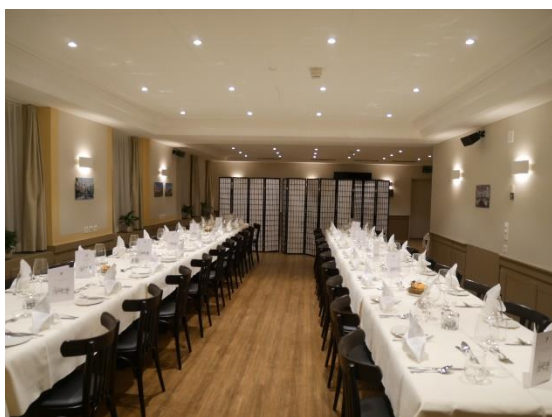




HOTEL SCHWANEN WIL

Veranstaltungen



Hotel Schwanen Wil – Obere Bahnhofstrasse 21 – 9500 Wil

Tel. +41 (0) 71 913 05 10 – info@hotel-schwanen.ch



Feiern, geniessen, erleben!

Verehrte Gäste

Ob Familienfeier, Geburtstag oder Firmenanlass.

Im Hotel Schwanen Wil wird Ihre Veranstaltung zu etwas besonderem.

Auf den folgenden Seiten finden Sie einen Einblick in unser kulinarisches Bankett-Angebot unseres Küchenchefs Udo Schwarzat und Einzelheiten zu unseren Räumlichkeiten.

Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch, unverbindlich und individuell auf Ihre Vorstellungen zugeschnitten und stellen Ihnen unser Haus vor.

Wir freuen uns sehr, Sie und Ihre Gäste bei uns zu verwöhnen und zu begeistern.

Hotel Schwanen Wil

Andreas Bolakis

Gastgeber & das Schwanen-Team



Inhaltsverzeichnis

Organisatorisches

Von der Planung bis zur Umsetzung Seite 4

Bankett-Kulinarik

Apero Riche Seite 5-6

Saisonale Menüvorschläge Seite 7-8

Vorspeisen und Suppen Seite 9

Hauptspeisen Seite 10-11

Desserts und Käse Seite 11

Vorschläge für Vereine Seite 12

Weinkarte

Bankett-Weine Seite 13

Seminare und Konferenzen

Pauschalen und Infrastruktur Seite 14

Räumlichkeiten

Schützen-Saal Seite 15

Fürstenland-Stube Seite 15

Eckstube Seite 15

Schwanen-Saal Seite 15

AGB

Unsere Geschäftsbedingungen Seite 16-17



Organisatorisches

Persönliche Beratung

Gerne stellen wir Ihnen unser Haus und die Räumlichkeiten bei einem persönlichen Termin vor und beraten Sie unverbindlich bei der Speise- und Getränkeauswahl, der optimalen Tischformation und weiteren Details.

Bei der Organisation Ihres Anlasses stehen wir Ihnen gerne zur Seite.

Personenzahl und Menüauswahl

Für eine optimale Planung Ihres Anlasses bitten wir Sie um eine Auswahl des Menüs und der Weine 14 Tage im Voraus. Die definitive Personenzahl benötigen wir spätestens 7 Tage vor dem Anlassdatum.

Auf Anfrage bieten wir Ihnen für Vegetarier und Allergiker alternative Gerichte und Menüs.

Menükarten und Dekoration

Für Ihren Anlass stellen wir Ihnen unsere Standard-Menükarten unentgeltlich zur Verfügung. Spezial-Anfertigungen (z.B. mit Ihrem Logo) erstellen wir gegen Aufpreis. Bankette-Tische werden, wenn nicht anders besprochen, mit Tischdecken und Stoffservietten bestückt. An den richtigen Partner in Sachen Dekoration vermitteln wir Sie gerne weiter.

