



FEIERN

IM SEE & PARK HOTEL FELDBACH

**See & Park Hotel Feldbach AG**

Im Feldbach 10 | CH-8266 Steckborn | T +41 (0)52 762 21 21  
info@hotel-feldbach.ch | www.hotel-feldbach.ch

## WILLKOMMEN IM SEE & PARK HOTEL FELDBACH

Direkt am Ufer des Untersees, inmitten eines grossen Parks mit altem Baumbestand und angrenzendem Rosengarten, liegt das See & Park Hotel Feldbach. Die historischen Räume des ehemaligen Klosters aus dem 13. Jahrhundert, die unvergleichliche Umgebung und unsere Erfahrung sind das perfekte Zusammenspiel für Ihre unvergessliche Veranstaltung.

Wir freuen uns darauf, Sie als Gastgeber bei uns zu begrüssen und zu verwöhnen.

das Feldbach-Team

---

### RÄUMLICHKEITEN

---

|                      | Konzert | Tafel /<br>Block | Tisch-<br>reihen | Runde<br>Tische | Apéro | Länge x<br>Breite | Fläche             |
|----------------------|---------|------------------|------------------|-----------------|-------|-------------------|--------------------|
| <b>Banketträume</b>  |         |                  |                  |                 |       |                   |                    |
| Feldbach-Saal        | 100     | 40               | 80               | 70              | 120   | 11.3 x 8.5        | 96 m <sup>2</sup>  |
| Restaurant           | -       | -                | 60               | -               | -     | 15.0 x 7.5        | 112 m <sup>2</sup> |
| Wüger-Stube          | 20      | 20               | 20               | 20              | 30    | 8.0 x 4.5         | 36 m <sup>2</sup>  |
| Wüger-Gegauf-Stube   | 30      | 30               | 30               | 30              | 100   | 14.2 x 4.5        | 64 m <sup>2</sup>  |
| Bodensee             | 40      | 20               | 28               | 32              | 40    | 7.4 x 6.2         | 46 m <sup>2</sup>  |
| Turmbar              | -       | -                | -                | -               | 80    | 14.5 x 5.5        | 80 m <sup>2</sup>  |
| <b>Aussenbereich</b> |         |                  |                  |                 |       |                   |                    |
| Terrasse             | -       | 24               | 50               | -               | -     |                   |                    |
| Lounge               | -       | -                | -                | -               | 30    |                   |                    |
| Klosterhof           | -       | 12               | 12               | -               | 150   |                   |                    |
| Park am See          | 100     | -                | -                | -               | 200   |                   |                    |

## INFORMATIONEN ZU ANLÄSSE (alphabetisch)

---

### BEREITSTELLUNGSKOSTEN

Bereitstellungskosten von CHF 150.00 fallen (im Normalfall) nur einmal pro Veranstaltung an.

### DEKORATION

Wir stellen eine einfache Tischdekoration zum Preis von CHF 5.– pro Person zur Verfügung.

Für Ihre individuelle Tisch- und Raumdekoration empfehlen wir Ihnen:

Blumenlaube, 8506 Lanzenneunforn, +41 52 741 12 12, info@blumen-laube.ch

Blumengeschäft BLÜTENART, 8500 Frauenfeld, +41 52 730 98 15, info@blueten-art.ch

Blumen Jeniffer, 8266 Steckborn, +41 52 761 28 28, info@blumenjeniffer.ch

### EXKLUSIV-MIETE

Eine Exklusiv-Miete des ganzen Hotels (inkl. Zimmer und allen Innen- & Aussenbereichen) ist im Rahmen eines Mindestumsatzes von CHF 35'000.– möglich. Die Exklusiv-Miete dauert von 12.00 Uhr (Anreisetag) bis 11.00 Uhr (Abreisetag)

### FOTOBOX

Dank der Partnerschaft mit Fotoegge.ch können wir für Ihr Event eine Fotobox zur Verfügung stellen. Der Preis beträgt CHF 690.– und beinhaltet folgende Leistungen:

- ✓ Unlimitierte Ausdrücke & digitale Fotos
- ✓ Individuelles Fotolayout mit Ihren Namen
- ✓ Fotos, Videos, GIFs & Boomerangs
- ✓ Lustige Requisiten (aus Holz) für noch mehr Spass
- ✓ Auf- & Abbau der Fotobox
- ✓ Betreuung während Ihres Events
- ✓ Kein Transport notwendig – alles wird direkt vor Ort für Sie erledigt!

### GETRÄNKEAUSWAHL

Die Getränkeauswahl muss uns bis spätestens 1 Monat vor dem Anlass mitgeteilt werden.

### KINDERMENÜ

Bitte teilen Sie uns mit, ob die Kinder das ausgewählte Menü essen oder von der Kinderkarte wählen.

