



HOCHZEIT

"Classic"

UNSER ANGEBOT
FÜR IHREN TAG



Wir freuen uns auf Sie!

ALLGEMEINES

MIETE WEINGUT

Inkludiert ist der Aufbau für die Trauung, den Apéro und Saal, Personalkosten, Inventar wie Teller, Besteck, Tischdecken, Endreinigung Beamer | Leinwand | Mikrofon | Musikanlage (Hintergrundmusik) Discokugeln & Licht (dimmbar)

CHF 2'500.00 | einmalig

STUHLHUSSEN | HOLZSTÜHLE

Die Miete muss von unserem Angebot kommen, mitgebrachte Hussen können wir nicht akzeptieren. Holzstühle sind bis zu 80 Personen verfügbar, danach nur Stühle mit Stuhlhussen.

Stuhlhussen CHF 10.00 / Stück

Holzstühle CHF 8.00 / Stück



PARKPLÄTZE

Ihre Apéro-Gäste dürfen direkt beim Weingut parkieren. Für die Abendgäste steht Samstags ein Parkplatz in Berneck auf Anfrage zur Verfügung.

Um einfach zu diesen Parkplätzen zu gelangen bietet das Reiseunternehmen Sieber Rheintal Reisen einen Unkomplizierten Shuttle Service.

FOTOBOX

Ihre besten Hochzeits-Schnappschüsse sind damit garantiert! Eine Auswahl an verschiedenen Spassutensilien für Ihren Anlass und unlimitierte Fotos sind inklusive.

Diese werden sofort auf Fotopapier ausgedruckt. Auf Wunsch senden wir Ihnen alle Fotos per Link via E-Mail zu, damit Sie diese herunterladen können

Eine Fotobox extern zu mieten, ist bei uns nicht möglich

CHF 600.00 | einmalig

Wenn sie Fotobox für den Aperero sowie auch am Abend nutzen möchten, wäre dies zusätzlich 200.-



DIE 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 Sie gerne einzelne Speisen von unserer Karte so zusammenstellen, wie es Ihnen lieb ist. Bitte beachten Sie, dass wir kein Tagesgeschäft haben und somit nicht spontan andere Speisen der Karte zubereiten können, sondern lediglich das gewünschte Menü.

KÜCHE

Alle unsere Menüs werden in unsere Küche im Weingut sichtbar 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 | KINDER

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

Bei Kindern...

... bis zum 5. Lebensjahr entfällt die Pauschale

... bis zum 12. Lebensjahr wird die Hälfte der Pauschale verlangt

... ab dem 12. Lebensjahr wird der volle Preis verrechnet

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 aus Schweizer Herkunft.

DESSERT

Unsere Desserts sind hausgemacht aus natürlichen Rohstoffen und Freilandeiern.



APÉRO FOOD



Stellen Sie sich Ihren Apero ganz individuell zusammen.
Wählen Sie mindestens 7 Komponenten.



MINI WRAPS GEFÜLLT MIT

- Tomaten und Mozzarella ✓ 3.00
- Avocado und Rohschinken 3.40
- Räucherlachs und Merettich Creme Fraiche 3.40
- Tomatenpesto, Rucula und Basilikum ✓ 3.00
- Hummus und Grillgemüse (Zuchetti, Aubergine, Peperoni) ✓ 3.00

PUMPERNICKEL BELEGT MIT

- Rindstartar 3.20
- Guacamole und Crevette 3.20
- Rohschinken und Cherrytomaten 3.20
- Rauchlachstartar und glacierten Trauben 3.20

BELEGTES FOCACCIA SANDWICH MIT KRÄUTER-FRISCHKÄSE &

- Rohschinken 4.60
- Grill Gemüse (Peperoni, Aubergine, Zuchetti) ✓ 4.20
- Scarmorza und Tomaten ✓ 4.40
- Pastrami 4.80

SUPPEN

- Kaltes Gazpacho (Saisonal) ✓ 2.50
- Trauben Kaltschale aus Bernecker Trauben (Saisonal) ✓ 2.50
- Bernecker Rieslingsuppe ✓ 2.50
- Apfel Gin Süppchen ✓ 2.50
- Kokos Curry Suppe ✓ 2.50
- Kürbis Vanille Süppchen (Saisonal) ✓ 2.50
- Marroni Süppchen (Saisonal) ✓ 2.50



