

# Bankette & Festlichkeiten

---

## Vorwort

---

### Sehr geehrte Damen und Herren,

vielen Dank für Ihr Interesse, Bankette oder Feiern in unseren Räumlichkeiten durchzuführen.

Das Restaurant Gemeindehaus befindet sich 8 km ausserhalb von Schaffhausen, ist jedoch in wenigen Minuten mit Bus, Bahn und dem Auto zu erreichen. Unser Restaurant, seit 4 Generationen und nun seit über 100 Jahren im Besitz der Familie von Euw, ist in der Region bekannt für seine reichhaltigen kulinarischen Köstlichkeiten und der grossen Vielfalt erlesener Weine.

Einen großen Teil der Informationen können Sie dieser Broschüre entnehmen. Für alle anderen Fragen stehen wir Ihnen natürlich gerne zur Verfügung. Wir bitten Sie jedoch, einen Besprechungstermin mit uns zu vereinbaren.

Wir freuen uns, Sie schon bald im Restaurant Gemeindehaus begrüßen zu dürfen.

Familie von Euw

---

# Bankette & Festlichkeiten

---

## Überblick

---

### Unser Restaurant

Die Wirtschaft	Seite 3
Das Speisesäali	Seite 3
Die Bankettsäle	Seite 4
Die Seminarräume	Seite 4
Die Gartenpergola	Seite 4

### Bankette Speisekarte

Kalte Vorspeisen	Seite 5
Suppen	Seite 5
Salate	Seite 6
Warme Vorspeisen	Seite 6
Unsere Hausspezialitäten	Seite 7
Hauptspeisen vom Kalb	Seite 8
Hauptspeisen vom Schwein	Seite 9
Hauptspeisen vom Rind	Seite 10
Für unsere kleinen Gäste	Seite 11
Dessert Hausspezialitäten	Seite 12
Desserts	Seite 12
Käse	Seite 12

### Unsere Banketträumlichkeiten

Kleines Säali	Seite 13
Speisesäali	Seite 13
Saal 1	Seite 14
Saal 2	Seite 14
Grosser Saal	Seite 15
Parkmöglichkeiten	Seite 15

### Nützliche Hinweise mit Platz für Notizen

Menü	Seite 16
Transportmittel	Seite 16
Tischdekoration	Seite 16
Rauchen	Seite 17
Kaffee / Spirituosen	Seite 17
Weine / Getränke	Seite 18
Verlängerung	Seite 18
Musik / Unterhaltung	Seite 19
Menükarten / Tischkarten	Seite 19

<b>Allgemeine Geschäftsbedingungen</b>	Seite 20 & 21
--	---------------

---

# Unser Restaurant

---

## Die Wirtschaft (Rollstuhlgängig)

---

Unsere Wirtschaft ist das eigentliche Zentrum des Restaurant Gemeindehauses:

Hier gastieren Stammgäste und Handwerker, die sich ab 8.30 Uhr morgens zum Znüni treffen.

Ab 11.30 Uhr werden drei verschiedene Mittagsmenüs serviert und ab 17.30 Uhr reicht das Angebot für den Znacht vom einfachen Wurstsalat bis zum Rindsfilet „Surf & Turf“ mit halbem Hummer.

---

## Das Speisesäali (Rollstuhlgängig)

---

Gleich neben der Wirtschaft liegt das Speisesäali, es ist als Gourmetbereich das Markenzeichen des Gemeindehauses.

Hier treffen Sie auf Eleganz. Bei stilvoll gedeckten Tischen und einer Auswahl aus über dreihundert hauptsächlich europäischen Weinen werden hier Ihre Sinne verwöhnt.

In unserer Speisekarte ist für jeden Geschmack das Passende dabei. Nebst handgeschnittenem Tartar vom US Freiland Rindsfilet oder „Surf & Turf“ mit halbem Hummer, bieten wir auch flambierte und vegetarische Gerichte an.

---

## Unser Restaurant

---

### Die Bankettsäle

---

Sie bieten die perfekten Raumbedingungen für Gesellschaften und Festanlässe für bis zu 120 Personen.

---

### Die Seminarräume

---

Vier Seminarräume bieten den idealen Rahmen für perfekte Tagungen mit bis zu 140 Personen.

Auf Wunsch und nach Absprache stellen wir Ihnen gerne diverse Infrastruktur zu Verfügung.

