



Bankett-Dokumentation

Liebe Gäste

Herzlich Willkommen im Buchserhof! Wir freuen uns, Ihnen mit dieser Dokumentation unser Haus mit den verschiedenen Bankett-Möglichkeiten vorzustellen.

Schöne Erinnerungen bleiben ein Leben lang!

Sei es Taufe, Konfirmation, Kommunion, Weihnachtsfeier, Firmung, Märchen-Hochzeit, Vereisanlässe, Firmenfeier oder Omas runder Geburtstag – im Buchserhof werden Ihre schönsten Feste zum ganz besonderen Erlebnis und bleiben Ihren geladenen Gästen in bester Erinnerung! In unseren verschiedenen Event- und Banketträumen findet jede Gesellschaft, mit 10 oder 100 Personen mit festlicher Atmosphäre und einem ausgezeichneten Service den geeigneten Platz. Wir helfen Ihnen selbstverständlich bei der Organisation Ihrer Feier, bei der Planung des Rahmenprogrammes und stellen auch gerne Ihr Wunsch-Menü zusammen.

Unsere Banketträume

	Bankettraum Alvier	Bankettraum Margelkopf
Kapazität / Bestuhlung	70 Personen / U-Form 72 Personen / Fischgrat 72 Personen / Rund 40 Personen / Block	24 Personen / U-Form 36 Personen / Fischgrat 36 Personen / Rund 20 Personen / Block
Fläche	105 m ² (15m x 7m)	50 m ² (7.5m x 6.5m)
Höhe	2.75 m	2.75 m

	Speisesäli	Dachgarten
Kapazität / Bestuhlung	28 Personen / U-Form 36 Personen / individuell	80 Personen stehend ideal für Apèro
Fläche	52 m ² (9m x 5.8m)	112.5 m ² (15m x 7.5m)
Höhe	2.75 m	

Aperitifs

Getränke

5 dl	Wartauer Wysse	22.50	7.5 dl	Saxer Assemblage	44.00
5 dl	Féchy la Côte AOC	22.00	7.5 dl	Maienfelder Cuvée	49.00
5 dl	Chardonnay Altstätten	23.50	7.5 dl	Mont sur Rolle Grand cru	43.00
5 dl	Sauvignon Blanc Altstätten	23.50	7.5 dl	Prosecco brüt	39.00
			7.5 dl	Bleu Nuit Doux	44.00
			7.5 dl	Grabser Chlepfmost	43.00
	Früchtebowle mit Alkohol	42.00/Lt.		Mineralwasser / Süssmost	8.80/Lt.
	Früchtebowle o. Alkohol	22.00/Lt.		Orangenjus (Granini)	12.00/Lt.

Snacks

Salzgebäck (Chips, Nüssli, Salzstengeli) – pro Glas (ca. 90gr. / 3 Pers.)	4.50 / p.P.
Hausgemachte Blätterteigstange (Käse, Mohn, Sesam etc.) – 2 Stk.	4.00 / p.P.

Canapées

mit Salami, Schinken, Käse, Thon, Ei, Tomaten-Mozzarella etc.	4.00 / Stk.
mit Lachs, Rohschinken, Bündnerfleisch, Beefsteak Tatar etc.	4.50 / Stk.

Diverse kalte Köstlichkeiten

Mini-Laugen-, Silser- oder Partybrötli durchmischt gefüllt	
mit Salami, Schinken, Käse, Fleischkäse, Thon, Ei, Tomaten-Mozzarella, etc.	4.00 / Stk.
mit Lachs, Rohschinken, Bündnerfleisch etc.	4.50 / Stk.
Tomaten-Mozzarella-Salat im Gläsli	4.00 / Stk.
Rauchlachs-Crêperolle auf Asialöffel	3.00 / Stk.
Kleine Melonenschnitze mit Bündner Rohschinken	2.50 / Stk.
Würfel von regionalem Käse mit Traube / Stück Parmesan mit Olive	2.50 / Stk.
Frischkäse-Praline mit Dörrfrüchten im Nussmantel auf Feigensenf	3.00 / Stk.
Diverse kalte Platten	ab 14.50 / p.P.

