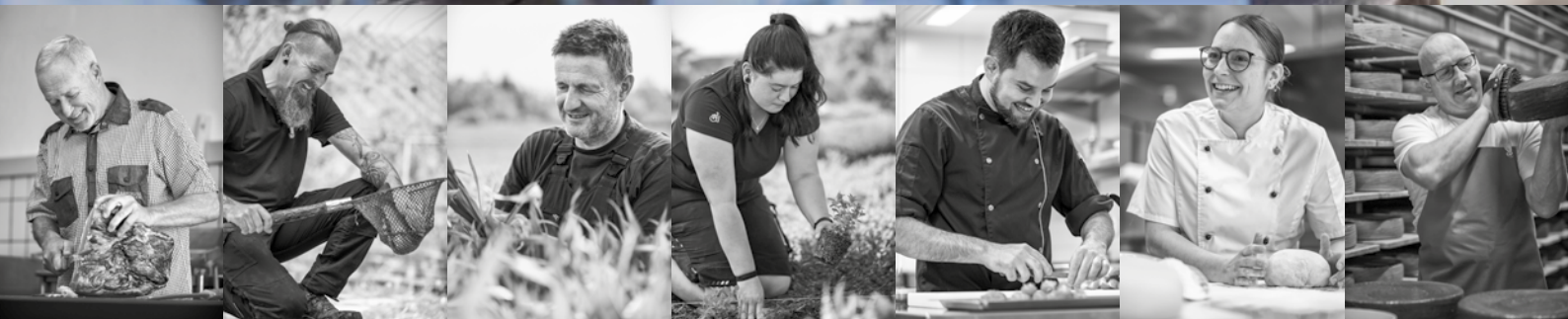


Bankettangebot



«Unser Team findet es grossartig, unsere Gäste mit so vielen eigenen Produkten zu begeistern; es fühlt sich echt und richtig an und macht einfach Freude – Freude, die man schmeckt.»

Mirco Schumacher, Küchenchef

Herzlich willkommen in der Kartause Ittingen

Mit diesem Streifzug durch die Kartause Ittingen heissen wir Sie «herzlich willkommen!» und wünschen Ihnen viel Vergnügen bei der Auswahl Ihres Wunschmenus.

Gut zu wissen

Philosophie

Unser Küchen-Team verwöhnt Sie mit authentischen, saisonalen und mit grosser Sorgfalt zubereiteten Gerichten. Dabei richtet sich das Angebot, ganz im Sinne der klösterlichen Tradition der Selbstversorgung, nach den Erzeugnissen aus unserem Gutsbetrieb, aus unserer Käserei, Metzgerei, Holzofenbäckerei, Gärtnerei, aus der Fischzucht und dem Weinberg. Neben unseren Eigenprodukten verwenden wir bevorzugt Produkte aus der Region.

Unser Küchenchef zur 0-km-Philosophie:

«Mit Gemüse und Fleisch vom eigenen Bauernhof zu arbeiten, sehen wir als grosses Privileg; es fordert uns heraus und feuert unsere Leidenschaft fürs Kochen jeden Tag an.»

Nachhaltigkeit ist uns nicht nur im kulinarischen Bereich eine Herzensangelegenheit. Unsere Philosophie und Bemühungen zu diesem Thema wurden mit dem ibex fairstay label Platinum ausgezeichnet.

Herkunft Fleisch

Das Kalbfleisch stammt, wenn immer möglich, aus unserem Gutsbetrieb. Bei grosser Nachfrage ergänzen wir unser Angebot mit Produkten, die ausschliesslich aus der Region stammen. Das Rindfleisch beziehen wir ebenfalls von Bauernhöfen aus der Ostschweiz. Unsere «Säuli» beziehen wir vom Schloss Herdern und verarbeiten sie in unserer eigenen Metzgerei oder kaufen das Fleisch von Bauernhöfen aus der Region dazu. Trockenfleisch und Aufschnitt werden von unserem hauseigenen Metzger produziert. Für die Geflügelgerichte verwenden wir ausschliesslich Culinarium-zertifizierte Produkte aus der Ostschweiz. Das Wild stammt nur aus hiesiger Jagd.

