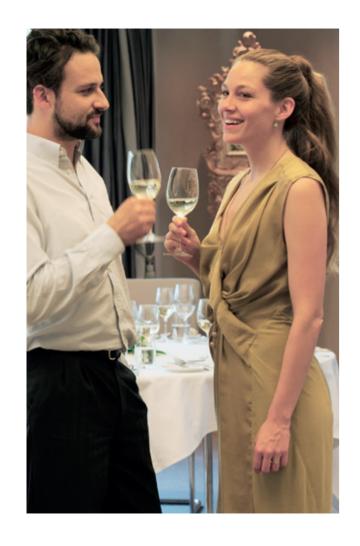
# FESTE FEIERN DAS LEBEN GENIESSEN







Planen Sie ein Familienfest, eine Feier unter Freunden, einen Geschäftsanlass oder gar Ihre Traumhochzeit? Mit Freude und Herz begleiten wir Sie von der Planung bis zur Durchführung und darüber hinaus.

## IHR ANLASS LEBENDIG STILVOLL EINZIGARTIG

#### DER PASSENDE RAHMEN

#### BANKETTRÄUME

Ob Weihnachtsfeier oder Firmenjubiläum, Geburtstag, Hochzeit, Taufe, Konfirmation oder Firmung – alles ist möglich. Platz gibt es ausreichend – für 12 bis 250 Gäste.

#### WEINKELLER SOLAIA

Degustation, Apéro Riche oder Wine & Dine – geniessen Sie in stimmungsvoller Atmosphäre und direkt neben den edlen Tropfen den extra Charme unseres Weinkellers Solaia.

#### **RESTAURANT SEEROSE**

Natural chic. Erleben Sie das Zusammenspiel natürlicher Materialien und das zauberhafte Glitzern des Hallwilersees. Zu schweizerisch französischen Gerichten servieren wir Ihnen selbstverständlich den passenden Wein – schliesslich zeichnet uns der Wine Spectator mit dem «Best of Award of Excellence» für eine der besten Weinkarten aus.

#### RESTAURANT SAMUI-THAI

Speisen Sie exquisit königlich thailändisch. Im Sommer geniessen Sie die authentisch asiatische Küche auf der Terrasse mit Seeblick. Ein einmaliges Erlebnis.

#### RESTAURANT COCON

Im Fine Dining Restaurant Cocon verbinden wir Thailand kulinarisch mit der Schweiz. Lassen Sie sich von der innovativen und kreativen Küche überraschen und geniessen Sie Spitzenweine auch im Offenausschank.

#### SEEROSE BAR & LOUNGE

Gemütlich oder beschwingt, zum Apéro oder zum Schlummertrunk – in unserer stilvollen Bar & Lounge trifft man sich und bleibt auch gerne etwas länger.

#### **SMOKERS LOUNGE**

Nach dem Essen genussvoll eine Zigarre rauchen – das ist möglich. In unserer gemütlichen Smokers Lounge.

#### HOTELZIMMER

91 Zimmer, Junior-Suiten und Suiten in drei unterschiedlichen Designwelten bieten Ihren Gästen genau die Rückzugsmöglichkeit, die ihren Bedürfnissen entsprechen.

#### COCON THAI SPA

Tauchen Sie ein in unsere thailändische Oase der Sinnlichkeit. Wellnesspool, Saunalandschaft, Massage-Cocons, Fitnessraum und der Seerose Beach sorgen für ein einzigartiges Spa-Erlebnis.





Machen Sie Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis. Wir bieten Ihnen für jeden Anlass den passenden Rahmen.

## RAUM ZUM FEIERN









#### SEEROSE CLASSIC

	Grösse	Personen
Seelichtsaal	135 m²	50-100
Seespiegel	30 m²	12-18

#### SEEROSE ELEMENTS

	Grösse	Personen
Elements Saal	250 m²	70-200

SEEROSE COCON

	Grösse	Personen
Cocon Saal	94 m²	20-60

WEINKELLER SOLAIA

	Grösse	Personen
Solaia	46 m²	12–35

Feiern Sie in harmonischer Wohlfühlatmosphäre und mit traumhaftem Blick auf den See.

Feiern in modernem und edlem Stil mit ausgewählten Stoffen in harmonischen Farben der Elemente.

Modernes Design trifft auf klassische Details. Die grosszügigen Fensterfronten gewähren sonnige Südsicht in den Obstgarten. Für Ihren exklusiven Anlass im kleineren Rahmen. Unser stimmungsvoller Weinkeller Solaia begeistert in entspannter Atmosphäre.



