



Liebe Gäste

Herzlich Willkommen im Hombergerhaus Schaffhausen. Geniessen Sie mit Ihren Gästen in kleiner oder grosser Runde ein speziell auf Sie angepasstes Angebot und erleben Sie eine Vielfalt an gastronomischen Köstlichkeiten.

Damit Sie sich eine Vorstellung unseres Angebots machen können, haben wir für Sie unser Angebot zusammengestellt. Um die Auswahl zu erweitern wurde unsere Dokumentation modular gestaltet. Das heisst, dass Sie alle Elemente miteinander kombinieren können. Wir berücksichtigen jederzeit Wünsche für Ihre vegetarischen und kleinen Gäste, sowie Allergiker.

Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren. Wir freuen uns sehr, Sie als Gast in unserem Haus zu begrüessen oder an einem von Ihnen gewünschten Ort bewirten zu dürfen und kulinarisch verwöhnen zu können.

Ihr Gastgeber Reto Hunziker  
& das Team vom Hombergerhaus

Hombergerhaus Gastro AG  
Ebnatstrasse 86  
8200 Schaffhausen

Tel.: +41 52 631 35 10  
Fax: +41 52 624 58 41  
[info@hombergerhaus.ch](mailto:info@hombergerhaus.ch)  
[www.hombergerhaus.ch](http://www.hombergerhaus.ch)

Bürozeiten:  
Montag - Freitag  
09:00 – 11:00 Uhr  
14:00 – 16:00 Uhr





## Zum Apéro...

...sei es mit Geschäftsfreunden zum Abschluss eines erfolgreichen Tages oder als Beginn eines stimmungsvollen Abends....

### Kalt

#### Preis pro Stück

<b>Gemischte Englisch Toast Canapèes oder rustico Baguette</b> mit Schinken, Salami, Antipasti, gehacktem Ei, Käse, Frischkäse, Brie oder Thonmousse	Fr. 3.40
mit Rauchlachs, Rindfleischtatar, Crevetten, Mostbröckli oder Landrauchschinken	Fr. 3.60
<b>Gefüllte Partybrötli</b> mit Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Landrauchschinken, Thonmousse, geräuchertem Lachs oder Tete de Moine	Fr. 3.70
<b>Holzerbaguette</b> (für ca. 10 Personen) (rustica oder hell) mit Schinken, Salami, Eiersalat, Antipasti	Fr. 39.50
mit Rauchlachs, Rohschinken, Mostbröckli	Fr. 49.50
<b>Schaffhauser Munotbrötli mit Riesling und Hallauer Schinkenwurt</b>	Fr. 2.10
<b>Birnenbrotecken mit Brie</b>	Fr. 2.80
<b>Parmesanwürfel mit Trüffelhonig</b>	Fr. 4.20
<b>Lachsrose auf Blinis</b>	Fr. 3.80
<b>Crêpes-Roulade mit Rauchlachs und Frischkäse gefüllt</b>	Fr. 3.80
<b>Thunfischsashimi im Sesammantel mit Dip</b>	Fr. 4.80
<b>Spiessli</b>	
<b>Tomaten-Mozzarella-Spiessli</b> mariniert mit Fleur de Sel, Zitronenpfeffer und Basilikum	Fr. 2.30
<b>Spiessli mit Melonen und Rohschinkensegel</b>	Fr. 2.80
<b>Spiessli mit Antipasti „Verdura“</b> mariniert mit Balsamico-Glace und Olivenöl	Fr. 2.80
<b>Spiessli mit Appenzellerkäsewürfeln, garniert mit Trauben</b>	Fr. 2.40



