



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, Vereinsanlässe, 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.

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.

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü (gleiche Suppe oder gleicher Salat, sowie gleicher Hauptgang und gleicher Dessert).

Verrechnung

Die genaue Personenanzahl muss uns spätestens 2 Tage vor Ihrem Anlass mitgeteilt werden. Diese Anzahl gilt als Grundlage für die Fakturierung.

Aperitif individuell

Getränke

5 dl Féchy La Côte	24.00	7.5 dl Prosecco Il Colle Brut (I)	44.00
5 dl Riesling-Silvaner Altstätten	28.00	7.5 dl Bleu Nuit Doux Sekt (CH)	48.00
5 dl Johanniter Altstätten	28.00	7.5 dl Grabser Chlepfmost (CH) (Apfelschaumwein)	48.00
7.5 dl Saxer Assemblage	49.00		
7.5 dl Maienfelder Cuvée	53.00		
7.5 dl Werdenberger Pinot Gris	51.00		
7.5 dl Doral (Chasselas & Chardonnay)	49.00		
Früchtebowle mit Alkohol	42.00/Lt.	Mineralwasser / Süssmost	9.50/Lt.
Früchtebowle ohne Alkohol	25.00/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, Paprika, Kräuter etc.)	2.00 / Stk.

Kalte Köstlichkeiten

Mini-Partybrötli gemischt gefüllt mit...	
Salami, Schinken, Frischkäse, Thon, Ei, Tomaten-Mozzarella, Lachs, Rohschinken, Bündnerfleisch, Roastbeef etc.	4.50 / Stk.
Diverse Canapées mit Salami, Schinken, Frischkäse, Thon, Ei, Rauchlachs etc.	4.50 / Stk.
Kleine Melonenschnitze mit Bündner Rohschinken	2.50 / Stk.
Würfel von regionalem Käse mit Traube	2.50 / Stk.
Bündner Birnenbrot mit Brie	4.00 / 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.
Rauchlachs-Crêperolle mit Rucola	3.50 / Stk.
Kleiner Wurstsalat, Siedfleischsalat im Gläsli	4.50 / Stk.
Pollo Tonato im Gläsli	4.50 / 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 18.50 / p.P.

Aperitif individuell

Warme Köstlichkeiten

Schinkengipfeli mini / Käseküchlein mini	2.50 / Stk.
Mini-Frühlingsrolle mit süss-saurer Sauce	2.50 / Stk.
Mini-Frühlingsrolle auf Glasnudelsalat	4.00 / Stk.
Steinpilz-Risotto (vegetarisch, glutenfrei)	4.50 / Stk.
Hörnli Arrabbitata (vegetarisch, vegan)	4.00 / Stk.
Falafel mit Hummus (vegan, glutenfrei)	4.00 / Stk.
Rindfleischbällchen auf Ratatouille	4.50 / Stk.
Trüffel-Fagottini mit Safranschaum (vegetarisch)	4.50 / Stk.
Kichererbsen-Linsencurry mit Reis (vegan, vegetarisch)	4.50 / Stk.
Zanderknusperli mit Sauce Tartar und Steakhouse Fries	5.00 / Stk.
Chipolata mit Haussauce und Steakhouse Fries	5.00 / Stk.
Chicken-Finger mit Steakhouse-fries und BBQ-Sauce	5.00 / Stk.
Rotes Poulet-Thai Curry 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.)	4.50 / Stk.

Desserts

Diverse Crèmen, Panna-Cotta, Caramelköpfl, Toblerone-Mousse, Fruchtsalat, etc. portioniert in kleinen Gläsli Crèmeschnitten, Mohrenköpfe, 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 oder verlangen Sie die von uns zusammengestellten Apéro-Pauschalvorschläge.

Suppen

Rind-Kraftbrühe mit Einlage (Kräuterflädli, Gemüse-Julienne oder Brunoise, Eierstich, Käseschnitten, etc.)	8.00
Verschiedene Gemüsecrèmesuppen (z. B. Broccoli, Karotten, Lauch, Kürbis, Blumenkohl, Spargel, Peperoni, Tomaten, Pilz, etc. je nach Saison)	9.00
Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer	9.50
Süssmais-Chili-Suppe mit Popcorn	9.50
Pastinaken-Birnensuppe (saisonal)	9.50
Rassige Thai-Currysuppe mit Ananas	9.50
Grabser Mostsuppe mit mit getrockneten Wildblüten	9.50
Kürbis-Orangen-Suppe (saisonal)	9.50
Steinpilzbouillon mit Teufelsschnitten	9.50
Kraftbrühe Royal mit Sherry verfeinert	10.50
Saxer Weissweinschaumsüpli hausgebackener Blätterteigstange	10.50
Tomatencrèmesuppe mit üsserem Huus-Gin verfeinert	10.50
Safranisierte Bouillon mit Fagottini als Einlage	10.50
Getrüffelte Blumenkohlsuppe mit Kresse	10.50

