

# Seminarhotel Gerzensee



## Apéro & Businesslunch

Seminarhotel Gerzensee, Dorfstrasse 2, CH-3115 Gerzensee, Schweiz  
Tel. +41 (0)31 780 33 00, Fax +41 (0)31 780 34 00, [www.seminarhotelgerzensee.ch](http://www.seminarhotelgerzensee.ch)

# Ihr ganz besonderer Apero & Businesslunch

Schön, dass Sie sich für unser Haus interessieren!

Es ist uns eine Freude, Ihnen nachfolgend unser feines Apero-, und Businesslunchangebot zur Auswahl anzubieten.

Wir sind überzeugt, dass wir auch für Sie einen auf Ihre Wünsche zugeschnittenen Vorschlag bereit haben, oder Ihnen einen ganz speziell für Sie gestalteten Anlass offerieren können.

Mit herzlichen Grüßen

Clemens Stampfli, Hotel Direktor  
und das ganze Team des Seminarhotel Gerzensee



## Aperovariationen

---

### Aperovariation 1

Pommes Chips (Paprika & Nature), Erdnüssli pro Pers. CHF 2.50

### Aperovariation 2

Gemischte Blätterteigstangen mit Mohn, Sesam und Sbrinz pro Pers. CHF 4.50

### Aperovariation 3 (pro Person je 1 Stück)

Rauchlachs, Salami, Brie, Rohschinken und Ei pro Pers. CHF 12.50

### Aperovariation 4 (pro Person je 1 Stück)

Schinkengipfeli

Käseküchlein

Canapés mit Rauchlachs, Salami, Rohschinken und Ei pro Pers. CHF 14.50

### Aperovariation 5 (pro Person servieren wir 8 Stück)

Focaccia mit Meersalz und Rosmarin

Tomaten - Mozzarellaspiessli

Gemüsedips mit dreierlei Dips

Knusprige Bruschetta mit Tomate

Oliven und Pilzen

Grissini mit Parmaschinken pro Pers. CHF 16.50

### Aperovariation 6 (pro Person servieren wir 6 Stück)

Minibrötli mit Rauchlachs

Minibrötli mit Bündnerfleisch

Minibrötli mit Gstaader Bergkäse

Minibrötli mit Poulet - Currywurst

Gemüsetatar

Rindstatar pro Pers. CHF 18.50

## Hausgemachtes

---

Focaccia mit Meersalz und Rosmarin (in Würfel geschnitten) 100gr CHF 2.50

Ratatouille Brotstängel mit Thymian Stk CHF 2.50

Kürbiskern Brotstängel Stk CHF 2.50

Petersilien Weissbrotstängel Stk CHF 2.50

## Canapés (Französisches Baguette )

---

### Fleisch

Bauernschinken	Stk	CHF	2.50
Salami	Stk	CHF	2.50
Bündnerfleisch	Stk	CHF	2.50
Rohschinken	Stk	CHF	2.50
Trutenschinken geräuchert	Stk	CHF	2.50
Rindstatar	Stk	CHF	3.50

### Fisch

Thonmousse	Stk	CHF	2.50
Krevettencocktail	Stk	CHF	3.50
Rauchlachs mit Wasabi	Stk	CHF	3.50

### Vegetarisch

Kräuterfrischkäse	Stk	CHF	2.50
Gemüsetatar	Stk	CHF	2.50
Ei mit Mayonnaise	Stk	CHF	2.50
Brie	Stk	CHF	2.50
Lenker bleu und Trauben	Stk	CHF	2.80

## Häppchen

---

### Schweiz

Dörripflaume mit Speck	Stk	CHF	1.20
Schinkengipfeli	Stk	CHF	2.30
Käseküchlein	Stk	CHF	2.30
Gemüsedips mit Curry & Cocktailsauce	100gr	CHF	4.50
Verschiedene Käsesorten garniert	100gr	CHF	8.50

