
ST.GEORG

Restaurant

Bankettdokumentation



mangiare. bere. amare.



ST.GEORG

Restaurant

Benvenuto und **herzlich** willkommen!

Wir freuen uns, dass Sie die Leidenschaft für die mediterrane italienische Küche mit uns teilen und deswegen unser Restaurant besuchen. Bei uns erwartet Sie und Ihre Gäste ein aussergewöhnliches Erlebnis, bei dem alle Sinne mit höchster Kochkunst, italienischem Charme und südländischem Flair angesprochen werden.

Im Folgendem haben wir für Sie bereits einige Klassiker und Highlights der italienischen Küchenzauberei zusammengestellt. Diese Auswahl ist bereits ein Streifzug durch Olivenhaine, Weinberge und unzählige Käsesorten. Nicht aufgeführt (aber dennoch immer mit dabei) sind unser hohes Engagement, die mediterrane Gastlichkeit und die betont entspannte Atmosphäre des Mittelmeerraums. Aber natürlich dürfen Sie sich von unseren Menüs und Gerichten gerne auch inspirieren lassen.

Unser Team steht Ihnen jederzeit bei der Planung und Organisation Ihres ganz persönlichen Events zur Seite. Wir nehmen uns so viel Zeit wie nötig, um alle Ihre Fragen zu Ihrem ganz persönlichen Italienausflug bei uns zu beantworten. Durch unsere langjährige Erfahrung in der mediterranen italienischen Küche können wir Ihnen

zahlreiche Ideen vorschlagen, die Ihren Besuch bei uns zu etwas Besonderem macht. Stellen Sie für sich und Ihre Gäste individuelle Gerichte und Menüs zusammen und lassen Sie sich einfach verwöhnen. Selbstverständlich gehen wir auch gerne auf besondere Ernährungsgewohnheiten (Allergien, Vegetarier etc.) ein.

Zeigen Sie Ihrer Familie, Ihren Freunden oder den Kollegen Ihre Wertschätzung durch einen unvergesslichen Abend mit allem, was das Land von Verdi, Fellini und Dante Alighieri so einzigartig macht.

Arrivederci, wir freuen uns auf Ihren Besuch und auf die Chance, das in uns gesetzte Vertrauen zu rechtfertigen.

Ihre Gastgeber
Domenico Guastalegname und José Santos



ST.GEORG

Restaurant

Zwischen **Kunst, Kultur** und **Können**

Eine betont harmonische Verbindung von historischem Ambiente, moderner Ausstattung und kulinarischem Rundum-Erlebnis ist uns eine Herzensangelegenheit. Die geschichtsträchtige Kulisse des Restaurants **St. Georg** und auch der Blick von unserer Terrasse auf das Kloster und die Hauptstrasse von Einsiedeln macht einen Besuch des **St. Georg** zu etwas Besonderem.

Betont modern dagegen geht es hinter den Kulissen des gemütlichen Restaurants zu. Erst 2013 wurde das **St. Georg** frisch renoviert und gleichzeitig erweitert. Das modern-rustikale Flair bietet nun bis zu 110 Gästen Platz, die von den aktuellen Standards profitieren und gleichzeitig das historische Erbe des Restaurants genießen können.

Das Hauptaugenmerk im **St. Georg** gilt aber dem kulinarischen Erlebnis. Unsere mediterrane Küche besteht aus den Eckpfeilern Liebe, Leidenschaft und Bodenständigkeit. Frische, Qualität und saisonale Zutaten machen unsere Gerichte und Menüs ausserdem interessant, gesund und abwechslungsreich. So reicht unsere kulinarische Bandbreite von Fleisch- und Fischgerichten (auch vom Grill) über diverse Pasta und Risotto bis hin zu Wine & Dine-Anläs-

sen. Ein Erlebnis für alle Sinne ist dabei unsere Show-Küche, in der jeder Gast die kunstvolle Zubereitung der Gerichte live mitverfolgen kann.

Diese einzigartige Rezeptur aus jahrhundertalter Geschichte, moderner Technik, kulinarischem Anspruch und Herzblut macht romantische Abende, Ausflüge oder auch individuelle Bankette im **St. Georg** zu einem besonderen Highlight.

Der Name

Für den Namen unseres Restaurants stand der heilige St. Georg Pate, der in der Geschichtsschreibung als Märtyrer und als Drachentöter erscheint oder auch mit den Kreuzzügen in Verbindung gebracht wird. Daher betreten Sie bei uns einen ganz besonders historischen Boden, der viel zu erzählen hat.



