Rheinfall Gastronomie

GENUSS & ERLEBNIS

Veranstaltungs Dokumentation 2022

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Apéro und Vorspeisen	2
Suppen und warme Vorspeisen	3
Pasta und Risotto	4
Hauptgerichte vom Schwein	4
Hauptgerichte von Kalb & Rind	5
Diverse Hauptgerichte	6
Dessert	7
Buffet	8- 9
Getränkekarte	10-17
Bankettplanung A-Z	18-19
Seminar & Meeting	20
Kapazitäten	21
AGB's	22-25

Bankett Auswahl

Apéro

Chips & Nüssli	CHF 3.50
Grissini (3 Stck.)	CHF 2.50
Klassische Häppchen Schinkengipfeli, Chäschüechli, kleine Pinsa Stücke	CHF 10.00
Oliven, Parmesan, Gefüllte Peperoncino	CHF 12.00
Gefüllte Brezel mit Schinken, Salami und Käse	CHF 6.50 Person
Rhyfall Plättli Trockenfleisch, Wurst, Speck, Bergkäse, Sbrinz, Weichkäse reichhaltige Garnituren und Brot	CHF 14.00 Person
Apéro riche Verschiedene kalte und warme Häppchen Fragen Sie nach aktuellen, saisonalen Kreationen	CHF 30.00/Person

Menükomponenten

Alle unsere Apéro und Menüvorschläge gelten für Gesellschaften ab 12 Personen. Menü-Definitionen sind für die Gruppe als ein einheitliches Menü für alle gedacht. Ausgenommen sind Vegetarier, Kinder und/oder Allergiker.

Vorspeisen

Grüner Salat	7.50
Gemischter bunter Salat	9.50
Nüsslisalat Mimosa (saisonal)	9.50
Tomatensalat mit Mozzarella (saisonal)	10.50
Melone mit Parmaschinken (saisonal)	18.50
Melonencocktail mit Poulardenbruststreifen (saisonal)	18.50
Klassischer Crevetten-Cocktail mit frischer Ananans auf Eisbergsalat mit Calypsosauce	16.50
Symphonie von geräucherten Edelfischen mit Preiselbeer-Meerrettich, serviert mit Brioche	18.50

Alle Preise sind gültig ab 12 Personen, in CHF und inkl. 7.7 % MWST

Stand: Jan 2022

vegetarisch vegan

Bankett Auswahl

Menükomponenten

Lachsvariationen einmal anders: Orangen Rauchlachs, Graved Lachs, Lachstatar, Lachs-Carpaccio mit Orangen-Senfsauce, Dill-Senfsauce und Meerrettichschaum	22.50
Rohes Rinds-Carpaccio hauchdünn geschnitten mit Olivenöl, Parmesan und Basilikum	17.50
Bresaola-Carpaccio hauchdünn geschnitten mit Walnüssen, Stangensellerie und Rucola	17.50

Suppen

Kraftbrühe mit Einlage Ihrer Wahl Sherry/Rindermark/Flädli/Ei/Gemüse	8.00
Steinpilzcappuccino	10.50
Karottenschaumsuppe mit Orangenfilet auf Wunsch auch vegan	10.50
Hausgemachte Rieslingsuppe mit Rosinen	10.50
Thailändische Currysuppe mit Kokosnussglace	10.50

Warme Vorspeisen

Salade nouvelle mit warmer Beilage Fragen Sie nach aktuellen, saisonalen Kreationen	16.50
Seeteufelfilet an Safranblütensauce	24.50
Lachsforellenfilet an weisser Butter	19.50
Riesencrevetten provenzialische Art	26.50
Jakobsmuscheln an Orangensauce	26.50
Zanderfilet an Kräutersauce	18.50
Zanderpiccata auf Safranrisotto	22.50
Lachsfilet auf Weinkraut an Pommerysenfschaum	23.50

Alle Preise sind gültig ab 12 Personen, in CHF und inkl. 7.7 % MWST

Stand: Jan 2022

vegetarisch vegan

Bankett Auswahl

Pasta und Risotto	**als Vorspeise / Zwischengang**	**als Hauptgang**
Pasta alla chitarra aglio, olio e peperoncino Feine Nüdeli mit Piccante, Knoblauch und Olivenöl	13.50	21.50
Pasta alla chitarra con sugo di carne Frische feine Nudeln mit einer kräftigen Fleischsauce	15.50	23.50
Rondini Ursina (Ravioli magro) Rondini gefüllt mit Spinat und Ricotta an Salbeibutter	16.50	24.50
Agnolotti al brasato con aceto balsamico Halbmonde mit einer Fleischfüllung an Rahmsauce verfeinert mit weissem Balsamicoessig an Kräutern	17.50	25.50
Gransole al limone Pasta gefüllt mit Ricotta, Parmesan, Petersilie und Zitronenzesten in Zitronenbutter geschwenkt	16.50	24.50
Tris de Pasta	21.50	29.50
Pizzoccheri Valtellinesi Buchweizennudeln mit Kartoffeln, Mangold, Zwiebeln Knoblauch und Käse	16.50	24.50
Rustico Olive & Pomodori LAKTOSEFREI Halbmonde gefüllt mit Oliven und Tomaten	16.50	24.50
Risotto con funghi	16.50	24.50
Risotto al limone	16.50	24.50

