



HOTEL SEEROSE

CLASSIC & ELEMENTS

HOCHZEITSDOKUMENTATION

Inhaltsverzeichnis

Ihr HOTEL SEEROSE «CLASSIC & ELEMENTS»	4
Angebot	5
Checkliste	6
An- und Abreise	8
Sonderregelung Saalmiete	9
Säle in der SEEROSE	10
Berechnungsbeispiel	12
Apéro-Knabbereien	13
Menuvorschläge	15
Festliche 5-Gang Menus	15
6-Gang Menuvorschlag «Italia»	19
Fleischlos Hauptgänge, Spezialkost	20
Dessertbuffet	21
Weinvorschläge	22
Allgemeine Geschäftsbedingungen von A–Z	23
Vorlage für Ihre Hochzeitsbesprechung	26

HERZLICH WILLKOMMEN

Danke, dass Sie das HOTEL SEEROSE «CLASSIC & ELEMENTS» für Ihre Hochzeit in Betracht ziehen! Mit dieser Dokumentation möchten wir dazu beitragen, dass Sie sich stets mit Freude an Ihren «schönsten Tag» erinnern – inkl. Planung und Abrechnung. Auf unsere Erfahrung und das eingespielte Team in Küche, Service und Hotel können Sie sich voll und ganz verlassen.

Verschaffen Sie sich hier erste Eindrücke der vielen Möglichkeiten im Hotel Seerose. Noch mehr Impressionen hält unsere Website www.seerose.ch für Sie bereit.

Gern begeistern wir Sie persönlich. Rufen Sie uns an oder besuchen Sie uns – wie es Ihnen am besten passt.

Bis bald, bei uns am See.

Ihr Verkaufs- und Beratungsteam:
Tel. 056 676 68 65
Fax. 056 676 68 88
anlassorganisation@seerose.ch

Im Zentrum der Schweiz

HOTEL SEEROSE
Seerosenstrasse 1
am Hallwilersee
5616 Meisterschwanden/AG
www.seerose.ch



IHR HOTEL SEEROSE

4

Am Ufer des Hallwilersees, umgeben von Bäumen, Wasser und Feldern liegt das aussergewöhnliche Designhotel SEEROSE. Zwei stilistisch völlig verschiedene Gebäude erwarten Sie: Das HOTEL SEEROSE «CLASSIC», rustikal, elegant und mit viel geschnitztem Holz und das atemberaubende Turmhotel SEEROSE «ELEMENTS», erbaut und eingerichtet nach der Lehre der vier Elemente Feuer, Wasser, Erde und Luft. Jede Etage ist einem Element zugeordnet und zeigt dies durch ihr Raum- und Farbkonzept.

Nach einem erholsamen Schlaf in unseren aussergewöhnlich eingerichteten Hotelzimmern kann Ihr Fest perfekt ausklingen. Jedes Zimmer verfügt über Dusche/WC oder Bad/WC, Minibar, Fernseher, CD-Player, Radio, Telefon, LAN- und/oder Analog-Anschluss, Föhn, Minisafe und eine Nespresso-Kaffeemaschine.

FREUEN SIE SICH AUF

- Gästebetreuung mit Charme und Know-how
- Herzlichkeit und Harmonie
- Traditionen und Visionen eines Familienbetriebs
- Bootsteg (und Boote!) vor der Tür
- Ungewöhnliche Hotelgebäude
- Zwei Sommer-Terrassen
- Schwimmen im See
- Hotelbar am Seeufer
- Apéro und Catering auf dem Schiff und im Schloss Heidegg
- Mit Autos befahrbarer Saal ohne Stützen
- Thailändisches Spezialitätenrestaurant «Samui-Thai»
- Restaurant SEEROSE mit schweizerisch-französischer Saison-Küche



