



Hochzeit

BERGHAUS
MALBUN

Eure Hochzeit mit Traumausblick

ALLGEMEINES

MIETE & SPERRSTUNDE

Inkludiert ist der Aufbau für den Apéro und Saal, Personalkosten, Inventar wie Teller, Besteck, Tischdecken, Endreinigung

Miete variiert je nach Anfrage

Sperrstunde gibt es keine.
Ab 00:00 Uhr wird ein Nachtzuschlag verrechnet.

ÜBERNACHTEN

Gesamt verfügt das Berghaus Malbun über 9 Doppelzimmer und 4 Sechsbettzimmer.

Alle Zimmer verfügen über ein eigenes Badezimmer mit Dusche/WC, teilweise über eine Terrasse und alle Doppelzimmer zusätzlich noch über einen TV.

Gerne reservieren wir das vereinbarte Zimmerkontingent für Ihre Gäste. Die Hochzeitsgäste können sich unter einem Stichwort ein Zimmer bis zu dem vereinbarten Datum buchen.

Preise Hotelzimmer

Doppelzimmer
zum Preis von CHF 180.- pro Zimmer inklusive Frühstück

6-Bettzimmer
zum Preis von CHF 400.- pro Zimmer (6-er Belegung) inklusive Frühstück

PARKPLÄTZE

Ihre Hochzeits-Gäste dürfen direkt beim Berghaus parkieren. Parktickets können am Parkautomaten bezogen werden. Gäste die im Berghaus übernachten, bekommen ein Ticket mit der gratis Parkerlaubnis bei uns im Berghaus. Ab 18 Uhr ist das parkieren frei.



KULINARIK



MENÜVORSCHLÄGE

Die Menüvorschläge sind von uns zusammengestellte Kombinationen.
Allergiker und vegane Gäste berücksichtigen wir gerne.
Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne unsere Buffetvorschläge zu.

ANLEITUNG ZUR SPEISEKARTE

Wenn Ihnen kein Menü zusagt, können Sie gerne einzelne Speisen von unserer Karte so zusammenstellen, wie es Ihnen lieb ist.
Bitte beachten Sie, dass wir kein Tagesgeschäft haben und somit nicht spontan andere Speisen der Karte zubereiten können, sondern lediglich das gewünschte Menü.

KÜCHE

Alle unsere Menüs werden in unserer Küche im Berghaus für die Gäste gekocht. Wir kochen mit frischen, naturreinen Produkten. Unsere Köche kochen aus Leidenschaft und benutzen lokal produzierte Rohstoffe und Kräuter aus dem Küchengarten.

ALLERGIEN | KINDER

Wir bitten Sie, uns bis zwei Wochen vor der Veranstaltung anzugeben, ob Sie Allergiker oder Kinder mitbringen.

Bei Kindern...

- ... bis zum 5. Lebensjahr entfällt die Pauschale
- ... bis zum 12. Lebensjahr wird die Hälfte der Pauschale verlangt
- ... ab dem 12. Lebensjahr wird der volle Preis verrechnet

ZUSATZSTOFFE

Unsere Menüs sind glutaminfrei – ohne Geschmacksverstärker.
Vegetarische, laktosefreie, glutenfreie und vegane Gäste berücksichtigen wir gerne.

FLEISCH | GEFLÜGEL

Frischfleisch, sowie Pouletfleisch ist aus artgerechter Haltung und ausschliesslich Schweizer Herkunft.

DESSERT

Unsere Desserts sind hausgemacht aus natürlichen Rohstoffen und Freilandeiern.





GETRÄNKE



GETRÄNKE PAUSCHALE APÉRO

Bier Schützengarten
Früchtebowle alkoholfrei
Berghauswasser
Weisswein Pinot Grigio oder Prosecco

Preis pro Gast für 2 Stunden CHF 15.00

GETRÄNKE PAUSCHALE ABEND

Bier → Schützengarten 33cl
Weisswein 75cl → Pinot Grigio - Italien
Rotwein 75cl → Sirpasso Toscana - Italien
Berghauswasser mit | ohne
Süssgetränke 33cl
Cola Cola|Cola Zero| Rivella | Shorley

Preis pro Gast für 4 Stunden CHF 27.00
Preis pro Gast ab 4 Stunden nach Konsum



Getränke welche nicht im Pauschalangebot vorhanden sind,
werden nach Konsum verrechnet. Ab einer Dauer von 4 Stunden
verrechnen wir pro Person zusätzlich CHF 2.50 für die Getränkepauschale