### Italien

Tomaten - Mozzarellaspiessli	Stk	CHF	1.50
Gebackene Champignons	Stk	CHF	1.50
Mini - Pizza	Stk	CHF	2.00
Honigmelone mit Parmaschinken	Stk	CHF	3.50

### Asien

Mini Frühlingsrolle (25g)	Stk	CHF	1.40
Riesenkrevette im Knuspermantel mit süss & saurer Sauce	Stk	CHF	2.00
Poulet - Satey mit Erdnussmarinade	Stk	CHF	2.40
Sushi - Auswahl Tokio (ca 25g)	Stk	CHF	3.20

## Häppchen

---

### Süsse Verführung

Früchtekuchen	Stk	CHF	1.50
Saisonfrüchte	Stk	CHF	1.50
Schokoladenkuchen	Stk	CHF	1.50
Friandise	Stk	CHF	1.80
Brownie	Stk	CHF	2.20
Mini - Dessert	Stk	CHF	2.50
Früchtespiessli	Stk	CHF	3.50

## Kalte Platten

---

Z'Vieri Plättli mit regionalen Spezialitäten (pro Person)	120gr	CHF	9.50
Fleischplatte gemischt und garniert, Ruchbrot und Zopf (pro Person)	120gr	CHF	12.00
Käseplatte gemischt und garniert, Ruchbrot und Zopf (pro Person)	120gr	CHF	12.00

## Tramezzini - Sandwich-Rollen

---

Mit Thunfisch, Ei, Oliven, Kirschtomaten und grüne Bohnen	Stk	CHF	4.50
Mit Philadelphiakäse, Serranoschinken, Rucola und Trockentomaten	Stk	CHF	4.50
Mit Philadelphiakäse, Rauchlachs, Kapern und Tomate	Stk	CHF	4.50

## Morgengruss

---

<b>Frühstück</b>	ab 15 Personen		
Reichhaltiges Frühstücksbuffet, Kaffee, Fruchtsaft und Wasser	pro Person	CHF	19.00
<b>Brunch</b>	ab 20 Personen		
Kalten und warmen Speisen, Kaffee, Fruchtsaft und Wasser	pro Person	CHF	32.00

## Sandwich

---

Hinterschinken	Stk	CHF	6.00
Salami	Stk	CHF	6.00
Rohschinken	Stk	CHF	6.00
Greyerzer Käse	Stk	CHF	6.00
Brie	Stk	CHF	6.00
Ei & Curry	Stk	CHF	6.00
Tomaten	Stk	CHF	6.00
Thonmousse	Stk	CHF	6.00
Rauchlachs	Stk	CHF	6.00

## Sandwich

---

### «Grab & Run Bag»

(Der ideale Lunch zum mitnehmen – zum Beispiel bei der Abreise)

Bag pro Person	Stk	CHF	19.00
----------------	-----	-----	-------

**Inhalt**

1 Mineral Pet 5dl, 1 Orangensaft Tetra 2,5 dl

1 Käsesandwich, 1 Schinkensandwich

2 frische Früchte

1 Schokoladenriegel

## Unsere Apero Empfehlung

---

Als Apero empfehlen wir Ihnen 5 - 8 Häppchen pro Person zu wählen.

Zu einem Cocktail empfehlen wir Ihnen 9 - 12 Häppchen pro Person zu wählen.



## Köstliche Energiespender - Salate

---

Gemischter Blattsalat mit Kräuterröstitückchen, Sprossen und Kernen	CHF 7.50
Gemischter Salat	CHF 8.50
Tomaten - Mozzarellasalat mit Feigen, Honig und Balsamico	CHF 12.50
Nüsslisalat mit Speck Ei und Röstbrotstückchen (saisonal)	CHF 12.50
Gemischter Blattsalat mit Rauchlachsstreifen	CHF 14.50

