

HERZLICH WILLKOMMEN IM GREUTERHOF



Feste & Feiern

Das Boutique-Hotel Greuterhof bietet 38 Themenzimmer, einen Bankettsaal für 120 Personen, ein gemütliches à la carte Restaurant mit Bar, diverse Seminar- und Banketträume. Der Greuterhof, eine historische Liegenschaft aus dem 18./19. Jahrhundert, ist auch heute noch ein Denkmal der regionalen Industriegeschichte.

Ob traditionell oder exklusiv, ob bodenständig oder edel, wir bieten die idealen Räumlichkeiten für jede Feier an. Wir unterstützen Sie gerne, Ihre Feier nach Ihren Wünschen und Ideen zu gestalten. Dabei können Sie sich auf unsere langjährige Erfahrung und unsere Professionalität verlassen. Speziell bei uns ist, dass wir für (fast) jede ausgefallene Idee offen sind und uns ehrlich freuen, Ihr Fest zum Vergnügen aller Gäste werden zu lassen. Unsere Banketträume mit Platz für bis zu 120 Personen in historischem Ambiente bieten den idealen Rahmen für alle Ihre Ideen.

Schön, dass Sie Ihre Veranstaltung bei uns durchführen möchten. Die Bankettdokumentation gibt Ihnen einen ersten Eindruck. Gerne sind wir für Sie da – von der Planung bis zur Durchführung.

Livia Rieder - Ihre Ansprechperson für Bankette & Hochzeit

LIV Rieder – WEDDING PLANNER im Hotel Greuterhof

Mein Ziel ist es, dass Sie jeden Augenblick Ihres Hochzeitstages geniessen können.

Gemeinsam mit Ihnen gestalte ich Ihr ganz individuelles Hochzeitsfest. Als leidenschaftliche Hochzeitsplanerin und Gastronomin mit der Erfahrung aus rund 250 Hochzeiten und Events setze ich alles daran, dass Sie und Ihre Gäste sich wohl und rundum gut aufgehoben fühlen.

Meine Leidenschaft bei der Hochzeitsplanung ist die Sorgfalt und Perfektion von A bis Z, inspirierende kulinarische Erlebnisse – und ein Auge für die richtigen Details.