## **Tartelettes**

Oliven/Rosmarin- oder Mürbeteigtartelettes gefüllt

**mit Antipasti-Mousse oder leichter Thunfisch-Mousse**

Fr. 3.40

**mit mildem Rauchlachs-Tatar oder Mostbröckli-Tatar**

Fr. 3.80

**mit Roquefort–Praline an geröstetem Sesam**

Fr. 3.80

## **Kaltes im Glas**

**Mostbröckli-Tatar mit Quark und Schnittlauch**

Fr. 3.90

**Rauchlachs-Tatar**

Fr. 3.90

**Crevetten-Cocktail**

Fr. 4.20

**Raffiniertes Antipasti-Mousse**

getrocknete Tomaten, Auberginen, Zucchini, Oliven

Fr. 3.60

**Mediterraner Salat**

Tomaten, Oliven, Gurken, frische Kräutern, Fetakäse, Knoblauch und Zwiebeln

Fr. 4.40

**Forelle-Rauchlachs Duett mit Pumpernickel**

Fr. 4.50

**Mit Zitronenpfeffer marinierte Ananaswürfel im Glas**

Fr. 3.60

## **Warm**

**Blätterteig–Gebäck mit Sesam, Mohn, Käse usw.**

Fr. 4.50

**Mini-Schinkengipfeli**

Fr. 2.00

**Wurst Weggli im Blätterteig**

Fr. 2.40

**Gemüse - Brioche**

Fr. 2.60

**Tomaten - Brioche**

Fr. 2.60

**Speck - Brioche**

Fr. 2.60

**Schaffhauser Waffel mediterran**

Fr. 2.60

## **Warmes in der Cocotte**

**Vegetarisches Nasi Goreng mit viel Gemüse**

Fr. 4.80

**Älpler Makronen** *(vegetarisch oder mit Speck)*

Fr. 4.80

**Vegetarische Mousaka**

Fr. 4.80



## Warmes im Glas

	<u>Preis pro Stück</u>
Gebratenes, mariniertes Pouletbrustspiessli auf Erdnussbuttersauce	Fr. 3.80
Gebratenes, mariniertes Rindfleischspiessli auf Thai-Curry	Fr. 4.20
Gebratenes Meat-Ball-Spiessli auf BBQ-Sauce	Fr. 3.60
Lammspiessli mit Wasabi	Fr. 3.80
Scampspiessli mit Lemondip	Fr. 4.20

## Flammkuchen (½)

	<u>Preis pro Person</u>
„Munot“ (Speck, Böhle, Sauerrahm)	Fr. 8.50
„Rhyfall“ (Lauch, geräucherte Forelle, Käse, Sauerrahm)	Fr. 8.50
„Hombbergerhaus“ (Rohschinken, Böhle, Lauch, Sauerrahm)	Fr. 8.50
„Chläggi“ (vegetarisch mit saisonalem Belag)	Fr. 8.50
„Munotglöggli“ (süess mit Apfel & Zimt)	Fr. 8.50

## Süss

Kleiner Schokoladenwürfel mit Ihrem Wunschlogo	Fr. 5.50
Frischer Fruchtsalat im Weckglas	Fr. 3.80
Fruchtspiessli	Fr. 2.30
Fruchtkuchenwürfel	Fr. 2.80
Brönnti Creme im Glas	Fr. 3.20
Mousse au chocolat blanc et noir	Fr. 3.20
Panna Cotta mit Waldbeeren im Glas	Fr. 3.20



