

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, Vereinsnähe, 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 16 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 Apéro
Fläche	52 m ² (9m x 5.8m)	112.5 m ² (15m x 7.5m)
Höhe	2.75 m	

Aperitif individuell

Stellen Sie Ihren Wunsch-Apéro selber zusammen!

Getränke

5 dl Féchy La Côte	24.00	7.5 dl Prosecco Il Colle Brut (I)	42.00
5 dl Riesling-Silvaner Altstätten	25.50	7.5 dl Bleu Nuit Doux Sekt (CH)	46.00
5 dl Chardonnay Altstätten	25.50	7.5 dl Grabser Chlepfmost (CH)	43.00
7.5 dl Saxer Assemblage	49.00		
7.5 dl Maienfelder Cuvée	53.00		
7.5 dl Werdenberger Pinot Gris	52.00		
7.5 dl Doral (Chasselas & Chardonnay)	47.00		

Früchtebowle mit Alkohol	42.00/Lt.	Mineralwasser / Süssmost	9.50/Lt.
Früchtebowle o. Alkohol	25.00/Lt.	Orangensaft (Granini)	12.00/Lt.

Snacks

Salzgebäck (Chips, Nüssli, Salzstengeli) – pro Glas (ca. 90gr. / 3 Pers.)	4.50 / p.P.
Hausgemachte Blätterteigstange (Käse, Mohn, Sesam, Paprika, Kräuter etc.)	2.00 / Stk.

Canapées

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

Kalte Köstlichkeiten

Mini-Laugen-, Silser- oder Partybrötli gemischt	
mit Salami, Schinken, Käse, Fleischkäse, Thon, Ei, Tomaten-Mozzarella, etc.	4.00 / Stk.
mit Lachs, Rohschinken, Bündnerfleisch etc.	4.50 / 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.
Tomaten-Mozzarella-Salat im Gläsli	4.00 / Stk.
Gemüsesticks mit Kräuterquark im Gläsli	4.00 / Port.
Raumlachs-Crêperolle auf Asialöffel	3.50 / Stk.
Pollo Tonnato im Gläsli	4.00 / Stk.
Terrine oder Pastete mit Waldorfsalat und Sauce Cumberland	4.50 / Stk.
Crevetten-Cocktail	4.50 / Stk.
Kleine Schale Oliven	6.00 / Schale
Kleine Schale Parmesanstücke	6.00 / Schale
Diverse kalte Platten	ab 15.50 / p.P.

Aperitif individuell

Stellen Sie Ihren Wunsch-Apéro selber zusammen!

Warme Köstlichkeiten

Schinkengipfeli mini / Käseküchlein mini	2.00 / Stk.
Mini-Frühlingsrolle mit süss-saurer Sauce	2.00 / Stk.
Mini-Frühlingsrolle auf Avocado sweet & sour	4.00 / Stk.
Rösti-Nuggets gefüllt mit Käse auf Sauerrahm (vegetarisch)	4.00 / Stk.
Steinpilz-Risotto (vegetarisch, glutenfrei)	4.50 / Stk.
Pasta Arrabbitata (vegetarisch)	4.00 / Stk.
Falafel-Melonenspiess mit Hummus (vegan, glutenfrei)	4.00 / Stk.
Grossmutter's Rinds-Ghackets mit Hörnli	4.50 / Stk.
Rindfleischbällchen auf Ratatouille	4.50 / Stk.
Trüffel-Fagottini mit Safranschaum (vegetarisch)	4.50 / Stk.
Zanderknusperli mit Sauce Tartar und Steakhouse Fries	4.50 / Stk.
Chipolata mit Haussauce und Rösti-Nuggets	4.50 / Stk.
Pouletbrust-Stick mit Steakhouse-fries und BBQ-Sauce	4.50 / Stk.
Kichererbsen-Linsencurry mit Reis (vegan, vegetarisch)	4.50 / Stk.
Rotes Poulet-Thaicurry mit Reis	5.00 / Stk.
Black-Tiger-Crevette auf Limettenrisotto	5.00 / 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 Crêmen, Panna-Cotta, Caramelköppli, Schoggi-Mousse, Fruchtsalat, etc. portioniert in kleinen Gläsli Crèmeschnitten, Mohrenköpfe, Früchtetörtchen, Schwedentörtli, Streuselschnitte etc.	4.00 / Stk.
---	-------------

Falls Sie beim Zusammenstellen Ihres Apéros Fragen oder eigene Wünsche haben, zögern Sie nicht und kontaktieren Sie uns für ein persönliches Gespräch.

