



**HENESSEN  
MÜHLE**

# Feiern & Geniessen



[WWW.HENESSENMUEHLI.CH](http://WWW.HENESSENMUEHLI.CH) / 9200 Gossau

José Pereira (Angelo)

071 385 15 09

20 Jahren gehobene Gastronomie Erfahrung

## Lieber Gast

*Wir sorgen für Begeisterung bei Ihnen und Ihren Gästen*

Abseits von Lärm und Verkehr, präsentiert sich die neue Henessenmühle.  
Sie umfasst ein halbes Dutzend um einen romantischen Platz angeordneter Gebäude.  
Von der Mühle, einer Sägerei mit Wasserrad, Bäckerei, Tenne, Gastwirtschaft und Landwirtschaft mit Mosterei.  
Die Vergangenheit reicht bis ins frühe Mittelalter zurück und zeigt sich heute als wunderschönes Mühlenidyll.

Dieser romantische Ort ist ideal geeignet, um Ihren Event erfolgreich und nachhaltig in Szene zu setzen.  
Einfach ein wunderbarer Ort zum Verweilen und zum Geniessen. Ob Sie eine Hochzeit, ein Geburtstag, ein Jubiläum oder einen Firmenanlass planen, die Henessenmühle bietet Ihnen die malerische Kulisse dazu.

Lassen Sie Ihren Privat- oder Firmenevent zum Erfolg werden!

Wir werden Sie verwöhnen und zum Träumen bringen.  
Bei Speiss und Trank erleben Sie unvergessliche Stunden.  
Lassen Sie sich überraschen.

Herzlichst Ihr Gastgeber  
José Pereira und sein Team

# Apéritif

## Apéro Klassisch

Preis pro Stück in CHF

Chips / Nüssli	CHF 3.00
Crudités / knackige rohe Gemüsestäbchen / verschiedenen Dip Saucen	CHF 2.50
Marinierte Oliven / grün & schwarz / provenzalischen Kräutern	CHF 2.50
Iklemmti / Schinken / Salami / Spargel / Eier / Rauchlachs / Bündner Fleisch / Mostbröckli / Lachs / Thon /	CHF 4.50
Mini Schinkengipfeli / Mini Käsehüechli / oder Spinatchüechli	CHF 3.00

Dreiecke Beileiti Brötli / Salami / Schinken / Fleischkäse / Käsescheibletten / Eier / Lachs /Contadou / Bündnerfleisch /	CHF 3.50
Diverse Meterbrote / Salami / Schinken / Fleischkäse Käse / Rohschinken / Bündnerfleisch / Thon / Lachs /	CHF 85.00

### Varianten: Dreiecke oder Meterbrote / wählen Sie Ihre Füllung

Schinken / Salami / Spargel / Eier / Rauchlachs / Bündner Fleisch / Mostbröckli	
Gebeizter Rauchachs – Meerrettich	
Mostbröckli – Frischkäsemousse	
Appenzellerkäse – Gurke	
Schweizer Freilandeil garniert	
Bauernschinken	
Gemüse – Oliven	
Gorgonzola Mousse – Baumnuss	
Am Spiess	CHF 3.50
Tomaten – Mozzarella	
Parmaschinken – Melonenkugeln	
Gruyère – Trauben	
Aubergine – Zucchini in Olivenöl	

Gourmet Mini Brionche	CHF 5.50
Rindstartar – Gurke	
Lachstartar – Dill	
Geräucherte Entenbrust – Mango Chutney	
Mini Brioche – Brie und Radiesli	

Süppchen im Tässchen	CHF 4.50
Currysuppe / Gemüsesuppe / Steinplizcremesuppe	
Tom Kha Gai Süppchen	
Kalte / warme Tomatensuppe – Stangensellerie	
Spargelsuppe – Sauerrahm	
Kürbissüppchen im Tässchen – Orangenzenen	

# Apéritif

## Henessenmühle Starters

CHF 24.00

*Jeweils 1 Stück pro Person*

Kalt Parisette-Canapé – gebeiztem Rauchlachs – Meerrettich  
Parisette-Canapé – Bauernschinken  
Tomaten-Mozzarella Spiess  
Mini Brioche – Brie – Radiesli

Warm Poulet-Satay Spiess – Erdnusssauce  
Gruyère Käseküchlein  
Blätterteig Schinkengipfel  
Gemüse-Eierkuchen