## **Apéro „Fix und Fertig“**

**„Mini“** (5-teilig)

pro Person Fr. 13.50

**Mini Schinkengipfeli (2Stück)**

**Oliven Tartelette mit Rauchlachs-Tartar**

**Tomaten-Mozarella-Spiessli mariniert**

**Blätterteig-Gebäck mit Sesam, Mohn, Käse usw.**

**„Klassik“** (7-teilig)

pro Person Fr. 18.50

**Spiessli mit Melone und Rohschinkensegel (2 Stück)**

**Birnenbrotecken mit Brie**

**Tartelettes mit Thunfischmousse (2 Stück)**

**Blätterteig-Wurst-Weggli (2 Stück)**

**„Apero riche“** (6-teilig & Flammkuchen)

pro Person Fr. 26.50

**Mediterraner Salat**

Tomaten, Oliven, Gurken, frische Kräuter, Fetakäse, Knoblauch, Zwiebel

**Tomaten/Mozzarella-Spiessli**

**Flammkuchen**

Frisch zubereitet mit saisonalen Zutaten

**Äpler Makronen in der Cocotte**

**Frischer Fruchtsalat im Weckglas**

**Fruchtkuchenwürfel**



## **Kalte Vorspeisen**

<b>Grüner Blattsalat mit saisonaler Garnitur in der Bowle</b>	Fr. 7.50
<b>Gemischter Salat der Saison in der Bowle</b>	Fr. 9.50
<b>Blattsalat mit Parmesanspänen an Balsamicodressing</b>	Fr. 11.50
<b>Eisbergsalat in der Bowle mit gerösteten Speckstreifen</b>	Fr. 11.50
<b>Salatbuffet mit 6 verschiedenen hausgemachten Salaten (als Vorspeise)</b>	Fr. 14.50
<b>Salat- und Anitpastibuffet mit diversen Saucen (als Vorspeise)</b>	Fr. 18.50
<b>Duett vom Lachs mit Salatbouquet an Kräutervinaigrette</b>	Fr. 17.50
<b>Thunfischtranchen mit Wasabipesto &amp; Salatbouquet an Walnussdressing</b>	Fr. 18.50
<b>Vorspeisentriologie</b>	Fr. 19.50
<b>Vorspeisenteller „Hombergerhaus“</b>	Fr. 20.50

## **Warme Vorspeisen**

<b>Bouillon mit Gemüsejulienne und Sherry</b>	Fr. 5.50
<b>Pilzrahmsuppe mit Kräutercroutons</b>	Fr. 7.50
<b>Tomatensuppe mit Basilikumschaum</b>	Fr.8.50
<b>Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen</b>	Fr.8.50
<b>Schaffhauser Rieslingsuppe</b>	Fr.10.50
<b>Safranschaumsuppe mit Lachsstreifen</b>	Fr.11.50



## **Traditionelles und Bodenständiges**

<b>Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat</b>	Fr. 17.50
<b>Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffelstock</b>	Fr. 19.50
<b>Heisser Beinschinken mit Kartoffelgratin (oder Kartoffelsalat)</b>	Fr. 23.50

## **Fischgerichte**

<b>Zanderfilet ``Müllerin Art`` mit Salzkartoffeln und Blattspinat</b>	Fr. 25.50
Als Vorspeise	Fr. 17.50
<b>Lachstranche auf Lauchbett mit Trockenreis</b>	Fr. 26.50
Als Vorspeise	Fr. 18.00
<b>Regionale Forellenfilets mit Riesling- Kräuterschaum, Safranreis</b>	Fr. 28.00
Als Vorspeise	Fr. 19.50
<b>Thunfischtranche rosa geraten auf Curryschaum mit Basmatireis</b>	Fr. 29.50

## **Geflügel**

<b>Pouletgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern und Reis</b>	Fr. 17.50
<b>Pouletbrust im Rohschinkenmantel mit Salbei mit Gemüseudeln</b>	Fr. 19.50
<b>Pouletbrust ``Grand Marnier`` an Orangensauce mit Mandelreis</b>	Fr. 20.50
<b>Truthahn – Piccata mit Tomatenrisotto</b>	Fr. 19.50
<b>Saftiger Truthahnbrustbraten (Niedergar) an Portweinsauce mit Kartoffelkroketten</b>	Fr. 21.50



## **Schweinefleisch**

<b>Rahmschnitzel mit Champignons und hausgemachten Spätzli</b>	Fr. 19.50
<b>Geschnetzeltes ``Wyborowa`` an Wodkarahmsauce, dazu Reis</b>	Fr. 20.50
<b>Schweinshalsbraten mit Rotweinjus, dazu Kartoffelgratin</b>	Fr. 21.00
<b>Mariniertes Schweinesteak mit Kräuterbutter und Tomaten – Paprikareis</b>	Fr. 23.00
<b>Schweinscarrè an Pinot Noir Reduktion, dazu Butternudeln</b>	Fr. 24.50