ANGEBOTE

- Bankett** Die Säle der SEEROSE laden zum Feiern ein: Sie haben sich schon bei vielen Hochzeiten bewährt und bieten Platz für 10 bis 250 Personen.
- Hotel** Feiern Sie mit Ihren Gästen und erholen Sie sich dann in unseren komfortablen Zimmern. Ihr Zimmer gehört zu einem der Elemente Wasser, Luft oder Erde oder zu einer von 18 Seerosenarten. Viele Zimmer verfügen über Balkon und/oder Seesicht, und die drei Turmsuiten Thai, Romantik und Calypso machen Ihr Fest zu einem ganz besonderen Erlebnis.
- Restaurants** **Seerose:** Im Restaurant SEEROSE servieren wir Ihnen mittags und abends feine Menus und Gerichte à la carte. Dazu verwöhnen wir Sie gern mit dem passenden Wein – schliesslich hat uns der «Wine Spectator» mit dem «Best of Award of Excellence» für eine der besten Weinkarten der Welt ausgezeichnet.
- Samui-Thai:** Gönnen Sie sich echtes Feriengefühl – ganz ohne Jetlag: In unserem thailändischen Spezialitätenrestaurant geniessen Sie authentische Köstlichkeiten.
- Weinkeller** **Solaia:** Degustation oder «Wine & Dine» – die besondere Atmosphäre im Weinkeller der SEEROSE «ELEMENTS» sollten Sie sich gönnen.
- Wintergarten-Lounge** Grundsätzlich ist die Lounge für die Kaffee- und Mittagspausen unserer Seminargäste reserviert. Wenn Sie jedoch genau diesen Bereich für Ihren Anlass mieten möchten – gerne!
- Bar** Gemütlich, beschwingt oder fetzig, zum Apéro und Schlummertrunk ... Hochzeiten können so oder so oder ganz anders ausklingen. Unsere trendige Bar in der SEEROSE «CLASSIC» ist für alle Stimmungen zu haben.
- Seminar** Eine kurze Sitzung ausserhalb des Büros, eine eintägige Konferenz oder eine mehrtägige Schulung – bei uns behalten Sie, Ihre Referenten und Teilnehmenden einen klaren Kopf. Dazu tragen unsere funktionellen Seminarräume mit der raffinierten Lichtsteuerung ebenso bei wie die persönliche Betreuung durch unser Team und die anregende Umgebung.



CHECKLISTE

6

Gute Planung ist das A und O eines jeden Festes – und ganz besonders einer jeden Hochzeit. Damit Sie wirklich an alles denken und nicht im letzten Moment hektisch improvisieren müssen, haben wir eine ausführliche Checkliste für Sie vorbereitet. Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Planen und unterstützen Sie gerne mit Rat und Tat.

- Was feiern Sie?
- Datum des Anlasses
- Beginn und Ende (Uhrzeit)
- Ist eine Verlängerung möglich? Bis wann?
- Gibt es ein Motto? Welches?
- Tagesprogramm: Was passiert wo und wann?
- Wer organisiert, wer hilft dabei? (Namen, Anschriften, Telefonnummern, E-Mail-Adressen)
- Wie viele Gäste erwarten Sie? Wie viele Kinder? Wie viele Kleinkinder?
- Wie viele Hotelzimmer benötigen Sie? Zahlen Übernachtungsgäste ihre Zimmer selbst?
- Art und Nationalität der Gäste
- Wie gross muss der Raum sein? Welcher Saal der «SEEROSE» kommt für Ihr Fest in Frage?
- Welche Bestuhlung?



- Raum für Musik, Reden und andere Darbietungen. Benötigen Sie technische Hilfsmittel (Musikanlage, Mikrofon etc.)?
- Wie sollen Saal und Tische dekoriert sein? Benötigen Sie die Unterstützung unserer Floristin?
- Welche Essgewohnheiten haben Ihre Gäste? Benötigen Sie Spezialmenüs, Diäten oder vegetarische Menüs?
- Apéro: Wo findet er statt? Was bieten Sie an?
- Menü: Wählen Sie ein Menü für die Gesellschaft aus
Unsere Vorschläge ab Seite 15 helfen Ihnen bei der Entscheidung
- Ablauf des Essens: Unterbrüche, Reden, Spiele, Tanz etc.
- Kaffee, Spirituosen, Zigaretten
- Mitternachtssnack
- Kosten und Bezahlung: Anzahlung, Rechnung
- Gibt es zusätzliche Bestimmungen oder Bedingungen des Betreibers

Liebes Brautpaar, wenn Sie Ihre Hochzeit mit mindestens 30 Personen bei uns feiern, laden wir Sie herzlich ein, Ihre Hochzeitsnacht kostenlos in einem unserer exklusiven Zimmer zu verbringen. Und falls Sie eine unserer Suiten buchen möchten, zahlen Sie lediglich die Differenz zum offerierten Zimmer der Kategorie A+.