Livia Rieder, www.livnow.ch



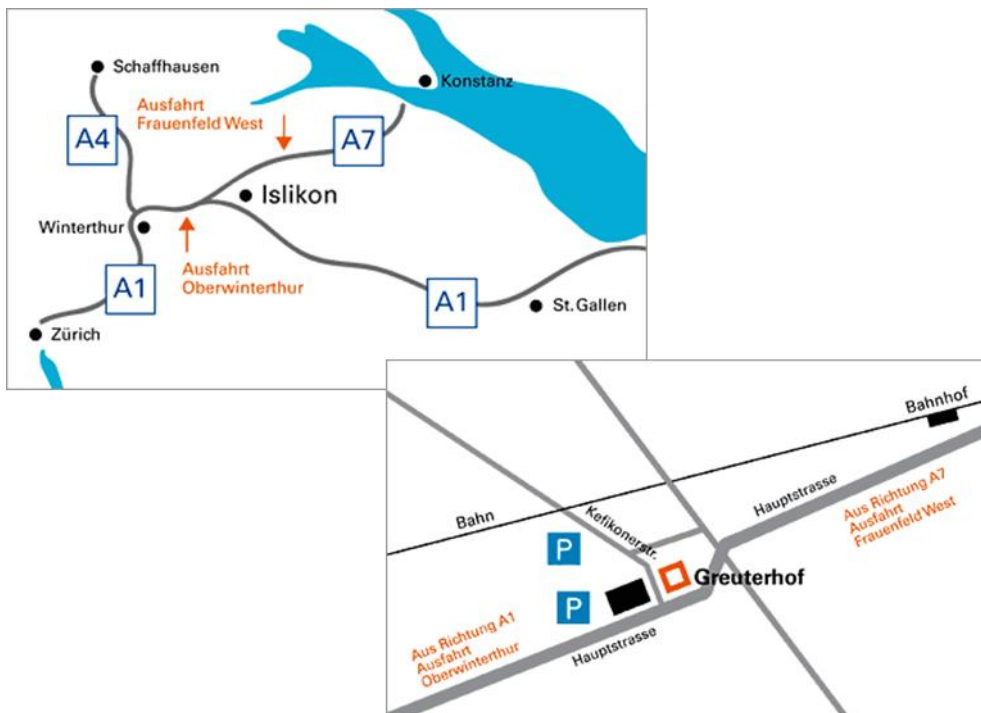
Über uns

Der Greuterhof als Verbundbetrieb des Lehrbetriebsverbunds Wert-Voll bildet Jugendliche mit erhöhtem Unterstützungsbedarf aus und integriert sie in den ersten Arbeitsmarkt mit dem Ziel, ihnen eine selbstbestimmte und eigenverantwortliche Zukunft zu ermöglichen. Momentan werden im Greuterhof 10 Jugendliche in den Bereichen Service, Küche, Hauswirtschaft und Hauswartung ausgebildet. Die Möglichkeit, entsprechende Ausbildungsplätze in einem Betrieb zu schaffen, der sich in der Wirtschaft beweisen muss, war eine der Hauptmotivationen für den Bau des Boutique-Hotels.

Lage & Anfahrt

Der Greuterhof liegt am westlichen Dorfrand von Islikon an der Landstrasse Frauenfeld – Winterthur. Sie erreichen uns von Winterthur her kommend in 5 Minuten ab den Autobahnausfahrten Attikon oder Oberwinterthur oder – von Kreuzlingen her kommend – in 3 Minuten ab der Autobahnausfahrt Frauenfeld West.

Es stehen Ihnen kostenlose Parkplätze in unserer Tiefgarage sowie im Freien zur Verfügung. Der Bahnhof Islikon ist in 5 Gehminuten zu erreichen. Mit der S-Bahn erreichen Sie Winterthur in 15 Minuten.



APERITIF

Vorschläge ab 10 Personen

Gewürznüsse Hausmischung, pro Person	CHF 2.50
Chips, Nature und Paprika, pro Person	CHF 2.50
Grana Padano Nuggets, pro Person	CHF 3.00
Schwarze marinierte Oliven, pro Person	CHF 2.50
Würmli`s „Buureschüblig“, pro Person	CHF 3.00
Salzige mini Muffins gemischt, pro Stück <i>Schinken und Käse, Tomaten und Basilikum, Poulet und Speck, Ziegenkäse, Pesto und Spinat</i>	CHF 2.00
Gemüse-Dips mit drei Saucen, pro Person	CHF 5.00
Melonenspieße mit Landrauchschinken, pro Stück	CHF 3.00
Mini Pumpernickel mit Tomaten- und Basilikumfrischkäse	CHF 2.50
Mini Cheese Burger, pro Stück	CHF 3.50
Mini Schinkengipfeli, pro Stück	CHF 2.50
Mini Käsequiche, pro Stück	CHF 2.50
Yakitori-Pouletspiess mariniert mit Soja-Ingwer Sauce, pro Stück	CHF 3.50
Mediterrane Gemüsequiche, pro Stück	CHF 2.50
Gebackene Käsekugel im Röstimantel, pro Stück	CHF 3.50
Samosa mit sweet and sour Sauce, pro Person	CHF 3.00
Gefüllte Focaccia, pro Stück Nach Wahl mit: <i>Frischkäse und Landrauchschinken</i> <i>Avocadocrème, Grillgemüse und Rucola</i> <i>Poulet-Curry</i>	CHF 6.50

APERITIF BUFFET

Vorschläge ab 10 Personen

Käseplättli, pro Person	klein 80g	CHF 10.00
Käse aus der Region mit Früchtebrot und Nüssen	gross 120g	CHF 14.00
Fleischplättli, pro Person	klein 80g	CHF 14.00
Auswahl an Trockenfleisch mit Brot	gross 120g	CHF 21.00
Gemischte Fleisch- und Käseplatte, pro Person	klein 100g	CHF 15.00
Käse- und Trockenfleischauswahl	gross 140g	CHF 21.00