Idyllisch und an exklusiver Lage. Feiern Sie Ihren bedeutungsvollsten Tag in romantischer Stimmung bei uns am See und lassen Sie sich mit kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen.

### TRAUM HOCHZEIT ERLEBEN

#### PACKAGES

Überlassen Sie nichts dem Zufall und freuen Sie sich auf Ihren schönsten Tag. Alles andere übernehmen wir.

Unsere Hochzeits-Packages sind buchbar ab 30 Gästen und beinhalten immer folgende Grundleistungen:

- Kompetente und individuelle Betreuung vor, während und nach Ihrem Fest
- Bereitstellung des Saales inklusive Bestuhlung und 1 Stunde Dekorationsaufwand
- Weiss eingedeckte Tische mit Stoffservietten
- Menükarten mit individuell gestalteter Titelseite
- Alkoholfreie Getränke à discretion
- Service his Mitternacht
- Unser Hochzeitsgeschenk für das Brautpaar: Übernachtung in einem Lake Zimmer in der Hochzeitsnacht inkl. Frühstück sowie Wellnesszeit am Abreisetag
- Kostenfreie Aussenparkplätze für alle Gäste

Für weitere Optionen wie Ergänzungen oder Änderungen von Speisen und Getränken, Dekoration, Unterhaltung, Licht und Ton etc. beraten wir Sie gerne individuell.



#### GLÜCK AUF ERDEN FEUER & FLAMME LUFT & LIEBE Willkommensdrink mit Bowle mit und ohne Apéro mit Prosecco, Weisswein, Bier, Apéro mit Champagner, Weisswein, Bier, Alkohol, Mineralwasser und Knabbergebäck alkoholfreien Getränken und 4 verschiedenen alkoholfreien Getränken und 5 verschiedenen Apérohäppchen Apérohäppchen Menii Menii Menii Bunte Blattsalate Verschiedene Gemüse- und Blattsalate

mit Sprossen an Papaya-Dressing an Balsamico-Olivenöldressing 7weierlei Filets «Seerose» Auf der Haut gebratenes Felchenfilet (in 2 Gängen serviert) an leichter Kräuterrahmsauce Kalbsfilet an Morchelrahmsauce mit sautiertem Spinat serviert mit Nudeln und Saisongemüse Im Ofen gebratenes Kalbsnierstück

und Rindsfilet mit Sauce Béarnaise serviert mit Kartoffelgratin und Grillgemüse

Dessertbuffet «Seerose»

an Portweinius serviert mit Kartoffelstampf und Schwenkgemüse

Blaubeerparfait auf Zitronencreme mit Mandel-Knuspergebäck und Rahm Vorspeisenvariation «Seerose»

Rüeblisuppe parfümiert mit Ingwer

Zitronensorbet mit Champagner

Suisse Prime Grand-Cru Côte de Boeuf an Rosmarinjus, serviert mit Bratkartoffeln und Grillgemüse

Milchschokoladentartelette mit Orangensalat und flambierten Marshmallows dazu Doppelrahm-Meringueglace

#### Sonstiges

festliche, weisse Stuhlhussen

#### Sonstiges

festliche, weisse Stuhlhussen 2 neunflammige Kerzenständer Verlängerung im Festsaal bis 2 Uhr

CHF 138 CHF 168 CHF 208





Lassen Sie sich inspirieren und krönen Sie Ihren Anlass mit einem Festessen. Vom Apéro über Ihr Wunschmenü oder Buffet – wählen Sie ganz nach Ihrem Gusto.

## FESTMAHL DER VIELFALT

#### **APÉRO**

#### HALLWILERSEE

Rauchwurst-Curry-Zucchetti Spiess vom Hof Riedweid, Mosen

Rauchlachstatar auf Ruchbrot mit Seenger Kräuterfrischkäse

Seetaler Weissweinsüppchen im Shotglas

Speckzopf vom Ruckli Beck, Sarmenstorf

Seetaler Linth-Taccos mit Guacamole

Früchtespiessli

Pro Gast CHF 22 (ab 12 Gästen)

#### THAI

Vegetarische Frühlingsrolle

Poulet- und Rinds-Satay-Spiessli mit Sweet Chili und hausgemachter Erdnusssauce

Gebackene Riesencrevette im Reisteigmantel

Papayasalat

Tom Kha Gai Suppe im Shotglas

Pro Gast CHF 23 (ab 12 Gästen)