## **Kalbfleisch**

<b>Kalbsragout an Paprikarahmsauce mit hausgemachten Spätzli</b>	Fr. 25.50
<b>Geschnetzeltes ``Zürcher Art`` an Pilzrahmsauce serviert mit Trockenreis</b>	Fr. 32.50
<b>Kalbsschulterbraten mit Rosmarinjus und Risotto</b>	Fr. 33.50
<b>Kalbsscarré mit Cognacrahmsauce und Kartoffelgratin</b>	Fr. 39.50
<b>Kalbssteak an Calvados – Quittensauce und Spätzli</b>	Fr. 48.50
<b>Kalbsfilet an Steinpilzrahmsauce dazu Butternudeln</b>	Fr. 49.50

## **Rindfleisch**

<b>Rindsragout „Burgunder Art“ mit hausgemachten Spätzli</b>	Fr. 23.50
<b>Rindsschmorbraten „Merlot“ dazu Kartoffelstock</b>	Fr. 28.50
<b>Roastbeef an Sauce Bearnaise dazu Kartoffelgratin</b>	Fr. 44.50
<b>Rindsfilet an Trüffel – Barolosauce dazu Butternudeln</b>	Fr. 51.50

**Gemüse** als zusätzliche Beilage zu allen Gerichten Fr. 4.00





## Süss und fein

<b>Gebrannte Creme mit Walnusskrokant</b>	Fr. 5.50
<b>Mousse au chocolat blanc et noir</b>	Fr. 7.00
<b>Apfelstrudel mit Vanillesauce</b>	Fr. 7.50
<b>Pannacotta mit Waldbeeren</b>	Fr. 7.50
<b>Creme catalana</b>	Fr. 7.50
<b>Saisonale Desserttriologie</b>	Fr. 11.50

## Dessertbuffet

**Dessertbuffet Munot** ab 20 Personen pro Person Fr. 14.50

Mousse au chocolat blanc et noir, frischer Fruchtsalat, Munot – Schokoladenwürfel,  
Gebrannte Creme mit Walnusskrokant, Apfelkuchenschnitten

**Dessertbuffet Hombergerhaus** ab 20 Personen pro Person Fr. 18.50

Panna Cotta mit Waldbeeren, Tobleronemousse, Basler Lächerlimousse, Apfelstrudel mit  
Vanillesauce, Crema Catalana, 3 verschiedene Glacesorten nach Ihren Wünschen, reichhaltige  
Früchteplatte und Käseauswahl mit Spezialbroten



## Menu – Vorschläge

*weitere Menuvorschläge stellen wir Ihnen gern gemäss Ihren Vorstellungen zusammen.*

**Bouillion** mit Gemüsejulienne und Sherry

\*\*\*\*

**Hausgemachter Hackbraten „Grossmutter Art“** mit Kartoffelstock

\*\*\*\*

**Mousse au chocolat** blanc et noir

**Fr. 32.50**

---

**Bunter Blattsalat** mit gebratenen Speckstreifen und Champignons  
an Haselnuss – Dressing begleitet von einem Gemüse – Brioche

\*\*\*\*\*

**Saltimbocca** von der Maispouardenbrust mit Salbei und Landrauchschinken  
an Rotweinjus, Safran-Risotto & saisonales Gemüse

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Apfelküchlein mit Vanillesauce

**Fr. 42.50**

---

**Iceberg Salat „Caesar“** mit Knoblauch - Brot - Crôutons und Parmesan Spänen  
an Haus – Dressing, vereint mit kleiner Kürbis – Thymian – Quiche

\*\*\*\*\*

**Kalbfleisch – Streifen** gebraten „Zürcher Art“  
mit Butternudeln & saisonalem Marktgemüse

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Apfelküchlein mit Vanillesauce

**Fr. 47.50**

---

**Gemischter Salat** „Hombergerhaus“ serviert mit Kartoffel – Dressing

Veredelt mit Paprika – Tête de Moine Rosen & kleine Tomatenschaumsuppe mit Rahmhaube