Flammkuchen auf dem Holzbrett serviert, pro Flammkuchen		
„Schmitte“, Sauerrahm, Speck, Cheddar und Zwiebeln		CHF 17.50
„Rucola“, Sauerrahm, getrocknete Tomaten, Oliven, Rucola und Parmesan		CHF 17.50

«Pinsa» auf dem Holzbrett serviert		
«Kartoffel» knusprige Kartoffeln, Speck, Oliven, Rosmarin, Mozzarella, Olivenöl	CHF 18.50	
«Gorgonzola» Gorgonzola, Mascarpone, Mozzarella, Birne, Walnuss	CHF 19.50	
«Parma» Tomatensauce, Mozzarella, Landrauchschinken, Balsamico, Grana Padano, Rucola, Tomaten	CHF 19.50	

Unsere Aperitif Hits

Ab 10 Personen

Grana Padano Nuggets, schwarze marinierte Oliven, Yakitori-Pouletsplisse mariniert mit Soja-Ingwer Sauce, gebackene Käsekugeln im Röstimantel, Samosa mit sweet and sour Sauce		
Pro Person		CHF 16.00

Melonensplisse mit Landrauchschinken, Mini Pumpnickel mit Tomaten- und Basilikumfrischkäse, Couscous-Salat mit Feigen und Baumnüssen im Glas, «Pinsa Kartoffel», Gazpacho im Glas, Gewürznüsse Hausmischung		
Pro Person		CHF 21.50

Chips, Nature und Paprika, Salzige mini Muffins gemischt	CHF 15.50	
Gemüse-Dips mit drei Saucen, Mini Schinkengipfeli, Mediterrane Gemüsequiche		

APÉRO RICHE/ STEHLUNCH ODER -DINNER

Vorspeisen (kalt) serviert im Glas

Couscous-Salat mit Cranberry und Mandel

Poulet-Currysalat mit Ananas

Vitello tonnato mit Kapernäpfeln

Rindstatar mit Kapernäpfeln

Thunfisch-Salat mit Essiggurke, Kapernäpfel, Zwiebel und Ei

Griechischer-Salat

Rauchlachswrap mit Honig-Senftopping

Kartoffel-Salat mit Essiggurken, Silberzwiebeln und Ei

Gebeizter Kundelfinger Saibling an spicy Hummus

Grillgemüse mit Ziegenfrischkäse

„Caprese“ Cherrytomaten, Mozzarellaperlen, Basilikumpesto

Spargel-Erdbeersalat (April bis Juni)

Kürbis Panna Cotta mit Kernen und Hirschtrockenfleisch (September bis November)

Randen Falafel mit Minz-Joghurt

Preis pro Glas (mindestens 10 Stück pro Sorte)

CHF 5.50

Süppchen in der Espressotasse

Thurgauer Rieslingsuppe	CHF 3.50
Karotten-Ingwersuppe	CHF 3.50
Gemüsecrèmesuppe	CHF 3.50
Tomaten-Kokossuppe	CHF 3.50
Rindsbouillon mit Flädli	CHF 3.50
Rote Thai-Currysuppe mit Kokosmilch	CHF 3.50
Brottsuppe mit Speckwürfel	CHF 3.50
Spargelcrèmesuppe (März bis Juni)	CHF 3.50
Gazpacho (Kalte Gemüsesuppe mit Peperoni, Gurke und Beilagen)	CHF 3.50
Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kernen (September bis November)	CHF 3.50

Hauptspeise als Buffet präsentiert

Ab 10 Personen, Preise pro Person

Kalbsrahmgulasch, Spätzle und Crème fraîche	CHF 18.00
Weisswein-Risotto nach Wahl und Saison mit: Waldpilzen, Ratatouille, Spargel, Kürbiswürfel, farbigen Tomaten	CHF 19.00
Chili con Carne mit Pitabrot und Sauerrahm	CHF 19.50
Pouletbruststreifen mit Pilzrahmsauce und hausgemachte Pasta	CHF 26.00
Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffelstock, glasierten Karotten und Zwiebelrahmsauce	CHF 21.50
Kalbfleischbällchen in Rahmsauce mit Kartoffelstock und Peperonata	CHF 20.50