#### **ANTIPASTI**

Grosse grüne Oliven gefüllt mit Mandelkernen

Grana Padano Käsemöckli

Grillierte Aubergine gefüllt mit Fetakäse

Grillierte Zucchetti gefüllt mit getrockneter Tomate

Tomate-Mozzarella Salat im Gläsli

Foccacia mit Basilikumpesto, belegt mit Tessiner Rohschinken

Pro Gast CHF 21 (ab 12 Gästen)

#### APÉRO À LA CARTE

Stellen Sie sich Ihren ganz individuellen Apéro einfach selbst zusammen. Wählen Sie aus zahlreichen unterschiedlichen kalten und warmen Speisen Ihre Favoriten und geniessen Sie nach Lust und Laune. Die Mindestbestellmenge beträgt jeweils 12 Stück pro Häppchen. Gerne beraten wir Sie individuell.

#### Pro Häppchen ab CHF 2.50

#### APÉRO RICHE

Darf es etwas mehr sein? Zwischen unterschiedlichen kalten, warmen und süssen Häppchen finden garantiert alle Ihre Favoriten.

#### KALT

- Gazpacho von Peperoni und Tomate mit Riesenkrevette
- Tomate-Mozzarella Salat im "Gläsli"
- Rassiges Rindstatar auf Pumpernickel
- Mousse von der geräucherten Forelle auf Ruchbrot
- Verschieden gefüllte Mini Wraps
- Verschieden belegte Mini Sandwiches

#### WARM

- Rüeblisuppe parfümiert mit Ingwer
- Mini Burger
- Fischknusperli mit Tartarsauce «Seerose»
- Rassig gewürzte Kartoffelspalten
- Spinat-Quiche
- Schinkengipfeli

#### SÜSS

- Zweierlei Schokoladenmousse in zartbitter und weiss
- Mini Pâtisserie
- Saisonale Früchtetrifle
- Früchtespiessli

Pro Gast CHF 62 (ab 20 Gästen)

#### KLASSIKER

#### SEEROSE MENÜ

Vorspeisenvariation «Seerose» rassiges Rindstatar, hausgebeizter graved Lachs mit Mango-Chili-Sauce, Gazpacho mit Riesenkrevette CHF 24

Zweierlei Filets «Seerose»
(in 2 Gängen serviert)
Kalbsfilet an Morchelrahmsauce
serviert mit Nudeln und Saisongemüse
und
Rindsfilet mit Sauce Béarnaise
serviert mit Kartoffelgratin und Grillgemüse
CHF 64

Dessertteller «Seerose» Aargauer Rüeblitorte, dunkles Schokoladenmousse, Karamellköpfli, Blaubeerparfait, Mangomousse mit Kokosraspeln, Vanilleglace CHF 21

#### ELEMENTE MENÜ

#### Erde

Buntes Blattsalatbouquet mit Sprossen an erfrischendem Papaya-Dressing CHF 12

#### Wasser

Rotes Curryschaumsüppchen mit marinierter Riesenkrevette CHF 14

#### Feuer

Zartes Roastbeef an kräftiger Rotweinsauce mit drei Pfeffern, serviert mit Bratkartoffeln und Schwenkgemüse CHF 46

#### Luft

Luftiges Blaubeerparfait auf Zitronencreme mit Mandel-Knuspergebäck und Rahm CHF 14

.





CHF 109

CHF 86

#### MENÜAUSWAHL

#### KLASSISCH

Verschiedene Gemüse- und Blattsalate an Balsamico-Olivenöldressing CHF 14

Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus serviert mit Kartoffelgratin und Saisongemüse CHF 36

Saisonale Früchte-Panna Cotta mit Früchtecoulis CHF 12

CHF 62

#### FEINSCHMECKER

Nüsslisalat mit Schongauer Landei und Ruchbrotwürfel an französischem Dressing CHF 18

Weissweinrisotto mit gebratenen Pilzen und frischen Kräutern CHF 18

Auf der Haut gebratenes Felchenfilet an leichter Kräuterrahmsauce mit sautiertem Spinat CHF 24

Suisse Prime Grand-Cru Côte de Boeuf an Rosmarinjus, serviert mit Bratkartoffeln und Grillgemüse