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



APÉRO FOOD



FINGERFOOD KALT

- Tomaten Mozarella Mangosalat im Gläsli ✓ 3.00
- Orientalischer Bulgursalat mit Granatapfel & Minze ✓ 3.00
- Cous Cous Salat mit Cranberries im Gläsli ✓ 3.00
- Wassermelone Feta Salat mit Minze (Saisonal) 3.00
- Fetakäse Sticks im Auberginenmantel ✓ 3.40
- Schachbrett (Stick mit Bündnerfleisch & Appenzellerkäse) 5.00
- Käse Trauben Stick ✓ 3.00
- Grissini mit Rohschinken 5.00
- Dreierlei Crostini mit Tomaten, Avocado und Frischkäse ✓ 4.00
- knuspriges Parisette mit Büffeltartar 4.00
- Melone mit Rohschinken 4.00
- Gemüsesticks mit Dreierlei Dip ✓ 3.00

FINGERFOOD WARM

- Mini Frühlingsrollen mit Harissa und Muhammara Dip ✓ 3.00
- Falaffel mit Minz Joghurt Dip ✓ 3.00
- Quiche mit Speck, Lauch und Zwiebeln 4.00
- Mini Büffel Burger im farbigem Brötchen 4.00
- Marinierte Poulet Satay Spiessli mit Erdnussauce 4.00
- Getrocknete Pflaumen im Speckmantel 4.00
- Fonduebrötchen ✓ 3.00
- Schinkengipfeli 3.00
- Blätterteigschnecken mit Tomaten und Mozarella ✓ 3.00
- Blätterteigschnecken mit Speck und Frischkäse 3.00
- Mini Corn Dogs mit Ribelmais 4.00

WAS SÜSSES

- Schokoladen Brownie 3.50
- Ruebli-Nuss-Kuchen 3.50
- Aprikosenkuchen 3.50
- Zitronenkuchen 3.50
- Cassis Cheesecake 3.50
- Mango Cheesecake 3.50
- Früchteplatte 3.50



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



APÉRO FOOD



Stellen Sie sich Ihren Apero ganz individuell zusammen.
Wählen Sie mindestens 5 Komponenten dazu eine
Pfanne live gekocht vor Ihren Gästen

"FRONT COOKING" ZUBEREITET VOR DEM GAST

Klassiker aus der Schweizer Küche

- Ghackets und Hörnli mit Apfelmus 9.00
- Äplermagronen mit Speck und Kartoffeln 9.00
- Chäässpätzli mit Apfelmus und Röstzwiebeln 9.00
- Winzernudeln mit Marc-Wurst & Gemüsestreifen 11.00
- Winzernudeln vegetarisch mit Gemüsestreifen 11.00

Bella Italia a la casa

- Mediterrane Kartoffelngnocchi mit getrockneten Tomaten und Kräutern 9.00
- Klassische Weisswein Risotto mit Parmesan 9.00
- Sommerliches Tomaten-Mozzarella Risotto 9.00
- Spezial: Granatapfel Risotto 9.00

Asiatische Spezialitäten

- Chicken-Masala mit hausgemachtem Fladenbrot 10.00
- Tofu Masala mit hausgemachtem Fladenbrot 8.00
- Rotes Thai Curry mit Poulet und Basmatireis 9.00
- Rotes Thai Curry mit knusprigem Tofu und Basmatireis 9.00
- Grünes Thai Curry mit Poulet, knackigem Gemüse und Basmatireis 9.00
- Grünes Thai Curry mit knackigem Gemüse und Basmatireis 9.00



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



APÈRO DRINKS

GETRÄNKE PAUSCHALE

Früchtebowle alkoholfrei
Wasser mit Zitrone
Weisswein Federweiss oder Rivaner
Rosecco

CHF 23.00 | Person

BIER VOM FASS

Appenzeller
Sonnenbräu
Schützengarten

CHF 310.00 | 20 Liter

BIERAUSWAHL

5 verschiedene 0.33l Bier Fläschli sorgen für Abwechslung.
Garantiert für jeden Bierliebhaber was dabei.

