



THE SKY IM PARK UNIQUE

Der besondere Ort für Meetings,
Seminare und Anlässe mit Weitblick



Wir freuen uns auf Sie!



EINLEITUNG

Hoch über dem Geschehen verbindet THE SKY im PARK UNIQUE architektonische Klarheit, Panorama und einen hochwertigen Rahmen für Meetings, Seminare und Anlässe mit Weitblick.

ADRESSE

PARK UNIQUE
Hilpertstrasse 2
9463 Oberriet



ANREISE & PARKEN

Vor Ort stehen rund **65 Parkplätze** zur Verfügung.
Auch Reisebusse sind willkommen.

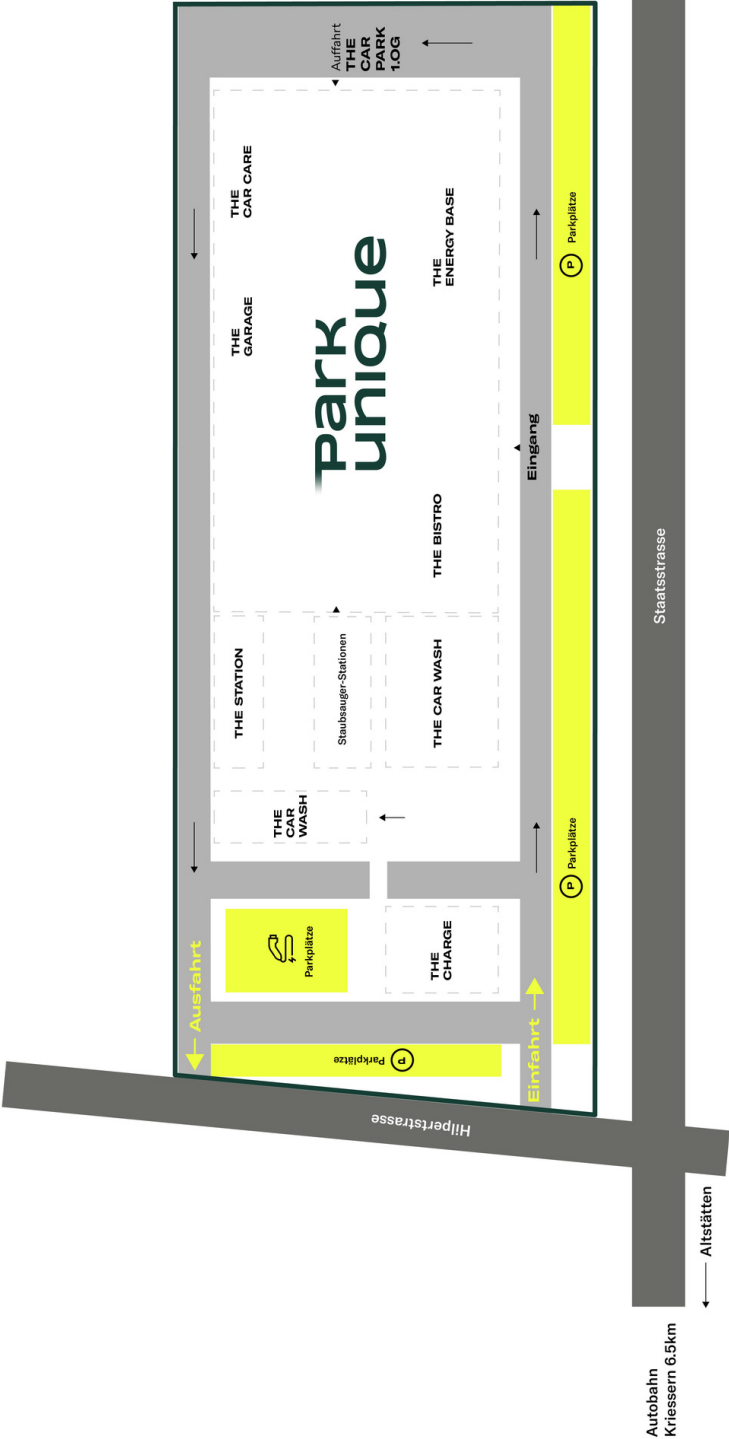
12 E-Ladestationen (kostenpflichtig)



Weitere Informationen zu THE SKY im PARK UNIQUE finden Sie unter:
www.park-unique.ch



PARKPLAN



KULINARIK



MENÜVORSCHLÄGE

Die Menüvorschläge sind von uns zusammengestellte Kombinationen.
Allergiker und vegane Gäste berücksichtigen wir gerne.
Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne unsere Buffetvorschläge zu.

