



*Gasthof*  
**Luegeten**

# FESTFREUDE, SO WEIT DAS AUGE REICHT

Der Gasthof Luegeten ist eine wunderbare Heimat für ganz besondere Anlässe. Hier auf der unverbauten Anhöhe mitten in schönster Natur geniesst man eine einzigartige Rundumsicht auf den ganzen Zürichsee. Sich mit Freunden, Familie, Kunden oder Geschäftspartnern hinsetzen, feiern, geniessen und den Blick über die Landschaft schweifen lassen: Wo kann man das besser als in der Luegete? Gibt es ein Lokal mit einer grandioseren Aussicht?

Das Setting ist ganz und gar einmalig. Schaut man von der Terrasse auf Wiesen, Wälder und den See hinunter, fühlt man sich wie im Himmel voll schönster Glücksgefühle. Der perfekte Ort für Hochzeiten,

Geburtstage, Taufen, Jubiläen und alle die Anlässe, die einen gebührenden Rahmen verdienen. Der Gasthof Luegeten bietet reichlich Platz für unvergessliche Festmomente – ob im geräumigen Innenbereich, den damit verbundenen Wintergärten, auf den grosszügigen Balkons oder der grandiosen Terrasse.

In unserer Bankettdokumentation finden Sie alles, was es für Ihr Fest braucht. Lassen Sie sich inspirieren und rufen Sie uns bei Fragen einfach an. Es würde uns sehr freuen.



# RÄUMLICHKEITEN

## Viel Raum für grossartige Festerlebnisse.

Der Gasthof Luegeten bietet mit Restaurant, einer Terrasse, zwei Wintergärten, zwei Balkons, einer ersten Etage und dem prächtigen Umschwung eine herrliche Bühne für schönste Festträume von unterschiedlicher Grösse.

## Genuss rundum im Restaurant Parterre

Hier geniesst man auch im Innenbereich beste Rundumsicht. Die runden Divan-Arrangements und Tische erlauben Gästen immer wieder neue Ein- und Ausblicke, was speziell bei einem Festanlass zu einem tollen Ambiente beiträgt. Das Restaurant ist unsere Vorstellung eines modern interpretierten Landgasthofs, der offen für Horizonterweiterungen ist.

## Wintergärten und Sommerträume

Ans Restaurant im Parterre angeschlossen sind zwei geräumige Wintergärten. Bei Bedarf verbindet sich so der ganze Raum nach aussen. Im Winter ist dieses zusätzliche Raumangebot schön wettergeschützt und im Sommer luftig und frisch mit weit offenen Türen.

## Erste Etage und Balkonterrasse

Ein paar Stufen weiter oben gibt es mehr zu sehen. In der ersten Etage bietet sich auf einer grossen Fläche die Bühne für Anlässe mit noch besseren Aussichten. Hier liegt einem der ganze See von Zürich bis Rapperswil zu Füssen. Nicht nur für ein Hochzeitsfest garantiert der Gasthof Luegeten ein Gefühl wie auf Wolke sieben.

## Ort und Personenanzahl

Restaurant Parterre:	<b>95 Sitzplätze, 120 Stehplätze</b>
Wintergarten Wests:	<b>30 Sitzplätze</b>
Wintergarten See:	<b>40 Sitzplätze, 60 Stehplätze</b>
Terrasse EG:	<b>95 Sitzplätze, 120 Stehplätze</b>
Restaurant 1. Stock:	<b>60 Sitzplätze, 60 Stehplätze</b>
Terrasse 1. Stock West:	<b>25 Sitzplätze, 40 Stehplätze</b>
Terrasse 1. Stock See:	<b>20 Sitzplätze, 30 Stehplätze</b>
2. Stock Party	<b>20 Sitzplätze, 50 Stehplätze</b>
Weinkeller	<b>15 Sitzplätze, 20 Stehplätze</b>

# MINDESTKONSUMATION

## Ort und Preis

Restaurant Parterre:	CHF	<b>15 000.-</b>
Wintergarten West:	CHF	<b>3 000.-</b>
Wintergarten See:	CHF	<b>4 000.-</b>
Restaurant 1. Stock:	CHF	<b>6 000.-</b>
Terrasse 1. Stock West (nur bei Schönwetter):	CHF	<b>2 500.-</b>
Terrasse 1. Stock See (nur bei Schönwetter):	CHF	<b>2 000.-</b>
Weinkeller:	CHF	<b>1 500.-</b>
2. Stock für Party:	CHF	<b>2 000.-</b> + Stunden Mitarbeiter
Ganzer Innenbereich und Terrasse mit Garten ab 100 Personen muss der Innenbereich des Gasthof Luegeten mit der Terrasse vorne und dem Garten exklusiv reserviert werden	am Mittag oder Abend ganzer Tag	<b>30 000.-</b> <b>40 000.-</b>