AN- UND ABREISE

8

Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln

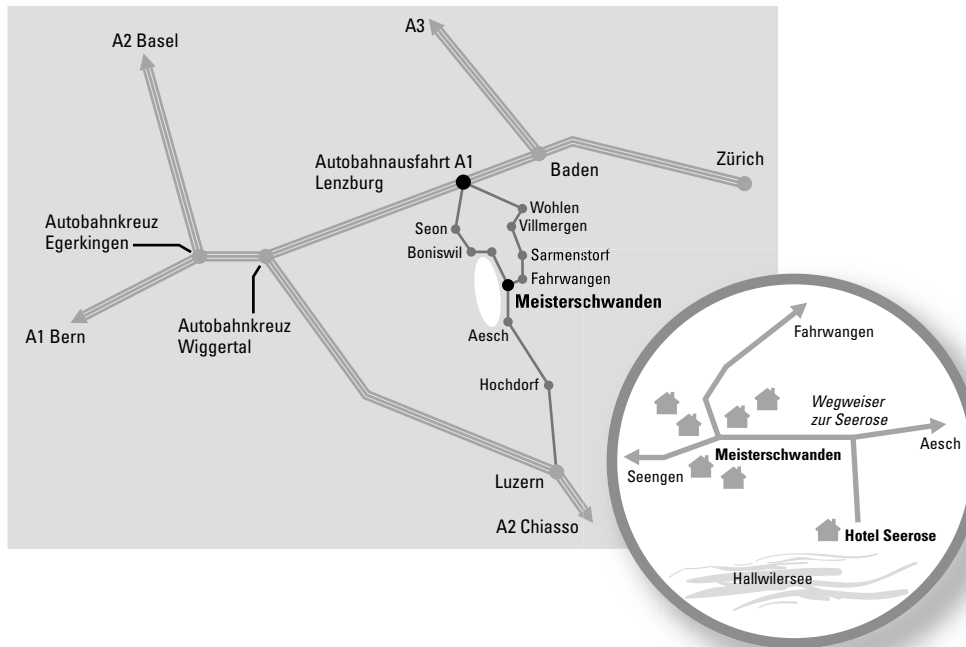
Von Wohlen AG oder Lenzburg fahren Sie mit dem Bus bis Meisterschwanden Post. Dort holen wir Sie gerne ab. Geben Sie uns einfach Ihre Ankunftszeit bekannt – dann sind wir rechtzeitig zur Stelle.

Anreise mit dem Auto

A1 Zürich – Bern: Ausfahrt Lenzburg, Richtung Wohlen
Über Villmergen > Sarmenstorf > Fahrwangen nach Meisterschwanden
Luzern > Hochdorf > Hitzkirch nach Meisterschwanden
Das Hotel befindet sich ca. 300 m vom Dorfkern entfernt in Richtung See

Die Adresse für Ihr GPS-System: Seerosenstrasse 1 (047° 17.06' N / 008° 13.53' O)

Situationsplan:



SONDERREGELUNG SAALMIETE

Wenn Sie den Elementsaal oder Seelichtsaa für eine kleinere Personenzahl als angegeben buchen möchten, berechnen wir während der Bankett-Hochsaison (d.h. an allen Samstagen von April bis September) eine Saalmiete. Diese ist abhängig von dem Umsatz, den wir durch Ihre Hochzeit erwirtschaften: Wenn Sie z. B. ein elegantes Menu, feine Weine und Hotelzimmer bei uns buchen und damit einen Umsatz von mehr als CHF 12000 erzielen, zahlen Sie keine Miete. Es gelten folgende Staffellungen:

Seelichtsaa

Umsatz inkl. Hotel	Saalmiete
CHF 12000.–	keine Miete
CHF 11000.–	CHF 450.–
CHF 10000.–	CHF 900.–
CHF 9000.–	CHF 1500.–
CHF 8000.–	CHF 2100.–

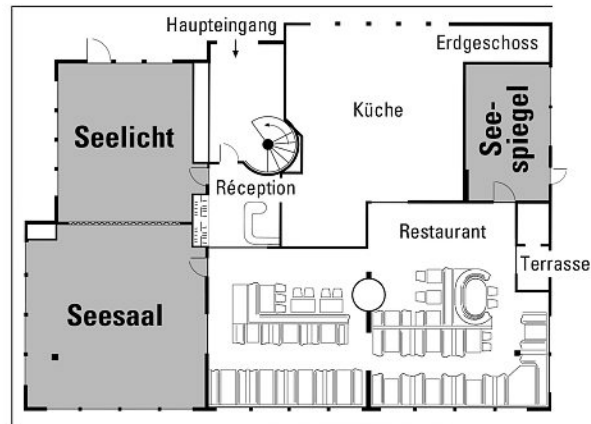
Elementsaal

Umsatz inkl. Hotel	halber Saal	Saalmiete
ganzer Saal		
CHF 18000.–	CHF 9000.–	keine Miete
CHF 17000.–	CHF 8000.–	CHF 600.–
CHF 16000.–	CHF 7000.–	CHF 1200.–
CHF 15000.–	CHF 6000.–	CHF 1800.–
CHF 14000.–	CHF 5000.–	CHF 2400.–

