

ANGEBOT 2026

Unter dem Dach des Zelttes befinden sich verschiedene Bereiche/Räume (nicht blick- und oder lärmdicht getrennt vom Rest des Zelttes). Sie werden wenig Zeit haben, ein ausgedehntes Dîner zu geniessen, unser Angebot ist diesem Umstand angepasst. Wir würden uns freuen, wenn Sie nach der Vorstellung bei uns den Abend ausklingen lassen. Falls Sie andere Vorstellungen haben, kontaktieren Sie uns, wir bemühen uns Ihre Wünsche nach Möglichkeit zu erfüllen.

Die Gruppeneinteilung der Reservationen wird von unserem Team vorgenommen. Bitte beachten Sie, dass die Privatsphäre nur bedingt möglich ist.

Firmenevents, Einladungen

Ab 25 Personen können Reservationen angenommen werden. Die genaue Anzahl der Gäste muss bis spätestens 30 Tage vor dem Anlass gemeldet werden (verrechnet wird die Anzahl der gemeldeten Gäste).

Wir beginnen um 18.00 Uhr mit dem Service, damit genügend Zeit für einen professionellen Ablauf gegeben ist. Sollte Ihnen dies zu früh sein, kann das Dessert nach der Vorstellung eingenommen werden.

Allergien und Unverträglichkeiten

- Unsere Speisen können Spuren von Nüssen, Getreide und Milchprodukten beinhalten. Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

Le Menu (ab mind. 25 Personen)

Pasta Tavolata (25 – 50 Personen)

Salat, dreierlei Pastasaucen, Trofie, kleines Dessert (Kuchen). Serviert in Schüsseln zum Teilen. Auf Wunsch vegetarisch, vegan oder glutenfrei (bitte Anzahl Personen melden). Fr. 40.-/Person

Dîner volant (25 – ca. 100 Personen)

Vorspeisen, Hauptgänge, Desserts auf kleinen Tellern serviert

Vorspeisen, 2 vegetarische und 2 Hauptgerichte mit Fleisch, Desserts Fr. 50.-/Person

Wir legen uns nicht fest mit den Angeboten. Wir kochen regional, saisonal und nach Möglichkeit mit Bioprodukten.

ab 100 Personen

Ab 100 Personen bauen wir ein Buffet mit Vorspeisen, Hauptgängen, Desserts, sowie Getränken auf. Die Ausgaben sind bedient. Bitte vorgängig mit dem Büro Kontakt aufnehmen, damit das Angebot besprochen werden kann.

Dieses Angebot gilt ausschliesslich für Gruppen ab 100 Personen.

Wissenswertes

Getränke

Getränke finden Sie ab Mitte April auf unserer Webseite: reception.ch/gastronomie

Zusätzliche Kosten

Serviceleistungen Fr. 50.-/Stunde pro Mitarbeitende

Gedeck: Tavolata Fr. 3.-/Person

Gedeck: Dîner Volant Fr. 6.-/Person

Für spezielle Dekorationen, Stehtische usw. werden die Kosten weitergegeben.
Die Küchencrew ist in den Menupreisen inbegriffen.

Preise bei Buffetvariante werden je nach Angebot abgemacht.

Verschiedenes

Gerne beraten wir Sie persönlich über die verschiedenen Möglichkeiten, oder wir zeigen Ihnen in Ruhe vor Ort das Zelt. Für Fragen, Unklarheiten, Wünsche und Anregungen sind wir für Sie erreichbar bis 13. April 2026 von Dienstag – Freitag, 09.00 Uhr – 17.00 Uhr unter 044 780 97 83 oder 079 419 35 49.

Ab 14. April 2026 unter 079 524 08 19. Sie dürfen uns gerne eine Mail schicken an culinarium@gmtparty.ch

Bitte beachten Sie, dass wir an Vorstellungstagen nach 17.00 Uhr telefonisch schlecht erreichbar sind, in dringenden Fällen Geduld haben und mehrmals versuchen.

Besten Dank für Ihr Interesse und bis bald
Ihr Culinarium Team

Einsiedlerstrasse 33, 8820 Wädenswil
info@gmtparty.ch
044 780 97 83/079 419 35 49