## Apéro ohne anschliessendes Essen

Mo. – Mi.	CHF	<b>60.-</b> pro Person
Do. – So.	CHF	<b>100.-</b> pro Person









# UNSERE SPEISEN

## HÄPPCHEN

<b>Bruschetta Rindstatar</b>	7.-
<b>Bruschetta Swiss-Lachstatar</b>	7.-
<b>Bruschetta Aubergine &amp; getrocknete Tomaten</b>	5.-
<b>Bruschetta Crevetten Cocktail</b>	7.-
<b>Bruschetta Frischkäse mit Trüffel</b>	6.-
<b>Saisonaler Suppenhot</b>	5.-

Mindestbestellmenge sind 20 Stück pro Sorte

## ZUM TEILEN

<b>Parmesan, Oliven, Nüssli</b>	16.-
<b>Gebackene Champignons</b> Mit hausgemachter Sauce Remoulade	16.-
<b>Guacamolé-Olé-Olé</b> Mit knusprigem Brot	16.-
<b>Luegeten Tour d'Horizon</b> Rindstatar, Tomaten-Tapenade, Burrata und knuspriges Brot	26.-
<b>Mortadella mit Trüffel und Straciatella di Burrata</b> Dünn geschnittener Trüffelmortadella herrliche Straciatella Creme, Brot	19.-



## VORSPEISEN

<b>Lauwarme Crevetten</b> Mit Zitronenvinaigrette und frischem Basilikum	23.-
<b>Luegetensalat</b> Knackiger Salat mit Früchten, Kernen	14.50
<b>Handgeschnittenes Rindstatar</b> Klassisch zubereitet mit knusprigem Brot	24.-
<b>Tomaten- und Burrata-Salat</b> Mit Rucola und Balsamico	19.-
<b>Vitello mediterrano</b> Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch, mit Gemüse vinaigrette, Zitrone und Kräutern	25.-
<b>Schweizer Crevetten-Cocktail</b> Cocktail-Crevetten, klassisch serviert mit Avocado	24.50
<b>Ganze Artischocke (Saisonal ca. Mai - Aug.)</b> Serviert mit Gemüse vinaigrette	19.50

## KINDERMENÜ

<b>Fischknusperli mit Pommes</b>	17.50
<b>Wienerschnitzel mit Pommes</b>	21.50
<b>Chicken Nuggets mit Pommes</b>	17.50
<b>Butter Macaroni</b>	10.-
<b>Kinder-Pastetli</b> Mit Brätchügeli und Pilzen	15.-

## HAUPTGÄNGE

<b>Rindsfilet Tournedos Fabulosos Ojo de Augua 200g</b> von Dieter Meyers Farm in Argentinien wahlweise mit Jus, Café de Paris oder Morchelrahmsauce	62.-
<b>Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art"</b> Butter Rösti	48.-
<b>Knuspriges Mistkratzerli</b> Kräutersauce	39.50
<b>Kalbskotelett 450 g</b> nach Rezept von Jacky Donatz	65.-
<b>Felchen Knusperli aus dem Zürichsee</b> Mit Tartaresauce	34.50
<b>Maccaroni mit Trüffelrahmsauce</b> Mit frischem schwarzem Trüffel	34.-
<b>Maccaroni al Vodka</b> Mit Chilliflocken	25.-

## BEILAGEN

<b>Cervo Fries mit Trüffel Flavour</b>	14.50
<b>Pommes Frites</b>	8.-
<b>Gurkensalat</b>	8.-
<b>Saisonales Gemüse</b>	8.-
<b>Weisswein Risotto</b>	8.-
<b>Butter Rösti</b>	12.-
<b>Beilagensalat</b>	8.-

