

KENTUCKY SALOON & STEAKHOUSE®

Call +41 61 821 21 21 or send us a Mail to: booking@jacksgastroevent.com

OLD WESTERN TOWN

4133 - PRATTELN

STEAKHOUSE

KENTUCKY SALOON

PRATTELN

NEWSPAPER

No. 356 Vol. XIII

SPECIAL EDITION

Single copie \$ 6.50

Kentucky Saloon & Steakhouse, Gallenweg 22, 4133 Pratteln, Switzerland. Tel. +41 61 821 21 21, www.kentuckysaloon.ch

BANKETT INFORMATION...

© 2013 by Jack's Gastro & Event GmbH / Kentucky Saloon & Steakhouse

Bankett Information 2023

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserer Bankett Information. **Seit über 24 Jahren** verwöhnen wir erfolgreich zufriedene Gäste, sei es Privat oder Business, in unserer qualitativ hochstehenden à la Carte Qualität auch für Bankett- Firmen- und Weihnachtessen. **Ob Sie Ihr Candle Light Dinner zu Zweit oder in Gesellschaft mit bis zu 160 Personen** in einzigartiger Old West Town Ambiente geniessen möchten, wir sind für Sie da.

Was macht das Kentucky Saloon & Steakhouse seit über 2 Jahrzehnten so beliebt bei unseren Gästen und Event-Veranstaltern?

Nebst den regelmässigen positiven Feedbacks über unseren aufmerksamen, speditiven und freundlichen Service auch bei grösseren Events, unsere butterzarten Steaks (z.B. einzigartige US Original Black Angus & Canada Bison Tenderloins), den rassigen Tex-Mex Combos und den zarten Spare-Ribs sowie unserem legendären und wirklich reichhaltigen BIG EASY BBQ Buffet, sind es unter anderem auch der direkte Autobahnanschluss (Ausfahrt Pratteln), die Gratis PW- und Busparkplätze, die Anbindung an den öffentlichen Verkehr, sei es Tram (14er Endstation), Zug (Bahnhof Pratteln) oder Bus (Busstation Münchacker, Pratteln), die das einzigartige Erlebnis in einem der schönsten Old Town Country Western Saloons weit und breit zu einem leicht zu erreichenden und unvergesslichen Erlebnis machen.

Auf Wunsch organisieren wir Ihnen und Ihren Gästen (grössere Gruppen/geschlossene Gesellschaften) im Auftrag auch Zusatzattraktionen, welche den Besuch unseres Kentucky Saloon & Steakhouse abrunden. Vom Poker- oder Black Jack Tisch mit Profi-Dealer bis zum Poker-Glücksrad, Nagelbalken, Armdrückenbank, Line Dance Animation/Teach (für Anfänger geeignet), Live Country Music Band, Bullriding u.s.w..

Gerne beraten wir Sie für Ihren Event von A-Z und organisieren Ihnen im Auftrag die Zusatz- und Erlebnisattraktionen gemäss Ihren Wünschen. Lassen Sie sich einfach von unseren Menuvorschlägen inspirieren und teilen uns Ihre Wünsche mit...

Ihr Gastgeber John Billich & Kentucky Team

Zu den Menu Vorschlägen...

Beachten Sie bitte die Mindest- und Maximum-Anzahl Personen, für die ein Menu vorgeschlagen ist. **Pro Gesellschaft gilt im Normalfall dasselbe Menu für alle.** Ausnahmen wie z.B. Vegi, kein Schweinefleisch, Laktose-Unverträglichkeit etc. teilen Sie uns einfach mit. Die Desserts können auf Wunsch ausgetauscht werden. Sobald Sie das Eventdatum fixiert haben und uns Ihre Menuwahl mitteilen, erstellen wir Ihnen gerne eine individuelle Eventberechnung in Form eines **Letters of Confirmation**, inkl. Getränkeangaben aufgrund unserer durchschnittlichen Erfahrungswerte pro Person.