Nachservice

Der Hauptgang wird mit einem kleinen Nachservice – Fleisch, Gemüse und Beilage – gereicht.

Für Gäste mit einem gesunden Appetit servieren wir gerne auf Wunsch einen grossen Nachservice mit Fleisch, Gemüse und Beilage zu einem Aufpreis von CHF 5.- pro Person.

Bei Hauptgängen mit Kalbs-, Rindsfilet und Entrecôte zu einem Aufpreis von CHF 8.- pro Person.

Spezielle Wünsche

Bei Bedarf gehen wir gern auf individuelle sowie gesundheitlich bedingte Essgewohnheiten ein und nehmen Ihre Wünsche im Voraus entgegen.

Menu-Auswahl – ein einheitliches Menu für alle Gäste

Wählen Sie von unseren verschiedenen Vorschlägen Ihr Wunschmenu aus oder stellen Sie aus einzelnen Gerichten ein individuelles Menu zusammen. Bitte wählen Sie ein einheitliches Menu für alle Gäste und eine Alternative für Ihre vegetarischen/veganen Gäste. Wir beraten Sie gerne dabei.

Angebote gültig ab 2026 – Preise in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer

Unsere beliebtesten Gerichte in einem Menu vereint...

Ittinger Menu

Ittinger Kräuter- und Blütensalat

Blattsalate | Ittinger Kräuter | Blüten aus dem Klostergarten
Ittinger Rebkäsewürfel | geröstete Kerne | Ittinger Apfel | Thurgauer Dressing

Ittinger Müller Thurgau-Schaumsuppe

Schnittlauch | Ittinger Holzofenbrot-Croûtons

Ittinger Paneer-Geschnetzeltes

Apfelrahmsauce | hausgemachte Spätzli | Marktgemüse | Erbsen

Oder Menu mit Fleisch

Thurgauer Kalbsgeschnetzeltes

Apfelrahmsauce | hausgemachte Spätzli | Marktgemüse | Erbsen

Ittinger Apfel-Tiramisù

dunkles Biskuit | Ittinger Gravados

Menu vegetarisch / Person

72

Menu mit Fleisch / Person

78

Optionen

Dessertbuffet anstelle des Desserts (ab 25 Personen)

+ 14

mit kleiner Käsevariation

+ 9

Friandises (2 Stück p.P.)

+ 4

Saisonale Menus

Diese Menus sind auch als 3-Gang Menu erhältlich. Sie entscheiden, welche Vorspeise Sie gerne hätten. Reduktion des Menupreises bei 3 Gängen um CHF 8.–.

Frühling – Mitte April bis Mitte Juni

Ittinger Kräuter- und Blütensalat

Blattsalate | Ittinger Kräuter | Blüten aus dem Klostergarten
Ittinger Rebkäsewürfel | geröstete Kerne | Ittinger Apfel | Thurgauer Dressing

Ittinger Brunnenkressesuppe

Ittinger Sauerrahm | gepoppte Gerste

Grüner Thurgauer Spargel

Ittinger Bratkartoffeln | Morchelrahmsauce

Oder Menu mit Fleisch

Scheibe vom Toggenburger Kalbsrücken

Ittinger Bratkartoffeln | grüner Thurgauer Spargel* | Morchelsauce

Ittinger Apfeltarte

Mandelcrème | Ittinger Rosmarin | caramelisierte Äpfel

*Wenn es die Natur zulässt und uns rechtzeitig mit feinem Thurgauer Spargel beschenkt.

Menu vegetarisch / Person

72

Menu mit Fleisch / Person

84

Sommer – Mitte Juni bis Mitte September

Bunter Tomatensalat

Rucola | Ittinger Frischkäse-Crème | Crumble
Basilikum-Öl | Ittinger Traubenreduktion

Pikante Gurken-Gazpacho

Ittinger Minze | Ittinger Joghurt

Gebackenes Ittinger Ei

Kartoffelstock aus Kartoffeln vom Gutsbetrieb mit Ittinger Rapsöl | Ittinger Zucchini*
Thurgauer Cherrytomaten | Eierschwämmli-sauce

Oder Menu mit Fleisch

Kalbsfilet vom eigenen Bauernhof* im Ittinger Kräutermantel

Kartoffelstock aus Kartoffeln vom Gutsbetrieb mit Ittinger Rapsöl | Ittinger Zucchini*
Thurgauer Cherrytomaten | Eierschwämmli-sauce