## DESSERT

<b>Bananen-Split</b> Ein klassischer Genuss	15.-
<b>Flüssiges Schokoladenkuchlein</b> Mit Sauerrahmglace	16.-
<b>Riesen Crèmeschnitte</b> Ein Traum in Schichten	pro Person 13.-
<b>Caramelchöpfli</b> Mit Schlagrahm	14.50
<b>Mini-Karottengugelhupf</b> Mit Sauerrahmglace und Haselnüssen	17.-
<b>Glacechübeli</b> vom Schlattgut in Herrliberg	6.50
<b>Luegeten Dessertbuffet (ab 20 Personen)</b> Bananen Split, Caramelchöpfli Glacechübeli vom Schlattgut in Herrliberg	18.-
<b>Zuckerbäcker Dessertbuffet (ab 20 Personen)</b> Saisonale Mini-Patisserie vom Marc Döhring	24.50

*Fisch, Fleisch und Vogel sind ausschliesslich aus der Schweiz.  
Für detaillierte Informationen zum Fischfang sowie bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie unseren Service.  
Brot und Backwaren aus Schweizer Produktion.  
Für Süsswasserfisch bürgt Berufsfischer Adrian Gerny züriseefisch.ch  
Snow Crab: Bianchi AG (Norwegen)*

*Preise in Schweizer Franken, inkl. 8,1 % MwSt.*

# UNSERE TAVOLATA

## TAVOLATA «ETZEL»

**Tomaten- und Burrata-Salat**  
mit Rucola und Balsamico

**Guacamolé-Olé-Olé**  
mit knusprigem Brot

**Vitello mediterrano**  
Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch  
mit Gemüsevinaigrette, Zitrone und Kräutern

*pro Person* **CHF 26.-**

**Zürichsee Hechtfilet**  
mit Spinat

**Maccaroni mit Trüffelrahmsauce**  
Mit frischem Schwarzen Trüffel

**Rindsfilet Tournedons fabulosos**  
**Ojo de Augua 200 g**  
Wahlweise Jus, Café de Paris oder Morchelrahmsauce

**Weissweinsrisotto & saisonales Gemüse**

*pro Person* **CHF 69.50**

**Zuckerbäcker Dessertbuffet (ab 20 Personen)**  
Saisonale Mini-Pâtisserie vom Marc Döhring

*pro Person* **CHF 24.50**

**Total Tavolata** *pro Person* **CHF 120.-**

## TAVOLATA «PFANNENSTIL»

**Gebackene Champignons**  
Mit hausgemachter Sauce Remoulade

**Vitello mediterrano**  
Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch  
mit Gemüsevinaigrette, Zitrone und Kräutern

**Lauwarme Crevetten**  
mit Zitronenvinaigrette und Basilikum

*pro Person* **CHF 25.-**

**Knuspriges Mistkratzerli**  
mit Kräutersauce

**Wiener Schnitzel vom Schwyzer Kalb**  
Mit Preiselbeeren und Zitrone

**Maccaroni al Vodka**  
Mit Chiliflocken

**Saisonales Gemüse & Pommes Frites**

*pro Person* **CHF 62.-**

**Luegeten Dessertbuffet (ab 20 Personen)**  
Bananen-Spilt, Caramelchöpfli  
Glacechübeli vom Schlattgut in Herrliberg

**CHF 18.- pro Person**

**Total Tavolata** *pro Person* **CHF 105.-**





## TAVOLATA «UETLIBERG»

**Handgeschnittenes Rindstatar**  
mit knusprigem Brot

**Tomaten- und Burrata-Salat**  
Die frische Zauberformel, mit Rucola und Balsamico

**Luegetensalat**  
Knackiger Salat mit Früchten, Kernen

*pro Person* **CHF 24.-**

**Kalbs Cordon Bleu**  
mit rezentem Bergkäse und Bauernschinken

**Felchen Knusperli**  
aus dem Zürichsee mit Tartaresauce

**Saisonale Ravioli (vegetarisch)**

**Gurkensalat & Pommes Frites**

*pro Person* **CHF 58.-**

**Riesen Cremeschnitte**

*pro Person* **CHF 13.-**

**Total Tavolata**

*pro Person* **CHF 95.-**

## TAVOLATA «SÄNTIS»

**Gemischter Jungblattsalat**

**Gebackene Champignons**  
mit hausgemachter Sauce Remoulade

*pro Person* **CHF 17.50**

**Fischknusperli mit Tartarsauce**

**Pouletflügeli**

**Pommes Frites & saisonales Gemüse**

*pro Person* **CHF 41.50**

**Glace-Chübeli**

Vom Schlattgut in Herrliberg

*pro Person* **CHF 6.90**

**Total Tavolata**

*pro Person* **CHF 65.90**



*Fisch, Fleisch und Vogel sind ausschliesslich aus der Schweiz.  
Für detaillierte Informationen zum Fischfang sowie bei Allergien  
und Unverträglichkeiten fragen Sie unseren Service.  
Brot und Backwaren aus Schweizer Produktion.  
Für Süsswasserfisch bürgt Berufsfischer Adrian Gerny züriseefisch.ch  
Snow Crab: Bianchi AG (Norwegen)*