Serviceleistungen

Bei Anlässen die länger als Mitternacht (Freitag und Samstag nach 01:00 Uhr) andauern, verrechnen wir pro angefangene Stunde CHF 180.00. Bei zeitlichen Verzögerungen von mehr als 30 Minuten, erlauben wir uns einen Aufschlag von CHF 40.00 pro Mitarbeiter und Stunde zu verrechnen.

Für selbst mitgebrachte Weine verrechnen wir pauschal CHF 30.00 pro Flasche. Der Aufschlag für einen Tortenservice bei einer mitgebrachten Torte liegt bei CHF 4.00 pro Person.



Apero Riche

Canapés

mit gehacktem Ei	Stk.	2.00
mit Oliven-Tapenade	Stk.	2.00
mit Frischkäse	Stk.	2.00
mit gekochtem Schinken oder Edelsalami	Stk.	2.20
mit Thunfischcrème	Stk.	2.50
mit Rauchlachs	Stk.	2.80
mit Rindstatar	Stk.	3.00

Fingerfood

Tomaten-Mozzarella-Spiessli	Stk.	1.50
Oliven-Käse-Spiessli	Stk.	1.50
Gemüsesticks mit zweierlei Saucen	p.P.	1.50
Rohschinken-Grissini	p.P.	1.50
Zucchinirollchen mit pikantem Frischkäse	Stk.	1.80
Blätterteiggebäck gemischt	Stk.	2.00

Kalte Häppchen

Marinierte Oliven	p.P.	1.50
Gereifter Parmesan	p.P.	2.00
Antipasti	Stk.	2.00
Avocado-Tomatensalat	Stk.	2.50
Griechischer Salat mit Feta	Stk.	2.00
Crevettencocktail	Stk.	3.00
Thunfisch Sashimi	Stk.	3.50
Pouletcocktail mit Curry	Stk.	3.00
Roastbeef mit Sauce Tartare	Stk.	3.00
Rindfleischsalat	Stk.	3.50



Apero Riche

Warme Häppchen

Ofen-Schafskäse mit Tomate	Stk.	3.00
Mini-Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce	Stk.	3.00
Datteln im Speckmantel	Stk.	3.00
Gebratene Gnocchi mit Ratatouille	Stk.	3.00
Ricotta-Ravioli mit Parmesan	Stk.	3.00
Schinkengipfeli	Stk.	2.50
Rindfleischbällchen an feuriger Tomatensauce	Stk.	4.00
Riesencrevette auf Safranrisotto	Stk.	5.50
Lachswürfel auf Couscous	Stk.	5.00
Geschmortes Rindsbäggli auf Polenta	Stk.	5.00

Suppen Shots

Kokos-Limettensuppe	Stk.	2.00
Saisonale Gemüsecrèmesuppe	Stk.	2.00
Tomatencrèmesuppe	Stk.	2.00
Getrüffelte Kartoffelsuppe	Stk.	3.00

Desserts

Caramelköpflì	Stk.	3.00
Marmoriertes Schoggimousse	Stk.	3.00
Panna Cotta	Stk.	3.00
Tiramisù	Stk.	3.50
Orangen-Tartelette	Stk.	3.50
Cheesecake im Glas	Stk.	3.50
Haselnuss-Brownie	Stk.	3.50
Crème brûlée	Stk.	3.50
Saisonaler Frucht-Salat	Stk.	3.50
Kugel Glace oder Sorbet	Stk.	3.50



