



MENU VORSCHLÄGE FÜR - DEN - MITTAG

VON 11.00 – 14.00 UHR
(AB 20 PERSONEN)

Das Team der Kinderzoo-Restaurations begrüsst Sie herzlich zum Mittagessen.

Gerne präsentieren wir Ihnen unsere Vorschläge für Gruppen, diese sind **nur Mittags** gültig. Falls Sie zusätzliche Wünsche oder andere Vorstellungen haben, stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite und werden diese nach Möglichkeit erfüllen.
Alle Speisen werden am Tisch serviert.

Sie haben bereits konkrete Vorstellungen? Wunderbar, gerne beraten wir Sie individuell zu Ihrem Anlass und stellen Ihnen ein massgeschneidertes Angebot zusammen.

Wir freuen uns auf Ihre Reservation unter Telefon 055 220 67 66
oder per Email unter restaurant@knieskinderzoo.ch

Kalte und warme Vorspeisen

| | |
|--|-------|
| Grüner Blattsalat nach Saison an Hausdressing | 5.00 |
| Bunter assortierter Salat nach Saison an Hausdressing | 6.00 |
| Tomaten Mozzarella Salat mit Basilikum | 8.00 |
| Gemischtes Pilzragout an Paprikarahmsauce im Blätterteigpastetli (vegetarisch) | 10.50 |

Suppen

| | |
|------------------------------|------|
| Bouillon mit Einlage | 5.00 |
| Gemüserahmsuppe mit Croûtons | 6.00 |



Hauptgerichte

| | |
|--|-------|
| Fleischkäse gebacken mit Bratkartoffeln und Marktgemüse | 17.00 |
| Pouletbruststreifen an Pilzrahmsauce mit Kartoffelstock und frischem Marktgemüse serviert | 18.00 |
| Hackbraten an Zigeunersauce serviert mit Kartoffelstock und Marktgemüse | 18.00 |
| Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ an leichter Paprikasauce mit Gurken- und Peperonistreifen serviert mit Butternudeln | 21.00 |
| Fleischvogel an seiner Sauce Serviert mit hausgemachten Spätzli und glasierten Karotten | 20.00 |
| Kalbsraten aus dem Ofen an Rotweinbratensauce serviert mit Kartoffelkroketten und buntem Marktgemüse | 22.00 |
| Crêpe mit Ricotta Spinat Füllung Serviert auf einem Gemüsebeet | 16.00 |

Dessert

| | |
|---|------|
| Glaceschnitte mit Fruchtsalat und Schlagrahm garniert | 6.00 |
| Gebrannte Crème mit Rahm und Meringue Brösel | 6.00 |
| Frischer Fruchtsalat mit Rahm | 6.50 |
| Warme Waldbeeren mit Vanilleeis und Rahm | 7.00 |



Allgemeine Geschäftsbedingungen für Anlässe

Speiseangebot

Unsere Menüvorschläge gelten ab 20 Personen. Bitte ein einheitliches Menü für die gesamte Gruppe auswählen. (Ausnahme: Vegetarier, Allergiker oder Gäste mit Diätwunsch etc.).

Preise

Änderungen sind vorbehalten. Die Preise verstehen sich pro Person, inkl. Mehrwertsteuer.

Detailbesprechung

Bitte melden Sie sich frühzeitig (spätestens 3 Wochen vor dem Anlass) für die Besprechung der Details an. Wir möchten uns genügend Zeit für Sie reservieren.

Reisebegleiter

Bei Veranstaltungen, die durch ein Reise- oder Carunternehmen gebucht wurden, gewähren wir auf 20 Personen ein freies Menü für den Reiseleiter.

Definitive Bestellung

Mit der definitiven Bestellung Ihres Anlasses akzeptieren Sie unsere Geschäftsbedingungen.

Personenzahl

Eine Woche vor dem Anlass benötigen wir eine Richtzahl. Die 48 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist verbindlich und wird verrechnet. Bei Gruppenreisen ist der Reiseveranstalter für die rechtzeitige Meldung der genauen Personenzahl verantwortlich.

Verlängerung

Für Anlässe ab 23.00 Uhr berechnen wir einen Betrag von Fr. 200.00 pro Stunde.

Rechnungsstellung / Anzahlung

Wenn nicht bar bezahlt wird, senden wir Ihnen eine Rechnung. Diese ist zahlbar innert 10 Tagen. Für grössere Anlässe behalten wir uns eine Anzahlung vor.

Bei Veranstaltungen, bei denen die Gäste selber bezahlen, ist der Veranstalter verpflichtet, uns die genaue Personenzahl rechtzeitig mitzuteilen (minimum 2 Tag im Voraus). Sollten weniger Gäste als angemeldet bei uns speisen, so wird die Differenz dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

Annulation

Bei Annulation eines definitiv bestätigten Anlasses verrechnen wir:

| | |
|----------------------------|------------------------|
| Bis 21 Kalendertage vorher | 30 % des Arrangements |
| bis 7 Kalendertage vorher | 50 % des Arrangements |
| bis 2 Kalendertage vorher | 75 % des Arrangements |
| danach | 100 % des Arrangements |

Unter Arrangement verstehen wir den Menüpreis x Personenzahl.

Um Missverständnissen vorzubeugen, können wir nur schriftliche Annulationen akzeptieren.