Süsse Speisen im Glas serviert

Schokoladen-Mousse

Toblerone-Mousse

Panna cotta mit saisonalem Früchtecoulis

Süssmostcrème mit Hausgemachtem Leckerli und Apfelschnitz

Mini Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

Ananas-Melonensalat

Zitronen-Mousse

Gebrannte Crème

Crème brûlée

Tiramisu

Waldbeeren an Mascarpone-Crème

Apfelblechkuchen

Baumnuss Parfait im Weckglas

Hausgemachte Glace:

Sauerrahm

Vanille

Schokolade

Vermicelles mit Meringue (Oktober bis Januar)

Preis pro Glas

Mindestens 10 Stück pro Sorte

CHF 5.50

MENÜVORSCHLÄGE SIT-DOWN

Vorspeisen

Gemischter Salat „Greuterhof“ mit Croûton, Kernen, und Cherrytomaten mit italienischem Dressing CHF 10.50

Blattsalat „Greuterhof“ mit Kernen und Hausdressing CHF 9.00

Nüsslisalat mit Croûton, Kernen und Honig-Senfdressing CHF 14.00

Add-ons zum Salat

Gebratene Speckwürfeli CHF 2.50

Gebeizte Saiblingsfiletstreifen vom Kundelfingerhof CHF 4.50

Gehacktes Ei CHF 1.50

Spargel-Erdbeersalat im Kopfsalatblatt (März bis Juni) CHF 16.00

Salat von farbigen Tomaten mit Mozzarella-Perlen und Balsamico CHF 13.00

Saiblingstartar unterlegt mit Pumpernickel mit Wildkräutersalat CHF 17.00

Gurkentartar mit Fetakäse, Brotchip CHF 15.00

Offenes Ravioli mit Ratatouille und gehobeltem Parmesan und frittiertem Rucola CHF 16.50

Rindstartar mit Salatbouquet und Kapernäpfel CHF 18.50

Suppen

Thurgauer Riesling Suppe mit Parmesan Chip	CHF 10.50
Karotten-Ingwersuppe	CHF 9.00
Gemüsecrèmesuppe	CHF 9.50
Tomaten-Kokossuppe	CHF 10.50
Rindsbouillon mit Flädli	CHF 9.50
Rote Thai-Currysuppe mit Kokosmilch	CHF 10.50
Brotsuppe mit Speckwürfel	CHF 8.50
Spargelcrèmesuppe (März bis Juni)	CHF 11.50
Gazpacho (Kalte Gemüsesuppe mit Peperoni, Gurke und Beilagen)	CHF 10.50
Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kernen (September bis November)	CHF 9.50

Fleischgerichte

Gebratene Maispoularde mit Ratatouille, Pilaw-Reis und Rosmarin-Jus	CHF 27.50
Marinierte Schweinsschulter Sous-vidé gegart mit Jus, Kartoffelgratin und Saisongemüse	CHF 29.50
Schweinsfilet im Speckmantel mit Rosmarinjus, Kartoffelstampf und Bohnen	CHF 39.00
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Bergkäse, Bratkartoffeln und Saisongemüse	CHF 37.50
Vermähltes Kalbs- und Schweinsfilet an Portwein-Jus, Kartoffelgratin und Saisongemüse	CHF 54.00
Kalbsschnitzel Natur gebraten an Zitronensauce, Fregola Sarda und Broccoli	CHF 44.00
Sous vide gegarte Kalbsschulter mit Steinpilzsauce, Spätzle und Saisongemüse	CHF 37.00
Kalbskopfbäggli mit Sellerie-Kartoffelstampf, Röstzwiebeln und Röstgemüse	CHF 45.00
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit Linguine	CHF 39.00
Kalbsnierstück an Rosmarinjus, Kartoffelkuchen und confierte Cherrytomaten	CHF 56.00
Duo vom Kalb, Filet und Hacktätschli, Jus, Fregola Sarda und confierte Cherrytomaten	CHF 44.00
Duo vom Rind, Filet und Ragout, Kartoffelstock und Saisongemüse	CHF 45.00
Rindsfilet am Stück niedergegart mit Rotwein-Jus, Kartoffelgratin und Saisongemüse	CHF 58.00
Niedergegartes Rindsentrecôte an Pfeffersauce, Ofenkartoffeln und Röstgemüse	CHF 48.00
Rindsfleischvogel an Rotwein Jus, Serviettenknödel und Saisongemüse	CHF 34.50
Sous vide gegartes Lammhüftli mit Ratatouille-Couscous und Balsamico-Jus	CHF 39.00