## Kalte Vorspeisen

---

Variation von Bruschetti mit Artischocken, Tomaten und Oliven mit Salatgarnitur	CHF 12.50
Cavaillon - Melone mit Parmaschinken (Sommer)	CHF 14.50
«Caesar salad» Lattichsalat mit Parmesansplitter an Caesarsauce garniert mit gebratenen Pouletstreifen und Röstbrotstückchen	CHF 14.50
Feiner schottischer Rauchlachs an Wasabischaum mit Toastbrot und Butter	CHF 16.50
Salatbuffet (ab 20 Personen) 4 saisonale Blattsalate, Fenchelsalat mit Apfel und Curry, Tomaten - Mozzarellasalat, Griechischer Salat, Karottensalat mit Orangen, Gurkensalat mit Dill, Taboulesalat, Maissalat, Randensalat und Selleriesalat mit Baumnüssen	CHF 19.00



## Suppen

---

Gemüsesuppe mit Rahm und Röstbrotstückchen	CHF 7.50
Tomatencremesuppe mit Gin parfümierter Rahmhaube	CHF 7.50
Curryschaumsuppe mit Mandeln	CHF 7.50
Klare Rindskraftbrühe mit Griessklösschen, Gemüse und Eierstich	CHF 9.50
Ochschwanzsuppe mit Gemüserauten und Steinpilzen unter der Blätterteighaube	CHF 12.50

## Warme Vorspeisen

---

Gemüseravioli im Vollkornteig auf Peperonata mit Bärlauchöl	CHF 14.50
Gebratenes Zanderfilet auf Balsamicolinsen mit kleinem Gemüse und Sesamblätterteigstangen	CHF 17.50
Riesenkrevetten G'röstl mit Apfeljoghurt und Curryöl	CHF 18.50
Spargeln mit neuen Kartoffeln und Hollandaisesauce (Mai - Juli)	CHF 18.50



## Fisch

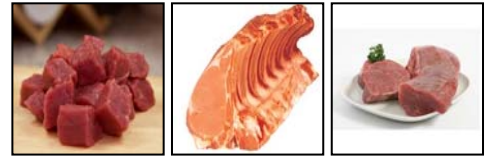
---

Pangasiuswürfel an roter Thaicurrysauce Basmatireis mit Cashewnüssen und gedünsteter Pak Choi	CHF 27.50
Grilliertes Lachssteak auf Rucola - Tomatenragout mit gedämpften Kartoffelkugeln und Kürbiskernemulsion	CHF 32.00
Eglifilets Müllerin Art (an Butter und Mandeln) Schlosskartoffeln und Blattspinat	CHF 36.00
Seeteufelmedaillon auf kleinem Ragout von Oliven und getrockneten Tomaten an Safranpilawreis	CHF 45.00

## Vegetarische Gerichte

---

Feines Gemüse aus dem Wok mit Glasnudeln und Sojasauce	CHF 19.00
Gemüsecurry im Basmatireisring mit Mandeln und Sultaninen	CHF 21.00
Bergkäse - Griesstörtchen mit weisser Balsamicosauce und Gemüseallerlei	CHF 22.50
Kartoffelgnocchi mit Kräutern in Rucolabutter geschwenkt mit getrockneten Tomaten, Oliven und Fetakäse	CHF 23.50



## Rind

---

Rindsschmorbraten «Jäger Art» Kartoffelstock Karotten und Bohnen	CHF 36.00
Rosa gebratenes Rindsentrecôte an Béarnaisesauce Kartoffelgratin Bohnenbündel	CHF 39.00
Rindsfilet am Stück gebraten an Barolosauce Rucolarisotto mit geschroteten Baumüssen und jungem Gemüse	CHF 49.00

## Kalb

---

Kalbsschulterbraten mit Schabzigerkruste auf Rahmwirsing, Serviettenknödel und Kümmel - Jus	CHF 36.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» Röstigalletten, Gemüsebukett	CHF 39.00
Kalbshohrücken gebraten mit Morchelsauce Gemüse und Kartoffelkörnchen	CHF 45.00