**bei grossen Anlässen ergänzen wir unsere Hauptgänge mit Fleisch und Gemüse aus der Region.*

Hausgemachte Ittinger Crèmeschnitte

Thurgauer Erdbeeren | Haselnuss-Crunch

Menu vegetarisch / Person

72

Menu mit Fleisch / Person

89

Herbst – Mitte September bis Dezember

Radicchio-Salat

Ittinger Blau-Käse | caramelisierte Baumnüsse | Ittinger Trauben-Dressing

Ittinger Kürbiscrèmesuppe

hausgemachte Holzofenbrot-Croûtons | Ittinger Sauerrahm | Kürbiskernöl

Rande im Salzteig gebacken

Sellerie-Kartoffel-Püree aus Kartoffeln vom Gutsbetrieb | Rosenkohl

Ittinger Quittenwürfel | Johannisbeer-Barbecuesauce

Oder Menu mit Fleisch

Ittinger Kuh-Brisket und Tranche vom Kuhfilet

Sellerie-Kartoffel-Püree aus Kartoffeln vom Gutsbetrieb | Speck-Rosenkohl

Ittinger Quittenwürfel | Johannisbeer-Barbecuesauce

Apfelstrudel

Ittinger Apfelkompott | Vanillesauce

Menu vegetarisch / Person

72

Menu mit Fleisch / Person

79

Winter – Dezember bis Mitte April

Nüsslisalat

Ittinger Mostbröckli | Ittinger Freiland-Ei | Ittinger Holzofenbrot-Croûtons
französisches Dressing

Pastinakensuppe

Rotwein-Marroni | Liebstöckel-Öl

Hausgemachte Linsentätschli

Kartoffelstock aus Kartoffeln vom Gutsbetrieb | Rahm-Wirz | Gemüse-Jus

Oder Menu mit Fleisch

Ittinger Kalbshacktätschli

Kartoffelschnitte aus Kartoffeln vom Gutsbetrieb | Rahm-Wirz

Ittinger Weinbrandsauce

Ittinger Bratapfel-Crème

gebrannte Haselnüsse | Crumble | beschwipste Wybeeri

Menu vegetarisch / Person

67

Menu mit Fleisch / Person

72

Weihnachtsmenu

Ittinger Frischkäse-Terrine auf Randen-Carpaccio

caramelisierte Ittinger Baumnüsse | Ittinger Kürbis-Chutney | Ittinger Rapsöl

Petersilienwurzel-Crèmesuppe

Peterli-Öl | Ittinger Birnenkompott

Gebratene Schwarzwurzeln

Polentaschnitte | Rahm-Wirz | geschmorte Rotweinzwiebeln | Thurgauer Trüffel

Oder Menu mit Fleisch

Zweierlei vom Toggenburger Rind

Filet und geschmorte Rindswürfel

blaues Kartoffelpüree | Rahm-Wirz | geschmorte Rotweinzwiebeln | Ittinger Trauben-Jus

