

RESTAURANT *Heimat*



Die Gaststätte in Dietikon seit 1907
für das leibliche Wohl

Reservation: 044 740 83 47 oder
info@restaurantheimat.ch

Bankettvorschläge für Gesellschaften

Gültig ab 10 Personen

Besten Dank für Ihr Interesse, Ihren Anlass in unserem Hause durchzuführen.

Diese Vorschläge sind für ein Fest **ab 10 Personen**.

Der Höhepunkt eines jeden Anlass ist das Menü. In unserer Dokumentation finden Sie verschieden Menüvorschläge mit 2, 3 oder mehreren Gängen sowie auch speziell ausgerichtete Speisen in Gruppen. Selbstverständlich ist es möglich, die Vorschläge zu verändern und neu zu kombinieren. Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Unser Restaurant verfügt über verschiedene Räumlichkeiten um Ihren Anlass durchzuführen:

Für bis 50 Personen in unserer Marmori-Stube
Für bis 40 Personen in unserer Sidewindi-Stube oder
Für bis 34 Personen in unserm originellen Beiz.

Lassen Sie sich beraten – wir freuen uns auf Sie.

Martina Meier

dipl. Restaurateurin / Hotelière HF

Inhaltverzeichnis

	Seite
Vorspeisen: Hors d'Oeuvre & Apero-Snacks, Salate und Suppen	3
Heimat Spezialitäten – mit Tellerservice und mit Nachservice von der Platte geschöpft	4
Gourmet-Spezialitäten (4-Gang-Gerichte)	5
Heimat-Spezialitäten (3-Gang-Tellergerichte)	6-7
Fisch-, Asiatische Wok-Gerichte, Vegetarische und Vegane Gerichte	8
Für Kinder	8
Gerichte für Gruppen	9-10
Allgemeine Hinweise und Bedingungen	11
Ihre Bestellung	12

Wein- und Getränkekarte ist separat

Dessertkarte ist separat

Vorspeisen

HORS D'OEUVRE & APERO SNACKS

Burgunderschnecken gratiniert mit Toast (6 Stück)	12.50
Crevettencocktail mit Toast & Butter	14.50
Gemüse-Cruditées (-Stengel) mit 2 Saucen	8.00/Glas
Gebackene Champignons mit Sauce Tartare	14.50
Apéro-Snacks <u>klein</u> : Chäschüechli, Schinkengipfli, Pizzabrötli, Knoblibrötli	3.50 / Stk
Canapés Salami, Schinken, Käse, Sellerie, Spargeln, Eier (grosse Toast - halbiert)	6.00 / Stk
Rauchlachstoast, Beefsteak- und Tartaretoast	9.50 / Stk
Trendy Crevetten auf Eisbergsalat mit Cocktailsauce, Mozzarella mit Cherry-Tomaten-Spiessli und Bruschetta	14.50 / Person
Lifestyle Vegi ab 10 Personen Platte mit Antipasti von Zucchetti, Peperoni, Tomate, Parmesanbröckli und Oliven	18.50 / Person

SALATE

Grüner Salat	8.00
Grüner Salat mit Hüttenkäse und Früchte	9.50
Griechischer Salat mit Fetakäse & Oliven	12.00
Eisbergsalat mit Orangen (saisonal erhältlich)	9.50
Blattsalat mit Rübllisalat und Ananas	9.80
Blattsalat mit Pilzen an Kürbiskernöldressing	12.80
Blattsalat nach «Grossmutter-Art» mit gerösteten Brot- & Speckwürfel	10.00
Nüsslisalat «Mimosa» mit Ei (grundsätzlich Wintersalat – nur saisonal erhältlich)	11.50
Nüsslisalat mit Speckstreifen und Ei (nur saisonal erhältlich)	15.00
Gemischter Salat	10.00
Gemischter Salat mit gebratenen Champignons	11.00
Tomatensalat mit Mozzarella	10.50
auf Ihren Wunsch folgende Salatsaucen zur Wahl: Italienisch Französisch Heimat mit Kürbiskernöl Maison mit Orangen-Sherry-Sesamöl	