Schützengarten Klosterbräu
Schützengarten Edelspez
Sonnenbräu Büezer Bügelflasche
Sonnenbräu Spezli
Appenzeller Quöllfrisch trüb Bügelflasche
Appenzeller Quöllfrisch Spezli hell

CHF 5.00 | 33cl-Fläschli



Getränke welche nicht im Pauschalangebot vorhanden sind,
werden nach Konsum verrechnet. Ab einer Dauer von 2 Stunden
verrechnen wir pro Person zusätzlich CHF 2.50 für die Getränkepauschale

MENÜVORSCHLÄGE



Sieben Bankettmenüs in unterschiedlichen Preisklassen hat unser Küchenchef für Ihren Anlass ab 60 Personen zusammengestellt.

Gerne passen wir diese Menüs für Sie an oder Sie stellen sich Ihr persönliches Wunschmenü selbst zusammen.

Auf den nachfolgenden Seiten ist eine reiche Auswahl.
Für einen Nachservice des Hauptganges verrechnen wir einen Zuschlag von 5.– pro Person.

MENÜ I

Bernecker Weisswein Süsschen
mit Blätterteiggebäck und Wiesenblüten

Baby-Leaf-Salat
mit Räucherlachsrose,
Melonenperlen und Sprossen,
serviert mit Holunder Vinaigrette

Rindsfilet am Stück
vom Rheintaler Rind mit
Kartoffelgratin, Gemüse
Jus und Sauce Hollandaise

Unsere Empfehlung:
Dessert Buffet
mit 5 Komponenten

ab CHF 96.00 | Person





MENÜ II

Papaya Avocado Mango Salat
mit Crevetten, Ruccola und Pinienkernen
an leichter Honig Senf Vinaigrette

Kaltes Cazpacho
mit Knobli Crostini

Entrecote vom Rind
mit jungen Rosmarin-Bratkartoffeln,
Ratatouille und tasmanische
Bergpfeffersauce

Unsere Empfehlung:
Dessert Buffet
mit 5 Komponenten

ab CHF 88.00 | Person



MENÜ III

Geschmorter Tomatensalat
mit Burrata und Basilikum

Kokos Curry Süppchen
mit Poulet Satay Spiessli

Schweinsfilet im Speckmantel
mit hausgemachten Spätzli, Gemüse
und Apfel-Calvados-Sauce

Unsere Empfehlung:
Dessert Buffet
mit 5 Komponenten

ab CHF 89.00 | Person





MENÜ IV

Bunte Salatbowle
Salat, Kerne, Croutons
an französischem Dressing
zusätzlich Pilze + 2.00 Fr.

Apfel Gin Süppchen
mit Blätterteigstange und Wiesenblüten

Kalbsnierstück
mit Tagliatelle, Morchelrahmsauce
und saisonalem Gemüse

Unsere Empfehlung:
Dessert Buffet
mit 5 Komponenten

ab CHF 95.00 | Person



MENÜ V

Ruebli Ingwer Süppchen
mit Blätterteigstange

Braten vom Kalb
mit Rosmarinkartoffeln,
Ratatouille
und Thymianjus

Unsere Empfehlung:
Dessert Buffet
mit 5 Komponenten

ab CHF 74.00 | Person





MENÜ VI

Getrüffeltes Blumenkohl Süsspchen
mit Schwarzbrot Croutons

Maispoularde
gefüllt mit Mostbröckli und Frischkäse
auf saisonalem Risotto und Jus

Unsere Empfehlung:
Dessert Buffet
mit 5 Komponenten

ab CHF 60.00 | Person



MENÜ VII

Sommersalat
mit Gurken, Tomaten, Oliven,
Feta und Wassermelone
an leichtem Honig Senf Dressing

Brasato vom Rind
48h im Merlot gegart
dazu Kartoffelstock und Schmorgemüse
an Merlotjus

Unsere Empfehlung:
Dessert Buffet
mit 5 Komponenten

ab CHF 73.00 | Person





SALATE



GRÜNER BLATTSALAT mit Kernen, Croutons und Sprossen dazu französisches oder italienisches Dressing	9.00
BUNTE SALATBOWLE mit frischen Gemüsestreifen Kernen und Croutons dazu französisches oder italienisches Dressing zusätzlich Pilze oder Speck	11.00 +2.00
BABY-LEAF-SALAT mit Räucherlachsrose, Melonenperlen, Kerne, Croutons und Sprossen an Holunder Vinaigrette	16.00
SOMMER SALAT mit Gurken, Tomaten, Oliven, Feta und Wassermelone an leichtem Honig Senf Dressing	14.00
GESCHMORTER TOMATENSALAT mit Burrata und Basilikum	16.00
PAPAYA-AVOCADO-MANGO-SALAT mit Crevetten, Ruccula und Pinienkernen an leichter Honig Senf Vinaigrette	16.00
ohne Crevetten	14.00
BRÖTLI UND BUTTER hausgemacht auf dem Tisch eingestellt	2.50





