



Angebot 2025

Unter dem Dach des Zelttes befinden sich verschiedene Bereiche/Räume (nicht blick- und oder lärm dicht getrennt vom Rest des Zelttes) - geeignet für Gruppenanlässe. Sie werden wenig Zeit haben, ein ausgedehntes Dîner zu geniessen, unser Angebot ist diesem Umstand angepasst. Wir würden uns freuen, wenn Sie nach der Vorstellung nochmals vorbeikommen und den Abend ausklingen lassen. Falls Sie andere Vorstellungen haben, kontaktieren Sie uns, wir bemühen uns Ihre Wünsche nach Möglichkeit zu erfüllen.

Die Gruppenteilung der Räume wird von unserem Team vorgenommen. Bitte beachten Sie, dass die Privatsphäre nur bedingt möglich ist.



Für Firmenevents, Einladungen für Freunde oder Familie

Ab 25 Personen können Reservationen angenommen werden. Die genaue Anzahl der Gäste muss **bis spätestens 30 Tage** vor Ihrem Anlass definitiv angemeldet werden (**verrechnet wird die Anzahl der gemeldeten Gäste**).

Wir beginnen um 18.00 Uhr mit dem Essenservice, damit genügend Zeit für einen professionellen Ablauf gegeben ist. Sollte Ihnen dies zu früh sein, kann das Dessert nach der Vorstellung eingenommen werden. Ebenfalls sind erneute Reservationen für einen Schlummertrunk und ein gemeinsames Beschliessen des Abends möglich.

Allergien und Unverträglichkeiten

- Unsere Speisen können Spuren von Nüssen, Getreide und Milchprodukten beinhalten. Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

Alle unsere Preise verstehen sich inkl. 8.1% Mehrwertsteuer!

Le Menu (ab mind. 25 Personen bis max. 100 Personen)

Pasta Tavolata

Salat, dreierlei Pasta und Kuchen. Serviert auf Platten, in Schüsseln zum Teilen. Auf Wunsch auch vegetarisch oder vegan (glutenfrei, bitte Anzahl Personen melden). Änderungswünsche können für einen Aufpreis realisiert werden.

Fr. 38.-/Person

weitere Kosten und Getränke siehe unten

Dîner volant

Vorspeisen, Hauptgänge, Desserts auf kleinen Tellern serviert, an Stehtischen stehend oder sitzend an grossen Tischen.

3 vegetarische und 1 Hauptgericht mit Fleisch

Fr. 48.-/Person

2 vegetarische und 2 Hauptgerichte mit Fleisch

Fr. 50.-/Person

Wir legen uns noch nicht fest mit dem Angebot. Wir kochen regional, saisonal und nach Möglichkeit mit Bioprodukten. Sicher beinhalten beide Varianten Salate, Gemüsiges, Fleischiges und Süsses.

ab 100 Personen

Auch für mehr als 100 Personen haben wir Platz (gedeckt und geschützt), genügend Raum um ein Buffet mit Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts aufzustellen. Ihre Gäste können auslesen, es wird geschöpft, **aber nicht serviert. Bitte vorgängig mit dem Büro Kontakt aufnehmen**, damit das Angebot besprochen werden kann. Dieses Angebot gilt ausschliesslich für Gruppen ab 100 Personen.

Wissenswertes

Getränke

Getränke finden Sie ab Mitte April auf unserer Webseite: reception.ch/gastronomie

Zusätzliche Kosten

- Serviceleistungen Fr. 50.-/Stunde pro Mitarbeitende
- Gedeck: Tavolata Fr. 3.-/Person
- Gedeck: Dîner volant Fr. 6.-/Person
- Für spezielle Dekorationen, Stehtische usw. werden die Kosten eins zu eins weitergegeben. Die Küchencrew ist in den Menupreisen inbegriffen.
- Preise bei Buffetvariante werden je nach Angebot bestimmt.

Verschiedenes

Gerne beraten wir Sie persönlich über die verschiedenen Möglichkeiten, oder wir zeigen Ihnen in Ruhe vor Ort das Zelt. Für Fragen, Unklarheiten, Wünsche und Anregungen sind wir für Sie erreichbar bis 14. April 2025 von Dienstag – Freitag 09.00 Uhr – 17.00 Uhr unter 044 780 97 83 oder 079 419 35 49.

Ab 15. April 2025 unter 079 524 08 19. Sie dürfen uns gerne eine Mail schicken an culinarium@gmtparty.ch. Bitte beachten Sie, dass wir an Vorstellungstagen nach 17.00 Uhr telefonisch schlecht erreichbar sind, in dringenden Fällen Geduld haben und mehrmals versuchen.

Besten Dank für Ihr Interesse und bis bald
Ihr Culinarium Team



party team

Einsiedlerstrasse 33, 8820 Wädenswil

info@gmtparty.ch

044 780 97 83/079 419 35 49