SUPPEN

Leberknödelsuppe – eine Heimat-Spezialität	8.00
Steinpilzcrème-Suppe mit Grappa	10.80
Champignonscrèmesuppe	7.00
Bouillon mit Flädli	7.00
Bouillon mit Gemüsestreifen	7.00
Bouillon mit Champignons und Gemüsewürfel und Weisswein	8.50
Bündner-Gerstensuppe	10.50
Tomatencrème-Suppe	7.50

Heimat - Spezialitäten

EINZELGERICHTE TELLERSERVICE MIT NACHSERVICE

Château Briand

bis 8 Personen auf Platten serviert
tranchiert vor den Gästen
ab 9 Pers direkt angerichtet in der Küche
Kroketten & hausgemachte Spätzli, Gemüsegar nitur

in zwei Gängen serviert

Fleisch 200g 52.00 /

Fleisch 300g 58.00

Kalbsschulterbraten Heimat an Rotweinjus

Rüebli-Kartoffelstock und Pommes frites
Gemüsegar nitur
34.50

Kalbsrahmschnitzel «Heimat» mit frischer Champignonsrahmsauce

Nüdeli und Pommes frites
Gemüsebouquet
42.50

Ganzes Schweinsfilet 180gr gebraten an Steinpilz-Rahmsauce

Kroketten und Reis
Gemüsebouquet
42.50

Bison-Entrecôte (USA) 200gr an Cognac-Pfefferrahmsauce

Kartoffelgratin und Gemüsebouquet
50.50

Mistkratzerli vom Kneuss Mägenwil

500gr mit Rosmarin aus dem Ofen
Steinpilzrisotto oder Pommes frites
Gemüsegar nitur
40.50

Les Trois Filets

Die Drei-Filets-Komposition mit
Kalbs-, Rinds – und Schweinsfiletmedaillons mit
Morchelrahmsauce, Kräuterbutter und
Zitronensauce

Kroketten und Spätzli und Gemüsegar nitur

mit Tellerservice in zwei Gängen serviert

240g 58.00

Kalbsteak 200gr an sämiger Morchelrahmsauce

Hausgemachte Spätzli und Kroketten
Gemüsegar nitur
50.50

Kalbscordon bleu «Heimat»

gefüllt mit Brie Suisse
Pommes frites und Nüdeli
Gemüsebouquet
45.00

Schweinssteak 250gr brauner Orangen-Chillisauc e (pikant)

Kroketten und Nudeln
Gemüsebouquet
38.50

Rindsentrecôte 200gr mit Kräuterbutter überbacken

Weisweinrisotto und Pommes frites
Gemüsebouquet
43.50

Roastbeef «Heimat»

(Rindsentrecôte) 200gr mit Sauce Béarnaise
Kroketten und Nudeln
Gemüsevariationen
45.00

Diese Gerichte werden auf dem Teller serviert und Beilagen werden für Hungrige noch zusätzlich von der Platte nachserviert.

Gourmet-Spezialitäten

4-GANG-GERICHTE: 2 VORSPEISEN, HAUPTGANG, DESSERT

Nüsslisalat mit Rauchlachsstreifen an Meerrettich-Dressing

Tomatencrèmesuppe

Rindsfilet 200gr an Sauce Béarnaise

Kroketten und Spinat

Fruchtsalat mit Mangosorbet und Rahm

76.50 / Person

Klare Tomatensuppe mit Reiseinlage und Basilikum

Kleiner Gemischter Salat

Rindsentrecôte «Double» an sämiger Pfefferrahmsauce vor Ihnen tranchiert

200gr pro Person → gibt 400 gr ganze Fleischstücke für 2 Personen

Pommes frites, Gemüse garnitur

Prosecco-Himbeersorbet

66.50 / Person

Rüebli- und Orangen- und Brotwürfeli

Blattsalat mit gebratenen Kalbs-Milken an Wallnussdressing

Gebratene Kalbsfiletmedaillons 140gr an leichter Cognacrahmsauce

Rosmarin-Bratkartoffeln, Gemüsebouquet

Drei Apfelhüchli mit Vanilleglacé

70.00 / Person

Klare Bouillon mit Selleriewürfel & Pizzabrötli

Zanderfilet gebraten Sauce Tartare & Zitronen-Gemüsewürfel-Reis

Kalbskotelette 250gr-300gr mit heisser flüssiger Kräuterbutter

Polenta & Grilltomate

Mangosorbet mit Gin

73.50 / Person

Bouillon mit Gemüsestreifen & Blätterteigstange

Nüsslisalat mit gehackten Eiern «Mimosa»