*Preise in Schweizer Franken, inkl. 8,1 % MwSt.*

# GETRÄNKE

## SOFTGETRÄNKE

<b>Wasser mit / ohne Kohlensäure</b>	1l	<b>9.50</b>
<b>Sprite, Sinalco</b>	30cl	<b>5.-</b>
<b>Coca Cola, Coca Cola Zero</b>	1.5l	<b>17.50</b>
<b>Rivella rot / blau / grün</b>	30cl	<b>5.50</b>
	1.5l	<b>17.50</b>

## APÉROGETRÄNKE

<b>Aperol Spitz</b>	<b>14.-</b>
Aperol, Prosecco, Soda	
<b>No-Perol Spritz</b>	<b>15.-</b>
Rebels 0.0% Aperitif, Aperitif Amiceri, Bitter-Sweet Pink Grapefruit, Bitter Lemon, Soda	
<b>Heino</b>	<b>18.-</b>
Champagne, Green Apple, Yuzu, Soda	
<b>Sundowner</b>	<b>18.-</b>
Italicus, Suze, Noilly Prat, Prosecco, Grapefruit, Lemon Juice, Soda	
<b>Hausgemachter Ice Tea</b>	1l <b>17.-</b>
<b>Prosecco-Bowle mit Beeren</b>	1l <b>85.-</b>
<b>Alkoholfreie Bowle mit Beeren</b>	1l <b>29.50</b>



## BIERE

<b>Einsiedler Maisgold</b>	33cl	<b>6.50</b>
<b>Einsiedler Weizen</b>	50cl	<b>9.-</b>
<b>Einsiedler (Alkoholfrei)</b>	33cl	<b>6.50</b>

## SPIRITUOSEN

<b>Tanqueray Gin, Koskenkorva Vodka</b>		
<b>Brugal Anejo Rum, Jameson Whiskey</b>		
<i>inkl. Fillers</i>	0.7l	<b>180.-</b>
<b>The Gardener French Riviera Gin by Brad Pitt</b>		
<b>Monkey 47 Gin, Elyx Vodka, Havana Club 7 años Rum</b>		
<b>Monkey Shoulder Whisky</b>		
<i>inkl. Fillers</i>	0.7l	<b>220.-</b>
<b>Luxador Limoncello</b>	1l	<b>94.-</b>

## WARME GETRÄNKE

<b>Espresso</b>	<b>5.-</b>
<b>Kaffee</b>	<b>5.50</b>
<b>Tee</b>	<b>5.-</b>





# WEINE

## SCHAUMWEINE

- Prosecco Millesimato** 0,75 l 69.-  
Furlan, Valdobbiadene, Veneto (I)  
Glera
- Fischer's Fritz Champagner** 0,75 l 110.-  
Soutiran, Champagne (F)  
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
- Petite Fleur de Miraval** 0,75 l 150.-  
Fleur de Miraval (F)  
Pinot Noir, Chardonnay

## ROSÉ

- Insel Ufnau's Federweisser** 0,75 l 59.-  
Klosterkellerei Eindiedeln, Schwyz (CH)  
Pinot Noir
- Rosé Miraval** 0,75 l 69.-  
Brad Pitt & Marc Perrin,  
Côtes de Provence AOC(F)  
Grenache
- Whispering Angel** 0,75 l 77.-  
Château D'Esclans, Côtes de Provence (F)  
Cinsault, Syrah, Rolle, Tibouren, Grenache

## ALKOHOLFREI

- Sparkling Tea Bla** 0,75 l 65.00  
Copenhagen Company, Dänemark
- Achtsam Riesling** 0,75 l 55.00  
Kloster Eberbach, Rheingau (D)

