

essen.geniessen..wohlfühlen...

JAKOB

HOTEL AM HAUPTPLATZ

SCHÖN,...

dass Sie es in Erwägung ziehen, bei uns Ihren nächsten Anlass, Familienfest, Geburtstagsfeier, kurz und gut: Ihre Feierlichkeiten durchzuführen.
Herzlichen Dank für Ihr Interesse!

Unsere Erfahrungen haben gezeigt, dass es schwierig ist, sich für ein Menu zu entscheiden, daher bieten wir Ihnen eine Auswahl von verschiedensten Möglichkeiten und Variationen zum selber zusammenstellen an. Natürlich freuen wir uns auch über Ihre persönlichen Anregungen und Vorschläge zu Ihrem Wunschmenu.

Gerne stehen wir Ihnen bei Fragen jederzeit zur Verfügung.

Menuvorschläge Übersicht

Apéro und Snacks

Angebote pro Stück / pro Person

Diner

À la carte zum selber kombinieren

Kreative Festmenüs

Catering

Parties bis 30 Personen

Geschäftsbedingungen

Vertrag

Apéro und Snacks

(Empfehlung 5 Stück pro Person)

Kalt:

Jakobs Canapés (Rohschinken, Räucherlachs, Käse, Schinken, Salami, Ei und Thunfisch)	pro Stück	CHF	3.50
Gemüsesticks mit 4 verschiedenen Dips	pro Person	CHF	4.00
Dreierlei Crostini (Tomate, Olive und Thunfisch)	pro Stück	CHF	3.00
Riesenkrevetten im Kartoffelmantel	pro Stück	CHF	4.00
Parmesanbrocken, Oliven und Grissini	pro Person	CHF	4.50

Warm:

Gebackene mini Frühlingsrollen mit Poulet oder vegetarisch mit einer Sweet/Chili Sauce	pro Stück	CHF	3.50
Gebackene Mozzarellasticks pikant	pro Stück	CHF	3.50
Mini Schinkengipfeli	pro Stück	CHF	3.00
Mini Pizza	pro Stück	CHF	3.00
Mini Partychuechli (2 Stück)	pro Person	CHF	3.50
Marinierte Fleischbällchen (2 Stück)	pro Person	CHF	3.50
Kleine Satespiesse	pro Stück	CHF	3.00

Menuvorschläge

Salate und Vorspeise

Kleiner Blattsalat	CHF	9.00
Kleiner gemischter Salat	CHF	10.50
Insalata Caprese: Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum	CHF	11.50
Bunter Blattsalat mit :		
- lauwarmen Pilzen	CHF	11.50
- Speckstreifen, Ei und Croûtons	CHF	11.50
- gebratenen Pouletstreifen	CHF	13.50
- gebratenen Riesenkrevetten	CHF	17.00
Bunt gemischter Vorspeisenteller mit Terrine, Roastbeef, Pastete und Melone Rohschinken	CHF	22.00

Salatbuffets mit Selbstbedienung

Kleines Salatbuffet mit Blattsalaten	CHF	9.50
grosses Salatbuffet mit grosser Auswahl an Blatt- und Gemüsesalaten	CHF	13.50
Salatbuffet mit Blattsalaten und kleiner Auswahl an Antipasti (6 Sorten)	CHF	16.50

Alle Salate und Vorspeisen verstehen sich als Vorspeisenportionen.
Die Verrechnung ist pro Person.

Suppen

Geflügelkraftbrühe mit Gemüse und Flädli	CHF	9.50
Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Backerbsen	CHF	9.00
Rüebli-Ingwer-Suppe	CHF	9.50
Gazpacho, kalte Tomaten-Gurken-Suppe	CHF	9.00
Minestrone mit Borlottibohnen und Pesto	CHF	9.50
Spinatcrèmesuppe mit Ei und Croûtons	CHF	9.50
Tomatencrèmesuppe mit Gin und Rahm	CHF	9.50