SUPPEN



TOMATEN SÜPPCHEN mit Basilikum Croutons	10.00
RASSIGE MAIS CHILLI SUPPE mit Rahmhaube und Blätterteiggebäck	11.00
BERNECKER WEISSWEIN SÜPPCHEN mit Blätterteiggebäck und Wiesenblüten	11.00
APFEL GIN SÜPPCHEN mit Blätterteigstange und Wiesenblüten	11.00
KOKOS-CURRY-SÜPPCHEN mit Blätterteigstange mit Poulet-Satay-Spiessli	11.00 14.00
GAZPACHO kalte, mediterane Tomaten-Gemüse Suppe mit Knobli Crostini	11.00
GETRÜFFELTES BLUMENKOHL SÜPPCHEN mit Schwarzbrot Croutons	11.00
RÜEBLI-INGWER-SUPPE mit Blätterteigstange	11.00





ZWISCHENGERICHTE



HAUSGEMACHTE RAVIOLI

mit Zitronen Ricotta Füllung	16.00
mit getrockneten Tomaten, Basilikum und Ricotta	16.00
mit Mangold-Mascarpone-Füllung	16.00
mit Spinat Frischkäse Füllung	14.00
mit Trüffelüllung	18.00

Saucen : Salbeibutter | Tomatensauce | Mediterran | Zitronenrahm | Kräuterrahm | Weissweinrahm

TAGLIARINI

an Weisswein-Trüffelsauce	18.00
an Tomaten Basilikum Sauce mit gebratener Crevette	16.00
an Gorgonzola-Spinat-Sauce	14.00

SAISONALER FISCH

auf Spinatbett an leichter Safransauce	23.00
--	-------

KINDERMENÜ

KLEINER SALAT	6.00
PANIERTES SCHNITZEL (VOM SÄULI) mit Pommes	18.00
CHICKEN NUGGETS mit Pommes	15.00
NÜDELI an Tomatensauce	12.00





HAUPTGERICHTE



MAISPOULARDE gefüllt mit Mostbröckli und Frischkäse auf saisonalem Risotto und Jus	34.00
NIERSTÜCK VOM SÄULI an Bratensauce mit Spätzli und Gemüse	40.00
SCHWEINSFILET IM SPECKMANTEL mit hausgemachten Spätzli, Gemüse und Apfel-Calvados-Sauce	44.00
ENTRECÔTE VOM RIND mit jungen Bratkartoffeln, Ratatouille und Jus	46.00
BRASATO VOM RIND 48h im Merlot gegart, dazu Kartoffelstock, Schmorgemüse und Merlotjus	44.00
AUS DEM SMOKER Kalbsbraten mit Rosmarin-Kartoffeln, Ratatouille und Thymianjus	48.00
KALBSNIERSTÜCK mit Tagliatelle an Tasmanischer Bergpfeffersauce und Gemüse	57.00
RINDSFILET AM STÜCK mit Kartoffelgratin, saisonalem Gemüse, Jus und Sauce Hollandaise	54.00
FILET VOM KALB mit cremigem Weisswein Risotto, saisonalem Gemüse und Jus	64.00





VEGETARISCHE GERICHTE



VEGANES LINSEN-TABOULEH mit allerlei Gemüse und Kokos-Curry-Glace	26.00
SAISONALES RISOTTO mit Gemüse Picatta, dazu Parmesanspäne und Strauchtomaten	26.00
TAGLIATELLE an leichter Cherrytomatensauce mit Parmesanspäne	26.00
HAUSGEMACHTE RAVIOLI mit Mangold Ricotta Füllung	28.00

DESSERTBÜFFET

Grand Cru Schokoladenkuchen, Tiramisu, Crème Brulée,
Früchteplatte, Apfelstrudel mit Vanillesauce, Duett vom
Schokomousse, Mango Mousse, Panna Cotta mit
Beerensauce, Cassis Cheesecake, Zitronenkuchen, Ovimousse,
Caramell Köpfe, Passionsfrucht Parfait