## Apéro Land

CHF 33.00

*Ab 30 Personen / Preis pro Person*

Kalt Gourmet-Canapé – gebeiztem Rauchlachs – Meerrettich  
Gourmet-Canapé – Appenzellerkäse – Gurke  
Gourmet-Canapé – Bauernschinken  
Mini Brioche – Rindstartar – Gurke  
Mini Brioche – geräucherter Entenbrust – Mango Chutney

Warm Curry Suppe – gebratener Crevette  
Poulet-Satay Spiessli – Erdnusssauce  
Pulled Pork Cornet – BBQ Sauce  
Auberginenroulade gefüllt – Ricottacrème – Basilikum

## Apéritif

### Apéro Mühle

CHF 36.00

*Ab 30 Personen / Preis pro Person*

Kalt  
Olivenzopf  
Speckzopf  
Tomatenzopf  
Fleischplatte  
Käseplatte  
Diverse Canapés belegt – Lachs – Thon – Ei – Poulet – Curry  
Kaltes Süppchen auf der Spiegelplatte  
Tomaten Mozzarella Spiessli  
Früchte Spiessli

Warm vom Grill  
Meatballs  
Poulet-Satay Spiessli – Erdnusssauce

Dessert  
Brownies  
Panna Cotta im Glas – Himbeerencoulis

### Apéro ländlich Deluxe

CHF 39.00

*Ab 30 Personen / Preis pro Person*

Kalt  
Gourmet-Canapé – gebeiztem Rauchlachs – Meerrettich  
Gourmet-Canapé – Appenzellerkäse – Gurke  
Gourmet-Canapé – Bauernschinken  
Mini Brioche – Rindstartar – Gurke  
Mini Brioche – geräucherter Entenbrust – Mango Chutney

Warm  
Curry Suppe – gebratener Shrimps  
Poulet-Satay Spiessli – Erdnusssauce  
Pulled Pork Cornet – BBQ Sauce  
Auberginenroulade gefüllt mit Ricottacrème – Basilikum

Dessert  
Schokoladenmousse – Haselnuss Konfetti  
Mosaik von saisonalen Früchten  
Tarte-Tatin – Thurgauer Äpfeln

# Apéritif

## Apéro Mediterran

CHF 29.00

*Ab 30 Personen / Preis pro Person*

Kalt	Pizzabrot Antipasti – gefüllte Oliven – gefüllte Peperoncini mit Frischkäse – Zucchini – Aubergines Tomaten Mozzarella Spiessli Melonen / Rohschincken Spiessli Crevetten Spiessli Oktopus Salat Pereira`s Art
Dessert	Hausgemachtes Tiramisu

## Apéro Gossau

CHF 18.00

*Ab 20 Personen / Preis pro Person*

Kalt	Gazpacho Hausmarinierter Frischlachs Wrap-Röllchen gefüllt – Geflügelcocktail Schinken-Canapée Vitello tonnato Marinierte Champignons
------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## Apéro Sägerei

CHF 11.00

*Ab 20 Personen / Preis pro Person*

Kalt	Rauchlachs-Canapée Crostini – marinierte Tomaten / Kräutern Karotten-Ingwermousse – Freiland Poulet Hausgemachtes Zwiebel-Speckbrot
------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## Schweizer Apéro

### **Apero 1 Stunde (Pauschal)**

CHF 33.00

*Ab 20 Personen / Preis pro Person*

*Weisswein  
Orangensaft  
Mineralwasser  
Bier  
Dazu kleine Snacks nach Wahl des Hauses ( Schinkengipfeli / Käsekuchen / Crudits / Süpli Saisonal*

## Klassiker

Stellen Sie Ihr individuelles Menu ganz nach Ihren Wünschen zusammen. Oder bringen Sie Ihre eigene Ideen

Gerne stehen wir Ihnen dabei beratend zur Seite.

