

# Herzlich Willkommen im Klostergut Paradies



## Anlassdokumentation

## Herzlich willkommen im Paradies!

Im 13. Jahrhundert wurde das Klostergut Paradies von den Klarissinnen gegründet. Nach einer wechselvollen Geschichte wurde das Kloster im 18. Jahrhundert aufgelöst und steht seit 1918 im Besitz der Firma Georg Fischer.

Das Haus steht auf Anfrage und Verfügbarkeit für einzigartige Events zur Verfügung. Das alte Klostergebäude mit seinen Mauern und der verwunschene Park mit einem alten Baumbestand bieten den perfekten Rahmen für unvergessliche Feiern. Ob Hochzeiten, Geburtstage oder Firmenanlässe – bei uns finden Sie die perfekte Location für Ihr Fest!

## Allgemeines

In unseren Räumlichkeiten und im Park haben wir eine Kapazität für bis zu 120 Personen. Wenn Sie bei uns eine Veranstaltung am Wochenende buchen, garantieren wir Ihnen Exklusivität im Park und im Kloster. Trauungen führen wir wenn immer möglich im Park durch. Wenn es das Wetter nicht erlaubt, werden Trauungen im Auditorium durchgeführt. Der Entscheid bei schwierigen Wettervorsagen wird durch uns gefällt.

Bezüglich den Catering-Möglichkeiten stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite. Das Catering wird immer durch uns gestellt. Externe Caterer sind nicht erlaubt. Vom Apéro bis zum Abendessen, vom Food Truck bis zum Mehrgang-Menü – fast alles ist möglich. Natürlich beraten wir Sie auch gerne bezüglich den Dekorationsmöglichkeiten.

Es stehen eine beschränkte Anzahl Parkplätze direkt beim Klostergut Paradies zur Verfügung. Weitere zahlungspflichtige Parkplätze befinden sich vis à vis vom Restaurant Paradiesli, wenige Gehminuten vom Klostergut Paradies entfernt.

Das Areal steht unter Denkmalschutz. Es herrscht daher ein striktes Feuerwerk- und Feuerverbot.

Auf den untenstehenden Seiten finden Sie eine Inspiration über unsere Catering-Möglichkeiten. Gerne beraten wir Sie aber individuell und auf Ihre Wünsche angepasst. Kontaktieren Sie uns jederzeit unverbindlich. Bitte beachten Sie, dass wir eine Grundgebühr von CHF 1'500.00 für jede private Veranstaltung verrechnen. Unsere Tore öffnen wir ausserhalb der Öffnungszeiten gerne ab 40 Personen.



## Apéro – Auswahl

<b>Apéro basic</b> (kleiner Apéro für ca. 30 Minuten)	<b>CHF</b>	<b>10.00</b>
✦ Chips/ Popcorn		
✦ Nüssli		
✦ Blätterteiggebäck*		
<b>Apéro medium</b> (mittlerer Apéro für ca. 60 Minuten)	<b>CHF</b>	<b>20.00</b>
✦ Ofenfrische Chäschüechli		
✦ Ofenfrische Schinkengipfeli		
✦ Blätterteiggebäck*		
✦ Flammkuchen Elsässer Art		
✦ Tomaten-Mozzarella Spiessli		
✦ Diverse Tapas Brötli*		
<b>Apéro Riche</b> (grosszügiger Apéro für ca. 2 Stunden)	<b>CHF</b>	<b>30.00</b>
✦ Flammkuchen Elsässer Art		
✦ Blätterteiggebäck*		
✦ Mini Croque mit Comté und Sommertrüffel		
✦ Vegetarische Frühlingsrolle mit Sweet & Sour Sauce		
✦ Mini Wrap*		
✦ Mini Hamburger Cheese/ Classic		
✦ Diverse Spiessli*		
✦ Saisonaler Suppeshot		
✦ Partybrötli gefüllt und gemischt*		
✦ Verlängerung Apéro um jede Stunde, CHF 15.00 (pro Person ohne Getränke)		

\*vegetarisch verfügbar





## Menü Beispiele

**Menü klassisch I** p. P. CHF 70.00

Kalte Tomatensuppe mit Basilikum und Gin  
pikantes Antipasti- Mousse mit Oliven Ciabatta  
\*\*\*

Saltimbocca von der Maispouardenbrust mit Salbei und  
Landrauchschenken an Rotweinjus, dazu Wildreis und Broccoli  
\*\*\*

Panna cotta mit Waldbeeren

**Menü klassisch II** p. P. CHF 75.00

Tomaten-Mozzarella Salat  
\*\*\*

Kalbsnierstück «niedergar» mit Orange und Wachholder an  
Rotwein-Schalottensauce  
Rosmarinkartoffeln und Ratatouille-Gemüse  
\*\*\*

Sweet Flower Dessert

**Menü klassisch III** p. P. CHF 85.00

Gemüse-Minestrone im Glas, begleitet von einem Lachsduett mit  
kleinem Salatbouquet an einer Preiselbeer-Vinaigrette  
\*\*\*

Roastbeef an Sauce-Bearnaise, Ofenkartoffeln und Marktgemüse  
\*\*\*

Saisonale Desserttrilogie

**Food Truck** p. P. ab CHF 50.00

Von asiatischen Spezialitäten bis zu veganen Burgern.  
Ab 30 Personen.