## MENÜAUSWAHL

Wir bitten Sie für alle Gäste ein einheitliches Menü auszuwählen. Die Menüauswahl muss uns bis spätestens 1 Monat vor dem Anlass mitgeteilt werden.

## MENÜKARTEN

Gerne stellen wir Ihnen kostenlose Falkarten zur Verfügung. Auf Wunsch gestalten wir für Sie gegen Aufpreis Ihre persönliche Menükarte.

## MINDESTUMSATZ\*

|                      |                             |                        |
|----------------------|-----------------------------|------------------------|
| <b>Mai-September</b> | <b>Sonntag - Donnerstag</b> | <b>Freitag/Samstag</b> |
| Feldbach-Saal        | CHF 5'000.–                 | CHF 7'000.–            |
| Wüger-Gegauf-Stube   | CHF 1'000.–                 | CHF 2'500.–            |
| Bodensee             | CHF 1'000.–                 | CHF 2'500.–            |
| <b>Oktober-April</b> | <b>Sonntag - Donnerstag</b> | <b>Freitag/Samstag</b> |
| Feldbach-Saal        | CHF 3'000.–                 | CHF 4'400.–            |
| Wüger-Gegauf-Stube   | -                           | CHF 1'000.–            |
| Bodensee             | -                           | CHF 1'000.–            |

\*mit eingerechnet werden Konsumationen (Essen & Getränke) im Saal selbst.

## MUSIK

Show-Acts, musikalische Untermalung und Künstler (Orchester, DJ, Abspielgeräte etc.) müssen dem Hotel bereits bei der Reservierung gemeldet werden resp. abgeklärt werden. Die Lautstärke von Musik darf weder das Hotel noch andere Gäste in angrenzenden Räumen beeinträchtigen (max. 86 Dezibel sind erlaubt). Das Hotel behält sich vor, die Lautstärke zu drosseln.

## NACHSERVICE

Wünschen Sie einen Nachservice, verrechnen wir Ihnen den Aufwand mit CHF 10.00 pro Portion.

## ORGANISATION EXTERNER DIENSTLEISTUNGEN

Die Organisation von externen Dienstleistungen werden mit 10 % Kommission weiterverrechnet.

## PARKPLÄTZE

Auf dem Parkplatz des Feldbach-Areals stehen Ihnen Parkplätze zur Verfügung. Wir senden Ihnen im Vorfeld Parkkarten, welche Sie und Ihre Gäste bitte hinter die Windschutzscheibe Ihres Autos legen. Sollten Sie mit einem Bus anreisen, so kann dieser ebenfalls auf diesem Parkplatz abgestellt werden. Parkplätze können nicht reserviert werden. Das Parkieren ohne Parkkarte ist nicht erlaubt.

|         |             |                   |
|---------|-------------|-------------------|
| Gebühr: | bis 10 Pax: | CHF 20.– pauschal |
|         | 11-20 Pax:  | CHF 30.– pauschal |
|         | ab 21 Pax:  | CHF 50.– pauschal |

## RAUMZUWEISUNG

Das Hotel behält sich vor, Zimmer und Räume für Sitzungen und Anlässe kurzfristig abzutauschen, insofern dies den Anforderungen und Interessen des Kunden entspricht und für diesen vertretbar ist; besonders aber auch dann, wenn die ursprüngliche Anzahl der Teilnehmende sich bis zum Anlass ändert.

## SAAL

Der Saal steht Ihnen am Anlagentag für Dekorationsarbeiten ab ca. 14.00 Uhr zur Verfügung. Ein vorzeitiges Dekorieren des Raumes kann nach Absprache und gegen Verrechnung erfolgen.

## SERVIETTEN

Wir stellen kostenlos weisse Servietten zur Verfügung. Auf Wunsch falten wir sie nach Ihren Vorstellungen. Aufpreis: CHF 5.– pro Stück

## STÜHLE & STUHLHUSSEN

Für Veranstaltungen am See bieten wir weisse Stühle. Mietpreis CHF 8.– pro Stuhl.

Um die Stühle im Bankettsaal festlicher zu gestalten, kleiden wir diese gerne in Hussen ein. Kosten: CHF 12.– pro Stück.

## TERRASSE

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir auf der Terrasse keine geschlossenen Gesellschaften annehmen (Ausnahme im Rahmen einer Exklusiv-Miete). Auf der Seeterrasse ist ein Mittagessen bis maximal 16.30 Uhr möglich.

## TURMBAR

Die Exklusiv-Miete der Turmbar ohne Service liegt bei CHF 200.–. Für den Service verrechnen wir pro angefangener Stunde CHF 250.–.

## VEGETARIER UND ALLERGIKER

Bitte teilen Sie uns mit, ob unter Ihren Gästen Vegetarier oder Allergiker sind. Natürlich werden wir dies bei der Menüzubereitung berücksichtigen.