Saisonale Menüvorschläge

Frühling

Spargelsalat mit Rauchlachs

Bärlauchcrèmesuppe

Schweinsfilet im Speckmantel
mit Kartoffelgratin und Frühlingslauch

Erdbeerparfait mit Basilikum-Espuma

3 Gänge (ohne Suppe) 58.00

4 Gänge 63.00

Sommer

Avocado-Tomaten-Tatar
an Chili-Koriander-Vinaigrette

Gurken-Kaltschale mit Sauerrahm

Saltimbocca vom Kalb
mit Venere Risotto und Ratatouille

Dreierlei Früchtesorbet

3 Gänge (ohne Suppe) 62.00

4 Gänge 69.00



Saisonale Menüvorschläge

Herbst

Hausgemachte Pilzterrine
an Nüsslalat

Kürbiscrèmesuppe

Rehrücken unter der Kräuterkruste
mit Pommes Macaire und Rotkohl

Zwetschgenkompott mit Baumnussglace

3 Gänge (ohne Suppe) 63.00

4 Gänge 70.00

Winter

Randencarpaccio
mit gebratenen Jakobsmuscheln

Maronicrèmesuppe
mit Schokoladen-Schaum

Geschmorte Rindsbäggli
mit getrüffeltem Kartoffelpüree
und Ofengemüse

Bratapfel-Parfait
mit marinierter Mandarine

3 Gänge (ohne Suppe) 64.00

4 Gänge 72.00



Vorspeisen und Suppen

Kalte Vorspeisen

Blattsalat mit Kernen und Croûtons*	11.00
Gemischter Salat*	14.00
Nüsslisalat mit Speck und Ei (nach Saison)*	14.00
Caesar Salat	12.00
- mit Pouletbrust-Streifen	14.00
- mit gebratenen Riesencrevetten	18.00
«Caprese» Tomate mit Büffelmozzarella	16.00
Pouletterrine im Rohschinkenmantel mit Schnittlauchcrème	16.00
Bresaola mit Rucola und Parmesan	16.00
Rindstatar mit Cognac verfeiert	19.00
Gebeiztes Forellenfilet mit Meerrettichcrème	17.00

* Zu den Salaten können Sie zwischen folgenden Saucen wählen:

Französisch | Italienisch | Saison-Dressing

Warme Vorspeisen

Gratiniertes Ziegenkäse mit Honig und Rosmarin	15.00
Linguini mit schwarzem Trüffel (nach Saison)	26.00
Gebratene Jakobsmuscheln mit süss-saurem Fenchel	21.00
Loup de Mer Filet gebraten mit Grillgemüse und Parmesan	18.00

Suppen

Cherrytomaten-Consommé mit Gemüsejulienne	10.00
Kokos-Limettenschaumsuppe	11.00
- mit Riesencrevette	15.00
Blumenkohlcrèmesuppe mit Curry	11.00
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	9.00
Weissweinschaumsuppe	10.00
Getrüffelte Kartoffelcrèmesuppe	12.00



Hauptspeisen

Aus Meer und See

Lachswürfel mit Pappardelle an Limetten-Dillschaum	28.00
Confiertes Kabeljaufilet auf Erbsen-Minzcrème mit Vanille-Rüebli	29.00
Gebratenes Saiblingsfilet an Cranberry-Schaum mit Safran-Risotto und grünem Spargel	32.00
Pochierte Seezungenfilets an Weissweinsauce mit Tagliatelle und Blattspinat	39.00
Gebratene Seeteufel-Medaillons mit getrüffelter Kartoffelschnitte und Saisongemüse	43.00

Vom Land

Gebratene Maispouardenbrust an Perlzwiebeljus mit Kräuter-Gerste und zweierlei Mais	32.00
Rosa gebratene Entenbrust an Orange-Vanillejus mit Kartoffelschnitte und Blattspinat	33.00
Schweinshalsbraten «BBQ» mit Kartoffelgratin und Grillgemüse	27.00
Schweinsfilet im Speckmantel mit Spätzle und Saisongemüse	30.00
Lamm-Curry «Madras» mit Basmatireis und Asia-Gemüse	36.00
Lammnierstück «Provençal» mit Röstkartoffeln und grünen Bohnen	41.00
Geschmorte Kalbsbäggli an Schalottenjus mit Selleriepüree und zweierlei Rüebli	32.00
Ossobuco vom Kalb mit Polenta und Ratatouille	33.00
Kalbs-Involtini mit Tomaten-Spinat-Füllung auf Thymianrisotto	39.00
Rindsschmorbraten mit Kartoffelstock und Saisongemüse	31.00
Rosa gebratenes Roastbeef an Sauce Béarnaise mit Bratkartoffeln und Saisongemüse	42.00
Rindsfilet am Stück gebraten an Trüffeljus mit Pommes duchesse und Saisongemüse	51.00



