



Bankettmappe ab 2023

**HENESSEN  
MÜHLE**

# Feiern & Geniessen



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

José Pereira (Angelo)

071 385 15 09

20 Jahre 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 Speis und Trank erleben Sie unvergessliche Stunden.  
Lassen Sie sich überraschen.

Herzlichst Ihr Gastgeber  
José Pereira und sein Team

# Aperitif

## Apéro Klassisch ab 20 Personen

Preis pro Stück in CHF

Chips	CHF 2.50
Nüssli	CHF 2.50
Hausmarinierte Oliven   provenzalische Kräuter	CHF 3.00
Crudités: knackige rohe Gemüsestäbchen   verschiedene hausgemachte Dip Saucen	CHF 4.00
Iklemmti: Schinken   Salami   Spargel   Eier   Rauchlachs   Bündner Fleisch   Mostbröckli   Lachs   Thon	CHF 5.50
Schinkengipfeli	CHF 4.50
Käsehüechli	CHF 4.50
Spinatchüechli	CHF 4.50
Dreiecke Beleiti Brötli - Salami   Bauernschinken   Bündnerfleisch   Rauchlachs   Käsescheibletten   Eier	CHF 4.50

## Varianten diverser Meterbrote: wählen Sie Ihre Füllung

Meterbrot nach Saison	Bauernschinken   Salami   Bündnerfleisch   Rohschinken   Fleischkäse   Rauchlachs   Thon   Spargel   Eier	CHF 85.00
	Gebeizter Rauchlachs - Meerrettich	
	Mostbröckli	
	Frischkäsemousse	
	Appenzellerkäse	
	Schweizer Freilandeier garniert	
	Gemüse - Oliven	
	Gorgonzola Mousse - Baum Nuss	
Am Spiess	Tomaten - Mozzarella	CHF 4.50
	Parmaschinken - Melonenkugeln	
	Gruyère - Trauben	
	Aubergine - Zucchini in Olivenöl	
Süppchen im Tässchen	Currysuppe   Gemüsesuppe oder Steinpilzcremesuppe	CHF 5.50
	Tom Kha Gai Süppchen	
	Kalte   warme Tomatensuppe	
	Spargelsuppe	
	Kürbissüppchen im Tässchen	
Gourmet Mini Brioche	Rindstartar	CHF 7.50
	Lachstartar - Dill	
	Geräucherte Entenbrust - Mango Chutney	
	Brie - Radiesli	

# Aperitif

## Apéro Sägerei

CHF 17.00

*Ab 20 Personen / Preis pro Person*

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

## Apéro Gossau

CHF 28.00

*Ab 20 Personen | Preis pro Person*

Kalt  
Gazpacho  
Hausmarinierter Frischlachs  
Wrap-Röllchen gefüllt | Geflügelcocktail  
Bauernschinken-Canapée  
Vitello Tonnato vom Kalb - Thunfischsauce  
Marinierte Champignons

## Apéro Henessenmühle

CHF 39.00

*Ab 30 Personen | Preis pro Person*

Kalt  
Parisette-Canapé gebeizter Rauchlachs | Meerrettich  
Parisette-Canapé Bauernschinken  
Tomaten-Mozzarella Spiess  
Mini Brioche Brie - Radiesli

Warm  
Poulet-Satay-Spiess / Erdnusssauce  
Käseküchlein  
Schinkengipfeli  
Gemüse-Eierkuchen

# Aperitif

## Apéro Schweiz

### Apéro 1 Stunde (Pauschal)

CHF 35.00

*Ab 20 Personen | Preis pro Person*

Weisswein

Orangensaft

Mineralwasser

Bier

Dazu kleine Snacks nach Wahl des Hauses (z.B. Schinkengipfeli | Käsehüechli | Crudits (knackige rohe Gemüsestäbchen) | Süsschen Saisonal)

## Apéro Land

CHF 39.00

*Ab 30 Personen | Preis pro Person*

### Kalt

Gourmet-Canapé gebeizter Rauchlachs | Meerrettich

Gourmet-Canapé Appenzellerkäse

Gourmet-Canapé Bauernschinken

Mini Brioche Rindstartar - Gurke

Mini Brioche geräucherte Entenbrust | Mango Chutney

### Warm

Curry Suppe - gebratene Crevette

Poulet-Satay-Spiess | Erdnusssauce

Pulled Pork Cornet - BBQ Sauce

# Aperitif

## Apéro Mühle

CHF 45.00

*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-Spiess | Erdnusssauce

### Dessert

Brownies  
Panna Cotta im Glas | Himbeerencoulis  
Schokoladenmousse | Haselnuss Konfetti  
Mosaik von saisonalen Früchten  
Tarte-Tatin | Thurgauer Äpfel

