

BANKETT

DAS LEBEN

FEIERN



SEEROSE RESORT & SPA

eintauchen am Hallwilersee



IHR ANLASS

LEBENDIG GLANZVOLL UNVERGESSLICH

Schön, dass Sie Ihre Veranstaltung bei uns am See durchführen möchten. Die Bankettdokumentation gibt Ihnen einen Vorgeschmack auf Ihr Fest. Unser Team Anlassverkauf & -organisation ist für Sie da – von der Planung bis zur Durchführung.

Das Seerose Resort & Spa bietet alles, was für ein unvergessliches Fest notwendig ist. Schöne Bankett-räume, mehrere Restaurants mit abwechslungsreicher Küche, 91 Zimmer mit Stil und Charme sowie ein Natur-paradies als erholsame Zugabe direkt vor der Tür. Profitieren Sie von der zentralen Lage und unserer persönlichen Betreuung, die uns als familiengeführtes Unternehmen sehr am Herzen liegt.





DER PASSENDE **RAHMEN**

Banketträume

Die Säle der Seerose laden zum Feiern ein: Weihnachten oder Firmenjubiläum, Geburtstag, Hochzeit oder was immer Sie wünschen. Unsere Säle bieten Platz für 12 bis 250 Personen.

Hotelzimmer

Gönnen Sie Ihren Gästen individuelle Übernachtungsmöglichkeiten. Unsere attraktiven Zimmer in den drei Designwelten machen es Ihnen leicht, zu sich selbst zu finden. Ob im lichtdurchfluteten Natural chic des Seerose Classic, in den modernen und farbenfrohen Zimmern des Seerose Elements oder den geräumigen Junior-Suiten im Bootshaus Stil des Seerose Cocon. Vom Einzelzimmer bis zur Suite – wir bieten Ihnen genau die Rückzugsmöglichkeit, die Ihrem Geschmack und Bedürfnis entspricht.

Restaurant Seerose

Hochgenuss am Sonnenufer des Hallwilersee: Geniessen Sie das stilvolle Ambiente, den traumhaften Blick auf den See und die schweizerisch französische Küche. Dazu servieren wir Ihnen gerne den passenden

Wein – schliesslich zeichnet uns der «Wine Spectator» mit dem «Best of Award of Excellence» für eine der besten Weinkarten der Welt aus.

Restaurant Samui-Thai

Speisen Sie exquisit im königlich thailändischen Restaurant Samui-Thai. Im Sommer geniessen Sie die authentisch asiatische Küche auf der Terrasse mit Seeblick.

Restaurant Cocon

Hier werden Sie mit «SwissThai Leckerbissen» verwöhnt. Sie bestehen aus einheimischen Produkten, vermählt mit der kulinarischen Vielfalt aus Thailand.

Weinkeller Solaia

Degustation, Apéro oder Wine & Dine – die besondere Atmosphäre im Weinkeller der Seerose Elements für das besondere Banketterlebnis. Ab 12 bis 20 Personen.

Wintergarten

Modern und stilvoll im kleinen Rahmen. Der Wintergarten mit Terrasse eignet sich für Feste oder Apéros mit bis zu 50 Gästen.

Seerose Bar & Lounge

Gemütlich oder beschwingt, zum Apéro oder zum Schlummertrunk – unsere stilvolle Bar & Lounge in der Seerose Classic ist für alle Stimmungen zu haben.

Smokers Lounge

Nach dem Essen genussvoll eine Zigarre rauchen in unserer Smokers Lounge.

Cocon Thai Spa

Nicht ein konventionelles Wellnessprogramm, sondern eine thailändische Oase der Sinnlichkeit und Entspannung. Mit schönen Bädern und Massage-Cocons, einem Fitnessraum und dem Seerose Beach für die perfekten Wohlfühltage.



RAUM ZUM FEIERN

Wie möchten Sie Ihren Anlass gestalten? Mit unseren sechs Sälen bieten wir ganz unterschiedliche Perspektiven – je nach Gruppengröße, Programm und Budget. Sehr beliebt für einzigartige Hochzeiten und Firmenanlässe sind unsere modernen, frei strukturierbaren Säle im Elements. Familienfeste werden gerne im wunderschönen Seelichtsaaal geplant. Aber auch kleinere Feste und Bankette finden in unserem Raumangebot die ideale Lösung. Und selbstverständlich wird Ihr Anlass mit ein paar zusätzlichen Extras zu einem unvergesslichen Erlebnis. Wir beraten Sie gerne individuell.