Vegetarische Gerichte

Ratatouille Couscous mit gebratenen Pilzen (vegan)	CHF 22.50
Offenes Ravioli mit Ratatouille, frittiertem Rucola und Grana Padano-Espuma	CHF 26.00
Fettuccine mit gebackenen Ricottakugeln, Pesto und Pinienkerne	CHF 24.50
Safran-Risotto, confierte Cherrytomaten, Rucola (vegan)	CHF 25.50
Geschmorte Peperoni im Tomatensud mit Pilaw-Reis (vegan)	CHF 25.00
Blätterteigkissen an Pilzragout und Ofenkartoffeln mit Rosmarin	CHF 23.00
Linsen Dal mit Kichererbsen, Gemüse und crème fraîche	CHF 25.00

Mitternachts-Snack

Pikante Greuterhof Hauswurst, Bürli und Barbecue Sauce, pro Person	CHF 9.00
Paar Wienerli, dazu Bürli und scharfer Senf, pro Person	CHF 6.50
Gerstensuppe, pro Person	CHF 7.00
Gefüllte Focaccia, pro Stück	CHF 6.50
Nach Wahl mit: <i>Frischkäse und Landrauchschinken</i> <i>Avocadocrème, Grillgemüse und Rucola</i> <i>Poulet-Curry</i>	
Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten aus der Region (für 10-15 Personen)	CHF 200.00

Servierte Desserts

Zweierlei Toblerone-Mousse mit Früchtegarnitur	CHF 11.00
Tiramisu im Glas mit Apfelchip	CHF 9.50
„Schokoladenküchlein“ mit flüssigem Kern und Sauerrahmeis	CHF 11.00
Baumnussparfait an Caramelsauce	CHF 10.00
Gebrannte Crème mit Rahmhaube & gerösteten Haselnüssen	CHF 9.50
Süssmostcrème mit hausgemachtem Leckerli und Apfelschnitz	CHF 8.50

Dessertbuffet

Süsse Speisen im Glas Serviert

Schokoladen-Mousse
 Toblerone-Mousse
 Panna Cotta mit saisonalem Früchtecoulis
 Süssmostcrème mit hausgemachtem Leckerli und Apfelschnitz
 Mini Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
 Ananas-Melonensalat
 Zitronen-Mousse
 Gebrannte Crème
 Tiramisu
 Crème brûlée
 Waldbeeren an Mascarpone-Crème
 Apfelblechkuchen
 Vermicelles mit Meringue (Oktober bis Januar)
 Baumnuss Parfait im Weckglas

Hausgemachte Glace:
 Sauerrahm
 Vanille
 Schokolade

Preis Person CHF 16.00

INFORMATIONEN BANKETTE / HOCHZEITEN

UNSERE RÄUMLICHKEITEN:

Bankettsaal

Unser Prunkstück ist der Grosse Bankettsaal im Hotel. Die ehemals grösste Scheune der Schweiz bietet mit der erhaltenen Bausubstanz aus dem Jahre 1802 Gesellschaften bis zu 120 Personen den perfekten Rahmen für jeden Anlass.

Jossi Saal

Unser Jossi Saal wird für Seminare und Bankette genutzt und wurde im Jahr 2020 frisch renoviert. Der lichtdurchflutete Raum im obersten Stock mit Blick auf unseren Innenhof lädt zum Feiern ein. Der Jossi Saal bietet Platz für bis zu 60 Personen für Hochzeiten, Geburtstage und Firmenanlässe.

Weinlounge

Der ehemalige Bürgersaal in welchem bis 2016 auch noch Hochzeiten stattfanden, wurde zur Weinlounge umgestaltet. Wie der Name schon sagt, haben wir uns bei der Weinlounge dem Thema Wein gewidmet. Mit seinem rustikalen Charme ist unsere Weinlounge heute ein beliebter Ort für einen Apéro bis zu 120 Personen.

