



PDF Complete

Your complimentary use period has ended. Thank you for using PDF Complete.

[Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features](#)



Bankette (ab 20 Personen)

Gerne empfehlen wir uns für Ihre privaten sowie geschäftlichen Anlässe jeglicher Art. Neben unseren offiziellen Geschäftszeiten (Mo-Fr, 10.00 Uhr bis 16.00 Uhr) stehen wir für Bankette jeglicher Art gerne zur Verfügung.

Aus personellen Gründen können wir während folgenden Zeiten keine Bankette oder Caterings durchführen:

- Sonntags
- Während den Sommerferien (ca. 10.7. bis 20.8.)
- Zwischen Weihnachten und Neujahr
- Wenn am gewünschten Datum schon ein Auftrag besteht

Teilnehmerzahlen:

Wir bitten Sie uns bis 7 Tage vor dem Anlass die ungefähre Anzahl Personen mitzuteilen und bis 3 Tage vor dem Anlass die genaue Zahl. Diese Garantiezahl wird verrechnet.

Vorauszahlungen:

Bei grösseren Anlässen behalten wir uns vor, eine Vorauszahlung zu verlangen (Menupreis x Anzahl Personen)

Speise-Servicearten:

Sie wählen ob Ihre Gäste in vollem Umfang, mit 1,2,3,4-Gängen bedient werden, ob alles in Buffetform ist, oder ob sie sich zum Beispiel nur beim Hauptgang oder Salat vom Buffet bedienen. Da wir auf die asiatische Küche, sowie auch die heimische Schweizerküche spezialisiert sind, ist Buffetform (schöne Präsentation der Speisen) eine attraktive Option um Ihr Anlass zu einem gelungenen unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen



**PDF
Complete**

*Your complimentary
use period has ended.
Thank you for using
PDF Complete.*

[Click Here to upgrade to
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

Menu-Beispiel einer Geburtstagsparty

Mariniertes Poulet-Satayspiessli mit Nusssauce und hausgemachtes, vegetarisches Frühlingröllchen an Sweet Chilisauce, begleitet mit einem kleinen Salatbouquet

Thai Pepper-Beef (geschnetzeltes Rindsfleisch mit jungem, frischem Pfeffer, Galangel, Thai-Basilikum und rotem Curry)

und/oder

Mildes, gelbes Thai Pouletcurry mit Bambussprossen und Gemüse

zu beiden Hauptgängen servieren wir Jasminreis und gebratene Baminudeln

Thai-Kürbisdessert

Bei diesem Menu empfehlen wir die Vorspeise und das Dessert sich schön präsentiert auf dem Teller servieren zu lassen und beim Hauptgang dislozieren Ihre Gäste zum Buffet, werden dort beraten und können sich nur das auf den Teller schöpfen lassen, was sie auch wirklich probieren möchten und von der Menge her mögen.

Zapfengeld:

Falls Ihnen aus unserer Weinkarte kein Wein passt, bieten wir Ihnen gerne die Möglichkeit den Wein selber mitzubringen. Wir verrechnen Ihnen Fr. 25.- pro Flasche.



Tischordnung/Bestuhlung:

Folgende Tischordnung/Bestuhlungs-Möglichkeiten haben Sie:

- Reguläre Restaurant-Bestuhlung (unsere Tagesbestuhlung) = 75 Personen
- GV-Bestuhlung = 60 Personen
- Blocktisch = 30 Personen
- Hufeisen = 50 Personen
- 8er-Blöcke quadratisch = 50 Personen
- Andere Tisch- Stuhlordnung nach Vereinbarung

An Ausstattung haben wir:

12 x 4er Tische & 7 x 4er Hochtische

Deko:

Erfahrungsgemäss ist es effizienter wenn Sie sich selber um Dekos, Blumen, Gestecke usw. kümmern. Wir stellen Ihnen gerne Kerzen und z.B. an Weihnachten einfache Dekorationen zur Verfügung. Bei Blumen und anderen Dekos empfiehlt es sich, unser Farbkonzept (Orange, Terra Cotta, Anthrazit, Erdfarben) zu berücksichtigen.

Gedeck:

Festlich:

Edle Champagner farbige Tischtücher aus Papier (Stoff-Imitat) mit Duni-Servietten aus Papier (Stoff-Imitat). Die Farbe der Servietten wählen Sie! Desweiteren decken wir ein DOC-Weinglas und Wasserglas ein. Brotteller und Brotmesser decken wir nicht ein!

Unkompliziert:

Papiersets mit Duni-Servietten nach Ihrer Wahl aus Papier (Stoff-Imitat), DOC-Weinglas und Wasserglas.



PDF
Complete

*Your complimentary
use period has ended.
Thank you for using
PDF Complete.*

[Click Here to upgrade to
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

Menükarte:

Gerne drucken wir für Sie eine Menükarte mit der Menüfolge rechts und den Weinen zur Linken.

Technik

Wir verfügen über einen Beamer und eine Leinwand. W-Lan ist in Bearbeitung.

Verlängerung:

Bis 1.30 Uhr verrechnen wir Fr. 100.--, bis 3.00 Uhr verrechnen wir Fr. 250.-

Parkplätze:

Vor unserem Lokal befinden sich genügend Parkplätze. Jeweils ab 18.00 Uhr sind sie alle frei benutzbar. Vor 18.00 Uhr bedarf es einer Bewilligung.

Annulationen

- bis 7 Tage vor dem Anlass entstehen keine Kosten
- 6-3 Tage vor dem Anlass verrechnen wir Ihnen 50% des gebuchten Arrangement
- Innerhalb 24 Stunden vor dem Anlass verrechnen wir Ihnen 75% des gebuchten Arrangements

Als Arrangement versteht sich die bestätigte Leistung x Personenanzahl.



PDF
Complete

*Your complimentary
use period has ended.
Thank you for using
PDF Complete.*

[Click Here to upgrade to
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

Nicht verzehrte Speisen

Bei sämtlichen Anlässen kalkulieren wir die Mengen mit viel Erfahrung. Es ist unser oberstes Ziel, dass alle Gäste zufrieden sind und genug zu essen bekommen. Nachschlag servieren auf Nachfrage nach jedem Gang.

Speisen jeglicher Art, welche am Anlass nicht verzehrt werden, sind Eigentum des Restaurant EssCube. Es besteht keinen Anspruch auf Speisen mit nach Hause zu nehmen.

Zahlungsbedingungen

Bei grösseren Events verlangen wir eine Vorauszahlung, ansonsten ist die Rechnung innert 20 Tagen zu bezahlen.