GETRÄNKE



GETRÄNKE NACH VERBRAUCH

Bier Schützengarten Edelspez im Offenausschank

2 dl

CHF 3.80

3 dl

CHF 4.50

5 dl

CHF 5.70

Bier Schützengarten Edelspez im Fläschli

CHF 5.00

Weisswein | gemäss Weinkarte, bitte vorgängig auswählen

Rotwein | gemäss Weinkarte, bitte vorgängig auswählen

ODER

Weisswein | Hauswein Pinot Grigio Toscana, IT

CHF 38.00

Rotwein | Hauswein Sirpasso Toscana, IT

CHF 42.00

Berghauswasser mit /ohne 1L

CHF 9.00

Softgetränke 33cl

CHF 4.60

Kaffee | Espresso

CHF 4.50

Cappuccino

CHF 5.50

Schale

CHF 5.20

Grappa | Alte Zwetschge | Amaretto | weitere auf Anfrage

CHF 9.00

LONGDRINKS

Gin Tonic

CHF 10.00

Whisky Cola

CHF 10.00

Cuba Libre

CHF 10.00

Bacardi Cola

CHF 10.00

Wodka Energy/Wodka Lemon

CHF 10.00

Mojito/Caipirinha

CHF 10.00

Lillet Berry

CHF 12.00

Aperol Spritz

CHF 10.00

Hugo

CHF 10.00

SHOTS

Appenzeller, Frangelico, Berliner Luft, Saurer Apfel

CHF 5.00

LONGDRINK ALKOHOLFREI

Ipanema, Virgin Hugo

CHF 9.00



APÉRO FOOD



Stellen Sie sich Ihren Apero ganz
individuell zusammen.
Wählen Sie mindestens 7 Komponente.



MINI WRAPS GEFÜLLT MIT

- | | | |
|---|---|------|
| - Tomaten und Mozzarella | ✓ | 3.00 |
| - Avocado und Rohschinken | | 3.40 |
| - Räucherlachs und Meerrettich Crème fraîche | | 3.40 |
| - Tomatenpesto, Rucola und Basilikum | ✓ | 3.00 |
| - Hummus und Grillgemüse (Zucchetti, Aubergine, Peperoni) | ✓ | 3.00 |

PUMPERNICKEL BELEGT MIT

- | | | |
|---------------------------------|---|------|
| - Rindstartar | | 3.20 |
| - Guacamole | ✓ | 3.20 |
| - Rohschinken und Cherrytomaten | | 3.20 |
| - Rauchlachstartar | | 3.20 |

SUPPEN

- | | | |
|--------------------------------------|---|------|
| - Kaltes Gazpacho (Saisonal) | ✓ | 2.50 |
| - Gerstensuppe | | 2.50 |
| - Weissweinsuppe | ✓ | 2.50 |
| - Apfel Gin Süppchen | ✓ | 2.50 |
| - Kürbis Vanille Süppchen (Saisonal) | ✓ | 2.50 |
| - Marroni Süppchen (Saisonal) | ✓ | 2.50 |






Ab einer Dauer von 2.5 Std. verrechnen wir
pro Person zusätzlich CHF 2.50 für die Apero Häppchen





APÉRO FOOD



FINGERFOOD KALT

- Tomaten Mozzarella Salat im Gläsli  3.00
- Wassermelone Feta Salat mit Minze (Saisonal)  3.00
- Trockenfleisch & Bergkäse Sticks 3.00
- Bergkäse-Trauben Sticks  3.00
- Grissini mit Rohschinken 3.40
- Dreierlei Crostini mit Tomaten, Avocado und Frischkäse  5.00
- Trockenfleischtartar auf Crostini 5.00
- Melone mit Rohschinken 4.00
- Gemüsesticks mit Dreierlei Dip  3.00

FINGERFOOD WARM

- Quiche mit Speck, Lauch und Zwiebeln 4.00
- Mini Büffel Burger im farbigem Brötchen 4.00
- Getrocknete Pflaumen im Speckmantel 4.00
- Fonduebrötchen  4.00
- Schinkengipfeli 3.00
- Blätterteigschnecken mit Tomaten und Mozzarella  3.00
- Blätterteigschnecken mit Speck und Frischkäse 3.00
- Blätterteigschnecken mit Lachs und Junglauch 3.00

WAS SÜSSES

- Schokoladen Brownie 3.50
- Ruebli-Nuss-Kuchen 3.50
- Aprikosenkuchen 3.50
- Rosinen-Rum Cake 3.50
- Zitronenkuchen 3.50
- Früchteplatte 3.50



Ab einer Dauer von 2.5 Std. verrechnen wir
pro Person zusätzlich CHF 2.50 für die Apero Häppchen

MENÜVORSCHLÄGE



Sieben Bankettmenüs in unterschiedlichen Preisklassen hat unser Küchenchef für Ihren Anlass zusammengestellt.