ANLEITUNG ZUR SPEISEKARTE

Wenn Ihnen kein Menü zusagt, können wir gerne ein Individuelles Menü für Sie zusammenstellen,



KÜCHE

Alle unsere Menüs werden in unserer Küche im Batt's Gastrowerk für die Gäste gekocht. Wir kochen mit frischen, naturreinen Produkten. Unsere Köche kochen aus Leidenschaft und benutzen lokal produzierte Rohstoffe und Kräuter aus dem Küchengarten.

ALLERGIEN

Wir bitten Sie, uns bis zwei Wochen vor der Veranstaltung anzugeben, ob Sie Allergiker oder Kinder mitbringen.

ZUSATZSTOFFE

Unsere Menüs sind glutaminfrei – ohne Geschmacksverstärker. Vegetarische, laktosefreie, glutenfreie und vegane Gäste berücksichtigen wir gerne.

FLEISCH | GEFLÜGEL

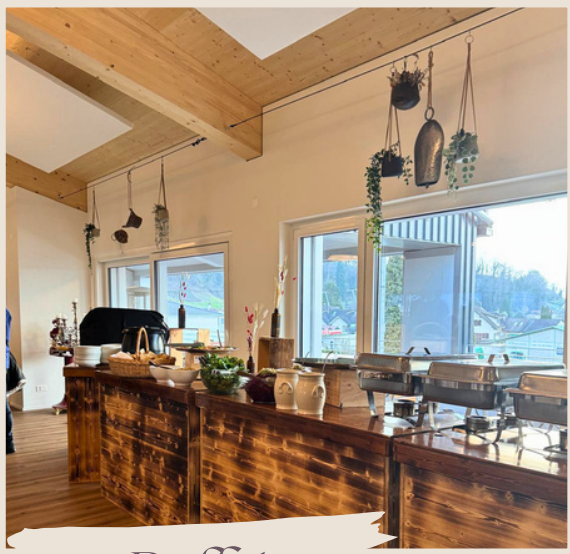
Frischfleisch, sowie Pouletfleisch ist aus artgerechter Haltung und ausschliesslich Schweizer Herkunft.

DESSERT

Unsere Desserts sind hausgemacht aus natürlichen Rohstoffen und Freilandeiern.



IMPRESSIONEN



Buffet



Kaffeepause



Menü serviert



Früchteplatte





THE SKY - PARK UNIQUE Oberriet



THE SKY TERRACE



THE SKY
MEETING



THE SKY
EXCLUSIVE



THE SKY EVENT



THE SKY BAR

Food-Ecke | Flying Dinner | Apéro Riche | Menü serviert

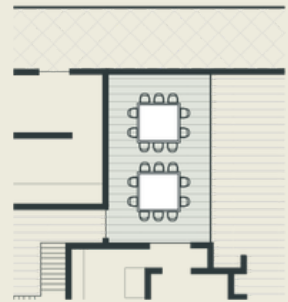


Park unique

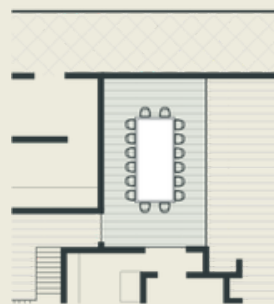
THE SKY MEETING

The Sky Meeting eignet sich ideal für Sitzungen, Workshops und Strategie-Meetings im kleineren Kreis. Je nach Bestuhlung bietet der Raum Platz für bis zu 20 Personen – bei Präsentationen in Konzert-Bestuhlung auch für bis zu 60 Personen. Eine ruhige, professionelle Atmosphäre, Tageslicht und hochwertige Ausstattung schaffen den passenden Rahmen für fokussierte Gespräche, vertrauliche Diskussionen und kompakte Präsentationen.

