

## Checkliste

Apéro- und Menüvorschläge für Gruppen ab 10 Personen sowie Buffetvorschläge ab 20 Personen finden Sie in unserer umfassenden Bankettdokumentation.

Für Anlässe mit weniger als 10 Personen empfehlen wir das Tagesmenü oder Gerichte unserer Speisekarte.

Die Menüs werden durch unseren Küchenchef, Stefan Muheim, zusammengestellt. Sein Kredo lautet: Saisonale Küche mit Produkten mit Schweizer Herkunftsbezeichnung, bevorzugt aus der Region. Ausnahmen machen wir beim Kaffee, bei Zitronen und Gewürzen. Keine Kompromisse gehen wir bei Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst und Beeren ein.

Auf Wunsch empfiehlt Ihnen der Küchenchef vegetarische und vegane Gerichte oder Gerichte für Gäste mit einer Glutenallergie beziehungsweise einer Laktoseintoleranz.

Gerne reserviert sich Frau Ines Thelemann, Leiterin Service Zeit für eine Besprechung Ihres Anlasses und freut sich auf Ihren Besuch, den Sie bitte telefonisch voranmelden.

Um gut auf Ihre Wünsche eingehen zu können, bringen Sie am besten auch Ihre eigenen Vorstellungen und Ideen sowie einen Kostenrahmen mit.

Die nachfolgende Checkliste dient Ihnen und uns zur Planung des Anlasses.

Herzlich

Mattli Antoniushaus  
Seminar- und Bildungszentrum  
Mattlistrasse 10  
6443 Morschach

[www.antoniushaus.ch](http://www.antoniushaus.ch)



**Mattli**

Antoniushaus  
Seminar- und Bildungszentrum

Die folgende Checkliste soll Ihnen bei der Vorbereitung Ihres Anlasses im Mattli Antoniushaus helfen.

- Art des Anlasses
- Datum
- Uhrzeit
- Verlängerung (siehe auch: Ihr Anlass von A–Z)
- Anzahl Personen (Erwachsene und Kinder, inkl. Altersangaben)
- Programmablauf
- Bestuhlung/Tischform
- Technische Hilfsmittel (Beamer, Leinwand, Musikanlage etc.)
- Dekoration/Blumenschmuck
- Menü- und Getränkeauswahl (VegetarierInnen/AllergikerInnen). Gerne helfen wir Ihnen bei der Auswahl und Zusammenstellung unter Berücksichtigung Ihrer Wünsche und Ihres Budgets.
- Menükarten
- Unterhaltung/Musik
- Gästezimmer  
Es stehen Ihnen Einzel-, Doppel- und Vierbettzimmer zur Verfügung. Wir bitten Sie bei Bedarf um rechtzeitige Buchung.
- Kontaktperson mit Telefonnummer und E-Mail-Adresse
- Rechnungsadresse
- Saal-/Menübeschriftung

Bestimmt gibt es weitere Fragen. Ich freue mich auf Ihren Anruf.

Ines Thelemann,  
Leiterin Service

041 820 22 26 (verlangen Sie Ines Thelemann)  
info@antoniushaus.ch