Gerne passen wir diese Menüs für Sie an oder Sie stellen sich Ihr persönliches Wunschmenü selbst zusammen.

Für einen Nachservice des Hauptganges verrechnen wir einen Zuschlag von 5.– pro Person.

MENÜ I

Berghaussalat
mit verschiedenen bunten Gemüsesalaten
italienisches oder französisches Dressing

Schweinskarree am Stück gebraten
dazu hausgemachte Spätzli | saisonales Gemüse

Unsere Empfehlung;
Dessert Buffet
mit 4 Komponenten

CHF 38.00 | Person ohne Dessertbuffet
CHF 45.00 | Person mit Dessertbuffet



MENÜ II

Gemischte Blattsalate
Kerne und Croûtons
französisches oder italienisches Dressing

Schweizer Pouletbrüstchen
gefüllt mit Frischkäse | dazu saisonales Risotto und Jus

Unsere Empfehlung;
Dessert Buffet
mit 4 Komponenten

CHF 40.00 | Person ohne Dessertbuffet
CHF 47.00 | Person mit Dessertbuffet



MENÜ III

Baby Leaf Salat
mit Räucherlachsstreifen | Melonenperlen
und Holunder Vinaigrette

Schweinsfilet im Speckmantel
dazu Tagliatelle | saisonales Gemüse
und Apfel-Calvados Sauce

Unsere Empfehlung;
Dessert Buffet
mit 4 Komponenten

CHF 49.00 | Person ohne Dessertbuffet
CHF 56.00 | Person mit Dessertbuffet



MENÜ IV

Randencarpaccio
mit karamelisiertem Geisskäse
Bergkräuter | Baumnüsse

Entrecôte vom Rind
dazu Kartoffelgratin
saisonales Gemüse | Jus

Unsere Empfehlung;
Dessert Buffet
mit 4 Komponenten

CHF 51.00 | Person ohne Dessertbuffet
CHF 58.00 | Person mit Dessertbuffet



MENÜ V

Nüsslisalat
mit Ei und Croûtons | französisches Dressing

Brasato vom Rind
- 48h im Merlot gegart -
dazu Kartoffelstock | Schmorgemüse | Merlotjus

Unsere Empfehlung;
Dessert Buffet
mit 4 Komponenten

CHF 51.00 | Person ohne Dessertbuffet
CHF 58.00 | Person mit Dessertbuffet



MENÜ VI

Bergkräuter Salat
mit Räucherlachs-Rose

Filet vom Rheintaler Rind am Stück
mit Kartoffelgratin | dazu Gemüse
Sauce Hollondaise und Jus

Unsere Empfehlung;
Dessert Buffet
mit 4 Komponenten

CHF 62.00 | Person ohne Dessertbuffet
CHF 72.00 | Person mit Desserbuffet



MENÜ VII

Geschmorter Tomatensalat
mit Burata | Aceto Balsamico | Olivenöl

Schweizer Kalbsnierstück vom Grill
auf Ratatouille | Kartoffelgratin
dazu tasmanische Bergpfeffersauce

Unsere Empfehlung;
Dessert Buffet
mit 4 Komponenten

CHF 68.00 | Person ohne Dessertbuffet
CHF 75.00 | Person mit Desserbuffet





SALATE



GRÜNER BLATTSALAT

9.00

mit Kernen, Croutons und Sprossen
dazu französisches oder italienisches Dressing

BUNTE SALAT BOWL

10.50

mit Sprossen | Kerne und Croûtons
dazu französisches oder italienisches Dressing

BABY-LEAF-SALAT

14.00

mit Räucherlachsrose, Melonenperlen, Kerne, Croutons
und Sprossen an Holunder Vinaigrette

SOMMER SALAT

14.00

mit Gurken, Tomaten, Oliven, Feta und Wassermelone
an leichtem Honig Senf Dressing