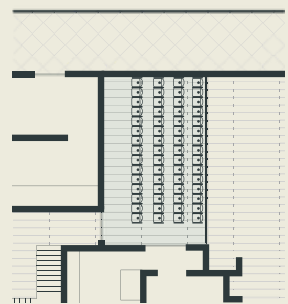
Workshop-Bestuhlung
16 Sitzplätze



Meeting-Bestuhlung
20 Sitzplätze



Konzert-Bestuhlung
60 Sitzplätze



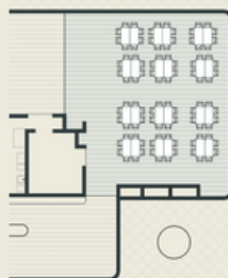
Meeting-Bestuhlung

Park unique

THE SKY EVENT

The Sky Event bietet ideale Voraussetzungen für Events, Firmenveranstaltungen und ausgewählte private Anlässe. Bei grösserem Platzbedarf lässt sich die Fläche mit The Sky Meeting erweitern – insgesamt sind Veranstaltungen mit bis zu 200 Personen möglich. Die flexible Bestuhlung erlaubt unterschiedliche Raumsettings. Grosszügige Raumhöhe, natürliches Licht und freie Sicht schaffen einen offenen, professionellen Rahmen für Anlässe mit Wirkung – geschäftlich wie privat.

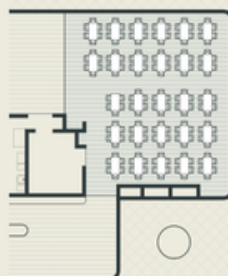
Bankett-Bestuhlung
96 Sitzplätze



Reihen-Bankett-Bestuhlung
120 Sitzplätze



Bankett-Bestuhlung max.
(ohne LED-Wand) 161 Sitzplätze



Konzert-Bestuhlung
200 Sitzplätze



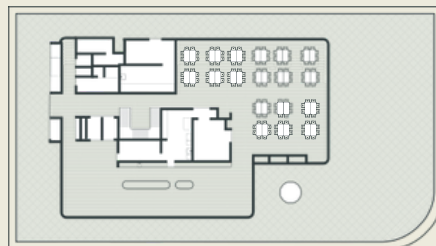
Bankett-Bestuhlung

Park unique

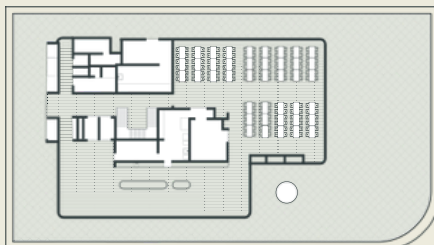
THE SKY EXCLUSIVE

The Sky Exclusive bietet das gesamte Attikageschoss exklusiv für Anlässe mit besonderem Anspruch. In der Kombination aus The Sky Meeting, The Sky Event, The Sky Bar und The Sky Terrace entstehen vielseitige Möglichkeiten für Firmenveranstaltungen, private Feiern und individuelle Eventformate mit bis zu 200 Gästen. Flexible Raumkonzepte, moderne Veranstaltungstechnik, grosszügige Raumhöhe und freie Sicht schaffen einen hochwertigen Rahmen für Anlässe mit Wirkung.

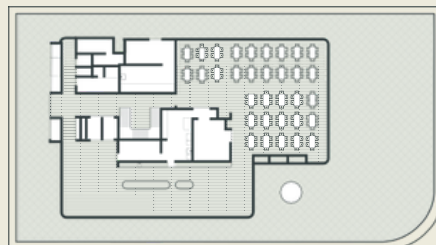
Bankett-Bestuhlung
144 Sitzplätze



Reihen-Bankett-Bestuhlung
156 Sitzplätze



Bankett-Bestuhlung max.
(ohne LED-Wand) 197 Sitzplätze



Konzert-Bestuhlung



THE SKY BAR

The Sky Bar folgt in ihrer Linienführung der Ästhetik eines edlen Fahrzeugs und schafft ein Ambiente mit Charakter. In Kombination mit The Sky Event oder The Sky Meeting entsteht ein stilvoller Bereich für Empfang, Apéro und Networking. Unterschiedliche Sitz- und Stehbereiche, der Ausblick und die architektonische Gestaltung machen The Sky Bar zum kommunikativen Herzstück von The Sky.



