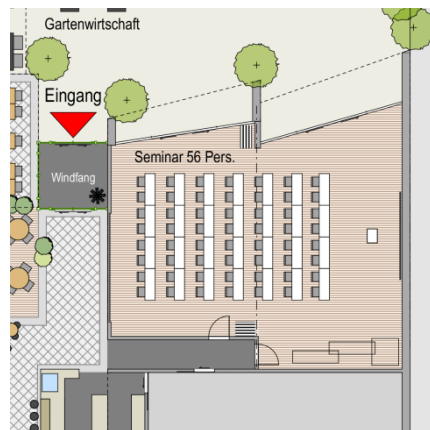
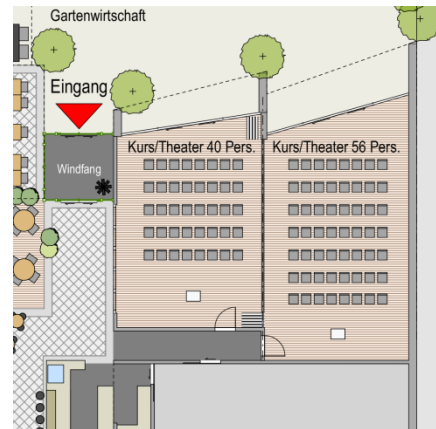
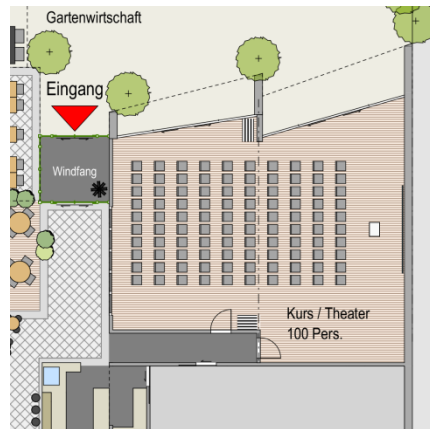


# Räumlichkeiten für Seminare und Veranstaltungen



## Räume:

Magnolia	(126 m <sup>2</sup> , Bankett-Bestuhlung 100 Personen)
Ginkgo	(57 m <sup>2</sup> , Fest-Bestuhlung 24 Personen)
Clematis	(69 m <sup>2</sup> , Fest-Bestuhlung 36 Personen)
Syringa	(30 m <sup>2</sup> , Fest-Bestuhlung 16 Personen)

## Räume:

Magnolia	(126 m <sup>2</sup> , Konzertbestuhlung 100 Personen, Seminar-Bestuhlung 56 Personen)
Ginkgo	(57 m <sup>2</sup> , Seminar-Bestuhlung 40 Personen)
Clematis	(69 m <sup>2</sup> , Seminar-Bestuhlung 30 Personen)
Syringa	(30 m <sup>2</sup> , Besprechungs-Bestuhlung 16 Personen)

## Apéroideen

	CHF
Bruschetta mit frischen Tomaten, Basilikum, Knoblauch	3.50
Apéro-Gemüsesticks mit Sauerrahm Dip pro Person	3.50
Tomaten- Mozzarellaspießchen mit frischem Basilikum	3.50
Mini Schinkengipfeli	3.50
Mini Chäschüechli Appenzell	3.50
Tortilla Chips mit frischer Salsa pro Person	2.50
Sandwich am Meter Füllung nach Wunsch pro Person (Schinken, Käse, Fleischkäse, Salami)	3.50
Crevettencocktail im Gourmetlöffel	4.50
Riesengarnele im Knuspermantel	4.50
Gebratene Riesencrevette im Sesammantel	4.50
Chicken Satayspieße mit Sweet`n Sour-Dip	3.50
Gourmetlöffel mit rezentem Tomatentartar	3.50
Rohschinkenspiessli mit Melone	4.50
Hausgemachter Zwiebel-Speckkuchen	3.50
Blätterteigküchlein mit Gemüse-Curryfüllung	3.50
Mini Frühlingsrolle mit Sweet`n Sour-Dip	3.50
Saisonale Suppe im Shotglas	3.50

# Apéro Riche

## Ab 10 Personen

Preis auf Anfrage

Crostini mit Olivenpaste

Crostini mit Dattel und Brie

Melonen-Rohschinkenspiess

Crevettencocktail

Crevetten mit Zitronenkokossauce

Tomaten-Mozzarellaspiess

Gemüsesticks mit Dipsauce

Poulet-Satayspiess

Käseküchlein

Diverse Suppen im Shotglas

Schinkengipfeli

Beeftartarbrötli

Tomatentartarbrötli

Sandwich am Meter (Schinken, Käse, Salami,

Fleischkäse, Thonsalat)

