

## Tertianum Giessenturm / Bankettangebot

### Liebe Gäste

Das Team im Tertianum Giessenturm freut sich, Ihren Anlass organisieren und durchführen zu dürfen. Gerne gehen wir in einem persönlichen Gespräch auf Ihre Bedürfnisse und Wünsche ein und beraten Sie über die Möglichkeiten bei uns.

Bis bald im Tertianum Giessenturm!



### Räume (nach Verfügbarkeit und auf Anfrage, wir beraten Sie gerne)

Mehrzweckraum gross	max. 28 Personen	exklusiv von 08 – 23 Uhr
Mehrzweckraum gross & klein	max. 50 Personen	exklusiv von 17 – 23 Uhr
Restaurant komplett	max. 100 Personen	exklusiv von 17 – 23 Uhr
Terrasse	max. 50 Personen	exklusiv von 17 – 23 Uhr

### Infrastruktur

Mikrofon, Beamer, Leinwand, Pinwand, Flipchart, etc.	Preis auf Anfrage
Dekoration, Blumen, Menükarten, Tischtücher, Klavier, etc.	Preis auf Anfrage
Besucherparkplätze, nach Verfügbarkeit	kostenfrei
WLAN für Besucher	kostenfrei

### Preise, Stornierungs- und Zahlungsbedingungen

Preise	Inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer, Preisänderungen unter Vorbehalt
Zahlungsbedingungen	Vor Ort mit Kreditkarte, Twint oder Bar, auf Rechnung mit Zahlungsziel innerhalb von 10 Tagen
Personenanzahl	Wir bitten Sie, uns die genaue Teilnehmeranzahl bis 48h vor Beginn des Anlasses bekannt zu geben. Diese Zahl gilt als Berechnungsgrundlage.
Stornierungsbedingungen:	Bis 2 Wochen vor Anlass kostenfrei



## Apéro-Vorschläge (ab 10 Personen)

Apéro-Vorschläge (je 1 Stück pro Person)

*Mineralwasser à discrétion – weitere Getränke werden nach Verbrauch verrechnet*

Apéro – Variante 1 Chips I Nüssli	pro Person	CHF 5.00
Apéro – Variante 2 Chips I Nüssli I Schinkengipfeli I Käseküchlein	pro Person	CHF 9.00
Apéro – Variante 3 Chips I Nüssli und 4 zusätzliche Apéro-Spezialitäten	pro Person	CHF 14.00
Apéro – Variante 4 Chips I Nüssli und 6 zusätzliche Apéro-Spezialitäten	pro Person	CHF 18.00

### Apéro-Spezialitäten zur Auswahl

Schinkengipfeli  
Käseküchlein  
Mini-Champignon Pizzetta  
Rindfleischbällchen  
Auberginenbällchen  
Griechischer Salat mit Feta  
Kartoffelsalat mit Bratwurstscheibe  
Gemüse-Reissalat mit Lachs & Meerrettich

### Dessert Mini:

Muffin – Brownie – Cremeschnitte – Berliner

### Getränke-Auswahl lt Angebot

Prosecco	75cl	CHF 35.00
<u>Landolt Weine</u>		
Mythos Weiss	75cl	CHF 35.00
Chardonney	75cl	CHF 42.00
Eresses Lavaux	75cl	CHF 49.00
Mythos Rot	75cl	CHF 35.00
Merlot Ticino	75cl	CHF 42.00
Ripasso Valpol.	75cl	CHF 49.00
Mythos Rosé	75cl	CHF 35.00
Versch. Biere	33cl	CHF 5.00
Softgetränke	33cl	CHF 4.50



## Mittag- und Abendessen / Menü- und Buffet-Vorschläge (ab 10 Personen)

### Brunchbuffet

ab CHF 35.00 pro Person

Grosse Frühstücksauswahl | frischer Zopf | Kaffee/Tee | Säfte | Mineralwasser | 1 Glas Prosecco  
Salat | Suppe | Tageshauptgang | Dessert

### Menüvorschläge (Gerne stellen wir Ihr Menü individuell für Sie zusammen)

Mineralwasser à discrétion – weitere Getränke werden nach Verbrauch verrechnet.

### Auswahl Vorspeisen

Suppe nach Wahl | Gemischter Salat mit Ei & Kernen

	3-Gang pro Person	4-Gang pro Person
<b>Hauptgang Fleisch</b>		
Schweinhalsbraten   Dörripflaumensaue Petersiliennudeln   Rübli	CHF 42.00	CHF 46.00
Kalbsgeschnetzeltes «Züricher Art» Röstigaletten   Kräuterbohnen	CHF 48.00	CHF 52.00
Rindsfiletmedaillon mit Kräuterkruste Cognacsauce   Kartoffel-Erbsenpüree Gratinierte Tomate	CHF 54.00	CHF 58.00
<b>Hauptgang Vegetarisch</b>		
Gemüsestrudel   Kartoffel-Erbsenpüree Gratinierte Tomate	CHF 32.00	CHF 36.00

### Auswahl Desserts

Panna Cotta mit marinierten Beeren | Brownie | Fruchtsalat | Glace-/Sorbetauswahl

Unser Gastronomie-Team steht Ihnen für Ihre individuellen Anfragen und Ihr Lieblingsmenü gerne zur Verfügung. Wir beraten Sie gerne!