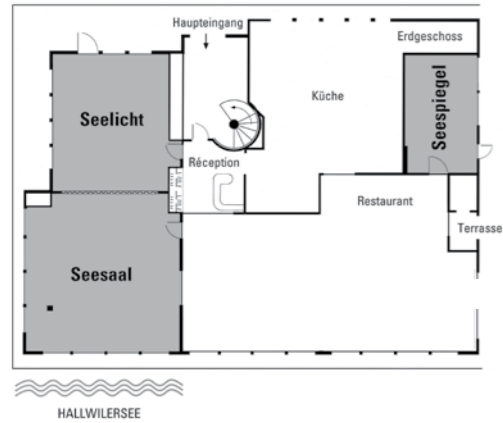


CLASSIC



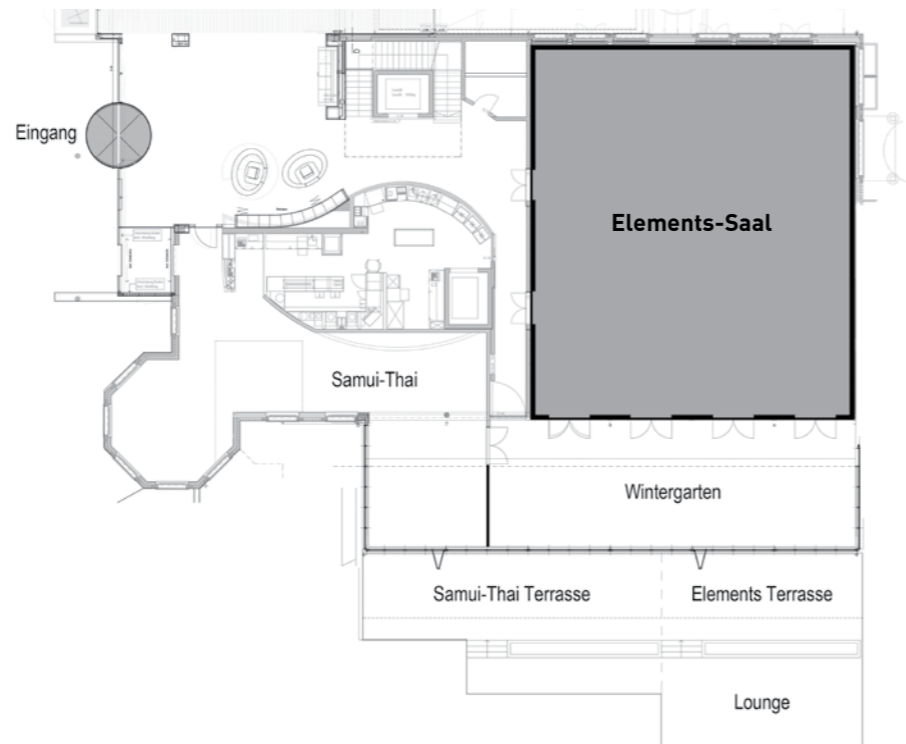
ELEMENTS

SEEROSE CLASSIC



	Grösse	Personen
Seelichtsaal*	Kombination aus Seesaal und Seelicht 135 m ²	50-100
Seespiegel	30 m ²	12-18

SEEROSE ELEMENTS



	Grösse	Personen
Weinkeller Solaia	46 m ²	12-20
Wintergarten	99 m ²	20-50
Elements Saal*	250 m ²	80-200