Meatballs mit Sweet Chili Sauce

Nachos mit Hausgemachter Salsa Cruada oder Guagamole

# Menüvorschläge

## Kalte Vorspeisen

CHF

Variation von bunten Blattsalaten	10.50
Gemischter marktfrischer Salat	12.50
Nüsslisalat mit Ei (saisonal)	16.50
Tomaten mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum	16.50
Gebratene Riesencrevetten an Blattsalat	16.50
Marinierte Blattsalate mit Trauben, Nüssen und Roquefort	16.50
Lattichsalat mit Speck, Croutons, Parmesanspänen	16.00
Lachstartar mit jungen Blattsalaten	18.50
Geräuchertes Forellenfilet an Sahnemeerrettich	18.50
Randencarpaccio an Sauerrahmcrème mit Kresse	12.50

## Suppen

Knoblauchcrèmesuppe mit Croutons	10.50
Kartoffel-Lauch-Crèmesuppe mit Speckwürfel	11.50
Kürbiscrèmesuppe	10.50
Steinpilzcrèmesuppe mit gebratenen Steinpilzen (saisonal)	Preis auf Anfrage
Rindskraftbrühe mit Flädli	9.50
Petersilienwurzelsuppe	9.50
Ihre Lieblings Crèmesuppe	auf Anfrage

## Warme Vorspeisen

Warmer Gemüsestrudel an Schnittlauch- Sauerrahmdip	14.50
Sautierte Waldpilze auf Tagliatelle	16.50
Tagliatelle aglio olio mit gebratenen Crevetten	18.50
Saisonale Ravioli	18.50

**Hauptspeisen**

**CHF**

Geschmorte Kalbshaxe „Cremolata“ an herzhafter Gemüsesauce	37.50
Zarte Pouletbrust-Suprême an einer Zitronensauce	28.00
Herzhafter Schweinshalsbraten an seinem Jus	29.50
Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce	39.00
Rosa Lammhüftchen an Thymianjus (NZ/IR)	37.00
Schweinsfilet im Speckmantel an Pilzrahmsauce	36.00
Kalbsrücken am Stück gegart an einer grünen Pfeffersauce	49.00
Am Stück gegartes Entrecôte an einer Café de Paris-Sauce	44.00
Rindsfilet am Stück gegart an einer Sauce Bèarnaise	49.00
Kalbssteak an Morchelrahmsauce	48.00

**Bei allen Hauptspeisen sind eine Stärke- und eine Gemüsebeilage  
im Preis inbegriffen.**

**Vegetarische Hauptspeisen**

Gemüsecurry Madras mit Mango-Chutney und Reis	28.00
Sämiges Safranrisotto mit gebratenen Waldpilzen	32.00
Mediterranes Ragout aus Auberginen, Zucchetti, roten Zwiebeln und Cherrytomaten an Tomatensauce mit Safrankartoffeln	29.00

**Desserts**

Dunkles Schokolademousse mit frischen Früchten der Saison	14.50
Hausgemachtes Tiramisu	12.00
Panna Cotta mit warmen Waldbeeren	12.50
Rotweinzwetschgen mit Zimtglacé (saisonal)	12.50
Passionsfrucht mousse	12.50
Lauwarmer Schokoladekuchen mit Vanilleglace	14.50
Erdbeeren Eismousse	10.00
Tobleronemousse mit Früchten garniert	14.50
 Käsevariation vom Maître Fromager Rolf Beeler mit Trauben und Nüssen	 16.50

## Gemüsebeilage

### Frühling/ Sommer

Spargel (Saison)  
Erbsli  
Kefen  
Bohnen  
Rüebli  
Blumenkohl  
Romanesco  
Zucchetti  
Fenchel  
Maiskolben  
Saisonales Mischgemüse

### Herbst/ Winter

Rüebli  
Rotkraut  
Randen  
Sauerkraut  
Pastinaken  
Schwarzwurzel  
Kohlrabi  
Dörrbohnen  
Broccoli  
Rosenkohl  
Kürbis  
Pilze  
Ofentomaten mit Pestokruste  
Saisonales Mischgemüse

## Stärkebeilagen

Nudeln bis 30 Personen bei mehr als 30  
Personen Fusili,  
Penne  
Kartoffelgratin  
Kartoffelstock  
Bratkartoffeln  
Pommes Frites bis 40 Personen  
Spätzli  
Reis  
Risotto  
Safranrisotto