CHF 58

Kokosmousse im dunklen Schokoladenmantel mit Karamellbananen und Ananassorbet

CHF 16

CHF 134



#### FISCHMENÜ

Knackiges Salatbouquet mit panierten, gebackenen Felchenstreifen dazu Tartarsauce «Seerose» CHF 19

Kokos-Limetten-Suppe mit gebratener Jakobsmuschel CHF 17

Gebratenes Saiblingsfilet an Safransauce serviert mit Weissweinrisotto und sautierten Zucchetti

CHF 44

Hausgemachtes Früchtetiramisu mit Schokoladensauce CHF 14

#### VEGETARISCHES MENÜ

Randen Carpaccio
enstreifen mit Ziegenkäse, Rucola und karamellisierten
Nüssen
CHF 18

Rüeblisuppe parfümiert mit Ingwer CHF 12

Quinoa-Gemüsetätschli mit Pfefferminzdip auf Saisongemüse CHF 32

Aargauer Rüeblitorte «Seerose» mit Zitronencreme CHF 12

CHF 94 CHF 74

#### **BUFFETS**

#### **VORSPEISENBUFFET**

Saisonale Blattsalate mit Croûtons, Radieschen und Cherrytomaten französisches, italienisches und Balsamico-Olivenöl Dressing

Marinierte Gemüsesalate mit Rüebli, Mais, Peperoni, Gurke und Tomate

Thailändischer Rindfleischsalat mit Tomate, Gurke, Sellerie und scharfem Chilidressing

Teigwarensalat mit Schinken, Käse und Maiskörnern

Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken und Grand-Cru Rohschinken dazu Cavaillon Melone

Vitello tonnato mit Kapernäpfeln und Rucola

Hauspastete und Ententerrine mit Porto, Cumberlandsauce, Curry-Zucchetti und frischen Feigen

Geräucherte Fischplatte mit Dill-Senf-Sauce und Meerrettichschaum

Krevettenturm von marinierten Riesenkrevetten

Thunfischfilet auf mit Sesam gewürztem Seetangsalat

Mediterran mariniertes Gemüse und gemischte Pilze

CHF 36 (ab 40 Gästen)

#### HAUPTSPEISENBUFFET

Zartes Roastbeef an kräftiger Rotweinsauce mit drei Pfeffern

Pouletbruststreifen in rotem Curry mit Kokosnussmilch und Thaigemüse

Gebratene Lachstranche an Safransauce

Saisonales Schwenkgemüse

Hausgemachte Strozzapreti an Pesto mit sonnengetrockneten Tomaten

Gemüselasagne

Kartoffelgratin

Langkornreis

CHF 49 (ab 40 Gästen)

#### DESSERTBUFFET

Zweierlei Schokoladenmousse zartbitter und weiss

Saisonale Früchte-Panna-Cotta mit Fruchtcoulis

Karamellköpfli im Glas

Seetaler Süssmostcreme mit Rahm

Warmer Schokoladenauflauf mit Vanillesauce

Warmer Früchtecrumble mit Rahm

Hausgemachte Minitörtchen

Früchtespiegel

Patisserie-Spiegel mit verschiedenen Köstlichkeiten

Glacebar

CHF 32 (ab 40 Gästen)

Erweitern Sie Ihr Dessertbuffet mit Käse von Jumi aus dem Emmental Selektion von 3 Sorten + CHF 14 Selektion von 5 Sorten + CHF 19



#### **BRUNCH**

Starten Sie entspannt in den Tag mit einem reichhaltigen Brunchbuffet. Ob als Ausklang am Tag nach dem Fest oder als Event selbst.
Buchbar ab 30 Gästen von 10-14 Uhr.

- Vollkorn- und Buttergipfeli, Butterzopf sowie verschiedene Spezialbrote und -brötli, hausgemachte Cakes
- Verschiedene Butter, Konfitüren, Nutella und Honig
- Fruchtsalat und Früchtekorb
- Birchermüesli, Cerealien, Natur- und Fruchtjoghurts, Dörrfrüchte, Nüsse und Kerne
- Wurst- und Käseselektion
- Rauchlachs mit Meerrettichschaum
- Verschiedene Blatt- und Gemüsesalate, dazu französisches und italienisches Dressing
- Rührei und 5 Minuten Ei, Spiegelei auf Bestellung, Bratspeck, Chipolata, zweierlei Pfannenrösti
- Kalbsbraten mit Rosmarinjus, Kartoffelgratin, saisonales Gemüse
- Vegetarische Älpler Makkaroni mit hausgemachtem Apfelmus
- Süsse Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie

Preis pro Gast CHF 68, Kinder von 6-12 Jahren pro Altersjahr CHF 5 inkl. Heissgetränke, 1 Glas Prosecco, Säfte und Wasser





#### WEINEMPFEHLUNG

Eigens abgefüllt für die Balance Familie – vom kräftigen Bordeaux über den eleganten Rosé bis hin zu spritzigem Weisswein und vollmundigem Champagner.

