



F O N T A N A

# BANKETTE & EVENTS

Genuss, Service, Ambiente



«Essen ist ein Bedürfnis,  
Geniessen ist eine Kunst.»

La Rochefoucauld

Willkommen im Restaurant Fontana

Ob Business Meal oder Festgesellschaften:  
Wir verwöhnen alle unsere Gäste  
mit Kochkunst, Charme und Herzlichkeit.

Angefangen bei den Räumlichkeiten, der Speisen-  
und Getränkeauswahl bis hin zur Tischdekoration  
planen wir Ihren Anlass in allen Einzelheiten  
und setzen ihn mit viel Liebe zum Detail um.

Lassen Sie sich nun auf den folgenden Seiten  
von unseren Vorschlägen inspirieren.  
Oder haben Sie bereits eigene, konkrete Vorstellungen?  
Dann sprechen Sie uns einfach an, wir sind offen  
und motiviert, diese für Sie umzusetzen.

*Herzlich,* Ihre Jana Fischer  
Head of Eldora Gastronomy Services Glencore  
und das Fontana-Team

## RESTAURANT FONTANA

☎ +41 (0)41 709 39 39

✉ [info@restaurant-fontana.ch](mailto:info@restaurant-fontana.ch)

🌐 [www.restaurant-fontana.ch](http://www.restaurant-fontana.ch)





# APÉRO

ab 10 Personen (Preise pro Portion)

## Kalte Häppchen

Parmesanbröckli	4.50
Marinierte Oliven 	4.50
Chips und Nüssli 	4.50
Verschiedene Blätterteigstangen	4.50
Wassermelone-Feta-Spiess	5.00
Mango-Halloumi-Spiess	5.00
Mini-Pinsa mit Tomatenmarmelade, Burrata und Pesto	5.50
Mini-Pinsa mit Sauerrahm, geräucherte Forelle und Kräutercreme	6.50
Mini-Pinsa mit Selleriecreme, Pastrami und Belperknolle	6.50
Mini-Caesar-Salat im Glas (ohne Fleisch)	6.50
Mini-Caesar-Salat im Glas mit Poulet und Speck	7.50
Kimchi mit Buchweizen 	5.50
Tuna Tataki mit Wasabimayo und Quinoacrunch	8.00
Rauchlachs-Rettichröllchen	6.50
Gazpacho 	5.00
Rindstatar auf Blini	6.50



## Warme Häppchen

Asiatischer Rindsschmorbraten Wan-Tan	6.50
Babykarotten mit Speck und Ahornsirup	6.50
Knusprige Fischbällchen mit Zitronen-Joghurt-Dip	6.50
Mini-Burger (vegetarisch  / Rind)	6.50
Antipasti-Spiessli 	5.50
Lachsspiessli mit Chili-Mayo-Dip	6.50
Pouletspiessli mit Sataysauce, Papayasalat und gerösteten Erdnüssen	7.50
Falafel-Melonen-Spiessli mit Harissa-Dip 	5.50
Tagessuppe 	4.50
Mini-Kalbsköfte mit Tzatziki	6.50
Crostini mit Mangold und Brie	5.50
Risotto-Galette mit Tomatenkonfit und Burrata	5.50
Kartoffel-Kroketten mit Trüffelmayo 	5.50
Polenta-Arancini mit Käse und Peperoni-Salsa	5.50


Preise in CHF, MwSt inkl.

CHF

# VORSPEISEN

Gemischter Blattsalat mit eingelegtem Gemüse 	9.50
Burrata mit Tomatencreme, Rucola und Basilikumpesto	18.00
Sanft gegartes Lachsfilet mit Buttermilch-Kräuter-Emulsion, Gurke, Pomelo und Rettich	22.00
Rindscarpaccio mit Trüffelmayo	24.50
Gazpacho mit Rohschinken und Melone	15.50
Warme Gemüsecremesuppe 	12.00

# HAUPTGANG

Barbecue-Blumenkohlsteak 	32.50
mit Safranquark, Balsamico-Linsen und Haselnuss-Dukkah	
Gebratenes Doradenfilet	38.00
mit Kräuter-Beurre-Blanc, Zitronenrisotto-Galette und Grillgemüse	
Geschmorte Rindswürfel Stroganoff	36.50
mit Stroganoff-Sauce, Peperoni, Champignons und Nudeln	
Grilliertes Rinds-Rib-Eye Steak	52.00
mit Rosmarin-Jus, Kartoffelgratin und Broccoletti	

# DESSERTS

Zwetschgen-Cappuccino	14.50
Vanilleglace mit Erdbeerkompott und Schoko Crumble	14.50
Schokoladen-Brownie mit Kirschen und Baumüssen	16.00

## DEKLARATION / AUSZEICHNUNGEN

Fleisch	Schweiz
Eier	Schweiz, Freiland
Fisch /Meeresfrüchte	Aus nachhaltigem Fang und Zucht
Anderes	Wird in der Bezeichnung angegeben

Vegetarische und vegane Angebote sind gekennzeichnet:  vegetarisch  vegan

## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

### Vertragsabschluss

Sie erhalten von uns eine detaillierte, beidseitig unverbindliche Offerte. Nach einer allfälligen Bereinigung der Offerte bestätigen wir den Auftrag schriftlich. Eine Vereinbarung kommt zustande, sobald Sie dann diesen Auftrag bestätigen.