ST.GEORG

Restaurant

Die Lage: im Herzen von Einsiedeln

Einsiedeln im Kanton Schwyz liegt südlich des Zürichsees in etwa 880 Metern Höhe auf einem Plateau. Weit über die Schweizer Grenzen hinaus ist der Ort bekannt für sein gleichnamiges Kloster mit der Gnadenkapelle und der berühmten Schwarzen Madonna. Der Wallfahrtstourismus hat zwar in den vergangenen Jahren etwas nachgelassen, ist aber immer noch bedeutend. Daneben zieht es immer mehr Gäste in den hübschen Ort, die Erholung suchen und die zahlreichen Freizeitaktivitäten genießen.

Einsiedeln selbst bietet im Sommer wie im Winter reichlich Abwechslung. Sie sind beschaulicher wie auch spannender Natur. Als Wintersportort verfügt Einsiedeln über eigene Skilifte, eine gut gespurte Langlaufloipe und die Möglichkeit, auf dem nahe gelegenen Sihlsee Schlittschuh zu laufen. In der warmen Jahreszeit lässt es sich dort herrlich relaxen, surfen, baden und segeln und auch die Wanderwege sind sehr beliebt.



ST.GEORG

Restaurant

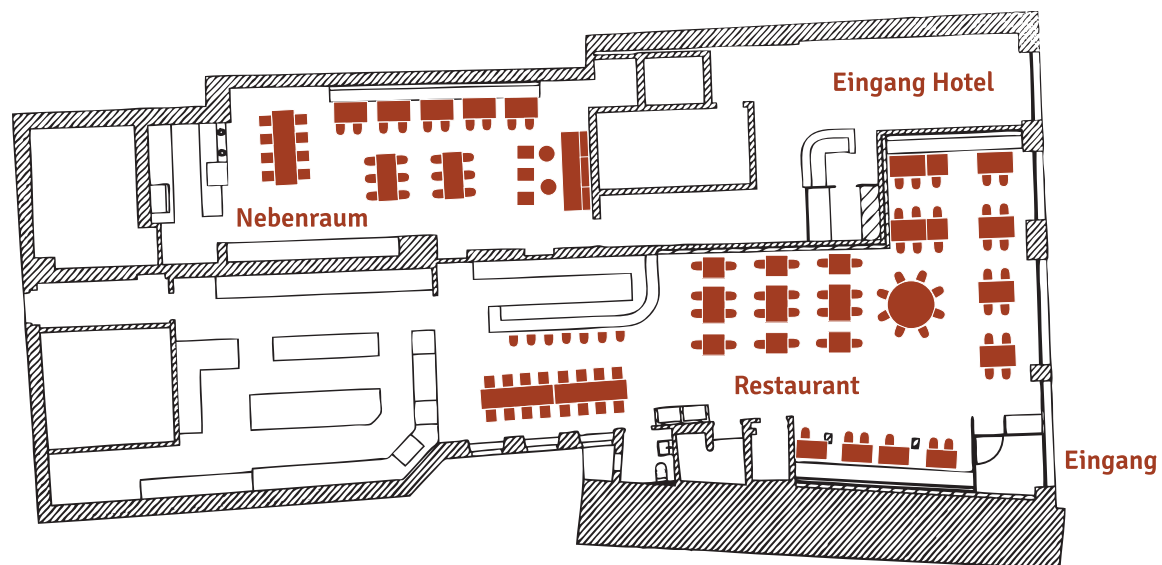
Raum für schöne Momente

max. Anzahl Plätze: 110

Räume: 1 Hauptraum / 1 Nebenraum

Rollstuhlgängig: Ja

Rauchen: Nein



ST.GEORG

Restaurant

Was möchten Sie trinken?