Hauptspeisen

Vegetarisch

Risotto «Milanese» mit mariniertem Blattspinat	23.00
Orrecciette an Gorgonzolasauce mit Cherry-Tomaten und Pinienkernen	22.00
Tagliatelle an Spinat-Rahmsauce und Parmesanchip	23.00
Rotes Süsskartoffel-Thai-Curry mit Basmatireis Mango und asiatischem Gemüse	25.00
Gemüseteller der Saison mit Petersilienkartoffeln	26.00

Desserts und Käse

Süss

Apfel-Sauerrahm-Panna Cotta	10.00
Caramelköppli mit Rahm und Früchtebouquet	10.00
Crème brûlée	11.00
Marmoriertes Schoggimousse mit Rahm	12.00
Lauwarmer Schoggikuchen mit Vanilleglace	12.00
Frischer Fruchtsalat mit Sauerrahmglace	13.00
Parfait der Saison mit frischen Früchten	14.00
Dreierlei hausgemachte Sorbets an Früchtebouquet	15.00
Tarte Tatin mit Vanilleglace	15.00

Herzhaft

Ziegenkäse im Filoteig gebacken mit Apfel und Honig	16.00
Erlesene Käsevariation (3 Sorten) mit Früchte-Chutney	16.00
Erlesene Käsevariation (5 Sorten) mit Früchte-Chutney	19.00



Vorschläge für Vereine

Vorspeisen und Suppen

Blattsalat mit Cherrytomate	9.00
Nüsslisalat mit Croûtons	11.00
Gemüsecrèmesuppe	8.00
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	9.00
Gerstensuppe mit Bündnerfleisch	10.00
Rindsbouillon mit Flädli	10.00

Hauptspeisen kalt

Wurst-Käse-Salat garniert	19.00
Plättli mit verschiedenen Wurst- und Käsespezialitäten	24.00
Roastbeef mit Pommes frites und Sauce Tartare	27.00

Hauptspeisen warm

Ofenfrischer Fleischkäse mit Kartoffelsalat	17.00
Grilliertes Schweinsnierstück «Café de Paris» mit Pommes frites und Saisongemüse	22.00
St. Galler Kalbsbratwurst mit Rösti-Galetten und Zwiebeljus	23.00
Kalbshackbraten an Champignonsauce mit Spätzli und Rüeblen	26.00
Kalbspaillard mit Kräuterbutter an Fitnesssteller	32.00
Rindsvoressen mit Spätzle und Wurzelgemüse	29.00
Rotes Poulet-Thai-Curry mit Basmatireis und Asia-Gemüse	29.00
Egli-Knusperli mit Sauce Tartare an Fitnesssteller	26.00

Desserts

Mini Coup Denmark	9.00
Panna Cotta mit Erdbeercoulis	9.00
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace	12.00
Apfelküechli mit Vanillesauce	10.00



Bankett-Weine

Diese Weine empfehlen wir, aufgrund des guten Preis-Genuss-Verhältnisses, besonders für Veranstaltungen. Fragen Sie nach unserer umfangreichen Weinkarte um exklusivere Weine auszuwählen. *Preise & Jahrgänge können variieren.