Kalbspiccata Mailänder-Art mit Schinkenstreifen und Pilze

Tomatenspaghetti

Pannacotta mit Erdbeersauce und Früchte

61.00 / Person

Heimat-Spezialitäten

3-GANG TELLERGERICHTE: VORSPEISE, HAUPTGANG, DESSERT

Gemischter Salat

T-Bone Steak US-Beef 400g

hausgemachte Kräuterbutter, Country fries

Sorbetteller mit Früchte

70.00

Grüner Salat mit Tomatenwürfeli

Schweinsbraten an Rosmarinjus

Kartoffelstock, Rüeblü und Selleriegemüse

Hausgemachtes Caramelchöpfli mit Rahm

34.50

Tomatensalat an einer feinen Pestosauce

Schweinssteak 250g an

Champignonsrahmsauce

Kartoffelkroketten, Gemüse garnitur

Beerenparfait hausgemacht mit Früchten

43.50

Tomatensalat Mozzarella mit Basilikum

Zartes Kalbssteak 180gr an

Morchelrahmsauce

Hausgemachte Spätzli, saisonales Gemüse

Zugerkirschtorte

52.50

Kleiner Gemischter Salat mit Radiesli

Rindshohrückensteak 200gr mit Pfeffersauce

Pommes frites, Blumenkohl und Rüeblü

Nougatstortenstück mit Rahm

48.50

Lauwarmer Speck-Krautsalat Heimat

Riz Casimir (Kalbfleischstreifen vom Nierstück)

im Reising mit toller Fruchte garnitur

Coupe Dänemark mit 2 Kugeln

50.50

Gemischter Salat

Kalbsrahmschnitzel mit frischen Champignons

hausgemachte Spätzli,

Rüeblü- & Blumenkohlgemüse

Caramelchöpfli mit Rahm

49.50

Mischsalat mit Sonnenblumenkernen

Cordon-bleu «Heimat» (vom Schwein)

Pommes frites, Rahmgemüse

Hausgemachtes Grand Marnier-Parfait

49.00

Brüssellersalat mit Orangen und Bananen

Rindsfilet «Texas» mit Kräuterbutter

Ananas und grünem Pfeffer

Folienkartoffeln mit Schnittlauchsauerrahmsauce

Apfelchüechli mit Vanilleglacé

58.00

Blattsalat Grossmutter-Art

mit lauwarmen Brot- und Speckwürfeli

Schweinschnitzel an Champignonsrahmsauce

Spätzli und Gemüsebouquet

Zimt- & Vanilleglacé mit Rahm

40.50

Heimat-Spezialitäten

3-GANG TELLERGERICHTE: VORSPEISE, HAUPTGANG, DESSERT

Randensalat mit Äpfel und Meerrettich

Nudeln Burgfrauen-Art
Kalbfleischstreifen mit Schinken und Champignons an einer Rahmsauce
nach einem feinen Hausrezept

Sorbet-Teller mit Erdbeeri
49.50

Der Heimat-Klassiker

Gemischter Salat

Schweinsrahmschnitzel «Heimat» mit frischen Champignons
Breite Nudeln und Gemüsegar nitur

Schwarzwäldertortenstück Heimat
38.50

Blattsalat mit Lauchsalat

Schweinskotelette paniert
Spaghetti an Tomatensauce und Gemüse

Hausgemachtes Caramelchöpfli mit Rahm und Früchte
38.50

Schöner Blattsalat mit Radischen

Mah-Meh mit Pouletfleisch und asiatischem Gemüse

Himbeersorbet mit frischer Ananas und einen Schuss Prosecco
36.50

Blattsalat mit zwei Schinkengipfeli

Pouletschnitzel an Steinpilzrahmsauce
Spätzli, Rüebl i und Lauchgemüse

Hausgemachte Wähe mit Schlagrahm
35.00

Blattsalat Grossmutter-Art mit lauwarmen Brot- und Speckwürfeli

Schweinsfiletmédailles 200gr
mit hausgemachter Kräuterbutter Pilzrisotto und Gemüsebouquet