Aperitif

Apero des Hauses	CHF 9.50
Prosecco	CHF 8.50
Campari Soda	CHF 8.50
Campari Orange	CHF 11.50
Martini	CHF 7.50
Cynar	CHF 7.50
Pernod	CHF 7.50
San Bitter	CHF 6.50
Hugo	CHF 12.50
Aperol Spritz	CHF 12.50
Gespritzter Weisswein	CHF 7.50

Biere

Herrgöttli	CHF 4.00
Stange	CHF 4.50
Kübel	CHF 6.50
Maisgold	CHF 5.50
Lager hell/dunkel	CHF 6.50
Erdinger	CHF 6.50
Clausthaler	CHF 5.50

Kalte Getränke

Schorle	CHF 4.80
Coca Cola	CHF 4.80
Fanta	CHF 4.80
Sprite	CHF 4.80
Rivella	CHF 4.80
Süssmost	CHF 4.80
Traubensaft	CHF 4.80
Orangensaft	CHF 4.80
Tomatensaft	CHF 6.50

Weissweine & Rose

Chardonnay	1dl	CHF 6.50
Pinot Grigio	1dl	CHF 6.50
Soave	1dl	CHF 5.50
Rosé	1dl	CHF 5.50

Rotweine

Montepulciano	1dl	CHF 5.50
Merlot	1dl	CHF 5.50
Bacchus	1dl	CHF 7.00
Primitivo Manduria	1dl	CHF 7.00
Nero d'Avola Firiato	1dl	CHF 7.00



Kaffee & Snacks - für die **kurze Pause**

Möchten Sie Seminarteilnehmer vor der Veranstaltung gekonnt einstimmen? Oder haben Sie gerade anstrengende Besprechungen in grosser Runde hinter sich? Erholen Sie sich bei leckerem italienischem Kaffee und feinen Snacks in unserem Restaurant! Gern richten wir Ihre Kaffeepause wunschgemäss aus. Buchen Sie für Ihre Gesellschaften erfrischende Treffen für zwischendurch, tanken Sie gründlich gute Laune und geniessen Sie in unserem angenehmen Ambiente süsse oder herzhaft Pausen. Danach geht die Arbeit sicher schnell und perfekt von der Hand.

Auswahl an Getränken

Kaffee	CHF 4.20
Milchkaffee	CHF 4.50
Latte Macchiato	CHF 5.00
Capuccino	CHF 4.80
Tee	CHF 4.90
Orangensaft	CHF 4.80
Mineralwasser	CHF 4.80

Auswahl an Brot und Gebäck

Buttergipfeli	CHF 1.90
Laugengipfeli	CHF 2.20
Brioche	CHF 2.80

Auswahl an süssen Snacks

Muffins gemischt	Stück CHF 3.80
Mini Brownies	Stück CHF 3.80
Fruchtwähe	Stück CHF 3.80

Packages (für Pausen bis 30min)

Begrüssungskaffee **CHF 7.50**
Kaffee, Tee, Orangensaft

Kaffeepause Classic **CHF 9.50**
Kaffee, Tee, Orangensaft
Gipfeli gemischt

Kaffeepause Casa **CHF 11.50**
Kaffee, Tee, Orangensaft
Mini Pâtisserie
Früchtekorb

Die Preise sind pro Person



Apéritif - die anregende Einstimmung

Apéro-Häppchen

gemischte Mini-Pizzas	CHF 2.00
Grissini mit Mortadella	CHF 3.00
Grissini mit Parma-Schinken	CHF 3.50
Frischkäse-Schnittlauch-Rouladen	CHF 3.50
gemischte Brötchen (Tomaten-Mozzarella, Salami, Schinken, Käse, Speck & Schafskäse, etc.)	CHF 3.50
gemischtes Apéro-Gebäck (Gemüse, Fleisch, Fisch, Käse)	CHF 3.50
Crevetten im Speckmantel	CHF 5.50
Avocado-Mousse mit Bündnerfleisch	CHF 4.00
Thun-Mousse mit Schinken	CHF 4.00
Rinds-Carpaccio an Basilikum und Parmesan	CHF 3.50
Thun-Carpaccio an Gemüse	CHF 4.00
Crevetten mit Sauce	CHF 3.50
Lachs-Mascarpone-Rouladen mit Zitrone	CHF 3.50
Schinken und Melone	CHF 3.50
gemischte Blätterteig-Scheiben	CHF 2.00
Auberginen-Speck-Rouladen	CHF 3.50
gemischte Canapé	CHF 2.50
rohes Gemüse mit Sauce	CHF 3.00
Caprese-Spiesschen mit Büffelmozzarella und Tomaten	CHF 3.50
Schinken-Mozzarella-Roulade	CHF 2.50
gemischtes frittiertes Gemüse	CHF 2.00
Käse-Gemüse-Auflauf	CHF 3.00
Polenta-Crostini mit Pilzen	CHF 3.50
Reis-Arancini mit Safran	CHF 2.00
Rinds-Gehacktes mit schwarzem Pfeffer	CHF 2.50
Jakobsmuschel florentinisch	CHF 7.50

Preise pro Stück. Mindestbestellung 20 Stück pro Sorte.