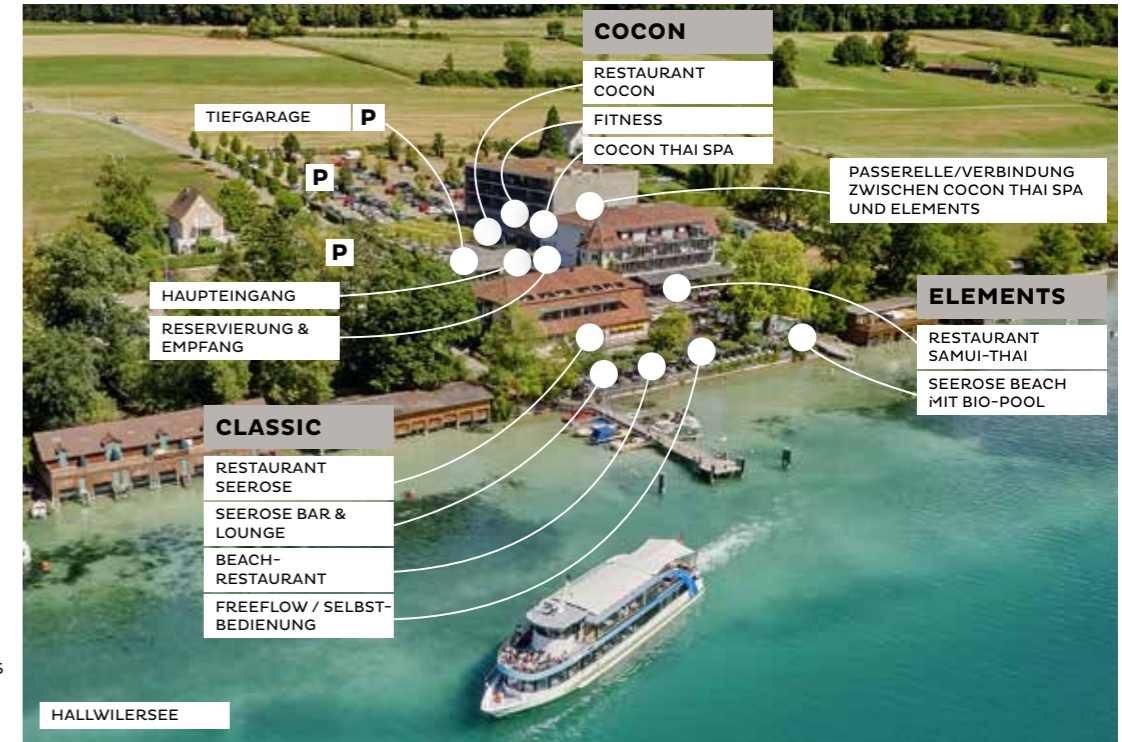
* Sonderregelung Saalmiete
Wir verrechnen während der Bankett-Hochsaison (d.h. an allen Samstagabenden vom 1. April bis 30. September) eine Saalmiete. Diese ist abhängig vom Umsatz (Hotelzimmer inklusive), welchen wir durch Ihren Anlass erwirtschaften. Es gelten folgende Staffellungen:

Seelichtsaal

Umsatz	Saalmiete
CHF 12'000	keine Saalmiete
CHF 11'000	CHF 450
CHF 10'000	CHF 900
CHF 9'000	CHF 1'500
bis CHF 8'000	CHF 2'100

Elements Saal

Umsatz	Saalmiete
CHF 18'000	keine Saalmiete
CHF 17'000	CHF 600
CHF 16'000	CHF 1'200
CHF 15'000	CHF 1'800
bis CHF 14'000	CHF 2'400



EIN **FESTMAHL** DER VIELFALT

Das feine Essen bildet in der Regel den Mittelpunkt eines Festes. Auf den nächsten Seiten finden Sie drei Apéro- und zwei Menübeispiele gefolgt von einer grossen Auswahl an Speisen, welche sich an Gesellschaften ab 12 Personen richten. Lassen Sie sich inspirieren und stellen Sie daraus Ihr köstliches Festmahl zusammen – vom Mehrgänger über das Dessertbuffet bis hin zum reichhaltigen Frühstücksbuffet. Ganz nach Ihren Vorstellungen. Wir unterstützen Sie gerne beim Zusammenstellen Ihres Wunschmenüs. Selbstverständlich kochen wir auch nach Ihren individuellen Wünschen – marktfrisch und jahreszeitengerecht.