Mousse au chocolat und Schlagrahm
50.00

Tomatensalat mit Mozzarella

Schweinsrahmgeschnetzeltes
mit Speck und Lauchwürfeli Nudeln, Gemüsegar nitur

Tirami su «hausgemacht mit Grand Marnier»
36.50

Nüsslisalat mit Mimosa mit Ei

Saltimbocca alla romana
Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei, mit tollem gedämpftem Gemüse

Hausgemachtes Caramelchöpfli mit Rahm
50.50

Kleiner Gemischter Salat

Pouletgeschnetzeltes Stroganoff
Hausgemachte Spätzli Gebackener Blumenkohl

Frischer Fruchtsalat mit Erdbeerglacé
31.50

Couscous-Salat mit Blattsalat „erfrischend“

Kalbsragout mit Äpfel und Champignons
Polenta, Dörrbohnen

Eiercognacparfait hausgemacht mit Orangen
38.50

Einfache Tellergerichte

siehe auch unsere Speisekarte

Kalbpiccata Mailänder-Art – sautierte Schinkenstreifen und Pilze, Pestospaghetti	36.50
Heisser Beinschinken mit Kartoffel- und Blattsalat	24.50
Kalter Teller mit Aufschnitt, Rohschinken und Bündnerfleisch und Käse, Brot und Butter	25.00
Heimat Käseschnitte mit Schinken, Speck und Spiegelei	19.50
Schweinsschnitzel „Heimat“ vom Nierstück paniert, Pommes frites und Gemüsegaritur	25.50
Rindssauerbraten „Heimat“, Hausgemachte Spätzli und Gemüsebouquet	24.50
Kalter Roastbeefsteller Sauce Tartare mit Blattsalatbouquet und Pommes frites auf einem Teller	26.50
Spaghetti Bolognese (nur mit Rindfleisch)	18.80

Mega toller Rindhamburger im Sesambrötli

mit Cocktailsauce, Zwiebeln, Speck, Tomaten & Essiggurken, Pommes frites und Blattsalatgaritur	21.50
Grosses Beefsteak Tatare, Toast und Butter → nach Wunsch mit Cognac +Fr. 3.00	29.50

FISCH

Thunfischsteak an Sesam-Soyasauce und Gemüsereis	38.50
Egli-Filet gebraten mit Sauce Tartare und Bratkartoffeln	29.50
Fischknusperli „Heimat“ mit hausgemachter Knoblimayonnaise und Pommes frites	29.50

ASIATISCHE WOK-GERICHTE

Mah-Meh*

Chinesisches Nudelgericht mit Pouletfleisch und asiatischem Gemüse und Kroepoek	28.50
---	-------

VEGETARISCHE UND VEGANE GERICHTE

Gebackene Bananen an Currysauce im Reis-Ring mit Früchte garniert	24.50
Spaghetti an Gemüsebolognese (Tomatensauce mit Gemüsewürfel) +Vegan	20.50
Reichhaltiger Gemüse-Teller mit Kartoffelkroketten oder hausgemachten Spätzli	20.50
Walliser Käseschnitte «Fleischlos» mit Tomaten und Gurken und Spiegelei	20.50
Veganer Rösti mit Gemüsebeilage wird mit Erdnussöl und mit Olivenöl zubereitet - Salz und Pfeffer	20.50

KINDER-MENÜ BIS 12 JAHRE

Idefix – kleiner Blattsalat mit Ei	4.00
Pluto – Paniertes Schnitzel vom Schwein, Pommes frites und Ketchup	15.00
Schneewittchen – Spätzli an Champignonsrahmsauce und Rüepli	12.50
Chicken nuggets Sauce Tartare oder Ketchup und Pommes frites	16.50
Portion Pommes frites	9.00

KINDER-DESSERT

Bananenparadise – 1 Kugel Vanilleglacé und wenig Banane mit heisser Schokoladensauce	6.80
Schatztruhe	4.80

Gruppenanlässe

GERICHTE FÜR GRUPPEN

Flammenspiess – der Heimat-Hit bis 20 Personen

Rinds-Spiess vom Entrecôte 250gr mit Tischgrill «selber grillieren am Tisch = selber braten»

Pommes frites oder Salatgarnitur, Cocktail- und Knoblauchsauce pro Person 40.50

Brunch (Buffet)