Hauptgerichte vom Schwein

Schweins Cordon bleu	26.50
Schweinsbraten nach Grossmutterart	28.50
Swiss Prime Schweinskrone (ab 20 Personen)	38.50
Schweinscarréebraten nach Schwedischer Art mit Pflaumen gespickt	34.50
Schweinsfilet	38.50

Eine Sauce und eine Beilage nach Wahl sowie eine saisonale Gemüsegarnitur sind in den Preisen inkludiert. Siehe Seite 6

Alle Preise sind gültig ab 12 Personen, in CHF und inkl. 7.7 % MWST

Stand: Jan 2022

vegetarisch vegan

Bankett Auswahl

Hauptgerichte vom Kalb

Kalbsschulterbraten mit Rosmarin	36.50
Kalbscarréebraten	46.50
Kalbsrücken ganz im Ofen gebraten (ab 20 Personen)	54.50
Kalbsfilet	56.00
Osso Bucco Cremolata	38.50
Kalbsschnitzel	38.50
Saltimbocca alla romana	38.50
Piccata milanese mit Tomatenspaghetti	36.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art	34.50

Hauptgerichte vom Rind

Rindsbraten braisiert in Rotwein	35.50
Swiss Prime Roastbeef nach englischer Art mit Sauce Bernaise	49.50
Rindsfilet Rossini	52.50
Rindsfilet à la Chef mit Gänselber, paniert mit Mandeln an Morchelrahmsauce	52.50
Rindfleischwürfel Stroganoff	36.50
Tagliata vom Entrecôte Bordelaise	44.50

Hauptgerichte vom Fisch

Lostallo Lachs auf Zitronenbutter mit Reis	39.50
Zanderfilet mit Orangenpfeffersauce und Reis	41.50

Alle Preise sind gültig ab 12 Personen, in CHF und inkl. 7.7 % MWST

Stand: Jan 2022

vegetarisch vegan

Bankett Auswahl

Diverse Hauptgerichte

Duo Filet maison (Schwein und Rind)	44.50
Lammfilet Provençale	42.50
Lammkrone mit Kräutern	42.50
Kaninchenfilet an Basilikumsauce	41.50
Maispoularde*	34.50
Perlhuhnbrust	36.50
Entenbrust an Orangensauce	38.50
Pferdefilet an Pflaumensauce oder Pfeffersauce	49.50
Zucchetti-Auberginen-Piccata	24.50
Gnocchoni mit Steinpilzen	28.50
Indisches Gemüsecurry auf Wunsch auch vegan	26.50

* Bitte beachten Sie, das der kleine Flügelknochen in der Brust gelassen wird. Sollten Sie dies nicht wünschen, informieren Sie uns bitte entsprechend.

Wenn die Sauce bei den Hauptgerichten nicht explizit erwähnt ist, können Sie aus den folgenden Ihre Lieblingsauce auswählen:

Estragonsauce, Pilzragoutnsauce, Steinpilzsauce, Paprikasauce, Rahmsauce, Zitronensauce, weisse Portweinsauce mit Trauben, Calvadossauce mit Apfelstücken, Orangensauce, rosa Pfeffersauce, Marsalasauce, Morchelsauce, + CHF 5.50.

Beilagen zu den Hauptgerichten:

Reis, Pilawreis, Risotto, Spätzli, Röstikroketten, Pommes frites, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Nudeln

Eine Sauce und eine Beilage nach Wahl sowie eine saisonale Gemüsegarnitur sind in den Preisen inkludiert.

Alle Preise sind gültig ab 12 Personen, in CHF und inkl. 7.7 % MWST

Stand: Jan 2022

vegetarisch vegan

Bankett Auswahl

Dessert

Frischer Fruchtsalat	9.50
Frische Ananas mit Kirschschnaps	9.50
Warme Früchte mit Vanilleeis	12.50
Creme Caramel	9.50
Grand Marnier Parfait	12.50
Schokoladenmousse	12.50
Trio Mousse (je nach Saison)	14.50
Dessertvariation	16.50
Früchtegratin mit Vanille- oder Walnusseis	14.50
Vanilleeis im Backteig auf Heidelbeersosse	16.50
Apfelstrudel mit Vanillesosse	12.50
Crema Catalana	12.50

Herkunft Fleisch
Poulet/Kalb/Schwein- alles Suisse Garantie
Rind: Schweiz/Irland/Argentinien
Lamm: Irland/Neuseeland

Herkunft Fisch
Lachs: Swiss Alpine Fish, Graubünden
Süsswasserfische: Wild oder Zucht, Europäische Binnengewässer
Salzwasserfische: FAO 21*/27*/47* - Wild, Atlantik

*FAO = Fanggebietseinteilung der Welternährungsorganisation

Für Auskünfte über Allergene und Unverträglichkeiten stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Buffet

Buffet „Klassisch“ ab 30 Personen

Vorspeisen
Saisonale Salate
Radieschen, Karotten, Gurkensalat und Cherry Tomaten
Croutons, Ei, Speck
Cocktailcrevettensalat
Randen Salat
Wurstkäsesalat mit Cervelat und Emmentaler
Rindfleischsalat
Kräuterdressing und French Dressing

Suppe
Weisswein Suppe mit Croutons
Gazpacho (Für die warme Zeit von Juni-August)

Hauptgänge
Geschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Rösti Galetten
Rindsvogel mit Kartoffelstock
Siedfleisch im Sud an Meerrettichsauce mit Salzkartoffeln und Wurzelgemüse
Gebratener Zander auf Rahmlauch mit Wildreis
Gebratener Saibling auf Stangensellerie und einer Kräuterrahmsauce
Vegetarische Älpler Makronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus

Dessert
Süssmostcreme
Fruchtsalat
Schoggimousse
Apfelchüchlein mit Zimt-Zucker und Vanillesauce

85.00 pro Person

Buffet

Buffet „Exklusiv“ ab 25 Personen

Vorspeisen
Reichhaltiges Salatbüffet mit angemachten Salaten
Rohkost und Complèments
Vitello Tonnato
Rindscarpaccio mit Rucola, Parmesanspäne und Olivenöl
Tomaten-Mozzarella mit Balsamico, Olivenöl und Basilikum Pesto
Marinierter Thunfisch
Geräucherte Fischplatte mit Meerrechtichsahne
Quinoa Salat mit Koriander und Erdnüssen
Verschiedene Antipasti

Bitte wählen Sie 5 Vorspeisen aus.

Suppe
Karotten-Ingwer-Suppe
Avocado-Kokos-Chili-Suppe

Bitte wählen Sie 1 Suppe aus.

Hauptgänge
Kalbschulterbraten mit Polenta und Ratatouille
Roastbeef/Kalbssteak am Stück, Mischgemüse und Sauce Bearnaise oder Kräuterbutter
Grillierte Riesencrevetten mit Knoblauch und Chili auf Asiatischem Gemüse
Gebratener Lachs auf Safranlauch
Gemüse an roter Currysauce
Ravioli mit Gemüseragout
Kalbsfrikassee oder Rindsgulasch

Bitte wählen Sie 4 Hauptgänge (davon 1 vegetarisches wenn gewünscht).

Beilagen noch dazu zum Wählen:
Reis, Spätzle, Kartoffelgratin, Couscous, Bratkartoffeln

Bitte wählen Sie 3 Beilagen aus.

Dessert
Duo von weißem und dunklem Schokoladenmousse
Passionsfruchtmousse
Kaffee-Panna-Cotta
Ananas-Granatapfel-Ingwer-Salat mit Kokosraspeln
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott
Tiramisu

Bitte wählen Sie 3 Desserts aus.

135.00 pro Person

vegetarisch vegan

Getränke

Apéro

Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Mineral, Orange		13.50
Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Mineral, Minze, Zitrone		13.50
VinTonic Die Neuheit aus Österreich		14.00
Lillet Lillet, Tonic Water, Gefrorene Beeren		13.50
Tomatensaft mit Xellent Wodka	4 cl	12.50
Gespritzer Weisser süss / sauer		8.50
Prosecco DOC Treviso	10 cl	9.00
Champagner (Bollinger Special Cuveé)	10 cl	15.50
Tröpfel der Zweite (alkoholfreier Schaumwein, leicht herb)	10 cl	9.00
Martini weiss/*white* 15% vol.	4 cl	7.50
Martini rot/*red* 15% vol.	4 cl	7.50
Cynar Soda 16.5% vol.	4 cl	7.50
mit Orangensaft	20 cl	+5.50
Pernod 40% vol.	4 cl	7.50
Crodino / San Pellegrino San Bitter (alkoholfrei)	9.5 cl	5.00
Campari Soda 23% vol.	4 cl	7.50
mit Orangensaft	20 cl	+5.50
Appenzeller Alpenbitter 29% vol.	4 cl	7.50
Averna Amaro 29% vol.	4 cl	7.50
Ramazzotti Amaro 30% vol.	4 cl	7.90

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Valser Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	5.0 dl	6.50
	7.5 dl	9.00
Karaffe Rheinfallwasser	5.0 dl	4.00
Coca Cola, Cola zero, Fanta, Sprite, Rivella (rot/blau)	3.3 dl	5.00
Ice Tea Lemon, Apfelsaft Shorley	3.3 dl	5.00
Schweppes Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale	2.0 dl	5.00
Möhl Apfelsaft	3.0 dl	5.50
Orangensaft, Tomatensaft, Traubensaft	2.0 dl	5.50

Bier und Apfelwein

Offen

Herrgöttli Falkenprinz	2.0 dl	3.90
Stange oder Tulpe Falkenprinz	3.0 dl	5.00
Kübel Falkenprinz	5.0 dl	8.00
Falken Weizen	5.0 dl	8.50
	3.0 dl	5.50

Flaschen/Bottles

Falken Rheinfallbier oder Bock-Bügel „naturtrüb“	3.3 dl	5.50
Hülse GRÜN Lemon (Panaché)	3.3 dl	5.50
Hülse BLAU free (alkoholfrei)	3.3 dl	5.50
Möhl-Saft vom Fass (Apfelwein alkoholfrei)	5.0 dl	8.00