The Sky Terrace ergänzt die Innenräume mit einem offenen Aussenbereich und erweitert Veranstaltungen bei Bedarf ins Freie – Weitblick inklusive. Lounge- und Sitzbereiche bieten Raum, um Gespräche nach draussen zu verlagern oder einem Anlass eine zusätzliche Dimension zu verleihen.

THE SKY TERRACE

Raumangebote und Preise

Alle aufgeführten Preise verstehen sich inklusive Mobiliarsowie der vorhandenen Veranstaltungstechnik gemäss gebuchtem Raum und Grundausstattung. Die Räume können

einzelnen oder kombiniert gemietet werden. Gerne beraten wir Sie persönlich zur passenden Raumwahl und zu möglichen Ergänzungen für Ihren Anlass.

THE SKY MEETING

Ideal für Meetings, Workshops und Präsentationen

Raum für bis zu 20 Personen in Meeting- oder Workshop-Bestuhlung; bis zu 60 Personen in Konzert-Bestuhlung

Flexible Bestuhlungsvarianten: Meeting-, Workshop- oder Konzert-Bestuhlung

Inklusive vollständiger Veranstaltungstechnik

Tageslicht und professionelle Arbeitsatmosphäre

Kostenlose Parkplätze für Gäste

Optional zubuchbar:
The Sky Bar und The Sky Terrace für CHF 400.– pro Tag

Catering nicht inbegriffen. Die Bewirtung erfolgt exklusiv durch Rheintal Catering und wird separat offeriert.

CHF 300.–

THE SKY EVENT

Grosszügiger Raum für Veranstaltungen mit Wirkung

Raum für bis zu 161 Gäste in Bankett-Bestuhlung oder bis zu 200 Personen in Konzert-Bestuhlung

Flexible Bestuhlungsvarianten: Bankett-, Reihen-Bankett- oder Konzert-Bestuhlung

Inklusive vollständiger Veranstaltungstechnik

Kostenlose Parkplätze für Gäste

Optional zubuchbar:
The Sky Bar und The Sky Terrace für CHF 500.– pro Tag

Catering nicht inbegriffen. Die Bewirtung erfolgt exklusiv durch Rheintal Catering und wird separat offeriert.

CHF 1'300.–

THE SKY EXCLUSIVE

Das gesamte Attikageschoss exklusiv für Ihren Anlass

Raum für bis zu 197 Gäste in Bankett-Bestuhlung oder bis zu 200 Personen in Konzert-Bestuhlung

Kombination aus The Sky Meeting, The Sky Event sowie The Sky Bar und The Sky Terrace

Individuelle Raumkonzepte für Events, private Feiern oder Firmenanlässe

Inklusive vollständiger Veranstaltungstechnik

Kostenlose Parkplätze für Gäste

Catering nicht inbegriffen. Die Bewirtung erfolgt exklusiv durch Rheintal Catering und wird separat offeriert.

CHF 2'000.–

Für Firmen gelten die Preise exklusive MwSt. Für Private und Vereine wird die Mehrwertsteuer nicht verrechnet. The Sky Bar und die Sky Terrace stehen auch separat zur Verfügung und können unabhängig von den Räumen für CHF 500.– pro Tag gemietet werden. Die Raummiete umfasst Infrastruktur und Grundausstattung. Catering-Leistungen sind nicht Bestandteil der Pauschale und werden über unseren Partner Rheintal Catering separat verrechnet.

Catering-Leistungen sind nicht Bestandteil der Raummiete und werden separat angeboten.



TECHNIK UND AUSSTATTUNG

THE SKY verfügt über moderne Veranstaltungstechnik und eine hochwertige Grundausstattung für Meetings, Seminare und Events. Je nach Raum und Setting stehen professionelle Lösungen für Bild, Ton und Präsentation zur Verfügung.