Salate

Bunte Blattsalate mit Kernen und Sprossen	8.50
Bunte Blattsalate wahlweise mit gehacktem Ei, Speckwürfel oder Pilzen	10.50
Gemischter Saisonsalat	10.50
Caesarsalat mit Parmesan und Croûtons	11.50
Bunte Salatbowl mit Blatt- und Gemüsesalaten, Früchten (je nach Saison)	13.50
Kernen und Sprossen an hellem Balsamico-Dressing	
Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum (Saison)	14.50
Caprese-Salat «Winter-Edition» Orangen-Mozzarella mit Salatsträusschen (Saison)	14.50
Feldfrischer Nüsslisalat mit Kernen und Sprossen	13.50
Feldfrischer Nüsslisalat wahlweise mit gehacktem Ei, Speckwürfel oder Granatapfel/Nüsse	15.50

Kalte Vorspeisen

Duo von Melone mit Bündner Rohschinken	16.00
Appenzeller Mostbröckli-Alpkäse-Carpaccio mit Nüssen, Birnen und Salatsträusschen	16.00
Rauchlachs-Tatar mit Zwiebelringen, Kapern, Meerrettich, Salatsträusschen	19.00
Tartar vom Seveler Wagyu-Rind mit Zwiebelringen, Kapern und Salatsträusschen	19.00

Warme Vorspeisen / Zwischengang

Bündner Capuns an Rahmbouillon mit Alpkäse gratiniert	18.00
Trüffel-Nüdeli mit Blattspinat und Pinienkerne	19.00
Blätterteig-Pastetli gefüllt mit Gemüse-Pilzragout	18.00
Limetten-Risotto mit Lostallo-Lachsfilet und Proeccoschaum	22.00
Saiblingfilet auf Blattspinat mit gebackenen Kirschtomaten	22.00
Safran-Risotto mit gebratenen Steinpilzen	19.00

Hauptgerichte

Vom Rind

Rosa gegartes Roastbeef mit Sauce Bearnaise	42.00
Medaillon vom Rindsfilet (200g) mit Sauce nach Wahl	50.00
In Niedertemperatur gegarter Schmorbraten vom Weiderind	35.00
Zarte Rindsfiletwürfel «Stroganow»	42.00

Vom Kalb

Wiener Kalbrahm-Gulasch an milder Paprikarahmsauce	36.00
Wienerschnitzel mit Pommes-Frites (klassisch ohne Gemüse)	36.00
Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher-Art"	38.00
Zarte Kalb-Saltimbocca mit Merlotsauce	38.00
Gebratenes Kalbssteak (200g) mit Kräuterbutter oder Sauce nach Wahl	48.00
Kalbsfilet am Stück gebraten mit Sauce nach Wahl	54.00

Vom Schwein

Schweinsgeschnetzeltes "Zürcher-Art"	29.00
Schweinsrahmschnitzel mit Champignonsauce (klassisch ohne Gemüse)	27.00
Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	25.00
Schweinssteak (200 Gr.) mit Kräuterbutter oder Sauce nach Wahl	30.00
Schweinskareebraten mit Sauce nach Wahl	30.00
Schweins Cordon-bleu «Buchserhof» gefüllt mit Schinken und Appenzellerkäse	33.50
Schweinsfilet-Medaillons mit Sauce nach Wahl	36.00

Geflügel

Gebratene Schweizer Pouletbrust «Jäger-Art» mit Speckwürfel, Pilzen und Crôutons	30.00
Piccata von der Pouletbrust "Milanese" Rotweinsauce (ohne Gemüse)	28.00
Saltimbocca von der Pouletbrust mit Merlotsauce	28.00
Pouletbruststreifen "Thai-Style" mit roter Thaicurrysauce	29.00
Geflügelspiess von Poulet & Truthahn mit Kräuterbutter	29.00

Fisch und Meeresfrüchte

Gebratenes Lostallo Lachs-Filet mit Sauce nach Wahl	37.00
Gebratenes Forellenfilet mit Mandelbutter oder Sauce nach Wahl	36.00
Gebratenes Saiblingfilet mit Mandelbutter oder mit Sauce nach Wahl	37.00
Zanderknusperli mit Sauce Tartar	32.00
Black-Tiger-Crevetten mit Kräutern und Knoblauch	37.00