**Spiessliplausch** p. P. ab CHF 40.00

An einem eigens dafür kreierten Grill, grillieren Sie Ihr Fleisch selber.  
Dazu servieren wir diverse Salate und ofenfrisches Brot.  
Ab 15 Personen.

**Flying Dinner & Apéro Riche** nach Absprache

Gerne buchen wir für Sie nach Ihren individuellen Wünschen bei unserem  
Caterer Hombergerhaus. Bitte kontaktieren Sie uns.



Seite 4/6



Februar 2022

alle Preise in CHF inkl. MwSt  
Preisänderungen vorbehalten

## Getränke Auswahl

Bei den aufgeführten Weinen handelt es sich um unsere Hausweine aus dem Kanton Schaffhausen. Falls Sie einen anderen Wein bevorzugen oder ein spezielles Bier wünschen, geben Sie uns Bescheid. Wir beraten Sie gerne.

### Schaumwein

Prélude Vin Mousseux Blanc de Noir, GVS Weinkellerei, 75cl CHF 45.00

### Weisswein

Pinot Blanc Schaffhausen, GVS Weinkellerei, 2019, 75cl CHF 46.00

Räckedorn Riesling-Sylvaner, GVS Weinkellerei, 2020, 75cl CHF 39.00

Sauvignon Blanc Sélection, GVS Weinkellerei, 2020, 75cl CHF 49.00

CW Cuvé Weiss, GVS Weinkellerei, 2020, 75cl CHF 44.00

### Rotwein

Gächlingen Pinot Noir Spätlese, GVS Weinkellerei, 2018, 75cl CHF 49.00

Alte Reben Eisenhalde Pinot Noir, GVS Weinkellerei, 2018, 75cl CHF 53.00

Malbec Hallau Réserve, GVS Weinkellerei, 2019, 75cl CHF 47.00

CR Cuvée Rot, GVS Weinkellerei, 2019, 75cl CHF 44.00

### Roséwein

Rosé Pinot Noir Sélection AOC, GVS Weinkellerei, 2019, 75cl CHF 39.00

### Bier und Mineral

Falkenbier Lager Flasche, 33 cl, 4.8 vol % CHF 5.20

Falkenbier alkoholfrei, 33 cl CHF 4.40

Möhl, 50cl CHF 6.50

Rhätzer, 80 cl CHF 10.50

Arkina, 80 cl CHF 10.50

Apfelsaft, 100 cl CHF 12.00

Orangensaft, 100 cl CHF 12.00

Diverse Süssgetränke, 50 cl CHF 6.50

Heissgetränke CHF 4.50

### Weder noch

Sommerbowle, pro Person CHF 8.50

Virgin Sommerbowle, pro Person CHF 6.00

Punsch, 25cl CHF 5.50

Glühwein, 25cl CHF 5.50



Seite 5/6



Februar 2022

alle Preise in CHF inkl. MwSt  
Preisänderungen vorbehalten

## Dienstleistungen

✦ Nachtzuschlag ab 24.00 Uhr, pro Stunde à (inklusive Anlassverantwortlicher)	<b>CHF</b>	<b>180.00</b>
✦ Nachtzuschlag Behörden à	<b>CHF</b>	<b>200.00</b>
✦ Servicemitarbeiter bis Mitternacht pro Stunde à (am Anlass)	<b>CHF</b>	<b>40.00</b>
✦ Technischer Mitarbeiter pro Stunde à (Stuhlen etc.)	<b>CHF</b>	<b>45.00</b>
✦ Multimedia Support durch Firma Licht & Ton pro Stunde à	<b>CHF</b>	<b>120.00</b>
✦ Zapfengeld pro Flasche à	<b>CHF</b>	<b>25.00</b>
✦ Pauschale (im Voraus zu bezahlen), beinhaltet:	<b>CHF</b>	<b>1500.00</b>
✦ Absprache und Vorbereitung		
✦ Parkplatz sperren		
✦ Raum bez. Park vorbereiten		
✦ Reinigung		
✦ Tischwäsche, Servietten, Besteck etc.		
✦ Anlassverantwortlicher bis Mitternacht		

Je nach bezogener Dienstleistung können noch weitere Aufwände (z.B. externe Köche, Mobiliar etc.) auf Sie zukommen. Gerne erwarte wir Sie frühestens eine Stunde vor Anlassbeginn um alles zu dekorieren und sich einzurichten. Sollten Sie früher kommen wollen, verrechnen wir Ihnen CHF 45.00 für jede angebrochene Stunde.