3 Komponenten - CHF 12.00 | Person

5 Komponenten - CHF 15.00 | Person

7 Komponenten - CHF 22.00 | Person

Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten aus der Region,
dazu Feigensenf, Trauben und Birnenbrot

3 Sorten - CHF 12.00 | Person

5 Sorten - CHF 18.00 | Person





DESSERT SERVIERT



GRAND CRU SCHOKOLADENKUCHEN mit Vanilleglace, garniert mit Früchten	14.00
TIRAMISU mit Knusperchip, garniert mit Früchten	10.50
CRÈME BRULÉE serviert im Töpfchen, garniert mit Beeren	10.00
FRUCHTSALAT mit Vanilleglace, garniert mit Rahm	10.50
APFELSTRUDEL mit Vanillesauce	12.00
DUETT VOM SCHOKOMOUSSE weisses und dunkles Schokomousse garniert mit Früchten	14.00
DESSERT-VARIATION drei süsse Komponenten aus unserer Patisserie	16.00
MANGO MOUSSE mit Früchten garniert	10.50
PASSIONSFRUCHT PARFAIT	10.50
GELATERIA BUFFET 3Glace Sorbets zur Auswahl kombiniert mit Dessertvariation dazu Früchtecoulis, Schokoladensauce, Süssigkeiten, Meringues, Toppings, Nüsse, Früchteplatte, Schlagrahm, Rumsirup	6.00



MITTERNACHTSSNACK



Ihr feiert eine wilde Partynacht und die Gäste bekommen vom vielen Tanzen nochmal einen kleinen Hunger?

CHILLI CON CARNE serviert mit frischem Focaccia	12.00
FLEISCHKÄSE mit Bürli und Senf	8.00
GULASCHSUPPE serviert mit frischem Focaccia	9.00
GERSTENSUPPE MIT FLEISCH ODER VEGETARISCH serviert mit frischem Focaccia	9.00
VESPERPLÄTTLI mit verschiedenem Käse, Fleisch, Brot und Essiggurken 120Gramm	14.00
Weisswürste mit Brezel & süsser Senf	9.00
Fleischkäse mit lauwarmen Kartoffelsalat	14.00





GETRÄNKE



WEISSWEINE

tobias Blanc (Rivaner, Johaniter, Pinot Noir)	75 cl	52.00
tobias Federweiss	75 cl	48.00
tobias Chardonnay	75 cl	63.00
tobias Rivaner	75 cl	48.00
tobias Rosé Merlot	75 cl	52.00

SPRITZIGES

tobias Rosécco	75 cl	48.00
tobias Crémant Brut	75 cl	93.00

ROTWEINE

tobias Pinot Noir G3	75 cl	52.00
tobias Pinot Noir G4	75 cl	63.00
tobias Pinot Noir G5	75 cl	78.00
tobias Zweigelt	75 cl	60.00
tobias Merlot	75 cl	60.00
tobias Dornfelder	75 cl	58.00
tobias Rouge G3 (Pinot Noir, Merlot)	75 cl	57.00
tobias Rouge G4 (Zweigelt, Cabernet Sauvignon)	75 cl	63.00
tobias Rouge G5 (Quintessenz)	75 cl	72.00

BIERE | COOLER

Schützengarten Klosterbräu Bügelflasche	33 cl	5.00
Schützengarten Spezli	33 cl	5.00
Sonnenbräu Büezer Bügelflasche	33 cl	5.00
Sonnenbräu Spezli	33 cl	5.00
Appenzeller Quöllfrisch Spezli hell Appenzeller	33 cl	5.00
Quellfrisch Bügelflasche trüb	33 cl.	5.00
Offenes Bier auf Bestellung	20 l	310.00
Cooler ohne Alkohol (vom Weingut)	27 cl	5.00
Cooler mit Alkohol (4.5Vol.-%, vom Weingut)	27 cl	5.00





GETRÄNKE



ALKOHOLFREIES

Goba Mineral mit/ohne Kohlensäure	1 l	10.50
Rivella	33 cl	4.70
Coca Cola	33 cl	4.70
Cola zero	33 cl	4.70
Shorley	1 l	7.00
Hahnenwasser	1 l	6.00
Früchtebowle alkoholfrei	1 l	16.00
Bowle mit Alkohol	1 l	24.00