Schokoladen-Tarte

Schokoladen-Lebkuchen-Biskuit | Birne

Menu vegetarisch / Person

77

Menu mit Fleisch / Person

89

Veganes Menu

Rüebliköpfchen auf Kohlrabi-Carpaccio

Ittinger Kräuter-Gemüse-Vinaigrette | kandierte Sonnenblumenkerne

Randensuppe

Ittinger Rosmarin-Popcorn

Schweizer Tofu mit Ittinger Kräutern

Belugalinsen-Ragout | Tomatensalsa | gerösteter Broccoli

Mandel-Crème Brûlée

Ittinger Blüten | saisonales Früchte-Gel

Menu / Person

69

Kalte Vorspeisen & Salate zur Auswahl

Ittinger Kräuter- und Blütensalat ✓	16
Blattsalate Ittinger Kräuter Blüten aus dem Klostergarten Ittinger Rebkäsewürfel geröstete Kerne Ittinger Apfel Thurgauer Dressing	
Nüsslisalat – Oktober bis März	16
gehacktes Ittinger Freiland-Ei Speck aus unserer Hofmetzgerei Holzofenbrot-Croûtons französisches Dressing	
Blattsalat-Variation mit Ittinger Spezialitäten	17
Blattsalate Ittinger Hofkäse gehobelt Ittinger Mostbröckli caramelisierte Baumnüsse Ittinger Apfel Ittinger Traubendressing	
Bunte Tomaten – Juni bis September ✓	17
Ittinger Frischkäse Trauben-Reduktion Ittinger Basilikumöl Rucola	
Randen-Variation ✓	18
gelbes Randen-Tatar Randen-Carpaccio Randen-Mayonnaise Honig-Senf-Vinaigrette Hofkäse-Sablés	
Ittinger Kalbszungen-Carpaccio	17
Gemüse-Vinaigrette gepickelte rote Zwiebel Salatbouquet Meerrettich	
Ittinger Mostbröckli-Tatar	21
Erbsenpüree Holzofenbrot-Chips Ittinger Sauerrahm gebeiztes Ittinger Eigelb	
Ittinger Forellen-Ceviche	23
Ittinger Verjus-Buttermilch-Emulsion Randen-Gerstensockel Kerbel gepickelte rote Zwiebel Kräuter-Öl	
Tatar vom Ittinger Kalb	24
hausgemachte Gemüse-Pickles Ittinger Kräuter Holzofenbrot-Chips Eigelb-Crème	

Suppen

Rindskraftbrühe	14
Kräuter-Flädli Gemüse-Brunoise	
Ittinger Kartoffel-Lauch-Suppe ✓✓	12
Lauchstroh Ittinger Rapskerne	
Geröstete Selleriesuppe ✓✓	12
Ittinger Baumnuss Liebstöckel-Öl	
Ittinger Müller Thurgau-Schaumsuppe ✓	12
Holzofenbrot-Croûtons Schnittlauch	
Thurgauer Rüeblisuppe ✓✓	11
caramelisierte Haselnüsse Ittinger Rapsöl	
Randensuppe ✓	11
Ittinger Sauerrahm Rosmarin-Popcorn	

Warme Zwischengerichte

Gerösteter Blumenkohl 	18
Blumenkohlpüree Ittinger Schnittlauchöl Haselnuss-Crumble	
Schmorbraten-Ravioli	19
Salbeibutter Ittinger Hofkäse rezent Blauburgunder-Jus	
Forellen-Duo vom Kundelfingerhof	21
Regenbogenforelle Lachsforelle Sellerie-Apfel-Püree Erbsen Nussbitterschaum	

Sorbet als Zwischengang

Hausgemachtes Sorbet	7
Süssmost, Verjus, Quitte, Gurke	
mit Ittinger Geist	9
mit Ittinger Fortunatus	9
mit Ittinger Gin	9

Vegetarische und vegane Hauptgerichte

Gebackener Sellerie  	29
Lauch Thurgauer Süsskartoffelpüree Ittinger Chimichurri	
Randen-Gerstotto 	29
Randenwürfel grillierte Kräuterseitlinge Ittinger Sauerrahm Ittinger Kräuterpesto	
Mangold-Wickel 	32
Ittinger Hofkäse-Sauce konfierte Kirschtomaten eingelegter Krautstiel	
Schweizer Tofu mit Ittinger Kräutern  	37
Belugalinsenragout Tomatensalsa gerösteter Broccoli	
Rotes Zwiebel-Tarte Tatin 	29
Zwiebelpüree Ittinger Apfelchutney Estragon-Crème	

Ittinger Klassiker*

Ittinger Hackbraten	32
Kartoffelstock aus Kartoffeln vom eigenen Gutsbetrieb bunte Rüebli Erbsen Blauburgundersauce	
Thurgauer Kalbsgeschnetzeltes	42
Apfel-Gravados-Rahmsauce hausgemachte Spätzli Marktgemüse Erbsen	
Kalbsrahmgulasch mit Ittinger Sauerrahm	38
Speck aus unserer Hofmetzgerei Perlwiebeln hausgemachte Holzofenbrot-Knödel Marktgemüse	
Forellen-Duo vom Kundelfingerhof	47
Regenbogenforelle Lachsforelle Sellerie-Apfel-Püree Erbsen Nussbitterschaum	