GESCHMORTER TOMATENSALAT

14.00

mit Burrata und Basilikum

NÜSSLISALAT

11.00

mit Ziegenkäse und karamellisierten Baumüssen





SUPPEN



TOMATEN SÜPPCHEN mit Basilikum Croûtons	9.00
RASSIGE MAIS CHILI SUPPE mit Rahmhaube und Blätterteiggebäck	9.00
RIESLINGSCHAUM SÜPPCHEN mit Blätterteiggebäck und Bergkräuter	9.00
GETRÜFFELTES BLUMENKOHL SÜPPCHEN mit Schwarzbrot Croûtons	9.00
RÜEBLI-INGWER-SUPPE mit Blätterteigstange	9.00





HAUPTGERICHTE



MAISPOULARDE gefüllt mit Mostbröckli und Frischkäse auf saisonalem Risotto und Jus	26.00
NIERSTÜCK VOM SÄULI an Bratensauce mit Spätzli und Gemüse	28.00
SCHWEINSFILET IM SPECKMANTEL mit hausgemachten Spätzli, Gemüse und Apfel-Calvados-Sauce	34.00
ENTRECÔTE VOM RIND mit jungen Bratkartoffeln, Ratatouille und Jus	38.00
BRASATO VOM RIND 48h im Merlot gegart, dazu Kartoffelstock, Schmorgemüse und Merlotjus	38.00
KALBSBRATEN Kalbsbraten mit Rosmarin-Kartoffeln, Ratatouille und Thymianjus	42.00
KALBSNIERSTÜCK mit Tagliatelle an Tasmanischer Bergpfeffersauce und Gemüse	48.00
RINDSFILET AM STÜCK mit Kartoffelgratin, saisonalem Gemüse, Jus und Sauce Hollandaise	48.00
FILET VOM KALB mit cremigem Weisswein Risotto, saisonalem Gemüse und Jus	54.00





VEGETARISCHE GERICHTE



VEGANE TAGLIATELLE mit Waldpilzen, Schmor-Tomaten und Thymian	24.00
SAISONALES RISOTTO mit Gemüse Picatta, dazu Parmesanspäne und Strauchtomaten	24.00
CHÄSSPÄTZLI an rassigem Appenzellerkäse, Röstzwiebel und Apfelmus	22.00
ZWIEBEL-LAUCH QUICHE mit Bergkräuter-Dip	22.00

DESSERTBUFFET

Grand Cru Schokoladenkuchen, Tiramisu, Crème Brulée,
Früchteplatte, Apfelstrudel mit Vanillesauce, Duett vom
Schokomousse, Panna Cotta mit Beerensauce,
Marronikuchen, Rum-Rosinen Cake, Zitronenkuchen,
Ovimousse, Karamell Köpfli

3 Komponenten - CHF 10.00 | Person

4 Komponenten - CHF 12.00 | Person

Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten aus der Region,
dazu Feigensenf, Trauben und Birnenbrot

3 Sorten - CHF 12.00 | Person

5 Sorten - CHF 18.00 | Person





DESSERT SERVIERT



GRAND CRU SCHOKOLADENKUCHEN mit Vanilleglace, garniert mit Früchten	12.00
TIRAMISU mit Knusperchip, garniert mit Früchten	10.50
CRÈME BRULÉE serviert im Töpfchen, garniert mit Beeren	10.00
FRUCHTSALAT mit Vanilleglace, garniert mit Rahm	9.00
APFELSTRUDEL mit Vanillesauce	10.50
DUETT VOM SCHOKOMOUSSE weisses und dunkles Schokomousse garniert mit Früchten	11.00
DESSERT-VARIATION drei süsse Komponenten aus unserer Patisserie	14.00

KINDERMENÜ

KLEINER SALAT	6.00
PANIERTES SCHNITZEL (VOM SÄULI) mit Pommes	12.50
CHICKEN NUGGETS mit Pommes	15.00
CHÄSSPÄTZLI mit Apfelmus	12.00



MITTERNACHTSSNACK



Ihr feiert eine wilde Partynacht und die Gäste bekommen vom vielen Tanzen nochmal Hunger?