## Klassiker ab 20 Personen

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   Geröstetes   Croutons   Hausdressing	CHF 10.50
Gemischter Salatteller von verschiedenen saisonalen Rohkostsalaten   Geröstetes   Croutons   Hausdressing	CHF 13.00
Süss-Sauer marinierter Brotsalat   Tomaten   Oliven   Kräuter	CHF 15.00
Duett von Mozzarella   sonnengereiften Tomaten   Basilikum Pesto   hausmarinierte Oliven	CHF 15.50
Parmaschinken   süsse Honigmelonen	CHF 17.00
Hausgebeizter Lachs   Salatherzen   Senf-Dillsauce	CHF 17.50
Vitello Tonnato vom Kalb - Thunfischsauce   Stielkapern   Bohnensalat	CHF 18.00
Crevettencocktail   Avocado	CHF 18.50
Oktopus Salat Pereira's Art   Gemüsevinaigrette	CHF 21.00
Räucherfischvariation von Lachs und Forelle   Meerrettich   Radieschen   Kräutersalat	CHF 21.00
Rindscarpaccio   Rucola   Parmesanhobel	CHF 24.00
Entenleberterrine   Portweinglelé   Brioche   Butter	CHF 26.00

### Suppen - warme Vorspeisen: als Anregung

Weissweinsuppe   Croutons   Rahm	CHF 12.00
Karottencremesuppe   Orangen-Vanille   Croutons	CHF 12.00
Kartoffel-Lauchsuppe   geröstete Speckwürfel   Croutons	CHF 13.00
Curry-Kokos-Zitronengrassuppe   Croutons	CHF 13.00
Bärlauchsüppchen   Croutons   Rahm - nach Saison	CHF 13.00
Essenz vom Rind   Ravioli   Wurzelgemüse	CHF 14.50
Sellerieschaumsuppe   Thurgauer Apfelsticks   Croutons	CHF 14.00
Pfannkuchen gefüllt   Blattspinat   Tomatencoulis	CHF 22.50
Ravioli nach Saison   Salbeibutter	CHF 24.50
Hausgemachte Brasato Ravioli   luftiger Rotweinschaum	CHF 26.50
Zanderfilet- Parmesan Risotto   Baby Randen   Safranschaum	CHF 27.00
Jakobsmuschel   Safranschaum   Tomaten Chutney	CHF 28.50
Seezunge   Dillschaumsauce   Wildreis	CHF 33.00

## Hauptgänge Fleisch ab 20 Personen

Schweinsschnitzel   Rahmsauce   Tagliatelle   Saisongemüse	CHF 38.00
Maispoulardenbrust Rosmarinjus   Kartoffelpüree   mediterranem Kartoffelgemüse	CHF 39.00
Maispoulardenbrust   Kartoffelgratin   Peperonata	CHF 41.00
Schweinsfilet / Pilzrahmsauce   Butternudeln   Saisongemüse	CHF 43.00
Hausgemachter Rindshackbraten   Rosmarinus   Kartoffelpüree   Saisongemüse	CHF 38.00
Hausgemachter Kalbshackbraten   Rosmarinjus   Kartoffelpüree   Saisongemüse	CHF 40.50
Rindsfiletwürfel Stroganoff   Kartoffelpüree   Broccoli	CHF 43.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art   Kartoffelpüree   Saisongemüse	CHF 42.00
Kalbssaltimbocca   Thymianjus   Safranrisotto   Zucchettigemüse	CHF 46.00
Lammracks am Stück gebraten   Kräuter   Neue Bratkartoffeln   Saisongemüse	CHF 44.00
Rindsfilet   Rosmarinjus   Kartoffelgratin   Saisongemüse	CHF 49.00
Geschmortes vom US beef   Wurzelgemüse   Röstschalottenpüree	CHF 49.00
Kalbsfilet   Sommertrüffeljus   Tagliatelle   Ratatouille	CHF 56.00
Rindsfilet Rossini (mit gebratener Entenleber)   Rosmarinjus   Saisongemüse   Kartoffelpüree	CHF 59.00

## Hauptgänge Fisch ab 20 Personen

Lachstranche gebraten   Safransauce   Wildreis   Gemüse	CHF 34.00
Forellenfilet   Petersilienpüree   Saison Gemüse	CHF 97.00
Zanderfilet   Kokos Zitronengrasschaum   Kartoffelpüree   Pak Choi	CHF 40.50
Saiblingfilet   Rieslingsauce   Tomaten   Blattspinat   Wildreis	CHF 42.00
Wolfsbarsch   Proseccoschaum   Kartoffelpüree   mediterranes Kartoffelgemüse	CHF 44.00
Eglifilet   Weissweinsauce   Kefen   Salzkartoffeln	CHF 45.00

## Hauptgänge Vegetarisch ab 20 Personen

Sämiger Randenrisotto   Ziegenfrischkäse   frittierte Petersilie	CHF 28.00
Sämiger Gemüserisotto   gebratene Waldpilzen	CHF 28.00
Pfannkuchen gefüllt   Blattspinat   Tomatencoulis	CHF 26.00
Eierspätzli   Gemüsegratin überbacken   rassiger Käse	CHF 31.00
Asiatische Frühlingsrollen   Thai-Currygemüse   Parfumreis	CHF 26.00
Kartoffelgnocchi   Rahmblattspinat   Gorgonzola Sauce	CHF 29.00
Rotes Gemüse   Thaicurry   Jasminreis	CHF 29.50
Tofugeschnetzeltes   Ingwer Honigsauce   Tagliatelle   Gemüsestreifen	CHF 29.50

Bei einer Menüauswahl weniger als 20 Personen kann ein Aufpreis erfolgen.