Getränke

Einheimische Weissweine

2017	**Sauvignac** WeinStamm Thayngen	Sauvignac	75 cl	57.50
2019	**Pinot Gris** WeinStamm Thayngen	Pinot Gris	75 cl	58.50
2019	**Müller Thurgau** Baumann Weingut Oberhallau	Müller Thurgau	75 cl	53.50
2019	**Chardonnay Classique Barrique** Baumann Weingut Oberhallau	Chardonnay	75 cl	63.50
2020	**ZWAA weiss** Baumann Weingut Oberhallau	Pinot Blanc Chardonnay	75 cl	66.50
2021 2020	**Dichterwii weiss** Rötiberg Kellerei Wilchingen	Chardonnay	75 cl 150 cl	54.50 105.50
2019	**Weisser Ritter** Ritter von Landenberg, Strada Weinkellerei Hallau	Riesling, Pinot Blanc Muscaris	75 cl	55.50
2020	**Rheinriesling** Aagne Weingut Hallau	Riesling	75 cl	58.50
2020	**Pinot Blanc Chardonnay** Aagne Weingut Hallau	Pinot Blanc Chardonnay	75 cl	58.50
2020/21	**Sauvignon Blanc** Wunderstaa Wein AG Hallau	Sauvignon Blanc	75 cl	51.50
2020	**Merlot Bianco** Wunderstaa Wein AG Hallau	Merlot	75 cl	55.00
2020	**Rosé Pinot Noir** Wunderstaa Wein AG Hallau	Pinot Noir	75 cl	53.00
2019	**Räckedorn Riesling Sylvaner** GVS Weinkellerei Schaffhausen	Riesling Sylvaner	75 cl	54.50
2019	**Seyval Blanc** GVS Weinkellerei Schaffhausen	Seyval Blanc	75 cl	56.50
2018/19	**Räuschling** Weingut Besson-Strasser Uhwiesen	Räuschling	75 cl	61.50

Getränke

Einheimische Rotweine

2017	**Cabernet Merlot** WeinStamm Thayngen	Cabernet Merlot	75 cl	59.50
2017	**Malbec** WeinStamm Thayngen	Malbec	75 cl	59.50
2019	**Pinot Noir Auslese** Baumann Weingut Oberhallau	Pinot Noir	75 cl	58.50
2018	**Pinot Noir ann mee** Baumann Weingut Oberhallau	Pinot Noir	75 cl	69.50
2018	**ZWAA rot** Baumann Weingut Oberhallau	Pinot Noir	75 cl	73.50
2019	**Undercover** Rötiberg Kellerei Wilchingen	Geheimsache	75 cl	58.50
2018	**Pinot Noir Reserve** Rötiberg Kellerei Wilchingen	Pinot Noir	75 cl	64.50
2019	**Strada Magistral** Strada Weinkellerei Hallau	Pinot Noir Barrique	75 cl	69.50
2018/19	**Strada Tacher** Strada Weinkellerei Hallau	Pinot Noir Barrique	75 cl	69.50
2019	**Merlot** Aagne Weingut Hallau	Merlot	75 cl	66.50
2016	**Cabador** Wunderstaa Wein AG Hallau	Cabernet Dorsa	75 cl	55.00
2016	**Merlot Pinot Noir** Wunderstaa Wein AG Hallau	Merlot Pinot Noir	75 cl	59.00
2018	**Cabernet Dorsa Réserve** GVS Weinkellerei Schaffhausen	Cabernet Dorsa	75 cl	61.50
2019	**Octavia Cuvée** GVS Weinkellerei Schaffhausen	Merlot	75 cl	68.50
2018/19	**Zweigelt** Weingut Besson-Strasser Uhwiesen	Zweigelt	75 cl	62.50
2018/19	**Symphonie** Weingut Besson-Strasser Uhwiesen	Cabernet Dorsa Zweigelt Pinot Noir	75 cl	65.50

Getränke

Tessiner Weine

2020	**Terre Alte Bianco** Gialdi Vini SA Mendrisio	Merlot	75 cl	53.50
2020	**Ronco Bain** Gialdi Vini SA Mendrisio	Sauvignon Blanc	75 cl	56.50
2020	**Sassi Grossi Bianco** Gialdi Vini SA Mendrisio	Chardonnay Pinot Nero Sauvignon Blanc	75 cl	69.50
2019	**Estro** Gialdi Vini SA Mendrisio	Cabernet Petit Verdot Merlot	75 cl	69.00
2019	**Touché** Gialdi Vini SA Mendrisio	Merlot	75 cl	64.50
2018	**Sassi Grossi** Gialdi Vini SA Mendrisio	Merlot	75 cl	110.00
2018/19	**Riflessi d'Epoca** Gialdi Vini SA Mendrisio	Merlot	75 cl	92.50

Spanische Weine

Weisswein

2018	**Nivarius** Bodega Nivarius	Rioja Tempranillo Blano	75 cl	52.00
2016	**Coma Alta** Mas d'en Gil	Priorat Garnacha Blanco	75 cl	61.50

Rotwein

2012	**Beronia Gran Reserva** Bodegas Beroniati	Rioja, Cuvée	75 cl	65.00
2014	**Cepa a Cepa** Bodegas Breolio	Rioja, Tempranillo	75 cl	71.50
2015	**Coima Vella** Mas d'en Gil	Cuvée, Priorat	75 cl	71.50
2016	**Seleccion especiale** Abadia Retuerta	Cuvée, Saron de Dueri	75 cl	68.00

Getränke

Französische Weine

2016	**Meursault** Joseph Drouhin	Chardonnay Burgund	75 cl	130.00
2016	**Chasse Spleen** Château Chasse Spleen	Cuveé Bordeaux	75 cl	85.00

Italienische Weissweine

2020	**Opera Bianco** Terrazze di Retiche Sondrio Mamete Prevostini	Sauvignon Blanc Chardonnay	75 cl	62.50
2020/21	**Pratto Bianco Bresciano IGT** Ca dei Frati Lugana	Trebbiano Chardonnay Sauvignon Blanc	75 cl	62.50
2020	**Rosa dei Frati** Riviera del Garda Bresciano	Marzemino Barbera Sangiovese Gropello	75 cl	58.50