CHILI CON CARNE serviert mit frischem Focaccia	12.00
FLEISCHKÄSE mit Bürli und Senf	8.00
GULASCHSUPPE serviert mit frischem Focaccia	9.00
GERSTENSUPPE MIT FLEISCH ODER VEGETARISCH serviert mit frischem Brot	9.00
VESPERPLÄTTLI mit verschiedenem Käse, Fleisch, Brot und Essiggurken 120Gramm	14.00
Weisswürste mit Brezel & süsser Senf	9.00
Fleischkäse mit lauwarmen Kartoffelsalat	14.00





INFORMATIONEN



A BIS Z

BESTUHLUNG

Diese besprechen wir direkt persönlich an unserem Termin für die Hochzeitsbesprechung.

DEKORATION

Von unserer Seite sind die für unsere Räumlichkeiten gewöhnlichen Dekorationen zur Verfügung gestellt.

Nach Absprache kann vor Ihrem Anlass dekoriert werden.

Bei Hochzeiten am Freitag können Sie nach Absprache ab Donnerstag zum dekorieren kommen. Bei Feierlichkeiten am Samstag können Sie erst am Veranstaltungstag ab 11 Uhr dekorieren. Wir bitten Sie um Verständnis.

FEUERSCHALE, FEUERWERK UND SONSTIGES

Die Feuerschale stellen wir unseren Gästen gerne zur Verfügung.

Das Holz dafür darf selbst gebracht werden oder wird von uns gegen einen Aufpreis organisiert.

Feuerwerk muss mit der Ortsgemeinde Buchs vereinbart werden.

Konfettikanonen sind aufgrund grober Verschmutzung nicht gestattet.

Finnenkerzen sind erlaubt wenn eine geeignete Unterlage benutzt wird.

Die Entsorgung erfolgt durch die Hochzeitsgesellschaft.



GETRÄNKE

Wir bieten eine Vielzahl an Getränken an und gehen auf Wünsche gerne ein. Mitgebrachte Getränke werden nicht akzeptiert.

HOCHZEITSTORTE

Bei Hochzeitstorten handelt es sich um speziell angefertigte Torten, die viel Leidenschaft und Übung benötigen. Unsere Köche sind auf Desserts spezialisiert, daher verweisen wir Sie gern auf Bäckereien für Ihre Torte. Für den Zeitpunkt der Anlieferung können Sie gerne mit uns Kontakt aufnehmen.



MUSIK

Über unsere große Musikanlage im Festsaal kann von Ihrem Handy oder Laptop aus über ein AUX Kabel Musik abgespielt werden.

NACH IHREM ANLASS

Sie können Ihre Dekorationsgegenstände gerne bei uns im Berghaus lassen, jedoch bitten wir Sie diese bis am nächsten Tag am Vormittag abzuholen. Denken Sie bitte daran Ihre Wertgegenstände (Handy, Schlüssel, Portemonnaie) direkt nach dem Anlass mitzunehmen. Wir übernehmen keine Haftung wenn etwas fehlt.

PARKPLÄTZE

Direkt beim Berghaus haben wir einen grossen Parkplatz für unsere Gäste. Ein Parkticket kann vor Ort am Parkautomat bezogen werden. Gäste, die bei uns übernachten, parkieren gratis (die Parkerlaubnis dafür erhalten Sie bei uns im Berghaus). Ab 18 Uhr parkieren Sie gratis.

Am Wochenende verkehrt der RTB Linie 403 vom und zum Berghaus. Für Sonderfahrten bei Gruppenanfragen kontaktieren Sie bitte folgende Nummer: 071 757 30 40

Bitte nehmen Sie rechtzeitig Kontakt auf.



PROBEESSEN

Wenn Sie Ihr Hochzeitsmenü vorab schonmal testen wollen, können Sie uns gerne im Berghaus besuchen. Reservieren Sie dazu mindestens 14 Tage im Voraus bei uns unter 081 756 15 85. Speis und Trank werden direkt im Berghaus bezahlt.

TECHNIK

Beamer mit Anschluss: HDMI. Wenn eine Präsentation mit Ton/Musik abgespielt werden möchte, müsste von Ihnen eine Musikbox mit AUX Anschluss mitgebracht werden.

TRAUUNG

Draussen ist für die Trauung und den Apero Strom vorhanden. Mikrofone & Musikanlagen für draussen sind keine vorhanden.



UNSERE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

VOR IHRER HOCHZEIT

Bitte beachten Sie, dass wir teilweise mehrere Feste von Donnerstag bis Sonntag bei uns haben und Sie die Räumlichkeiten nicht rund um die Uhr betreten können, um zu besichtigen, dekorieren, vorzubereiten oder einzurichten. Gerne können Sie mit uns dafür einen Termin vereinbaren.