**bei grossen Anlässen ergänzen wir unsere Hauptgänge mit Fleisch von anderen Bauernhöfen.*

Regionale Hauptgerichte

Schweinsschulterbraten vom Schloss Herdern «Säuli»	34
hausgemachte Holzofenbrot-Knödel Marktgemüse Ittinger Amber-Biersauce	
Rindsbraten in Ittinger Blauburgundersauce geschmort	38
Kartoffelstock aus Kartoffeln vom eigenen Gutsbetrieb Marktgemüse	
Otschweizer Culinarium-Pouletbrust	37
Riebelmaisschnitte Schmorgemüse Ittinger Weinbrandsauce	
Schweinsfiletmedaillons vom Schweizer Kräuter-«Säuli»	39
hausgemachte Spätzli Ittinger Apfel-Chutney Speck-Rahmsauce Röstzwiebeln	
Toggenburger Rinds-Entrecôte – am Stück niedergegart	56
Gratin aus Ittinger Kartoffeln Speckbohnen Ittinger Blauburgunder-Jus	

Desserts

Ittinger Apfeltarte Mandelcrème Rosmarin caramelisierte Ittinger Äpfel	12
Thurgauer Süssmostcrème Butterstreusel Baumnusskrokant	10
Ittinger Klostercake hausgemachtes Joghurtglace salziges Caramel-Popcorn	11
Incarom-Eclair Dulce de Leche Incarom-Glacé	10
Ittinger Apfel-Tiramisù dunkles Biskuit Ittinger Gravados	11
Schokoladen-Tarte Schokoladen-Biskuit Birne Birnen-Gel	12
Vegane Desserts  	
Schokoladenküchlein Ittinger Quittensorbet	11
Mandel-Crème Brûlée Ittinger Blüten caramelisierte Mandelblättchen Früchte-Gel	12
Saisonaler Trifle Haselnusscrumble Früchte-Curd	10

Der krönende Abschluss

Ittinger Dessertvariation (bis 25 Personen)	15
Dessertvariation mit drei Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie	

Ittinger Dessertbuffet (ab 25 Personen)	25
süsse Überraschungen aus unserer Pâtisserie traditionelle Spezialitäten & Ittinger Klassiker Variation von Mousse & Crèmes zwei Glace und ein Sorbet frische Beeren oder saisonales Früchtekompott	

Torten aus unserer Pâtisserie	
Quarkcrêmetorte mit Früchten oder Beeren	Stück 9
Schokoladenmousse-Torte zartbitter	Stück 9

Hochzeitstorten	
Zum Angebot für Hochzeitstorten beraten wir Sie gerne.	

Ittinger Käsevariation-Teller (ab 10 Personen)	18
verschiedene Spezialitäten aus unserer eigenen Käserei hausgemachtes Birnbrot Ittinger Aprikosensenf gedörrte Ittinger Öpfelringli	

Käsevariation als Ergänzung zum Dessertbuffet	10
---	----

Hausgemachte Friandises	
kleine Köstlichkeiten als Ergänzung zu Kaffee und Dessert zwei Stück pro Person	4

Mitternachtssnacks

Hausgemachte Gin-Bratwürstli	
Holzofenbrot Pflaumensenf	9.50

Ittinger Kräuter-Käsecrème 	
Ittinger Brie Ittinger Kräuter Laugenbrötchen	6.50

Gerstensuppe	
Gemüse-Brunoise Speckwürfel Mostbröckli	8.50

Bankettbrevier

Ein Bankett, ob festliche Familienfeier oder Geschäftsessen, wird dann zum Erfolg, wenn es mit Sorgfalt vorbereitet wird. Dabei können Sie auf unsere grosse Erfahrung und Unterstützung zählen. Vereinbaren Sie mit uns frühzeitig einen **Besprechungstermin**. So können wir Ihre Wünsche am besten berücksichtigen. Beachten Sie bitte auch unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Das vorliegende Bankettbrevier enthält wichtige und nützliche Informationen und ist **Bestandteil des Vertrages**. Bitte **informieren Sie auch die Mitorganisatoren** Ihres Anlasses über dessen Inhalt (Trauzeugen, Tafelmajore, Künstlerinnen usw.).