3 Gänge Steaks and BBQ Menus

Menu 1 / Rumpsteak, Rindshuft (Argentina)

ab 10 bis 160 Personen

Country Salad Bowls

Rumpsteak (Argentina) vom Grill **with Tennessee Whiskey Sauce**. Rindshuft-Mittelstück Steak an einer Whiskey BBQ Sauce, fresh seasonal Vegetables, Baked Potato with Sour Cream

Blood Orange Sorbet with Mandarin Vodka

Menu mit 6 oz, 170 g Steak CHF 62.00

Menu mit 8 oz, 225 g Steak CHF 69.00

Menu mit 10 oz, 283 g Steak CHF 76.00



Sirloin/Entrecôte

Menu 2 / Sirloin-Entrecôte (Argentina)

ab 10 bis 160 Personen

Country Salad Bowls

Prime Cut Sirloin Steak (Argentina) vom Grill with Cabernet Sauvignon Sauce

Entrecôte an einer Cabernet Sauvignon Sauce, mixed fresh Garden Vegetables, Baked Potato with Sour Cream

Donut with Vanilla Ice and whipped Cream

Menu mit 6 oz, 170 g Steak CHF 65.00

Menu mit 8 oz, 225 g Steak CHF 75.00

Menu mit 10 oz, 283 g Steak CHF 85.00

Menu 3 / Oven roasted Prime Rib (Argentina)

ab 20 bis 100 Personen

Country Salad Bowls

Oven roasted Prime Rib (Argentina) im Ofen gebraten.

Am Stück gebratenes Entrecôte mit Sauce nach Wahl, mixed fresh Garden Vegetables, Baked Potato with Sour Cream

Fresh Fruit Salad with Pineapple Sorbet

Menu mit 6 oz, 170 g Steak CHF 65.00

Menu mit 8 oz, 225 g Steak CHF 75.00

Menu mit 10 oz, 283 g Steak CHF 85.00



Tenderloin/Filet

Menu 4 / Tenderloin-Filet (Australia oder Original US Black Angus)

ab 10 bis 160 Personen

Country Salad Bowls

Tenderloin Steak (Australia oder Original US Black Angus) **with Cranberry-Pepper Sauce**

Zartes Rindsfilet an einer Cranberry-Pfeffer Sauce, seasonal Garden Vegetables, Baked Potato with Sour Cream

Grand Mom's Apple Pie with Vanilla Ice Cream & Cream

Menu mit 6 oz, 170 g Steak	CHF 73.00	Black Angus US Premium Beef	CHF 90.00
Menu mit 8 oz, 225 g Steak	CHF 85.00	Black Angus US Premium Beef	CHF 107.00
Menu mit 10 oz, 283 g Steak	CHF 97.00	Black Angus US Premium Beef	CHF 124.00

Menu 5 / Bison Tenderloin-Filet (Canada, USA)

ab 10 bis 160 Personen

Country Salad Bowls

Bison Tenderloin Steak (Canada, USA). Sensationelles Bison Filet-Steak, fresh Vegetables & Rosmarin Waves. Das butterzarte Filet des Bisons zählt zu den exklusivsten und fettfreiesten Fleischstücken, die man sich als Fleischliebhaber auf der Zunge zergehen lassen kann. Eines unserer exklusivsten Angebote

Homemade Brownies with Strawberry Ice

Menu mit 6 oz, 170 g Steak	CHF 95.00
Menu mit 8 oz, 225 g Steak	CHF 112.00
Menu mit 10 oz, 283 g Steak	CHF 130.00

