DAS BANKETTHOTEL

für Familienfeiern, Hochzeiten, Firmenessen, Weihnachtsessen und Apéros

★★★★

SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF BRUNNEN

Seit 1870

HERZLICH WILLKOMMEN
Feiern am Vierwaldstättersee

Liebe Gäste

Im Seehotel Waldstätterhof trifft Geschichte auf Moderne: Unser Haus verbindet elegant Tradition mit neuem Design. Seit 1986 befindet es sich im Privatbesitz der Familie von Reding. Am Ufer des Vierwaldstättersees gelegen, mit herrlichem Ausblick auf die Urner Alpen und die historische Rütliwiese, haben wir die Legenden der Eidgenossenschaft in die Gestaltung der Räume einfliessen lassen.

Inmitten dem Herzen der Schweiz bietet Ihnen das Seehotel Waldstätterhof eine Vielzahl von Möglichkeiten, die Feste zu feiern, wie sie fallen. Ob im kleinen Kreise oder mit einem grossen Bankett, ob im modernen Rütlisaal oder im traditionellen Jugendstilsaal: Wir bieten Ihnen den richtigen Rahmen für Ihre persönliche Feier. Unser Event-Team organisiert Ihr Fest, von Mensch zu Mensch, professionell und herzlich.

Und wenn Sie sich das Ja-Wort geben wollen: Heiraten Sie da, wo Churchill seine Flitterwochen verbrachte! Die zauberhafte Atmosphäre unseres Hauses, die festlichen Gerichte und unsere Beratung machen das Seehotel Waldstätterhof zum idealen Ort für Ihren schönsten Tag. Ihre Liebe verdient eine unvergessliche Feier.

Auf den folgenden Seiten finden Sie Informationen zu den wichtigsten Details Ihres Anlasses. Gerne beraten wir Sie bei der Planung Ihres Events und stellen Ihnen ein individuelles Angebot zusammen. Lassen Sie sich von unserem Haus begeistern!

Wir freuen uns, Sie bald im Waldstätterhof begrüssen zu dürfen.

Ernst Weiss
Direktor und Gastgeber

IHR ANLASS VON A–Z
Bis ins letzte Detail

A

APERITIF
Zur Einstimmung auf Ihren Anlass bieten wir Ihnen individuelle oder Pauschal-Apéros an.

ALLERGIKER
Gerne passen wir Ihre Menüs individuell für Allergiker an.

ANREISE
Unser Hotel zeichnet sich durch seine zentrale Lage aus. Daher ist Brunnen mit dem Auto oder mit den öffentlichen Verkehrsmitteln problemlos erreichbar. Wir bieten 125 kostenlose Aussenparkplätze. Der Fussweg von und zum Bahnhof beträgt 8 Gehminuten. Auch die Schiffstation ist direkt vor dem Hotel. Das Hotel ist 63 km von Zürich, 48 km von Luzern, 136 km von Basel und 150 km von Bern entfernt.

B

BARTLI-BAR
Ein kleiner Aperitif à la carte? Angeregte Gespräche nach dem offiziellen Anlass weiterführen? Die fröhliche Stimmung ausklingen lassen? Unsere Bartli-Bar ist der richtige Ort dafür! Vintage – altehrwürdig, erlesener Retrolook der 1930 bis 1970er trifft Lifestyle. Ein Platz, an dem auch geraucht werden darf.

BEHINDERTENGERECHTE INFRASTRUKTUR
Unsere Räume sind mit dem Rollstuhl erreichbar. Ferner verfügen wir über rollstuhlgängige Toiletten.

BLUMEN
Wussten Sie, dass wir eine Floristikabteilung unterhalten? Unsere Floristin schlägt Ihnen verschiedene Blumen- und Farbkompositionen vor und dekoriert mit schönen Arrangements Ihre festliche Tafel. Für eine Beratung verrechnen wir CHF 75.– pro Stunde. Diese entfällt bei einer definitiven Bestellung. Das Gesteck können Sie nach Ihrem Anlass selbstverständlich mitnehmen.

BUFFETS
... und Stehlunches sind bei den Gästen stets beliebt, und wir sind für unsere reichhaltigen, liebevoll dekorierten Spezialitäten-, Lunch- oder Brunchbuffets weit über die Kantonsgrenzen bekannt.

C

CHECK-IN/CHECK-OUT
Ihre Zimmer sind spätestens ab 15.00 Uhr bereit. Der Check Out ist bis 11.00 Uhr möglich. Gerne gewähren wir auf Anfrage und Verfügbarkeit ein early Check In und late Check Out gegen einen kleinen Aufpreis.

F

FEUERWERK
Das eigene Verwenden von Feuerwerkskörpern, Wunderkerzen und Himmelslaternen im Hotel und auf dem Hotelgelände ist strengstens untersagt. Gerne vermitteln wir Ihnen professionelle Pyrotechniker. Nach 22:00 Uhr sind keine Aktivitäten rund ums Haus gestattet. Feuerwerks-Bewilligungen sind bei der Gemeinde einzuholen.

FOTOGRAF
Wir empfehlen Ihnen Fotografen. In und um unser Haus finden Sie herrliche Kulissen für Ihre Aufnahmen.

FOTOBOX
Machen Sie unvergessliche Fotos Ihrer Gäste mit unserer Fotobox. Wir vermieten unsere Fotobox für CHF 650.00, inklusive unbegrenzter Anzahl an Fotos.

G

GARDEROBE
Gerne bieten wir Ihnen einen Garderobendienst auf Anfrage mit nummerierter Aufbewahrung an. Wir verrechnen einen Kostenbeitrag von CHF 1.50 pro Kleiderstück.

H

HOCHZEITSNACHT
Unser Hochzeitsgeschenk für das Brautpaar ist eine Übernachtung in einem schönen Doppelzimmer mit Blick auf den See und die Urner Alpen sowie eine Flasche Champagner und Blumen. Gültig für Hochzeitsfeiern in unserem grossen Saal.

HOCHZEITSPAUSCHALE
Für ein unvergessliches Hochzeitsfest bieten wir ebenfalls eine Hochzeitspauschale ab 40 Personen an. Die Details finden Sie ab Seite 21.

IHR ANLASS VON A–Z
Bis ins letzte Detail

HOCHZEITSTORTE
Unser Partner-Confiseur zaubert für Sie wunderschöne und köstliche Tortenkreationen – ganz auf Ihre Wünsche abgestimmt. Falls Sie eine Torte von Ihrem persönlichen Lieblingsconfiseur liefern lassen möchten, verrechnen wir einen Servicezuschlag von CHF 3.50/Person. Selbstgebackene Torten mitzubringen ist aufgrund haftungsrechtlicher Vorgaben untersagt.

K

KERZEN
Dieses besondere Dekormittel gehört nicht nur zum «Candlelight Dinner» – Kerzen veredeln jede gedeckte Tafel. Wir halten ein Sortiment an verschiedenen Möglichkeiten bereit.

Einarmige Kerzenständer*	CHF 1.50 / pro Ständer
Grosse 5-armige Kerzenständer*	CHF 25.00 / pro Ständer

* inkl. Kerzen

KINDER
Für Ihre Kleinen richten wir gerne eine Kinderecke ein oder organisieren eine Kinderbetreuung (CHF 45.–/Std.). Selbstverständlich servieren wir unseren kleinen Gästen kindgerechte und beliebte Gerichte. Für die «Allerkleinsten» halten wir auch altersgerechte Kinderstühle bereit.

KLAVIER
Brauchen Sie für Ihr kleines Ständchen zur Begleitung ein Klavier? Wir stellen Ihnen gerne unser Klavier für pauschal CHF 120.00 zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass das Klavier für die Räumlichkeiten im ersten Stock nicht gemietet werden kann.

M

MENÜKARTEN
Die Gäste wissen gerne, welche Köstlichkeit sich auf dem Teller verbirgt … Wir schreiben Ihren Wunschtext in deutscher, französischer oder englischer Sprache. Die Menukarten sind im Menüpreis inklusive.

MENÜWAHL
Wer die Wahl hat, hat die Qual… vor allem, wenn ein Gericht verführerischer ist als das andere! Unser Küchenchef möchte mit der Auswahl an Gerichten und Menüs Ihren Appetit und Ihre Fantasie anregen. Gerne geht er auf Ihre individuellen Wünsche ein und berät Sie fachmännisch.