# Grill Buffets

ab 40 Erwachsenen

## Standard Auswahl

Kalbs- Schweinsbratwurst  
Cervelat  
Pouletspiessli  
Rindshohrücken

**CHF 55.00/Person**

## Magnolia

3 Verschiedene von Standard  
1 von Botanica PLUS Magnolia  
Rinds-Entrecôte Double

**CHF 74.00/Person**

## Beilagen zur Wahl:

Pommes Frites  
Reis  
Nudeln  
Risotto  
Baked Potatoes  
Maiskolben  
Ofengemüse

## Botanica

3 Verschiedene von Standard  
PLUS Botanica  
Schweinshalssteak  
Riesencrevetten-Spiess

**CHF 65.00/Person**

## Alle inklusive

Saisonales Salatbuffet mit 2  
Dressings  
3 Beilagen und 4 Saucen

## Saucen zur Wahl:

Knoblauch  
BBQ  
Curry  
Café de Paris  
Cocktail  
Chillisauce  
Ketchup  
Mayonnaise

# Dessertbuffet

ab 30 Erwachsenen

## Rosen Buffet

3 Komponenten nach Wahl +  
Mövenpick Glacéstation  
mit drei  
verschiedenen Glacésorten

**CHF 24.00/ Person**

## Orchideen Buffet

5 Komponenten nach Wahl +  
Mövenpick Glacéstation  
mit drei  
verschiedenen Glacésorten

**CHF 29.00/ Person**

## Wahlweise:

Tiramisu  
Panna Cotta mit Fruchtsauce  
Fruchtsalat  
Schoggimousse  
Caramel Köpfli  
Gebrannte Crème  
Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Diverse Kuchen

Mövenpick Glacéstation mit  
drei verschiedenen  
Glacésorten  
(Vanille, Schoggi,  
Himbeere/Erdbeere,  
Stracciatella, Mocca, Double  
Creme & Meringue ,  
Lime, Pistachio,  
Mango/Passionsfrucht,  
Maple Walnut, Caramel)

Käseauswahl vom Maître  
Fromager Rolf Beeler  
(+CHF 8.00/Person)



# Bankett-Weinkarte

## Prosecco & Champagner

Flasche 7.5dl

Goccia d'Oro Prosecco D.O.C. Extra Dry	65.00
Bollinger, Champagne Brut, Special Cuvée AOC	91.00

## Weissweine

Pinot Blanc, Weingut Kramer, Rafz	44.00
Aagne Sauvignon Blanc AOC, Hallau	49.00
Chardonnay, Nadine Saxer	49.00
Pinot Gris, Weingut Lienhard Teufen (ZH)	45.00
Epresses "Le Replan" AOC Lavaux	47.00
Pouilly-Fuissé AOC, Joseph Drouhin, Beaune	72.00
Roero Arneis DOCG, Vigneti Dosio, Piemont	47.00
"Parcelas" Ribeiro DO, A Telleira, Galizien	45.00

## Roséweine 7.5dl-Flasche

Nobler Rosé, Nadine Saxer, Neftenbach	44.00
„Bravade Rosé“ AOP, Côte de Provence, St. Tropez	49.00

## Rotweine

Pinot Noir Sélection, Weingut Kramer, Rafz	44.00
Nobler Blauer, Nadine Saxer, Neftenbach	51.00
Merlot del Ticino „Roncaia“, Zanini Ligornetto	52.00
Falko Rosso, Sangiovese & Merlot, Toskana	44.00
Lodolaia, Syrah, Maremma Toskana	56.00
Primitivo di Manduria "Sangaetano" DOP, Apulien	49.00
Les Terrasses Velles Vinyes Tinto Cosecha, Priorat DOC	65.00
Chirimendo, Rioja Reserva, Castillo de Mendoza	56.00
Figuero 12 Crianza DO, Ribera del Duero	56.00
Ojo de Agua Malbec Mendoza, Dieter Meier, Argentina	49.00
Château Faugères, Grand Cru Classé, St. Emilion	72.00
Château d'Escurac, Cru Bourgeois AOC Médoc	54.00
Cabernet Sauvignon, Estate Wine Paso Robles, Kalifornien	54.00

## Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

### **Provisorische Reservation**

Im Anschluss an Ihre Anfrage werden wir die gewünschte Räumlichkeit provisorisch für Sie reservieren. Diese Buchung bleibt während einer Optionszeit von maximal 14 Tagen bestehen. Sollten wir während dieser Zeit eine weitere Anfrage haben, werden wir uns erlauben, Sie sofort zu kontaktieren.