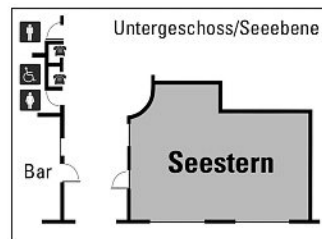


SÄLE SEEROSE «CLASSIC»

10



HALLWILERSEE



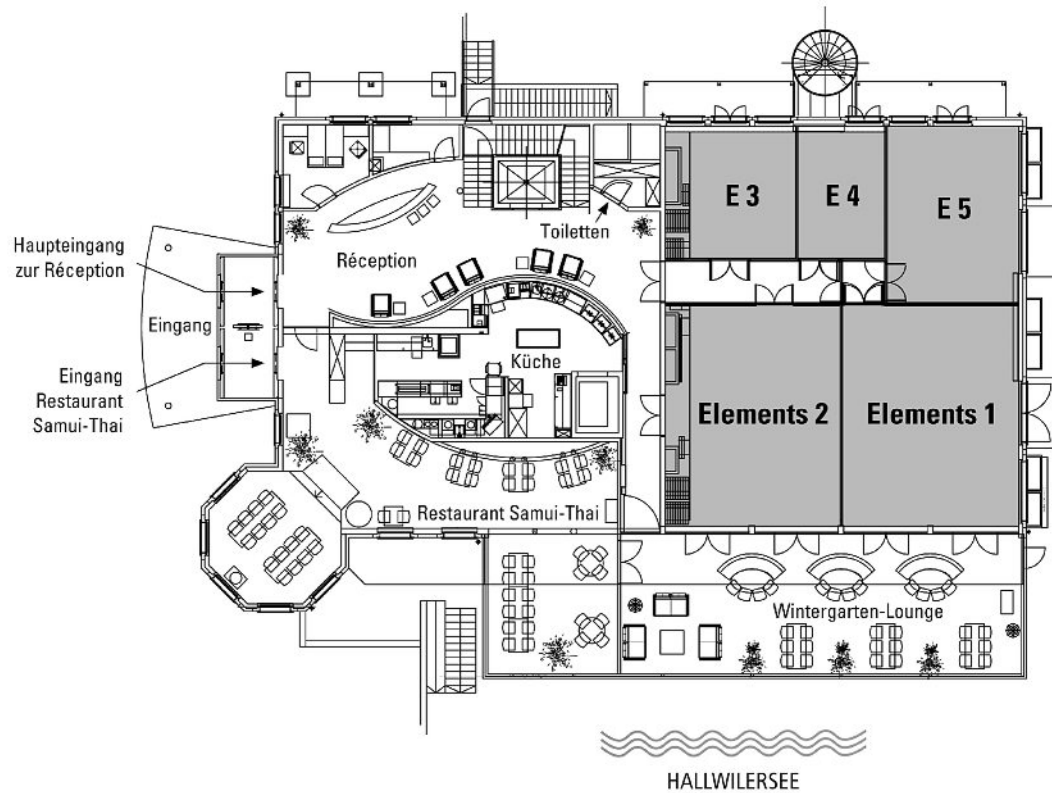
HALLWILERSEE

Seestern	25 – 45 Personen
Seespiegel	10 – 20 Personen
Seelichtsaal	50 – 100 Personen



SÄLE SEEROSE «ELEMENTS»

11



Weinkeller Solaia	10–22 Personen
Wintergarten-Lounge	20–50 Personen
Elementsaal	80–200 Personen



BERECHNUNGSBEISPIEL

12

Das feine Essen ist in der Regel der Mittelpunkt Ihres Festes. Damit tragen unsere Mitarbeiter in der Küche und im Service erheblich zum Erfolg Ihrer Hochzeit bei. Verlassen Sie sich auf unser Know-how und unser Engagement für Sie, vom ersten Kontakt an.

Damit Sie Ihr Budget planen können, finden Sie hier ein Rechenbeispiel. Lassen Sie sich von den nachfolgenden Menuvorschlägen anregen. Natürlich erfüllen wir auch gerne Ihre persönlichen Menuwünsche.