Getränke

Italienische Rotweine

2016	**Albareda Sforzato DOCG** Mamete Prevostini	Nebbiolo	75 cl	98.50
2018	******* Stelle** Nino Negri	Nebbiolo	75 cl	105.00
2018/19	**Ronchedone** Ca dei Frati	Marzemino Sangiovese Cabernet Sauvignon	75 cl	64.50
2015	**Campo Leon Amarone DOCG** Azienda Agricola Latium	Corvina, Corvinone Rondinella Oseleta, Croatina	75 cl	88.00
2015	**Gran Selezione Chianti** Machiavelli	Sangiovese	75 cl	58.00
2012	**Brunello di Montalcino** Tenuta Vall dicava	Nebbiolo	75 cl	135.00
2019	**Volpolo Bolgheri DOC** Podere Sapaio Castagneto	Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon	75 cl	65.00
2015	**Solemnis Primitivo Salento** Le Vigne di Sammarco	Primitivo	75 cl	55.00
2015	**Cayenna Isole dei Nuraghi** Tenuta Asinara	Cabernet Sauvignon, Merlot	75 cl	130.00
2020	**Nero d`Avola DOC "Talia"** Tenuta Mokarte	Nero d'Avola Bio	75 cl	52.50

Getränke

Schaumwein

Champagne	**Bollinger Special Cuveé Champagne Brut** Société Jacques Bollinger S.A.	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	75 cl	98.00
Champagne	**Bollinger Grande Année Champagne Brut** Société Jacques Bollinger S.A.	Pinot Noir, Chardonnay	75 cl	220.00
Venetien	**Prosecco Treviso DOC Extra Dry**	Glera	75 cl	58.00
Hallau	**Strada mousseaux Millésimé Extra Dry VdP** Strada Weinekellerei, Hallau	Blanc de Pinot Noir weiss gekeltert	75 cl	56.50
Mammern	**Tröpfel der Zweite Brut** Tröpfel Mammern - ohne Alkohol	Trauben & Äpfel	75 cl	57.00

Alcohol-free sparkling wine made from grapes & apples

Dessertwein

2016	**Tre Filer VdT** Ca dei Frati Villa Sandi	Trebbiano di Lugana Chardonnay Sauvignon Blanc	37.5 cl	73.50

Bankettplanung A-Z

Anzahlung

Bei allen Veranstaltungen ab 50 Personen oder einem Auftrag ab CHF 6'000.00 ist eine Anzahlung von 50 % des Auftragswertes zu leisten.

Besprechung

Um Ihnen unsere Dienstleitung optimal anbieten zu können, beraten wir Sie nach wie vor sehr gerne individuell und persönlich. Dies geht am Besten vor Ort.
Für Besprechungen und Raumbesichtigungen ist eine Voranmeldung erforderlich. Spontane Termine können nicht garantiert/gewährleistet werden.

Dekoration

Haben Sie besondere Wünsche und Vorstellungen was den Blumenschmuck anbelangt? Lassen Sie es uns frühzeitig wissen. Die passende Blumendekoration bestellen wir für Sie bei unseren Hausfloristen. Es steht Ihnen selbstverständlich auch frei, die Blumen selbst zu organisieren oder mitzubringen.

Feuerwerk und Wunderkerzen

Das Abbrennen von Feuerwerk und Wunderkerzen rund um das Rheinfallbecken ist nur nach Rücksprache und mit gesonderter Bewilligung gestattet und muss in jedem Fall vorgängig von uns bestätigt werden.

Geschenke

Möchten Sie Ihre Gäste mit einem Erinnerungsgeschenk vom Rheinfall überraschen? Sprechen Sie mit uns. Wir haben einige eigene, gebrandete „I love Rheinfall" Produkte, sowie diverse Artikel in unserem Souvenir Shop. Wir beraten Sie gerne.

Getränke

Für selbst mitgebrachte Getränke verrechnen wir nach vorheriger Absprache:

Schaumweine:	CHF 50.00 / 7 dl	CHF 90.00 / 1,5 l Magnum
Wein:	CHF 35.00 / 7 dl	CHF 70.00 / 1,5 l Magnum
Spirituosen:	CHF 80.00 / Flasche	

Diese Option wird nur mit schriftlicher Zustimmung gewährt.

Menükarten

Wir drucken für Ihre Veranstaltung unsere Standard-Menükarten. Wenn Sie spezielle Vorstellungen haben, dürfen Sie die Menükarten auch drucken lassen und mitbringen.

Menüvorschläge

Alle unsere Apéro und Menüvorschläge gelten für Gesellschaften ab 12 Personen. Menü-Definitionen sind für die Gruppe als ein einheitliches Menü für alle gedacht. Ausgenommen sind Vegetarier, Kinder und/oder Allergiker.

Musiker, Künstler

Unterhaltung an einem Event verleiht zusätzlichen Schwung und Einzigartigkeit. Lassen Sie sich von uns beraten – wir verfügen über eine vielseitige Künstlerliste. Von Sänger*innen, Musiker*innen, Zauber/er*innen, Tänzer*innen, etc. Die Konsumationen sowie allfällige Mehraufwendungen der Künstler*innen gehen zu Lasten des Kunden.

Parkplätze

Die Parkplätze auf der Schaffhauser-Seite des Rheinfalls gehören dem Kanton Schaffhausen und werden durch diesen Bewirtschaftet. Ab 18 Uhr abends bis am Folgetag um 9 Uhr ist das Parken auf den Parkfeldern P1 / P2 / P3 kostenlos. Tagsüber gelten die offiziellen Tarife. Mehr Informationen hierzu finden Sie auf unserer Webseite.