## Schwein

---

Schweinskrustenbraten an Biersauce mit buntem Saisongemüse und hausgemachten Spätzli	CHF 24.50
Schweinssteak vom Grill Kräuterbutter, Röstikroketten, Gemüsegar nitur	CHF 26.50
Schweinsmedaillon an Rötelsauce serviert mit Bündner Capuns auf Krautstiele	CHF 36.00

## Lamm

---

Lammgigot an Thymian - Jus Bratkartoffeln mit Rosmarin Bohnenbündel mit Speck	CHF 36.50
Rosa gebratenes Lammhüftli provenzalische Art an Tomatenwürfeln und Kräutern Couscous und Ratatouille	CHF 38.00

## Geflügel

---

Pouletstreifen in Currysauce Limetten - Basmatireis, Früchtespiess	CHF 24.50
Gebratene Maispouardenbrust auf cremigen Eblyrisotto mit Rosmarin - Sauce und Gemüsestäbchen	CHF 26.50
Entenbrust mit Honig und Lavendel glasiert auf Maisgaletten mit Brokkoli	CHF 32.00



## Menu Vorschläge

### Menu 1

CHF 39.00

Zitronengras - Kokosnusssüppchen



Gebratener Lachs auf Passe - Pierre mit Tomatenwürfel  
 Passionsfrucht - Aceto Balsamico  
 Reis



Obst an Limetten - Joghurtmousse

### Menu 2

CHF 39.00

Bunter Blattsalat an Joghurtdressing



Pochiertes Poulardenbrüstchen an Wildkräutersauce  
 serviert mit saisonalen Ravioli



Pina Coladaschaum mit Kokosglace

### Menu 3

CHF 45.00

Minestrone



Feines Kalbspaillard mit Frischkäsesauce  
 serviert mit Safranrisotto und Brokkoli



Waldbeerenragout mit Zitronensorbet

### Menu 4

CHF 45.00

Bunter Salat mit Sprossen und Kernen



Geschmorter Rindsbraten an Rotweinsauce  
 Glasierte Karotten  
 Kartoffelstock



Apfelkuchen mit Haselnussglace



## Buffetvariationen (ab 25 Personen)

### Pasta Buffet mit hausgemachten Teigwaren

Zuppa mille fanti (serviert)



Pasta Spaghetti, Vollkornpenne, Casarecce und Cannelloni  
Saucen Kräuterpesto, Bolognaise, Knoblauchölsauce und Napoli

Parmesan und Pepperonciniöl



Schokoladenmousse

pro Person CHF 39.00



### Fondue Orangerie

Gemischter Salat mit Sprossen und Kernen (serviert)



Fleisch Rinds-, Schweins- und Pouletstreifen  
Saucen Curry, Calypso, Preiselbeere - Senf, Knoblauch und Tatar  
Beilagen Reis und Pommes frites, Ananas, Litschis, Cornichons, Maiskölbchen, Silberzwiebeln, Champignons, Oliven und getrocknete Tomaten



Ananassalat mit Zitronensorbet

pro Person CHF 49.00

## Grill Festival (ab 30 Personen) (Mai bis September)



Grosses Buffet mit sommerlichen Salatvariationen  
Süsse Melonenschnitze mit Rohschinken  
Hausgemachte Gemüseterrine  
Brotauswahl



Lammrückenfilets  
Krevettenspiesse mit süsser Chilisauce  
Pouletbrüstlis mit süss - saurer Sauce  
Schweinskoteletts  
Grillbratwürste  
Kalbshohrückensteaks  
Dazu servieren wir Ihnen eine grosse Auswahl an Saucen  
und unsere hausgemachte Schlossbutter



Rosmarinkartoffeln in Folie mit Sauerrahm  
Gegrilltes Gartengemüse



Luftiges Zitronenmousse  
Fruchtsalat  
Himbeertorte  
Gerzenseeapfelkuchen  
Gebrannte Creme mit gerösteten Mandelkernen

pro Person CHF 64.00

### Herkunftsland Fleisch

Schweine-, Kalb- und Rindfleisch  
Lamm  
Poulet / Truten  
Fisch

Schweiz, Argentinien  
Neuseeland/ Australien  
Ungarn / Schweiz  
je nach Angebot