## WEISSWEINE

- Blanc de Village Seminar Küsnacht** 0,75 l 65.-  
Weingut Diederik, Küsnacht (CH)  
Cabernet blanc, Sauvignac, Muscaris
- Insel Ufnau's Riesling-Sylvaner** 0,75 l 59.-  
Klosterkellerei Einsiedeln, Schwyz (CH)  
Riesling-Sylvaner
- Insel Ufnau's Räuschling** 0,75 l 59.-  
Klosterkellerei Einsiedeln, Schwyz (CH)  
Räuschling
- Restaurant Coco Heida** 0,75 l 69.-  
St. Jodern Kellerei, Wallis (CH)  
Savagnin Blanc
- Petite Chablis** 0,75 l 66.-  
Domaine Durup, Chablis (F)  
Chardonnay
- Sauvignon Blanc** 0,75 l 44.-  
Domaine de Castelnaud, Languedoc (F)  
Sauvignon Blanc
- Chardonnay** 0,75 l 44.-  
Domaine de Castelnaud, Languedoc (F)  
Sauvignon Blanc
- Macôn - Igé Balnc** 0,75 l 105.-  
Château Montose, Saint-Estèphe (F)  
Merlot, Cabernet Sauvignon
- Sauvignon Blanc** 0,75 l 55.-  
Vini de Lorenzi, Friaul (I)  
Sauvignon Blanc
- Riesling Feinherb** 0,75 l 63.-  
Weingut Wegeler, Mosel (D)  
Riesling
- Grüner Veltliner Caractère** 0,75 l 58.-  
Weingut Weszeli, Kamptal (A)  
Grüner Veltliner

*Jahrgänge gemäss aktuellem Sortiment des Restaurants.  
Gerne dürfen Sie auch Ihren eigenen Wein mitbringen.  
Dafür wird ein Zapfengeld von 35 Franken pro Flasche (0.75l) verrechnet.  
Preise in Schweizer Franken, inkl. 8,1 % MwSt*

## ROTWEINE

<b>Insel Ufnau's Pinot Noir</b> Klosterkellerei Einsiedeln, Schwyz (CH) Pinot Noir	0,75 l	59.-
<b>Insel Ufnau's Bordeaux Blend</b> Klosterkellerei Einsiedeln, Schwyz (CH) Merlot, Cabernet Sauvignon Cabernet Franc, Malbec	0,75 l	66.-
<b>Millevolti Rosso Reserva</b> Fumagalli, Tessin (CH) Cabernet Jura, Cabertin, Merlotin	0,75 l	95.-
<b>Treggiaia</b> Villa Bibiani, Chianti Montalbano (I) Sangiovese, Cabernet Sauvignon	0,75 l	66.-
<b>Pulignano</b> Villa Bibbiani, Chianti Montalbano (I) Sangiovese	0,75 l	85.-
<b>Lulu's Cabernet Sauvignon</b> Vini di Lorenzi, Friaul (I) Cabernet Sauvignon	0,75 l	44.-
<b>Marciliano</b> Tenuta Marciliano, Umbria (I) Cabernet Sauvignon Cabernet Franc	0,75 l	95.-
<b>Trus Reserva</b> Bodegas Trus, Ribera del Duero (E) Tempranillo	0,75 l	90.-
<b>Manoir de Gay</b> Chateau le Gay, Pomerol (F) Merlot	0,75 l	85.-
<b>La Dame de Montrose</b> Château Montose, Saint-Estèphe (F) Merlot, Cabernet Sauvignon	0,75 l	105.-
<b>Geyserville Alexander Valley</b> Ridge Vineyards, Sonoma County (US) Zinfandel	0,75 l	105.-









# GROSSGEDRUCKTES

Wir sind keine Freunde von Kleingedrucktem auf der letzten Seite. Um einen reibungslosen Ablauf gewähren zu können, bitten wir Sie, nachfolgende Punkte zu beachten:

## GRUNDLAGE

Als Grundlage gilt die Reservations- / Auftragsbestätigung bzw. die vom Kunden unterzeichnete Offerte.

## PERSONENZAHL

Der Kunde verpflichtet sich, uns die verbindliche Anzahl Personen möglichst frühzeitig, spätestens aber 72 Stunden vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen. Diese Personenanzahl ist die Grundlage für die Rechnungsstellung. Hiervon abweichende Regelungen bedürfen der Absprache und der schriftlichen Bestätigung unsererseits.