\*\*\*\*\*

**Roastbeef „Englische Art“** an Rosmarinjus / Pfeffer - Rahmsauce

Hausgemachte Spätzli oder Kartoffel Cuts & Gemüsegratin im Töpfchen

\*\*\*\*\*

**Saisonale Desserttrilogie**

**Fr. 52.50**

---

**Duett vom Lachs** mit Salatbouquet an Kräutervinaigrette

\*\*\*\*\*

**Kalb carrè** mit Cognacrahmsauce und Kartoffelgratin

\*\*\*\*\*

**Saisonale Desserttrilogie**

**Fr. 68.50**



## **Menu – Vorschläge vegetarisch**

*weitere Menuvorschläge stellen wir Ihnen gern gemäss Ihren Vorstellungen zusammen.*

**Iceberg Salat „Caesar“** mit gebratenen Champignons,  
Parmesan – Späne und gerösteten Brotwürfelchen an Haus Dressing

\*\*\*\*

**Piccata** aus Tofu – Schnitzel (Im Käse Ei-Mantel)  
dazu Kräuter – Weisswein Risotto & mediterranes Grill - Gemüse

\*\*\*\*

**Saisonale Desserttrilogie**

**Fr. 38.50**

---

**Karotten – Ingwer Süppchen**, begleitet von einer Kräuter – Waffel  
mit kleinem Spargel – Salat an Sesam - Zitronen Dressing

\*\*\*\*

**Pilz – Ragôut** (an Weisswein - Rahmsauce)  
mit Safran - Kartoffelstock & Gemüsegratin im Töpfchen

\*\*\*\*

**Saisonale Desserttrilogie**

**Fr. 38.50**

---

**Bunter Blattsalat** mit gebratenen Champignons  
an Haselnuss – Dressing, begleitet von einem Gemüse – Brioche

\*\*\*\*\*

**Gemüse – Frischkäse Strudel** auf Tomaten - Coulis  
dazu Safran – Risotto & saisonales Gemüse

\*\*\*\*\*

**Hausgemachte Apfelkuchlein** mit Vanillesauce

**Fr. 38.50**



## **Buffet – Vorschläge**

*weitere Vorschläge stellen wir Ihnen gern gemäss Ihren Vorstellungen zusammen.*

Schaffhauser Rieslingcremesuppe

\*\*\*\*

Salatbuffet mit 6 verschiedenen Saucen und 3 Dressings nach Wahl

Brotauswahl

\*\*\*\*

Rippli im Brotteig

Ofenfleischkäse

Schweinehalsbraten mit Rosmarinjus

Kartoffelgratin, Lauchgemüse, geschmorte Bohnen

\*\*\*\*

Käseplatte mit Birnbrot

Früchte und Nüsse

gebrannte Crème, Fruchtkuchenschnitten

**Fr. 52.50**

---

Melone mit Rohschinkensegel, Thunfisch-Mousse in Oliventartelettes, Antipasti-Variationen

\*\*\*\*

Gurkensalat mit Dill an einem Joghurt-Dressing, Karotten-Ananassalat, Mais-Currysalat mit Früchten, Kartoffelsalat, Randensalat mit Zwiebeln, Griechischer Salat mit Feta, gemischte Blattsalate, Dressings nach Wahl und diverse Garnituren, Brotauswahl

\*\*\*\*

Schweinssteak und Pouletbrust mariniert, Grillbratwurst, Servelatmariniertes Rindssteak, Gemüsespiessli, Meerfischspiessli

dazu Kräuterbutter / BBQ-Sauce / Cocktail-Sauce

Folienkartoffel, Maiskolben, Sour-Cream

\*\*\*\*

Frische Früchte, Tiramisu, Glacé-Auswahl, Panna Cotta, Schokoladen-Mousse, Crema Catalana