A Alkoholausschank an Jugendliche

Kein Alkoholausschank an Jugendliche gemäss schweizerischem Alkoholgesetz.

Autofrei

Unsere Anlage ist autofrei. Das Befahren ist nur in Ausnahmefällen gestattet.
Auf Anfrage sind wir Ihnen mit unseren Elektromobilen beim Transport behilflich.

B Blumen

Wir leben unsere Philosophie der Selbstversorgung – unsere Floristin berät Sie gerne. Sie kennt unsere Räumlichkeiten bestens und bespricht Ihre Wünsche gerne bei einem persönlichen Termin vor Ort mit Ihnen.

Blütenblätter streuen

Das Streuen und Dekorieren mit echten Blütenblättern ist nicht gestattet, da diese auf den Tischtüchern, Holz- und Steinböden Flecken hinterlassen.

Buchungsanzahlung

Mit der Bestätigung Ihrer Reservation erhalten Sie eine Rechnung für die Buchungsanzahlung. Bei einer Absage ausserhalb der vereinbarten Stornierungsfristen gemäss unseren AGBs erlauben wir uns, unseren Zeitaufwand für bereits erbrachte Leistungen (Arbeitszeit für Offertstellung, Besichtigungstermine, Besprechungen und Mail-Korrespondenz mit Ihnen) von dieser Anzahlung in Abzug zu bringen. Den Restbetrag erstatten wir Ihnen zurück.

D Diverse Dienstleistungen

Wenn Sie Dekorationen, Namenskärtchen usw. selbst mitbringen möchten, sind wir Ihnen auf Wunsch gerne beim Einrichten behilflich. Für den Mehraufwand verrechnen wir CHF 65.– pro Stunde.

Drohnen

Wenn die gesetzlichen Bestimmungen eingehalten werden, ist der Betrieb von unbemannten Luftfahrtsystemen (Drohnen und sonstige ferngesteuerte Flugmodelle) auf dem Kloster-Areal grundsätzlich erlaubt. Die/der Foto-/Videograf*in/Pilot*in muss für den Drohnenflug vorgängig das Einverständnis bei uns einholen.

E Einzelinkasso

Das Einkassieren von Konsumationen bei jedem einzelnen Gast benötigt Zeit. Planen Sie diese in die Organisation Ihres Anlasses mit ein, damit keine unliebsamen Verspätungen entstehen.

F Fakturierung

An wen dürfen wir die Rechnung senden? Werden Zimmer und Extras wie Telefon, Spirituosen usw. direkt einkassiert oder der Gesamtrechnung belastet? Vielen Dank für eine detaillierte Rechnungsinstruktion.

Feuer und Feuerwerk

Das Abbrennen von Feuer, Feuerwerk, Himmelslaternen, Fackeln, Wunderkerzen usw. ist auf unserer denkmalgeschützten Anlage feuerpolizeilich streng untersagt.

G Garderobe

Für die Garderobe übernehmen wir keine Haftung.

Gästeanzahl

Erleichtern Sie uns Planung und Vorbereitung, ersparen Sie sich Annullationsgebühren; teilen Sie uns die genaue Personenzahl und kurzfristige Abweichungen bitte bis drei Tage vor dem Anlass mit.

H Haftung

Für Schäden jeglicher Art, die durch den Veranstalter oder seine Gäste bzw. Teilnehmenden auf dem Gelände der Kartause Ittingen verursacht werden, haftet in jedem Fall der Veranstalter.

Hotelzimmer/ Übernachtung

Für Ihre Gäste reservieren wir am Tag Ihres Anlasses gerne eine Anzahl Zimmer in Form eines Abrufkontingents. Zimmerkategorien und Preise nach Verfügbarkeit. Dem Brautpaar, Geburtstagskind oder Jubilar schenken wir in der Nacht des Banketts eine Gratis-Übernachtung ab einer Gruppengrösse von 20 Personen.

K Kinder

Kindern bis 12 Jahre gewähren wir 50% Ermässigung auf den Bankettmenupreis. Verlangen Sie auch unser spezielles Kinderangebot.

Künstler*innen

Möchten Sie für Ihren Anlass Künstler, Musiker usw. engagieren? Fragen Sie nach unseren Kontaktadressen.