## VERLÄNGERUNG

Ab 0.00 Uhr verrechnen wir CHF 250.– pro angefangene Stunde. Im Festsaal können Sie bis 2.00 Uhr feiern. Danach steht Ihnen die Turmbar (Exklusiv-Miete CHF 200.–) für den Ausklang eines perfekten Festes zur Verfügung.

## ZAPFENGELD

Für selbst mitgebrachte Getränke werden folgende Preise verrechnet:

|             |           |          |
|-------------|-----------|----------|
| Wein        | pro 75 cl | CHF 40.– |
| Champagner  | pro 75 cl | CHF 50.– |
| Spirituosen | pro 70 cl | CHF 70.– |
|             | pro 100cl | CHF 90.– |

## ZIMMER

Ab 10 reservierten Zimmer erhalten Sie 10% auf den Tagespreis.

Bei Banketten ab 50 erwachsenen Gästen beim Essen, offerieren wir eine Übernachtung im Doppelzimmer inkl. Frühstück.

Mai-Oktober: Check-In 15.00 bis 21.00 Uhr | Check-Out 07.30 bis 11.00 Uhr

November-April: Check-In 15.00 bis 18.00 Uhr | Check-Out 08.00 bis 11.00 Uhr

## APÉROPAUSCHALEN

---

### Apéropauschale I

CHF 17.– pro Person für 1 Stunde

Wraps gefüllt mit Lachs | Poulet | Rohschinken | Gemüse  
Blätterteig Flûtes | Grissini  
Chips | Nüsse

### Apéropauschale II

CHF 35.– pro Person für 2 Stunden

Grüne Gazpacho | Tomaten-Mozzarella-Spiesse  
Wraps gefüllt mit Lachs | Poulet | Rohschinken | Gemüse  
Blätterteig Flûtes | Grissini  
Flammkuchen  
Gebackene Krevetten mit Wasabi Dip  
Satay Spiesse mit Erdnuss Dip  
Falafel & Jalapeño-Frischkäse Poppers mit Hummus

### Apéro Getränkepauschale I

CHF 15.– pro Person für 1 Stunde

Pinot Grigio DOC | La Delizia | Delle Venezie, Italien  
Spumante Brut Millesimato | Bottega | Veneto, Italien  
Flaschenbier  
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure  
Orangensaft

### Apéro Getränkepauschale II

CHF 23.– pro Person für 1 Stunde

Pinot Grigio DOC | La Delizia | Delle Venezie, Italien  
1 Spritzgetränke nach Wahl (Aperol | Hugo | Lillet)  
Flaschenbier  
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure  
Eistee

*Angebot- und Preisanpassungen vorbehalten.*

*Bei Fragen zur Herkunft unserer Produkte helfen wir Ihnen gerne weiter.*

**See & Park Hotel Feldbach AG**

Im Feldbach 10 | CH-8266 Steckborn | T +41 (0)52 762 21 21

info@hotel-feldbach.ch | www.hotel-feldbach.ch

## APÉRO HÄPPCHEN – Stellen Sie Ihren Apéro selbst zusammen

---

### Vegetarisch

|                                   |         |     |      |
|-----------------------------------|---------|-----|------|
| Grüne & schwarze Oliven mariniert | Portion | CHF | 2.50 |
| Grüne Gazpacho                    | 1 Glas  | CHF | 3.50 |
| Tomaten-Mozzarella-Spiesse        | 2 Stk.  | CHF | 3.50 |
| Blätterteig Flûtes   Grissni      | Portion | CHF | 4.–  |
| Chäschüechli                      | 2 Stk.  | CHF | 4.–  |
| Falafel mit Hummus                | 3 Stk.  | CHF | 4.–  |
| Jalapeño-Frischkäse Poppers       | 2 Stk.  | CHF | 4.–  |
| Hartkäse mit Früchtebrot          | Portion | CHF | 3.50 |
| Chips & Nüsse                     | Portion | CHF | 7.50 |

### Fleisch

|                               |         |     |      |
|-------------------------------|---------|-----|------|
| Rohschinken                   | Portion | CHF | 3.50 |
| Flammkuchen                   | 2 Stk.  | CHF | 4.–  |
| Schinkengipfeli               | 2 Stk.  | CHF | 4.–  |
| Satay Spiesse mit Erdnuss Dip | 2 Stk.  | CHF | 4.–  |
| Mini Beefburger               | 1 Stk.  | CHF | 5.–  |

### Fisch

|                                    |        |     |     |
|------------------------------------|--------|-----|-----|
| Tramezzino mit Lachs & Frischkäse  | 2 Stk. | CHF | 4.– |
| Gebackene Krevetten mit Wasabi Dip | 2 Stk. | CHF | 5.– |