### Vorlauf

10 – 50 Personen	2 Arbeitstage vor dem Anlass
51 – 100 Personen	5 Arbeitstage vor dem Anlass
> 100 Personen	10 Arbeitstage vor dem Anlass

Wenn Bestellungen kurzfristig aufgegeben werden, muss dies telefonisch bestätigt werden und mit Einschränkungen im Angebot gerechnet werden.

### Anzahl der Teilnehmer

Bitte melden Sie uns die endgültige Anzahl der Teilnehmer per E-Mail und bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass. Danach wird die zuletzt bekannte Anzahl Personen wie folgt verrechnet:

0 – 24 h vor dem Anlass	100 %
24 – 48 h vor dem Anlass	50 %
48 h vor dem Anlass	keine Kosten

Es werden nur die Kosten für die Menüs verrechnet.

### Annulationskosten

0 – 24 h vor dem Anlass	100 %
24 – 36 h vor dem Anlass	50 %
48 h vor dem Anlass	keine Kosten

### Anlässe Wochenende / Feiertage

Gerne richten wir Ihre Anlässe auch an den Wochenenden und Feiertagen aus.

Mindestpersonenzahl	50
Mindestkonsumation p.P.	CHF 100.00

### Verlängerung

Nach den regulären Öffnungszeiten ab 23:00 Uhr werden zusätzliche Kosten verrechnet:

Erste angebrochene Stunde	CHF 200.00
Jede weitere angebrochene Stunde	CHF 150.00

### Infrastruktur

Im Rahmen einer Veranstaltung stellen wir unser technisches Equipment kostenfrei zur Verfügung: Leinwand, Beamer, Mikrofon, Raumbeschallung

### Raummiete

Generell verzichten wir bei einer Konsumation in Form eines Apéros oder eines gemeinsamen Essens aller Teilnehmer auf die Berechnung der Raummiete. Anderfalls beläuft sich die Raummiete der einzelnen Bereichen wie folgt:

À la carte-Bereit bis 40 Personen	CHF 250.00
Restaurant-Bereich bis 80 Personen	CHF 500.00
Separater Raum bis 30 Personen	CHF 150.00

### Preise

Alle aufgeführten Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und sind in Schweizer Franken.

### Allergiker-Information

Unsere Gerichte werden täglich in Küchen zubereitet, in denen es verschiedene allergene Substanzen gibt. Trotz aller Vorsichtsmassnahmen können wir aufgrund von Kreuzkontamination nicht völlig ausschliessen, dass ein Allergen vorhanden ist.

### Rechnungsstellung und Bezahlung

Nach Durchführung des Anlasses erhalten Sie eine Rechnung mit detaillierter Auflistung der bezogenen Leistungen (Essen, Getränke) inklusive Mehrwertsteuer. Die Rechnung ist innert 30 Tagen ohne Abzug eines Skontos zu begleichen.

### Haftung für Schäden

Der Veranstalter/Auftraggeber haftet für alle Schäden am Gebäude oder Inventar, die durch ihn selbst oder seine Gäste / Besucher / Teilnehmer verursacht werden. Wir behalten uns vor, eine angemessene Sicherheit (z.B. Versicherung, Kaution, Bürgschaft) zu verlangen.

### Verlust und Beschädigung mitgebrachter Sachen

Mitgebrachte Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen. Wir übernehmen keine Haftung für Verlust, Untergang oder Beschädigung, ausser bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Wir sind berechtigt, dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen. Wegen möglicher Beschädigungen ist die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit uns abzustimmen. Werden durch das Anbringen/Aufstellen von Gegenständen Beschädigungen verursacht, so trägt der Veranstalter die Renovierungs-/Reparaturkosten. Bitte entfernen Sie mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstigen Gegenstände sofort nach Ende der Veranstaltung. Andernfalls behalten wir uns vor, die Entfernung und Lagerung zu Ihren Kosten vorzunehmen.

### Anwendbares Recht / Gerichtsstand

Anwendbar ist Schweizerisches Recht. Ausschliesslicher Gerichtsstand ist Zürich.

### Restaurant Fontana

Eldora AG  
Gastronomy Service Glencore  
Baarermattstrasse 3  
6341 Baar

T +41 (0)41 709 39 39  
info@restaurant-fontana.ch

## RESTAURANT FONTANA

+41 (0)41 709 39 39

info@restaurant-fontana.ch

www.restaurant-fontana.ch