



# Seminare & Tagungen

Liebe Gäste

Herzlich Willkommen im Hombergerhaus Schaffhausen – dem richtigem Umfeld für effizientes Lernen & Tagen.

Ob Seminare, Tagungen, Workshops, Präsentationen oder Messen, das Hombergerhaus unterstützt Sie und führt so Ihre Veranstaltung zum Erfolg.

Perfekte Planung - erstklassig organisiert. Wir passen uns Ihren Wünschen an. Mit variablen Raumkonzepten bieten wir den perfekten Rahmen für Ihre Veranstaltungen. Mit unserem einzigartigen Angebot bieten wir Raum für Ihre Ziele. Modernstes Equipment steht Ihnen dabei immer zur Verfügung.

Wir freuen uns Sie in ruhigem Ambiente verwöhnen zu dürfen und beraten Sie gern. Unsere individuelle und abwechslungsreiche Gastronomie begleitet Sie dabei den ganzen Tag.

Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren. Wir freuen uns sehr, Sie als Gast in unserem Haus zu begrüßen 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)





### **Seminarpauschale CHF 75.00 pro Person**

- Raumbenutzung 08.00 – 18.00
- Bereitstellung eines Tagungsraums mit Flipchart, Leinwand, Beamer und Highspeed W-Lan Internetzugang
- Welcome Kaffee & Gipfeli
- Kaffeepause vormittags: mit Kaffee, Gipfeli, Obst und Orangensaft
- Mittagessen: 3-Gang Menu im bedienten Restaurant
- Kaffeepause nachmittags: mit Kaffee, Gebäck, Kuchen und Obst
- Grosse Flaschen Wasser während dem ganzen Tag

### **Seminarpauschale CHF 58.00 pro Person**

- Raumbenutzung 08.00 – 18.00
- Bereitstellung eines Tagungsraums mit Flipchart, Leinwand, Beamer und Highspeed W-Lan Internetzugang
- Welcome Kaffee & Gipfeli
- Kaffeepause vormittags: mit Kaffee, Gipfeli, Obst und Orangensaft
- Mittagessen: Tagesmenu in Selbstbedienung
- Kaffeepause nachmittags: mit Kaffee, Gebäck, Kuchen und Obst
- Grosse Flaschen Wasser während dem ganzen Tag

Raumbereitstellungskosten sind in den Tagungspauschalen enthalten. Die Pauschalen sind gültig ab 10 Teilnehmer ansonsten verrechnen wir einen Raumzuschlag.

Gern erstellen wir Ihnen eine individuelle Offerte.



## **Menu - Vorschläge Seminarpauschale**

**CHF 75.00**

### **Menu I**

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

\*\*\*\*

Saltimbocca „Romana“  
von der Maispoularden - Brust  
(Belegt mit Salbei und Rohschinken)  
Kräuter – Weisswein Risotto  
Mediterranes Grill Gemüse

\*\*\*\*

Saisonales Dreierlei

### **Menu II**

Karotten – Ingwer Süsschen  
Begleitet von einer Kräuter – Rohschinken Waffel  
mit kleinem Spargel – Salat  
an Sesam - Zitronen Dressing

\*\*\*\*

Schweinsnierstückbraten „Aargauer Art“  
(Gefüllt mit Dörripflaumen)  
Kartoffelstock mit Safran  
Gemüsegratin im Töpfchen

\*\*\*\*

Saisonales Dreierlei

### **Menu III**

Sellerie - Süsschen im Glas  
serviert mit Tomaten – Brioche  
kleiner Frühlingsalat in der Bowle  
an Basilikum – Haselnuss Dressing

\*\*\*\*

Geschnetztes Kalbfleisch „Humbergerhaus“  
(Leichte Cognac – Rahmsauce mit Spargeln und Champignons)  
Hausgemachte Kräuter – Quark Spätzli  
Saisonales Marktgemüse

\*\*\*\*

Saisonales Dreierlei



## Vegetarisch

### Menu I

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

\*\*\*\*

Piccata  
aus Tofu - Schnitzel  
(Im Käse Ei-Mantel)  
Kräuter – Weisswein Risotto  
Mediterranes Grill Gemüse

\*\*\*\*

Saisonales Dreierlei

### Menu II

Karotten – Ingwer Süsschen  
Begleitet von einer Kräuter – Waffel  
mit kleinem Spargel – Salat  
an Sesam - Zitronen Dressing

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

Saisonales Dreierlei

### Menu III

Sellerie - Süsschen im Glas  
serviert mit Tomaten – Brioche  
kleiner Frühlingsalat in der Bowle  
an Basilikum – Haselnuss Dressing

\*\*\*\*

Gebratene Seitan - Streifen  
(Leichte Cognac – Rahmsauce mit Spargeln und Champignons)  
Hausgemachte Kräuter – Quark Spätzli  
Saisonales Marktgemüse

\*\*\*\*

Saisonales Dreierlei

## Getränkeangebot



### Mineral

Valser 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. 3.50

### Bier

Quöllfrisch 33cl	Fr. 4.50
Feldschlösschen alkoholfrei 33cl	Fr. 4.50
Falken Prinzli 33 cl	Fr. 4.50
Quöllfrisch 50 cl	Fr. 5.50

### Wein

Hauswein Sax Assemblage blanc 75 cl	Fr. 38.50
Munötler Pinot Gris 75 cl	Fr. 38.50
Riesling & Sylvaner Schaffhausen AOC 50 cl	Fr. 21.00
Pinot blanc Schaffhausen AOC 75 cl	Fr. 45.00
Conviva Cuvee blanche (VS) 75 cl	Fr. 38.50
Sauvignon blanc, Weingut Gonzen Sargans 75 cl	Fr. 38.50
Pinot Gris, Weingut Gonzen Sargans 75 cl	Fr. 38.50
Hauswein Sax Assemblage noir 75 cl	Fr. 38.50
Munötler Blauburgunder 75 cl	Fr. 38.50
Blauburgunder Schaffhausen 50 cl.	Fr. 23.00
CR Cuvée (Blauburgunder, Regent, Dornfelder) 75 cl	Fr. 45.00
Pinot Noir Tradition, Weingut Gonzen Sargans 75 cl	Fr. 38.50
Pinot Noir Barrique, Weingut Gonzen Sargans 75 cl	Fr. 38.50
Cuvee Barbara, Weingut Gonzen Sargans 75 cl	Fr. 38.50
Primitivo Merlot SUD 75 cl	Fr. 42.00

### Schaumweine

Prosecco Raffaello 75 cl	Fr. 36.50
Prelude 75 cl	Fr. 39.50

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