



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 begrüssen oder an einem von Ihnen gewünschten Ort bewirten zu dürfen und kulinarisch verwöhnen zu können.

Ihr Hombergerhaus Team

Hombergerhaus Gastro AG
Ebnatstrasse 86
8200 Schaffhausen

Tel.: +41 52 631 35 10
Fax: +41 52 624 58 41
info@hombergerhaus.ch
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

Gemischte Englisch Toast Canapèes oder rustico Baguette

mit Schinken, Salami, Antipasti, gehacktem Ei, Käse, Frischkäse, Brie oder Thonmousse

Fr. 3.40

mit Rauchlachs, Rindfleischtatar, Crevetten, Mostbröckli oder Landrauchschinken

Fr. 3.60

Gefüllte Partybrötli

mit Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Landrauchschinken, Thonmousse, geräuchertem Lachs oder Tete de Moine

Fr. 3.70

Holzerbaguette (für ca. 10 Personen)

(rustica oder hell)

mit Schinken, Salami, Eiersalat, Antipasti

Fr. 39.50

mit Rauchlachs, Rohschinken, Mostbröckli

Fr. 49.50

Schaffhauser Munotbrötli mit Riesling und Hallauer Schinkenwurt

Fr. 2.10

Birnenbrotecken mit Brie

Fr. 2.80

Parmesanwürfel mit Trüffelhonig

Fr. 4.20

Lachsrose auf Blinis

Fr. 3.80

Crêpes-Roulade mit Rauchlachs und Frischkäse gefüllt

Fr. 3.80

Thunfischsashimi im Sesammantel mit Dip

Fr. 4.80

Spiessli

Tomaten-Mozzarella-Spiessli

mariniert mit Fleur de Sel, Zitronenpfeffer und Basilikum

Fr. 2.30

Spiessli mit Melonen und Rohschinkensegel

Fr. 2.80

Spiessli mit Antipasti „Verdura“

mariniert mit Balsamico-Glace und Olivenöl

Fr. 2.80

Spiessli mit Appenzellerkäsewürfeln, garniert mit Trauben

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 Pumpnickel

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
„Hobergerhaus“ (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

Äppler Makronen in der Cocotte

Frischer Fruchtsalat im Weckglas

Fruchtkuchenwürfel



Kalte Vorspeisen

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

Warme Vorspeisen

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



Traditionelles und Bodenständiges

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

Fischgerichte

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

Geflügel

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



Schweinefleisch

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

Kalbfleisch

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

Rindfleisch

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

Gemüse als zusätzliche Beilage zu allen Gerichten Fr. 4.00



Süss und fein

Gebrannte Creme mit Walnusskrokant	Fr. 5.50
Mousse au chocolat blanc et noir	Fr. 7.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr. 7.50
Pannacotta mit Waldbeeren	Fr. 7.50
Creme catalana	Fr. 7.50
Saisonale Desserttriologie	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 „Hobergerhaus“ 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 Menüwahl.

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