Diverse heisse Köstlichkeiten

Schinkengipfeli / Käseküchlein mini / gross	1.50 / Stk.	3.50 / Stk.
Minipizza / Mini-Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce		2.00 / Stk.
Mini-Frühlingsrollen auf Glasnudelsalat		4.00 / Stk.
Grossmutter's Rinds-Ghackets mit Hörnli		4.50 / Stk.
Hausgemachte Röstikugel gefüllt mit Alpkäse auf Sauerrahm		4.00 / Stk.
Steinpilz-Risotto		4.50 / Stk.
Falafel auf orientalischem Couscous		4.50 / Stk.
Rindfleischbällchen auf Ratatouille		4.50 / Stk.
Egliknusperli mit Sauce Tartar		4.00 / Stk.
Mini-Chipolata mit Mini-Röstitaler		4.50 / Stk.
Pouletbrust-Stick mit Steakhouse-fries und BBQ-Sauce		4.50 / Stk.
Pouletbrust-Würfel auf Kichererbsen-Gemüsecurry		4.50 / Stk.
Poulet-Thaicurry auf Basmatireis		4.50 / Stk.
Black-Tiger-Crevette auf Limettenrisotto		4.50 / Stk.
Diverse Süppli im 1dl Fläschli (z.B. Thai-Curry, Weinschaum, Tomatencreme, Kürbis-Kokos, Gazpacho etc.)		4.00 / Stk.

Süsse Häppchen und Mini-Pâtisserie

Diverse Crèmen, Panna-Cotta, Caramelköppli, Schoggi-Mousse,	4.00 / Stk.
Fruchtsalat portioniert in kleinen Gläsli	
Crèmeschnitten, Mohrenköpfe, Fruchtetörtchen, Schwedentörtli, Streuselschnitte etc.	

Suppen

Rind-Kraftbrühe mit Einlage (Kräuterflädli, Gemüse-Julienne oder Brunoise, Eierstich, Käseschnitten, etc.)	6.50
Klare Gemüsesuppe (Bauern- oder Pflanzeart mit Gemüse und Speck)	6.50
Verschiedene Gemüsecrèmesuppen (z. B. Broccoli, Karotten, Lauch, Kürbis, Blumenkohl, Spargel, Peperoni, Tomaten, Pilz, etc. je nach Saison)	7.00
Kraftbrühe Royal mit Sherry verfeinert	8.00
Saxer Weissweinschaumsüppi mit Rahmhaube und Randenschip	7.50
Rüeblicremesuppe mit Ingwer	7.00
Tomatensuppe mit Gin	8.00
Pastinakencrèmesuppe (saisonal)	7.00
Rassige Thai-Currysuppe mit Ananas	7.50
Süsskartoffel-Kokossuppe mit Kokoschips und Koriander	7.50
Grabser Mostsuppe mit hausgebackener Blätterteigstange	7.50
Kürbissuppe mit Kokosmilch	7.50
Steinpilzbouillon mit Teufelsschnitten	8.00
Mediterraner Gemüse-Cappuccino mit Milchschaum und getrockneten Blüten	7.50
Safranisierte Bouillon mit Fagottini als Einlage	8.50
Bündner Gerstensuppe	8.50