THE SKY MEETING

Ideal für Sitzungen, Workshops, Präsentationen und kleinere Videokonferenzen.

BILD

- 98-Zoll-Professional-Display in Wand integriert
- kabellose Präsentation über Barco ClickShare
- zusätzlicher HDMI-Anschluss für Direktanschluss externer Geräte

VIDEOKONFERENZ

- integrierte Videokonferenzbar

AUDIO

- Audiosignal über Bild-Input
- Audiowiedergabe über Deckeneinbaulautsprecher
- Übernahme des Audiosignals aus THE SKY EVENT möglich (bei gemeinsamer Nutzung)

BEDIENUNG

- einfache Nutzung der Präsentationstechnik
- Steuerung der Raumnutzung über Wand-Touchpanel





TECHNIK UND AUSSTATTUNG

THE SKY EVENT

Ideal für Seminare, Firmenveranstaltungen, Präsentationen und Events mit grösserem Platzbedarf.

BILD

- LED-Wand im Format 16:9
- Abmessung ca. 300 × 168.75 cm
- ausgelegt auf Full-HD-Signal

SIGNALQUELLEN / ZUSPIELUNG

- Barco ClickShare für kabellose Präsentation
- HDMI-Anschluss in Bodendose für Direktanschluss externer Geräte
- zusätzlicher HDMI-Anschluss im Wandschrank
- integrierter Medienplayer für Videos und Bildershows auf der LED-Wand ab USB-Stick

AUDIO

- Audiowiedergabe über die Deckenlautsprecher
- keine separate Frontbeschallung
- keine DJ- oder Partybeschallung vorgesehen

AUDIOQUELLEN

- drahtloses Handmikrofon
- drahtloses Kopfbügelmikrofon
- Bluetooth-Empfänger
- DAB+ Radiosender
- SD-Karten-Player
- Übernahme des Audiosignals aus THE SKY BAR / Lounge möglich

BEDIENUNG

- Steuerung der Raumnutzung über Wand-Touchpanel





TECHNIK UND AUSSTATTUNG

THE SKY BAR

Die THE SKY BAR verfügt über eine eigene Hintergrundbeschallung und wird über ein Wand-Touchpanel gesteuert.

AUDIOQUELLEN

- Bluetooth-Empfänger
- DAB+ Radiosender
- SD-Karten-Player
- drahtloses Handmikrofon
- drahtloses Kopfbügelmikrofon

Hinweis

Die Beschallung ist bewusst als Hintergrundbeschallung ausgelegt. Eine DJ- oder Partybeschallung ist nicht vorgesehen.

THE SKY TERRACE

- Der gedeckte Bereich der Terrasse ist in die Audiolösung von THE SKY BAR eingebunden.
- separat ein- und ausschaltbar
- Lautstärke individuell regelbar

Hinweis für Sonderanforderungen

Spezielle technische Anforderungen, zusätzliche Anschlüsse oder weitergehende technische Setups stimmen wir gerne frühzeitig mit Ihnen ab.



Angebot Kaffeepausen

Selbstbedienung | serviert



08:00 Uhr

Welcome

CHF 7.00

Kaffee, Espresso & Mini Gipfeli

10:00 Uhr

Kaffeepause am Vormittag

CHF 9.00

Kaffee, Espresso, Früchtekorb, geröstete Nüsse

Wasser mit | ohne 1L

CHF 8.00

Softgetränke 33cl | 1 zur Auswahl

CHF 4.00

Cola | Cola Zero | Shorley



Bei einer **Konzertbestuhlung** stellen wir eine Getränkestation auf

Bei einer **Seminarbestuhlung** stellen wir Mineralwasser mit Gläsern auf den Tischen bereit

Optional dazu mit Aufpreis pro Person

- Ingwer- oder Zitronen Wasser 1L CHF 6.00
- Orangensaft 1L CHF 7.00
- Früchtekorb CHF 2.00
- Joghurt im Weckglas CHF 3.50
- Birchermüsli im Weckglas CHF 3.50
- Sandwich CHF 6.50