APÉRO VARIATIONEN

Antipasti Seerose (ab 12 Personen)

2 grosse grüne Oliven mit Mandelkern
 1 grillierte Aubergine gefüllt mit Fetakäse
 1 grillierte Zucchini gefüllt mit Trockentomate
 1 Tomate-Mozzarella-Salat im Gläschen
 2 Grana Padano Stückchen
 1 Mini Focaccia mit Basilikumpesto, belegt mit Bündner Rohschinken

Pro Person CHF 18.50

Seetaler Apéro (ab 12 Personen)

1 Mousse von geräucherter Forelle auf Ruchbrot
 1 rassiges Rindstatar auf Pumpernickel
 1 Wrap Röllchen gefüllt mit Schinken und Frischkäse
 1 Früchtespiessli
 4 Gemüsestangen mit Trockentomaten-Dip
 Seetaler Linth-Tacos mit Guacamole

Pro Person CHF 19.50

Apéro Riche (ab 20 Personen)

Kalt
 .
 Gazpacho von Peperoni und Tomate mit Riesenkrevette
 Tomaten-Mozzarella-Salat im Gläschen
 Rassiges Rindstatar auf Pumpernickel
 Vitello tonnato auf Gourmetlöffel
 Verschieden gefüllte Mini Wraps
 Verschieden belegte Mini Sandwiches

Warm
 .
 Rüebliisuppe parfümiert mit Ingwer
 Mini Burger
 Fischknusperli, dazu Tartarsauce «Seerose»
 Rassig gewürzte Kartoffelspalten
 Spinat-Quiche
 Klassische Schinkengipfeli

Süss
 .
 Gläschen mit verschiedenen Cremes und Mousses
 Früchtespiessli
 Mini Windbeutel
 Mini Cremeschnitte
 Tiramisu im Glas

Pro Person CHF 59.00

Häppchenauswahl für eine individuelle Zusammenstellung Ihres Apéros

Kalt

Chips, Salzstängeli, gesalzene Erdnüsse	CHF 2.50
Seetaler Linth-Tacos mit Guacamole	CHF 3.00
Grana Padano (4 Stück)	CHF 4.00
Grosse grüne Oliven mit Mandelkern (4 Stück)	CHF 3.00
Gemüsestangen mit Trockentomaten-Dip (4 Stück)	CHF 2.00
Grillierte Zucchini gefüllt mit Trockentomate	CHF 3.00
Grillierte Aubergine gefüllt mit Fetakäse	CHF 3.00
Tomaten-Mozzarella-Salat im Gläschen	CHF 3.50
Früchtespiessli	CHF 2.50
Mousse von geräucherter Forelle auf Ruchbrot	CHF 3.00
Rauchlachs Tatar im Oliven-Tartelette	CHF 4.00
Gazpacho von Peperoni und Tomate mit Riesenkrevette	CHF 3.50
Rindstatar auf Pumpernickel	CHF 4.50
Mini Focaccia mit Basilikumpesto, belegt mit Bündner Rohschinken	CHF 3.50
Spiessli mit Rohschinken und Melone	CHF 4.00
Wrap Röllchen gefüllt mit Schinken und Frischkäse	CHF 3.50
Wrap Röllchen gefüllt mit Poulet Curry	CHF 3.50

Warm

Gebackene Blätterteigschnecken gefüllt mit Speck	CHF 2.00
Klassisches Schinkengipfeli	CHF 3.00
Rüebliisuppe parfümiert mit Ingwer	CHF 3.00
Spinat-Quiche	CHF 2.50
Mini Burger	CHF 3.50
Fischknusperli (2 Stück) mit Tartarsauce «Seerose»	CHF 3.50
Vegetarisches Frühlingröllchen dazu süss-scharfe Chilisauce	CHF 2.50
Thailändisches Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnusssauce	CHF 2.50
Thailändisches Rinds-Satay-Spiessli mit Erdnusssauce	CHF 3.00
Gebackene Riesenkrevette im leichten Reisteigmantel dazu süss-scharfe Chilisauce	CHF 3.00

Die Häppchenauswahl kann beliebig zusammengestellt werden (Mindestbestellmenge 12 Stk. pro Häppchen)

KLASSISCHES MENÜ

In drei Gängen

Buntes Blattsalatbouquet mit gesunden Sprossen
an erfrischendem Papaya-Dressing

CHF 11.00

Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus,
serviert mit Kartoffelgratin und Saisongemüse

CHF 35.00

Hausgemachtes Früchte-Tiramisu

CHF 11.00

Pro Person CHF 57.00

Sofern nicht anders angegeben, sind alle Getränke exklusive.
Die ganze Gesellschaft geniesst ein einheitliches Menü.
Die Preise verstehen sich in CHF inklusive MWST.