Alle Preise in CHF inklusive 8% Mwst



## Mittagsstehlunch (ab 20 Personen)

### Variante 1

Focaccia mit getrockneten Tomaten  
 Kürbiskernsticks  
 Petersilienweissbrot  
 Verschiedene Bankettbrötchen  
 Käseplatte mit Schweizer Käse  
 Tomaten - Mozzarella Spiessli  
 Wurstspezialitäten  
 Schottischer Rauchlachs  
 Gemüsedips



Schinkengipfeli  
 Käseküchlein  
 Panierte Riesenkrevetten  
 Poulet im Tempurateig  
 Grillwürstchen  
 Frühlingsrollen  
 Mini Pizza (vegetarisch)  
 Verschiedene Saucen und Dips



Cremerörtchen mit Früchten oder Beeren  
 Schokoladenmousse  
 Sorbet im Waffelcornet  
 Fruchtkuchen

pro Person CHF 45.00

### Variante 2

Gefüllte Dörrpflaume mit Entenstopfleber  
 Geräucherter Lachs mit Brunnenkressegelee  
 Tête de Moine mit Kräutern  
 Spiess von der Riesenkrevette und karamellisierten Karotten  
 Frischkäsepralinen mit getrockneten Tomaten  
 Gebeizter Tafelspitz mit Lauchsauerrahm  
 Thunfischtatar mit kandiertem Meerrettich  
 Hirschtrockenfleisch mit Quittengelee



Datteln im Speckmantel  
 Fisch und vegetarische Sushi  
 Focaccia mit getrockneten Oliven  
 Kürbiskernsticks  
 Petersilienweissbrot  
 Ratatouillebrot



Cremerörtchen mit Erdbeeren (saisonal)  
 Mousse von der Valrhona Zartbitterschokolade  
 Gebrannte Creme von der Tonkabohne

pro Person CHF 54.00

# AGB'S für Apero und Businesslunch

## ANGEBOT

Sämtliche Preise verstehen sich in CHF inklusive 8% Mehrwertsteuer, Service und Taxen. Wir behalten uns allfällige kleinere Änderungen in Bezug auf eine veränderte Marktsituation vor.

## ANZAHLUNG - VORAUSZAHLUNG

Nach Abschluss des Vertrages stellen wir Ihnen 50% des bestätigten Betrages als Anzahlung in Rechnung. Wir bitten Sie, diesen Betrag **bis 6 Wochen vor Ihrem Anlass** zu überweisen. Wird der vereinbarte Anzahlungstermin nicht eingehalten, so steht es dem Seminarhotel Gerzensee offen, die Veranstaltung abzusagen.

### Annulationskosten bei Banketten

Mit der Unterschrift auf der Reservationsbestätigung ist die Reservation für beide Parteien verbindlich.

Bei Annullaion eines **definitiv** bestätigten Anlasses gilt folgendes: Im Minimum CHF 300.00

Kalendertage	Arrangement
21 bis 8 Kalendertage vor Anlass	35% des Arrangements, der vereinbarten Leistungen
7 bis 3 Kalendertage vor Anlass	70% des Arrangements, der vereinbarten Leistungen
2 bis 0 Kalendertage vor Anlass	100% des Arrangements, der vereinbarten Leistungen

Unter Arrangement verstehen wir **Menüpreis x Personenzahl**. Um Missverständnisse vorzubeugen, werden Annullationen nur in schriftlicher Form akzeptiert. Vereinbarte Sonderleistungen, die infolge einer Absage nutzlos werden, sind in jedem Falle zu bezahlen. Kann der Kunde den Vereinbarungen nicht nachkommen, so ist das Seminarhotel Gerzensee berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten. Im Falle höherer Gewalt können beide Parteien ohne Kostenfolge vom Vertrag zurücktreten (z.B. Naturkatastrophen, Brand).