---

### Die Gartenpergola

---

An heissen Tagen ist unsere Pergola der ideale Aufenthaltsort und Treffpunkt für Jung und Alt. Geniessen Sie den Schatten der Weinreben und nehmen Sie eine Auszeit von dem Alltäglichen.

---

# Bankett Speisekarte

---

## Kalte Vorspeisen

---

Beefsteak Tartar mit Toast und Butter CHF 17.50

Parmaschinken garniert mit Parmesanbrocken,  
Oliven und getrockneten Tomaten CHF 14.50

### Saisonal:

Melone mit Rohschinke Preis auf Anfrage

---

## Suppen

---

Bouillon mit Gemüsejulienne CHF 5.50

Flädli-suppe CHF 5.50

Tomatencremesuppe CHF 6.50

Currysuppe mit gebratenen Black Tiger Crevetten CHF 7.00

Schaffhauser Müller-Thurgau Suppe mit weissen Trauben CHF 9.00

### Saisonal:

Spargelcrèmesuppe CHF 8.00

Wildcrèmesuppe mit Rehfleischwürfeln CHF 9.00

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen CHF 8.50

---

## Bankett Speisekarte

---

### Salate

---

Frischer Blattsalat mit Knoblauchcroûtons	CHF	6.50
Bunt gemischter Salat	CHF	7.00
Blattsalat mit gebratenem Speck und Baumnüssen	CHF	8.00

#### Saisonal:

Nüsslisalat Mimosa	CHF	9.50
Waldsalat Blattsalat mit Eierschwämmli und gebratenem Speck	CHF	11.50
Blattsalat „Weidmannsheil“ mit gebratenen Rehfleischwürfel und Baumnüssen	CHF	12.00

---

### Warme Vorspeisen

---

Geräucherte Jakobsmuscheln auf Rahmwirsing, gratiniert mit Hummerkruste, dazu Beurre blanc	CHF	15.50
---	-----	-------

#### Saisonal:

Frische Spargeln mit Sauce Hollandaise	CHF	16.50
Frische Spargeln mit Rohschinken	CHF	18.00

---

# Bankett Speisekarte

---

## Unsere Hausspezialitäten

---

### Dreierlei Filets

US Freiland Rind, Schweizer Kalb und Schweizer Schwein,  
dazu Kräuterbutter, Pilzsauce und Rosa-Pfeffersauce,  
serviert mit saisonaler Gemüseplatte und Kroketten

CHF 38.00

Schweizer Kalbssteak mit Steinpilzrahmsauce,  
dazu in Butter geschwenkte Spätzli und saisonale  
Gemüseplatte

CHF 39.00

Fondue Chinoise mit Rindfleisch oder Truthahn  
dazu 5 verschiedene Saucen und  
Pommes frites à la discretion

CHF 30.00

### Saisonal:

Gebratene Rehschnitzel an einer Cognac Rahmsauce  
mit frischen Eierschwämmli dazu Nudeln,  
Blaukraut und Maroni

CHF 36.00

---

# Bankett Speisekarte

---

## Hauptspeisen vom Kalb

---

Glacierter Schweizer Kalbsschulterbraten mit Kräutern, dazu Kartoffelgratin und saisonale Gemüseplatte	CHF	32.00
Schweizer Kalbshaxe „Cremolata“ mit Pilaw Reis und saisonaler Gemüseplatte	CHF	36.50
Cordon Bleu vom Schweizer Kalb gefüllt mit Urnäser Schwarzkäse und Rohschinken, dazu Pommes frites und saisonale Gemüseplatte	CHF	36.00
Geschnetzeltes von Schweizer Kalb in cremiger Pilzrahmsauce dazu Rösti aus Klettgauer Kartoffeln	CHF	34.00
Gebratenes Schweizer Kalbsschnitzel an Rahmsauce, dazu in Butter geschwenkte Spätzli und saisonale Gemüseplatte	CHF	35.00
Kalbs- und Schweinebraten dazu Kartoffelstock und saisonale Gemüseplatte	CHF	35.00
<b>Saisonal:</b>		
Gebratenes Schweizer Kalbsschnitzel an Morchelrahmsauce, dazu grüner Spargel und Neue Kartoffeln aus dem Klettgau	CHF	37.00