Klassisches Festmenu mit Apéro für 65 Gäste

Apéro	20 Flaschen Weisswein à CHF 48.–	CHF 960.–
	Orangensaft, Mineralwasser	CHF 100.–
	Classic Apéro à CHF 16.– pro Person	CHF 1040.–
	—	
	Summe Apéro	CHF 2100.–
Menu	Festliches Menu à CHF 108.– pro Person	CHF 7020.–
Getränke	20 Flaschen Weisswein à CHF 48.–	CHF 960.–
	26 Flaschen Rotwein à CHF 55.–	CHF 1430.–
	Alkoholfreie Getränke	CHF 630.–
	Kaffee	CHF 260.–
	—	
	Summe Essen	CHF 12400.–
Diverses	Dekoration: 8 Gestecke à CHF 50.–	CHF 400.–
	Verlängerung bis 02.00 Uhr	CHF 440.–
	—	
	Gesamtsumme inkl. 7,6 % MwSt.	CHF 13240.–



APÉRO-KNABBEREIEN

Chips, Salzstängeli, Nüssli	pro Pers.	CHF 1.80
Grosse, mit Mandeln gefüllte Oliven	pro Pers.	CHF 2.00
Crudité, frische Rohkoststangen mit diversen Dips	pro Port.	CHF 5.00
Vegetarische California Rolls mit Sojasauce	pro Stk.	CHF 5.00

13

Gemüse-Shiitake Spiess	pro Stk.	CHF 2.50
Tomato Cheese Bits	pro Stk.	CHF 1.80
Falafel Kichererbsenbällchen	pro Stk.	CHF 1.80
Tempura Crispy (Gemüse in knusperdünnere Teighülle)	pro Stk.	CHF 1.50

Ausgefallen oder klassisch

Mini Partyküchlein assortiert	pro Stk.	CHF 1.80
Feine Schinkengipfeli	pro Stk.	CHF 3.20
Gemüse Frühlingsröllchen oder Samosas (Gemüse im Teigmantel)	pro Stk.	CHF 1.80
Fish Stick «Lemon»	pro Stk.	CHF 4.80
Shrimp-Zitronengras Lollipop Stick	pro Stk.	CHF 4.80
Chick'n Finger Coconut mit Sweet Chili Sauce	pro Stk.	CHF 3.20
Seafood-Blüte aus Brickteig	pro Stk.	CHF 3.20
Poulet-Yakitori-Spiess Chili mit Erdnuss-Sauce	pro Stk.	CHF 3.20
Calamari gefüllt, dazu Koriander-Mayonnaise	pro Stk.	CHF 3.80
Chick'n Stick «Tandoori»	pro Stk.	CHF 4.80
Gefüllte Taschenkrebsschale	pro Stk.	CHF 5.00

Ein Meterbrot gefüllt mit Schinken, Salami oder Käse, Gurken, Tomaten, Ei, Salat (ganz nach Ihren Wünschen)	pro Stk.	CHF 75.00
---	----------	-----------



APÉRO-KNABBEREIEN

14

Antipasti Seerose

Mit Mandeln gefüllte Oliven, Kirschtomaten-Mozzarella-Spiessli, mit Rahmkäse gefüllte Teufelshörnchen, Rauchlachs-Tartar Canapé
pro Person CHF 12.50

Light Asian Apéro

Gebackene Gemüse Frühlingsröllchen, Samosa (Gemüse im Teigmantel), Poulet-Yakitori-Spiess Chili, Shrimp-Zitronengras Lollipop Stick mit Sweet Chili Sauce
pro Person CHF 15.–

Classic Apéro

Schinken & Greyerzer Canapé, Crudité (frische Rohkoststangen) mit verschiedenen Dips, Mini Partyküchlein, gebackene Schinkengipfeli, Chips, Salzstängeli, Nüssli
pro Person CHF 16.–

Asian Apéro «königliche» Variante (ab 10 Personen)

Chick'n Finger Coconut mit Sweet Chili Sauce
Seafood-Blüte aus Brickteig, Poulet-Yakitori-Spiess Chili mit Erdnuss Sauce
Gebackene Gemüse Frühlingsröllchen, Samosa (Gemüse im Teigmantel) mit Sojasauce
Shrimp-Zitronengras Lollipop Stick
Calamari gefüllt, dazu Koriander-Mayonnaise
pro Person CHF 21.50

Apéro «Seerose» (ab 25 Personen)

Rauchfischplatte mit Lachs, Felchen und Forellenfilets
Fleischplatte mit Mostbröckli, Bündnerfleisch, Rohschinken mit Melone und Apéro-Minipastete
Käseplatte mit einer Auswahl von verschiedenen Käsesorten
pro Person CHF 28.50