## BESTUHLUNG – TISCHPLAN

Bis spätestens 14 Arbeitstage vor Anlass muss der Tischplan an das Seminarhotel Gerzensee übermittelt worden sein. Sämtliche Änderungen müssen der zuständigen Ansprechperson fortlaufend mitgeteilt werden. Das Seminarhotel Gerzensee hält sich an die Vorgaben des Planes in dessen Besitze sie einen Arbeitstag vor dem Anlass ist.

## BRENNBARE MATERIALIEN / FEUERWERK

Aus feuerpolizeilichen Gründen müssen auf alle brennbaren Materialien in den Gebäuden/Räume verzichtet werden. Bitte informieren Sie auch Ihre Organisatoren. Es ist untersagt auf dem gesamten Areal des Seminarhotel Gerzensee Feuerwerkskörper zu zünden und loszulassen. Für Grossfeuerwerk ausserhalb des Areal's des Seminarhotel Gerzensee muss eine Bewilligung von der Gemeinde eingeholt werden. Bei Brand und Sengschäden lehnt das Seminarhotel Gerzensee jegliche Haftung ab. Allfällige Beschädigungen an Mobiliar und Einrichtungen werden dem Veranstalter (Gesellschaft) in Rechnung gestellt.

## DEKORATION UND AUSSTATTUNG (eigene)

Mitgebrachtes Equipment und Dekoration können nach Absprache mit der zuständigen Ansprechperson verwendet werden und werden vom Veranstalter sofort nach Ende der Veranstaltung abgebaut. Es ist zu beachten, dass die Fluchtwege freigehalten werden. Das Seminarhotel Gerzensee behält sich vor, über mitgebrachtes Material, das nicht innerhalb von 1 Arbeitstag nach Ende der Veranstaltung abgeholt wird, frei zu verfügen.

## DETAILABSPRACHE

Um einen unvergesslichen Anlass zu garantieren ist es notwendig bis spätestens 4 Wochen vor dem Anlass alles im Detail zu besprechen. Bitte setzen Sie sich rechtzeitig mit der zuständigen Ansprechperson in Verbindung. Wir nehmen uns gerne Zeit für Sie.

## FUNDSACHEN

Liegengebliebene Gegenstände von Gästen werden nur gegen Porto-Vorauszahlung nachgesandt. Nach einem Monat werden Fundsachen entsorgt.

## HAFTUNG

Der Gast trägt jegliche Haftung bei Beschädigung der ihm zur Verfügung gestellten Materialien und Hoteleinrichtungen. Allfällige Schäden werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt. Soweit das Seminarhotel Gerzensee dem Veranstalter technische Hilfsmittel oder sonstige Einrichtungen zur Verfügung stellt oder ihm diese von Dritten beschafft, handelt es im Namen und auf Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und ordnungsgemässe Rückgabe dieser Gegenstände und stellt das Seminarhotel Gerzensee von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Gegenstände frei.

## HOCHZEITSTORTE

Torten bestellen wir gerne nach Ihren Wünschen in unserer Hausbäckerei. Selbstverständlich können Sie diese auch bei Ihrem Lieblings-Konditor bestellen und ins Seminarhotel Gerzensee liefern lassen. In diesem Falle verrechnen wir CHF 3.50 pro Person. Zudem erwarten wir qualitativ und hygienisch einwandfreie Produkte. Das Seminarhotel Gerzensee lehnt jede Haftung ab.

## STUHLHUSSEN (blaue Bankettstühle)

Pro weisse Husse CHF 9.00

# AGB'S für Apero und Businesslunch

## KINDER

Folgende Preise gelten bei Bankettbuffets, Menus und Grillplausch:

Alter	Verkaufspreis
Ab dem 12. Lebensjahr	100% des Verkaufspreises
Ab dem 8. Lebensjahr bis und mit 11. Lebensjahr	70% des Verkaufspreises
Ab dem 3. Lebensjahr bis und mit 7. Lebensjahr	40% des Verkaufspreises
Bis und mit 2. Lebensjahr	Gratis

Spezielle Kindermenus nach Absprache. Nach dem Essen besteht die Möglichkeit, sich in unserer TV-Ecke bei einer DVD zu vergnügen (entsprechende DVD's bitten wir sie selber mitzubringen).

