „Viva Italia„

Ruccolasalat mit Parmesan-Spänen

Saltimbocca mit Salbei und Rohschinken

Weissweinsrisotto und Broccoli – Tomaten Gemüse

Tiramisu

Mit Schweinefleisch

CHF 49.50 / Mit Kalbfleisch

CHF 58.00

„Schweizer“ Menü

Bunt gemischte Salatschüssel mit Blattsalaten, Karotten, Gurken, Fenchel an einem Mangodressing

Engadiner Hochzeitssuppe

Kalbshohrücken am Stück gebraten

Morchel Rahmsauce

Hausgemachte Pappardelle

Gemüse Bouquet

Dessertteller „Langenberg“

Mousse – Creme – Parfait - Frucht

CHF 79.00

Menü „Fine and Dine“

Tomaten Consommé mit Gin & Morchel Roulade

Rindsfilet am Stück gebraten an einem Kaffee- Schokoladenjus

Kartoffelstrudel

Glasiertes Wurzelgemüse

Dessertbuffet

CHF 75.00

Menü „Variation“

Marinierter Graved Lachs mit Honig- Dillsauce, Kressesalat und Brioche

Hausgemachte Gnocchetti Sardi mit Ruccola, Balsamico, Parmesan & Pinienkernen

Gebratene Suprême de Poulet „Alpstein“

Kartoffelgratin & grillierte Peperoni

Toblerone Mousse mit knusprigem Mandelgebäck

CHF 82.50

„Celebration“ Menü

Randen Carpaccio mit Ziegenfrischkäse und Zitronen- Thymianvinaigrette

Capuns mit Bündnerfleisch an einer leichten Rahmsauce und Gemüsestreifen

Kalbsfilet am Stück rosa gebraten

mit Zürberg-Wein Jus

Plain in Pigna und Zucchini-Gemüse

Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Sauerrahmglace & Passionsfrucht

CHF 92.00

Vegetarische Hauptgänge zu allen Menü's:

- Bündner Pizokel mit Wirsing, Bergkäse und Pilzen je nach Saison
- Capuns an leichter Rahmsauce und Gemüsestreifen
- Hausgemachte Ravioli mit Füllung je nach Saison
- Gnocchetti Sardi „Caponata“
- Hausgemachte Tagliatelle mit Ramati Tomaten, Rucola und gerösteten Pinienkernen (Laktosenfrei)
- Röschi mit glasiertem Gemüse (Glutenfrei) (Laktosenfrei)
- Apfel- Thymianrisotto (Glutenfrei)
- Risotto mit frischen Waldpilzen (Glutenfrei)

Kinder:

Für die Auswahl unserer kleinsten Gäste beraten wir Sie gerne persönlich.

Fleischdeklaration:

Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Poulet	Schweiz
Wild	Schweiz / Österreich
Lachs geräuchert	Norwegen
Geflügel	Schweiz

Unsere AGB's

1. Vermietung

Die Reservation von unseren Restauranträumlichkeiten wird mit der schriftlichen Bestätigung (auf dem Postweg oder per e-mail) der ReMiGa GmbH bindend.

2. Preisregelung

Die Rechnung der Restaurants Langenberg & Sihlwald sind innert **20 Tagen** ab Rechnungsdatum ohne Abzug zu bezahlen. Die ReMiGa GmbH ist berechtigt, Vorauszahlungen zu verlangen. Wird der Vorauszahlungstermin nicht eingehalten, sind wir berechtigt den Anlass abzusagen, oder den Gesamtbetrag im Voraus einzufordern.

3. Mindestumsatz

A) Restaurant Langenberg:

Ausserhalb unseren normalen Öffnungszeiten gilt ein garantierter Umsatz von **CHF 1'600.00**.

B) Restaurant Sihlwald:

Ausserhalb unseren normalen Öffnungszeiten gilt ein garantierter Umsatz von **CHF 1'600.00**.

Während den normalen Öffnungszeiten wird der Saal im 1. OG ab einem garantiertem Umsatz von **CHF 1'200.00** vergeben.

4. Absagen

A) Tritt der Veranstalter vor dem Anlasstermin zurück, behält sich ReMiGa GmbH das Recht auf Zahlung der Miete oder des Mindestumsatzes, entsprechend dem Zeitpunkt der Absage wie folgt vor:

- bis 5 Tage vor Veranstaltungstermin keine Stornierungskosten
- 4 bis 3 Tage: Zahlung von 30 % der vereinbarten Leistung oder des Mindestumsatzes
- 2 bis 0 Tage: Zahlung von 45 % der vereinbarten Leistung oder des Mindestumsatzes

Der Rechnungsbetrag wird wie folgt berechnet:

vereinbarte Leistungen x vorgesehene Personenzahl.

Sollte die Möglichkeit zur Weitervermietung der gebuchten Räumlichkeiten bestehen, entfällt der oben errechnete Betrag. Vereinbarte Sonderleistungen wie Dekoration und Unterhaltung etc. die infolge der Absage nutzlos werden, sind in jedem Falle zu vergüten.

B) Hat die ReMiGa GmbH Anlass zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf zu gefährden droht, so sind wir berechtigt, die Veranstaltung entschädigungslos abzusagen.

5. Schäden

A) Die Versicherung von mitgebrachten Ausstellungsgegenständen obliegt dem Veranstalter. Die ReMiGa GmbH kann für abhanden gekommene oder beschädigte Gegenstände keinerlei Haftung übernehmen.

B) Für alle Beschädigungen oder grobe Verschmutzung der Räume, des Mobiliars und der technischen Hilfsmittel ist der Mieter haftbar.

6. Versicherung

Die ReMiGa GmbH lehnt jegliche Haftung bei Diebstahl oder Beschädigung von mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab.

7. Preise

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive 7.7% MWST

8. Gerichtsstand

Der Gerichtsstand ist Langnau am Albis