Für Anlässe unter zehn Personen besteht die Möglichkeit, à la carte zu speisen. Ab zehn Personen empfehlen wir Ihnen, ein einheitliches Menu zu wählen. Wir empfehlen, spätestens zwei Wochen vor Ihrem Anlass das Menü festzulegen.

MUSIK
Ob klassische Musik, jazziger Sound, heisse Rhythmen oder sanfte Hintergrundmusik – wir verfügen über eine Liste mit Interpreten verschiedener Stilrichtungen, welche wir für Ihren Anlass empfehlen können. Auch unsere Räumlichkeiten sind mit Lautsprechern für eine sanfte Hintergrundmusik ausgestattet.

N

NACHSERVICE
Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch und zu einem kleinen Aufpreis einen Nachservice beim Hauptgang.

NACHTRUHE
Um die Nachtruhe unserer Gäste und Nachbarn zu gewährleisten, sind jegliche Aktivitäten nach 22.00 Uhr rund ums Hotel verboten.

O

ORGANISATION
Gute Organisation ist alles! Deshalb möchten wir Sie zur Vorbereitung Ihres Anlasses zu einem Gespräch in unser Haus einladen! Wir zeigen Ihnen die Räumlichkeiten und besprechen mit Ihnen in Ruhe alle Einzelheiten. Für eine persönliche Besprechung vor Ort bitten wir Sie, mit uns einen Termin zu vereinbaren, damit wir genug Zeit für Sie reservieren.

P

PARKPLÄTZE
Unser Hotelareal umfasst 125 Parkplätze, welche Ihnen nach Verfügbarkeit kostenlos zur Verfügung stehen. Weitere kostenpflichtige Parkplätze befinden sich in der nächsten Umgebung. Reisecars können kostenfrei auf dem Muotaparkplatz (800 Meter Gehdistanz) parkieren.

PERSONENANZAHL
Wir bitten Sie, uns die voraussichtliche Personenzahl bis drei Wochen vor Anlass bekannt zu geben. Die Meldung der definitiven Personenzahl muss bis 48 Stunden vor der Veranstaltung erfolgen. Diese gemeldete Anzahl dient als Basis für die Minimalrechnungsstellung.

IHR ANLASS VON A–Z
Bis ins letzte Detail

PREISE
Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Preisänderungen behalten wir uns vor.

R

RÄUMLICHKEITEN
Das Grand-Hotel-Ambiente unseres Hauses sowie die traumhafte Umgebung verleihen Ihrem Anlass einen ganz besonderen Flair. Sie können unter folgenden Räumlichkeiten wählen:

Mythen-Saal	klassisch, festlich und stilvoll bis 300 Personen
Rütli-Saal	modern, grosse Fensterfronten, zeitgemässe Infrastruktur bis 230 Personen
Rütli 1	bis jeweils 100 Personen
Rütli 2	bis jeweils 100 Personen
Schoeck-Salon	klein aber fein, mit eigener Terrasse bis 28 Personen
Sust-Stube	stimmungsvoll, gemütlich und einladend bis 50 Personen

... bei Apéros sind mehr Personen möglich. Bitte erkundigen Sie sich direkt beim Event-Team.

RESERVATIONSVERTRAG
Mit einem Reservationsvertrag bestätigen wir Ihnen die Raumreservation sowie die bis dahin besprochenen Einzelheiten Ihres Anlasses. Sie versichern anschliessend mit Ihrer Unterschrift, dass alle Angaben stimmen und dass Sie die allgemeinen Geschäftsbedingungen unseres Hauses akzeptieren. Diese Bankettdokumentation ist integrierter Bestandteil des Reservationsvertrages.

S

SAALMIETE
Bei Banketten stellen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten exklusiv und unentgeltlich zur Verfügung, sofern Sie die von uns empfohlene Saalgrösse reservieren:

	Empfohlene Mindestpersonenzahl	Miete bei weniger Personen
Mythensaal	70 Personen	CHF 750.–
Rütlisaal	60 Personen	CHF 650.–
Rütli 1	40 Personen	CHF 300.–
Rütli 2	40 Personen	CHF 300.–
Sust-Stube	20 Personen	CHF 150.–
Schoeck-Salon	15 Personen	CHF 100.–

SCHIFFFAHRT
Brunnen ist geprägt von einem atemberaubenden Panorama. Geniessen Sie diesen Ausblick und die frische Seeluft auf dem See. Wir haben die passenden Kontakte für Sie.

SPIRITUOSEN
Zum Kaffee und/oder zum krönenden Abschluss: Unser Spirituosenwagen ist mit einer grossen Auswahl an internationalen Klassikern genau so wie mit regionalen Spitzenprodukten bestückt. Gerne stellen wir Ihnen das für Ihren Anlass richtige Angebot, Ihren Wünschen gemäss, zusammen.

STUHLHUSSEN
Stuhlhussen verleihen dem Festsaal eine zusätzlich romantische Note. Wir halten für Sie weisse Hussen bereit. Pro Stück verrechnen wir CHF 7.50. Wir bieten ebenfalls verschiedenfarbige Schleifen für CHF 5.00 pro Stück an. Das Event-Team kann Ihnen unser Sortiment bei einem persönlichen Gespräch vorführen.

T

TISCHPLAN
Um Ihren Gästen den Weg zum festlich gedeckten Tisch zu erleichtern, erstellen wir mit Ihnen zusammen einen Tischplan. Gerne verteilen wir Ihre Namenskärtchen. Bitte stellen Sie uns diese tischweise geordnet zusammen mit dem Tischplan zu.

TECHNISCHE HILFSMITTEL
Tanzfläche CHF 250.– (Mythensaal)
Bühne (mini: 2 x 2 / 2 x 3 / 2 x 4 Meter) CHF 100.–
Bühne (klein: 3 x 4 / 2 x 6 / 2 x 8 Meter) CHF 200.–
Bühne (mittel: 3 x 6 / 4 x 6 / 3 x 8 Meter) CHF 350.–
Bühne (gross: 4 x 8 / 3 x 10 Meter) CHF450.–
Beamer inkl. Leinwand gratis
Lichtstrahler LED max. 6 Stk. CHF 25.– pro Stück

TRANSPORT
Sie möchten an verschiedenen Orten feiern oder während der Feier ein Kulturprogramm zwischenschalten? Ob Pferdekutsche, Oldtimer, Bus, Dampfer oder Helikopter – wir haben die passenden Kontakte für Sie.

V

VEGETARIER/VEGANER
Gerne bereiten wir Ihnen auch vegetarische Gerichte zu. Die Anzahl der Vegetarier/Veganer bzw. Allergiker melden Sie uns einfach vor dem Anlass, damit der Küchenchef das Menü anpassen kann.

IHR ANLASS VON A–Z
Bis ins letzte Detail

VERLÄNGERUNG
Bei uns können Sie bis 3.00 Uhr feiern! Bitte besprechen Sie mit uns Ihren gewünschten Zeitrahmen, damit wir entsprechend disponieren können. Ab Mitternacht verrechnen wir für die gemeldete Gesamtpersonenanzahl des Anlasses folgende Zuschläge:

bis 50 Personen	CHF 200.00
50-100 Personen	CHF 300.00
Ab 100 Personen	CHF 350.00

VERTRAGSBEDINGUNGEN
Für Ihre Veranstaltungsbuchung gelten unsere allgemeinen Vertragsbedingungen (siehe letzte Seite der Dokumentation).

W

WEINE
Unser Weinkeller ist ausgezeichnet assortiert – wir verfügen über eine attraktive Auswahl an Schweizer und internationalen Weinen und beraten Sie fachmännisch. Sollten wir Ihren Lieblingswein nicht im Weinkeller haben, besorgen wir ihn für Ihren Anlass gerne.

Z

ZAHLUNG
Wir behalten uns vor, eine Vorauszahlung in Höhe des gebuchten Menüpreises zu verrechnen.

ZAPFENGELD
Zapfengeld verrechnen wir, wenn Sie Ihre Getränke selbst mitbringen.