Salate und kalte Vorspeisen

Gemischte Blattsalate		7.00
Gemischte Blattsalate "Mimosa" mit gehacktem Ei		8.50
Cäsarsalat mit Parmesan		8.00
Grüner Blattsalat an Hausdressing mit warmen Speckwürfeli oder Pilzen		8.50
Gemischter Saisonsalat		9.00
Salatschale mit Gemüse- und Blattsalaten sowie Früchten (je nach Saison) an hellem Balsamico-Dressing		10.50
mit Bündnerfleisch-Streifen		12.50
mit Rauchlachs-Streifen		13.50
Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum (Saison)		12.50
Feldfrischer Nüsslisalat an Himbeerdressing		11.50
Feldfrischer Nüsslisalat "Mimosa" mit gehacktem Ei		12.50
Saftige Melonenschiffli mit Bündner Rohschinken		14.50
Tartar vom schottischen Rauchlachs mit Zwiebelringen, Kapern Meerrettich, kleine Salatblume, dazu ofenfrisches Partybrötli und Butter		15.50
Tartar vom Weiderind mit Zwiebelringen, Kapern kleine Salatblume, dazu ofenfrisches Partybrötli und Butter		17.50
Vorspeiseteller nach den Fantasien unseres Küchenchefs mit ofenfrischen Bürli und Butter		17.50
Reichhaltiges Salatbuffet 8 Salate, 6 Garnituren, 3 Salatsaucen (ab 20 Personen)	Preis pro Person ab	18.50
Reichhaltiges Vorspeisenbuffet (ab 30 Personen)	Preis pro Person ab	20.00

Warme Vorspeisen

Lachs-Zitronen-Filet auf Blattspinat	16.50
Egliknusperli mit Sauce Tartar und Salatstrüsschen	15.50
Black-Tiger-Crevetten auf Limetten-Risotto	16.50
Buntes Wokgemüse	
mit knusprigen Mini-Frühlingsrollen an sweet Chilisauce	14.50
mit Jakobsmuschel	16.50
Verschiedene gefüllte Teigtaschen mit passender Sauce und Parmesan (Kürbis, Spargeln, Steinpilz, Ricotta, Spinat je nach Saison)	15.50
Blätterteig-Pastetli gefüllt mit Pilzragout	13.50

Hauptgerichte

Vom Rind

Roastbeef "Englische-Art" 39.50
Sauce Bearnaise
Kartoffelgratin
Saisongemüse

Medaillon vom Rindsfilet „Madagaskar“ an Pfefferrahmsauce 47.00
Tagliatelle-Teigwaren
Saisongemüse

Rindsschmorbraten "Burgunder-Art" an Rotweinsauce 33.50
Kartoffelstock
Saisongemüse

Würfel vom Rinds-Entrecôte 35.50
an Thaicurrysauce oder Stroganowsauce
Butterreis

Vom Kalb

Kalbssteak mit Kräuterbutter 44.50
Röstikroketten
Saisongemüse

Kalbs-Saltimbocca an Portwein-Orangenjus 36.00
Risotto mit Gemüse-Mosaik

Wienerschnitzel 34.00
Pommes-Frites

Wiener Kalbrahm-Gulasch an Paprikarahmsauce 33.00
hausgemachte Eierspätzli
Saisongemüse

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher-Art" 35.00
Rösti-Galetten
Saisongemüse

Hauptgerichte

Vom Schwein

Schweinsfilet-Medaillons im Speckkleid 35.00
an einer Pfefferrahmsauce
Rösti-Galetten
Saisongemüse

Schweinsfilet am Stück gebraten 35.00
an einer Calvadossauce mit caramellisierten Apfelschnitzen
Tagliatelle-Teigwaren
Saisongemüse

Schweinssteak (200 Gr.) mit Kräuterbutter 31.50
Röstikroketten
Saisongemüse

Glaçierter Schweinshalsbraten an Rotweinsauce 25.00
Kartoffelstock oder Spätzli
Saisongemüse

Schweinsrahmschnitzel mit Champignonsauce 25.00
Butternudeln

Panierte Schweinsschnitzel 22.00
Pommes Frites

Geflügel

Piccata von der Pouletbrust "Milanese" 27.00
Spaghetti und Tomatensauce

Rheintaler Mais-Poulardenbrust an Pommerysenfsauce 32.00
Bratkartoffeln
Saisongemüse

Saltimbocca von der Pouletbrust 27.00
an einer Madeirasauce
Risotto mit Gemüse-Mosaik

Pouletbruststreifen Thai-Style 28.00
an roter Thaicurrysauce mit Asia-Gemüse
Reis