Warme Vorspeisen

Fettuccini mit Trüffelrahmsauce	CHF	16.50
Wachtelbrüstchen mit Petersilienrahmsauce und Linsen	CHF	18.00
Gebratene Riesenkrevette mit Mangochutney und süss – saure Sauce	CHF	21.00
Kartoffelgnocci mit Gorgonzolarahmsauce	CHF	16.00
Tagliatelle mit Steinpilzen	CHF	18.00
Geräucherte Lachsstreifen mit Tagliatelle und Weissweinsauce	CHF	19.50
Ricotta-Cannelloni mit Tomatenwürfel, Basilikum und Butter	CHF	16.00
Trüffel-Fagottini mit Rucola und Mascarpone	CHF	18.00

Hauptgänge

Gebratenes Pouletbrüstchen mit Currysauce und Früchten		
Pilawreis und Erbsen	CHF	26.00
„Suure Mockä“ – Rindsschmorbraten mit Kartoffelpuree und Gemüsemosaik	CHF	34.00
Schweinsfiletmedaillon mit Zitronenrisotto und Zucchettigemüse	CHF	36.00
Zartes Kalbssteak mit Pilzsauce (je nach Saison)		
Quarkknöpfli und Gemüsemosaik	CHF	46.00
Pilstrudel mit Kräuterrahmsauce	CHF	26.00
Rindsentrecôte mit Zwiebel-Confit und Langpfefferjus		
Pommes maccaire und Gemüsevariation	CHF	44.00

Fische und Meeresfrüchte

Kleine Zanderfilets auf Peperonata mit Wildreis-Reis	CHF	30.50
Seezungenfilets meunière mit Salzkartoffeln und Gemüse	CHF	38.50
Riesenkrevetten mit Tagliatelle, Knoblauch, Peperoncini, Olivenöl und italienischer Petersilie	CHF	36.00

Nachservice pro Person	CHF	18.50
(Empfehlung: bei 60 Personen -> 30 x Nachservice)		

Desserts

Frischer Fruchtsalat (mit einer Kugel Vanilleglace + 3.00)	CHF	8.00
Gebrannte Crème	CHF	9.50
Hausgemachte Panna Cotta mit frischen Beeren (nach Saison)	CHF	10.50
Zimtglacé mit Zwetschgenkompott	CHF	10.50
Vanilleglace mit warmen Beeren (nach Saison)	CHF	11.50
Schokoladenmousse mit Kiwi- Orangensalat	CHF	10.50
Sorbet-Variation mit Früchten und Beeren	CHF	11.50
Kleiner Käse-Teller mit 5 ausgesuchten Sorten	CHF	12.50
Grosser Käse-Teller mit 7 ausgesuchten Sorten		
Birnenbrot und Feigensenf	CHF	16.50

Kreative Festmenus

Menu I 3-Gang

Kleine Blattsalatvariation

Pouletgeschnetztes mit Rahm
Quarkknöpfli und Gemüse der Saison

Panna Cotta mit Beeren

CHF 40.50

Menu II 3-Gang

Consommè mit Gemüsestreifen und Backerbsen

Schweinspiccata mit Tomatensauce
Papardelle und Zucchettigemüse

Kischparfait mit Kiwischeiben

CHF 42.00

Sämtliche Gerichte innerhalb der Menus können beliebig ausgetauscht oder mit anderen Gerichten ergänzt werden.

Gerne beraten wir Sie bei der Komposition ihres Wunschmenus.

Menu III 3-Gang

Bunter Blattsalat mit Keimlingen und French Dressing

Hausgemachter Hackbraten „Jakob“ mit Peperonisauce
Kartoffelstock und buntem Gemüse

Parfait von der Toblerone mit marinierten Orangen

CHF 42.50

Menu IV 4-Gang

Melonenvariation mit Rohschinken

Bündner Gerstensuppe

Gebratenes Felchenfilet mit Safransauce
Pilawreis und Broccoli

Fruchtsalat mit Kirsch und Vanilleglace

CHF 59.50

Sämtliche Gerichte innerhalb der Menus können beliebig ausgetauscht oder mit anderen Gerichten ergänzt werden.

Gerne beraten wir Sie bei der Komposition ihres Wunschmenüs.