## MENÜAUSWAHL

Die Auswahl der Speisen und Getränke muss bis spätestens 14 Arbeitstage vor Anlass definiert werden. Die Getränke werden nach effektiver Konsumation, die Speisen mindestens wie vorbestellt in Rechnung gestellt.

## VERANSTALTUNGEN MIT VERLÄNGERUNG

Bei Veranstaltungen, die länger als die offiziellen Öffnungszeiten dauern, verrechnen wir zusätzlich die Überzeitbewilligung in Form einer Grundgebühr von CHF 100 und zusätzlich je Verlängerungsstunde CHF 25. Verlängerungen sind nur im Restaurant (Innen) von 24.00 bis 4.00 Uhr möglich.

## STUNDENSÄTZE/ÜBERZEIT

Für Veranstaltungen, die länger als die offiziellen Öffnungszeiten dauern, oder bei Wartezeiten, verrechnen wir folgende Stundensätze:

Chef de Service / Chef de Cuisine CHF 65 pro Stunde  
Servicemitarbeiter / Koch CHF 45 pro Stunde  
Hilfskräfte CHF 35 pro Stunde

## ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Die Rechnung muss 10 Tage nach Rechnungsdatum beglichen werden. Bei grösseren Veranstaltungen behalten wir uns das Recht vor, eine Anzahlung in der Höhe von 50 % des Endbetrages zu verlangen. Die korrekte Rechnungsadresse ist vor dem Anlass mitzuteilen. Bei Kreditkartenzahlungen werden 3 % Kommission auf den Rechnungsbetrag aufgeschlagen.

## ANNULLIERUNGEN

Absagen oder wesentliche Veränderungen müssen uns möglichst frühzeitig und schriftlich durch den Kunden mitgeteilt werden. Bei Absagen innerhalb weniger als 30 Tage vor der Veranstaltung, behalten wir uns das Recht vor, 50 % der Offerte oder der Durchschnittskonsumation von CHF 100.00 pro Person zu verrechnen. Bei Absagen innerhalb von 48 Stunden vor dem Anlass stellen wir 100 % der in Aussicht stehenden Leistungen in Rechnung.



## MUSIK / DARBIETUNGEN

Zu einem beschwingten Fest gehört Musik. Das ist für uns sonnenklar. Leider sehen das Nachbarn, Behörden und Polizei etwas anders. Meist ist ab 22 Uhr die Nachtruhestörung einzuhalten oder die Location erlaubt nur unverstärkte Musik. Und oft ist Musik nur bei Exklusivmiete eines ganzen Lokals möglich. Darum bitten wir Sie, sich mit uns vorab kurzzuschliessen, damit wir Ihre musikalischen Wünsche in die Planung eintunen können. Vielleicht wechseln Sie dazu dann einfach in eines unserer anderen Restaurants, wo Musik via Lautsprecher eher möglich ist.

## MUSIK IM FREIEN STRIKT NUR BIS 21.55 UHR

Das Fest schwingt, der Bär steppt, die Gäste tanzen. Leider müssen wir die Musik im Freien ab 22.00 Uhr abgestellt haben. Darum müssen wir sie um 21.55 Uhr abbremsen und runterdrehen. In diesem Punkt sind wir unerbittlich. Da können Sie den grössten Tanz aufhören. Sorry, wir sind zu absoluter Zero-Tolerance gezwungen. Andernfalls werden wir umgehend reihum mit Schweizer Pünktlichkeit mit Lärmklagen eingedeckt. Und Ihnen müssen wir dann CHF 5'000.- Folgekosten berechnen. Mehr noch: die Behörden drohen, uns die Betriebsbewilligung für den Aussenbereich zu annullieren. Das können wir uns nicht leisten.

Aber vielleicht beginnen Sie einfach eine Stunde früher mit Ihrem Anlass? Dann hat der Wunsch nach «One More Time» auch noch einmal Platz!

Besten Dank für Ihr Verständnis.

## DEKORATIONEN

Dekorationen sind in den Bankett- und / oder Raumkosten nicht inbegriffen. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial darf frühestens 1 Tag vor Anlass geliefert werden und muss innerhalb von 3 Tagen nach dem Anlass wieder mitgenommen werden. Nicht abgeholtes Dekorationsmaterial wird auf Kosten des Veranstalters entsorgt.

## BESTUHLUNG

In der Regel werden die Tische für 4 bis 6 Personen gedeckt.