Weine	CHF 35.– / 75cl-Flasche
Champagner	CHF 45.– / 75cl-Flasche
Spirituosen	CHF 55.– / 75cl-Flasche

(ohne Mischgetränke)

ZEITPLAN
Damit wir einen reibungslosen Service-Ablauf gewährleisten können, bitten wir Sie um ein Programm Ihres Anlasses.

ZIGARREN
Der klassische Abschluss eines grossartigen Abends. Wir halten eine Auswahl an ausgezeichneten Zigarren in unserem Humidor bereit. In unserer Bartli-Bar sind Raucher und Nichtraucher herzlich willkommen. Alle anderen Hotelbereiche sind rauchfrei.

ZIMMER
Gerne reservieren wir für Sie und Ihre Gäste ein Zimmerkontingent mit See- und/oder Bergsicht. Damit Sie und Ihre Gäste den «edlen Tropfen» so richtig geniessen können, profitieren Sie von einer Reduktion auf die gebuchte Zimmerkategorie.

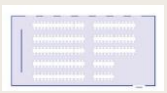
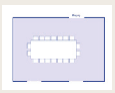
Eine Übernachtung beinhaltet unter anderem folgende Leistungen: reichhaltiges Frühstücksbuffet, Minibar, Kaffee- & Teeset im Zimmer, Zugang zu Fitness und SPA Bereich, Hotelfahrräder sowie das hoteleigene Seebad.

RÄUME ZUM FEIERN
Gestaltungsvorschläge

FESTLICHE AMBIANCE

Suchen Sie eine aussergewöhnliche Location direkt am See mit Blick auf die Berge? Ob Geburtstag, Hochzeit, Jahrestag, Taufe oder einfach das Leben feiern, unsere historischen Räumlichkeiten besitzen alle einen eigenen Charme, der schon seit 1870 auf seine Besucher wirkt.

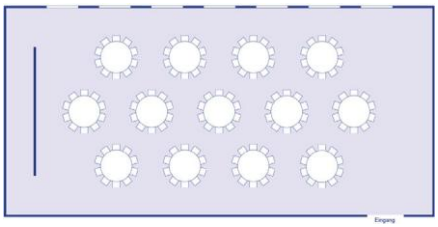
Um den Abend in vollen Zügen zu geniessen, empfehlen wir Ihnen, ein Zimmer bei uns zu buchen. Der Aufenthalt lohnt sich. Ankommen, feiern, geniessen und dann entspannen.

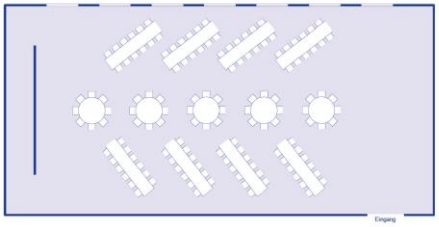
Saal	Fläche in m²	Höhe in m	Apéro/Cocktail (stehend)	Bankett runde Tische (ohne Tanzfläche)	Bankett runde Tische mit Fischgräten	Bankett GV-Bestuhlung	Block
Mythensaal	351	7.4	400	170	230	300	
Rütlisaal	272	3.4	300	150	172	230	
Rütli 1	136	3.4	130	60	84	100	
Rütli 2	136	3.4	130	60	84	100	
Sust-Stube	92	2.3		40 (Blöcke)		50	24
Schoeck-Salon	44	3.1	40	28		24	24

MYTHENSAAL

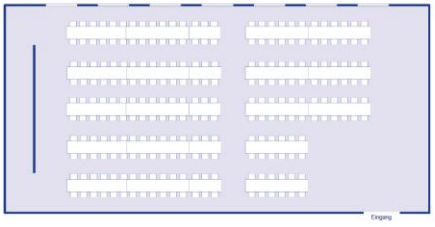
Der aussergewöhnliche Saal lässt Ihr Fest zu einer grossartigen Erinnerung werden. Das ehrwürdige Ambiente eignet sich sehr gut für grössere Anlässe. Ein traditionelles, historisches und gediegenes Ambiente trifft auf Kulinarik und aufgestellte Mitarbeiter. Klassischer Raum mit runden Wandbögen, eleganten Kronleuchtern, hohen Wänden und Teppichboden.



Bankett runde Tische



Bankett runde Tische mit Fischgräten



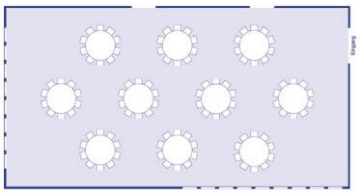
Bankett GV-Bestuhlung

RÄUME ZUM FEIERN
Gestaltungsvorschläge

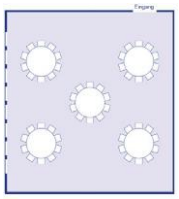
RÜTLISAAL
Geschichte trifft Moderne. Die Aussicht von unserem neu erbauten Rütlisaal zeigt Richtung Rütli und See. Der Rütlisaal ist in zwei gleichwertige Räume trennbar. Moderne, grosse Fensterfronten, zeitgemässe Infrastruktur und Parkettboden.

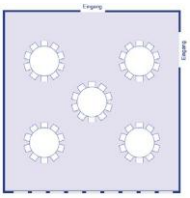
RÜTLI 1
Hinterer Raum mit grosser Fensterfront Richtung Garten.

RÜTLI 2
Vorderer Raum mit grosser Fensterfront in Richtung Seepromenade.

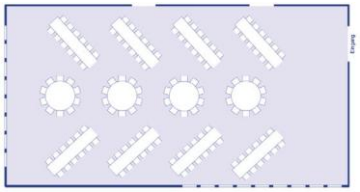


Bankett runde Tische

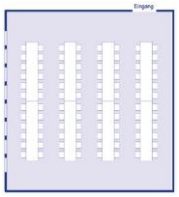


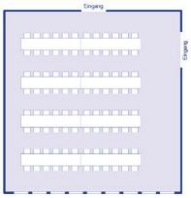


Bankett runde Tische

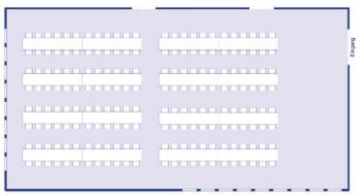


Bankett runde Tische mit Fischgräten





Bankett GV-Bestuhlung



Bankett GV-Bestuhlung

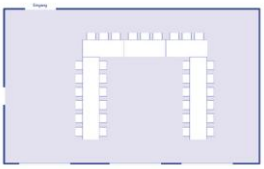
RÄUME ZUM FEIERN
Gestaltungsvorschläge

SUST-STUBE

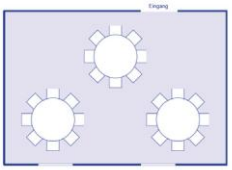
Der Apfel, das Symbol des Schweizer Freiheitskämpfers Wilhelm Tell. In der neuen Sust-Stube haben wir den Apfel zum Hauptmotiv des kleinen Bankettraumes gestaltet, sein diagonaler Querschnitt ist in die Holzwand geprägt. Die Sust-Stube ist modern und einladend. Sie zeigt direkt zum See und befindet sich im Erdgeschoss. Von hier aus kann man das Flanieren auf der Seepromenade beobachten. Stimmungsvoll, gemütlich, modern, mit schönem Parkettboden.

SCHOECK-SALON

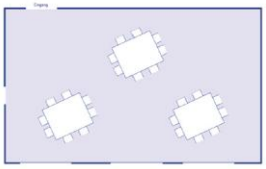
Der historische Schoeck-Salon liegt im 1. Obergeschoss. Er ist zeitgetreu aus dem Jahr 1870 erhalten und für kleine und feine Anlässe bis ca. 28 Personen geeignet. Die kleine Veranda zeigt auf den See. Hier ist man im eleganten Rahmen unter sich. Runde Fensterbögen mit Terrasse, historischer Parkettboden, Cheminée (nicht funktionsfähig), hoher Raum, klassisches Ambiente.