KAFFEE

Kaffee crème		4.70
Espresso		4.70
Tee		4.70

SCHNAPSWAGEN

Grappa, alte Zwetschge, alte Birne, alter Apfel, Bernecker Marc	2cl	9.00
---	-----	------

LONGDRINKS

Gin Tonic		10.00
Whisky Cola		10.00
Cuba Libre		10.00
Bacardi Cola		10.00
Wodka Energy		10.00
Wodka Lemon		10.00
Mojito/ Caipirinha		12.00
Lillet Berry		10.00
Aperol Spritz		10.00
Hugo		10.00

SHOTS

Appenzeller, Frangelico, Berliner Luft, Saurer Apfel		5.00
--	--	------

LONGDRINK ALKOHOLFREI

Ipanema, Virgin Hugo		9.00
----------------------	--	------





INFORMATIONEN



A BIS Z

BESTUHLUNG

Diese besprechen wir an unserem Termin für die Hochzeitsbesprechung. Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne einen Tischplan und einen Plan für die Trauung.

DEKORATION

Von unserer Seite sind die für unsere Räumlichkeiten gewöhnlichen Dekorationen zur Verfügung gestellt. Nach Absprache kann vor Ihrem Anlass dekoriert werden.

Bei Hochzeiten am Freitag können Sie nach Absprache ab Donnerstag zum dekorieren kommen. Bei Feierlichkeiten am Samstag können Sie erst am Veranstaltungstag ab 11 Uhr dekorieren. Wir bitten Sie um Verständnis.

FEUERWERK UND SONSTIGES

Leider sind Feuerwerke an unserem Weingut nicht gestattet. Konfettikanonen sind aufgrund grober Verschmutzung nicht gestattet. Finnenkerzen sind erlaubt wenn eine geeignete Unterlage benutzt wird. Die Entsorgung erfolgt durch die Hochzeitsgesellschaft.



FLORISTIK

Wir verweisen Sie hierzu an die "Nützlichen Adressen" am Ende des Dossiers.

GETRÄNKE

Wir servieren Ihnen bei uns im Weingut die wunderbaren Weine des Weinguts 'Tobias wein.gut.' Ausserdem bieten wir eine Vielzahl an weiteren Getränken an und gehen auf Wünsche gerne ein. Wir bitten um Verständnis, dass wir mitgebrachte Getränke nicht dulden.

HOCHZEITSTORTE

Bei Hochzeitstorten handelt es sich um speziell angefertigte Torten, die viel Leidenschaft und Übung benötigen. Unsere Köche sind auf Desserts spezialisiert, daher verweisen wir Sie gern auf Bäckereien für Ihre Torte. Für den Zeitpunkt der Anlieferung können Sie gerne mit uns Kontakt aufnehmen.



MUSIK

Über unsere große Musikanlage im Festsaal kann von Ihrem Handy oder Laptop aus über ein AUX Kabel Musik abgespielt werden.

NACH IHREM ANLASS

Sie können Ihre Dekorationsgegenstände gerne bei uns im Weingut lassen, jedoch bitten wir Sie bei Hochzeiten am Freitag, die Sachen bis 10.30 Uhr am Samstag abzuholen. Bei Veranstaltungen am Samstag, haben Sie die Abholmöglichkeit erst ab Dienstag Vormittag, da wir am Sonntag und Montag Ruhetag haben. Wir bitten Sie höflich, dies zu berücksichtigen. Denken Sie bitte daran Ihre Wertgegenstände (Handy, Schlüssel, Portemonnaie) direkt nach dem Anlass mitzunehmen. Wir übernehmen keine Haftung wenn was fehlt.

PARKPLÄTZE

Direkt beim Weingut haben wir ausschliesslich Parkplätze für Gäste, die am Apéro bzw. an der Tagesveranstaltung teilnehmen und abends das Weingut wieder verlassen.

Gäste die sowohl tagsüber, als auch an der Abendveranstaltung teilnehmen und die Location erst zu späterer Stunde wieder verlassen, stehen Parkplätze bei einer Firma in Berneck für unsere Gäste zur Verfügung. Auf Anfrage darf dort gratis parkiert werden.

