

## Bankettangebot 2024



«Es ist ein Privileg, Gemüse und Fleisch vom eigenen Gutsbetrieb zu verarbeiten; so macht das Kochen für unsere Gäste einfach viel mehr Freude.»

Küchenchef Pascal Gorissen zu Besuch in der Metzgerei, in der Gärtnerei und bei den Hühnern.

## 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 Wunschmenüs.

### 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 Weinkeller. Neben unseren Eigenprodukten verwenden wir bevorzugt Produkte aus der Region.

Küchenchef Pascal Gorissen zur 0-km-Philosophie:

«Für unser Team ist es ein grosses Privileg, mit so vielen eigenen Produkten arbeiten zu können; es fühlt sich echt und richtig an – und macht einfach Freude.»

Nachhaltigkeit ist uns nicht nur im kulinarischen Bereich eine Herzensangelegenheit. Unsere Philosophie und Bemühungen in diesem Bereich 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 Alpstein-Region stammen. Das Rindfleisch beziehen wir ebenfalls von Bauernhöfen aus dem Alpstein oder unserem eigenen Gutsbetrieb. Aktuell sind wir in der Umstellung zu einer Freiland-Schweinehaltung. Bis wir so weit sind, beziehen wir unsere «Säuli» vom Schloss Herdern oder aus dem Toggenburg und verarbeiten sie in unserer eigenen Metzgerei. Trockenfleisch und Aufschnitt werden von unserem hauseigenen Metzger mit Fleisch vom eigenen Bauernhof produziert. Für die Geflügelgerichte verwenden wir ausschliesslich Culinarium-zertifizierte Produkte aus der Ostschweiz.

#### Nachservice

Der Hauptgang wird mit einem Nachservice gereicht. Auf Wunsch servieren wir gerne auch einen grossen «XL-Nachservice» mit Fleisch, Gemüse und Beilage für CHF + 5.–.

#### 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 2024 - 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

Pumpnickelpulver | Ittinger Blüten

#### Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

Champignonrahmsauce | hausgemachte Spätzli | Marktgemüse | Erbsen

#### Ittinger Apfel-Tiramisù

dunkles Biskuit | Ittinger Gravados

Menu

72

### Optionen

Dessertbuffet anstelle des Desserts (ab 25 Personen)  
mit kleiner Käsevariation  
Friandises (2 Stück p.P.)

+ 14

+ 9

+ 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 – April bis Juni

#### Chicorée-Salat

Ittinger Blau-Käse | gebeizter Thurgauer Rhabarber | hausgemachtes Baumnußpesto

#### Brunnenkressesuppe

Lauchstroh | Bärlauchöl

#### Ribelmais-Pouletbrust

Rollgerstenragout | grüner Thurgauer Spargel | Morchelsauce

#### Thurgauer Apfel-Bavaroise

Schokoladenerde | Salz-Caramel-Popcorn

Menu

69

### Sommer – Juli bis September

#### Ittinger Kräuter- und Blütensalat

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

#### Pikante Wassermelonen-Gazpacho

Ittinger Minze | Stangensellerie

#### Kalbsfilet vom eigenen Bauernhof\* im Heumantel gegart

Ittinger Kartoffelgratin | Spitzkohl | konfierte Thurgauer Kirschtomaten | Eierschwämmli-  
sauce

*\*bei grossen Anlässen ergänzen wir unsere Hauptgänge mit Fleisch aus dem Alpstein.*

#### Hausgemachte Ittinger Crèmeschnitte

Thurgauer Erdbeeren | Haselnuss-Crunch

Menu

89



## Herbst – Oktober bis Dezember

### Radicchio-Salat

Ittinger Frischkäse | caramelisierte Baumnüsse | Birnen-Dressing

### Ittinger Kürbiscrèmesuppe

hausgemachte Holzofenbrot-Croûtons | Ingwer-Gin-Crème

### Alpsteiner Hirschrücken am Stück gebraten

getrüffeltes Thurgauer Sellerie-Püree | Rotkraut-Praline | Patisson | Preiselbeerjus

### Ittinger Käseplättli

hausgemachtes Birnbrot | Aprikosensenf

### Kaiserschmarrn

Ittinger Zwetschgenkompott | Vanillesauce

4-Gang Menu ohne Käse

79

5-Gang Menu mit Käse

85

## Winter – Dezember bis März

### Nüsslisalat

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

### Pastinakensuppe

Portwein-Marroni | Liebstöckel

### Ittinger Kalbshacktätschli

Kartoffelstock aus Kartoffeln vom Gutsbetrieb | Speck-Rosenkohl | Ittinger Weinbrandsauce