### Kalte Vorspeise: als Anregung

Knackig frischer Blattsalat – gerösteten Pinienkernen Gartenkräutern – Kräuter-Dressing	CHF 9.50
Gemischter Salatteller von verschiedenen saisonalen Rohkostsalaten – Sprossen – Hausdressing	CHF 12.50
Duett von Mozzarella – sonnengereiften Tomaten – Basilikum Pesto – schwarzen Oliven	CHF 14.50
Süss-Sauer marinierter Brotsalat – Tomaten – Oliven – Kräutern	
Parmaschinken – süssen Honigmelonen	CHF 16.50
Hausgebeizter Lachs – Salatherzen – Sprossen – Senf-Dillsauce	CHF 17.50
Vitello Tonnato vom Kalb – Thunfischsauce – Stielkapern – Bohnensalat	CHF 18.00
Räucherfischvariation von Lachs und Forelle – Radieschen – Kräutersalat – Meerrettich	CHF 17.90
Crevettencocktail – Avocado	CHF 18.50
Rindscarpaccio – Rucola – Parmesanhobel	CHF 19.80
Pulpcarpaccio – Gemüsevinaigrette	CHF 19.90
Entenleberterrinen – Portweingelee – Brionche – Butter	CHF 24.50

### Suppen – warme Vorspeisen: als Anregung

Kartoffelsuppe – Lauch – gerösteten Speckwürferln	CHF 12.50
Weissweinsuppe – Croutons – Rahm	CHF 11.50
Essenz vom Rind – Ravioli – Wurzelgemüsen	CHF 12.50
Curry Kokos-Zitronengrassuppe	CHF 12.50
Karottencremesuppe – Orangen – Vanille	CHF 11.50
Bärlauchsüppchen – Tomaten Crostini	CHF 12.50
Sellerieschuamsuppe – Thurgauer Äpfeln Sticks	CHF 12.50
Hausgemachte Brasato Ravioli – luftigem Rotweinschaum	CHF 26.50
Jakobsmuschel – Tomaten Chutney – Safranschaum	CHF 28.50
Ravioli nach Saison – Salbeibutter	CHF 24.50
Gebatene Riesencrevetten – Aglio E Olio – Trockenreis – Kefen	CHF 29.30
Pfannkuchen gefüllt – Blattspinat – Tomaten Coulis	CHF 18.50
Gebatene Zander – Parmesan Risotto – Baby Randen – Safranschaum	CHF 22.50
Pochierter Seezunge – Wildreis – Dillschaumsauce	CHF 29.50
Variation Henessenmühle – Fisch – Fleisch – Salat	CHF 28.50

## Hauptgänge Fleisch

Maispouardenbrust Rosmarinjus – mediterranem Kartoffelgemüse	CHF 31.50
Hausgemachter Hackbraten – Jus – Kartoffelpüree – Gemüse	CHF 29.50
Schweinsschnitzel – Rahmsauce – Tagliatelle – Saisongemüse	CHF 27.00
Kalbssaltimbocca – Thymianjus – Safranrisotto – Zucchettigemüse	CHF 41.00
Kalbsfilet – Sommertrüffeljus – Tagliatelle – Ratatouille	CHF 49.00
Rindfilet am Stück – Rosmarinjus – getrüffeltem Kartoffelgratin – Saisongemüse	CHF 44.00
Filetwürfel Stroganoff regionalen Bio-Weiderind – Broccoli – Kartoffelpüree	CHF 41.00
Kalbsgeschnetztes Zürcher Art – Kartoffel-Mousseline – saisonalem Gemüsebouquet	CHF 39.50
Zarte Maispouardenbrust – Peperonata – Kartoffelgratin	CHF 32.50
Geschmortes vom US beef – Wurzelgemüse – Röstschalottenpüree	CHF 47.50
Rindfilet Rossini(Entenleber) – Saisongemüse – Kartoffelpüree	CHF 55.00
Lammracks am Stück gebraten – Kräutern – Neue Bratkartoffeln – glasiertem Gemüse	CHF 44.00
Schweinsfilet – Pilzrahmsauce – Butternudeln – Saisongemüse	CHF 37.50

## Hauptgänge Fisch

Wolfsbarsch – Proseccoschaum – mediterranem Kartoffelgemüse	CHF 43.00
Zander – Kokos Zitronengrasschaum – Kartoffelpüree – Pak Choi	CHF 37.50
Lachstranche gebraten – Safransauce – Wildreis – Gemüse	CHF 29.50
Gebratenes Zanderfilet – Rieslingsauce – Tomaten – Blattspinat – Wildreis	CHF 35.00
Eglifilet – Weissweinsauce – Kefen – Salzkartoffeln	CHF 38.00
Gebratener Zander – Petersilienpüree – Wildkräuter	CHF 37.00