#### BALANCE WEINE (75 CL)

Balance Cuvée Weiss, Baumgartner Weinbau Pinot Blanc, Sauvignon Blanc, Traminer	CHF	63
Balance Cuvée Rosé Grenache, Syrah, Mourvèdre	CHF	56
Balance Haut-Médoc Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot	CHF	57
Balance Cru Bourgeois Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot	CHF	86

#### BALANCE CHAMPAGNER (75 CL)

DALANCE CHAIN AGNER (75 CE)		
Balance Champagne Drappier Carte d'Or brut Pinot Noir, Chardonnay, Meunier	CHF	9:
Brut Nature Rosé	CHF	9!



#### Auszug aus unserer Weinkarte

#### WEISSWEIN (75 CL)

Brestenberger Riesling-Sylvaner, Hallwilersee	CHF	4
Hellgelb, Weingut Heidegg, Luzern	CHF	6
Abt Hironymus, V. & K. Huwiler, Hallwilersee	CHF	7
Arneis delle Langhe, Michele Viano, Italien	CHF	5

#### ROTWEIN (75 CL)

Brestenberger Pinot Noir, Peter Wehrli, Hallwilersee	CHF	50
Dunkelrot, Weingut Heidegg, Luzern	CHF	60
Primitivo Puglia, Feudi di San Marzano, Italien	CHF	5
Le Volte, Tenuta Ornellaia, Italien	CHF	64
Château Hannetot, Bordeaux-Graves, Frankreich	CHF	82

Preisänderungen vorbehalten.





#### DAS GEWISSE EXTRA

Wie wäre es mit einem Apéro auf dem Schiff? Oder in einem verträumten Schloss? Zahlreiche Möglichkeiten ausserhalb unseres Resorts verleihen Ihrem Anlass das gewisse Extra. Wir beraten Sie kompetent und individuell.

#### **GUT ZU WISSEN**

#### Gültigkeit

Diese Dokumentation ist gültig ab 01. Januar 2024 und ersetzt alle vorgängigen Bankettdokumentationen.

#### Übernachtung

Hotelzimmer reservieren wir für Sie und Ihre Gäste sehr gerne. Bitte nehmen Sie Reservierungen frühzeitig vor. Als Geschenk laden wir Sie, bei Hochzeiten an Freitag- und Samstagabenden ab 30 Personen, zur Hochzeitsnacht in eines unserer romantischen Lake Zimmer mit Seesicht ein

#### Parking

Die umliegenden Aussenparkplätze stehen Ihnen und Ihren Gästen kostenlos zur Verfügung. Zusätzliche, kostenpflichtige Parkplätze befinden sich in der Tiefgarage.

#### Saalmiete & Mindestkonsumation

Grundsätzlich verrechnen wir keine Saalmiete für Bankette. An Freitag-und Samstagabenden in der Hochsaison (vom 1. April bis 30. September) sowie vor Feiertagen gelten jedoch folgende Mindestumsatzregelungen:

Seespiegel CHF 1'500
Cocon Saal CHF 4'500
Seelichtsaal CHF 7'500
Elements Saal CHF 10'500

Flements Saal

inkl. Wintergarten CHF 13'500

Wird dieser Umsatz mit Speisen und Getränken nicht erreicht, verrechnen wir die Differenz als Saalmiete. Nebensaison: Mindeskonsumation vorbehalten.

#### Feuerwerk

Das Hotel grenzt an ein Naturschutzgebiet. Aus ökologischen Gründen und aus Rücksicht auf die Nachbarn bewilligt das Hotel kein Feuerwerk, Himmelslaternen oder andere fliegende oder schwimmende und brennende Objekte.

#### Drohnen

Aufnahmen mit Drohnen sind aus persönlichkeitsrechtlichen Gründen auf dem gesamten Areal des Resorts nicht gestattet.

#### Unterhaltung & mehr

Wir verfügen über eine Vielzahl an Kontakten zu Musikern, Künstlern, Fotografen, Zeremonienleitern, Eventtechnikern, Floristen und mehr. Wir beraten Sie gerne.