Vegetarisch und vegan

Safran-Risotto mit gebratenen Steinpilzen	27.00
Trüffel-Nüdeli mit Blattspinat, Dörrtomaten und Pinienkerne	27.00
Rotes Gemüse-Thai Curry mit Reis und Früchtespiess (vegan)	27.00
Indisches Kicherebsen-Linsen-Dal im Reiring mit Naturejoghurt (vegan)	27.00
Falafel auf orientalischem Reis mit Gemüse, Cashewnüssen, Granatapfelkerne	28.00
Koriander-Pesto und veganer Sauerrahm (vegan)	
Petersilien-Risotto mit Pfeffer aus dem Maggiatal und Kirschtomaten	26.00
Spätzlipfanne „Gärtner-Art“ mit Gemüse an feiner Rahmsauce	25.00
Gorgonzola-Gnocchi mit Birnen und Nüssen	26.00
Knusprige Blätterteig-Pastetli gefüllt Gemüse-Pilzragout	25.00

Beilagen und Saucen

Pro Hauptgang ist eine Sauce, eine Beilage und ein buntes 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, Röstitaler, Kartoffelgratin, Kartoffel in der Kartoffel, Pommes Frites , Spätzli, Tagliatelle, Weissweinsrisotto, Reis, Polenta

Saucen

Pfefferrahmsauce, Calvadossauce, Merlotsauce, Kräuterrahmsauce, Morchelrahmsauce, Sauce Bearnaise, Champignonrahmsauce, Trüffeljus, Kräuterjus, Zitronensauce, Weisswein-Kräutersauce, Tartarsauce

Gemüse

Buntes Mischgemüse, Blattspinat, Ratatouille, Ofentomate, Bohnen

Fleisch Herkunft

Schwein: Schweiz

Rind: Schweiz, Irland, Australien

Kalb: Schweiz

Poulet: Schweiz

Fisch: Schweiz, Norwegen, Italien, Europäische Gewässer, Indischer Ozean

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

Allergien / Unverträglichkeiten

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

Desserts

Stück Torte		
z.B. Schwarzwälder-, Kirsch-, Williams-, Sacher-, Royal, Früchtetorte		7.00
Karamelköppli mit Rahm		9.00
Grossmutterns gebrannte Crème mit Schlagrahm		8.00
Hausgemachte Grabser Süssmoschtcrème mit Schlagrahm		8.00
Panna-Cotta mit Beeren		9.00
Hausgemachtes Beeren-Tiramisu im Doppelwandglas		9.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm		10.50
Apfelhüechli mit Vanille- oder Zimtglace		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
Basler Leckerlimousse mit Orangenfilets		10.50
Trio von Schweizer-Schokolade		10.50
Mariniertes Ananas-Carpaccio mit Kokosglacé		10.50
Rotweinzwetschgen mit Vanilleglacé		10.50
Dessertvariation «Buchserhof»lassen Sie sich überraschen)		14.00
Käsebuffet à discrétion (ab 30 Personen)	Preis pro Person ab	21.50
Dessertbuffet à discrétion (ab 30 Personen)	Preis pro Person ab	21.50

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.

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	Dachterrasse
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	

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 8.1% 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 am Anfang dieser Dokumentation.

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.

Menükarten

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

Nachtruhe/Nachtzuschlag

Aus Rücksicht sind alle Fenster ab 22.00 Uhr zu schliessen. Ab 24.00 ist die Musik auf Zimmerlautstärke zu reduzieren. Für Bankette ist unser Betrieb täglich bis 00.30 Uhr geöffnet, dazu gewähren wir eine Karenzfrist von 30 Minuten. Ab 01.00 Uhr verrechnen wir pro angebrochene Stunde pauschal Fr. 120.00 pro Mitarbeiter

Kindermenus

Kinder bewältigen oftmals kein volles Menü. 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. 3.00 pro Person und Gedeck.

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, Tatar, Wild und Cordon-Bleu können Sie alles bei uns geniessen.

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

Mitternachtsimbiss

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

Für die Besprechung Ihres Anlasses 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

Eine Verlängerung ist bis 02.00 Uhr möglich. Ab 01.00 Uhr gilt pro angefangene Stunde ein Nachzuschlag. Der Nachzuschlag beträgt Fr. 120.00 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 90 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