### Divers

|   |        |     |      |
|---|--------|-----|------|
| Cocktail Lollipops (Mindestbestellmenge: 20 Stk.) | 1 Stk. | CHF | 3.50 |
| Campari Orange   Erdbeer Daiquiri   Gin Tonic     |        |     |      |
| Gefüllte Wraps                                    | 3 Stk. | CHF | 5.–  |
| Lachs   Poulet   Rohschinken   Gemüse             |        |     |      |

### Süss

|                   |        |     |      |
|-------------------|--------|-----|------|
| Brownie           | 1 Stk. | CHF | 2.50 |
| Panna Cotta       | 1 Glas | CHF | 2.50 |
| Schokoladenmousse | 1 Glas | CHF | 2.50 |
| Fruchtsalat       | 1 Glas | CHF | 2.50 |
| Crème Brûlée      | 1 Stk. | CHF | 2.50 |
| Friandises        | 4 Stk. | CHF | 5.–  |

Angebot- und Preisanpassungen vorbehalten.

Bei Fragen zur Herkunft unserer Produkte helfen wir Ihnen gerne weiter.

#### See & Park Hotel Feldbach AG

Im Feldbach 10 | CH-8266 Steckborn | T +41 (0)52 762 21 21

info@hotel-feldbach.ch | www.hotel-feldbach.ch

## MENUVORSCHLÄGE

---

Lassen Sie sich von unserer Auswahl an Gerichten inspirieren und stellen Sie Ihr Menü ganz nach Ihren Wünschen zusammen. Änderungen im Angebot und in den Preisen vorbehalten.

Für Gruppen bis zu 20 Personen steht zudem unser saisonales [Degustationsmenü](#) zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass dieses Menü nicht abgeändert werden kann.

Wir bitten Sie, ein einheitliches Menü für alle Gäste zu wählen. Selbstverständlich bieten wir vegetarische sowie allergikerfreundliche Alternativen an.

Gerne unterstützen wir Sie bei der Menügestaltung. Unser Küchenchef kreiert auf Wunsch auch ein individuelles Menü nach Ihren Vorstellungen.

Bei Fragen zur Herkunft unserer Produkte helfen wir Ihnen gerne weiter.

---

### MENÜ I

Gemischter Salat

Hausdressing | Blattsalate | Tomaten | Karotten | Gurke | Cole slaw | Mais

---

Gebratenes Zanderfilet à la meunière

Mandelbutter | Butterkartoffeln | Blattspinat

---

Thurgauer Apfeltorte

Vanilleglace | Vanillerahm

CHF 70.– pro Person

### MENÜ II

Kräuter Couscous

Rauchforellenfilet | Hüttenkäse | asiatischer Kräutersalat

---

Gebratene Schweinefiletmedaillons

Thymianrahmjus | hausgemachte Knöpfli | saisonales Gemüse

---

Beeren-Crumble

Joghurt Glace | frische Beeren

CHF 74.– pro Person

## MENÜ III

Bunter Blattsalat  
Hausdressing | Sprossen | geröstete Kerne & Croutons

—

Am Stück gebratenes Rindsentrecôte  
Blauburgundersauce | Kartoffelgratin | saisonales Gemüse

—

Grosses Dessertbuffet\*  
Schokoladenmousse | Panna Cotta | Tiramisu | Früchte | Friandises  
Sorbet | Käsebrett & Brot

CHF 89.– pro Person

*\* ab 20 Personen erhältlich | nicht im Restaurant oder auf der Terrasse erhältlich*

## MENÜ IV

Weissweinsuppe  
Müller-Thurgau | Spinat-Nocke

—

Sanft gegarter Lachs  
Beurre blanc | Blattspinat

—

Gebratenes Rindsfilet  
Portweinsauce | Rosmarin-Kartoffelstock | saisonales Gemüse

—

Apfel Surprise  
Apfel Glace | Süssmost | Gewürz Streusel

CHF 112.– pro Person

**MENÜ V**

Caesar Salad  
Speck | Ei | Croutons

—

Gebratene Riesenkrevetten  
Rotes Thai Curry | Süsskartoffel | Thai Basilikum

—

Gebratenes Kalbsnierstück  
Morchelrahmsauce | hausgemachte Tagliatelle | saisonales Gemüse

—

Dessertbuffet am Tisch serviert  
Schokoladenmousse | Panna Cotta | Crème Brûlée | Früchte | Friandises

CHF 117.00 pro Person

AUSWAHL GERICHTE – Stellen Sie Ihr Menü selbst zusammen.