Wasserrad Foyer

In der ehemaligen Textilfärberei wurde die Energie der Wasserkraft für die Farbmischung genutzt. Das historische Wasserrad bietet heute Platz für einen Apéro bis zu 60 Personen. Ebenfalls ist der Raum beliebt für Ziviltrauungen bis zu 45 Personen.

Innenhof

Der grosse Innenhof umgeben von den historischen Mauern vom Greuterhof bietet einen idyllischen Platz für einen Apéro und freie Trauungen bei schönem Wetter. Auch bei Sonnenschein findet man im Innenhof immer ein schattiges Plätzchen. Mit einem Glas Prosecco geniessen und verweilen, dabei Ballone steigen lassen und Gruppenfotos knipsen.

Hotelzimmer

Der Hotelteil verfügt über 38 nach Themen gestaltete Zimmer. 14 Apfelzimmer, 15 Stadtzimmer, 8 Textilizimmer und eine Greutersuite.

Saalmiete/Verlängerung

Für Bankette verrechnen wir grundsätzlich keine Saalmiete. Ab Mitternacht (24.00Uhr) verrechnen wir für die Verlängerung pro angebrochener Stunde CHF 250.00 bis max. 03.00h. (Entsprechend letzte Getränkebestellung erfolgt um 02.30h).

Mindestumsatz

In unserem Bankettsaal gilt für Veranstaltungen an Samstagen der Mindestumsatz von CHF 8.000.

In unserem Jossi Saal gilt für Veranstaltungen von Montag-Samstag der Mindestumsatz von CHF 2.000.

Als Umsatzrelevante Posten gelten:

Welcome Drink, Nachtessen & Getränke, Verlängerung

Nicht Umsatzrelevante Posten sind:

Freie Trauungen mit Apéro, Technik, Hussen, Zusatzdienstleistungen, Übernachtungen

FREIE TRAUUNGEN

Bei schönem Wetter im Innenhof und bei schlechtem Wetter im Huggenberger Saal führen wir freie Trauungen durch. Es stehen Festbänke zur Verfügung. Für den Aufbau der Trauung und das Bereitstellen der Räumlichkeiten berechnen wir Pauschal CHF 700.00.

DIE PLANUNG VON IHREM FEST:

Wir freuen uns, zusammen mit Ihnen die Planung von Ihrem Fest anzugehen.

Ablauf:

- Anfrage mit Wunschdatum, Personenzahl, Ablauf vom Fest
- Provisorische Reservation
- Besichtigungstermin vor Ort
- Definitive Reservation (Bestätigung wird versendet)
- Details Besprechung ca. 2-4 Monate vor Ihrem Fest (Menü, Getränke, Ablauf, Einrichtung etc.)
- Probeessen, wenn gewünscht ca. 2-4 Monate vor Ihrem Fest
- 1-2 Wochen vor dem Anlass Zusenden Tischplan, Zeitplan, Genaue Personenzahl, Anzahl Menüs
- Und schon sind wir startklar für Ihr Fest

DEKORATION

Die Dekoration und Auswahl der Dienstleister ist Ihnen überlassen. Wir haben ein grosses Netzwerk und arbeiten gerne mit regionalen Dienstleister zusammen. Für Tipps und Dienstleistervorschläge steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung.

PROBESSEN

Auf Wunsch organisieren wir gerne ein Probeessen für Ihr ausgewähltes Menü ab 6 Personen. Dies wird separat verrechnet.

MENÜKARTEN

Gerne können Sie weisse Menükarten zum Preis von CHF 3.00 pro Stück von uns beziehen. Sie dürfen diese natürlich auch selber mitbringen.

Zapfengeld

Falls Sie Ihren Wein selber mitbringen möchten, verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 30.00 pro 75cl Flasche.

BARGETRÄNKE

Zu einem Spezialpreis von CHF 12.00 pro Drink servieren wir Ihnen und Ihren Gästen Bargetränke ab unserem mobilen Barelement.