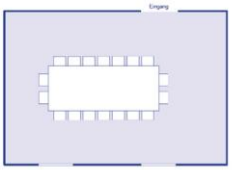
Bankett U-Form



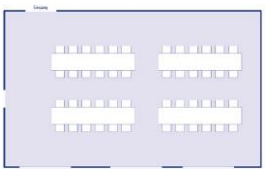
Bankett runde Tische



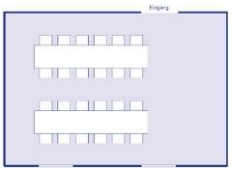
Bankett Blöcke



Bankett Block-Bestuhlung



Bankett GV-Bestuhlung



Bankett GV-Bestuhlung

APÉRO-HÄPPCHEN

Kulinarisches Angebot

Preis pro Stk.CHF

CANAPÉ-HÄPPCHEN (1/4 TOAST, MIND. 8 STK. PRO SORTE)	
Salami, Schinken, Käse, Ei	2.00
Kräuter-Hüttenkäse-Gemüsetatar	2.00
Bündnerfleisch, Rauchlachs, Rohschinken	3.00
Rindstatar, Krevetten, Gänseleber	4.00

BAGUETTES (GESCHNITTEN IN 12 STK., MIND. 1 BAGUETTE PRO SORTE	
Thon	18.00
Rauchlachs	24.00
Schinken	18.00
Salami	18.00
Rohschinken	24.00
Roastbeef	24.00
Käse	18.00
Ei	18.00
Tomaten-Mozzarella	18.00

AUS DEM BACKOFEN (MIND. 10 STK. PRO SORTE)	
Frisches Blätterteiggebäck (Kümmel, Käse, Mohn, Sesam, 4 Stk.)	2.00
Assortierte Küchlein (Lauch-Speck, Käse-Brokkoli, Tomate-Käse)	2.50
Käseschnittli	2.50
Schinkengipfeli	2.00
Crostini mit Kräuterbutter	2.00

Preis pro Stk.CHF

WEITERE KALTE HÄPPCHEN (MIND. 10 STK. PRO SORTE)	
Bruschetta mit Tomaten, Basilikum und Mozzarellaperlen	2.50
Crostini mit Rindstatar	3.50
Focaccia gefüllt mit Frischkäse und Peperoni	2.50
Grissini mit Rohschinken	3.50
Lachstatar im Cornet mit Guacamole und Sauerrahm	3.50
Zucchettirolle gefüllt mit Kräuterfrischkäse	3.00
Kalte Vichyssoise mit Kernöl	2.50
Trockenfleischplatte mit Coppa, Mostbröckli, Bündner-fleisch, Rohschinken und Käse (Platte für 6 Personen)	48.00
Parmesan (Schale für 4 Personen)	20.00
Gemischte marinierte Oliven (Schale für 4 Personen)	10.00
Rohe Gemüsestängeli im Kabis serviert mit drei Saucen (1 Kabis = ca. 10 Personen)	15.00

WEITERE WARME HÄPPCHEN (MIND. 10 STK. PRO SORTE)	
Tandoorisüpplein mit Jakobsmuschel	3.50
Fleischbällchen mit Mango-Peperonisauce	3.00
Krevetten im Knuspermantel mit pikanter süss-sauer Sauce	3.00
Frühlingsrolle oder Samosa mit Sweet-Chili-Sauce (vegetarisch)	2.50
Pouletspiess mit Erdnusssauce	3.50
Mini-Burger	4.00
Gebackene Falafelbällchen	1.50
Egliknusperli mit Tartarsauce	3.50

SÜSSE HÄPPCHEN (MIND. 10 STK. PRO SORTE)	
Tobleronemousse	3.00
Süssmostcrème	2.50
Brownies	2.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce	3.50
Mini Crèmeschnittli	2.50
Mini Berliner	2.50
Früchtespiessli	3.50
Limonen Panna cotta	3.50
Tiramisu	3.00
Assortierte Macarons	3.50

APÉRO-PAUSCHALEN UND APÉRO-RICHE

Kulinarisches Angebot

Buchbar ab 20 Personen / Preis pro Person CHF

BASIC APÉRO-PAUSCHALE	
1/2 Std.	18.00
1 Std.	32.00
3 Häppchen nach Wahl	
Weiss- und Rotwein gemäss unserem Restaurationsleiter	
Bier, Orangensaft, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	

MEDIUM APÉRO-PAUSCHALE	
1/2 Std.	27.00
1 Std.	43.00
6 Häppchen nach Wahl	
Weiss- und Rotwein gemäss unseres Restaurationsleiters	
Bier, Orangensaft, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	

DELUXE APÉRO-PAUSCHALE	
1/2 Std.	36.00
1 Std.	54.00
9 Häppchen nach Wahl	
Weiss- und Rotwein gemäss unseres Restaurationsleiters	
Bier, Orangensaft, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	

APÉRO-RICHE-ANGEBOT BASIC	40.00
KALT	
Portweinmelone im Serrano Schinken	
Körnerbaguette mit Graved Lachs und Dillsenf	
Assortierte Baguettes (2 Sorten nach Wahl)	
Crostini mit Tomaten-Basilikum	
WARM	
Gebackene Krevetten im Knusperteig an süss-sauer Sauce	
Tomatensüppli mit Basilikumöl	
Käseküchlein mit Rucola-Sauerrahm	
Poulet-Satay-Spiessli an Sweet-Chili-Sauce	

APÉRO-RICHE-ANGEBOT MEDIUM	55.00
KALT	
Portweinmelone im Serrano Schinken	
Körnerbaguette mit Graved Lachs und Dillsenf	
Assortierte Baguettes (2 Sorten nach Wahl)	
Rindstatar auf Parisettes	
Crostini mit Tomaten-Basilikum	
WARM	
Gebackene Krevetten im Knusperteig an süss-sauer Sauce	
Tomatensüppli mit Basilikumöl	
Käseküchlein mit Rucola-Sauerrahm	
Poulet-Satay-Spiessli an Erdnusssauce	
Rindsfiletwürfel mit Sauce Foyot, Kartoffelcuts	
SÜSS	
Passionsfruchtmousse	
Tiramisu	
Gebrannte Crème	
Crèmeschnittli	

APÉRO-RICHE-ANGEBOT DELUXE	68.00
KALT	
Portweinmelone im Serrano-Schinken	
Körnerbaguette mit Graved Lachs und Dillsenf	
Assortierte Baguettes (2 Sorten nach Wahl)	
Crostini mit Tomaten-Basilikum	
Rindstatar auf Parisettes	
Edelbrieespuma im Gläschen	
WARM	
Gebackene Krevetten im Knusperteig an süss-sauer Sauce	
Tomatensüppli mit Basilikumöl	
Käseküchlein mit Rucola-Sauerrahm	
Poulet-Satay-Spiessli an Erdnusssauce	
Rindsfiletwürfel mit Sauce Foyot, Kartoffelcuts	
Eglifilet mit Tartarsauce	
Risotto mit Steinpilzen	
SÜSS	
Passionsfruchtmousse	
Tiramisu	
Gebrannte Crème	
Crèmeschnittli	

VORSPEISEN UND SUPPEN

Kulinarisches Angebot

Unsere Menuvorschläge gelten ab 10 Personen als Einheitsmenu und sollten ca. 14 Tage vor dem Anlass definiert werden.
Für kleinere Gesellschaften stellen wir Ihnen gerne ein Menu aus unserer saisonalen à la carte-Speisekarte zusammen.