Sitzungsraum SKY MEETING:

kleine Küche mit Kaffeemaschine zur Selbstbedienung



Vorschläge Businesslunch

Serviert



VORSPEISE

Menüsalat

mit Gemüsestreifen und Hausdressing

ODER

Menüsuppe nach Saison

HAUPTGANG

wählen Sie Ihren Hauptgang

1.) Linsencurry mit Naan **Vegi**

Rote Linsen an einem cremigen Kokoscurry mit Spinat und Koriander
pro Person CHF 18.00

2.) Gefüllte Peperoni **Vegi**

mit Couscous, Trockentomaten und Feta
pro Person CHF 19.00

3.) Pouletspiess mit Sesam

auf Wurzelgemüse mit Kartoffeln und Ofen Feta
pro Person CHF 23.00

4.) Gebratene Lachsstranche in Weissweinsauce

Auf Lauchgemüse mit Zitronenreis
pro Person CHF 28.00

5.) Büffel Saltimbocca in Jus

auf Weissweinrisotto mit Gemüse
pro Person CHF 32.00

→ Weitere Menüvorschläge auf Anfrage

Angebot

Kaffeepause Nachmittag



Kaffeepause am Nachmittag CHF 12.00

Kaffee, Espresso, Früchtekorb & Tages kuchen

Wasser mit | ohne 1L CHF 11.00

bei einer **Konzertbestuhlung** stellen wir eine
Getränkestation auf

bei einer **Seminarbestuhlung** stellen wir Mineralwasser mit
Gläser auf den Tischen bereit

Optional dazu mit Aufpreis pro Person

- Ingwer- oder Zitronen Wasser 1L CHF 6.00
- Orangensaft 1L CHF 7.00
- Früchte CHF 2.00
- Joghurt im Weckglas CHF 3.50
- Blätterteiggebäck CHF 4.00
- Kuchen CHF 4.00
- Sandwich CHF 6.50





Flying Dinner

Variante 1

Networking Apéro ab 16.00 Uhr

Auf dem Tisch, um den Gaumen zwischen
den fliegenden Leckereien zu beglücken

- Unser hausgemachtes Sauerteig Focaccia mit Butterbrett
 - Schaumige Butter mit Kräutern und Gewürzen
- Hausgemachte Rheintaler Ribelmais-Chips mit Dinkelgras Dip

Die fliegenden Leckereien

- Ofenbaguette Scheiben, längs aufgeschnitten und mit Tomate Mozzarella befüllt
- Pakoras, knusprige Gemüseknusperli mit Kichererbsen-Backteig
 - Linsen-Kokos-Salat mit Kräutern im Gläsli serviert
- Guabao Schweinebauch Chinesisches Dampfbrötchen,
gefüllt mit Gemüsestreifen und Hoisin Sauce
 - Büffel-Currywurst mit Waffelkartoffel Spiess

Unsere Büffelwurst wird zu 100% aus Büffelfleisch nach hauseigener Rezeptur hergestellt.

- Miniburger mit Coleslaw, Barbecuesauce und unserem saftigen Pulled Chicken

Preis pro Person CHF 28.-



Flying Dinner

Variante 2

Auf dem Tisch, um den Gaumen zwischen
den fliegenden Leckereien zu beglücken

- Blätterteigschnecke mit gedünstetem Lauch und mildem Bergkäse gefüllt
- Bündner-Sticks, ein Ostschweizer Umamistapel
aus würzigem Käse und Bündnerfleisch

Die fliegenden Leckereien

- Creperöllchen, gefüllt mit Fleischkäse und Pesto
- Konfierte Cherrytomaten mit Burrata und Pesto im Gläsli serviert
- Kokos- Currysuppe im Espressotässli
- Zart geschmorte Brasatoröllchen gefüllt mit luftigem Kartoffelstock
- Minipastetli mit Brätkügeli und feinem Gemüse
- Linguine mit saisonalem Pesto und Rheintaler Knolle