Menu V 4-Gang

Sashimi vom Saku Thunfisch mit Glasnudelsalat
Wasabi und Soja

Geflügelconsommè mit Perltapioka

Kalbssteak mit Pilzrahmsauce
Quarkknöpfli und Gemüsevariation

Gebrannte Crème mit Rahm

CHF 66.00

Menu VI 5-Gang

Frischkäseterrine mit Salatbouquette und Linsenvinaigrette

Crèmesuppe vom Muskatkürbis mit Zimtcroûtons und gerösteten Kernen

Lammentrecôte mit Thymianjus
Rosmarinkartoffeln und feinem Ratatouille

Pre Dessert:
Geeistes von der Erdbeere mit Grand Marnier parfümiert

Carpaccio von der Ananas mit rosa Pfeffer, Aceto Balsamico und Sauerrahmglace

CHF 89.00

Sämtliche Gerichte innerhalb der Menus können beliebig ausgetauscht oder mit anderen
Gerichten ergänzt werden.

Gerne beraten wir Sie bei der Komposition ihres Wunschmenus.

Menu VII 5-Gang

Duett vom Schottischen Lachs mit Caipirinha Granitree

Essenz vom Ochsenschwanz mit Sherry

Gebratene Eglifilets mit Blattspinat und Champagnerschaum

Rindsfiletmedaillon mit Mark und Rotwein-Pfeffer-Jus
Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt

Geeister Cappuccino

CHF 95.00

Sämtliche Gerichte innerhalb der Menus können beliebig ausgetauscht oder mit anderen Gerichten ergänzt werden.

Gerne beraten wir Sie bei der Komposition ihres Wunschmenüs.

Catering

Gerne beraten wir Sie für Ihren festlichen Anlass, den sie zu Hause ausrichten möchte.

Private Cooking

Sie können sich auch ganz entspannt zurücklehnen und wir kochen für sie bei Ihnen.

Preise je nach Anlass und Grösse der Veranstaltung

Unsere Räumlichkeiten eignen sich für Einladungen, Feste Firmenanlässe, Ausflüge, schauen Sie vorbei - wir beraten Sie gerne!

Restaurant	60 Personen
Saal	40 Personen
Weinkeller	20 Personen
Terrasse	58 Personen

Menu Die Menus servieren wir ab 10 Personen. Alle Menus können abgeändert oder individuell nach Ihren Wünschen neu zusammengestellt werden. (evtl. Preisänderungen vorbehalten).

Aus organisatorischen- und Qualitätsgründen wird **nur ein Menu pro Anlass serviert.**

Details Damit wir Ihnen einen reibungslosen Ablauf versichern können, bitten wir Sie, spätestens eine Woche vor Ihrem Anlass die Details mit uns zu besprechen

EINIGE TIPPS

Ihr Anlass soll Ihnen in unvergesslich schöner Erinnerung bleiben. Unser motiviertes Team von Küche, Service, Réception bis zum Housekeeping freut sich, für Sie das Beste geben zu können, damit Sie sich rundum wohl fühlen.

Um uns allen einen Leitfaden durch die Organisation zu geben, anbei einige wertvolle Tipps:

Alles rund ums Festessen

- Teilnehmerzahl: Wir bitten Sie, uns 7 Tage vor dem Anlass die ungefähre und bis 48 Stunden vorher die genaue Personenzahl bekannt zu geben. Die Garantiezahl wird Basis für die Rechnung sein.
- Apéro: Ein Willkommens-/Begrüssungs- oder Einstimmungsapéro ist die beste Art und Weise, Gäste zu einem bestimmten Zeitpunkt zusammenzubringen, um mit den Festlichkeiten zu starten.
Gerne servieren wir Ihnen auf der Terrasse, im Weinkeller, in der Bar oder im Festsaal einen passenden Apéro mit oder ohne Häppchen als kleinen Appétitanreger.
- Menu: Damit Ihr Anlass für alle Gäste zu einem kulinarischen und gesellschaftlichen Höhepunkt wird, möchten wir es nicht unterlassen, Ihre ganz persönlichen Wünsche bei einem Gespräch zu erörtern.
- Menukarten: Gerne drucken wir für Ihren Anlass Menukarten, welche vom Hause offeriert sind. Mit einem ganz persönlichen Rahmen können wir natürlich diese Karten gestalten, wenn Sie uns vorab einen Titel und/oder ein Bild zustellen.
- Tischdekoration: Nicht nur das Menu muss stimmen, auch die Tafelrunde.
Gerne bestellen wir bei unserer Floristin ein passendes Blumenarrangement.
Je nach Grösse, Saison und Blumenart berechnen wir zwischen CHF 60.- und 80.- pro Gesteck.
Und was sonst noch alles so dazugehört.