FESTLICHES MENÜ

In vier Gängen

Vorspeisenvariation «Seerose»

Rassiges Rindstatar

Graved Lachs mit Mango-Chili-Sauce

Gazpacho von Peperoni und Tomate mit Riesenkrevette

CHF 22.00

Auf der Haut gebratenes Felchenfilet

an leichter Kräuterrahmsauce mit sautiertem Spinat und Pilzen

CHF 21.50

Zweierlei Filets «Seerose» (auf zwei Tellern serviert, ohne Nachservice)

Kalbsfilet an Morchelrahmsauce

serviert mit Nudeln und Saisongemüse

und

Rindsfilet mit Sauce Béarnaise

serviert mit Kartoffelgratin und Grillgemüse

CHF 59.00

Dessertteller «Seerose»

Aargauer Rüeblitorte

dunkles Schokoladenmousse

Karamellköpfl

Grand Marnier Eisparfait

Mangomousse mit Kokosraspeln

Himbeersorbet

CHF 19.50

Pro Person CHF 122.00

Speisenauswahl für eine individuelle Zusammenstellung Ihres Menüs

Kalte Vorspeisen & Salate

Buntes Blattsalatbouquet mit gesunden Sprossen
an erfrischendem Papaya-Dressing

CHF 11.00

Gemischter Salat
mit knackigen Gemüse- und Blattsalaten
an Balsamico-Olivenöldressing

CHF 13.00

Nüsslisalat
mit Boniswiler Landei und Ruchbrotwürfel
an französischem Dressing

CHF 17.50

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

CHF 15.00

Fruchtiger Melonenfächer mit Bündner Rohschinken

CHF 18.00

Rauchlachs
mit Meerrettichschaum und knackigen Sprossen

CHF 18.50

Vitello tonnato mit Kapern
und kleinem Salatbouquet

CHF 19.50

Tomaten-Mozzarella-Salat
mit frischem Basilikum, Rucola und Pesto

CHF 14.00

Vorspeisenvariation «Seerose»
mit rassigem Rindstatar
Graved Lachs mit Mango-Chili-Sauce
Gazpacho von Peperoni und Tomate mit Riesenkrevette

CHF 22.00

Randen Carpaccio
mit Ziegenkäse, Rucola und karamellisierten Nüssen

CHF 14.50

Carpaccio vom Rind mit Rucola und Sbrinzspänen

CHF 29.50

Quinoa-Gemüse-Salat mit Avocadofächer
und Kichererbsen

CHF 17.50

Aprikosensorbet mit Prosecco

CHF 9.00

Suppen & warme Vorspeisen

Rotes Curryschaumsüppchen
mit marinierter Riesenkrevette

CHF 12.50

Cremige Kartoffelsuppe mit Trüffelhaube

CHF 12.50

Rindsconsommé mit Gemüsestreifen

CHF 9.00

Rüeblisuppe parfümiert mit Ingwer

CHF 9.00

Blumenkohlcremesuppe mit Croutons

CHF 12.50

Tris di Pasta
mit Spinat Ricotta Tortellini alla panna

CHF 19.50

Gemüse Cannelloni
Fusilli al pesto genovese

Speisenauswahl für eine individuelle Zusammenstellung Ihres Menüs (Fortsetzung)

Von Wiesen & Wäldern

Gebratenes Schweinsfilet an Pommery-Senf-Sauce serviert mit Röstikroketten und Grillgemüse	CHF 39.50
Gefüllte, im Ofen gebratene Truthahnbrust an sämiger Sherry-Rahmsauce serviert mit Kartoffelstampf und Schwenkgemüse	CHF 35.00
Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus, serviert mit Kartoffelgratin und Saisongemüse	CHF 35.00
Zartes Roastbeef an kräftiger Rotweinsauce mit drei Pfeffern serviert mit Bratkartoffeln und Schwenkgemüse	CHF 42.00
Rosa gebratenes Lammkarree auf Oliven-Thymian-Sauce mit wildem Reis und Zucchettigemüse	CHF 45.00
Zweierlei Filets «Seerose» (auf zwei Tellern serviert, ohne Nachservice) Kalbsfilet an Morchelrahmsauce serviert mit Nudeln und Saisongemüse und Rindsfilet mit Sauce Béarnaise serviert mit Kartoffelgratin und Grillgemüse	CHF 59.00
Suisse Gourmet Grand-Cru Rinds Côte du Boeuf an Portweinsauce, serviert mit Bratkartoffeln, grünem Spargel und Ofentomate (ab 20 Personen)	CHF 61.00

Sofern nicht anders angegeben, servieren wir die Hauptgänge inklusive Nachservice.