## Hauptgänge Vegetarisch

Rotes Gemüse – Thaicurry – Jasminreis	CHF 22.50
Sämiger Gemüserisotto – gebratenen Waldpilzen	CHF 23.00
Sämiger Randenrisotto – Ziegenfrischkäse – frittierte Petersilie	CHF 22.00
Pfannkuchen gefüllt – Blattspinat – Tomaten Coulis	CHF 21.00
Tofugeschnetztes – Ingwer Honigsauce – Tagliatelle – Gemüsestreifen	CHF 27.50
Piccata von buntem Saisongemüse – Champagnerrisotto – Tomaten Coulis	CHF 28.00
Kartoffel Gnochii – Rahmblattspinat – Gorgonzola Sauce	CHF 25.00
Asiatische Frühlingssrollen – Thai Currygemüse – Parfumreis	CHF 25.50
Eierspätzli – Gemüsegratin überbacken – rassigem Käse	CHF 24.00



## Dessert

Crema Catalana	CHF 8.00
Eiskaffee – Rahm	CHF 8.50
Hausgemachtes Tiramisu	CHF 8.50
Caramel Köpfl	CHF 8.50
Zweierlei Schokoladenmousse	CHF 10.50
Schokoladenmousse – Quittensorbet	CHF 9.50
Vermicelles – Vanilleglace – Rahm	CHF 9.50
Lebkuchentiramisu – Sauerkirschen	CHF 10.50
Sauerrahmglace – frischen Waldbeeren	CHF 12.50
Krokant-Zitronengrasparfait – Ananascarpaccio	CHF 12.50
Sorbetvariation	CHF 12.50
Warmer Schokoladenkuchen – flüssigem Kern – Vanilleglace	CHF 13.50
Thurgauer Apfelstrudel – Mandelsauce – Vanilleglacé	CHF 12.00
Kaffeeparfait – Himbeercoulis – Löffelbiscuit	CHF 11.50
Dessertvariation – Glace – Sorbet – frische Früchte	CHF 17.50

Sollten Sie einen Kugel Glace wünschen wählen Sie Ihren Geschmack zusätzlich 3.50 CHF pro Kugel / Schlagrahm 2.- CHF pro

# Buffet

## Buurebuffet

**CHF 58.00**

*Ab 20 Personen / Preis pro Person*

Brotkorb	zum selber schneiden
Suppe	Appenzeller Gerstensuppe – wird durch uns serviert
Salat vom Buffet	Saisonsalate – Kartoffelsalat – Salatsaucen
Warmes Buffet	Kasslerschinken aus dem Sud – Mini Siedwürste Breitenmoser – Zartes Rinds Gehacktes
Beilagen	Kartoffelgratin aus dem Ofen – Käsehörnli – Apfelmus – Eierspätzli - Speckbohnen
Dessert	Birnenfladen - Vanilleglace

## National Buffet

**CHF 71.00**

*Ab 20 Personen / Preis pro Person*

Brotkorb	zum selber schneiden
Suppe	Rindsbouillon – Flädli
Salat vom Buffet	Saisonsalate – Kartoffelsalat – Salatsaucen
Käsebrett	zum selber schneiden
Warmes Buffet	Kasslerschinken aus dem Sud – Mini Siedwürste Breitenmoser – Schweinsbraten / Plaumen gefüllt – Kalbsgeschnetzeltes – Pilzrahmsauce
Dessert Buffet	Frischer Fruchtsalat – Gebrannte Crème – Schokoladenmousse – Apfelstreuselkuchen – Zimtkuchen – Tiramisu – Crème Schmitte – Vermicelles Mini Berliner – Glace - Schlagrahm

**Buffet Vorspeise: Vorspeisenbuffet kostet ca 20.- CHF pro Person je nach Angebot oder Wunsch**

**Buffet Hauptgang: Hauptgangbuffet kostet ca 45.- CHF pro Personen je nach Angebot oder Wunsch Fleisch / Fisch**

**Buffet Dessert: Dessertbuffet kostet ca 20.- pro Person je nach Angebot oder Wunsch**

**Die Buffetpreise sind erst nach definitive Bekanntgabe des Angebots möglich.**

## Mitternachts - Imbiss

Suppen	Henessenmühle Gulaschsuppe – knusprigem Landbrot	CHF 10.50
	Bündner Gerstensuppe – Rollgerste in Bouillon – gedünsteten Gemüse – Bündnerfleischwürferln – Petersilie	CHF 9.50
	Kartoffel-Lauchsüppchen	CHF 8.50
Warm	Currywurst – fruchtig scharfer Sauce & knusprigem Landbrot	CHF 8.00
	Auswahl an Rohmilchkäsen – Chutney – Früchtebrot	CHF 15.00
	Gerne können Sie Ihren eigenen Ideen mit einfließen lassen	