## Dessert ab 20 Personen

Eiskaffee / Rahm	CHF 10.50
Tobleroneschokoladenmousse   Blutorangensorbet   Früchtegarnitur	CHF 13.50
Ertrunken im Vieille Prune: Zwetschgensorbet mit einem Schuss Vieille Prune	CHF 14.00
Caramel Köpfl   Früchtegarnitur	CHF 13.00
Crema Catalana   Früchtegarnitur	CHF 14.00
Hausgemachtes Tiramisu   Früchtegarnitur	CHF 13.50
Zweierlei Schokoladenmousse   Früchtegarnitur	CHF 16.00
Früchteteller mit Pfefferminz   Zitronensorbet   Früchtegarnitur	CHF 15.50
Schokoladensouffle mit flüssigen Kern   Vanilleglace   Früchtegarnitur	CHF 17.50
Dessertvariation   Glace   Sorbet   Früchtegarnitur	CHF 18.50

Bei einer Dessertauswahl weniger als 20 Personen kann ein Aufpreis erfolgen.

# Buffet

## Buurebuffet

CHF 68.00

*Ab 20 Personen | Preis pro Person*

Brotkorb	zum selber schneiden
Suppe	Appenzeller Gerstensuppe   wird durch uns serviert
Salat vom Buffet	Saisonsalate   Kartoffelsalat   Hausdressing
Warmes Buffet	Kasslerschinken aus dem Sud / Zartes Rinds-Gehacktes
Beilagen	Kartoffelgratin aus dem Ofen   Käsehörnli   Apfelmus   Eierspätzli   Speckbohnen
Dessert	Toblerone-Schokoladenmousse   Vanilleglace

## National Buffet

CHF 75.00

*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   Schweinsbraten   Kalbsgeschnetzeltes   Pilzrahmsauce
Dessert Buffet	Frischer Fruchtsalat   Crema Catalana   Toblerone-Schokoladenmousse   Kuchen   hausgemachtes Tiramisu Crème-Schnitte   Mini Berliner   Glace   Schlagrahm

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

**Buffet Hauptgang: Hauptgangbuffet kostet ca. 50.- CHF pro Personen je nach Angebot oder Wunsch Fleisch / Fisch**

**Buffet Dessert: Dessertbuffet kostet ca. 25.- pro Person je nach Angebot oder Wunsch**

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

## Mitternachts - Imbiss ab 20 Personen

Suppen	Henessenmühle Gulaschsuppe   knuspriges Landbrot	CHF 12.00
	Bündner Gerstensuppe   Rollgerste in Bouillon   gedünstetes Gemüse   Bündnerfleischwürfel   Petersilie	CHF 13.50
	Kartoffel-Lauchsüppchen	CHF 12.00
Warm	Currywurst   fruchtig-scharfe Sauce & knuspriges Landbrot	CHF 10.50
	Auswahl an Rohmilchkäse   Chutney - Früchtebrot	CHF 15.00
	Hot Dog mit Brot	CHF 9.50
	Gerne können Sie Ihre eigenen Ideen mit einfließen lassen	

## Frühstück Angebot ab 20 Personen

CHF 35.00

*Geniessen Sie die Auswahl vom Frühstücksbuffet.*

Gipfeli | Brötli | Süssgebäck mit Honig | hausgemachte Konfitüren | Kalte Fleischspezialitäten | Käse  
Rauchlachs | 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 das «open end» betragen CHF 300.-

## Raummiete

Die Raummiete für die Tenne betragen CHF 600.-

In der Raummiete inbegriffen sind: Nutzung der Musik- und Lichtenanlage, 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 4.50 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 Kehrlichtabfahren 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 1.00 CHF | Napperon 2.00 CHF | Tischtuch 4.00 CHF | Stuhlhussen 4.00 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: \_\_\_\_\_

Empfangsschein	Zahlteil
<p>Konto / Zahlbar an CH72 3000 5254 6285 8840 M Jose Antonio Raimundo Pereira Henessenstrasse 593 9200 Gossau</p> <p>Referenz 30 25462 85880 40002 20829 00206</p> <p>Zahlbar durch (Name/Adresse) [ ]</p> <p>Währung Betrag [ ] CHF [ ]</p> <p>Annahmestelle</p>	<p>Konto / Zahlbar an CH72 3000 5254 6285 8840 M Jose Antonio Raimundo Pereira Henessenstrasse 593 9200 Gossau</p> <p>Referenz 30 25462 85880 40002 20829 00206</p> <p>Zusätzliche Informationen Nummer: 2208290020</p> <p>Zahlbar durch (Name/Adresse) [ ]</p> <p>Währung Betrag [ ] CHF [ ]</p>