---



# Bankett Speisekarte

---

## Hauptspeisen vom Schwein

---

Schweinefilet Parma Gebratene Medallions vom Schweizer Schweinefilet mit Tomatensauce und Parmesan, dazu Nudeln und saisonale Gemüseplatte	CHF 34.00
Gebratenes Schweizer Schweinesteak mit cremiger Pilzrahmsauce, dazu in Butter geschwenkte Spätzli und saisonale Gemüseplatte	CHF 34.00
Im Teig Schweizer Schweinefilet mit Speck umwickelt im Blätterteig gebacken, dazu Kartoffelgratin aus Klettgauer Kartoffen und saisonale Gemüseplatte	CHF 33.00

---

# Bankett Speisekarte

---

## Haupspeisen vom Rind

---

### „Surf & Turf“

½ gebratener Hummer begleitet von US Rindsfilet,  
exotisch abgeschmeckter Madras-Currybutter,  
dazu Pommes Gaufrettes aus Klettgauer Kartoffeln  
und saisonale Gemüseplatte CHF 57.00

Gerne servieren wir Ihnen unser „Surf & Turf“ auch mit  
einer gebratenen Black Tiger Crevette anstelle des Hummers CHF 49.00

Entrecôte vom US Freiland Rind am Stück gebraten  
dazu Kräuterbutter, Pommes frites und  
saisonale Gemüseplatte CHF 42.00

Châteaubriand vom US Freiland Rind  
dazu Sauce Bearnaise, Mandelkroketten  
und saisonale Gemüseplatte CHF 48.00

US Rindsfilet am Stück gebraten  
an einer Blauburgunder Reduktion, dazu  
Pommes Gaufrettes aus Klettgauer Kartoffeln und  
saisonale Gemüseplatte CHF 47.00

---

# Bankett Speisekarte

---

## Für unsere kleinen Gäste

---

„Globi“ Paniertes Schweineschnitzel Pommes frites	CHF 11.50
„Miss Piggy“ Schweineschnitzel mit Rahmsauce Spätzli	CHF 11.50
„Nemo“ Fischknusperli Pommes frites	CHF 11.00
„Donald“ Chicken Nuggets Pommes frites	CHF 13.00

---

# Bankett Speisekarte

---

## Dessert Hausspezialitäten

---

Vacherin Glacé mit Früchten	CHF	12.00
Schwarzwäldertorte	CHF	5.00
<b>Dessert-Buffer:</b> Gebrannte Crème, Schwarzwäldertorte, Käse, Rahmglacé, Fruchtsalat, Flammerie, Mousse au Chocolat ab 20 Personen, preis pro Person	CHF	22.00

---

## Desserts

---

Coupe Dänemark	CHF	7.00
Coupe Passion	CHF	7.00
Fruchtsalat aus frischen Früchten	CHF	8.50
2 gemischte Glacé mit Rahm	CHF	6.30
Caramelköppli	CHF	7.00
Hausgemachtes Mousse au Chocolat	CHF	10.00
Diverse Torten		Preis auf Anfrage

---

## Käse

---

Käseplatte	CHF	8.50
------------	-----	------

---

# Unsere Banketträumlichkeiten

---

## Kleines Säali

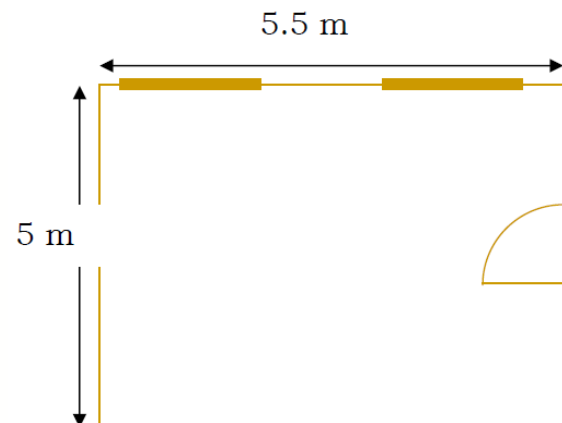
---

Im 1. Stock

Tische im Block: bis 20 Personen

Tische als U-Form: bis 22 Personen

Tische in Reihen: bis 24 Personen



---

## Speisesäali

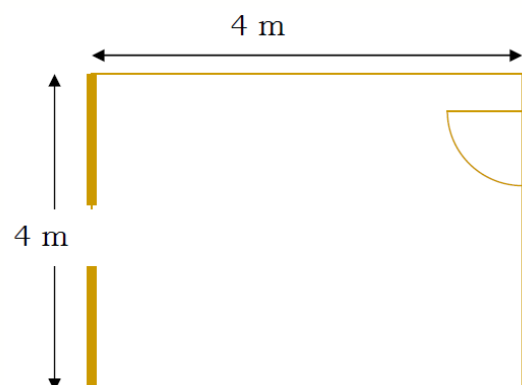
---

Parterre ( Rollstuhlgängig)