KENTUCKY SALOON & STEAKHOUSE®

Call +41 61 821 21 21 or send us a Mail to: booking@jacksgastroevent.com



Menu 6 / Surf and Turf ab CHF 85.00

ab 10 bis 60 Personen

Country Salad Bowls

Surf and Turf 4 oz / 140g **Rindsfilet-Steak** 140 g (Australia) **wahlweise mit Crevetten oder Hummerschwanz**. 120/140g (Vietnam/Canada) an Bernaise Sauce, Butter sautéed fresh Vegetables, Baked Potato with Sour Cream

Mit **Crevetten** CHF 85.00

Mit **Hummerschwanz** CHF 110.00

Grand Mom's Apple Pie with Vanilla Ice Cream & Cream

Menu 7 / All American Tex-Mex Combo CHF 65.00

ab 10 bis 80 Personen

Country Salad Bowls

All American Tex-Mex Combo (CH / Argentina) **grosse 4er Platten** mit Grill-Spiess Rindfleisch und Pouletbrust Würfel, Speck, Meatballs, Crevetten, BBQ Spare Ribs, Chicken-Nuggets, Buffalo Wings, Zwiebelringe, Jalapeños, Honig Mais, Gemüse, Country Cuts und drei verschiedenen Dip Saucen

Grand Mom's

Apple Pie with Vanilla Ice Cream & Cream

Kentucky (fleischlos) Special

Als Ausnahme-Special zu den regulären Bankettmenüs

Menu 8 / Red Snapper CHF 65.00

Country Salad Bowls

Grilliertes **rotes Red Snapper Filet** auf **frischem Gemüse** und **Reis** an einer feinen **Mexican Rahm Sauce**.

Blood Orange Sorbet with Mandarin Vodka

Menu 9 / Beyond Burger CHF 65.00

Country Salad Bowls

Original Beyond-Burger USA, Californien

Der neuste Hit aus den USA aus Erbsen Protein. Das verwendete Patty ist fleischlos, daher auch (für alle Allergiker) Vegan, Laktose- und Glutenfrei (Ohne Brötchen). Es schmeckt nicht nur ausgesprochen gut, sondern das Food ähnelt dem Rinderhackfleisch, welches man ansonsten für einen Burger verwendet, sehr stark. Wüsste man nicht, dass es sich hierbei um ein veganes Stück «Fleisch» handelt, würde man wohl kaum bemerken, dass es so ist. **Beilage French Fries (Pommes)**.

Dessert gemäss allgemeiner Menüwahl

Gala Menus / Beispiele

Menu 10 (6 Gang) ab CHF 100.00 (IN BEARBEITUNG)

ab 10 bis 150 Personen

Green Asparagus and Cherry Tomato Salad

Granny's Pumpkin Soup

Grilled Filet of Salmon with Dill Butter

Orange-Chili Sorbet

Sirloin Steak (Argentina) „Hickory Style“ with mixed Forest Mushrooms, Entrecôte mit gebratenen Waldpilzen und Kräutern Baby sweet Corn and grilled Zucchini, Baked Potato with Sour Cream

Blueberry Muffin with Vanilla Ice Cream

BBQ Buffet Kompositionen

Sunday Brunch Buffet CHF 90.00

Nur für **geschlossene Gesellschaften ab 100** Personen

Different Bread, Zopf and Rolls, Toast, Butter, Fruit jam, Peanut Butter, Yoghurt, Corn Flakes, Müsli-Flakes, Coffee, Tea, Milk, Ovo, different Fruit Jus, Homemade Pan Cakes and French Toast with Maple Syrup, Fresh Fruits, Cold Cuts, Ham, Salami, Ham of Chicken breast, Roastbeef, a choice of Cheese, Scrambled Eggs, roasted Bacon, Fried Eggs, Hash-Browns, Veal and Pork Sausages, Meat Loaf, BBQ Spare Ribs, different Sauces, Cowboy Beans, Cucumber-Cole-Slaw-, Tomatoes- different Garden Salads

Fresh Fruit Salad, Vanilla-Caramel Cream, Chocolate Mousse, Jack Daniels Cream, Brownies, Cheese Cake, Apple Pie, Marshmallows

Supplement gegen Aufpreis: Smoked Salmon, Shrimp Cocktail, Dried Meat, Baby Danish Plunder etc.