Schaumwein

Impero Prosecco DOC Millesimato 2019 brut	39.00
Prosecco Superiore DOCG Superiore brut, Veneggazù	48.00
Champagne Intuition brut, Legras & Haas	74.00

Weissweine

2018 Riesling Sylvaner «Langmoos», Schmid-Wetli	50.00
2019 Chasselas Cuvée Spéciale AOC, Les Frères Dutruy	47.00
2019 Lansilo Bianco di Merlot DOC, Cantina il Cavaliere	47.50
2019 GrüVe Grüner Veltliner, Weingut Jurtschitsch	44.00
2019 Blanc de Blancs de la Jasse Pays d'Oc IGP	44.00
2018 Don Baffo Blanco D.O. Jumilla, Ego Bodegas	43.50
2018 Biancolo Toscana IGT, Gagliole	44.50
2019 Chardonnay Salento IGT, Càntele	43.00

Rotweine

2015 Spätburgunder Barrique, Schmid-Wetli	56.00
2018 Gamay La Côte AOC, Les Frères Dutruy	46.00
2017 pitti, Weingut Pittnauer	44.00
2017 Domaine de la Jasse VdP d'Oc Vieilles vignes	44.50
2016 Ripasso Classico «Il Bugiardo», Buglioni	57.00
2017 Chianti Classico, Castellare	55.00
2017 Primitivo Salento, IGT Càntele	45.00
2017 Don Baffo Tinto D.O. Jumilla, Ego Bodegas	49.00
2015 Luis Alegre Rioja DOCa Crianza	47.00
2016 Colossal Reserva Tinto, Vinho Regional Lisboa	43.00
2018 Quinta da Sequeira Tinto Douro DOC	46.00



Seminare und Konferenzen

Seminarpauschale

1 Plenarraum

Mineralwasser im Raum

Kaffeepause am Vormittag

(mit Kaffee, Tee, Mineralwasser, 2 Säften, Gipfeli und frischen Früchten)

2-Gang-Business-Lunch inkl. Mineralwasser und Kaffee

Kaffeepause am Nachmittag

(mit Kaffee, Tee, Mineralwasser, 2 Säften, Mini-Gebäck und frischen Früchten)

Technik: 1 Flipchart, 1 Pinnwand, Moderationskoffer, Beamer und Leinwand

Ganztages-Pauschale	pro Person	90.00
---------------------	------------	-------

Halbtages -Pauschale	pro Person	69.00
----------------------	------------	-------

(mit Pause am Vor- oder Nachmittag; bis 4 Stunden)

Verpflegung (Einzel-Preise)

Mineralwasser	pro Liter	9.50
---------------	-----------	------

2-Gang-Business-Lunch	pro Person	39.00
-----------------------	------------	-------

3-Gang-Business-Lunch	pro Person	48.00
-----------------------	------------	-------

Kaffeepause am Vormittag	pro Person	13.00
--------------------------	------------	-------

(mit Kaffee, Tee, Mineralwasser, 2 Säften, Gipfeli und frischen Früchten)

Kaffeepause am Nachmittag	pro Person	14.50
---------------------------	------------	-------

(mit Kaffee, Tee, Mineralwasser, 2 Säften, Mini-Gebäck und frischen Früchten)

Infrastruktur (Einzel-Miete)

Beamer und Leinwand	50.00
---------------------	-------

TV 50-Zoll (fest verbaut im Schützen-Saal)	20.00
--	-------

Flipchart mit 1 Papierbogen	15.00
-----------------------------	-------

extra Papierbogen für Flipchart	10.00
---------------------------------	-------

Pinnwand	15.00
----------	-------

Moderationskoffer	15.00
-------------------	-------



Räumlichkeiten

Schützen-Saal 43m²

(Seminar-Pauschale ab 12 Personen)

Fürstenland-Stube 38m²

(Seminar-Pauschale ab 12 Personen)

Eckstube 20m²

(Seminar-Pauschale ab 4 Personen)

Schützen-Saal & Fürstenland-Stube 81m²

(Seminar-Pauschale ab 25 Personen)

Fürstenland-Stube & Eckstube 58m²

(Seminar-Pauschale ab 20 Personen)

Ganzer Schwanen-Saal 101m²

(Seminar-Pauschale ab 30 Personen)

Raummiete (bei Bankett inklusive)	½ Tag	Tag
Schützen-Saal	90.00	150.00
Fürstenland-Stube	90.00	150.00
Eckstube	70.00	120.00
Schützen-Saal & Fürstenland-Stube	150.00	200.00
Fürstenland-Stube & Eckstube	130.00	180.00
Ganzer Schwanen-Saal	190.00	250.00



Allgemeine Geschäftsbedingungen Veranstaltungen

Geltungsbereich

Die in den AGB aufgeführten Bestimmungen gelten für sämtliche Veranstaltungsangebote sind Bestandteil von akzeptierten Offerten und Verträgen. Abweichende, schriftliche Vereinbarungen gehen dieser AGB vor.