---

|  |            |
|--|------------|
| <b>VORSPEISEN – KALT</b>   | pro Person |
| <b>Bunter Blattsalat</b><br>Hausdressing   gehobeltes Gemüse   Kerne                                   | CHF 14.–   |
| <b>Gemischter Salat</b><br>Hausdressing   Blattsalate   Tomaten   Karotten<br>Gurke   Cole slaw   Mais | CHF 15.–   |
| <b>Caesar Salad</b><br>Speck   Ei   Croutons   | CHF 16.–   |
| <b>Kräuter Couscous</b><br>Rauchforellenfilet   Hüttenkäse   asiatischer Kräutersalat                  | CHF 16.–   |
| <br>   |            |
| <b>VORSPEISEN – WARM</b>   | pro Person |
| <b>Weissweinsuppe</b><br>Müller-Thurgau   Spinat-Nocke   | CHF 14.–   |
| <b>Rinds-Consommé</b><br>Kräuterflädli   Wurzelgemüse  | CHF 16.–   |
| <b>Saisonale Ravioli</b> <sup>vegan</sup><br>Saisonales Gemüse   Garnituren                            | CHF 18.–   |
| <b>Sanft gegarter Lachs</b><br>Beurre blanc   Blattspinat  | CHF 23.–   |
| <b>Gebratene Riesenkrevetten</b><br>Rotes Thai Curry   Süsskartoffel   Thai Basilikum                  | CHF 25.–   |

| HAUPTGÄNGE   | pro Person |
|--|------------|
| Saisonale Ravioli <sup>vegan</sup><br>Cherry Tomaten Ragout   Basilikum  | CHF 32.–   |
| Rotes Thai Curry <sup>vegan</sup><br>Süsskartoffel   Gemüse   Jasminreis   Kräuter   Cashew                              | CHF 36.–   |
| Gebratenes Zanderfilet à la meunière<br>Mandelbutter   Butterkartoffeln   Blattspinat                                    | CHF 42.–   |
| Gebratene Schweinefiletmedaillons<br>Thymianrahmjus   hausgemachte Knöpfli   saisonales Gemüse                           | CHF 43.–   |
| Am Stück gebratenes Rindsentrecôte<br>Blauburgundersauce   Kartoffelgratin   saisonales Gemüse                           | CHF 52.–   |
| Gebratenes Kalbsnierstück<br>Morchelrahmsauce   hausgemachte Tagliatelle   saisonales Gemüse                             | CHF 58.–   |
| Gebratenes Rindsfilet<br>Portweinsauce   Rosmarin-Kartoffelstock   saisonales Gemüse                                     | CHF 63.–   |
| <br>   |            |
| DESSERTS   | pro Person |
| Thurgauer Apfeltorte<br>Vanilleglace   Vanillerahm   | CHF 13.–   |
| Apfel Surprise<br>Apfel Glace   Süssmost   Gewürz Streusel   | CHF 15.–   |
| Beeren-Crumble<br>Joghurt Glace   frische Beeren   | CHF 15.–   |
| Dessertbuffet am Tisch serviert<br>Schokoladenmousse   Panna Cotta   Crème Brûlée   Früchte   Friandises                 | CHF 18.–   |
| Grosses Dessertbuffet*<br>Schokoladenmousse   Panna Cotta   Tiramisu   Früchte   Friandises<br>Sorbet   Käsebrett & Brot | CHF 24.–   |

\* ab 20 Personen erhältlich | nicht im Restaurant oder auf der Terrasse erhältlich

**See & Park Hotel Feldbach AG**

Im Feldbach 10 | CH-8266 Steckborn | T +41 (0)52 762 21 21  
info@hotel-feldbach.ch | www.hotel-feldbach.ch

## BUFFET\*

---

CHF 92.00 pro Person

### VORSPEISEN

---

Brotauswahl | Schnittlauchcreme  
Blattsalate | Hausdressing  
Tomaten | Büffelmozzarella  
Taboulé Salat | Kichererbsen

Antipasti Gemüse | Parmesan | Rucola  
Trockenfleisch- & Käseplatte  
Roastbeef | Tartare Sauce  
Rauchlachs | Meerrettichcreme

### HAUPTGÄNGE

---

Rinderschmorbraten  
Schweinefiletmedaillons  
Gebratene Zanderfilets  
Äpler Magronen vegetarisch

Kartoffelstock  
Gewürzreis  
Saisonales Gemüse

Beurre blanc  
Morchelrahmsauce

### DESSERTS

---

Schokoladenmousse  
Panna Cotta  
Crème Brûlée

Früchte  
Friandises

Auf Wunsch erweitern wir das Buffet ganz nach Ihren Vorstellungen (gegen Aufpreis).

*\*Buchbar ab 25 Personen und nur im Feldbachsaal erhältlich*

## WEINEMPFEHLUNG

Angebot- und Preisanpassungen vorbehalten.