	Preis pro Person CHF
KALTE VORSPEISEN	
Grüner Salat mit Hausdressing	11.00
Gemischter Salat mit Hausdressing	14.00
San Marzano Tomaten-Mozzarellatürmlein an Basilikumpesto	15.00
Duett von Hauspastete und Pfefferterrine mit Waldorfsalat und Cumberlandsauce	18.00
Rindscarpaccio mit Parmigiano Reggiano an Trüffelöl	23.00
Trianon von geräuchtem Lachs, Forelle und Salatstrauss, Meerrettich	22.00
Glasnudel-Gemüsesalat mit gebratenen Krevetten süss-sauer	18.00
San Daniele Parmaschinken mit karamellisierter Pastec Melone	18.00
Innerschwyzer Salatsträusslein mit Trockenfleischheu an Balsamico	18.00
WARME VORSPEISEN / ZWISCHENGÄNGE	
Gebratene Riesenkrevetten auf Ratatouille an Limonensauce	22.00
Carnarolirisotto mit Morcheln, Parmesanspähne	18.00
Ziegenkäse mit Pfefferhonig kandiert auf Birnen-Traubensalat	16.00
Jakobsmuschelspiess auf feinen Nudeln mit Basilikumsauce	22.00
Trüffeltäschchen an Gewürzsauce, Focacciaknusper	18.00
Ravioli gefüllt mit Tomaten-Mozzarella an Salbeibutter	18.00
Blätterteigpastetli gefüllt mit Pilzragout an Cognacsauce	16.00
Gebackene Gemüserollen mit Avocadocrème	14.00
Rindfleisch-Satay auf Gemüsetaboulé an Kräutersauce	16.00
Zanderfilet mit der Haut gebraten auf Senfkohl, Café-de-Paris-Hollandaise	22.00
SUPPEN	
Tomatencremesuppe mit Pesto	12.00
Proseccorahmsuppe mit Focacciaknusper	12.00
Steinpilzessenz mit Blätterteighaube	13.00
Klare Zitronengrassuppe mit Krevettensalpikon	14.00
Asiatische Tandoorisuppe mit Poulet-Satay	14.00
Kraftbrühe mit Trüffeltäschchen mit Blätterteigkranz	14.00
Maiscreme mit Krevetten	13.00

HAUPTGERICHTE
Kulinarisches Angebot

Preis pro Person CHF

HAUPTGERICHTE FLEISCH	
Maispoulardenbrust auf Pilzragout an Basilikumrahmsauce	36.00
Schweinsfilet am Stück gebraten an Limonensauce	43.00
Glasiertes Kalbskarree mit Honigkruste an Calvadossauce	49.00
Roastbeef rosa gebraten an Portwein-Jus	48.00
Gebratenes Rindsfilet an Sauce Béarnaise	58.00
Surf & Turf: Rindsfiletmedaillons mit gebratenen Tiefsee-Krevetten an Sauce Béarnaise	60.00
Kalbsfilet an Café-de-Paris-Sauce	62.00
Glasierter Kalbsschulterbraten an Leutschner Rotweinsauce	38.00
Kalbsgeschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce	48.00

ZWISCHENGANG FISCH / HAUPTGERICHTE FISCH		
Sautiertes Felchenfilet mit Baummandeln an Gewürzsauce	22.00	36.00
Zanderfilet mit der Haut gebraten an Zitronengrassauce	24.00	34.00
Gedämpftes Saiblingfilet an Hummersauce	24.00	34.00
Sautierte Black-Tiger-Krevetten mit Sambal, Knoblauch und Kräutern	27.00	38.00
Gebratenes Steinbuttfilet mit Beurre blanc	36.00	49.00

HAUPTGERICHTE VEGETARISCH	
Kichererbsenbällchen-Spiess an Madrassauce	26.00
Rauchtofu im Kokosmantel an Zitronen-Ananassauce	28.00
Spinatknödel mit Ricottafüllung an Tomatensalsa	26.00
Gemüseschnitzel an Basilikumsauce	26.00
Tofu-Kräuterpiccata auf Gemüseragout an Limonensauerrahm	26.00

HAUPTGERICHTE VEGAN	
Quinoaschnitzel auf Kichererbsen-Gemüsecurry	28.00
Räuchertofuspiess auf Zucchettispaghetti mit Pesto rosso	28.00
Sojageschnetzeltes mit Gemüse an Ananas-Curry-Sauce	28.00

Sämtliche Hauptgerichte werden mit saisonalem Gemüse und der Beilage Ihrer Wahl serviert..

BEILAGEN	
Neue Bratkartoffeln	Dampfkartoffeln
Williamskartoffeln	Risotto
Kartoffelkroketten	Parfumreis
Kartoffelgratin	Trockenreis
Kartoffelstock	Nudeln
Schmelzkartoffeln	Schupfnudeln
Savoyer Kartoffeln	Bramata
Röstigaletten	

SÜSSSPEISEN
Kulinarisches Angebot

	Preis pro Person CHF
DESSERTS SERVIERT	
Schokoladenmousse «Black & White»	14.00
Tiramisu nach Art des Hauses mit Schokoladensauce und Beeren	15.00
Muotathaler Rahmkirschtorte garniert	9.00
Karamellköpfli mit Rahm	9.50
Eisauflauf Grand-Marnier mit Früchtesauce	15.00
Maracaibo-Schokoladen-Schnitte mit Limettensauce	16.50
Kaffeemousse mit karamellisierten Apfelspalten	12.00
Limetten Panna cotta mit Mangosorbet	15.00
Schokoladenschnitte mit Waldbeerenkompott (gluten- & laktosefrei)	15.00

DESSERTBUFFET (AB 20 PERSONEN)	
Panna cotta mit saisonaler Früchtesauce	
Tiramisu nach Art des Hauses	
Gebrannte Crème	
Apfelstrudel mit Vanillesauce	
Früchtewähe (Saisonal)	
Crème brûlée	
Rahmkirschtorte/Schwedentorte/Schwarzwäldertorte	
Meringues mit Rahm	
Fruchtsalat	
Früchtemousse (Saisonal)	
Brownies	
Mini Crème-Schnittli	
Auswahl Pralinen	
Sorbets und Glace (Saisonal)	
Schokoladenbrunnen mit Früchtespiess	
5 Komponenten Ihrer Wahl ohne Käse	17.00
7 Komponenten Ihrer Wahl ohne Käse	20.00
9 Komponenten Ihrer Wahl ohne Käse	23.00
12 Komponenten Ihrer Wahl ohne Käse	26.00
mit zusätzlicher Käseplatte	+6.00

ZUM KAFFEE	
Friandises 4 Stk.	6.00
Pralines 4 Stk.	8.00

SAISONALE MENUVORSCHLÄGE
Kulinarisches Angebot

Frühlings-Menu *(ab 10 Personen, von März bis Mai)*

Kräuter-Frischkäsemousse auf Rucolasalat
Tomatenvinaigrette
—
Spargelcrèmesuppe mit Spitzen
—
Gebratenes Kalbskarree an Morchelrahmsauce
Neue Bratkartoffeln
Gemüseallerlei
—
Meli Melo von frischen Erdbeeren und Erdbeermousse
in der Schokoladentulpe
—
3- Gang: CHF 78.00
4- Gang: CHF 92.00

Sommer-Menu *(ab 10 Personen, von Juni bis September)*

Sommerlicher Salatstrauss mit gebratenenen Riesenkrevetten
an Limonendressing
—
Basilikumsuppe mit Briochecroûtons
—
Rosa gebratenes Roastbeef an Sauce Choron
Savoyer Kartoffeln
Gemüseallerlei
—
Aprikosen-Rahmgefrorenes mit Himbeer-Minzensauce
—
3- Gang: CHF 78.00
4- Gang: CHF 92.00

SAISONALE MENUVORSCHLÄGE
Kulinarisches Angebot

Herbst-Menu *(ab 10 Personen, von Oktober bis November)*

Nüsslisalat in der Knusperschale
mit Nussdressing und Speckchips
—
Kürbis-Selleriesuppe mit Blätterteigstange
—
Am Stück gebratenes Hirschentrecôte an Holunderjus
Eierspätzli, Weissweinapfel mit Preiselbeeren
Rosenkohl und Edelkastanien
—
Zwetschgenkompott mit Zimtglace
—
3- Gang: CHF 72.00
4- Gang: CHF 86.00

Winter-Menu *(ab 10 Personen, von Dezember bis Februar)*

Winterliches Salatsträusslein mit Waldpilzen an Nussdressing
—
Kräutercrèmesuppe mit Balsamicoperlen
—
Rosa gebratenes Kalbskarree an Rosmarin-Honigsauce
Kartoffeltaler
Glasiertes winterliches Gemüse
—
Tiramisuschnittli mit Stracciatellaglace an Amarettisauce
—
3- Gang: CHF 78.00
4- Gang: CHF 92.00

BUFFETVORSCHLÄGE
Kulinarisches Angebot

Die Buffets finden (ausser BBQ) alle drinnen statt.