Apéro-Packages

Einfach	CHF 15.00
Gemischte Canapé	
Oliven und Grissini	
gemischte Mini-Pizzas	
gemischtes Apéro-Gebäck	

Klassisch	CHF 25.00
gemischtes Apéro-Gebäck	
Rohschinken auf Vollkornbrötchen	
Thun-Carpaccio an Gemüse	
Crostini mit Frischkäse	
Grissini mit Mortadella	
Frischkäse-Schnittlauch-Rouladen	

Riche	CHF 46.00
Schinken und Melone	
Gemüseküchlein	
Rauchlachstatar	
Crostini mit Schinken-Mousse	
Caprese-Spiesschen mit Büffelmozzarella und Tomaten	
Gemischtes Blätterteiggebäck	
Marinierte Oliven	
Zucchini-Röllchen	
Reis-Arancini mit Safran	
Rinds-Carpaccio an Basilikum und Parmesan	

Preise pro Person.



Menüempfehlungen vom Küchenchef

Lassen Sie sich von unseren festlichen Menüvorschlägen inspirieren. Ausgesuchte Spezialitäten sollten der Mittelpunkt einer Tafel sein. Ob Sie Jubiläen oder Hochzeit feiern, Familienfeste oder Betriebsfeiern organisieren, unsere Küche steht gern für individuelle Wünsche zur Verfügung. Gern kochen wir regional und saisonabhängig, jederzeit marktfrisch und kreativ. Natürlich erhalten Sie bei uns eine umfassende Beratung und einen persönlichen Service.

Menü **Primo**

Antipasto misto

Gemischter Vorspeisenteller

-

Arrosto di Maiale alle Prugne con Patate e Verdure di stagione

Schweinebraten mit getrockneten Pflaumen mit Kartoffeln und Saisongemüse

-

Tiramisù della Nonna

Tiramisù

CHF 29.50

Weinempfehlung:

Vorspeise Le Merlettaie - Ciu Ciu

Hauptgang Rubino - Bulichella

Menü **Secondo**

Insalata mista di stagione

Gemischter Saisonsalat

-

Piccata alla Milanese con Spaghetti al Pomodoro

Schweins-Piccata Mailänderart mit Tomaten-Spaghetti

-

Torta di Mele con Crema alla Cannella

Apfelkuchen mit Zimtcreme

CHF 36.00

Weinempfehlung:

Vorspeise Pinot Grigio - Borgo Magredo

Hauptgang Terre Rare - Sella & Mosca

Menü **Terzo**

Crema di Patate e Funghi con Gamberi all'Aglio

Kartoffel-Steinpilz-Cremesuppe mit Knoblauch-Garnelen

-

Arrosto di Vitello con Patate al Forno e Verdurine di stagione

Kalbsbraten mit Ofen-Kartoffeln und Saisongemüse

-

Prugne al Vino rosso con Gelato

Zwetschgen an Rotwein mit Glace

CHF 45.00

Weinempfehlung:

Vorspeise Pinot Grigio - Borgo Magredo

Hauptgang Insoglio del Cinghiale - Tenuta di Biserno

Die Festlichen - mit **Liebe** für Sie zubereitet

Menü **Quarto**

Carpaccio di Manzo alla Livornese e Carpaccio di Tonno alle verdure

Rinds- und Thunfisch-Carpaccio

-

Crespelle moda della Casa ripiene di Ricotta e Pomodori secchi in salsa peperoni

Hausgemachte Crepes gefüllt mit Ricotta und getrockneten Tomaten

-

Saltimbocca alla romana con Risotto e Spinaci saltati all'Aglio

Saltimbocca mit Risotto und Spinat

-

Torta della Nonna con salsa al Cioccolato

Kuchen mit Schokoladen-Sauce

CHF 55.00

Weinempfehlung:

Vorspeise Chardonnay - Borgo Magredo

Hauptgang Rispollo - Talenti

Menü **Quinto**

Carpaccio di Polipo con Sedano ,Pomodorini Pachini e Prosciutto di Parma con Carciofini

Tintenfisch-Carpaccio mit Sellerie, kleinen Tomaten und Parmaschinken, Artischocken