TORTE

Die Produktion von Torten überlassen wir den Profis. Für den Service und das Gedeck von mitgebrachten Torten verrechnen wir eine Set-up Gebühr von CHF 5.00 pro Person. Wenn Sie eine mitgebrachte Torte mit einem Dessertbuffet von uns kombinieren verrechnen wir keine Zusatzkosten.

ZUSÄTZLICHE VERMIETUNGEN/TECHNIK

- **Bankhussen** für Trauung, pro Stück CHF 12.00 & Transportkosten pauschal CHF 100.00
- **Weisse Stuhl-Hussen** CHF 9.50 pro Stück & Transportkosten pauschal CHF 100.00
- **Grosse Bassboxen**, pauschal CHF 150.00
- **Mobile Musikanlage** mit 1 Funkmikrofon & diversen Anschlüssen für freie Trauungen, Hochzeiten im Jossi Saal, Apéro Räumlichkeiten pauschal CHF 200.00

FOTOBOX «CATCH MOMENTS»

Wir haben unsere eigene Fotobox. Mit „CATCH MOMENTS“ wird Ihr Anlass lebendig und es entstehen Erinnerungen, die Ihnen für immer bleiben.

Packages und Preise finden Sie unter www.livnow.ch

Übernachtung

Hotelzimmer reservieren wir Ihnen und Ihren Gästen sehr gerne, damit Sie den Anlass am folgenden Tag gemütlich beim Frühstück ausklingen lassen können.

Spezialpreise für Sie und Ihre Gäste:

Doppelzimmer inkl. Frühstück CHF 185.00

Einzelzimmer inkl. Frühstück CHF 150.00

Exkl. Tourismustaxen pro Person CHF 2.80

Wunderkerzen

In den Räumen vom Greuterhof ist es nicht erlaubt Wunderkerzen anzuzünden.

Parking

Unsere Parkplätze, auch in der Tiefgarage, stehen Ihnen kostenlos zur Verfügung. Parkplätze können nicht reserviert werden.

Lärmemissionen

Aus Rücksicht auf die Hotelgäste und unsere Nachbarn bitten wir Sie, nach 22.00h alle Fenster zu schliessen. Keinerlei Aussenaktivitäten zum Durchführen, Kein Feuerwerk, keine Feuershow und keine Ansammlung nach 22.00h vor dem Hotel. Es ist absolute Lärmstörung zu vermeiden, da wir uns in einem Wohnquartier befinden.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Gültigkeit

Diese Bankettdokumentation gilt ab 01. Januar 2022 und ersetzt alle vorgängigen Dokumentationen.

Bestätigung

Das Anlassblatt mit den Details gilt als Bestätigung für Ihren Anlass.

Annulations-Bedingungen Bankette & Hochzeiten

Vorauszahlung

Bei Anlässen ab 30 Personen verlangen wir eine Vorauszahlung, welche auf dem Menüpreis mal die Personenanzahl basiert und 8 Tage vor dem Anlass einbezahlt sein muss. Nach dem Anlass erhalten Sie von uns eine detaillierte Rechnung mit Einzahlungsschein, zahlbar innert 15 Tagen rein netto.

Stornierung

- bis 90 Tage vor Beginn entsteht lediglich eine Bearbeitungsgebühr von CHF 250.00
- 89/61 Tage vor Beginn 33 % der reservierten Leistung inklusive Hotelzimmer
- 60 – 31 Tage vor Beginn 66 % der reservierten Leistung inklusive Hotelzimmer
- 30 – 01 Tage vor Beginn 100 % der reservierten Leistung inklusive Hotelzimmer

Falls noch kein Angebot definiert wurde, beziehen wir uns bei der reservierten Leistungen auf einen Betrag von CHF 80.00 pro Person. Wenn die Auswahl bereits getroffen wurde, gilt der Menüpreis pro Person als Rechnungsgrundlage.

Personenzahländerungen

- bis 8 Tage vor Beginn entstehen keine Kosten
- Die Personenzahl die 7 Tage vor dem Anlass gemeldet wird, wird Ihnen zu 100% in Rechnung gestellt inklusive Hotelzimmer.

Preisänderungen vorbehalten.