Geflügelspiess von Poulet & Truthahn 29.00
Rösti-Galetten
Caprese-Tomate

Hauptgerichte

Fisch

Lachs-Filet an Safransauce Tagliatelle-Teigwaren Romanescogemüse	33.50
Gebratenes Forellenfilet Luzerner Art an Weisswein-Kräutersauce Salzkartoffeln mit Tomatenwürfel und Kapern	32.50
Fangfrisches Zanderfilet „Matrosen-Art“ an Rotweinsauce Reis und Kefen	32.50
Egliknusperli mit Sauce Tartar Salzkartoffeln und Blattspinat	32.50
Black-Tiger-Crevetten auf Limetten-Risotto und gebackenen Kirschtomaten	35.50

Auf Wunsch können die Stärkebeilagen bei den Hauptgerichten selbstverständlich angepasst werden.

Butternüdeli, Pommes- Frites, Röstikroketten, Röstigaletten, verschiedene Spätzli, frisch zubereitete Rösti (bis max. 10 Personen), Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Polenta, Reis, Basmatireis oder Risotto.

Bitte beschränken Sie sich pro Gang und Menu auf eine einheitliche Beilage.

Hauptgerichte

Vegetarisch

Gebackenen Curry-Banane mit rassisger Thai-Curry-Sauce, Butterreis und Früchtespiess	Fr.	23.50
Sämiger Carnaroli-Risotto mit Steinpilzen, Jungzwiebeln und gebackenen Kirschtomaten	Fr.	24.50
Knusprige Frühlingssrollen mit sweet Chilisaucce und Reis	Fr.	23.50
Gefüllte Teigtaschen (je nach Saison) mit Salbeibutter & Parmesan	Fr.	23.00
Spätzlipfanne mit Gemüse an feiner Rahmsauce	Fr.	23.00
Rassiges Gemüsestroganoff serviert im Reiring	Fr.	23.50
Knusprige Blätterteig-Pastetli mit Gemüse-Pilzfüllung an Rahmsauce	Fr.	22.50
Hausgemachte Serviettenknödel auf mediterranem Gemüse	Fr.	23.50
Pfannkuchenrollen gefüllt mit Spinat an Kräuterrahmsauce und Cheddarkäse überbacken	Fr.	23.50
Vegetarische Gemüse-Paella mit Safran	Fr.	24.50
Grillgemüse mit Bratkartoffelspiess und Sour Cream	Fr.	24.00
Kicherebsen-Linsen-Daal im Reiring mit Naturejoghurt	Fr.	23.50

Desserts

Stück Torte z.B. Schwarzwälder-, Kirsch-, Williams-, Sacher-, Royal, Früchtetorte		6.00
Karamelköppli mit Rahm		8.00
Hausgemachtes Beeren-Tiramisu im Doppelwandglas		8.00
Gebrannte Crème mit Schlagrahm		8.00
Hausgemachte Grabser Süssmoschtcrème mit Schlagrahm		8.00
Panna-Cotta mit Früchtesaucen-Spiegel und Früchtegarnitur		8.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm		9.50
Apfelhüechli mit Vanille- oder Zimtglace		9.50
Schoggimousse "black and white" mit einer Früchtegarnitur		9.50
Trilogie von Früchtesorbets mit frischer Früchtegarnitur		9.50
Luftiges Marronimousse mit marinierten Trauben (saisonal)		9.50
Trio von Schweizer-Schokolade (Mousse, Glace, Kuchen)		9.50
Mariniertes Ananas-Carpaccio mit Kokosglacé		9.50
Rotweinzwetschgen mit Vanilleglacé		9.50
Desserteller mit Allerlei Gluschtigem (lassen Sie sich überraschen)		12.50
Käsebuffet à discrétion(ab 30 Personen)	Preis pro Person ab	18.50
Dessertbuffet à discrétion (ab 30 Personen)	Preis pro Person ab	18.50

In den Vorschlägen ist es unmöglich festzuhalten, was der Markt an Lebensmitteln und die Kochbücher an Kreationen anbieten. Falls Sie uns eine ungefähre Preisvorstellung bekannt geben, werden wir Ihnen gezielte Vorschläge ausarbeiten. Natürlich berücksichtigen wir dabei auch sehr gerne Ihre eigenen Wünsche.