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Vertrag

Anlass:

Datum:

Veranstalter:

Kontaktperson:

Adresse:

Telefon:

Telefax:

I.

Vertragsinhalt

I.1

Das JAKOB-HOTEL AM HAUPTPLATZ stellt dem Veranstalter die vereinbarte Anzahl Hotelzimmer zur Verfügung. Check-in Zeit am Anreisetag ist ab 15.00 Uhr. Die Hotelzimmer müssen bis 11.00 Uhr am Abreisetag geräumt werden.

I.2

Während der Dauer des Anlasses stellt das JAKOB-HOTEL AM HAUPTPLATZ die vereinbarten Seminarräumlichkeiten am Anreisetag und am Abreisetag gemäss schriftlicher Vereinbarung zur Verfügung. Über allfällig benötigte zusätzliche Tagungs- oder Gruppenräume bzw. technische Einrichtungen oder andere spezielle Absprachen bzw. Bestellungen ist eine separate Vereinbarung zu treffen.

I.3

Die Verpflegung richtet sich nach den getroffenen Vereinbarungen.

I.4

Die Anzahl der Teilnehmer für eine bestimmte Mahlzeit, bzw. ähnliche Anlässe, muss 48 Stunden vorher vom Veranstalter bestätigt werden. Die Rechnungsstellung erfolgt auf der Basis der bestätigten, bzw. auf einer allfällig höheren effektiven Teilnehmerzahl. Die Teilnehmerzahl bei Mahlzeiten bzw. Anlässen bei gleichzeitiger Übernachtung der Teilnehmer im Hotel, wird grundsätzlich nach der Anzahl Übernachtungen berechnet, bzw. auf einer allfällig höheren effektiven Teilnehmerzahl.

I.5

Das JAKOB-HOTEL AM HAUPTPLATZ behält sich vor, Raumreservierungen für Sitzungen, Mahlzeiten, etc. auszutauschen, wenn dies den Anforderungen und Interessen des Veranstalters entspricht und für diesen vertretbar ist, besonders aber auch dann, wenn die ursprüngliche Anzahl der Teilnehmer sich bis zum Anlass ändert.

I.6

Das JAKOB-HOTEL AM HAUPTPLATZ behält sich vor, für kurzfristige Änderungen im Programm (z.B. Wechsel der Saalbestuhlung, Wechsel eines Menüs, etc.) einen Servicezuschlag zu verrechnen.

2.1.

Bis spätestens 5 Tage vor Ankunft des Anlasses erhält das JAKOB-HOTEL AM HAUPTPLATZ vom Organisator eine genaue Teilnehmerliste mit den Namen und Adressen.

2.1.2

Um eine optimale Zimmereinteilung zu gewährleisten, kann der Organisator auf der Teilnehmerliste die Priorität der Gäste vermerken.

2.1.3

Kurzfristige Programmänderungen oder zusätzliche Wünsche, auch während des Anlasses, meldet der Organisator der für den Anlass zuständigen Person des JAKOB-HOTEL AM HAUPTPLATZ.

2.2.

Food & Beverage

2.2.1

Das JAKOB-HOTEL AM HAUPTPLATZ muss spätestens 14 Tage vor dem Anlass die endgültige Menü- und Weinauswahl erhalten.

2.2.2

Der Veranstalter gibt mindestens 24 Stunden vor dem Anlass den genauen Programmablauf bekannt (z.B. Reden, Künstlereinlagen, etc.)

2.2.3

Unser reichhaltiges Frühstücksbuffet steht Ihnen ab 07.00 Uhr zur Verfügung.