Country Buffet I ab CHF 90.00

Nur für **geschlossene Gesellschaften ab 100** Personen

American Salad Buffet

Eisberg, Lollo, Frisee, Chiccorino, Latue, Endive and seasonal green Salads, Carrot, Cocombres, Red Kidney Beans, Tomatoes with Onions, different Dressings, different Bred, Fresh Herbs, Onions, Croûtons, Chili, Cereals

Kentucky BBQ Buffet

Grill-Spiess mit Rindfleisch, Pouletbrust Würfel & Bacon. Mexican Sausage, BBQ Spare Ribs, Chili Meatballs, ^[1]Shrimps, Chicken-Nuggets, Buffalo Chicken-Wings, Onion Rings, Jalapeños, Chili con carne, Honey Corn and the Cob, Cowboy Beans, Mixed Vegetables, Baked Potato with Sour cream, French Fries, and Honey Mustard- Cajun- Garlic- Tartare- Horseradish- Dip Sauces

Fresh Fruit Salad with Tropical Sorbets

The Big Easy Country Buffet II ab CHF 100.00

Nur für **geschlossene Gesellschaften ab 100** Personen

American Salad Buffet

Eisberg, Lollo, Frisee, Chiccorino, Cocombres, Endive and different green Salads, Cole Slaw, Tex-sweet corn Salad, Waldorf Salad, Red Kidney Beans, Tomatoes with Onions, different Dressings, different Bread, Fresh Herbs, Onions, Eggs, Croutons, Chili, Cereals

BBQ Grill and Main Courses

Mixed Grill Skewer mit Beef Steaks & Bacon, Boneless Chicken legs, Mex-Sausages, Chili Meatballs, BBQ Spare Ribs, Baby Beef Burgers, sauted garlic Shrimps, Buffalo Wings, Hickory Style roasted Pork Neck, Virginia Ham, Chicken-Nuggets, Jalapeños, Honey Sweet Corn, New Orleans Jambalaya, Chili con carne, Barbecue- Mexican- Mixed Pepper- Sauce and Honey Mustard- Cajun- Garlic- Tartare- Horseradish- Dip

Sides

Baked Potato with Sour cream, French Fries, Tortillas, Cowboy Beans, Grill Tomatoes, Sweet Corn, Mixed Grill Vegetables

All over sweet Dreams Buffet

Apple Pie, Cherry Pie, Chocolate Brownies, Donuts, Whiskey Tiramisu, Black Forest, Frucht Schnitten, Pancakes, Chocolate Mousse, Florida Lime Mousse, Strawberry Mousse, Vanilla Caramel Cream, fresh Fruit Salad

The Big Easy Country Buffet III Special SEP

Nur für geschlossene Gesellschaften ab 100 Personen

American Salad Buffet

Eisberg, Lollo, Frisee, Chiccorino, Cocombres, Endive and different green Salads, Cole Slaw, Tex-sweet corn Salad, Waldorf Salad, Red Kidney Beans, Tomatoes with Onions, different Dressings, different Bread, Fresh Herbs, Onions, Eggs, Croutons, Chili, Cereals

...servierter Hauptgang...