## Frühstück Angebot

CHF 26.00

*Geniessen Sie die Auswahl vom Frühstücksbuffet.*

Gipfeli – Brötli – Süssgebäck mit Honig – hausgemachten Konfitüren – Kalte Fleischspezialitäten – Käse – geräucherter Lachs – Birchermüesli – Fruchtsalat – feine Cerealien – Joghurt nach Wahl

Dazu frisch gebrühter Kaffee / Espresso – aromatischer Tee aus unserem reichhaltigen Sortiment – frische Fruchtsäfte  
Milch / Schokolade / Ovomaltine kalt oder warm

# Allgemeine Geschäftsbedingungen

Das Restaurant Henessenmühle ist Ihnen bei der Organisation und Gestaltung Ihrer Anlässe gerne behilflich. Lesen Sie bitte die nachfolgenden Geschäftsbedingungen, die ein Bestandteil des Vertrages sind, sorgfältig durch – damit Ihre Veranstaltung zum Erfolg wird.

Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen und anderen Räumlichkeiten sowie Öffentliche Einladungen oder sonstige Werbemassnahmen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung. Geschäftsbedingungen des Kunden finden grundsätzlich keine Anwendung.

## Vereinbarung

Die Auftragsbestätigung/Offerte mit allen erwähnten Anhängen und den allgemeinen Geschäftsbedingungen muss vom Kunden rechtsgültig unterzeichnet an die Henessenmühle retourniert werden. Mit dem Empfang der unterschriebenen Auftragsbestätigung gilt der Auftrag als erteilt und die Reservation als verbindlich. Bei Abweichungen zwischen dem Auftrag und diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen, gehen die in der Auftragsbestätigung und den anderen Anhängen getroffenen Regelungen vor.

## Leistungen und Preise

Alle Preise verstehen sich in Chf  
inkl. MWST und inkl. Mitarbeiterkosten.  
Ein Abzug für bestellte, aber nicht bezogene Leistungen ist ausgeschlossen.

## Verlängerung der Schliessungszeiten

Die Sperrstunde beginnt um 01.00 Uhr. Nach 01.00 Uhr betragen die Verlängerungskosten pro angebrochene Stunde Chf 150.- (max. bis 03:00 Uhr)  
Die Verlängerungskosten für «open end» betragen Chf 300.-

## Raummiete

Die Raummiete für die Tenne betragen Chf 600.-  
In der Raummiete inbegriffen sind: Nutzung der Musik- und Lichteranlage, Zurverfügungstellung der Tische und Stühle für den Anlass. Wenn nötig, Heizen des Raumes und Reinigung/Endreinigung des Raumes.

Ein zeitlich exakter Programmablauf ist vom Veranstalter spätestens 10 Tage vor dem Anlass dem Restaurant Henessenmühle mitzuteilen.  
Die Benutzung ist auf den Saal selbst beschränkt, wobei das Anbringen von Dekorations- und Werbematerial an den Wänden und Decken grundsätzlich nicht gestattet und NUR nach Absprache erlaubt.

## Weine / Spirituosen

Finden Sie auf unsere Weinkarte nicht den passenden Tropfen, können Sie Ihren eigenen Wein mitbringen.  
Wir verrechnen 30 Franken Zapfengeld pro 7.5 dl-Flasche.  
Spirituosen: 50 CHF pro Flasche

## Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit der Henessenmühle.

In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

Wenn Sie Torten und Kuchen mitbringen, verrechnen wir 2.50 Franken pro Gedeck.

## Änderung der Teilnehmerzahl

Eine Änderung der Teilnehmerzahl ist der Henessenmühle spätestens 72 Stunden vor dem Anlass mitzuteilen.

Anpassungen von mehr als 50% können eine Anpassung des Auftrages zur Folge haben.