Hilfreiche Tipps rund um Ihren Anlass

Personenanzahl

Die nachfolgenden Vorschläge gelten für Gesellschaften ab 10 Personen. Bei weniger als 10 Personen verweisen wir Sie auf unser reichhaltiges à la carte Angebot oder wir erheben je nach Vereinbarung einen Aufpreis.

Mehrwertsteuer

Alle Preise verstehen sich inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.

Aperitif

Was Sie auch feiern, ein Aperitif sorgt augenblicklich für eine gute Stimmung und bringt das Gespräch in Gang. Eine Auswahl an Apéro-Häppchen finden Sie auf der folgenden Seite.

Tischplan

Gerne sind wir Ihnen bei der Zusammenstellung einer geeigneten Tischanordnung behilflich (z.B. U-Form, L-Form, Fischgräte, Blocktisch, individuelle Bestuhlung, runde Tische).

Blumendekoration

Eine einfache Blumendekoration ist in unseren Preisen inbegriffen. Selbstverständlich können Sie auch Ihren eigenen Blumenschmuck mitbringen oder aber wir nehmen Ihnen diese Vorbereitungsarbeit ab und lassen die ganze Dekoration durch unseren Floristen besorgen. Diese Blumen geben wir zum Selbstkostenpreis weiter und Sie dürfen Sie am Schluss Ihres Festes mit nach Hause nehmen.

Kerzen

Werden von uns offeriert.

Menukarten

Für Ihren Anlass erstellen wir für Sie gratis Menukarten. Spezialanfertigungen werden je nach Aufwand entsprechend verrechnet.

Musik

Sofern Sie nicht eine Ihnen selbst bekannte Musikband engagieren wollen, vermitteln wir Ihnen gerne Unterhaltungsmusiker verschiedenster Musikstile.

Polizeistunde/Verlängerung

Sollte sich Ihr Anlass über die Zeit von 00.30 Uhr hinausziehen, verrechnen wir pro angebrochene Stunde pauschal Fr. 70.00.

Kindermenüs

Kinder bewältigen oftmals kein volles Menu. Bestellen Sie deshalb halbe Portionen oder verlangen Sie unsere Kinderkarte.

Personenzahl

Die genaue Personenzahl muss uns spätestens 2 Tage vor Ihrem Anlass mitgeteilt werden und gilt als Grundlage für die Fakturierung.

Service von selbstmitgebrachten Torten

Für das Servieren von selbstmitgebrachten Torten oder Kuchen verrechnen wir Fr. 2.- pro Person (Benutzung und Abwasch des Gedecks).

Spezialitäten-Wochen

Diese sind saisonbedingt und aus diesem Grund nicht in unseren Menuvorschlägen aufgeführt. Wir halten unser Angebot für Sie abwechslungsreich und bieten deshalb Spezialitäten-Wochen an. Über Rösti, Spargeln, Burger & Grill, Wild, Cordon-Bleu oder asiatischen Köstlichkeiten können Sie alles bei uns geniessen.

Informieren Sie sich jeweils über das aktuelle Angebot – auch unter www.buchserhof.ch.

Feiertage/Festtage

Für Feiertage wie Muttertag, Auffahrt, Karfreitag, Ostern, Konfirmation und weisser Sonntag kreieren wir eine Festtags-Menukarte mit saisonbedingten Aktualitäten. Auch für Hochzeiten, Konfirmationen, Taufen, Kommunionen, Firmenessen, Vereinsessen, Weihnachtsessen sind wir mit unseren Räumlichkeiten und unseren kulinarischen Kompetenzen der geeignete Partner.