Suppen

Rind-Kraftbrühe mit Einlage (Kräuterflädli, Gemüse-Julienne oder Brunoise, Eierstich, Käseschnitten, etc.)	7.50
Verschiedene Gemüsecrèmesuppen (z. B. Broccoli, Karotten, Lauch, Kürbis, Blumenkohl, Spargel, Peperoni, Tomaten, Pilz, etc. je nach Saison)	7.50
Kraftbrühe Royal mit Sherry verfeinert	8.50
Saxer Weissweinschaumsüppi mit getrockneten Wildblüten	8.50
Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer	8.50
Tomatencrèmesuppe mit Gin	8.50
Pastinaken-Birnensuppe (saisonal)	8.50
Rassige Thai-Currysuppe mit Ananas	8.50
Grabser Mostsuppe mit hausgebackener Blätterteigstange	8.50
Kürbis-Cappuccino mit Amarettostreusel	8.50
Steinpilzbouillon mit Teufelsschnitten	9.50
Safranisierte Bouillon mit Fagottini als Einlage	10.50
Bündner Gerstensuppe	10.50
Getrüffelte Blumenkohlsuppe mit Tomatenöl und Blätterteigschnecke	10.50

.... und, und, und

Natürlich kochen wir auf Anfrage auch Ihre Lieblingssuppe!

Salate und kalte Vorspeisen

Gemischte Blattsalate		8.00
Gemischte Blattsalate "Mimosa" mit gehacktem Ei		9.50
Grüner Blattsalat an Hausdressing mit warmen Speckwürfeli oder Pilzen		10.50
Cäsarsalat mit Parmesan und Croûtons		9.50
Gemischter Saisonsalat		10.50
Saisonaler Mischsalat mit Blattsalaten, Gemüse und Früchten (je nach Saison) an hellem Balsamico-Dressing		10.50
Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum (Saison)		12.50
Caprese-Salat «Winter-Edition» Orangen-Mozzarella mit Salatsträusschen (Saison)		12.50
Feldfrischer Nüsslisalat an Mangodressing		13.50
Feldfrischer Nüsslisalat "Mimosa" mit gehacktem Ei		14.50
Saftige Melonenschiffli mit Bündner Rohschinken		15.50
Tartar vom schottischen Rauchlachs mit Zwiebelringen, Kapern Meerrettich, kleine Salatblume, dazu ofenfrisches Partybrötli und Butter		18.00
Tartar vom Weiderind mit Zwiebelringen, Kapern kleine Salatblume, dazu ofenfrisches Partybrötli und Butter		18.00
Vorspeisenteller nach den Fantasien unseres Küchenchefs mit ofenfrischen Bürli und Butter		20.00
Reichhaltiges Salatbuffet 8 Salate, 6 Garnituren, 3 Salatsaucen (ab 20 Personen)	Preis pro Person	ab 19.50
Reichhaltiges Vorspeisenbuffet (ab 30 Personen)	Preis pro Person	ab 24.00

Warme Vorspeisen

Bündner Capuns mit Alpkäse gratiniert	15.50
Trüffel-Tagliatelle mit Blattspinat und Pinienkerne	17.50
Safran-Risotto mit gebratenen Steinpilzen	17.50
Mini-Frühlinsrollen mit sweet Chilisaucе auf Asiagemüse	16.50
Lachs-Zitronen-Filet auf Blattspinat	18.50
Black-Tiger-Crevetten auf Limetten-Risotto	18.50
Mediterrane Gnocchi mit Parmesan	16.50
Verschiedene gefüllte Teigtaschen mit passender Sauce und Parmesan (Kürbis, Spargeln, Steinpilz, Ricotta, Spinat je nach Saison)	16.50
Rösti-Pastetli gefüllt mit Pilzragout	16.50

Hauptgerichte

Vom Rind

Rosa gegartes Roastbeef mit Sauce Bearnaise	42.00
Medaillon vom Rindsfilet - 200g «Madagaskar» mit Pfefferrahmsauce	50.00
In Niedertemperatur gegarter Schmorbraten vom Weiderind	34.00
Zarte Rindsfiletwürfel «Stroganow»	39.00

Vom Kalb

Gebratenes Kalbssteak (200g) an Morchelrahmsauce	46.00
Zarte Kalb-Saltimbocca mit Merlotsauce	37.00
Wienerschnitzel mit Pommes-Frites (klassisch ohne Gemüse)	34.00
Kalbschnitzel al Limone (an Zitronensauce)	36.00
Wiener Kalbrahm-Gulasch an milder Paprikarahmsauce	34.00
Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher-Art"	36.00

Vom Schwein

Schweinsfilet-Medaillons mit Calvadossauce und Apfelstücken	36.00
Schweinssteak (200 Gr.) mit Kräuterbutter	31.00
Schweinskareebraten an Rotweinsauce	30.00
Schweinsrahmschnitzel mit Champignonsauce (klassisch ohne Gemüse)	27.00
Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	24.00
Schweins Cordon-bleu «Buchserhof» gefüllt mit Schinken und Appenzellerkäse	32.50
Schweinsgeschnetzeltes "Zürcher-Art"	29.00

Hauptgerichte

Geflügel

Piccata von der Pouletbrust "Milanese" Rotweinsauce (ohne Gemüse)	27.00
Gebratene Schweizer Pouletbrust «Jäger-Art»	32.00
Saltimbocca von der Pouletbrust an Merlotsauce	27.00
Pouletbruststreifen "Thai-Style" an roter Thaicurrysauce	28.00
Geflügelspiess von Poulet & Truthahn mit Kräuterbutter	29.00

Saucen und Beilagen

Pro Hauptgang ist eine Sauce, eine Beilage und Mischgemüse inbegriffen. Die Saucenempfehlung kann nach Wunsch natürlich angepasst werden. Oder vielleicht haben Sie ja einen persönlichen Wunsch, nur zu lassen Sie es uns wissen.