	Preis pro Person CHF
WALDSTÄTTERHOF-BUFFET (AB 40 PERSONEN)	92.00
VORSPEISENBUFFET	
Saisonales Crèmesüpplein	
Duett von Terrinen und Pasteten mit Cumberlandsauce	
Meli Melo von geräuchertem Lachs und Forellenfilet mit Meerrettichschaum	
Gemüseespuma mit Sauerrahm	
Trockenfleischvariation mit Essiggemüse	
Krevettensalat «Calypso»	
Kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit Tartarsauce	
Salate und Saucen	
HAUPTGANGBUFFET	
Kalbskarree mit Calvadossauce	
Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Béarnaise	
Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat an Tomatensalsa	
Kartoffelgratin	
Saisonales Gemüse	
DESSERTBUFFET	
Gebrannte Crème	
Felchlins Schokoladenmousse	
Saisonales Früchte Panna cotta	
Waldbeer-Zitronenschnittli	
Früchtespiegel	
Verschiedene Glace & Sorbets	

	Preis pro Person CHF
SCHWYZER-BUFFET (AB 40 PERSONEN)	78.00
VORSPEISENBUFFET	
Leutschner Rotwein-Brotsuppe	
Muotathaler Trockenfleisch	
Ochsenmaulsalat	
Kalter Schweinskarreebraten mit Dörrzwetschgen	
Geräuchertes Brunner Felchenfilet an Schnittlauch-Sauerrahm	
Wurst-Käsesalat, Gummelsalat, Rüebli-, Randen- und Bohnensalat	
Diverse Blattsalate, Garnituren und Saucen	
HAUPTGANGBUFFET	
Bauernschinken im Brotteig	
Chämibraten	
Buurebratwurst mit Zwiebelsauce	
Älplermagronen mit Apfelmus	
Rösti	
Saisonales Gemüse	
DESSERTBUFFET	
Meringues mit Schlagrahm	
Süssmostcrème	
Apfelwähe	
Felchlins Schokoladenmousse	
Muotathaler Rahmkirschtorte	
Schwyzer Käseauswahl	

BUFFETVORSCHLÄGE
Kulinarisches Angebot

Preis pro Person CHF

ITALIA-BUFFET (AB 40 PERSONEN)	86.00

VORSPEISENBUFFET

Vitello tonnato

Felchenfilet «Carpione»

Mediterranes Grillgemüse

Meeresfrüchtesalat

Büffelmozzarella und San Marzano Tomaten mit Basilikum

Tomatisierter Blumenkohl mit Oregano

Peperoni gefüllt mit Frischkäse

Parmaschinken San Daniele

Melonen-Duett

Geräucherte Pfeffersardinen an Rucolasalsa

HAUPTGANGBUFFET

Saltimbocca alla romana mit Barolojus

Gebratener Kabeljau auf Ratatouille

Tortellini Pesto

Ravioli all'Arrabbiata

Risotto milanese

Duett von Toskanischem Brokkoli und Karotten

DESSERTBUFFET

Tiramisu

Panna cotta

Kalter Marsalaschaum mit Amarettiknusper

Cassata Napoletana

Früchtespiegel

Zuppa Ingles

Stracciatellaglace, Pistazienglace, Limonensorbet

Preis pro Person CHF

BBQ-BUFFET (AB 40 PERSONEN, MAI BIS OKTOBER)	82.00

VORSPEISENBUFFET

Melonensichel

Griechischer Gemüsesalat mit Feta

Bohnensalat mit Thon

Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum

Mais-Ananassalat

Rauchfischplatte mit Meerrettichschaum

Diverse Blattsalate und Sauce

HAUPTGANGBUFFET

Schweins- und Kalbsbratwürste (mini)

Pouletschnitzel

Entrecôte

Spareribs

Krevettenspiess

Ofenkartoffeln, Sauerrahm

Maiskolben

Gemüsespiesse

DESSERTBUFFET

Früchtespiegel

Tobleronemousse

Früchtecrème

Saisonale Beeren

Apfelwähe

Diverse Glace und Saucen

MITTERNACHTS-IMBISS	
Chili con Carne (leicht pikant)	6.00
Hot Dog	6.00
Gulaschsuppe	6.00
Weisswürste mit Brezeln und süssem Senf	7.00
Käseplatte	10.00
Fleischplatte	10.00

FONDUE CHINOISE

À discrétion *(ab 40 Personen)*

Vorspeise

Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing

Bouillon

Gewürzbouillon mit gespickter Zwiebel (Lorbeer/Nelke) mit Sherry oder Glasnudeln

Fleisch

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch
Kalb- und Schweinefleischbrätbällchen

Vegetarisch

Tofu- und Seitanstücke

Garnituren und Saucen

Champignons in Essig, Peperoni mit Sambal, Blumenkohl mit Safran, Zucchetti mit Kräutern, Silberzwiebeln, Sojasprossen, Senffrüchte, Quark mit Gurken und Dill, Tartaresauce, Cocktailsauce (pikant), Mango-Zitronenchutney, Sauerrahm mit Knoblauch und Basilikum, Piri-Piri, grüne Curry-Paste, frischer Meerrettich geraspelt, Chilisauce mit Sesam, Ingwer, Sojasauce und Sambal

Beilagen

Pommes frites und Reis

Dessert

Überraschung unseres Küchenchefs

—

CHF 72.00 / Person

EXKLUSIV-BRUNCH

Buffet *(ab 40 Personen)*

Reichhaltiges Frühstücksbuffet

Assortierte Gipfeli, Brötchen und Brote, Butterzopf
Butter, Honig, Konfitüren
Frische und eingelegte Früchte, Fruchtsalat
Birchermüesli, Joghurt, Cerealien
Kaffee, Tee und Milchgetränke
Orangen-, Multivitamin- und Apfelsaft
Prosecco und Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Erlesene Spezialitäten von Vorspeisen

Rauchfisch-, Trockenfleisch- und Aufschnittplatte
Terrinen, Pasteten, Mousse
Käsespezialitäten
Angemachte Salate und assortierte Blattsalate
Verschiedene Saucen und Garnituren

Drei genüssliche Hauptgänge

Zwei verschiedene Fleischgerichte
Vegetarisches Gericht
Gemüseauswahl
Stärkebeilage

Himmlische Dessertträume

Glace, Sorbets, Früchtewähen, Cremen, Mousse, Torten, Kuchen, Pâtisserie und saisonale süsse Überraschungen

—

CHF 75.00 / Person
CHF 38.50 / Kind (7–12 Jahre)
Kinder bis 6 Jahre gratis
von 10.00–15.00 Uhr oder nach Absprache
Es können gerne Wünsche für Ihren Hauptgang angegeben werden

HOCHZEITSPAUSCHALE

Heiraten Sie da, wo Churchill seine Flitterwochen verbrachte !

Mythensaal

Die zauberhafte Atmosphäre unseres Hauses, die festlichen Gerichte und unsere Beratung machen das Seehotel Waldstätterhof zum idealen Ort für Ihren schönsten Tag. Mit unserer umfassenden Hochzeitspauschale wird Ihr Fest noch attraktiver.

Wir machen Ihre Hochzeitsträume wahr. In einem persönlichen Gespräch erfahren wir Ihre Wünsche und besprechen die vielseitigen Menuvorschläge für Ihr Festessen. Vom Blumenschmuck über die Tischdekoration bis zum Ablauf der Hochzeitsfeier, unsere Hochzeitsspezialisten sind gerne für Sie da.

EMPFANG/APERITIF

Champagner, Weisswein, Bier, Mineral, Orangensaft, dreierlei Häppchen (1 Stunde). Wahl aus unseren Vorschlägen.

HOCHZEITSESSEN

Vier-Gang-Menu inkl. Dessertbuffet mit Hochzeitstorte, Weiss- und Rotwein, Bier, Mineral, Softgetränke, Kaffee oder Tee.
Wahl aus den Vorschlägen (S.22 – 23). Auswahl ausserhalb der Pauschale führt zu einem Aufpreis.