M Menukarten

Für Ihren besonderen Anlass stehen Ihnen festliche Menukarten zum Preis von CHF 2.– pro Stück zur Auswahl.

Menuauswahl

Haben Sie Gäste mit speziellen Bedürfnissen (Allergiker, Unverträglichkeiten, Vegetarierinnen, Veganer usw.)? Bitte informieren Sie uns rechtzeitig.

Mindestpersonenzahl

Unsere Menus aus der Bankettkarte bereiten wir für Gesellschaften einheitlich ab 10 Personen zu.

Musik

Musizieren im Freien ist ausschliesslich nach vorhergehender Absprache mit unserem Reservations-Team erlaubt (keine lauten Instrumente, Verstärker und Boxen).

Aus Rücksicht auf Gäste und Bewohner bitten wir Sie, die Vorschriften und Grenzwerte der Lärmschutzverordnung (LSV) einzuhalten. Der maximal zulässige Dauerschallpegel beträgt nachts (24 bis 6 Uhr) 90 db. Bitte informieren Sie Musiker, Bands, DJ und Mitorganisatoren bereits im Vorfeld darüber. Unsere Bankettleitung ist angehalten, diesen Grenzwert zu überprüfen und, sofern erforderlich, regulierend einzugreifen.

N Nebelmaschine

Der Einsatz einer Nebelmaschine muss aus feuerpolizeilichen Gründen zwingend angemeldet werden, ansonsten ist deren Einsatz nicht gestattet (Gefahr eines Fehlalarmes).

P Parkplätze

Unseren Gästen stehen kostenpflichtige Parkplätze zur Verfügung.

Probeessen

Wir bieten jährlich fixe Termine für Probeessen an. Unser Reservations-Team steht Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.

Prospekte

Prospekte mit Informationen wie Wegbeschreibung usw. erhalten Sie gerne auf Anfrage.

R Rahmenprogramme

Weindegustationen, Käsen, Museums- und Gartenführungen, Kegeln und vieles mehr sind möglich. Lassen Sie sich von uns beraten.

S Saalmiete

Für die alleinige Benutzung der Banketträume ist eine Mindestkonsumation vorgesehen. Die Kosten Ihres Bankettmenus werden davon vollumfänglich in Abzug gebracht (ohne Aperitif und Getränke).

T Torten

Achten Sie bei mitgebrachten Torten auf einwandfreie Qualität und Hygiene. Die Kühlkette muss bis zur Anlieferung lückenlos gewährleistet sein (Torten 5 °C, Eistorten -18 °C). Das Gedeckgeld inkl. Service beträgt CHF 6.– pro Person.

V Verlängerungen

Ab Mitternacht verrechnen wir CHF 350.– pro Stunde. Aus Rücksicht auf die Klosteranlage und alle anderen Hotelübernachtungsgäste ist eine Verlängerung bis 2 Uhr möglich. Es besteht je nach Verfügbarkeit die Möglichkeit, in einem anderen Raum das Fest zu verlängern. Diese Option klären wir gerne für Sie bei der Reservation ab.

V Verpflegung von Künstlern, Fotografen, Chauffeuren usw.

Teilen Sie uns bitte Essenszeit und Verrechnungsart mit. Werden die Mahlzeiten mit der Gesellschaft oder à la carte im Restaurant eingenommen?

W Wetter

Um Ihnen die Planung zu erleichtern, nehmen wir Ihnen die Entscheidung über den Durchführungsort Ihres Aperitifs ab.

Z Zeitplan

Planen Sie Tischreden und Produktionen? Benötigen Sie zusätzlich Zeit zum Einrichten oder Ausräumen? Wir versuchen, wenn immer möglich, Ihre Wünsche zu berücksichtigen und so den reibungslosen Ablauf und die Qualität Ihres Anlasses zu gewährleisten.

Und nach dem Anlass?

Haben Sie und Ihre Gäste sich bei uns wohl gefühlt? Ihre Meinung ist uns wichtig. Ihr Kontakt für Rückmeldungen und Anregungen:

Stiftung Kartause Ittingen
Gastwirtschaftsbetrieb
Valentin Bot, Hoteldirektor
CH 8532 Warth
T +41 52 748 44 11

valentin.bot@kartause.ch
www.kartause.ch