### **Definitive Reservation**

Die Reservation von Bankett- bzw. Meetingräumen, die Vereinbarungen von sonstigen Lieferungen und Leistungen werden mit schriftlicher Bestätigung durch den Vermieter auch für den Kunden bindend. Die Kosten für vereinbarte Sonderleistungen, welche uns infolge einer Absage entstehen, sind in jedem Falle vom Kunden zu bezahlen.

### **Bankettvorschläge**

Unsere Bankettvorschläge sind immer in erster Linie die Grundlage für eine persönliche Beratung. Wir sind gerne bereit, auf Ihre speziellen Wünsche einzugehen. Allfällige Vegetarier oder Diätmenüs können selbstverständlich berücksichtigt werden.

### **Detailabsprache**

Das Team des BOTANICA freut sich, Sie persönlich bei der Organisation Ihres Anlasses beraten zu dürfen. Bitte vereinbaren Sie für die Absprache vorab einen Termin.

### **Raummieten**

Für Bankette wird keine Raummiete erhoben. Bei kleineren Aperitifs, Seminaren und Sitzungen in separaten Räumlichkeiten kann ggf. eine Raummiete verlangt werden.

Für Bankette am Abend gilt eine Mindestkonsumation von **CHF 4000.00**

### **Annulationskosten bei Banketten und Meetings**

Kurzfristige Absagen von bereits bestätigten Reservationen müssen dem BOTANICA durch den Veranstalter schriftlich mitgeteilt werden. Absage 30 bis 20 Tage vor dem Anlass 25% der Leistungen Absage 19 bis 12 Tage vor dem Anlass 50% der Leistungen Absage 11 bis 0 Tage vor dem Anlass 100% der Leistungen Als reservierte Leistung bei Banketten und Meetings gilt: Reservierte Leistungen x die gemeldete Personenzahl.

### **Geburtstags- bzw. Hochzeitstorten**

Möchten Sie Ihren Kuchen oder Torte selber mitbringen oder durch einen externen Lieferanten anliefern lassen, erlauben wir uns CHF 3.50 pro Person für Service und Gedeck in Rechnung zu stellen.

### **Menütafel**

Gerne schreiben wir Ihr Menü auf eine Schiefertafel und stellen diese gut sichtbar in den Raum. Falls Sie Menükarten wünschen, dürfen diese gerne mitgebracht werden.

### **Musikalische Unterhaltung**

Für Anlässe mit Musik bitten wir zu beachten, dass die Musik ab Mitternacht auf Raumlautstärke spielen muss.

### **Tischdekoration**

Grundsätzlich dekorieren wir den Tisch mit Kerzen. Spezielle Blumendekorationen können Sie gerne über das Gartencenter Hauenstein bestellen.

### **Verlängerung**

Verlängerungen bis 02.00 Uhr sind möglich und müssen spätestens 10 Tage vor Ihrem Anlass durch uns bei der zuständigen Behörde eingeholt werden. Die Kosten dieses Gesuches inkl. personeller Aufwände betragen CHF 250.00 und sind vom Kunden zu übernehmen.

### **Brennbare Materialien/Feuerwerk**

Aus feuerpolizeilichen Gründen bitten wir Sie, auf alle brennbaren Materialien zu verzichten. (Ausnahme Kerzen auf den Tischen). Bitte informieren Sie auch allfällige Mitorganisatoren. Bei Brand- und Sengschäden wird unsererseits jede Haftung abgelehnt. Allfällige Schäden an Mobiliar und Einrichtungen werden der Gesellschaft belastet.

### **Rechnung**

Wir bitten Sie, uns Ihre genaue Adresse zu hinterlassen, damit wir Ihnen die Rechnung zusenden können. Beachten Sie bitte, dass wir keine Rechnungen ins Ausland senden. Alle unsere aufgeführten Preise sind inkl. MWSt. und allen Taxen. Bei Anlässen über CHF 1'000.00 ist das BOTANICA berechtigt, eine Anzahlung zu verlangen.

### **Versicherung**

Das BOTANICA lehnt jegliche Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung von mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab. Abweichende Vereinbarungen bedürfen stets der schriftlichen Form.

### **Gästezahl**

Sollten sich bei der Personenzahl Änderungen ergeben, sind wir Ihnen für eine sofortige Benachrichtigung dankbar. Die 72 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist massgebend für die Rechnungsstellung.

Gerichtsstand  
8197 Rafz  
Rafz, Januar 2024  
Restaurant BOTANICA