FESTSAAL

Saalmiete inkl. festlicher Tischdekoration von unserer Floristin, Teelichter, Menukarten, Stuhlhussen, Tanzfläche und Beamer mit Leinwand

FÜR DAS BRAUTPAAR

Hochzeitsnacht im romantisch dekorierten Seezimmer mit late Check-Out bis 14 Uhr

ab 50 Personen pro Person	CHF	240.–

HOCHEITSPAUSCHALE

Kulinarisches Angebot *(ab 50 Personen)*

Vorspeisen

—

Bunt gemischtes Blattsalatbukett mit Trockenfleisch an Hausdressing

—

Pfannkuchenroulade gefüllt mit Hüttenkäse begleitet von Salatbukett, Basilikumquark

—

San Marzano Tomaten-Mozzarellatürmlein an Basilikumpesto

—

Trianon von geräuchtem Lachs, Forelle und Salatstrauss, Meerrettich

Suppen

—

Proseccorahmsuppe mit Kakao

—

Tomatensuppe mit Basilikumöl

—

Kraftbrühe mit Gemüsewürfel, Blätterteiggebäck mit Parmesan

Hauptgänge Fleisch

—

Maispoulardenbrust auf Pilzragout mit Risotto und Marktgemüse

—

Schweinsfilet am Stück gebraten mit Limonensauce, Nudeln, Marktgemüse

—

Glasiertes Kalbskarree mit Honigkruste an Calvadossauce
Schmelzkartoffeln, Marktgemüse

—

Roastbeef rosa gebraten an Portwein-Jus, Kartoffelgratin, Marktgemüse

Hauptgänge vegetarisch/vegan

Spinatknödel mit Ricottafüllung an Tomatensalsa

—

Gebratene Tofumedaillons im knusprigen Cornflakesmantel an Pesto rosso, buntes Bulgur-Gemüseallerlei

—

Quinoa-Burger auf Gemüse-Sirtema-Ratatouille an Pastinaken-Basilikumsauce

Dessertbuffet und Hochzeitstorte

4-6 Komponenten aus den Dessertbuffet-Vorschlägen (S. 14)

HOCHZEITSPAUSCHALE

Apero-Häppchen und Weine *(ab 50 Personen)*

KALT

Einfache Canapés (Gekochter Schinken, Salami, Eier, Käserose)

Tomaten-Mozzarella-Spiesschen

Rohe Gemüsestängeli im Kabis serviert mit drei Saucen

Grissini mit Rohschinken, Pestoquark

Crêpeschnittchen mit Lachs und Crème fraîche

WARM

Schinkengipfeli

Fischknusperli

Kleine Frühlingsrollen mit zweierlei Saucen

WEISSWEIN

Goldküste Gebr. Kümin Freienbach
Müller-Thurgau, Blauburgunder/Federweisser

Pinot Gris de Neuchâtel AOC Château d'Auvernier
Pinot Gris

Ville de Sierre AOC Diego Mathier
Chasslas

Chevalier Alexis Lichine Chardonnay Languedoc-Roussillon
Chardonnay

Regaleali bianco Tasca d'Almerita Sizilien
Inzolia, Grecanico, Cataratto

Il Governo Nobile Bianco Selezione Fellini Bianco Toscano IGT
Chardonnay, Malvasia, Moscato, Trebbiano

San Giovanni della Sala Antinori - Castello della Sala Umbrien
Grechetto, Pinot bianco, Procanico, Viognier

Verdejo Ramon Bilbao Rueda
Verdejo

Rohstoff Cuvée weiss Hannes Reeh Burgenland
Sauvignon Blanc, Chardonnay, Weissburgunder

Weisser Burgunder Löss und Lehm Weingut Michael Andres, Pfalz
Weissburgunder

ROTWEIN

Pinot Noir „Lucifer" Diego Mathier Wallis
Blauburgunder

Colle Massari Montecucco Riserva DOC Colle Massari, Toskana ITA
Sangiovese, Ciliegiolo, Cabernet Sauvignon Barrique

Borgonero Rosso Toscana IGT Borgo Scopeto, Toskana
Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot

Mompertone rosso DOC Prunotto
Barbera, Syrah

Donna Marzia Primitivo IGP Salento Conti Zecca, Apulien
Primitivo

Cuvée Orgine AOC Chateau les Graves de Viaud, Côtes de Bourg
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec

Reserve de Don Carlos DO Bodega Valsangiacomo Valencia
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Bobal Barriques

Casa de la Ermita Crianza Casa de la Ermita Jumilla
Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Monastrell

Doña Maria Julio Bastos Alentejo
Aragonês, Cabernet Sauvignon, Alicante Bousche, Syrah,
Barriques

Passo Doble Masi Tupungato Mendoza
70% Malbec, 30% Corvina

ANLASS-CHECKLISTE
Organisationsunterstützung

Um Sie bei der Organisation Ihres Anlasses zu unterstützen, haben wir für Sie eine Checkliste zusammengestellt.

Untenstehend finden Sie einige sinnvolle Anregungen, damit bei Ihrem Fest nichts vergessen geht.

- ☐ *Apéro vor dem Essen gewünscht?*
- ☐ *Aperitif-Häppchen und Getränke ausgewählt?*
- ☐ *Menuauswahl gemacht?*
- ☐ *Wein ausgewählt?*
- ☐ *Kinder, Allergiker, Vegetarier etc. gemeldet?*
- ☐ *Blumen oder sonstige Dekoration gewünscht oder bereits organisiert?*
- ☐ *Bestuhlungswunsch festgelegt?*
- ☐ *Freie Sitzordnung oder Tischplan und Tischkärtchen erstellt?*
- ☐ *Musik oder sonstige Unterhaltung gewünscht und organisiert?*
- ☐ *Wünsche der Künstler berücksichtigt? (Garderobe etc.)*
- ☐ *Verpflegung Künstler Menu oder à la carte separat?*
- ☐ *Titel für Menukarte überlegt?*
- ☐ *Rahmenprogramm geplant beziehungsweise organisiert?*
- ☐ *Zeitlicher Ablauf während des Anlasses definiert? Pausen zwischen den Gängen?*
- ☐ *Sollen Spirituosen aktiv angeboten werden?*
- ☐ *Kontaktperson definiert?*
- ☐ *Rechnungsinformationen definiert? (Was geht auf Einzelrechnung der Gäste, was auf Gesamtrechnung?*
- ☐ *Zimmerkontingent gewünscht und reserviert?*
- ☐ *Zimmerliste durch Veranstalter? Oder reservieren die Gäste individuell?*
- ☐ *Sonstiges:* _____

ALLGEMEINE VERTRAGSBEDINGUNGEN

1. Geltungsbereich

1.1. Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für Verträge sämtlicher Dienstleistungen über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen sowie Hotelzimmern des Seehotel Waldstätterhof (nachfolgend Hotel genannt) für Veranstaltungen wie Bankette, Seminare, Tagungen, Caterings etc. sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels, wie Verpflegung und Übernachtung. Die aktuellen AGB sind jeweils auch auf der Homepage des Hotels aufgeschaltet.

2. Vertragsabschluss

2.1. Anschliessend an Ihre Reservation erhalten Sie eine Reservationsbestätigung zugestellt. Dieser Vertrag ist für das Hotel erst verbindlich, wenn er durch den Auftraggeber schriftlich rückbestätigt ist. Wird der Vertrag nicht innert 14 Tagen unterzeichnet dem Hotel retourniert, so behält sich dieses das Recht vor, über die reservierten Daten zu verfügen.

2.2. Optionsdaten (Offerten, Auftragsbestätigungen usw.) sind für beide Parteien verbindlich. Das Hotel kann nach Ablauf der Optionsfrist automatisch über die reservierten Räumlichkeiten/Zimmer verfügen.

2.3. Die Seminar- und Bankettdokumentation sowie die aktuelle Zimmerpreisliste sind integrierter Bestandteil der Allgemeinen Vertragsbedingungen. Die auf der Homepage publizierten Preise haben ihre Gültigkeit erst, wenn sie vom Hotel schriftlich bestätigt worden sind. Änderungen bleiben vorbehalten.

3. Leistungen, Preise, Zahlungen

3.1. Die auf dem Reservationsvertrag festgehaltenen Abmachungen bilden die Grundlage für die Leistungserbringung des Hotels.

3.2. Änderungen des Reservationsvertrages bedürfen der Schriftlichkeit (E-Mail, Fax, Post)

3.3. Beginn und Ende der Veranstaltung werden im Vertrag festgelegt. Änderungen der vereinbarten Zeiten bedürfen der Zustimmung des Hotels.