Beilagen

Kartoffelkroketten
Kartoffelgratin
Röstitaler
Kartoffel in der Kartoffel
Pommes Frites
Bratkartoffeln
Spätzli
Tagliatelle
Risotto
Reis
Polenta

Fleisch Herkunft

Schwein: Schweiz
Rind: Schweiz, Irland, Australien
Kalb: Schweiz
Poulet: Schweiz
Fisch: Europäische Gewässer

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

Allergien / Unverträglichkeiten

Bitte teilen Sie allfällige Unverträglichkeiten (z.B. Gluten-, Laktoseunverträglichkeit etc.) mit, sodass wir bei der Menügestaltung Rücksicht nehmen können.

Hauptgerichte mit Fisch

Lachs-Filet an Zitronensauce Petersilien-Risotto mit Pfeffer aus dem Maggiatal und gebackene Kirschtomaten	34.50
Forellenfilet «Zuger-Art» Weisswein-Kräutersauce Salzkartoffeln und Blattspinat mit Pinienkerne	35.50
Saiblingfilet «Mediterrane-Art» auf Kartoffel-Gemüse-Allerlei	36.50
Zanderknusperli mit Sauce Tartar, Zitronenspalte und Rösti-Fries	28.50
Black-Tiger-Crevetten mit Basilikum-Spaghetti gemischt mit Tomaten-Champignon-Ragout	36.50

Hauptgerichte Vegetarisch

Petersilien-Risotto mit Pfeffer aus dem Maggiatal, Parmesan und gebackenen Kirschtomaten	24.50
Gebackene Curry-Banane mit rassisger Thai-Curry-Sauce, Butterreis und Früchtespiess	24.50
Safran-Risotto mit gebratenen Steinpilzen	25.50
Trüffel-Nüdeli mit Blattspinat, Dörrtomaen und Pinienkerne	26.50
Knusprige Frühlingsrollen mit sweet Chilisauce und Reis	24.50
Verschiedene gefüllte Teigtaschen mit passender Sauce und Parmesan (Kürbis, Spargeln, Steinpilz, Ricotta, Spinat je nach Saison)	24.50
Spätzlipfanne „Gärtner-Art“ mit Gemüse an feiner Rahmsauce	24.50
Pasta 5-Pi (Tomatenrahmsauce mit Pfeffer, Petersilie, Parmesan)	22.50
Gorgonzola-Gnocchi mit Birnen und Nüssen	24.50
Rassiges Gemüsestroganoff serviert im Reising	24.50
Knusprige Blätterteig-Pastetli gefüllt mit Garten-Gemüse an Rahmsauce	24.50
Grillgemüse mit Bratkartoffelspiess und Sauerrahm	24.00
Indisches Kicherebsen-Linsen-Dal im Reising mit Naturejoghurt	24.50
Rösti-Pastetli gefüllt mit Pilzragout oder tomatiertem mediterranem Gemüse	24.50

Desserts

Stück Torte z.B. Schwarzwälder-, Kirsch-, Williams-, Sacher-, Royal, Früchtetorte		7.00
Karamelköppli mit Rahm		8.00
Hausgemachtes Beeren-Tiramisu im Doppelwandglas		9.00
Gebrannte Crème mit Schlagrahm		8.00
Hausgemachte Grabser Süssmoschtcrème mit Schlagrahm		8.00
Panna-Cotta mit Beeren		9.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm		10.50
Apfelhüechli mit Vanille- oder Zimtglacé		10.50
Tobleronemousse "black and white" mit einer Früchtegarnitur		10.50
Trilogie von Früchtesorbets mit frischer Früchtegarnitur		10.50
Luftiges Marronimousse mit marinierten Trauben (saisonal)		10.50
Trio von Schweizer-Schokolade (Mousse, Glace, Kuchen)		10.50
Mariniertes Ananas-Carpaccio mit Kokosglacé		10.50
Rotweinzwetschgen mit Vanilleglacé		10.50
Desserteller mit Allerlei Gluschtigem (lassen Sie sich überraschen)		13.50
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 24.00 Uhr hinausziehen, verrechnen wir pro angebrochene Stunde pauschal Fr. 150.00

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 Januar 2023