Mitternachtsimbiss

Hält die gute Laune bis zum Schluss (z.B. Gulaschsuppe, Gerstensuppe, Käseplatte, etc.).

Party Service

auf Anfrage.

Für die Besprechung Ihres Anlass nehmen wir uns sehr gerne persönlich für Sie Zeit. Rufen Sie uns einfach an um einen Termin zu vereinbaren.

Wir würden uns sehr freuen, Sie bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Ihre Gastgeber

Hotel Buchserhof AG

Petra und Andreas Müller
sowie die ganze Buchserhof-Crew

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Events und Bankette

Allgemeiner Geltungsbereich

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) gelten für sämtliche Verträge und Vereinbarungen im Zusammenhang mit der mietweisen Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen sowie Hotelzimmern im Hotel Buchserhof (nachfolgend Hotel genannt). Ebenso für Veranstaltungen wie Bankette, Seminare, Tagungen etc. sowie für alle weiteren damit zusammenhängenden Leistungen des Hotels wie Verpflegung und Übernachtung. Die aktuellen AGB sind auch auf der Homepage des Hotels aufgeschaltet.

Reservation

Eine Reservation wird mit der schriftlichen Unterzeichnung der Reservationsbestätigung definitiv und rechtsgültig. Optionsdaten sind für beide Parteien verbindlich. Das Hotel kann nach Ablauf der Optionsfrist automatisch über die reservierten Räumlichkeiten und Zimmer verfügen. Das Hotel behält sich vor, Preise anzupassen, wenn der Veranstalter nachträglich Änderungen der Zusatzleistungen wünscht.

Raumzuteilung

Die Grösse der Gesellschaft beeinflusst die Wahl des Raumes. Bei wesentlichen Änderungen der ursprünglichen Teilnehmerzahl behält sich das Hotel einen Wechsel der Räumlichkeiten vor.

Saalmiete

Bei einer Bankettveranstaltung entfällt die Saalmiete.

Definitive Absprache der Veranstaltung

Die Menü- und Getränkeauswahl, Bestuhlung, technische Hilfsmittel usw. sind spätestens 7 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben.

Stornierungen/Annulation/No-Show-Regelung

Abweichungen von mehr als 10% der bis 48 Stunden vor dem Anlassbeginn bestätigten Teilnehmerzahl werden zu 100% in Rechnung gestellt. Das gilt sowohl für gebuchte Hotelzimmer als auch für bestellte Menüs sowie Pauschalen.

Bei der Annulation eines definitiv bestätigten Events oder Bankettes bedarf es einer schriftlichen Mitteilung. Folgende Kosten werden verrechnet.

Bis 42 Tage vor dem Anlass keine Kosten

42 bis 21 Tage vor dem Anlass 30% des Arrangements inklusive Hotelzimmer

20 bis 11 Tage vor dem Anlass 60% des Arrangements inklusive Hotelzimmer

Innerhalb 10 Tage vor dem Anlass 90% des Arrangements inklusive Hotelzimmer

Verrechnungsgrundlage ist die Teilnehmerzahl, die in der definitiven Reservierungsbestätigung angegeben sind oder die 48 Stunden vor dem Anlass bekannte gegebene Anzahl Personen.

Parkplätze

Die Parkplätze des Hotels stehen dem Hotelgast nach Verfügbarkeit kostenlos zur Verfügung. Eine Reservation der Parkplätze ist nicht möglich.

Raucher

Sämtliche Veranstaltungsräume, die öffentlichen Bereiche und Zimmer ausser sind rauchfrei. Wird im den Räumen trotzdem geraucht, verrechnen wir für den zusätzlichen Reinigungsaufwand mindestens CHF 100.00. Allfällige weitere Schäden werden nach Aufwand in Rechnung gestellt.

Probeessen

Probeessen sind auf Voranmeldung mittags oder abends möglich. Die Konsumationen gehen zu Lasten des Veranstalters.