## MENUAUSWAHL

Das Seminarhotel Gerzensee muss spätestens 14 Arbeitstage vor dem Anlass die endgültige Menü-, Weinauswahl erhalten. Bitte wählen Sie ein einheitliches Menu aus.

Unsere Menüvorschläge gelten ab 10 Personen (Buffet ab 25 Personen). Vegetarische Menus servieren wir gerne auf Vorbestellung.

## MENUKARTE

Die Menukarte ist im Menupreis inbegriffen. Wir drucken eine Menukarte, mit dem von Ihnen bestimmten Menu und ausgesuchten Weinen. Für spezielle Wünsche mit eigenen Motiven wie Fotos etc. verrechnen wir für den Farbdruck CHF 2.00 pro Menukarte.

## MITTAGESSEN

Bei Mittagsbankette ermöglichen wir Ihnen gerne bis 16h00 unsere Gastfreundschaft zu geniessen.

## MUSIK - UNTERHALTUNG

Gerne vermitteln wir Ihnen die passenden Adressen. Für einen Verstärker mit Boxen und Mikrofon verrechnen wir CHF 100.00 Tagesmiete. Beamer CHF 120.00 inkl. Leinwand.

## PARKPLÄTZE

Wir verfügen über 70 eigene gratis Parkplätze. Für Parkschäden kann das Hotel nicht haftbar gemacht werden. Auch für Busse stehen Parkplätze zur Verfügung.

## PROBESSEN FÜR HOCHZEITSFEIER

Gerne begrüssen wir Sie vorgängig, um Ihr Wunschmenu für Sie (2 Personen) zu kochen. Die Warenkosten des Menus werden wir Ihnen verrechnen. (Verkaufspreis , minus 40%)

## PROGRAMMABLAUF / TISCHREDEN

Der Veranstalter gibt mindestens 1 Arbeitstag vor dem Anlass den genauen Programmablauf bekannt (z.B. Reden, Künstlereinlagen, Spiele etc.).

Wenn Tischreden oder andere Attraktionen geplant sind, sollten Sie uns über den Zeitpunkt der Pausen informieren.

Beiträge, welche eine spezielle Infrastruktur oder Umstände erfordern, sollten immer mit uns besprochen werden.

Kurzfristige Programmänderungen oder zusätzliche Wünsche, auch während des Anlasses, meldet der Veranstalter der für den Anlass zuständigen Kontaktperson. Zusätzliche Aufwände werden in Rechnung gestellt.

## QUALITÄT

Einwandfreie Qualität der Speisen und Getränke, können wir nur garantieren, wenn die Teilnehmer/Gäste zur vereinbarten Zeit erscheinen oder wenn es vom Veranstalter rechtzeitig (mindestens 1 Stunde vorher) über Verspätungen bei den Mahlzeiten informiert wird. Bei Verspätungen von mehr als 30 Minuten werden die entstandenen Zusatzkosten (z.B. Mitarbeiteraufwand) in Rechnung gestellt.

## RESERVATION

Eine Reservation gilt als zustande gekommen und ist verbindlich, wenn eine Anzahlung eingegangen ist. Für Gäste aus der Schweiz gilt der Vertrag ebenfalls als zustande gekommen, sobald eine schriftliche Rückbestätigung (E-Mail, Telefax, Brief) vorliegt.

## SAALMIETE

Eine Saalmiete für Ihr Bankett entfällt bei einer einheitlichen Menuauswahl ab CHF 30.00 pro Person.