Tische im Block: bis 14 Personen

Tische als U-Form: bis 12 Personen

Tische in Reihen: bis 16 Personen



# Unsere Banketträumlichkeiten

---

## Saal 1

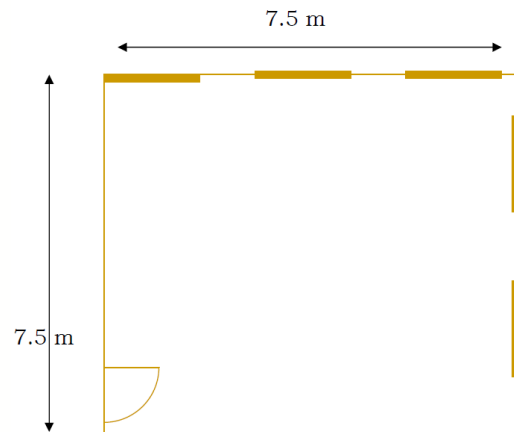
---

1.Stock

Tische im Block: bis 26 Personen

Tische als U-Form: bis 45 Personen

Tische in Reihen: bis 48 Personen



## Saal 2

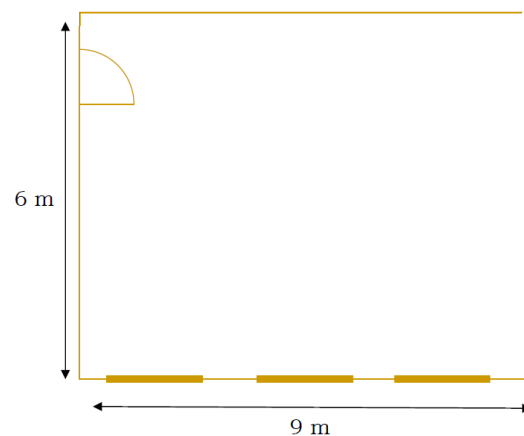
---

1.Stock

Tische im Block: bis 24 Personen

Tische als U-Form: bis 38 Personen

Tische in Reihen: bis 48 Personen



# Unsere Banketträumlichkeiten

---

## Grosser Saal

---

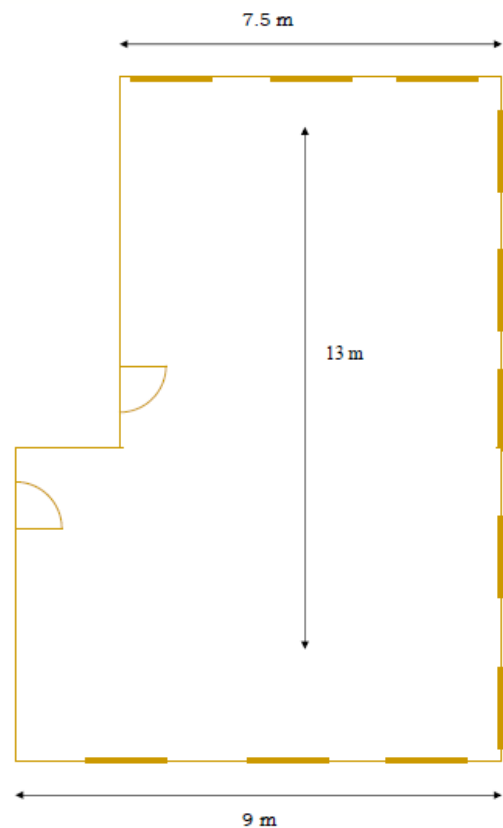
### 1. Stock

Tische in U-Form: bis 80 Personen

10er Tische: bis 90 Personen

Tische in E-Form: bis 110 Personen

Tische in Reihen: bis 130 Personen



---

## Parkmöglichkeiten

---

Unser Haus verfügt über einige eigene Parkplätze.  
Sollten diese nicht genügen, finden sie visavis vom Restaurant ein öffentliches  
Parkplatzareal.

---

## Nützliche Hinweise mit Platz für Notizen

---

### Menü

---

Unserem Ordner entnehmen Sie unsere Menüvorschläge.  
Wir sind selbstverständlich auch offen für Neues.