**Fr. 69.00**



## Getränkeangebot

## Getränkeangebot

### Mineral

Valsler mit & ohne Kohlensäure 75cl	Fr. 8.50
Orangensaft Michel Fair Trade 100 cl	Fr. 10.50
Diverse Süssgetränke PET 50 cl	Fr. 4.00
Kaffee oder Tee Tasse	Fr. 4.00

### Bier

Falken Bierspezialitäten 33cl	Fr. 4.50
Falken alkoholfrei 33cl	Fr. 4.50
Falken Lager 50 cl	Fr. 5.50

### Wein

Munötler Pinot Gris 75 cl	Fr. 38.50
Riesling & Sylvaner Schaffhausen AOC 50 cl	Fr. 21.00
Pinot blanc Herrenberg 75 cl	Fr. 42.00

Munötler Blauburgunder 75 cl	Fr. 38.50
Blauburgunder Schaffhausen 50 cl.	Fr. 23.00
Gächlinger Goldsiegel 75 cl	Fr. 49.00
Primitivo Merlot SUD 75 cl	Fr. 42.00

### Schaumweine

Prosecco Raffaello 75 cl	Fr. 36.50
Prelude 75 cl	Fr. 39.50
Rimuss Secco / Secco rosato 75 cl	Fr. 29.50

Weitere Weine auf Anfrage. Alle Angebote sind ab 10 Personen und nur auf Vorbestellung möglich. Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.



## Allgemeine Geschäftsbedingungen

### 1. Saal-/Raummieten

Räume von 4 bis ca. 200 (bei Konzertbestuhlung 350) Personen.  
Die Preise für die Räume finden Sie auf unserer Homepage.

### 2. Dekoration / Blumen

Dekoration ist Geschmackssache. Falls Sie Anregungen oder Kontakte wünschen, leiten wir Sie gerne an unseren Hausfloristen weiter. Das Anbringen von Dekorationsmaterial an den Wänden und Decken muss vorgängig mit uns besprochen werden. Für Schäden haftet der Veranstalter.

### 3. Parkplätze

Wir verfügen über hauseigene Parkplätze, diese stehen Ihnen kostenlos zur Verfügung. Falls Sie mit einem Bus anreisen, kann dieser auf dem Stellplatz in unmittelbarer Nähe parkiert werden.

### 4. Parkplätze bei Caterings

Bei Caterings ausser Haus ist der Gast verantwortlich das für die Anlieferung sämtlichen Materials sowie während dem gesamten Anlass genügend kostenfreie Parkplätze in unmittelbarer Nähe zum Veranstaltungsort gewährleistet sind. Andernfalls behalten wir uns vor den Mehraufwand in Rechnung zu stellen (Parkgebühren, sowie Mitarbeiterkosten).

### 5. Zusatzkosten

Transport (pro Fahrt; innerhalb der Stadt Schaffhausen) Fr. 25.00

Bitte beachten Sie das je nach Umfang der Lieferung die Transportkosten angepasst werden können. Kosten ausserhalb der Stadt Schaffhausen auf Anfrage.

Mitarbeiter (pro Stunde) Fr. 48.00

Das Geschirr inkl. Reinigung ist in den Cateringpreisen **nicht** enthalten. Die einzelnen Preise des Mietgeschirrs weisen wir gern in einer unverbindlichen Offerte aus.

### 6. Verlängerung und Nachtzuschläge

Gerne organisieren wir die nötige Bewilligung.

Ab 24.00 Uhr verrechnen wir zur Deckung der zusätzlichen Mitarbeiterkosten pro Stunde pauschal einen Zuschlag von Fr. 180.00.



## 7. Menuauswahl und garantierte Personenzahl

In unserer Dokumentation findet Sie eine Vielzahl von kulinarischen Köstlichkeiten. Diese sind teilweise bereits zu Menüs oder Buffets zusammen gestellt. Sollten Sie andere Vorstellungen haben, machen wir Ihnen gerne individuelle Vorschläge.

Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu gewährleisten, empfehlen wir ab 10 Personen ein gemeinsames Menü. Unsere Buffets bieten wir ab 20 bzw. 40 Personen an.