Grosses Apérobuffet (ab 30 Personen)

Rauchfischplatte mit Lachs, Felchen und Forellenfilets
Fleischplatte mit Mostbröckli, Bündnerfleisch, Rohschinken mit Melone und Apéro-Minipastete
Käseplatte mit einer Auswahl von verschiedenen Käsesorten
Meterbrote divers gefüllt, Schinkengipfeli und Mini Partyküchlein
Gemüse-Shiitake Spiess, Tomato Cheese Bits
pro Person CHF 34.–



MENUVORSCHLÄGE (FESTLICHE 5-GANG MENUS)

Lassen Sie sich von unseren Menuvorschlügen inspirieren. Selbstverständlich kochen wir auch gern nach Ihren Wünschen – und gemäss der Jahreszeit.

15

Menu 1	Blattsalatbouquet mit sautierten Tigercrevetten	CHF 17.50
	—	
	Kräuterschaumsuppe	CHF 9.–
	—	
	Eglifilets «Schongauer Art» serviert mit Trockenreis	CHF 18.50
	—	
	Gebrautes Schweinsfilet an raffinierter Calvadosrahmsauce serviert mit Butternudeln und reicher Gemüseauswahl	CHF 40.50
	—	
	Panna Cotta mit frischen Saisonfrüchten	CHF 10.50
	—	
	Menu komplett	CHF 96.–



MENUVORSCHLÄGE (FESTLICHE 5-GANG MENUS)

16

Menu 2

Trilogie vom Lachs Lachstartar, Gravad-Lachs und Rauchlachs serviert mit Meerrettichschaum, Honig-Dill-Mayonnaise, Toast und Butter	CHF 16.50
—	
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry und Gemüsestreifen	CHF 11.50
—	
Penne Cinque P an einer Tomaten-Rahmsauce	CHF 16.50
—	
Glasierter Kalbsrücken mit Kräuterjus begleitet von Kartoffelgratin und reicher Gemüseauswahl	CHF 50.50
—	
Hausgemachtes Tiramisu	CHF 12.–
—	
Menu komplett	CHF 107.–



MENUVORSCHLÄGE (FESTLICHE 5-GANG MENUS)

Menu 3

Gourmetteller mit verschiedenen Köstlichkeiten
Geräucherter Lachs, Melone mit Rohschinken,
Bündnerfleisch und Hauspastete,
Toast und Butter

CHF 17.50

—
Kraftbrühe mit Sherry und Blätterteiggebäck

CHF 10.–

—
Felchenfilet «Zuger Art» auf Blattspinat
serviert mit gemischtem Wildreis

CHF 16.50

—
Zweierlei Filets «Seerose»
Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce
serviert mit Butternudeln und reicher Gemüseauswahl
und

Rindsfilet mit Sauce Béarnaise
serviert mit Kartoffelgratin und Gemüseauswahl

CHF 55.–

—
Dessertteller «Seerose»

CHF 15.50

—
Menu komplett

CHF 114.50

Menu 4

Melonenfächer mit Rohschinken

CHF 17.50

—
Fischsüppchen verfeinert mit Safran und Pernod

CHF 15.–

—
Farfalle mit Brokkoliröschen und Pinienkernen

CHF 16.50

—
Am Stück gebratenes Kalbsfilet
an feiner Cognacrahmsauce
serviert mit getrüffelten Mandelkartoffeln
und bunter Gemüse garnitur

CHF 57.–

—
Dreierlei Sorbets mit frischen Früchten

CHF 11.–

—
Menu komplett

CHF 117.–

17



MENUVORSCHLÄGE (FESTLICHE 5-GANG MENUS)

18

Menu 5

Gemischte grüne Salate
mit sautierten Champignons und Kräutern CHF 11.–

—
Kraftbrühe Diablotins CHF 9.–

—
Seeteufelmédallions
mit köstlicher Champagner-Senfsauce
begleitet von Tricolore Reis CHF 26.–

—
Côte de bœuf sur feu de bois
an Rosmarinjus
serviert mit Bratkartoffeln
und bunter Gemüseauswahl CHF 59.–

*Das Côte de boeuf wird auf einer
herrlichen Platte, umgeben mit Holz und
Tannenästen, vor den Gästen flambiert!
Ein Genuss für Augen und Gaumen! (ab 30 Personen)
Mindestens 3 Wochen im Voraus bestellen!*

—
Nougatparfait mit frischen Früchten
und Pinienküchlein CHF 11.50

—
Menu komplett CHF 116.50



MENUVORSCHLÄGE (EIN FESTLICHES 6-GANG MENU)