—

### WEISSWEINE

Pinot Grigio DOC | La Delizia | Delle Venezie | Italien 75cl CHF 56.–  
Pinot Grigio

—

*Frisch | fruchtig*

Barranco Branco | Bodegas Ribafreixo | Alentejo | Portugal 75cl CHF 56.–  
Antão Vaz | Arinto | Siria

—

*Exotische Früchte | Zitrusfrüchte | mineralische Nuancen*

Camestri Roero Arneis DOC | Marco Porello | Piemont | Italien 75cl CHF 56.–  
Arneis

—

*Akazienblüten | Honig*

Jochentaler AOC | Familie Lampert | Steckborn | Schweiz 75cl CHF 58.–  
Müller-Thurgau

—

*Frisch | Muscat | grüner Apfel*

### ROSÉWEINE

Rosatello | Ruffino | Veneto | Italien 75cl CHF 55.–  
Merlot | Sangiovese | Cabernet Sauvignon

—

*Rote Beeren | frisch*

## ROTWEINE

|   |      |          |
|---|------|----------|
| Primitivo Puglia   Vinicola Mediterranea   San Pietro   Italien<br>Primitivo<br>—<br><i>Reife Früchte   Gewürze   weich</i>                 | 75cl | CHF 58.– |
| Ontañon Crianza   Ontañon   Rioja   Spanien<br>Tempranillo   Garnacha<br>—<br><i>Dunkle Früchte   würzig   12 Monate Barrique   vegan</i>   | 75cl | CHF 58.– |
| Ermatinger Zweigelt   Familie Lampert   Steckborn   Schweiz<br>Zweigelt<br>—<br><i>Pfeffrige Aromen   breiter Körper</i>                    | 75cl | CHF 62.– |
| Pinot Noir   Aagne Familie Gysel   Hallau<br>Pinot Noir<br>—<br><i>Reife rote Früchte   aromatisch</i>                                      | 75cl | CHF 63.– |
| AA - La Vertical   Bodegas Valdejonjas   Ribera del Duero   Spanien<br>Tempranillo<br>—<br><i>Kräftig   Schwarze Früchte   biodynamisch</i> | 75cl | CHF 90.– |

## SCHAUMWEINE

|  |      |          |
|--|------|----------|
| Spumante Brut Millesimato   Bottega   Veneto<br>Glera   Chardonnay   Pinot Blanc<br>—<br><i>Äpfel   Akazien   Pfirsiche</i>                            | 75cl | CHF 63.– |
| Prosecco Rosé Brut Millesimato Treviso DOC   Venezien   Italien<br>Pinot Noir   Glera<br>—<br><i>Walderdbeere   Äpfel   Pfirsichblüten</i>             | 75cl | CHF 63.– |
| Champagne Brut   Nominé-Renard   Champagne<br>Chardonnay   Pinot Noir   Pinot Meunier<br>—<br><i>Mirabelle   Brioche   elegant mit schöner Frische</i> | 75cl | CHF 98.– |

## ALKOHOLFREIE SCHAUMWEINE

|  |      |          |
|--|------|----------|
| Flein Fizz   Gross & Gross   Ehrenhausen   Steiermark<br>Sauvignon Blanc   Gelber Muskateller<br>—<br><i>Holunderblüten   Zitrone   fein</i> | 75cl | CHF 47.– |
| Tröpfel der Erste   Tröpfel GmbH   Mammern, Schweiz<br>Trauben   Hochstamm-Äpfeln<br>—<br><i>Äpfel   Trauben   leicht süsslich</i>           | 75cl | CHF 56.– |

Angebot- und Preisanpassungen vorbehalten.

## ANGEBOT TURMBAR

—

### SPIRITUOSEN

#### Aperitif

|                        |        |          |
|------------------------|--------|----------|
| Lillet Blanc           | 70 cl  | CHF 70.– |
| Aperol                 | 70 cl  | CHF 70.– |
| Cynar                  | 100 cl | CHF 70.– |
| Martini Bianco   Rosso | 100 cl | CHF 70.– |
| Campari                | 100 cl | CHF 80.– |

#### Gin & Vodka

|                       |       |          |
|-----------------------|-------|----------|
| Absolut Vodka         | 70 cl | CHF 70.– |
| Bombay Sapphire       | 70 cl | CHF 80.– |
| Aviation American Gin | 70 cl | CHF 90.– |
| Hendrick's Gin        | 70 cl | CHF 90.– |

#### Rum

|  |       |           |
|--|-------|-----------|
| Cachaça 51                                   | 70 cl | CHF 80.–  |
| Plantation 3 Stars                           | 70 cl | CHF 80.–  |
| Havana Club Anejo Blanco – hell – 3 Jahre    | 70 cl | CHF 80.–  |
| Havana Club Anejo Reserva – dunkel – 7 Jahre | 70 cl | CHF 90.–  |
| Diplomatico Reserva Exclusiva                | 70 cl | CHF 100.– |
| Ron Zacapa No. 23                            | 70 cl | CHF 110.– |