MENÜBESPRECHUNG

Die definitive Bestellung und die Absprache der genauen Details sollten mindestens 2 Wochen vor Ihrem Anlass stattfinden. Daher bitten wir Sie einen Termin zu vereinbaren.

Um das Brautpaar an ihrem wichtigen Anlass nicht mit organisatorischen Fragen zu stören, bitten wir Sie uns eine Ansprechperson Ihrerseits zur Verfügung zu stellen. (Trauzeugen, Eltern,...)

Die Anzahl an Personen, die Sie uns bis 2 Woche vor dem Termin angeben werden wir auch verrechnen.

BANKETTVERTRAG

Für Ihre Hochzeit bei uns wird die schriftliche Bestätigung mit Preisangaben verbindlich. Der Bankettvertrag ist mit unterschriebener Reservierungspauschale rechtsgültig. Dieser wird Ihnen von uns zugestellt.

RESERVIERUNGSBEITRAG

Mit der Vorauszahlung von CHF 2'000 ist Ihre Reservation im Berghaus Malbun gültig. Die Vorauszahlung wird nach dem Event von der Schlussrechnung in Abzug gebracht.

Die Bankverbindung finden Sie auf Ihrem Reservationsvertrag. Bei der Zusammenstellung der Kosten rechnen wir einen Mehrwertsteuersatz von 8,1 % dazu, ebenso wird ein Nachtzuschlag ab Mitternacht bei Feierlichkeiten verrechnet.





ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Die vorher angezahlte Reservierungspauschale wird selbstverständlich gegengerechnet. An Ihrem Anlass werden keine Zahlungen entgegen genommen, auch Kreditkartenzahlungen werden nicht akzeptiert. Wir werden Ihnen eine detaillierte Rechnung zukommen lassen und diese ist per Banküberweisung bis 30 Tage nach der Feierlichkeit zu begleichen.

STORNOBEDINGUNGEN

Der Auftraggeber verpflichtet sich, die Teilnehmerzahl frühzeitig mitzuteilen.

Eine Annullation im Rahmen von maximal 5% der Gesellschaft ist bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass kostenlos möglich. Später werden 100% der Menükosten verrechnet.

Alle Angaben müssen spätestens 14 Tage vor dem Anlass fixiert werden.

Das gilt auch für Menü- sowie Getränkeanpassungen. Dies dient der optimalen Vorbereitung des Küchenteams, damit Bestellungen frühzeitig getätigt werden können.

Bei einer Absage des gesamten Anlasses werden die folgenden Kostenanteile des Menüpreises und der Saalmiete verrechnet:

- 9 Monate vorher kostenfrei
- 9-6 Monate vorher 30%
- 6-2 Monate vorher 50%
- 2 Monate vorher 100%



Hat bis zu diesem Zeitpunkt noch keine Menübesprechung stattgefunden, gehen wir von einem Pauschalbetrag von CHF 150 pro Person aus.

HAFTUNG

Für vom Veranstalter mitgebrachte Gegenstände etc. übernimmt das Berghaus Malbun und das Rheintal Catering keine Haftung.

Für grobe Verunreinigungen (Erbrochenes, Fäkalien etc.) werden je nach Verschmutzung mindestens 200.- verrechnet.

Ebenso wird mutwillige Sachbeschädigung in Rechnung gestellt.

Wir wünschen Ihnen ein wundervolles
& unvergessliches Fest.
Mögen Sie immer so verliebt sein
wie am heutigen Tag!

Ihre Partner für perfektes Catering

Sie planen einen Event? Dann planen Sie mit uns. Denn wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste vor Ort mit dem Besten aus Küche und Keller. Ob im kleinen Rahmen oder ganz gross, ob Geburtstag, Hochzeit, Jubiläum, Taufe, Betriebsfeier, Ehrung, private Feste und vieles mehr – wir unternehmen alles, damit Ihr Event unvergesslich bleibt.



Rheintal Gastronomie GmbH

Sabrina und Michael Batt

Aegetli 4a - 9425 Thal - Tel. 078 696 70 40

info@rheintal-catering.ch - www.rheintal-catering.ch



BATT'S
GastroWerk
by Rheintal Catering



BATT'S
— Restaurant —