-

Ravioli alla Fiorentina (Ricotta e Spinaci) macchiati al Pomodoro con Scamorza

Ravioli mit Ricotta und Spinat an Tomatensauce

-

Controfiletto di Manzo al Pepe con Salsa Chiantigiana su letto di Verza con Patate al Forno profumate al Timo

Rinds-Entrecôte an Pfeffer mit Chiantigiana-Sauce mit Wirsing und Ofen-Karoffeln

-

Semifreddo al Vin Santo con croccantino di can-tuccini - Hausgemachtets Parfait an Vins Santo

CHF 68.00

Weinempfehlung:

Vorspeise Tuscanio bianco - Bulichella

Hauptgang Bacchus - Ciu Ciu

Menü **Sesto**

Sformatino di Cipolle e Patate, Carpaccio di Tonno alle Verdurine

Zwiebel-Kartoffel-Kuchen, Thunfisch-Carpaccio

-

Nudi (Gnocchetti) di Ricotta e Spinaci al Burro e Salvia

Gnocchetti mit Ricotta und Spinat an Butter-Salbei-Sauce

-

Filetto di Branzino e Finocchi a vapore con Olio Limone e Menta

Seebarschfilet, gedämpfter Fenchel mit Zitronenöl und Minze

-

Medaglione di Filetto di Manzo moda dello Chef con Polenta e broccoli gratinati

Rinderfiletmedaillon nach Art des Chefs mit Polenta und Broccoli

-

Tris di morbidezze Panna cotta Mousse al Cioccolato Tiramisù

Dessert-Trio: Panna cotta, Schokoladen-Mousse und Tiramisù

CHF 75.00

Weinempfehlung:

Vorspeise Roero Arneis - Villa Martino

Hauptgang Podere - Umani Ronchi

Spezielle Wünsche? **Gerne!**

Fleischlose Hauptgänge, Spezialkost

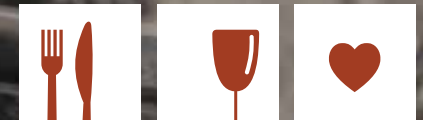
Ihre Wünsche erfüllen wir gerne - für Vegetarier oder Allergiker (z.B. glutenfreie oder laktosefreie Kost) bereiten wir spezielle und auf das Menü abgestimmte Gerichte zu.

Weinvorschläge

In unserer Weinkarte finden Sie eine grosse Auswahl edler Tropfen. Gerne unterbreiten wir Ihnen Vorschläge im persönlichen Gespräch.

Kindermenüs

Kinder bewältigen meist kein ganzes Menü oder haben andere Vorlieben. Wählen Sie deshalb für Kinder bis 6 Jahre ein Kinder-Menü oder bestellen Sie ein halbes Menü zum halben Preis.



Weinempfehlungen des Hauses - il **buon vino**

Schaumweine

Prosecco CHF 60.00
Paladin - Veneto
Traubensorte: Prosecco (Glera)

Bouquet: besonders fruchtig, erinnert an Apfel und Birne
Gaumen: Schmackhaft und lang anhaltend, angenehm
Passt zu: Fischvorspeisen, Meeresfrüchte, zum Aperitif

Weissweine

Le Merlettaie CHF 49.50
Ciu Ciu – Marche
Traubensorte: Pecorino

Bouquet: Intensiv nach Feldkräutern und Weissdorn
Gaumen: Fruchtig, weich und angenehm
Passt zu: Ideal zu Parmaschinken und leichten Speisen

Rotweine

Terre Rare CHF 49.50
Sella & Mosca – Sardegna
Traubensorte: Carignan del Sulcis

Bouquet: Angenehme Würznoten, blaue Beeren und Zederholz
Gaumen: Gut strukturierte Tannine, ausgewogene Säure
Passt zu: Pasta, Schmorbraten und Käse

Franciacorta brut CHF 78.00
Bellavista - Lombardei
Traubensorte: Pinot Noir, Pinot bianco, Chardonnay

Bouquet: Feinblumige, nach weissem Pfirsich und Apfel
Gaumen: durchdringende Aromen vom weissen Pfirsich
Passt zu: Aperitif und leichten Speisen

Tuscanio bianco CHF 49.50
Bulichella – Toscana
Traubensorte: Vermentino

Bouquet: Zusammenspiel von Ananas, Bananen, Aprikose
Gaumen: Ausgeglichen, fruchtig, würzig, harmonisch
Passt zu: Aperitif und zu weissem Fleisch wie auch Fisch