Offerte

Ihre Anfrage und individuelle Offerte ist für beide Seiten solange unverbindlich, bis Sie diese schriftlich oder mündlich bestätigen. Wenn nicht anders vereinbart ist eine Offerte 10 Tage gültig.

Verrechnung

Die vom Hotel Schwanen Wil ausgestellten Rechnungen sind innerhalb der entsprechenden Zahlungsfrist zu begleichen. Eine Vorauszahlung kann als Vertragsvoraussetzung verlangt werden. Nicht bezahlte Rechnungen von Teilnehmern werden dem Veranstalter weiterverrechnet.

Untermiete, Werbemassnahmen und Namensnennung

Die Untervermietung, Namensnennung des Hotel Schwanen Wil in sämtlichen Medien und Publikationen bedarf der schriftlichen Zustimmung des Hotel Schwanen Wil. Davon ausgenommen ist die Nennung zur Angabe des Veranstaltungsortes. Die Verwendung der Logos des Hotel Schwanen Wil können nur nach einem „Gut zum Druck“ bewilligt werden.

Annulationsregelung

Stornierungen und Änderungen müssen schriftlich erfolgen. Stornierungsgebühren:

- bis 30 Tage im Voraus: kostenfrei
- 6 bis 29 Tage im Voraus: 50% der gebuchten Leistungen
- unter 5 Tagen im Voraus: 100% der gebuchten Leistungen



Teilnehmerzahl und Menüauswahl

Die definitive Personenzahl von Veranstaltungen müssen bis 2 Arbeitstage vor der Veranstaltung gemeldet werden. Wir tolerieren eine Abweichung der Personenzahl nach unten von 5%. Weitere Absenzen werden zu 100% verrechnet. Bei wesentlicher Änderung der Personenzahl behält sich das Hotel Schwanen Wil einen Austausch der Räumlichkeiten vor.

Die Auswahl der Speisen und Getränke müssen bis 7 Tage vor der Veranstaltung bekannt gegeben werden. Für Änderungen bis 6 Tage vor dem Anlass können zusätzliche Kosten entstehen. Diese werden zu 100% verrechnet.

Raumbezug

Seminar- und Banketträume können 30 Minuten vor Veranstaltungsbeginn bezogen werden. Die vereinbarte Endzeit der Veranstaltung ist verbindlich und kann nur bei nicht vorhandener Wiederbelegung der Räumlichkeit kostenpflichtig verlängert werden.

Amtliche Bewilligung und Nachtzuschlag

Bei Anlässen die länger als Mitternacht (Freitag und Samstag nach 01:00 Uhr) andauern, verrechnen wir pro angefangene Stunde CHF 180.00. Bei zeitlichen Verzögerungen von mehr als 30 Minuten, erlauben wir uns einen Aufschlag von CHF 40.00 pro Mitarbeiter und Stunde zu verrechnen. Die Kosten für eine amtliche Bewilligung zur Verkürzung der Schliesszeit werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

Haftung und Pflichten des Veranstalters

Der Veranstalter ist verpflichtet für Ruhe und Ordnung innerhalb seines Anlasses zu sorgen, sich an die feuerpolizeilichen Regelungen des Hotel Schwanen Wil zu halten und ist verantwortlich für die Abfallentsorgung über das normale Mass hinaus. Der Veranstalter haftet für mitgebrachtes Material. Beschädigungen und Verlust von Eigentum des Hotel Schwanen Wil werden dem Veranstalter verrechnet.