#### Whisky

|                                  |       |           |
|----------------------------------|-------|-----------|
| Johnnie Walker Red Label         | 70 cl | CHF 70.–  |
| Jack Daniels                     | 70 cl | CHF 80.–  |
| Glenfiddich 12 Years             | 70 cl | CHF 90.–  |
| Talikser 10 Years                | 70 cl | CHF 100.– |
| Glenlivet Batch Reserve 18 Years | 70 cl | CHF 130.– |

#### Bitter

|                         |        |          |
|-------------------------|--------|----------|
| Ramazzotti              | 70 cl  | CHF 70.– |
| Appenzeller Alpenbitter | 100 cl | CHF 80.– |

#### Likör

|                      |       |          |
|----------------------|-------|----------|
| Bailey's Irish Cream | 70 cl | CHF 70.– |
| Amaretto Disaronno   | 70 cl | CHF 80.– |
| Limoncello Shaker    | 70 cl | CHF 80.– |

#### Weinbrand

|                      |       |           |
|----------------------|-------|-----------|
| Hennessy Cognac VSOP | 70 cl | CHF 100.– |
|----------------------|-------|-----------|

# Feldbach

SEE & PARK HOTEL

## Grappa

|                     |       |     |       |
|---------------------|-------|-----|-------|
| Pinot Noir Barrique | 50 cl | CHF | 90.–  |
| Elisi Berta         | 50 cl | CHF | 90.–  |
| Nonino il Moscato   | 70 cl | CHF | 90.–  |
| Tignanello          | 70 cl | CHF | 100.– |
| Tre Soli Tre Berta  | 70 cl | CHF | 140.– |

## Obstbrände von Urs Hecht

|                                 |       |     |       |
|---------------------------------|-------|-----|-------|
| Vieille Pommes Barrique         | 50 cl | CHF | 100.– |
| Vieille Williams Barrique       | 50 cl | CHF | 100.– |
| Vieille Prune Barrique          | 50 cl | CHF | 100.– |
| Vieille Apricot Barrique        | 50 cl | CHF | 100.– |
| Kirsch Teresa Barrique          | 50 cl | CHF | 100.– |
| Berner Rosenapfelbrand Barrique | 50 cl | CHF | 100.– |

*Gerne können wir Ihnen auch Ihre Lieblingsspirituose bestellen, damit Sie die Turmbar nach Ihren Wünschen einrichten können (nach Verfügbarkeit und Bestellungseingang).*

## FLASCHENBIER

|                             |       |     |      |
|-----------------------------|-------|-----|------|
| Feldschlösschen Alkoholfrei | 33 cl | CHF | 4.80 |
| Hopfenperle                 | 33 cl | CHF | 5.50 |
| Schneider Weisse            | 50 cl | CHF | 7.90 |

## MIXERS & SOFTGETRÄNKE & ZUSÄTZE

|  |          |     |      |
|--|----------|-----|------|
| Alpinesse Tonic                          | 100 cl   | CHF | 9.–  |
| Alpinesse Bitter Lemon                   | 100 cl   | CHF | 9.–  |
| Alpinesse Wild Berry                     | 100 cl   | CHF | 9.–  |
| Alpinesse Ginger Beer                    | 100 cl   | CHF | 9.–  |
| Red Bull                                 | 25 cl    | CHF | 5.–  |
| Coca Cola                                | 150 cl   | CHF | 11.– |
| Elmer Citro                              | 150 cl   | CHF | 11.– |
| Orangensaft                              | 100 cl   | CHF | 16.– |
| Eis   Zitrone   Limette   Orange   Minze | pauschal | CHF | 15.– |

## MITTERNACHTSSNACKS

|                             |           |     |      |
|-----------------------------|-----------|-----|------|
| Wienerli mit Brot           | ein Paar  | CHF | 7.–  |
| Weisswürste mit süssem Senf | ein Paar  | CHF | 7.–  |
| Bretzel                     | ein Stück | CHF | 2.–  |
| Mini-Pizzen                 | ein Stück | CHF | 4.50 |

**See & Park Hotel Feldbach AG**

Im Feldbach 10 | CH-8266 Steckborn | T +41 (0)52 762 21 21

info@hotel-feldbach.ch | www.hotel-feldbach.ch

## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN HOCHZEITEN/BANKETTE

---

Diese Geschäftsbedingungen sind integrierter Bestandteil des Vertrages. Bitte lesen Sie diese aufmerksam durch. Bei Fragen oder Unklarheiten stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

### HAFTUNG

Für mitgebrachte Ausstellungsgegenstände, Dekorationen und Waren haftet ausschliesslich der Veranstalter. Für durch den Veranstalter oder die Gäste des Banketts verursachten Schäden an Mobiliar, Gebäude und baulichen Einrichtungen des See & Park Hotels Feldbach haftet der Veranstalter. Die Haftung erfolgt kausal und ohne Verschuldensnachweis. Es wird erwartet, dass der Veranstalter über eine Haftpflichtversicherung mit dem Einschluss von Schäden an gemieteten Räumlichkeiten verfügt. Sind Besteller und Veranstalter nicht identisch haften beide vollumfänglich solidarisch für die Gesamtschuld.