«Italia»

Antipasti Fantasia

Vorspeisenteller mit Vitello tonnato,
marinierten Zucchetti und Champignons,
Tomate mit Mozzarella und Melone

CHF 15.50

—

Tris di pasta

(nach Ihren Wünschen zusammengestellt)

CHF 19.–

—

In Olivenöl sautierte Lachstranche mit Kräutern
und Trockenreis

CHF 18.–

—

Pfirsichsorbet mit Prosecco

CHF 9.–

—

Rindsfilet «Wellington»

1. Service mit Bratkartoffeln

2. Service mit Trockenreis

mit feinstem Trüffeljus

begleitet von einer bunten Gemüseauswahl

CHF 62.–

—

Dessertteller «Seerose»

CHF 15.50

—

Menu komplett

CHF 139.–

19



FLEISCHLOSE HAUPTGÄNGE, SPEZIALKOST

20

Ihre Wünsche erfüllen wir gerne! Für Vegetarier oder Allergiker (z.B. glutenfreie Kost) bereiten wir spezielle und auf das Menu abgestimmte Gerichte zu.



DER KRÖNENDE ABSCHLUSS

Dessertbuffet «Seerose»

Zu allen Menus bereiten wir Ihnen gerne ein herrliches, an Auswahl und Präsentation kaum zu übertreffendes Dessertbuffet! (mindestens 40 Personen werden verrechnet).

Pro Person CHF 27.50

21



WEINVORSCHLÄGE

22

Hier finden Sie eine kleine Auswahl der beliebtesten Weine aus unserem Keller. Weitere Vorschläge unterbreiten wir Ihnen gern im persönlichen Gespräch. Die Auswahl ist gross – der «Wine Spectator» hat uns den «Best of Award of Excellence» für eine der besten Weinkarten der Welt verliehen.

WEISSWEINE

Villa Antinori, Bianco di Colle della Toscana	CHF 44.–
Yvorne Le Florin, Ass. Vinicole d'Aigle, Sél. SEEROSE	CHF 45.–
Epeses la Demoiselle, Dubois Frère & fils	CHF 47.–
Aescher Chardonnay, Gebrüder Kümin (Rarität vom Hallwilersee, speziell für die SEEROSE)	CHF 49.–
Bajoz Ovacion, Verdejo, Rueda	CHF 52.–
Lindeman's BIN 65 Chardonnay, South-Eastern Australia	CHF 53.–

ROSEWEINE

Oeil de Perdrix de Neuchâtel, Caves Châtena	CHF 46.–
Modelle delle Venezie, Masi	CHF 46.–

ROTWEINE

Aescher Blauburgunder, Gebrüder Kümin	CHF 43.–
Yvorne Les Mailloles, Ass. Vinicole, Sél. SEEROSE	CHF 45.–
Primitivo Puglia, Feudi di San Marzano	CHF 46.–
Penfolds, Koonunga Hill, Shiraz-Cabernet, Australia	CHF 48.–
Fetzer Valley Oaks, Cabernet-Sauvignon, California	CHF 52.–
Ripasso della Valpolicella, Zeni	CHF 53.–
Château Charmail, Cru bourgeois	CHF 69.–

Preisänderungen vorbehalten.

Die aktuellen Jahrgänge finden Sie auf unserer Weinkarte.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN VON A–Z

Bestuhlung	Gerne gehen wir auf Ihre spezifischen Bestuhlungswünsche ein. Je nach Art und Weise Ihres Anlasses finden wir sicher die Ihnen passende Tischordnung. Wir verfügen auch über runde 8er-Tische.
Diverses	Bei Schäden an Tischen, Tischdecken, Einrichtungsgegenständen etc., die der Gast verursacht, werden die Kosten dafür in Rechnung gestellt.
Feuerwerk	Gesuche sind an die Gemeindekanzlei, 5616 Meisterschwanden, zu richten. Das Feuerwerk kann auf dem See abgefeuert werden.
Feuerwerkskörper	Aus Sicherheitsgründen dürfen im und um das Hotel SEEROSE (inkl. Bootssteg und Seelaube) keine Feuerwerkskörper, Vulkane, Tischfeuerwerke, Bengalische Zündhölzer etc. abgebrannt werden.
Geschäftsbedingungen	Bei Annullation eines definitiv bestätigten Anlasses bitten wir um eine schriftliche Mitteilung. Des Weiteren verrechnen wir folgende Kosten: 40 bis 50 Tage vor Anlass = 30% des Arrangements 30 bis 39 Tage vor Anlass = 50% des Arrangements 14 bis 29 Tage vor Anlass = 70% des Arrangements 1 bis 13 Tage vor Anlass = 90% des Arrangements Unter Arrangement verstehen wir: bestätigte Leistung x Personenzahl!
Kindermenus	Kinder im nicht schulpflichtigen Alter bewältigen meist kein ganzes Menu. Bestellen Sie deshalb für Ihre lieben Kleinen etwas aus unserer speziellen Kinderkarte oder ein «halbes Menu», zum halben Preis.
Lärmemission	Nach 22.30 Uhr sind alle Fenster im Saal zu schliessen. Unsere Säle sind durch eine Seewasserkühlung leicht gekühlt.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN VON A–Z