Meine Notizen:

---

### Transportmittel

---

Das Restaurant ist in der Nähe öffentlicher Verkehrsmittel. Sie können uns nicht nur mit dem Auto sondern auch bequem mit Bus (Linie 21, Haltestelle Beringen Sonne / Linie 28, Haltestelle Brandplatz) oder Bahn (Haltestelle Beringen Badischer Bahnhof) erreichen.

Meine Notizen:

---

### Tischdekoration

---

Möchten Sie Blumen, Kerzen oder haben Sie einen anderen individuellen Wunsch? Lassen Sie es uns wissen, wir beraten Sie gerne.

Meine Notizen:

---



## Nützliche Hinweise mit Platz für Notizen

---

### Rauchen

---

Wir sind ein Nichtraucher-Restaurant.  
Raucher sind Herzlich Willkommen und werden gerne auch in unserer AVO-Smoker Lounge bedient. Hier finden Sie eine grosse Auswahl an Cigarren.

Meine Notizen:

---

### Kaffee / Spirituosen

---

Möchten Sie Kaffee zu ihrem Anlass? Oder möchten Sie eine kleine Auswahl an Spirituosen anbieten? Wir haben eine Auswahl von über 200 auserlesenen Spirituosen, ob Rum, Whiskey, Cognac, Grappa oder Fruchtbrände, wir beraten Sie gerne.

Meine Notizen:

---

## Nützliche Hinweise mit Platz für Notizen

---

### Wein / Getränke

---

Unsere Weinkarte umfasst nebst den regionalen Weinen auch klassische und „exotische“ Weine aus verschiedenen Anbauländern. Gerne dürfen sie sich in unserem Weinkeller Zeit nehmen, um den für Sie passenden Wein auszusuchen.

Meine Notizen:

---

### Verlängerung

---

Unser Restaurant hat normalerweise bis 23 / 24 Uhr geöffnet. Um die Sperrstunde nicht zu übertreten, muss eine kostenpflichtige Verlängerung eingereicht werden.  
Bitte teilen Sie uns bei Ihrer Reservierung mit, wenn Ihr Anlass später enden sollte. Wir beraten Sie gerne.

Meine Notizen:

---

# Nützliche Hinweise mit Platz für Notizen

---

## Musik / Unterhaltung

---

Sie haben die Möglichkeit in unseren Sälen im 1. Stock Musik- oder Liveunterhaltung anzubieten.

Meine Notizen:

---

## Menükarten / Sitzordnung

---

Wir bitten Sie Menükarten oder eine evt. Sitzordnung selbst zu gestalten.

Meine Notizen:

---

## Sonstiges

---

Meine Notizen:

---

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

---

Soweit im Text nicht anders bezeichnet, gelten als Vertragsparteien im folgenden:  
Gemeindehaus Beringen Gastro GmbH und die durchführende Firma oder Person als „Veranstalter“.

### 1. Vertragsabschluss

Der Veranstaltungsvertrag über die Miete von Räumen, Flächen, und sonstigen Leistungen kommt mit der schriftlichen Bestätigung durch die Gemeindehaus Beringen Gastro GmbH zustande. Ist für eine Veranstaltung eine Bewilligung notwendig, wird diese vom Veranstalter eingeholt. Ausgenommen ist die Bewilligung über Verlängerungen der Restaurantöffnungszeiten.

### 2. Preise und Zahlungsbedingungen

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Eine Erhöhung der Mehrwertsteuer nach Vertragsabschluss geht zu Lasten des Veranstalters. Alle Preise beziehen sich auf Schweizer Franken. Preisanpassungen sind ausdrücklich vorbehalten.

Rechnungen des Restaurants sind nach Erhalt innert 10 Werktagen netto zu zahlen. Wird die Rechnung voll oder teilweise von den Teilnehmern beglichen, so bezahlen diese ihre anteiligen Rechnungen im Restaurant unmittelbar nach dem Ende der Veranstaltung.

### 3. Teilnehmerzahl

Der Veranstalter teilt dem Restaurant spätestens 2 Werktage vor Veranstaltungsbeginn die definitive Teilnehmeranzahl mit. Die Personenzahl welche 48 Stunden vor dem Anlass gemeldet wird, ist maßgebend für die Minimum Rechnungsstellung. Es wird lediglich eine Differenz von 5% nach unten akzeptiert darüber hinausgehende Abweichungen nach unten werden bei der Rechnungslegung nicht berücksichtigt und gehen zu Lasten des Veranstalters.

Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl nach oben wird der Abrechnung die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt.