Kontakt:

Firma Safran Vectronix AG
Max Schmidheiny-Strasse 202
9435 Heerbrugg

Réception: 071 726 72 00 oder Frau Zita Lustenberger: 078 653 31 17



Bitte nehmen Sie rechtzeitig Kontakt auf.

Das Reiseunternehmen Sieber Rheintal Reisen bietet zudem zum Weingut Spezialpreis einen unkomplizierten Shuttleservice an. Die Kontaktdaten finden sie unter "Nützliche Adressen" am Ende des Dossiers.





PROBEESEN



Wenn Sie Ihr Hochzeitsmenü vorab schonmal testen wollen, können Sie uns gerne im Weingut besuchen. Reservieren Sie dazu mindestens 14 Tage im Voraus bei uns unter 078 696 70 40. Speis und Trank werden direkt im Weingut bezahlt.

TECHNIK

Beamer im Festsaal mit Anschluss: HDMI. Wenn eine Präsentation mit Ton/Musik abgespielt werden möchte, müsste von Ihnen eine Musikbox mit AUX Anschluss mitgebracht werden.

TRAUUNG

Draussen ist für die Trauung und den Aperero Strom vorhanden. Mikrofone & Musikanlagen für draussen sind keine vorhanden. Im Festsaal verfügen wir über ein Mikrofon.

Für die Trauung drinnen haben wir keinen Traubogen

WEINDEGUSTATION

Gerne können Sie im Vorfeld Ihrer Hochzeit mit uns einen Termin für eine kostenlose Weindegustation im Weingut vereinbaren. Geeignete Tage dafür sind jeweils Dienstag und Mittwoch. Tel. 078 696 70 40
Bitte beachten Sie, dass die Weindegustation nur für 4 Personen ist. Für jede weitere Person verrechnen wir Pauschal CHF 25.00

WICHTIGE MASSZAHLEN

Durchmesser Runde Esstische: 1, 52m
Es können maximal 16 runde Tische à 8 Personen aufgestellt werden
(11 Tische im Saal und 5 Tische auf der Bühne)
Traubogen Metall im Aussenbereich: 2m hoch/ 2.75m breit/ 37cm tief

Für Fragen und Anliegen vor der Hochzeit erreichen Sie Sabrina Batt telefonisch unter 078 696 70 40 von Dienstags bis Donnerstags zwischen 10:00 - 16:00 Uhr oder per E-Mail unter: weingut@rheintal-catering.ch von Montag--Donnerstag

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir von Donnerstag bis Sonntag Anlässe & Hochzeiten durchführen, denen wir selbstverständlich unsere volle Aufmerksamkeit schenken und nicht rund um die Uhr erreichbar sind.

Schreiben Sie uns doch ein E-Mail oder hinterlassen Sie uns eine Nachricht auf der Combox, wir kontaktieren Sie dann umgehend.





UNSERE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

WEINGUT EXCLUSIV

Bitte beachten Sie, dass wir das Weingut nur exklusiv den ganzen Tag vermieten. Eine romantische Trauung in den Bernecker Reben, Apero im Garten, Abendessen im großen Eventsaal und Party mit Barbetrieb.

VOR IHRER HOCHZEIT

Bitte beachten Sie, dass wir teilweise mehrere Feste von Donnerstag bis Sonntag bei uns haben und Sie die Räumlichkeiten nicht rund um die Uhr betreten können, um zu besichtigen, dekorieren, vorzubereiten oder einzurichten. Gerne können Sie mit uns dafür einen Termin vereinbaren.

MENÜBESPRECHUNG

Die definitive Bestellung und die Absprache der genauen Details sollten mindestens 2 Wochen vor Ihrem Anlass stattfinden. Daher bitten wir Sie einen Termin zu vereinbaren.

Um das Brautpaar an ihrem wichtigen Anlass nicht mit organisatorischen Fragen zu stören, bitten wir Sie uns eine Ansprechperson Ihrerseits zur Verfügung zu stellen. (Trauzeugen, Eltern,...)

Die Anzahl an Personen, die Sie uns bis 2 Woche vor dem Termin angeben werden wir auch verrechnen.

BANKETTVERTRAG

Für Ihre Hochzeit bei uns wird die schriftliche Bestätigung mit Preisangaben verbindlich. Der Bankettvertrag ist mit unterschriebener Reservierungspauschale rechtsgültig. Dieser wird Ihnen von uns zugestellt.