Dem Kunden wird die effektive, mindestens jedoch die bis spätestens 72 Stunden vor dem Anlass bekanntgegebene Teilnehmerzahl in Rechnung gestellt.

## Annullierung seitens des Kunden

Bei Annullierung eines Auftrags nach erfolgter Auftragserteilung, werden dem Kunden mindestens die nachfolgenden Kosten in Rechnung gestellt:

Bis 30 Arbeitstage vor dem Anlass - keine Kosten

Bis 10 Arbeitstage vor dem Anlass - 30% der gebuchten Leistungen

Bis 3 Arbeitstage vor dem Anlass - 70% der gebuchten Leistungen

Bei später erfolgter Annullierung werden dem Kunden 100 % der gebuchten Leistungen verrechnet.

Sämtliche Annullierungen müssen in Schriftform vorliegen.

## Reinigung und Abfall

Sind infolge ausserordentlicher Verschmutzung Spezialreinigungen sowie zusätzliche Kehrlichtabfuhren notwendig, wird dem Vertragspartner dieser Mehraufwand verrechnet.

## Technische Hilfsmittel / Tischwäsche / Servietten / Napperon / Hussen / alle Preise pro Stück

Der Veranstalter ist für den korrekten Gebrauch und die ordnungsgemäße Rückgabe sämtlicher technischer Hilfsmittel oder Einrichtungen verantwortlich, die ihm das Restaurant Henessenmühle zur Verfügung stellt oder in dessen Auftrag über Drittfirmen beschafft, und haftet für allfällige Schäden und Verluste.

Das Restaurant Henessenmühle haftet nicht für Ansprüche Dritter.

Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes von der Henessenmühle bedarf der schriftlichen Zustimmung. Diese kann von der kostenpflichtigen Beistellung eines Technikers abhängig gemacht werden.

Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an technischen Anlagen gehen zu Lasten des Kunden.

Die entstehenden Stromkosten werden pauschal erfasst und berechnet

Servietten 0.50 CHF / Napperon 1.50 CHF / Tischtuch 2.50 CHF / Stuhlhussen 2.00 CHF

Miete Leinwand : 100 CHF

## Rechnungsstellung und Bezahlung

a) 50% des Offertbetrages sind spätestens 1 Monat vor der Durchführung des Anlasses zur Zahlung fällig. Der Restbetrag (inkl. Getränken sowie weiterer Dienstleistungen) wird mit einer Zahlungsfrist von 7 Arbeitstagen nach dem Event fällig. Abweichungen nach bilateraler Abmachung möglich. Bei Nichteinhaltung behält sich der Gastgeber das Recht vor, den Anlass nicht durchzuführen.

b) Alle Rechnungen gehen grundsätzlich zu Lasten des Veranstalters. Wird eine spezielle Abrechnungsform oder eine Aufteilung der Rechnung gewünscht, ist dies dem Restaurant Henessenmühle vor der Veranstaltung mitzuteilen. Der Veranstalter haftet für allfällige nicht bezahlte Rechnungen der Teilnehmer.

c) Dem Restaurant Henessenmühle ist es nicht möglich, Rechnungen ins Ausland zu senden. Gäste aus dem Ausland werden gebeten die Zahlung vorgängig per Banktransfer zu tätigen oder den Endbetrag mit der Kreditkarte zu begleichen. Für die zweite Möglichkeit ist ein ausgefülltes Kreditkartenformular mit lesbarer Kopie der Vorder- und Rückseite der Kreditkarte nötig.

Bankverbindungen: **UBS**

IBAN: **CH810025425462858840M**

Kontonummer: 254-628588.40M

BIC: UBSWCHZH80A

CLEARINGNR. 0254

Inhaber: Jose Antonio Raimundo Pereira

## Anlassverträge

Jede definitive Bestätigung ist vom Veranstalter gegenzuzeichnen.

Dieses Dokument ist rechtskräftig und gilt als Vertrag.

## Gerichtsstand

**Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Gossau (Schweiz).** Das Restaurant Henessenmühle ist jedoch befugt, seine Rechte auch am Domizil des Vertragspartners oder vor jedem anderen zuständigen Gericht geltend zu machen. In allen Fällen bleibt schweizerisches Recht anwendbar.

Datum, Ort: \_\_\_\_\_

Unterschrift: \_\_\_\_\_