Butterzartes Tenderloin Steak (Australia, US) with Cranberry-Pepper Sauce

Rindsfilet an einer Cranberry-Pfeffer Sauce, seasonal Garden Vegetables, Baked Potato with Sour Cream

Menupreis Hauptgang 6 oz, 170 g	CHF 90.00	US Black Angus Premium Beef	CHF 118.00
Menupreis Hauptgang 8 oz, 225 g	CHF 100.00	US Black Angus Premium Beef	CHF 125.00
Menupreis Hauptgang 10 oz, 283 g	CHF 110.00	US Black Angus Premium Beef	CHF 138.00

All over sweet Dreams Buffet SEP

Apple Pie, Cherry Pie, Chocolate Brownies, Donuts, Whiskey Tiramisu, Black Forest, Frucht Schnitten, Pancakes, Chocolate Mousse, Florida Lime Mousse, Strawberry Mousse, Vanilla Caramel Cream, fresh Fruit Salad

Liebe Eventplanerin, Lieber Eventplaner

Sollten Sie in unseren Menuvorschlägen nichts nach Ihrem Gusto oder Budget finden, scheuen Sie sich nicht uns zu kontaktieren damit wir weitere mögliche Varianten nach Ihren Wünschen gestalten könnten: +41 821 21 21 oder Mail an booking@jacksgastroevent.com

Specials / Notice

Buchbares Leih- und Eventmaterial sowie Entertainment/Attraktionen ca. Preisbeispiele / Richtwerte:

Grosses Countryzelt 180P, einmalig	
Voll ausgestattet OHNE Holzboden Licht/Deko/Heizung/	CHF 2'600.-
MIT Holzboden	CHF 3'600.-
Dito/Deckungsbeitrag Weihnachten einmalig	CHF 500.-
Heizung (nur allfälliger Mehrverbrauch)	CHF 100.-
Stehtische /Tischhussen pro Stehtisch	CHF 15.-
Wireless Micro im Zelt	CHF 25.-
Music/Boxen im Zelt	CHF 100.-
Nagelbalken	CHF 50.-
Armdruckerbank	CHF 50.-
Glückspokerrad	CHF 50.-
Line Dance Teaching regulär 1-2 Tänze	CHF 250.-
Line Dance Teaching / DJane	CHF 450.-
Fotobox je nach Offerte max.	CHF 1'600.-
Country Sänger / Solo, Duo, Trio, Band	CHF 900.- bis CHF 3'200.-
Bullrider, bedient 4Std. pauschal	CHF 1'600.-
Mit Regenzelt	plus CHF 700.-

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN für Bankette (AGB)

GELTUNGBEREICH

Die AGB des Kentucky Saloon & Steakhouse beruhen auf Schweizer Recht. Sie gelten als akzeptiert, wenn sie ausdrücklich oder stillschweigend anerkannt werden. Gerichtsstand ist Basel-Land.

PREISE

Die aufgeführten Preise auf unserer Menukarte und Bankett Info verstehen sich inklusive 7.7% MwSt. in Schweizer Franken. Angebots- und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

PROVISORISCHE RESERVATIONEN

Eine provisorische Reservation gilt für beide Seiten zunächst als unverbindliche Absichtserklärung, vorbehaltlich anderslautender, schriftlicher Abmachungen z.B. in Form einer Eventberechnung «Letter of Confirmation», wie nachfolgend beschrieben:

OFFERTE-EVENTBERECHNUNG / BESTELLUNG UND VERBINDLICHE VEREINBARUNG

Der Auftraggeber erhält von uns aufgrund einer Reservationsanfrage und darauffolgenden Angaben, eine detaillierte Eventberechnung, einen provisorischen «Letter of Confirmation», der zu diesem Zeitpunkt weder für den Auftraggeber, wie auch für uns als Auftragnehmer verbindlich ist.

Der «Letter of Confirmation» ist dann durch den Auftraggeber zu prüfen. Allfällige Unklarheiten, Fehler oder Änderungswünsche sind uns umgehend, innerhalb von 14 Tagen, mitzuteilen. Nach einer allfälligen Bereinigung und/oder Zustimmung, bestätigt der Auftraggeber die Bestellung durch die Zusendung der von ihm visierten, definitiven «Letter of Confirmation» oder in digitaler Form von einem Bestätigungsmail, SMS oder Whatsapp an uns. Durch unsere nachfolgende schriftliche Bestätigung wird die Reservation für beide Seiten verbindlich.