RESERVIERUNGSBEITRAG

Mit der Vorauszahlung von CHF 2'000 ist Ihre Reservation im wein.gut tobias in Berneck gültig. Die Vorauszahlung wird nach dem Event von der Schlussrechnung in Abzug gebracht.

Die Bankverbindung finden Sie auf Ihrem Reservationsvertrag. Bei der Zusammenstellung der Kosten rechnen wir einen Mehrwertsteuersatz von 8,1 % dazu, ebenso wird ein Nachtzuschlag ab Mitternacht bei Feierlichkeiten verrechnet.



ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Die vorher angezahlte Reservierungspauschale wird selbstverständlich gegengerechnet. An Ihrem Anlass werden keine Zahlungen entgegen genommen, auch Kreditkartenzahlungen werden nicht akzeptiert. Wir werden Ihnen eine detaillierte Rechnung zukommen lassen und diese ist per Banküberweisung bis 30 Tage nach der Feierlichkeit zu begleichen.

STORNOBEDINGUNGEN

Der Auftraggeber verpflichtet sich, die Teilnehmerzahl frühzeitig mitzuteilen. Eine Annullation im Rahmen von maximal 5% der Gesellschaft ist bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass kostenlos möglich. Später werden 100% der Menükosten verrechnet.

Alle Angaben müssen spätestens 14 Tage vor dem Anlass fixiert werden. Das gilt auch für Menü- sowie Getränkeanpassungen. Dies dient der optimalen Vorbereitung des Küchenteams, damit Bestellungen frühzeitig getätigt werden können.

Bei einer Absage des gesamten Anlasses werden die folgenden Kostenanteile des Menüpreises und der Saalmiete verrechnet:

- 9 Monate vorher kostenfrei
- 9-6 Monate vorher 30%
- 6-2 Monate vorher 50%
- 2 Monate vorher 100%



Hat bis zu diesem Zeitpunkt noch keine Menübesprechung stattgefunden, gehen wir von einem Pauschalbetrag von CHF 150 pro Person aus.

HAFTUNG

Für vom Veranstalter mitgebrachte Gegenstände etc. übernimmt das Weingut Tobias Schmid & Sohn und das Rheintal Catering keine Haftung.

Für grobe Verunreinigungen (Erbrochenes, Fäkalien etc.) werden je nach Verschmutzung mindestens 200.- verrechnet. Ebenso wird mutwillige Sachbeschädigung in Rechnung gestellt.



NÜTZLICHE ADRESSEN



Metro Taxi, Unterdorfstrasse 36, 9443 Widnau, T: 076 453 13 14, www.metrotaxi.ch

Rheintal Taxi, Industriestrasse 19, 9450 Altstätten, T: 071 755 70 70, www.rheintaltaxi.ch

Rheintal Reisen Sieber (Shuttle Service) Lettenstrasse 4, 9444 Diepoldsau, T: 071 733 12 13

Forum Hotel, Bahnhofstrasse 4, 9443 Widnau, T: 071 722 88 66, www.forum-hotel.ch

Tom Zünd Photography, Rietstrasse 29, 9436 Balgach, T: 078 956 66 92,
www.tomzuendphotography.ch

Lisa Photography, Hauptstrasse 30, 9400 Rorschach, T: 071 850 08 94

Tortenfachgeschäft Unique by Olivia, Aeplistrasse 9, 9008 St. Gallen, T: 076 536 06 30

Livia Sinz, freie Trauungen, Marktgasse 14, 9450 Altstätten, T: 079 376 58 21

Florum, Maria Lütolf, 9450 Altstätten, T: 071 755 09 95, www.florum.ch

Roy Jazz Pop, Tel: 076 690 72 96, www.jazzpop.ch, info@jazzpop.ch

Band Raymon, Tel: 076 690 72 96, www.raymon.ch, info@raymon.ch

Die Hochzeitsfeen, Schendlingerstrasse 34, 6900 Bregenz, T: +43 5574 73165

Musik Trauung, Katrin Popp, Tel: 079 798 96 69, www.akkustic.ch



Wir wünschen Ihnen ein
wundervolles & unvergessliches Fest.
Mögen Sie immer so verliebt sein
wie am heutigen Tag!

Ihre Partner für perfektes Catering

Sie planen einen 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

Rathausplatz 2 - 9450 Altstätten - Tel. 078 696 70 40

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