## TECHNISCHE HILFSMITTEL

Technische Hilfsmittel wie Beamer, Hellraumprojektor, Leinwand, Flipchart, Rednerpult mit Mikrofon stehen zu Ihrer Verfügung und werden nach Aufwand verrechnet. Gerne unterstützt Sie ein Mitarbeiter unseres Unterhaltes bei technischen Fragen. Stundenansatz CHF 80.00 pro angefangene Stunde.

## TEILNEHMERZAHL

Bis spätestens 10 Arbeitstage vor Ankunft des Anlasses teilen Sie dem Seminarhotel Gerzensee die ungefähre Teilnehmerzahl mit. Die definitive Teilnehmerzahl = Garantiezahl muss 2 Arbeitstage vor dem Anlass vom Veranstalter bestätigt werden. Die Rechnungsstellung erfolgt gemäss der bestätigten Garantiezahl, bzw. auf einer allfällig höheren effektiven Teilnehmerzahl.

## ÜBERNACHTUNG

Bei Hochzeitsessen ab 50 Personen, logiert das Brautpaar gratis in unserem Hotel auf ZF-Basis, jedoch nur bei Verfügbarkeit der Zimmer, ansonsten gelten die Preise gemäss Preisliste.

# AGB'S für Apero und Businesslunch

## VERLÄNGERUNG

Als ordentliche Servicezeiten gelten: Sonntag bis Donnerstag: 08.00 bis 23.30 Uhr sowie Freitag und Samstag: 08.00 bis 00.30 Uhr. Verlängerungen bis maximal 02.00 Uhr müssen bei uns vorgängig angemeldet werden.

Für Anlässe die länger als 00.30 Uhr dauern, muss ein Nachtzuschlag für Mitarbeiter und Bewilligung berechnet werden.

bis 50 Personen	CHF 330.—	101 bis 150 Personen	CHF 500.—
51 bis 100 Personen	CHF 400.—	ab 151 Personen	CHF 600.—

## VERSICHERUNG

Das Seminarhotel Gerzensee lehnt jegliche Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung von mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab.

## ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Die detaillierte Rechnung, ist innerhalb von 30 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug mit dem beigelegten Einzahlungsschein zu begleichen, oder bar vor Ort. Beanstandungen müssen 10 Tage nach Rechnungsdatum eingebracht werden.

## ZAPFENGELD

Weine (Musterflaschen) welche vorgängig vor dem Anlass degustiert werden, verrechnen wir zum Verkaufspreis, minus 40%.

Für selbst mitgebrachte Getränke gelten die folgende Preise:

Wein	75 cl	CHF 30.00 pro Flasche
Wein	1.5 Liter (Magnum)	CHF 50.00 pro Flasche
Champagner	75 cl	CHF 40.00 pro Flasche
Destillate	75 cl	CHF 50.00 pro Flasche

## ZUSATZKOSTEN FÜR ANLÄSSE IM SCHLOSS UND SCHLOSSGARTEN (Kosten jeweils pro Anlass)

Für Aperos im Schloss und Schlossgarten verrechnen wir die untenstehenden Zusatzkosten aufgrund der höheren Logistik- und Einrichtungskosten.

Bis 50 Personen	CHF 100.— pro Anlass
51–75 Personen	CHF 150.— pro Anlass
76–100 Personen	CHF 200.— pro Anlass
ab 101 Personen	CHF 250.— pro Anlass

Für Mittag- oder Abendessen im Schloss verrechnen wir einen Aufschlag von pauschal CHF 30.00 pro Person für den Mehraufwand.

## ZUSATZKOSTEN FÜR ANLÄSSE IM BOOTSHAUS (Kosten jeweils pro Anlass)

Für Aperos und Essen im Bootshaus verrechnen wir die untenstehenden Zusatzkosten aufgrund der höheren Logistik- und Einrichtungskosten.

Apero bis maximum 30 Personen	pauschal	CHF	500.00
Essen bis maximum 20 Personen	pauschal	CHF	500.00

**Wir freuen uns, Sie bei uns herzlich willkommen zu heissen!**

2012/01/16