Bacchus CHF 49.50
Ciu Ciu – Marche
Traubensorten: Montepulciano, Sangiovese

Bouquet: Angenehm leicht ätherisch
Gaumen: Harmonisch, Tanningeschmack
Passt zu: Lamm und Rindfleisch

Champagne Dom Pérignon CHF 270.00
Moët & Chandon – France
Traubensorten: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Bouquet: Floral, erinnert zart an Hefe
Gaumen: Geschmeidig, ausgereift und umfassend
Passt zu: Allen festlichen Gelegenheiten

Roero Arneis CHF 54.50
Villa Martino – Piemont
Traubensorte: Arneis

Bouquet: Zart elegant duftend, Blüten und frische Früchte
Gaumen: Harmonisch und nachhaltiges Finale
Passt zu: Aperitif und Krustentiere

Insoglio del Cinghiale CHF 68.50
Tenuta di Biserno – Toscana
Traubensorte: Syrah, Cabernet franc, Merlot, Petit Verdot

Bouquet: Fruchtig mit viel Brombeere, Cassis und Gewürzen
Gaumen: Gut gestützte Säure und Holzaromen
Passt zu: Rind- und Kalbfleisch, Pasta und würzigem Käse

Unser umfangreiches Weinangebot finden Sie in unserer Weinkarte.

Diverse weitere Informationen

Ansprachen

Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung und die bestmögliche Essensqualität zu gewährleisten bitten wir Sie, geplante Ansprachen, Reden und Showeinlagen frühzeitig mit uns zu besprechen.

Dekoration

Gerne bestellen wir für Sie bei unserem Floristen die passende Blumendekoration für Ihre Veranstaltung gegen Verrechnung der Kosten. Kerzen stellen wir Ihnen ebenfalls gerne zur Verfügung.

Menükarten

Gerne drucken wir für Sie unsere Menükarten mit dem Veranstaltungsnamen, den Speisen und den vorbestellten Weinen. Spezielle Menükarten nach Ihrem persönlichen Wunsch erstellen wir gerne gegen Verrechnung des Aufwandes.

Probeessen

Wir sind gerne bereit, Ihnen ein Probeessen zu organisieren. Wir empfehlen Ihnen jedoch, sich bei einem Besuch in unserem Restaurant von unseren Leistungen zu überzeugen, denn nicht alle Gerichte aus den Vorschlägen können für nur zwei bis vier Personen zubereitet werden.

Geburtstags- & Hochzeitstorten

Torten und Kuchen stellen wir gerne nach Ihren Wünschen und Vorstellungen her. Gerne beraten wir Sie bei der individuellen Geschmacksrichtung, Form oder Dekoration. Möchten Sie Ihre Torte selber mitbringen oder durch einen externen Händler anliefern lassen, erlauben wir uns, CHF 3.50 pro Person für Service und Gedeck in Rechnung zu stellen. Zudem erwarten wir qualitativ und hygienisch einwandfreie Produkte.

Verlängerung

Falls sich Ihre Gäste länger als bis 00.30 Uhr in unseren Räumlichkeiten aufhalten möchten, berechnen wir ab diesem Zeitpunkt pro angebrochene Stunde CHF 200.

Weine

Falls Sie lieber Ihren eigenen Wein mitbringen möchten, verrechnen wir Ihnen ein Zapfengeld von CHF 20.00.



Technik: für zusätzlichen **Eindruck**

Sie planen eine Veranstaltung mit technischem Equipment? Wir sorgen dafür, dass Ihr Auftritt einen hervorragenden Eindruck hinterlässt. Unser Angebot umfasst die nachfolgenden Gegenstände und Leistungen, die von den kompetentesten und renommiertesten Partnern aus der Region speziell für uns - und damit für Sie - zur Verfügung gestellt wurden. Natürlich stehen wir Ihnen darüber hinaus für Fragen und Wünsche jederzeit gern zur Verfügung.

Licht

Zusätzliches Raumlicht
Beleuchtung und Verfolgerscheinwerfer
Licht-Inszenierung
LED-Beleuchtung

Ton

Lautsprecheranlage
Tischmikrofon, verkabelt
Kabellose Mikrofone (Handsender / Headset)
DJ Anlage inkl. Mischpult

Projektion

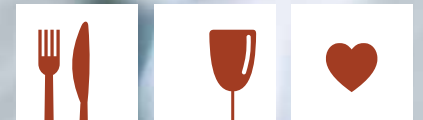
Hellraumprojektor 575 Watt
Beamer
Leinwand

Präsentation

Flipchart
Pinwand
Rednerpult
Laserpointer

Technikersupport pro Stunde
Veranstaltungssupport

Alle Preise auf Anfrage.