Preis pro Person CHF 35.00





Flying Dinner

Variante 3

Auf dem Tisch, um den Gaumen zwischen
den fliegenden Leckereien zu beglücken

- Knusprig-würzige Blätterteigschnecke Speck und Roquefort Füllung
- Plättli mit Rohschinken und Bündnerfleisch, Saisonobst und Focaccia

Die fliegenden Leckereien

- Dreierlei Arancini, mit Kurkuma, Tomaten und Gin-Limette abgeschmeckte Reisbällchen in Miniformat
- Weissweinsüppchen, unser Rheintaler Klassiker
- Crevetten-Lemongrasspiess direkt aus dem heissen Gewürzöl serviert
- Roastbeef Scheibe, frisch mit einem Stück Yorkshirerpudding aufgespiesst mit einem Klecks Bearnaisesauce
- Dampfend frisch geröstete Ofengemüse Sticks
- Champignons, leicht angrilliert, gefüllt mit Frischkäse
- Miniburger mit Coleslaw, Barbecuesauce und unserem saftigen Pulled Pork
- Saison Ravioli mit Salbeibutter

Preis pro Person CHF 45.00



APÉRO Packages



APÉRO „EASY“

Ofenbaguette gefüllt mit Tomaten Mozzarella

Blätterteigschnecken mit Lauch Zwiebel Käse

Crêpe gefüllt mit Lachs und Meerrettich

Mini Burger mit Pulled Pork

Ribelmaishnachos mit Dinkelgrasdips

CHF 17.00 pro Person

APÉRO „PLUS“

Ofenbaguette gefüllt mit Fonduemischung

Mini Arancini gefüllt mit Provençale

Crêpe gefüllt mit Lachs und Meerrettich L (möglich)

Mini Burger mit Pulled Pork

Focaccia Hausterrine mit Buchweizenpopps und Labneh Butter

Blätterteigschnecke mit Speck und Roquefort

CHF 20.00 pro Person

Apéro „Deluxe“

Joghurt Butterbrett mit Focaccia

Bündnersticks

Kokos Curry Süppchen

Crêpe gefüllt mit Käse Lauch Zwiebel

Mini Cremerolle

Mini Burger mit Pulled Pork

Mini Arancini gefüllt mit Gin Limette und Curryblatt

CHF 23.00 pro Person



APÉRO FOOD



Stellen Sie sich Ihren Apero ganz individuell zusammen.

→ 3 Komponente pro Person CHF 10.00

→ Jede weitere Komponente +CHF 4.00



CRÊPE WRAPS

- gefüllt mit Lachs und Meerrettich
- gefüllt mit Frischkäse und

CONES

- gefüllt mit Selleriecreme
- gefüllt mit Feta und Randen
- gefüllt mit Lachsmousse

FINGERFOOD KALT

- dreierlei hausgemachte Kartoffelchips, dreierlei hausgeröstete Nüsse
- Hausgemachte Ribelmaisnachos mit Dinkelgrasdips, Käsesauce
- Bündner-Sticks mit Bündnerfleisch & Bergkäse

FOCACCIA 2 STÜCK

- Joghurt Butterbrett – saisonal abgestimmt zum Dippen oder Bestreichen ganz nach Ihrem Wunsch
- Hummus und Baba Ganoush
- Frischkäse mit Hauseigener Affinage 3 Sorten Bloderkäse
- mit Dörraprikosen und Estragon | Chili mit Rosenblüten, hauch Ingwer und Johannisbeeren | Agrumes, Hefe und Curryblatt
- Hausterrine mit Buchweizenpopps und Labneh Butter
- Geschmorte Zwiebeln, Ofenknoblauch, Kräuteröl
- geräucherte Makrele | geräucherter Lachs | geräucherte Forelle | geräucherte Forellenrogen mit Frischkäse | CHF +3 pro Gast



Ab einer Dauer von 2.5 Std. verrechnen wir
pro Person zusätzlich CHF 2.50 für die Apero Häppchen

APÉRO FOOD



OFENBAGUETTES - LÄNGS EINGESCHNITTEN UND BEFÜLLT

- Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni und Fetakäse
- Tapenade
- Saisonalem Pesto
- Sardellen-Kapernbutter
- Sonnenblumenkernen Mus
- Cotto und Salatstorzen
- Tomaten Mozzarella
- Fonduemischung