Beachten Sie bitte, dass erst nach unserer schriftlichen Gegenbestätigung eine definitive Reservation zustande gekommen ist.

Erhalten wir innerhalb von 14 Tagen nach Zusendung unserer Bankett Information oder dem Letter of Confirmation kein Feedback (gilt ganz speziell für Weihnachtessen) erlischt die provisorische Reservation ohne anderslautende, schriftliche Abmachungen per Mail, SMS, Whatsapp.

Eventorganisation / kostenpflichtige Zusatzdienstleistungen

Auf speziellen Wunsch organisieren wir für den Auftraggeber im Auftragsverhältnis auch zusätzlich gewünschte, kostenpflichtige Eventdienstleistungen wie Attraktionen, z.B. ein Line Dance Teaching, Bereitstellung Dancefloor, Nagelbalken, Armdruckerbank, Glücksrad, Dart, Fotobox, Live- Sänger oder Band, Bullriding u.s.w.. sowie weiteres allfälliges Event- und Leihmaterial wie Stehtische, Tischussen, Wireless Micro, Speaker/Boxen u.s.w..

Diese im Auftrag organisierten zusätzlichen Dienstleistung durch Dritte werden auf der Gesamtrechnung als Evendienstleistung ausgewiesen und werden teilweise durch uns bevorschusst.

Der Auftraggeber verpflichtet sich ausdrücklich, diese Rechnungsbeträge unter «Eventdienstleistungen» gemäss «Letter of Confirmation» zusätzlich zum Food & Beverages Rechnungsbetrag des Kentucky Saaloon & Steakhouse, bei Rechnungstellung durch denselben, anstandslos zu begleichen. Eine allfällige Verrechnung mit dem Rechnungsbetrag Food & Beverages ist nicht statthaft.

VORAUSZAHLUNGEN/BEZAHLUNGSARTEN

Anzahlungen bei grösseren Events nehmen wir gerne an. Kostenneutrale Bezahlungsarten, wie Barzahlung, Banküberweisung und PostFinance werden bevorzugt. Erfolgt die Zahlung grösserer Beträge ohne Vereinbarung und auf ausdrücklichen Wunsch des Kunden, mittels Kredit- oder Debitkarte (AMEX, MASTERCARD, VISA und dergleichen), behalten wir uns vor die damit verbundenen Gebühren-, Kommissions-, Spesensätze u. dergl. der Gesamtrechnung zu belasten.

Wird „auf Rechnung“ gewünscht und vereinbart, verpflichtet sich der Auftraggeber ausdrücklich zur **Bezahlung 14 Tage nach Erhalt der Rechnung**.

ABWEICHUNGEN DER PERSONENZAHL UND ANNULLATIONEN

Grössere Abweichungen sind, nach Bekanntwerden, unverzüglich und möglichst frühzeitig laufend zu melden. Die gemeldete Personenzahl gilt spätestens ab **einem Werktag (24 Std.) vor der Veranstaltung als verbindlich und wird so in Rechnung gestellt**.

ANNULLIERUNG / VERTRAGSRÜCKTRITT

Tritt der Auftraggeber vom Vertrag zurück, behalten wir uns - ohne anderslautende Vereinbarung – vor, eine Umtriebsentschädigung in Rechnung zu stellen. Entstehende Schadensersatzpflicht umfasst die Platzmiete und den in Aussicht gestellten Umsatz. Hierbei gelten die in der Gastronomie üblichen Ansätze:

60 – 40 Tage vor der Veranstaltung	25 %	19 – 10 Tage vor der Veranstaltung	75 %
39 – 20 Tage vor der Veranstaltung	50 %	9 – 0 Tage vor der Veranstaltung	100 %

Geschlossene Gesellschaften / Verlängerung / Eventende

Unsere regulären Öffnungszeiten für Bankette sind 17:30h bis 24.00h, daher ein normales Eventende ohne Verlängerung 23:45h.