Damit wir optimal und kalkulieren können, benötigen wir bis spätestens acht Tage vor Ihrem Anlass eine verbindliche Menuwahl.

Die definitive Personenzahl muss wie folgt bekannt gegeben werden und ist für die Rechnungsstellung verbindlich.

bis 30 Personen – 5 Werktage vor dem Anlass

bis 50 Personen – 6 Werktage vor dem Anlass

ab 50 Personen – 7 Werktage vor dem Anlass

## 8. Weinauswahl und mitgebrachte Weine

Unsere Weinkarte bietet Ihnen eine Mischung aus einheimischen und internationalen Weinen. Gern bestellen wir auch andere Weine auf Wunsch.

Selbstverständlich können Sie aus Ihrem eigenem Keller einen guten Tropfen mitbringen. Für die Deckung unseres Aufwandes verrechnen wir pro 7dl Flasche Fr. 20.00.

## 9. Preise

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer.

## 10. Bezahlung und Vorkasse

Ab einem kalkulierten Umsatz von Fr. 4000.00 wird eine Vorauszahlung in Höhe von 50% fällig. Nach Ihrem Anlass ist die Rechnung innert 10 Tagen ab Rechnungsdatum zahlbar.

## 11. Annullierungen

Annullierungen müssen schriftlich erfolgen. Wird der Anlass nicht durchgeführt, behält sich die Hombergerhaus Gastro AG das Recht auf Zahlung des entstandenen Verlusts, je nach Zeitpunkt der Absage, wie folgt vor:

- a) Bei Annullierung von mehr als 30 Tagen vor Veranstaltungstermin:  
Es fallen keine Kosten an.
- b) Vom 29. bis zum 15 Tag vor Veranstaltungstermin:  
Wir verrechnen Ihnen 50% des kalkulierten Gesamtumsatzes.
- c) Vom 14. bis zum 4. Tag vor Veranstaltungstermin:  
Wir verrechnen Ihnen 75% des kalkulierten Gesamtumsatzes.
- d) Weniger als 3 Tage vor Veranstaltungstermin:  
Wir verrechnen Ihnen 100% des kalkulierten Gesamtumsatzes.

*Als Berechnungsgrundlage für kalkulierten Umsatz gilt:  
Menupreis plus Fr. 30.00 Getränkeanteil pro Person.*



#### **10. Höhere Gewalt und Gefährdung des reibungslosen Geschäftsbetriebes, der Sicherheit oder des Rufes des Restaurants**

Bei Ereignissen, die außerhalb des Einflussbereiches des Restaurants liegen, behält sich das Restaurant vor, den Vertrag zu kündigen.

Das Recht des Restaurants zum Rücktritt vom Vertrag besteht auch für den Fall, dass eine Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hombergerhauses zu gefährden droht.

Das Geltendmachen jeglicher Schadenersatzansprüche gegen das Hombergerhaus ist ausgeschlossen.

#### **11. Haftung**

Das Hombergerhaus übernimmt keine Haftung für von Gästen eingebrachte Gegenstände und Wertsachen. Der Veranstalter haftet für alle Schäden und Kosten, die im Zusammenhang mit seinem Anlass entstehen.

#### **12. Änderungen der Vereinbarungen**

Jede Änderung einer getroffenen Vereinbarung hat schriftlich zu erfolgen.

#### **13. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Schaffhausen.**

Schaffhausen, im Juli 2016





Name, Vorname	
Adresse (gleich Rechnungsadresse)	
Telefonnummer	
Anlassdatum & -zeit	
besondere Vereinbarungen	
Bemerkungen (z. Bsp. Allergiker)	
wichtige Information für die Hombergerhaus Gastro AG	

Hiermit bestätigen wir den Erhalt der Allgemeinen Geschäftsbedingungen und geben der Hombergerhaus Gastro AG den Anlass gemäss Offerte in Auftrag.

Ort & Datum .....

.....  
rechtskräftige Unterschrift des Auftraggebers