Butterzopf, Feines Hausbrot, Mehrkornbrotli, Mohnbrötli, Gipfeli, Butter, Konfitüre, Honig, Birchermüesli, Käseplatte, Kalte Aufschnittplatte, Kalbsbratwurst, Rührei und Spiegeleier frisch zubereitet mit Speck, Kaffee, Heisse Milch mit Schokolade, Ovomaltine, Tee, Ice tea, Orangensaft, Mineralwasser „Offenausschank“ nature.

pro Person 25.00

Spaghetti-Plausch Buffet à discrétion – es gibt solange wie jeder essen mag

Menüblattsalat wird serviert

Spaghetti mit Saucen:

Bolognese, Carbonara, Napoli, Pesto oder Champignonsrahmsauce

pro Person 25.50

Risotto-Plausch Buffet à discrétion – es gibt solange wie jeder essen mag

Chipolatawürstli, Schweinswürstli und Hackbällchen

Weissweinrisotto und Senf, Zwiebelsauce, Pestosauce

gebackene Champignons und grillierte Peperoni

pro Person 25.50

FONDUE FÜR GRUPPEN

Käse-Fondue (grundsätzlich nur in den Wintermonaten erhältlich) 250g

pro Person 29.50

Fondue Bourguignonne 220g

Fleischfondue mit Öl für in Stücke geschnittene Rindshuft

Heisses Öl serviert in einem Fonduecaquelon auf einem Réchaud

Schälchen mit 5 Saucen: Curry, Knoblauch, Tartare, Cocktail und Barbeque

Schälchen mit verschiedenen Beilagen wie Senffrüchte, frische Früchte

Pommes frites oder Reis

pro Person 39.50

Fondue Chinoise 220g

in dünn geschnittenen Scheiben aus Kalb- und Rindfleisch

Heisse Bouillon serviert in einem Fondue Caquelon auf einem Réchaud

Schälchen mit 5 Saucen: Curry, Knoblauch, Tartare, Cocktail und Barbeque

Schälchen mit verschiedenen Beilagen wie Senffrüchte, frische Früchte, uvam.

Pommes frites oder Reis

pro Person 43.50

Allgemeine Hinweise und Bedingungen

MENÜWAHL

Wir bitten Sie, das gewählte Menü uns 10 Tage vor dem Termin bekannt zu geben und die definitive Personenanzahl 48 Stunden im Voraus.

PREISGARANTIE

Die angegebenen Preise gelten fürs Jahr 2018. Nach Ablauf dieses Zeitraums können die Preise ohne Vorankündigung einer Änderung unterliegen. Es gelten dann die am Tag der Veranstaltung gültigen Preise. Die Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

HERKUNFT

Siehe unsere Speisekarte auf dem Internet vom Restaurant Heimat ersichtlich

RÄUMLICHKEITEN

Je nach Grösse und Art Ihrer Feier haben wir für Sie den passenden Raum:

Saal ca. 100 Person – unterteilbar in

vorderer Teil: **Sidewindi**-Stube 40 Personen und

hinterer Teil: **Marmor**-Stube 50 Personen

heimelige **Beiz** ca. 30-35 Personen

Reppisch-Stube mit 50 Personen ist unsere à la Carte Gaststube und kann für kleiner Teilgruppen reserviert werden.

Für Bankettanlässe wird keine Saalmiete erhoben.

MENÜKARTEN

Wir drucken Ihnen die Menükarten kostenlos – pro Tisch 1 Exemplar

PARKPLÄTZE

Die Parkplätze sind vor allem hinter dem Haus zu finden - Zufahrt über die Gyrhaldenstrasse und dann 1. Strasse links (Privatstrasse) mit Zugang Hintereingang des Restaurants über die Treppe.

LAGEPLAN

Detaillierter Anfahrtsplan und Wegbeschreibung ist auf unserer Homepage zu finden.

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Freitag 8:00 – 23:00 Uhr

Samstag 9:00 – 23:00 Uhr

Sonntag 10:00 – 21:00 Uhr (Küche bis 20:00 Uhr)

VERLÄNGERUNG

Falls Sie Ihren Anlass länger als die offiziellen Öffnungszeiten gestalten möchten, wird pro Stunde eine Verlängerungsgebühr von CHF 150.00 verrechnet.