ST.GEORG

Restaurant

Übernachten im Hotel St. Georg

Im angrenzenden Hotel St. Georg warten 40 wunderschöne, geschmackvolle und individuell eingerichtete 3-Sterne-Zimmer sowie zwei neue Suiten. Erst 2013 wurde das ganze Hotel frisch renoviert und bietet den Komfort eines modernen Boutique-Hotels. Harmonisch aufeinander abgestimmte Farben und Naturmaterialien sorgen für ein bezauberndes Flair. Zum Geniessen und Erholen lädt neben den attraktiven Zimmern auch der Wellnessbereich ein, in dem Sie eine Sauna, ein Dampfbad und einen Massage-Therapieraum und eine kleine Gym vorfinden.

Nutzen Sie die Möglichkeit, Ihren Gästen ein Verwöhnmenü und eine schicke Unterkunft nach der Veranstaltung zu offerieren. Wenn Sie beides kombinieren möchten, bieten wir gern entsprechende Pauschalangebote an.



ST.GEORG

Restaurant

Rahmenprogramm für Ihre Veranstaltung

Besuch der Klosterkirche

Die gesamte Klosteranlage, eine Benediktinerabtei, entstand 1703. Im Zentrum befindet sich die doppeltürmige Stiftskirche, die als wichtigstes Schweizer Bauwerk des Barock gilt. Der Blick des Besuchers in dem achteckigen Raum fällt auf die Marienkapelle, die aus schwarzem Marmor gefertigt ist. Dort soll der erste Einsiedler namens Meinrad gebetet haben. Die Kapelle beherbergt die Schwarze Madonna mit Jesuskind, die von einem unbekanntem Künstler des 15. Jahrhunderts geschaffen wurde. Die dunkle Farbe entstand übrigens im Laufe der Jahrhunderte durch Russ und Weihrauch. Die Figur ist mit einem farbigen Umhang umhüllt, der je nach den einzelnen Festen wechselt. Die prächtigen Deckengemälde der Kapelle stammen von den Brüdern Asam.



Rundfahrt auf dem Sihlsee

Ebenfalls ruhiger Natur, wenn auch völlig anders, gestaltet sich eine Rundfahrt auf dem Sihlsee. Der grösste Stausee der Schweiz liegt in reizvoller Landschaft. Gruppen von bis zu 40 Personen können dieses Vergnügen geniessen.



Airboarden

Ein aufregender Spass ganz besonderer Art stellt das Airboarden auf der Einsiedler Sprungschanze dar. Da für dieses rasante Vergnügen kein Schnee nötig ist, lässt es sich hervorragend an einem Sommertag praktizieren. Gewiss, ein bisschen Mut ist schon erforderlich, wenn Sie auf einem Luftkissen – ähnlich einem Schlitten – mit dem Kopf voraus sausen. Es geht auf einer Strecke von 70 Metern los, am Schluss bewältigen die Airboarder stolze 100.



Rahmenprogramm für Ihre Veranstaltung

Die Schanzen von Einsiedeln

Neben dem Airboarden stehen die Schanzen von Einsiedeln für viele andere Events, insbesondere aber für Trainings und Wettkämpfe zur Verfügung. Es handelt sich um einen Komplex aus vier Schanzen. Die Betreiber bieten interessante Führungen an; während der etwa 90 Minuten erfahren die Gäste viel Wissenswertes über die Tradition des Skispringens im Grossraum Einsiedeln und über diesen spannenden Sport insgesamt. Daneben gibt es interessante Infos zu den Schanzen selbst wie auch zum modernen Skispringen.



Husky-Touren in Einsiedeln

Ein Winter-Event ganz besonderer Art stellen die Husky-Touren dar. In der fantastischen Landschaft des Hoch-Ybrig haben die Gäste die Wahl zwischen Schlittenfahrten und Schneeschuhtouren – jeweils mit Huskys. Die Veranstalter bieten Workshops für halbe und für ganze Tage an. Es ist ein wunderbares Erlebnis, mit den schönen, treuen Tieren durch die verschneite, stille Gegend zu gleiten.