2.2.4

Einwandfreie Qualität der Speisen und Getränke (z.B. Kaffeepausen, Mahlzeiten, etc.) kann das JAKOB-HOTEL AM HAUPTPLATZ nur garantieren, wenn die Teilnehmer zur vereinbarten Zeit erscheinen oder wenn der Organisator rechtzeitig (mindestens 1 Stunde vorher) die Zeit für den Beginn ändert.

3.

Zahlungs- und Annullationsbedingungen

3.1

Die Rechnungen des JAKOB-HOTEL AM HAUPTPLATZ sind innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum **ohne** Abzug zu bezahlen.

3.2

Das JAKOB-HOTEL AM HAUPTPLATZ geht grundsätzlich davon aus, dass alle Rechnungen zu Lasten des Veranstalters gehen. Wünscht der Veranstalter spezielle Abrechnungsformen oder eine bestimmte Aufteilung der Rechnung, muss er dies dem JAKOB-HOTEL AM HAUPTPLATZ vor dem Anlass bekannt geben. Auch in diesen Fällen bleibt der Veranstalter für allfällig nicht bezahlte Rechnungen verantwortlich.

3.3

Werden die vereinbarten Anzahlungstermine nicht eingehalten, so steht es dem JAKOB-HOTEL AM HAUPTPLATZ offen, die Veranstaltung abzusagen. Die Entschädigung des JAKOB-HOTEL AM HAUPTPLATZ berechnet sich in diesem Fall wie die Annullationsgebühren, wobei der nicht eingehaltene Anzahlungs- dem Annullationstermin entspricht.

3.4

Die Annullationsgebühren rechnen sich nach der Aufstellung auf der dritten Seite des Vertrages. Bei einer Teilannullation findet diese Aufstellung verhältnismässige Anwendung.

3.5

Decken die getätigten Anzahlungen die Annullationsgebühren nicht, so steht es dem JAKOB-HOTEL AM HAUPTPLATZ offen, die Differenz beim Veranstalter einzufordern.

4.

Haftung

4.1

Der Veranstalter hat für Verluste oder Beschädigungen, die er selbst oder die durch seine Mitarbeiter, sonstige Hilfskräfte oder durch Veranstaltungsteilnehmer verursacht werden, grundsätzlich in vollem Umfang einzustehen. Es obliegt dem Veranstalter, hierfür eine entsprechende Versicherung abzuschliessen.

4.2

Für Verluste oder Beschädigungen von mitgebrachten Sachen ist der Veranstalter grundsätzlich alleine verantwortlich. Das JAKOB-HOTEL AM HAUPTPLATZ haftet nur im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen.

4.3

Soweit das JAKOB-HOTEL AM HAUPTPLATZ dem Veranstalter technische Hilfsmittel oder sonstige Einrichtungen zur Verfügung stellt oder ihm diese von Dritten beschafft, handelt es im Namen und auf Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und ordnungsgemässe Rückgabe dieser Gegenstände und stellt das JAKOB-HOTEL AM HAUPTPLATZ von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Gegenstände frei.

5.

Anwendbares Recht und Gerichtsstand

5.1

Auf den vorliegenden Vertrag ist Schweizerisches Recht anzuwenden.

5.2

Die Parteien vereinbaren ausdrücklich den Gerichtsstand Rapperswil als ausschliesslichen Gerichtsstand.

6.

Verschiedenes

6.1

Dieser Vertrag kann nur durch eine schriftliche Vereinbarung, die von beiden Seiten unterzeichnet ist, geändert werden.

Anzahlung

Zahlungstermin bzw. Annullationstermin

Gebühren bei einer Annullation nach den genannten Terminen

8 Wochen Keine Rückerstattung der geleisteten Anzahlung

7 Wochen 75% des aktuellen Reservationsstandes

6 Wochen 80% des aktuellen Reservationsstandes

5 Wochen 85% des aktuellen Reservationsstandes

4 Wochen 90% des aktuellen Reservationsstandes

3-2 Wochen 95% des aktuellen Reservationsstandes

1 Woche 100% des aktuellen Reservationsstandes

Als aktueller Reservationsstand gelten die auf dem Bestätigungsschreiben festgelegten Zimmerkontingente bzw. Preise. Bei einer nachträglichen Erhöhung der Zimmerkontingente erhöht sich der Reservationsstand entsprechend.