#### Verlängerungen

Ab Mitternacht fakturieren wir eine Verlängerungspauschale von CHF 250 pro Stunde für den Service. Tanzmusik ist bis 1 Uhr gestattet. Die grossen Bankettsäle stehen Ihnen bis 2 Uhr zur Verfügung.

#### Schlummertrunk

Die Bar & Lounge ist bis Mitternacht und freitags und samstags bis 1 Uhr geöffnet. Bankettgesellschaften im Elements Saal und im Seelichtsaal haben die Möglichkeit ab 1 Uhr bis max. 3 Uhr ihren Gästen einen Schlummertrunk im Weinkeller Solaia bzw. in der Lounge anzubieten. Dafür verrechnet das Hotel CHF 150 pro Stunde (Verlängerung inklusive Service).

#### Allergien & Unverträglichkeiten

Ihre Wünsche erfüllen wir gerne – für Vegetarier oder Allergiker (z.B. glutenfreie oder laktosefreie Ernährung) bereiten wir spezielle und auf das Menü abgestimmte Gerichte zu.

#### Nachservice

Gerne bieten wir Ihnen zu allen unseren Menüs die Option eines Nachservices. Dieser beträgt 20% des Hauptgangpreises.

#### Kindermenüs

Kinder bewältigen meist kein ganzes Menü. Bestellen Sie deshalb für Ihre Kleinen etwas aus unserer Kinderkarte oder ein «halbes Menü» zum reduzierten Preis.

#### Tortengeld & Zapfengeld

Für Ihre mitgebrachte Torte verrechnen wir CHF 6 pro Gast. Wenn Sie die Torte in eine bestehende Dessertvariante integrieren möchten, verrechnen wir CHF 4 pro Gast.

Für mitgebrachte Weine verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 40 pro 75 cl Flasche, für mitgebrachten Schaumwein CHF 50 pro 75 cl Flasche und für mitgebrachte Spirituosen CHF 90 pro 70 cl Flasche.

#### Preise

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer



#### **AUS DEN AGB**

#### Personenzahl

Die definitive Personenzahl benötigen wir 14 Tage vor dem Anlass. Abweichungen von mehr als 5 % von der 48 Stunden vor dem Anlass genannten Zahl werden Ihnen in Rechnung gestellt.

#### Reservation & Annullation

Durch Ihre mündliche oder schriftliche definitive Reservation wird die Buchung rechtskräftig und verbindlich.

Bei Annullation eines definitiv bestätigten Anlasses bedarf es einer schriftlichen Mitteilung. Folgende Kosten werden verrechnet:

- bis 30 Tage vor dem Anlass keine Kosten
- 29 bis 14 Tage vor dem Anlass
   25 % des Arrangements
   inklusive Hotelzimmer
- 13 bis 7 Tage vor dem Anlass
   50 % des Arrangements
   inklusive Hotelzimmer
- 6 bis 2 Tage vor dem Anlass
   75 % des Arrangements
   inklusive Hotelzimmer
- 24h vor dem Anlass
   95 % des Arrangements
   inklusive Hotelzimmer

Für Bankette an Freitag- und Samstagabenden in der Hochsaison (vom 1. April bis 30. September) sowie vor Feiertagen gelten folgende Annullationsbedingungen:

- bis 270 Tage vor dem Anlass
   Anzahlung wird nicht rückerstattet
- 269 bis 180 Tage vor dem Anlass
   25 % des Arrangements, inklusive Hotelzimmer
- 179 bis 90 Tage vor dem Anlass
   50 % des Arrangements, inklusive Hotelzimmer
- 89 bis 15 Tage vor dem Anlass
   75 % des Arrangements, inklusive Hotelzimmer
- 14 bis 2 Tage vor dem Anlass
   95 % des Arrangements, inklusive Hotelzimmer
- innert 48h vor dem Anlass
   100 % des Arrangements, inklusive Hotelzimmer

Als Arrangement versteht sich der Menüpreis multipliziert mit der in der Reservationsbestätigung angegebenen Personenzahl. Wurde noch kein Menü festgelegt, wird für dieses CHF 110 pro Gast verrechnet.



**SEEROSE** RESORT & SPA

Seerosenstrasse 1, 5616 Meisterschwanden +41 56 676 68 68, hotel@seerose.ch, seerose.ch



**BALANCE** FAMILIE

das Gute leben