### Ittinger Bratapfel-Crème Brûlée

Ittinger Minz-Sponge

Menu

72

## Weihnachtsmenu

### Kohlrabi-Carpaccio

Baumnußcrème | Ittinger Kürbis-Chutney | Kohlröschen

### Petersilienwurzel-Crèmesuppe

Peterliöl | knuspriger Knoblauch

### Rindsfilet aus dem Alpstein

Tessiner Vollkorn-Polenta | Wirzwickel | Rotweinzwiebeln | Marroni-Sauce

### Spekulatius-Tiramisù

Apfel-Zimt-Ragout | Spekulatius-Crunch

Menu

89



## Veganes Menu

### **Buntes Tomaten-Carpaccio**

Ittinger Basilikum-Pesto | Balsamico-Reduktion | Rucola

### **Randencrèmesuppe**

Ittinger Rosmarin-Popcorn

### **Thurgauer Tofu**

Ittinger Zucchetti | gebackener Quinoa | Waldpilz-Sauce

### **Mandel-Crème Brûlée**

Ittinger Blüten





Menu

62

## Kalte Vorspeisen & Salate

|  |    |
|--|----|
| <b>Randen-Variation</b>   | 21 |
| gelbes Randen-Tatar   Randen-Carpaccio   Randen-Crème   Honig-Senf-Vinaigrette   Hofkäse-Sablés  |    |
| <b>Nüsslisalat</b>   | 16 |
| gehacktes Ittinger Freiland-Ei   Speck aus unserer Hofmetzgerei   Holzofenbrot-Croûtons   französisches Dressing                                 |    |
| <b>In Ittinger Gin gebeizter Schweizer Berglachs</b>   | 23 |
| Ittinger Verjus-Buttermilch-Emulsion   Peperoni-Tatar   Meerrettich-Mousse   Kerbel  |    |
| <b>Bunte Tomaten</b>    | 17 |
| Ittinger Frischkäse   grünes Tomatenconfit   Ittinger Basilikumöl   Rucola   |    |
| <b>Tatar vom Ittinger Kalb</b>   | 23 |
| hausgemachtes Essiggemüse   Ittinger Kräuter   Holzofenbrot-Chips  |    |
| <b>Ittinger Kräuter- und Blütensalat</b>                        | 16 |
| Blattsalate   Ittinger Kräuter   Blüten aus dem Kloostergarten<br>Ittinger Rebkäsewürfel   geröstete Kerne   Ittinger Apfel   Thurgauer Dressing |    |
| <b>Kalbszunge vom Gutsbetrieb</b>  | 14 |
| saures Gemüse   Pumpernickelerde   Ittinger Apfelvinaigrette   Wildkräuter   |    |



## Suppen

|  |    |
|--|----|
| <b>Ittinger Kartoffel-Lauch-Suppe</b>       | 12 |
| Amaranthsprossen   Ittinger Rapskerne  |    |
| <b>Geröstete Tomatensuppe</b>               | 12 |
| Ittinger Sauerrahm   Basilikumstaub  |    |
| <b>Ittinger Müller-Thurgau-Schaumsuppe</b>  | 12 |
| Pumpernickel-Croûtons   Ittinger Blüten  |    |
| <b>Thurgauer Rüblicrèmesuppe</b>            | 11 |
| caramelisierte Haselnüsse  |    |
| <b>Randencrèmesuppe</b>                     | 11 |
| Ittinger Rosmarin-Popcorn  |    |

## Sorbet als Zwischengang




|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>Hausgemachtes Sorbet</b>  | 7 |
| Apfel, Verjus, Quitte, Gurke |   |
| mit Ittinger Geist           | 9 |
| mit Ittinger Fortunatus      | 9 |
| mit Ittinger Gin             | 9 |

## Warme Zwischengerichte

|  |    |
|--|----|
| <b>Gerösteter Blumenkohl</b>  | 18 |
| Blumenkohlpüree   Ittinger Schnittlauchöl   Beurre Blanc   |    |
| <b>Schmorbraten-Ravioli</b>  | 18 |
| Salbeibutter   Ittinger Hofkäse rezent   |    |
| <b>Ittinger Raclette 2.0</b>  | 19 |
| Ittinger Kartoffeln   Raclette-Käse-Espuma   eingelegte Zwiebeln   Ittinger Essiggurke                         |    |
| <b>Thurtaler Forellen-Duo</b>  | 21 |
| Regenbogenforelle   Lachsforelle   Sellerie-Apfel-Püree   Erbsen   Nussbutterschaum                            |    |



## Vegetarische Hauptgerichte

- Ittinger Hasselback-Kartoffel**  29  
Lauch | Thurgauer Süsskartoffelpüree | Ittinger Chimichurri
- Randen-Risotto**  29  
Randenwürfel | grillierte Kräuterseitlinge | Mascarpone | Rucola
- Capuns**  32  
Ittinger Hofkäse-Sauce | konfierte Kirschtomaten | Sonnenblumensprossen
- Thurgauer Tofu mit Ittinger Kräutern**  28  
Ittinger Kartoffelschnitte | grüne Tomatensalsa | wilder Broccoli
- Ittinger Zwiebelquiche**  29  
Zwiebelpüree | Ittinger Apfelchutney | Estragon