## SCHÄDEN / HAFTUNG

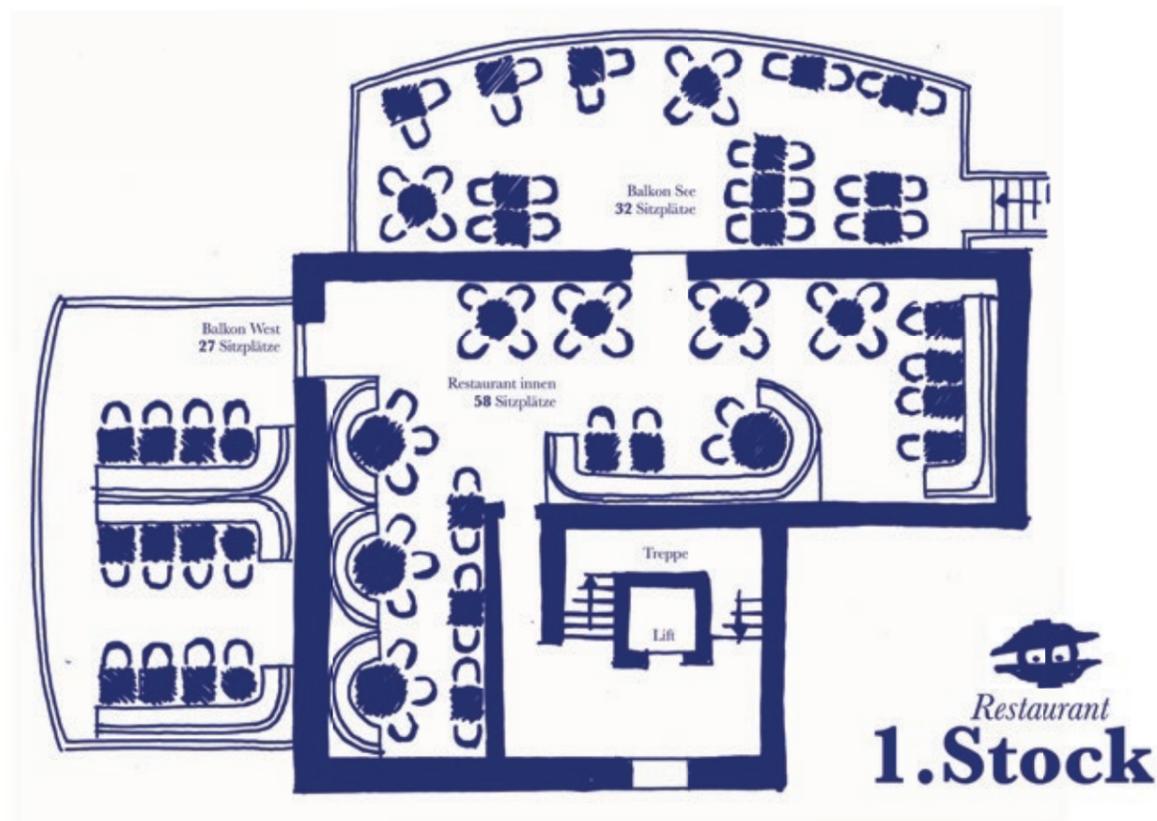
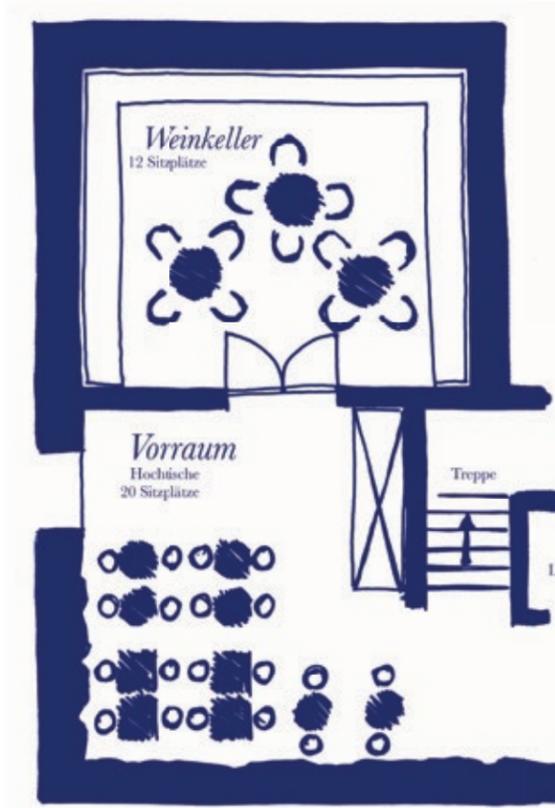
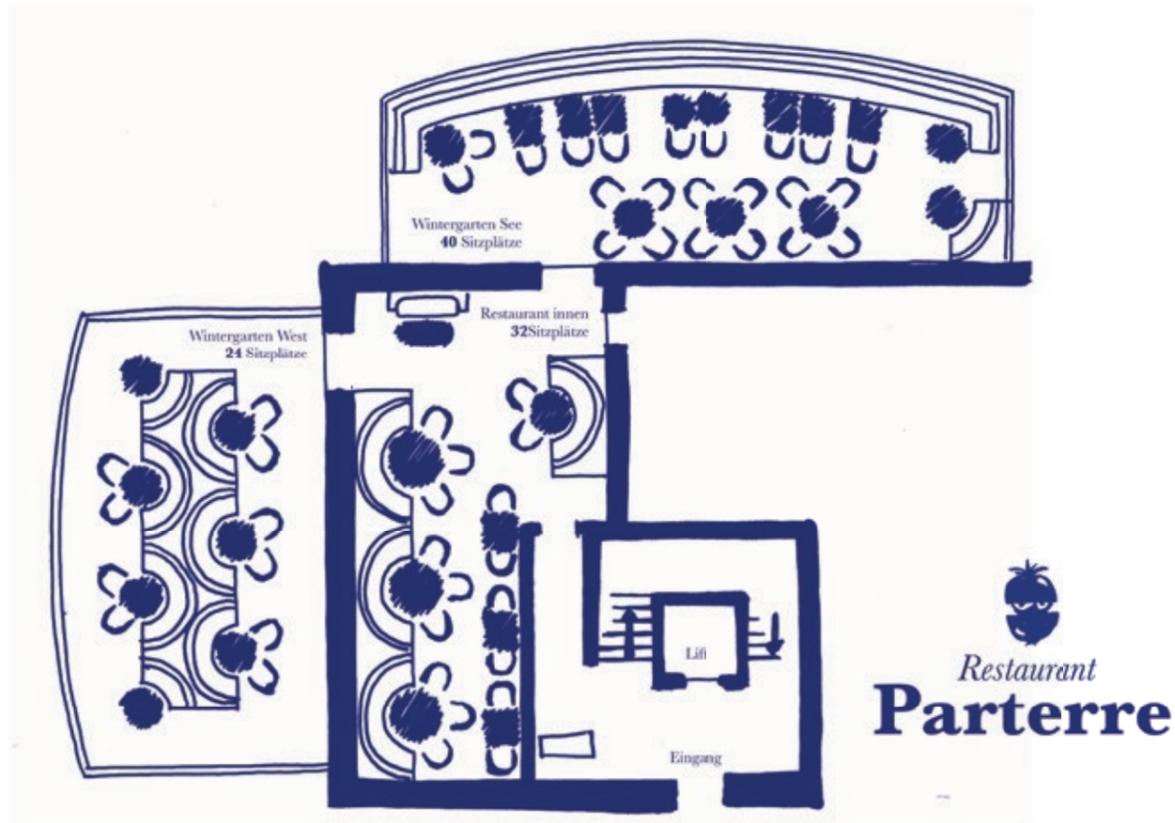
Der Kunde haftet in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen. Für mitgebrachte Sachen übernimmt das Fischer's Fritz bei Verlust oder Schaden keine Haftung.

## REINIGUNG / ABFALL

Müssen infolge ausserordentlicher Verschmutzung Spezialreinigungen sowie zusätzliche Kehrichtabfuhr vorgenommen werden, wird dem Kunden der Mehraufwand verrechnet.

## GERICHTSSTAND

Der Vertrag unterliegt dem Schweizerischen Recht. Gerichtsstand ist Zürich.





Gasthof Luegeten  
Etzelstrasse 224, 8808 Freienbach  
Tel. ++41 (0)55 420 45 44  
[info@gasthof-luegeten.ch](mailto:info@gasthof-luegeten.ch)  
[gasthof-luegeten.ch](http://gasthof-luegeten.ch)