Aus Seen & Meeren*

	Vorspeise	Hauptgang
Auf der Haut gebratenes Felchenfilet an leichter Kräuterrahmsauce mit Langkornreis, sautiertem Spinat und Pilzen	CHF 21.50	CHF 35.50
Am Stück gebratenes Seeteufelfilet mit Oliven-Tapenade, Camargue Reis und Peperonata	CHF 26.50	CHF 44.50
Gebratenes Zanderfilet an Safransauce auf Linsengemüse mit Bratkartoffeln	CHF 24.50	CHF 41.50

Vegetarische Gerichte

	Vorspeise	Hauptgang
Basilikum Mezzelune Grande im Dinkelteig an Mascarponesauce mit Blattpetersilie	CHF 23.00	CHF 38.00
Quinoa-Gemüse-Täschli mit Pfefferminzdip auf Saisongemüse	CHF 18.50	CHF 31.00
Hausgemachte Strozzapreti an Pesto mit sonnengetrockneten Tomaten	CHF 18.00	CHF 30.50
Gemüsestrudel mit Tofu auf Ratatouillegemüse serviert mit Camargue Reis	CHF 19.00	CHF 32.00
Gebratener Tofu mit sautierten Pilzen Brunnenkresse und Cherrytomaten	CHF 13.50	CHF 22.50
Risotto mit Kürbis, Zucchini und Rosmarinöl	CHF 14.50	CHF 24.50

*Die Vorspeisen servieren wir ohne Stärkebeilagen.

Hausgemachte Dessertkreationen

Zartbitter-Schokoladenmousse mit Waldbeerenkompott serviert mit Himbeersorbet	CHF 14.00
Cheesecake mit Mango Coulis, dazu Passionsfruchtsorbet	CHF 11.00
Hausgemachtes Früchte-Tiramisu	CHF 11.00
Himbeermousse im dunklen Schokoladenmantel mit weissem Schokoladenmousse und Cassissorbet	CHF 13.50
Aargauer Rüeblitorte «Seerose» Art mit Kirsch-Rosmaringlasur und Zitronencreme	CHF 12.50
Grand Marnier Eisparfait mit Blätterteig Gebäck, kandierte Zwergorangen und Pistazien	CHF 12.50
Zitronengras Panna cotta mit marinierter Ananas	CHF 13.50
Trilogie vom Apfel Gebackenes Apfelküchlein Seetaler Süssmostcreme Apfelsorbet	CHF 17.50
Dessertteller «Seerose» Aargauer Rüeblitorte dunkles Schokoladenmousse Karamellköppli Grand Marnier Eisparfait Mangomousse mit Kokosraspeln Himbeersorbet	CHF 19.50
Hausgemachtes Karamellköppli mit Früchten garniert	CHF 9.50
Dessertbuffet «Seerose» (Details siehe Seite 23)	CHF 27.50

SEEROSE **BUFFET** (mindestens 40 Personen werden verrechnet)

Vorspeisenbuffet

4 saisonale Blattsalate mit Croutons, Radieschen und Cherrytomaten mit französischem, italienischem und Balsamico-Olivenöl-Dressing
·
Marinierte Salate
mit Rüebl-, Mais-, Peperoni-, Gurken und Tomatensalat
·
Thailändischer Rindfleisch-Salat mit Tomaten, Gurken, Sellerie und scharfem Chilibressing
·
Teigwarensalat mit Schinken, Käse und Maiskörnern
·
Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Tessiner Grand-Cru Rohschinken, dazu Cavaillon Melonen
·
Vitello tonnato mit Kapernäpfeln und Rucola
·
Hauspastete und Ententerrine mit Porto, Cumberlandsauce, Curry-Zucchetti und frischen Feigen
·
Geräucherte Fischplatte mit Forelle, Lachs, Heilbutt, Makrele, serviert mit Dill-Senfsauce und Meerrettichschaum
·
Krevettenturm von marinierten Riesenkrevetten
·
Kurz gebratenes Tunfischfilet auf mit Sesam gewürztem Seetangsalat
·
Mediterran mariniertes Gemüse und gemischte Pilze