## Ittinger Klassiker\*


- Ittinger Hackbraten** 32  
Kartoffelstock aus Kartoffeln vom eigenen Gutsbetrieb | geschmorte bunte Rüebli | Erbsen | Blauburgundersauce
- Zürcher Kalbsgeschnetzeltes** 40  
Champignonrahmsauce | hausgemachte Spätzli | Marktgemüse | Erbsen
- Kalbsrahmgulasch mit Ittinger Sauerrahm** 38  
Speck aus unserer Hofmetzgerei | Perlzwiebeln | hausgemachte Gipfelknödel | Wirz-Gemüse

*\*bei grossen Anlässen ergänzen wir unsere Hauptgänge mit Fleisch aus dem Alpstein.*

## Regionale Hauptgerichte

- Schweinschulter vom Schloss Herdern «Säuli»** 34  
hausgemachte Gipfelknödel | grillierte Zucchetti | Ittinger Amber-Biersauce
- Ostschweizer Culinarium-Pouletbrust** 36  
Riebelmaisschnitte | Schmorgemüse | Ittinger Weinbrandsauce
- Rindsentrecôte aus dem Alpstein am Stück niedergegart** 56  
Gratin aus Ittinger Kartoffeln | Speckbohnen | Cafe de Paris-Buttersauce

## Desserts

|  |    |
|--|----|
| Ittinger Apfeltarte   Mandelcrème   Rosmarin   caramelisierte Ittinger Äpfel                             | 12 |
| Thurgauer Süssmostcrème   Butterstreusel   Mandelkrokant   | 10 |
| Ittinger Klostercake   hausgemachtes Joghurtglace   salziges Caramel-Popcorn                             | 11 |
| Thurgauer Beeren-Eclair   Tonkabohnen-Crème  | 10 |
| Ittinger Apfel-Tiramisù   dunkles Biskuit   Ittinger Gravados  | 11 |
| Weisses Schokoladenmousse   hausgemachtes Ittinger Zitronengrassorbet   Apfel-Gel                        | 12 |
| <b>Vegane Desserts</b>  |    |
| Schokoladenküchlein   Ittinger Quittensorbet   | 11 |
| Mandel-Crème Brûlée   Ittinger Blüten  | 12 |

## Der krönende Abschluss

|   |    |
|---|----|
| <b>Ittinger Dessertvariation (bis 25 Personen)</b>              | 15 |
| Dessertvariation mit drei Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie |    |

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

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Torten aus unserer Pâtisserie</b>     |                |
| Quarkcrémétorte mit Früchten oder Beeren | <b>Stück 9</b> |
| Schokoladenmousse-Torte zartbitter       | <b>Stück 9</b> |

### Hochzeitstorten

Zum Angebot unserer Hochzeitstorten beraten wir Sie gerne.

|  |    |
|--|----|
| <b>Ittinger Käsevariation (ab 10 Personen)</b>   | 19 |
| verschiedene Spezialitäten aus unserer eigenen Käserei  <br>hausgemachtes Birnbrot   Nüsse   Aprikosensenf |    |

|   |   |
|---|---|
| Käsevariation als Ergänzung zum Dessertbuffet | 9 |
|---|---|

### Hausgemachte Friandises

|   |   |
|---|---|
| kleine Köstlichkeiten als Ergänzung zu Kaffee und Dessert   zwei Stück pro Person | 4 |
|---|---|

### Mitternachtssnacks

|  |      |
|--|------|
| Gin-Bratwurstli von unserem Metzger   Holzofenbrot | 9.50 |
|--|------|

|   |      |
|---|------|
| Ittinger Obazda  |      |
| Weichkäsecrème   Laugenbrötchen   | 6.50 |



## 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 Luftfahrtssystemen (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 frühzeitig 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, Vegetarierinnen, Veganer usw.)? Bitte informieren Sie uns rechtzeitig.

### **Mindestpersonenzahl**

Unsere Menus aus der Bankettkarte bereiten wir für Gesellschaften 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 Fehllarmes).

## **P Parkplätze**

Unsere Gäste stehen über 200 Gratis-Parkplätze zur Verfügung.

### **Probeessen**

Wir bieten jährlich drei 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 ist möglich. Lassen Sie sich von uns beraten.

## **S Saalmiete**

Für die alleinige Benutzung der Banketträume ist eine Saalmiete vorgesehen. Die Kosten Ihres Bankettmenüs 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

Gültig ab 2024 - ersetzt alle bisherigen Bankettbreviers