3.4. Bei Überbuchungen behält sich das Hotel das Recht vor, im Einzelfall Gäste in eine möglichst gleichwertige Unterkunft auszuquartieren. Die vereinbarten Preise schliessen den jeweiligen gesetzlichen Mehrwertsteuersatz ein. Eventuelle Erhöhungen der Mehrwertsteuer gehen zu Lasten des Veranstalters.

3.5. Falls der Besteller nicht gleichzeitig Veranstalter ist, haftet dieser mit dem Veranstalter solidarisch für den gesamten Rechnungsbetrag.

3.6. Der Rechnungsbetrag wird ohne jeden Abzug innert 10 Tagen nach Rechnungsstellung zur Bezahlung fällig. Bei Eintritt des Zahlungsverzuges beträgt der Verzugszins 5%.

3.7. Das Hotel ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.

4. Teilnehmerzahl

4.1 Der Auftraggeber verpflichtet sich, die Teilnehmerzahl möglichst frühzeitig zu melden. Abweichungen von mehr als 20% müssen mind. vier Wochen vor dem Veranstaltungstermin schriftlich gemeldet werden. Die definitive Teilnehmerzahl muss spätestens 48 Stunden vor dem Anlass schriftlich mitgeteilt werden. Diese Personenzahl dient als Basis für die Minimalrechnungsstellung.

4.2. Dispositionen bei veränderter Teilnehmerzahl: Das Hotel ist berechtigt, bei Abweichungen von mehr als 10% der ursprünglich vorgesehenen Veranstaltungsteilnehmer die für die Veranstaltung in Aussicht genommenen Räumlichkeiten der veränderten Teilnehmerzahl anzupassen. Allfällig dadurch entstehende zusätzliche Fremdkosten gehen zu Lasten des Veranstalters.

5. Annullation der Reservation

5.1. Absagen der Reservation betreffend Seminare/ Kongresse/Anlässe müssen dem Hotel durch den Kunden möglichst frühzeitig und schriftlich mitgeteilt werden. Wird die Reservation vollumfänglich abgesagt, ohne dass das Hotel dies zu vertreten hat, verrechnet das Hotel dem Kunden folgende Annullationspauschalen der reservierten Leistung:

- Absage 0 – 5 Tage vor dem Anlass 100 %
- Absage 6 – 14 Tage vor dem Anlass 75 %
- Absage 15 – 60 Tage vor dem Anlass 50 %
- Absage bis 60 Tage vor dem Anlass kostenlos

5.2. Hat das Hotel begründeten Anlass zur Annahme, dass die Veranstaltung oder das Arrangement den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hotels gefährden kann, so ist das Hotel berechtigt, den Reservationsvertrag jederzeit entschädigungslos aufzulösen.

5.3. Im Falle höherer Gewalt, auf behördliche Anordnung hin sowie bei Nichteinhaltung der vertraglich vereinbarten Vorauszahlung (Ziffer 3.7) ist das Hotel berechtigt, entschädigungslos vom Vertrag zurückzutreten.

6. Geschäftsbediungungen für Reisegesellschaften

6.1. Gruppen im Sinne dieser AGB sind Reisegruppen mit einer Mindestzahl von gebuchten 16 Personen. Es erfolgt gemeinsame An- und Abreise. Es wird nur eine Gesamtrechnung erstellt und gegebenenfalls dem Reiseleiter übergeben. Für eine Gruppe mit weniger als 15 Personen gelten die Preise für Einzelreisende. Aufgrund individueller Vereinbarungen können je nach Verfügbarkeit und Nachfrage Gruppenpreise gewährt werden.

6.2. Der Kunde wird gebeten, die provisorische Zimmerliste bis 30 Tage vor Anreise bekannt zu geben. Die Meldung der definitiven Teilnehmerliste muss bis 5 Tage vor der Anreise erfolgen. Diese gemeldete Anzahl Teilnehmer wird in Rechnung gestellt, auch wenn bedeutend weniger Gäste an der Reise teilnehmen werden. Die Ankunft der Reisegruppe wird nachmittags zwischen 14.00 und 18.00 Uhr erwartet. Abweichungen von dieser Regelung müssen vorgängig vereinbart werden, in Notfällen muss sich der Reiseleiter telefonisch im Hotel melden und die neue Ankunftszeit bekannt geben. Findet das Abendessen später als 21.00 Uhr statt behält sich das Hotel vor, einen Unkostenbeitrag von CHF 5.00 pro Teilnehmer zu erheben.

6.3. Bei allfälliger Annullation der ganzen Reise bitten wir den Kunden, uns dies so rasch wie möglich schriftlich mitzuteilen. Für Absagen, die uns kurzfristig bekannt gegeben werden, verrechnen wir dem Kunden folgende Annullationskosten der reservierten Leistungen

- Absage 0 – 5 Tage vor dem Anlass: 100 %
- Absage 6 – 14 Tage vor dem Anlass 75 %
- Absage 15 – 30 Tage vor dem Anlass 50 %
- Absage bis 30 Tage vor dem Anlass kostenlos

7. Schäden / Lärmemissionen

7.1. Der Kunde haftet gegenüber dem Hotel für alle Beschädigungen und Verluste, die durch ihn bzw. durch seine Hilfspersonen oder Teilnehmer verursacht werden, ohne dass das Hotel dem Kunden ein Verschulden nachweisen muss. Betreffend den vom Kunden, vom Veranstalter, von Referenten, Teilnehmern oder Dritten eingebrachten Sachen, Kleider oder Materialien lehnt das Hotel jede Haftung für Diebstahl und Beschädigungen ab.

7.2. Bei Anlässen mit Musik und Unterhaltung bestimmt das Hotel die Lautstärke. Andere Veranstaltungen bzw. Gäste dürfen nicht belästigt werden.

8. Anlieferung

8.1. Für Ausstellungsgut und/oder mitgebrachte Technik stehen im Hotel keine Lagerräume zur Verfügung. Wir bitten Sie, Material so kurzfristig wie möglich anzuliefern und bis spätestens 24 Std. nach dem Anlass wieder abzuholen.

9. Gewährleistung

9.1. Störungen an den vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen Einrichtungen werden vom technischen Personal sofort behoben und berechtigen daher nicht zu einer Reduktion des Arrangement-Preises. Kann eine Störung nicht behoben werden, reduziert sich der Arrangement-Preis um den Betrag der Miete für die technische Einrichtung.

10. Speis und Trank

10.1. Speis und Trank sind grundsätzlich vom Hotel zu beziehen. Für Speisen und Getränke, die der Veranstalter selber mitbringt, übernimmt das Hotel keinerlei Haftung. Das Hotel kann sich jederzeit weigern, mitgebrachte Lebensmittel an Gäste abzugeben.

10.2. Zubereitung und Verarbeitung von Lebensmitteln im Hotelzimmer: Es ist untersagt, Lebensmittel im Gästezimmer zu verarbeiten. Das Erwärmen von Speisen ist strengstens verboten, da der Anschluss von elektrischen Geräten zu Störungen und Kurzschlüssen führt. Dies stellt eine potenzielle Brandgefahr da. Alle Kosten, die durch unbefugtes Benutzen von elektrischen Geräten des Gastes entstehen, werden in Rechnung gestellt.

10.3. Durch die Geruchsemmission weiterverarbeiteter Speisen werden andere Gäste erheblich in den Hotelzimmern gestört. Wir weisen Sie darauf hin, dass Massnahmen zu Beseitigung des Geruchs (Spezialreinigung des Zimmers) von uns in Rechnung gestellt werden.

11. Werbung

11.1. Zeitungsanzeigen und sonstige Werbung (Fahnen und Ausstellungsgut) mit Hinweis auf Veranstaltungen im Hotel bedürfen der vorherigen Zustimmung des Hotels.

Anwendbares Recht

12.1. Auf diesen Reservationsvertrag ist ausschliesslich schweizerisches Recht anwendbar. Gerichtsstand für alle Differenzen aus der vorliegenden Vereinbarung ist die Gemeinde Ingenbohl-Brunnen SZ.

Brunnen, im Januar 2023

Seehotel Waldstätterhof AG
CH-6440 Brunnen
Tel. 041 825 06 06; Fax 041 825 06 00
e-Mail: info@waldstaetterhof.ch
www.waldstaetterhof.ch