Eisstockschiessen in Einsiedeln

Im Eispark Einsiedeln haben Gruppen von bis zu 16 Personen die Möglichkeit, das sonst eher aus dem Fernsehen bekannte Eisstockschiessen selbst zu probieren, ja sogar zu erlernen. Der Eismeister erläutert die Regeln und steht auch später mit Rat und Tat zur Seite. Vergessen Sie bitte nicht, feste Schuhe mit Gummisohle zu tragen, sonst ist das Vergnügen schnell dahin. Die Teilnehmer können entweder nach Lust und Laune schiessen oder auch einen richtigen Wettkampf durchführen, wobei das Vergnügen jedoch nie zu kurz kommt. Dafür sorgt auch der Glühwein...



Wie sieht Ihre **Veranstaltung** aus?

Was wird gefeiert?

Welche Dekoration? Blumen?

Datum des Anlasses

Werden Spezialmenüs für Gäste benötigt? (z.B. vegetarisch)

Beginn und Ende (Uhrzeit)

Apéro - wo findet er statt, was wird angeboten?

Ist eine Verlängerung möglich? Bis wann?

Welches Menü für die Gesellschaft?

Wieviele Gäste werden erwartet? Wieviele Kinder/Kleinkinder?

Kaffee, Spirituosen, Zigaretten - wo, wer zahlt?

Soll Zeit und Raum für Darbietungen eingeplant werden?

Menükarten und/oder Tischkärtli?

Werden technische Hilfsmittel benötigt? (Musikanlage, Beamer etc.)

Wieviele Hotelzimmer werden benötigt?

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Auftragsbestätigung: Anschliessend an die Detailabsprache erhalten Sie von uns eine schriftliche Bestätigung Ihrer Reservation. Wir bitten Sie, uns die unterzeichnete Kopie als Rückbestätigung zu retournieren. Sie akzeptieren somit auch die allgemeinen Geschäftsbedingungen des Restaurant St. Georg.

Teilnehmerzahl: Spätestens 48 Std. vor Anlassbeginn benötigen wir eine garantierte Personenzahl, die verbindlich ist und in Rechnung gestellt wird. Bei weniger Teilnehmer wird die Rechnung für die gemeldete Personenzahl (Toleranz 5%) gestellt. Bei mehr Teilnehmer erhöht sich der Preis entsprechend.

Zahlungskonditionen: Der Rechnungsbetrag wird ohne jeden Abzug innert 20 Tagen nach Rechnungsstellung zur Zahlung fällig.

Vorauszahlung: Das Restaurant ist berechtigt, eine Vorauszahlung von 50% des Offertenbetrages zu erheben.

Haftung für Zahlung: Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig Veranstalter ist, haftet er mit dem Veranstalter solidarisch für den gesamten Rechnungsbetrag. Diese Haftung erstreckt sich auch auf den Fall, wenn ausdrücklich Direktbe-

zahlung vereinbart worden ist.

Preise: Alle unsere Preise verstehen sich inklusive Service und Mehrwertsteuer. Die Preise sind unverbindlich, wir behalten uns das Recht vor die Preise zu ändern oder den Gegebenheiten anzupassen.

Rücktritt vom Vertrag: Wird die Veranstaltung aus Gründen, die beim Veranstalter liegen, annulliert, verpflichtet sich der Veranstalter zum Ersatz folgender Kosten:

mehr als 14 Tage vor dem Anlass - kostenlos
7 bis 14 Tage vor dem Anlass - 25% *
3 bis 6 Tage vor dem Anlass - 50% *
1 bis 2 Tage vor dem Anlass - 80% *
bei Nichterscheinen - 100% *
*des Arrangements

Versicherung: Das Restaurant lehnt jegliche Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung von mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab. Ebenso lehnt das Hotel die Haftung für Personenschäden ab.

Raumnutzung: Die Nutzung hat unter Einhaltung der üblichen Sorgfaltspflicht zu erfolgen. Für Schäden aller Art haftet der Benutzer.

Verschiedenes: Hat das Restaurant zur Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Restaurants gefährdet, so ist das Restaurant berechtigt, die Veranstaltung entschädigungslos abzusagen.

Gerichtsstand: Als Erfüllungsort und Gerichtsstand wird Einsiedeln, Sitz des Restaurant St. Georg vereinbart.



ST.GEORG

Restaurant

Wir freuen uns **auf Sie!**



Restaurant St. Georg
Hauptstrasse 72
CH-8840 Einsiedeln

Tel. +41 55 422 26 26
kontakt@restaurant-stgeorg.ch
www.restaurant-stgeorg.ch

mangiare. bere. amare.