Allgemeine Hinweise und Bedingungen

INFRASTRUKTUR

Leinwand (in Marmor-Stube)	50.00
Farb-TV Grosser	80.00
Klavier	50.00
Musiker-Bühne	80.00

SPAZIERGANG

Nach einem feinen Essen geniessen Sie doch eine kurze halbe Stunden im Freien – spazieren Sie der Reppisch, unserem Dorfbach entlang Richtung Bergdietikon – dem schönen Marmor Weiher in die Grunsche, wo es einen schönen Kinderspielplatz hat. Danach können Sie auf der anderen Bachseite wieder zurücklaufen.

ALLGEMEINE HINWEISE

Die vorliegenden allgemeinen Bedingungen gelten für alle Verträge, die mit dem Restaurant Heimat abgeschlossen werden. Sie können durch im Einzelfall ausgehandelte Bedingungen ersetzt werden. Das Restaurant Heimat kann ohne Begründung jegliche Bestellannahme, jede Reservierung oder andere Leistung, die auszuführen oder fortzuführen ist, von der gesamten oder teilweisen Begleichung der Beträge abhängig machen, die ihr geschuldet werden, in Form von Anzahlungen, Abschlagszahlungen oder Gesamtzahlung, selbst wenn diese als Vorleistungen zu erbringen sind. Mündlich oder schriftliche Nebenabreden sind nicht getroffen. Änderungen oder Ergänzungen bedürfen zu ihrer Rechtswirksamkeit der Schriftform. Das gleiche gilt für den Verzicht auf das Schriffterfordernis.

VERSICHERUNGEN

Der Kunde oder Besucher trägt das alleinige Haftungsrisiko für Gegenstände oder Materialien, die er in allgemein zugänglichen Räumen des Restaurants hinterlassen hat. Die Haftung muss hier auf das zulässige Mass beschränkt werden. Wertgegenstände wie Schmuck, Pelzmäntel und Geld müssen bei der Wirtin hinterlegt werden. Die Haftung des Restaurants Heimat für nicht hinterlegte Wertgegenstände ist ausgeschlossen. Das Restaurant Heimat lehnt jegliche Verantwortung für Schäden jeder Art ab, im besonderen Schäden, die durch Brand und/oder Diebstahl bedingt sind und nicht durch Verschulden des Restaurants Heimat entstanden sind. Im Falle einer Ausstellungsveranstaltung oder Seminar ist den Gästen zu empfehlen, eine Versicherung abzuschliessen, die eventuelle Schäden an ihren Ausstellungsgegenständen innerhalb unserer Räumlichkeiten abdeckt.

VERRECHNUNG / ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Die **48 Stunden vorher gemeldete Personenzahl** gilt als Grundlage für die Verrechnung. Wir akzeptieren folgende Zahlungsmittel: Bargeld, Maestro und Postcard. Wir gewähren keinen Kredit. Sofern vereinbart, sind wir gerne bereit, Ihnen für Ihre Auslagen eine Rechnung zukommen zu lassen, die innerhalb von 10 Tagen nach Erhalt ohne jeglichen Abzug zahlbar ist. Nach Ablauf dieses Zeitraumes werden Verzugszinsen in der Höhe von 8% pro Jahr (pro „rata temporis“) und den entsprechenden Administrationsaufwand belastet.

UNSERE ADRESSE

Restaurant Heimat, Martina Meier, Steinmürlistrasse 66, 8953 Dietikon,
044 740 83 47, info@restaurantheimat.ch, restaurantheimat.ch

UID CHE-113.274.866 MWST

Bestellliste oder einfach Ihre Checkliste

Datum, Eintreffzeit

Anlass

Anzahl Personen Erwachsene..... Kinder Musiker

Menü-Auswahl

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Ein dem Essen vorangehender Aperitif erachtet man als einen optimalen Einstieg.

Aperitif

Weine

.....

Getränke

.....

Cognac, Spirituosen-Service Ja Nein

Vegetarier Ja Nein

Veganer Ja Nein

Allergiker Ja Nein

Musiker Ja Nein

Menükarte Ja Nein

Rauchen Wünnen Sie einen Nichtraucher-Anlass..... Ja..... Nein

Infrastruktur Benötigen Sie eine Leinwand, Musikbühne Ja..... Nein

Verlängerung nach 23:30 Uhr Nein ja -

Über Sie - der Gastgeber – oder bezahlt eventuell jeder selber ?

Name, Vorname

Strasse

PLZ Ort

eMail

Handy / Telfon

Ort, Datum

Ihre Unterschrift