### TECHNISCHE EINRICHTUNGEN

Soweit das Hotel dem Veranstalter technische Hilfsmittel oder sonstige Einrichtungen zur Verfügung stellt oder diese von Dritten beschafft, handelt es im Namen des Kunden. Der Kunde haftet für die gute Behandlung und ordnungsgemässe Rückgabe und stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter frei. Störungen an den vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen Einrichtungen werden soweit möglich sofort beseitigt. Eine Zurückhaltung oder Minderung von Zahlungen kann aus diesem Grunde nicht vorgenommen werden.

### DEKORATION

Das Anbringen von Dekorationsmaterial oder anderen Gegenständen ist nur mit unserem Einverständnis erlaubt. Sämtliches Material muss den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen.

### FEUERWERK, WUNDERKERZEN UND HIMMELSLATERNEN

Die Einholung einer Feuerwerk-Bewilligung sowie die Durchführung und Haftung sind Sache des Veranstalters. Das See & Park Hotel Feldbach muss in jedem Fall informiert werden. Das Verwenden von Wunderkerzen und Ähnlichem ist nur nach Absprache mit der Direktion gestattet. Das Steigenlassen von Himmelslaternen ist im Feldbachareal untersagt. Bei allfälligen Schäden, Brandlöcher etc. haftet der Veranstalter.

### MUSIK

Party-Musik ist bis 1.00 Uhr gestattet. Anschliessend bitten wir Sie, aus Respekt gegenüber unseren Hotelgästen und Nachbarn, die Musik auf Zimmerlautstärke zu reduzieren. Ab 0.00 Uhr ist kein Bass mehr erlaubt.

### TURMBAR

Das Mitbringen von Speisen und Getränken in die Turmbar ist nicht erlaubt.

## HOTELZIMMER

Bitte beachten Sie, dass wir die Zimmerreservierungen ausschliesslich via Veranstalter entgegennehmen. Gäste, die sich bei uns melden, werden an den Veranstalter weiter verwiesen. Gerne empfangen wir eine gesammelte Liste der anreisenden Gäste bis 10 Wochen vor Anlassbeginn. Die bestätigte Anzahl Zimmer ist verbindlich.

## GARANTIEZAHL

Die uns 10 Arbeitstage vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist für die Rechnungsstellung verbindlich.

## STORNIERUNGSBEDINGUNGEN

Absagen einer Reservation von Veranstaltungsräumlichkeiten müssen dem See & Park Hotel Feldbach frühzeitig und schriftlich durch den Veranstalter mitgeteilt werden.

Bei einer Absage des gesamten Anlasses werden die folgenden Kostenanteile der vertraglich vereinbarten Leistungen verrechnet:

|                     |   |
|---------------------|---|
| bis 6 Monate vorher | kostenfrei                                    |
| bis 4 Wochen vorher | 50 % der gebuchten F&B Leistungen und Zimmer  |
| bis 2 Wochen vorher | 75 % der gebuchten F&B Leistungen und Zimmer  |
| später              | 100 % der gebuchten F&B Leistungen und Zimmer |

Sollte bei der Annullation noch keine F&B Leistungen definiert worden sein, rechnen wir mit CHF 100.00 pro Person.

Im Voraus erbrachte Leistungen des See & Park Hotel Feldbach sind in jedem Fall zu bezahlen.

Zimmerstornierungen einzelner Gäste (jedoch kumuliert nicht mehr als 5 % der gesamten Reservierungen) werden bis 48 Stunden vor Anlass schriftlich akzeptiert, ansonsten werden die gebuchten Leistungen verrechnet.

Diese Annullationsbedingungen gelten für beide vertragsschliessende Parteien. Im Falle höherer Gewalt wie Brand, Hochwasser, Streik, Tod usw. können beide Parteien ohne Kostenfolge vom Vertrag zurücktreten.

Das Hotel behält sich vor, individuelle Annullierungsbedingungen vertraglich festzulegen.

## ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Eine Anzahlung (50% des Mindestumsatzes) erwarten wir bis 60 Tage vor Anlass. Wir behalten uns das Recht vor, je nach Anlass, eine höhere Teilzahlung im Voraus zu verlangen. Nach der Veranstaltung wird Ihnen eine detaillierte Rechnung über alle unsere erbrachten Leistungen zugestellt. Die Zahlungsfrist beträgt 30 Tage netto.

## DER RICHTSSTAND IST STECKBORN