Bei den Tagungspauschalen gilt zu beachten, das dem Restaurant 2 Tage von dem Anlass die Teilnehmerzahl bestätigt wird. Diese Garantiezahl bildet die tatsächliche Berechnungsgrundlage für die Tagespauschale, auch wenn sie von den Teilnehmern nicht oder nur teilweise genutzt wird.

### 4. Stornierung

Kann die Veranstaltung ohne Verschulden des Restaurants nicht durchgeführt werden, so behält das Restaurant den Anspruch auf Zahlung der Vergütung entsprechend der Auftragsbestätigung. Für diesen Anspruch ist der Zeitpunkt des Einganges der Stornierung maßgeblich. Diese hat auf jeden Fall schriftlich zu erfolgen.

#### 4.1. Annullierungsfristen:

- bis 60 Tage: keine Kosten
- 60. bis 30. Tag 40% der gebuchten Leistungen
- 30. bis 10. Tag 60% der gebuchten Leistungen
- 10. bis 01. Tag 80% der gebuchten Leistungen

### 5. Drittleistungen

Soweit das Restaurant für den Veranstalter technische oder andere Einrichtungen beschafft, handelt das Restaurant im Namen und auf Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter haftet für die Behandlung und ordnungsgemäße Rückgabe dieser Einrichtungen und stellt das Restaurant von allen Ansprüchen Dritter frei.

### 6. Speisen und Getränke

Sämtliche Speisen und Getränke sind vom Restaurant zu beziehen. Bitte nehmen Sie in Sonderfällen mit uns Kontakt auf.

---

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

---

### 7. Nachtzuschläge

Für Veranstaltungen, welche länger als 23/24 Uhr dauern, ist das Restaurant bei der Reservierung zu informieren.

### 8. Schäden und Haftung

Für Beschädigung oder Verlust an Einrichtung oder Inventar, die während der Veranstaltung verursacht wurden, haftet der Veranstalter, ohne dass es eines Nachweises des Verschuldens durch das Restaurant bedarf. Das Aufhängen von Plakaten, Grafiken oder Charts ist nur auf den hierfür vorgesehenen Pinnwänden gestattet. Das Beschriften von Flächen, insbesondere Projektionswände, ausgenommen der hierfür vorgesehenen Flipcharts ist zu unterlassen. Für Verlust oder Beschädigung von eingebrachten Gegenständen bei Konferenz- oder Bankett-Veranstaltungen übernimmt das Restaurant keine Haftung. Dieser Haftungsausschluss erstreckt sich auch und vor allem auf vertrauliche Dokumente, Medien oder Datenträger. Die Versicherung für eingebrachte Sachen hat der Veranstalter selbst zu besorgen.

### 9. Informationspflicht

Der Veranstalter ist dafür verantwortlich, dass diese Geschäftsbedingungen auch den durch den Veranstalter hinzugezogenen Dritten (Teilnehmer, Musiker, Aussteller etc.) bekannt gemacht werden.

### 10. Sonstiges

Raumänderungen bleiben dem Restaurant vorbehalten, soweit dies unter der Berücksichtigung der Interessen des Restaurants für den Veranstalter zumutbar ist.

Die Unwirksamkeit einer dieser Geschäftsbedingungen zieht nicht die Unwirksamkeit anderer Bestimmungen nach sich. Anstelle der ungültigen Bestimmungen gilt eine ihr nahe kommende Bestimmung.

Einzelne Bedingungen, Vereinbarungen und Nebenabreden können je nach Art der Veranstaltung individuell angepasst werden, bedürfen dann aber der Schriftform. Dies gilt insbesondere für die Aufhebung dieser Formerfordernis.

Hat das Restaurant begründeten Anlass zur Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Restaurationsbetrieb, die Sicherheit sowie das Renommee des Hauses gefährdet, und in Fällen höherer Gewalt, kann das Restaurant die Veranstaltung jederzeit absagen, ohne schadenersatzpflichtig zu werden. Diese Geschäftsbedingungen sind integrativer Bestandteil unserer definitiven Bestätigung.

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Schaffhausen.

---

Gemeindehaus Beringen Gastro GmbH  
Oberdorf 12, 8222 Beringen  
Tel.: 052 685 10 91  
Fax : 052 685 19 72  
[info@gemeindehaus-beringen.ch](mailto:info@gemeindehaus-beringen.ch)  
[www.gemeindehaus-beringen.ch](http://www.gemeindehaus-beringen.ch)