Rahmenprogramm

Sehr gerne organisieren wir für Sie auch die erlebnisreiche Möglichkeit einer Schifffahrt im Rheinfallbecken oder eine Fahrt auf den Felsen inmitten des Rheinfalls. Ob eine romantische Fahrt auf dem Rhein bis zum Weltkulturerbe Kloster Rheinau oder noch weiter bis nach Eglisau? Wir planen mit Ihnen die passende Schifffahrt in Kooperation mit Rhyfall Mändli www.maendli.ch

Saal-/Raummiete

Bei sämtlichen Banketten (Buchung von einem Menü und Getränken) wird die Raummiete offeriert. Sollten Sie extra Räume buchen, offerieren wir Ihnen gerne unsere Pauschalmietpreise.

Technik

Beamer	CHF 100.00	
Leinwand	CHF 50.00	
Flipchart	CHF 50.00	inkl. Papier & Stifte
PC-Station	CHF 350.00	inkl. Grossmonitor / Zoom-Meeting
Headset & Lautsprecherbox	CHF 150.00	

Die genannten Preise werden pauschal pro Anlass veranschlagt.

Tellergeld

Für, unter Absprache, selbst mitgebrachte Speisen (z.B. Geburtstagskuchen, Hochzeitstorte) verrechnen wir CHF 4.50 Tellergeld pro Person.

Übernachtung

Ob auf dem Schiff, im Fass, im Stroh oder im Hotel. Für jeden Geschmack lässt sich in der Region Schaffhausen das passende finden. Lassen Sie sich von der Vielfältigkeit der Region inspirieren. www.schaffhauserland.ch/de/uebernachten

Verlängerung

Möchten Sie oder Ihre Gäste länger als Mitternacht in unseren Räumen feiern? Dann holen wir für Sie eine Verlängerungsbewilligung bei der Verwaltungspolizei Neuhausen ein. Generell ist eine Verlängerung bis 02.00 Uhr möglich und muss spätestens vier Wochen vor dem Anlass durch uns beantragt werden.
Der Preis beträgt CHF 150.00 pro angefangene Stunde nach Mitternacht. Der Preis setzt sich aus Bewilligungs- und Mitarbeiterkosten zusammen.

Zeitplan

Um den Ablauf Ihrer Veranstaltung optimal zu koordinieren und Ihnen einen reibungslosen Service garantieren zu können, bitten wir Sie uns mitzuteilen, wie Ihr Zeitplan genau aussieht. Auch ob Sie während dem Essen Pausen für Ansprachen oder Darbietungen wünschen. Idealerweise planen Sie grössere Pausen erst nach dem Hauptgang ein.

Im Weiteren gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen

Seminar & Meeting

Die stil- und charaktervollen Räume bieten alle einen Blick auf den Rheinfall und sind somit von Tageslicht durchflutet. Die herzliche Atmosphäre und das Klima bieten die ideale Voraussetzung für kreative Ideen.

Raum/Ort	Miete 1/2 Tag	Miete Ganzer Tag	Kapazität/Form
Schlössli Wörth, 3. OG	120.00	200.00	12 Personen - Block/U-Form
Schlössli Wörth, 1. OG Goethe Saal	400.00	600.00	40 Personen - Konzert
Restaurant Park, Saal	150.00	300.00	40 Personen - Konzert
Insel Bistro, EG Ganzes Restaurant	400.00	600.00	40 Personen - Konzert

Halber Tag: 08.00 – 12.00 Uhr oder 13.00 – 17.00 Uhr
Ganzer Tag: 08.00 – 18.00 Uhr

Ganztagespauschale

- Willkommens-Kaffee mit Gipfeli
- Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure auf den Tischen
- 2-Gang-Mittagslunch, exklusive Getränke
- Nachmittag Vitamin-Station und Brain-Food im Seminarraum
- WLAN
- Raummiete, Beamer, Leinwand und Flipchart inklusive

79.00 pro Person

Halbtagespauschale

- Kaffee/Tee/Fruchtsäfte und Gipfeli (vormittag) / Kuchenstücke (nachmittag)
- Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure im Seminarraum
- WLAN
- Raummiete, Beamer, Leinwand und Flipchart inklusive

49.00 pro Person

Die Pauschalen sind buchbar ab 4 Personen.

Kapazitäten

Schlössli Wörth

Raum	*Bankett*
Panorama Restaurant	60 Pers.
Goethe Saal	45 Pers.
Terrasse OG	60 Pers.

Restaurant Park

Raum	*Bankett*
Restaurant	120 Pers.
Sääli	40 Pers.
Terrasse	150 Pers.

Mühlerad Bistro

Raum	*Bankett*
Restaurant	40 Pers.
Aussenbereich* *Festbänke	100 Pers.

Insel Bistro

Raum	*Bankett*
Bistro	50 Pers.
Terrasse	50 Pers.