24

- Menukarten** Gerne drucken wir Ihnen festliche Menukarten, welche vom Haus offeriert sind. Ganz persönlich werden diese Karten, wenn wir ein Bild oder etwas nach Ihrer Phantasie darauf kopieren. (Preis nach Aufwand – farbig möglich à ca. CHF 2.– pro Menukarte)
- Parking** Vor der SEEROSE stehen Ihnen über 600 Parkplätze zur Verfügung. Gratis-Parkkarten sind für die ganze Gesellschaft an der Réception vorbereitet. Sollten Sie mit dem Bus anreisen, kann dieser auf dem hauseigenen Busparkplatz abgestellt werden.
- Personenzahl** Wir bitten Sie, uns die genaue Personenzahl 24 Stunden vor dem Anlass bekannt zu geben. Abweichungen von mehr als 5% von dieser Zahl müssen wir Ihnen in Rechnung stellen.
- Preise** Unsere Preise basieren auf dem Stand von Juli 2009. Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen MwSt. von 7,6%.
- Probeessen** Wir sind gerne bereit, Ihnen ein Probeessen (auf Ihre Kosten) zu organisieren.
- Saalmiete** Grundsätzlich berechnen wir keine Saalmieten.
- Tischdekoration** Das Auge isst bekanntlich mit. Damit Ihr Saal noch festlicher erstrahlt, bestellen wir gerne bei unserer Floristin die passende, nach Ihren individuellen Wünschen gestaltete Blumendekoration. Kerzen stellen wir für Ihre Hochzeit gerne zur Verfügung.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN VON A–Z

Übernachtung	Hotelzimmer reservieren wir Ihnen und Ihren Gästen sehr gerne, damit Sie den Anlass am nächsten Tag gemütlich ausklingen lassen können. Bitte nehmen Sie Reservationen frühzeitig vor.
Verlängerung	bis 01.00 Uhr CHF 220.– bis 02.00 Uhr CHF 440.– Anträge für Verlängerungen nach 02.00 Uhr morgens, werden auf Anfrage gerne mit Ihnen besprochen und dementsprechend vereinbart.
Zahlungsbedingungen	Bar direkt nach dem Anlass, oder Sie erhalten eine detaillierte Rechnung nach Ihrem Anlass (zahlbar rein netto innert 20 Tagen). Kreditkartenbezahlung bis CHF 1000.–.
Zapfengeld	Falls Sie aus unserem vom «Wine Spectator» mit dem «Best of award of Excellence» ausgezeichneten Weinkarte keinen passenden Wein finden, dürfen Sie gerne auch den eigenen mitnehmen.



VORLAGE FÜR IHRE HOCHZEITSBESPRECHUNG

Hochzeitsbesprechung vom _____ Hochzeitsvorschläge geschickt am _____

Reservation provisorisch bis _____ Reservation definitiv bis _____

Name _____

Adresse _____

Telefon _____ Fax _____

Rechnungsadresse _____

Menu _____ à CHF _____ Tischform _____

Dekoration _____ Menudruck _____

Anlass _____ Datum _____

Ankunft _____ Apéro _____

Essen _____ Saal _____

Anzahl _____ Erwachsene und _____ Kinder _____

Apéro _____ Weine _____

Kaffee _____ Liqueur _____

Verlängerung bis _____ Uhr _____ Zuschlag CHF _____

Nachtzuschlag Saalmiete Zu Lasten Veranstalter Tanzfläche Musik Visum

Diverses _____







HOTEL SEEROSE

CLASSIC & ELEMENTS AM HALLWILERSEE CH-5616 MEISTERSCHWANDEN

TEL. +41 (0)56 676 68 68 FAX +41 (0)56 676 68 88

WWW.SEEROSE.CH HOTEL@SEEROSE.CH