Nur auf ausdrücklichen Wunsch und vor dem Event schriftlich vereinbart können wir bei der zuständigen Behörde eine Verlängerungszeit beantragen und das erforderliche Personal organisieren. Gebühren und zusätzlichen Personalkosten ab 24.00h werden pro Mitarbeiter/In mit CHF 80.- und ein Kadermitarbeiter mit CHF 100.- in Rechnung gestellt. **Spontane Verlängerungswünsche ohne vorherige schriftliche Vereinbarung** und die damit verbundene korrekte Organisation (Anmeldung Überwirtsungsantrag bei Gemeinde und Kanton, Mitarbeiterbeschaffung und Einsatzplanung, Konditionen u. dergl.) **sind nicht möglich**.

Der Auftraggeber, resp. eine von ihm bestimmte, **durchsetzungskräftige** Person ist in jedem Fall für die vertragskonforme Beendigung des Events verantwortlich. Dies zum Schutze unserer Mitarbeitenden vor unnötigen Diskussionen mit Teilnehmern von Anlässen, welche keine Einsicht zeigen die mit dem Veranstalter vereinbarten und verbindlichen Schlusszeiten einzuhalten.

Sicherheit, Ruhe und Ordnung

Die Sicherheit und Unversehrtheit der Gäste und Mitarbeitenden geniessen im Kentucky Saloon & Steakhouse kompromisslos oberste Priorität.

Die Benützer der gemieteten Räumlichkeiten sind zur Befolgung aller sicherheitsrelevanten Anweisungen sowie Einhaltung von Ruhe und Ordnung im Rahmen eines geordneten Geschäftsbetriebes verpflichtet.

Den Weisungen der Verantwortlichen des Kentucky Saloon & Steakhouse ist Folge zu leisten. Das Kentucky Saloon & Steakhouse kann von Reservationen entschädigungslos zurücktreten oder Veranstaltungen abbrechen, wenn der ordentliche Geschäftsbetrieb, die Sicherheit von Personen oder der Ruf des Kentucky Saloon & Steakhouse gefährdet sind. Dies ist besonders dann der Fall, wenn verbindliche Vereinbarung seitens der Teilnehmer nicht eingehalten werden oder unwahre und irreführende oder unvollständige Angaben über Inhalt und Verlauf des Anlasses gemacht wurden.

Haftung durch den Veranstalter / Schäden

Der Veranstalter haftet in jedem Fall für alle Schäden die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung durch seine Gäste verursacht werden. Reinigungsarbeiten für allfällige extreme und ausserordentliche Verschmutzungen werden nach Aufwand in Rechnung gestellt.

Haftung Kentucky Saloon & Steakhouse

Die Jack's Gastro & Event GmbH haftet im gesetzlichen Rahmen für allfällige Schadenersatzansprüche aus Ihrem Betrieb und ist dementsprechend bei der Schweizerischen Mobiliar Versicherung im Rahmen einer Betriebshaftpflicht Versicherung versichert.

Ess- und Trinkwaren / ZAPFENGELD

Speisen und Getränke sind grundsätzlich durch das Kentucky Saloon & Steakhouse zu beziehen. Es ist ohne anderslautende, schriftliche Vereinbarung nicht gestattet, **nicht durch von uns** direkt bezogene Speisen und Getränke, insbesondere Spirituosen in unseren Lokalitäten zu konsumieren.

Ohne anderslautende schriftliche Vereinbarung verrechnen wir ein Zapfengeld pro geöffnete Softdrink Flasche/Dose gemäss unseren Listenpreisen, pro 7.5 dl Flasche Wein von CHF 35.00 und 7 dl Spirituose von CHF 250.00.

KENTUCKY SALOON & STEAKHOUSE®

Call +41 61 821 21 21 or send us a Mail to: booking@jacksgastroevent.com