Verlängerung

Die offizielle Schliessungszeit ist 24.00 Uhr. Eine Verlängerung ist bis 02.00 Uhr möglich. Nach Mitternacht gilt pro angefangene Stunde ein Nachtzuschlag. Der Nachtzuschlag beträgt Fr. 80.00 pro Stunde und Mitarbeiter.

Dekoration

Das Hotel stellt auf die Tische einen einfachen Blumen- oder Pflanzenschmuck. Für spezielle Wünsche und Tischdekorationen vermittelt das Hotel gerne Floristen aus der Region oder organisiert einen entsprechenden Blumenschmuck gegen Verrechnung.

Aufwändige Arbeiten durch das Hotel für die Vorbereitung der gelieferten Dekoration des Raumes werden dem Veranstalter mit CHF 60.00 pro Mitarbeiterstunde separat verrechnet.

Vorschriften

Die öffentlichen Vorschriften und feuerpolizeilichen Regelungen des Hotels sind einzuhalten. Feuerwerke dürfen nur unter bestimmten Voraussetzungen abgebrannt werden. Bei Interesse bitten wir Sie, mit uns Kontakt aufzunehmen.

Ruhe und Ordnung

Die maximale Lautstärke für Musik beträgt 60 Dezibel. Aus Rücksicht auf die Hotelgäste und Nachbarn sind ab 22.00 Uhr alle Fenster im Saal zu schliessen. Ab 24.00 Uhr ist die Musik auf Zimmerlautstärke zu beschränken.

Sperrzeiten im Aussenbereich: Gemäss der Stadtverwaltung Buchs gilt ab 23.00 Uhr Nachtruhe. Ab 23.00 Uhr müssen alle Aussenbereiche geschlossen sein, auch aus Rücksicht auf die Hotelgäste und umliegenden Bewohner.

Das Hotel kann einen Vertrag jederzeit entschädigungslos, einseitig kündigen, wenn der ordentliche Geschäftsbetrieb, die Sicherheit von Personen oder der Ruf des Hotels gefährdet sind. Das gilt insbesondere, wenn unwahre und unvollständige Angaben über den Inhalt und den Verlauf des Anlasses gemacht wurden.

Haftung

Das Hotel lehnt im Falle von Diebstahl und Beschädigung an mitgebrachten Gegenständen, Gepäck, Objekten und Materialien jede Verantwortung ab.

Der Veranstalter haftet gegenüber dem Hotel für Beschädigungen der Einrichtung oder des Inventars und für Verluste, die durch ihn selbst, seine Teilnehmer und Mitarbeiter verursacht wurden.

Preise und Zahlungskonditionen

Sämtliche Preise sind in Schweizer Franken (CHF) angegeben und verstehen sich inklusive Service und Mehrwertsteuer.

Das Hotel behält sich vor, eine Anzahlung zu verlangen. In diesem Falle ist die Reservierung erst nach Erhalt des Betrages definitiv. Bei Annullation des Anlasses innerhalb der kostenpflichtigen Annullierungsfrist wird die Anzahlung nicht rückerstattet.

Bei einer Rechnungsanschrift im Ausland wird eine Kreditkartengarantie oder Bankzahlung der bestätigten Leistung zu 100% im Voraus verlangt (30 Tage vor der Anreise). Bei Bezahlung in Fremdwährung wird immer mit dem jeweiligen Tageskurs gerechnet.

Rechnungen sind innerhalb von 30 Tagen nach Rechnungseingang ohne Abzug zu begleichen. Sämtliche Bankspesen oder Differenzen des Wechselkurses gehen zu Lasten des Rechnungsempfängers.

Sind einzelne Leistungen durch die Teilnehmer selbst zu bezahlen, kassiert das Hotel die bezogene Leistung vor Ort ein. Ist das aus irgendeinem Grund nicht möglich, ist der Veranstalter verpflichtet, die Kosten zu übernehmen, sofern er keine gültige Rechnungsadresse der Teilnehmer angeben kann.

Anwendbares Recht

Es gilt ausschliesslich Schweizer Recht. Gerichtsstand ist Buchs SG.

Buchs, im Juni 2020