SUPPE

in der Espressotasse serviert

- Weisswein Suppe
- Mais-Chili Süppchen
- Kokos-Curry Süppchen
- Gazpacho (kalt)

BLÄTTERTEIGSCHNECKEN

- Speck, Roquefort
- Lauch-Zwiebel-Käse (mild)

MINI ARANCINIS

- Provençale | Tomaten und Kräuter
- Kurkuma, Korinthen – Schwarze Weinbeeren
- Gin-Limette-Curryblatt

MINI BURGER

- Pulled Beef
- Pulled Pork
- Pulled vegan
- Pulled Chicken



Ab einer Dauer von 2.5 Std. verrechnen wir
pro Person zusätzlich CHF 2.50 für die Apero Häppchen



GETRÄNKE



GETRÄNKE NACH VERBRAUCH

Bier 0.33cl	CHF 4.50
Schützengarten Appenzeller Ice Bier "Rheintal Catering Edition"	
Weisswein 0.75cl → Hauswein Pinot Grigio Toscana, IT	CHF 32.00
Rotwein 0.75cl → Hauswein Sirpasso Toscana, IT	CHF 38.00
ODER	
Rotwein → Hauswein El Nino de Campillo	CHF 38.00
Mineral mit ohne 1L	CHF 8.00
Softgetränke 33cl	CHF 4.00
Cola Cola Zero Shorley	
Kaffee Espresso	CHF 4.50

→ Exklusive Weinkarte auf Anfrage





INFORMATIONEN A BIS Z



STORNOBEDINGUNGEN

Eine Reduktion der Teilnehmerzahl von bis zu 5 % ist bis 14 Tage vor dem Anlass kostenfrei möglich.

Bei späteren Reduktionen oder Änderungen werden die entsprechenden Leistungen zu 100 % verrechnet.

ANNULATION DES GESAMTEN ANLASSES

Bis 30 Tage vor dem Anlass: kostenfrei - wir behalten uns eine Bearbeitungsgebühr von 10% vor.

29 bis 14 Tage vor dem Anlass: 30 % der Auftragssumme

13 bis 7 Tage vor dem Anlass: 50 % der Auftragssumme

6 bis 3 Tage vor dem Anlass: 75 % der Auftragssumme

Ab 2 Tagen vor dem Anlass: 100 % der Auftragssumme

Bereits entstandene Fremd-, Material- und Planungskosten werden in jedem Fall vollständig verrechnet.



HAFTUNG UND REINIGUNG

Für mitgebrachte Gegenstände übernimmt Rheintal Catering keine Haftung.

Für ausserordentliche Reinigungsarbeiten (z. B. Erbrochenes, Fäkalien oder ähnliche Verunreinigungen) wird eine Reinigungsgebühr von mindestens CHF 200.– verrechnet. Mutwillige Sachbeschädigungen werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Falls im Vorhinein eine Anzahlung getätigt wird, wird diese der Schlussrechnung gegengerechnet.

Sie erhalten eine detaillierte Rechnung. Diese ist per Banküberweisung bis 30 Tage nach der Feierlichkeit zu begleichen.





WIR WÜNSCHEN IHNEN EIN WUNDERVOLLEN & ERFOLGREICHEN TAG.

Ihre Partner für perfektes Catering

Sie planen ein Event? Dann planen Sie mit uns. Denn wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste vor Ort mit dem Besten aus Küche und Keller. Ob im kleinen Rahmen oder ganz gross, ob Geburtstag, Hochzeit, Jubiläum, Taufe, Betriebsfeier, Ehrung, private Feste und vieles mehr – wir unternehmen alles, damit Ihr Event unvergesslich bleibt.



Rheintal Gastronomie GmbH

Sabrina und Michael Batt

Aegetli 4a - 9425 Thal - Tel. 071 886 19 00

info@rheintal-catering.ch - www.rheintal-catering.ch



**BATT'S
GastroWerk**
by Rheintal Catering



BATT'S
— Restaurant —