AGB

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Grundlegendes
Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) regeln die Rechtsbeziehung zwischen dem Gast/Kunden/Veranstalter, nachfolgend Gast genannt, und der Rheinfall Gastronomie AG als Betreiberin der Restaurants Schlössli Wörth, Park am Rheinfall, Park Snack, Insel Bistro und Mühlerad Bistro im Folgenden als RFGAG bezeichnet. Der Einfachheit halber wird in diesen AGB – egal in Bezug auf welche Leistung – immer von Vertrag gesprochen. Sollten einzelne Bestimmungen dieser AGB unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit des Vertrages und der übrigen AGB-Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

2. Vertragsgegenstand
Der vorliegende Vertrag kommt durch die fristgerechte (Optionsdatum) Annahme (per Post oder Scan der schriftlichen Reservierungsbestätigung und Versendung per E-Mail) der schriftlichen Offerte der RFGAG zustande. Spätere Anpassungen am Inhalt der schriftlichen Bestätigung werden für die RFGAG erst durch eine (schriftliche) Rückbestätigung verbindlich. Mündliche Abmachungen oder Änderungen sind nicht gültig. Optionsdaten sind für beide Parteien bindend. Die RFGAG ist berechtigt, nach Ablauf der Optionsdaten ohne weiteres über die reservierten Veranstaltungsräumlichkeiten anderweitig zu verfügen.

3. Leistungsumfang
Der Leistungsumfang des Vertrags bestimmt sich gemäss individuell vorgenommener Reservation des Gastes. Der Gast hat – andere vertragliche Vereinbarungen vorbehalten – keinen Anspruch auf einen bestimmten Tisch/Raum.

4. Zahlungskonditionen
Die Vergütung wird ohne jeden Abzug innert zehn (10) Tagen nach Rechnungsdatum zur Bezahlung fällig. Die RFGAG ist berechtigt, vom Auftraggeber bei Unterzeichnung der Auftragsbestätigung oder nach Vereinbarung einen Betrag von bis zu 100 % der voraussichtlichen Vergütung als Vorauszahlung zu verlangen. Bei Auftraggebern mit Sitz / Wohnsitz im Ausland werden bis zu 100 % des erwarteten Umsatzes als Vorauszahlung per E-mail in Rechnung gestellt. Die RFGAG versendet keine Rechnungen ins Ausland. Bei allen Veranstaltungen ab 50 Personen oder einem Auftrag ab CHF 6’000.00, ist eine Anzahlung von 50 % des Auftragswertes zu leisten. Eine Vorauszahlung ist gem. den Konditionen der Bestätigung zu überweisen. Bei nicht fristgerechter Anzahlung kann die RFGAG den Vertrag unverzüglich (ohne Mahnung) auflösen, bzw. von den gemachten Leistungsversprechungen zurücktreten und die unter Ziffer 6 genannten Stornierungskosten verlangen.

Der Gast ist verpflichtet, für die von ihm in Anspruch genommenen Leistungen, die vereinbarten bzw. geltenden Preise des Restaurants zu zahlen. Dies gilt auch für vom Gast, seinen Begleitern und Besuchern veranlasste Leistungen und Auslagen des Restaurants an Dritte.

Eine Erhöhung gesetzlicher Abgaben nach Vertragsabschluss geht zu Lasten des Gastes. Alle publizierten Preise können jederzeit ohne Mitteilung an den Gast angepasst werden. Gültigkeit haben jeweils diejenigen Preise, die vom Restaurant bestätigt werden. Die Schlussrechnung umfasst den vereinbarten Preis zuzüglich allfälliger Mehrbeträge, die aufgrund gesonderter Leistungen des Restaurants für den Gast und/oder die ihn begleitenden Personen entstanden sind.

Haftung für Zahlung
Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig der Veranstalter ist, hat der Auftraggeber ebenfalls die Auftragsbestätigung zu unterzeichnen und gilt damit der RFGAG gegenüber auch als Auftraggeber. Insbesondere haftet der Auftraggeber mit dem Veranstalter solidarisch für die gesamte Vergütung. Diese Haftung erstreckt sich auf zusätzliche, von den Veranstaltungsteilnehmern bezogene Leistungen, falls nicht ausdrücklich Direktbezahlung vereinbart worden ist.

5. Teilnehmerzahl
Der Gast verpflichtet sich, dem Restaurant die verbindliche Teilnehmerzahl für eine Veranstaltung spätestens 5 Werktage vor dem Veranstaltungstermin mitzuteilen. Ist die effektive Teilnehmerzahl tiefer als die bestätigte Teilnehmerzahl, bemisst sich die Vergütung auf der Basis der bestätigten Teilnehmerzahl. Ist die effektive Teilnehmerzahl höher als die bestätigte Teilnehmerzahl, so bemisst sich die Vergütung auf der höheren Teilnehmerzahl. Eine Erhöhung der Teilnehmerzahl ist, soweit die hierfür erforderlichen Kapazitäten vorhanden sind, mit Zustimmung der RFGAG jederzeit möglich.

6. Stornierung
Stornierung durch den Auftraggeber
Wird die Veranstaltung aus Gründen, die beim Auftraggeber liegen, storniert, verpflichtet sich der Auftraggeber zum Ersatz folgender Kosten, insofern keine anderweitigen Stornierungsbedingungen im Vertrag festgelegt worden sind:

Absage 0 – 7 Tage vor dem Termin: 100 % gemäss Auftragsbestätigung
Absage 8 – 14 Tage vor dem Termin: 50 % gemäss Auftragsbestätigung
Absage 15 – 30 Tage vor dem Termin: 30 % gemäss Auftragsbestätigung

Rücktritt durch das Restaurant
Bis spätestens 7 Tage vor dem vereinbarten Veranstaltungstag kann das Restaurant durch einseitige (schriftliche) Erklärung ohne Kostenfolge vom Vertrag zurücktreten. Ferner ist das Restaurant berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund durch einseitige (schriftliche) Erklärung ausserordentlich vom Vertrag zurückzutreten:

Als sachlich gerechtfertigte Gründe gelten beispielsweise:

- höhere Gewalt oder andere vom Restaurant nicht zu vertretende Umstände, die die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;
- Veranstaltungen die unter irreführender oder falscher Angabe vertragswesentlicher Tatsachen, z.B. in der Person des Gasts oder des Gebrauchs- oder Aufenthaltswecks, gebucht werden;
- das Restaurant begründeten Anlass zur Annahme hat, dass die Inan spruchnahme der vereinbarten Leistungen den reibungslosen Geschäfts betrieb, die Sicherheit anderer Restaurantgäste oder das Ansehen des Restaurants beeinträchtigen kann;
- der Zweck bzw. der Anlass des Aufenthaltes gesetzeswidrig ist. Bei berechtigtem Rücktritt des Restaurants erwächst dem Gast kein Anspruch auf Schadenersatz und die Entschädigung bleibt grundsätzlich geschuldet.

7. Speisen und Getränke

Sämtliche Speisen und Getränke sind ausschliesslich vom Restaurant zu beziehen. In Sonderfällen kann hierüber eine anderweitige schriftliche Vereinbarung getroffen werden. In einem solchen Fall ist das Restaurant berechtigt, ein Tellergeld bzw. Zapfengeld zu verlangen.

8. Verlängerungen

Wird mit der reservierten Veranstaltungsdauer die gesetzliche Schliessungsstunde (Polizeistunde) voraussichtlich überschritten, hat sich der Gast spätestens 30 Tage vor Beginn der Veranstaltung an die RFGAG zu wenden, damit die erforderlichen Bewilligungen eingeholt werden können. Die Kosten für die Bewilligungen werden dem Gast in Rechnung gestellt. Die RFGAG kann für die Erteilung von Bewilligungen nicht garantieren. Die RFGAG hat das Recht, die Veranstaltungsteilnehmer nach Ablauf der Verlängerungsbewilligung aus den Räumlichkeiten zu weisen.

9. Versicherung

Die Versicherung für eingebrachte Materialien obliegt in jedem Fall dem Gast. Das Restaurant kann schon vor der Reservationsbestätigung einen Versicherungsnachweis verlangen.

10. Haftung und Verluste für Schäden

Der Auftraggeber haftet der RFGAG für Verluste und Schäden an festem und mobilem Inventar, die durch seine Mitarbeiter und / oder Veranstaltungsteilnehmer verursacht werden. Ablehnung von Haftung für eingebrachte Gegenstände
Die RFGAG lehnt jede Haftung für Verluste von oder Schäden an vom Auftraggeber bzw. von den Veranstaltungsteilnehmern eingebrachten Gegenständen ab.

Verwendung von Dekorationsmaterial

Ohne ausdrückliche Zustimmung der RFGAG darf kein zusätzliches Dekorationsmaterial verwendet werden. Der Auftraggeber ist dafür verantwortlich, dass das von ihm mit Zustimmung der RFGAG verwendete Dekorationsmaterial den feuerpolizeilichen Vorschriften entspricht. Die Haftung gegenüber der Feuerpolizei liegt beim Auftraggeber. Vom Auftraggeber mitgebrachtes Dekorationsmaterial muss nach Ende der Veranstaltung umgehend wieder abgeholt werden. Nicht abgeholtes Dekorationsmaterial wird auf Kosten des Auftraggebers von der RFGAG entsorgt. Es ist dem Auftraggeber / Veranstalter untersagt, an den durch die RFGAG zur Verfügung gestellten baulichen und technischen Einrichtungen irgendwelche Veränderungen vorzunehmen. Für besondere Anlässe, wie z. B. Ausstellungen, dürfen Einbauten und Einrichtungen nur mit vorgängiger schriftlicher Genehmigung der RFGAG erstellt werden. Vitrinen und Reklameflächen dürfen nicht verdeckt oder entfernt werden.

11. Hundehaltung

Hunde dürfen bei Veranstaltungen nur nach vorheriger Zustimmung der RFGAG mitgebracht werden. Der Gast, der einen Hund in das Restaurant mitbringt, ist verpflichtet, dieses Tier während seines Aufenthaltes ordnungsgemäss zu halten bzw. zu beaufsichtigen. Es ist nicht gestattet, Tiere im Gastraum zu füttern.

12. Fundsachen

Fundsachen werden bei eindeutigen Eigentumsverhältnissen und Kenntnis der Wohn-/Geschäftsadresse nachgesendet. Die Kosten und das Risiko für den Nachversand trägt der Gast.

13. Weitere Bestimmungen

Wünscht der Gast Leistungen, die nicht vom Restaurant selbst erbracht werden, so handelt das Restaurant lediglich als Vermittler. Anzeigen in Medien (wie Zeitungen, Radio, Fernsehen, Internet) mit Hinweis auf Veranstaltungen im Restaurant, mit oder ohne Verwendung des unveränderten Firmenlogos, bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung durch die RFGAG.

14. Gerichtsstand / Anwendbares Recht

Es kommt auf allen Vertrags-, Reserverations-, allfälligen Zusatzvereinbarungen und allgemeinen Bedingungen ausschliesslich schweizerisches Recht zur Anwendung. Erfüllungs- und Zahlungsort ist der Sitz der RFGAG. Unter Vorbehalt gesetzlich zwingender Zuständigkeit ist Schaffhausen ausschliesslicher Gerichtsstand.

Rheinfall Gastronomie AG / Stand 01.01.2022