Pro Person CHF 32.00

Hauptspeisenbuffet

Zartes Roastbeef an kräftiger Rotweinsauce mit drei Pfeffer
·
Pouletbruststreifen im scharfen grünen Curry mit Kokosnussmilch und Thaumgö
·
Lachsfilet «Wellington»
·
Saisonales geschwenktes Mischgemüse
·
Hausgemachte Strozzapreti an Pesto mit sonnengetrockneten Tomaten
·
Gemüselasagne
·
Kartoffelgratin
·
Langkornreis

Pro Person CHF 48.00

Dessertbuffet «Seerose»

Trilogie vom hausgemachten Schokoladenmousse
·
Zitronengras Panna cotta mit marinierter Ananas
·
Karamellköpfl im Glas
·
Seetaler Süssmostcreme mit Rahm und Mandelsplittern
·
Brownie mit Eierlikörsauce
·
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
·
Bread and Butter Pudding
·
Verschiedene Mini-Törtchen (Schokolade, Latte-Macchiato, Himbeere)
·
Patisserie-Spiegel mit verschiedenen süssen Köstlichkeiten wie Mini Cremeschnitte, Mini Windbeutel und vielem mehr
·
1 Sorbet im Glas serviert
·
3 verschiedene Glacearomen
·
Früchtespiegel

Pro Person CHF 27.50

Käseauswahl

vom Aargauer «Maître Fromager» Rolf Beeler serviert mit Feigenbrot, Trockenfrüchten, Trauben, Walnüssen und Cherrytomaten

Selektion von 3 Sorten CHF 12.50
Selektion von 5 Sorten CHF 17.50

SPEZIELLE **WÜNSCHE**

Spezialkost

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

Weinvorschläge

In unserer ausgezeichneten Weinkarte finden Sie eine grosse Auswahl edler Tropfen. Gerne unterbreiten wir Ihnen Vorschläge in persönlichen Gespräch.

Das Hotel verrechnet für mitgebrachte Weine 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.

Kindermenüs

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

Torte

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl Ihrer Torte. Für Ihre mitgebrachte Torte verrechnen wir CHF 5.50 pro Person. Wenn Sie die Torte in eine bestehende Dessert Variante integrieren möchten, verrechnen wir CHF 3.50 pro Gast.



MORGENSTUND HAT GOLD IM MUND

Muntermacher Frühstücksbuffet

Mindestens 30 Personen werden verrechnet, buchbar von 8 bis 12 Uhr

Vollkorn- und Buttergipfeli, Butterzopf sowie diverse Spezialbrote und -brötli, Cake

· verschiedene Butter, Konfitüren, Nutella und Honig

· Fruchtsalat in Gläsli, verschiedene frische Früchte

· Birchermüesli, diverse Cerealien, Natur- und Fruchtjoghurts, verschiedene Dörrfrüchte, Nüsse und Kernen

· Wurst- und Käseplatte, Rauchlachs mit Meerrettichschaum

· Tomaten-Mozzarella Platte mit separater Pesto

· Rührei, Bratspeck, Chipolata und 5 Minuten Eier, Spiegelei auf Bestellung

· Getränke serviert: Kaffee, Tee, Milchgetränke

Getränke vom Buffet: Prosecco, Wasser, Hochstamm Apfelsaft, frisch gepresster Orangensaft und verschiedene Fruchtsäfte, zusätzliche Getränke verrechnen wir nach Aufwand

Auf Voranmeldung ergänzen wir das Buffet gerne mit gluten- oder lactosefreien Produkten.

Erwachsene	CHF 36.90
Kinder von 6 – 12 Jahren	CHF 2.00 pro Altersjahr





BUDGETPLAN ANHAND EINES BEISPIELS

Menübeispiel in drei Gängen für 50 Gäste

Menü in drei Gängen à CHF 58.00 pro Person	CHF	2900.00
5 Flaschen Weisswein à CHF 45.00	CHF	225.00
8 Flaschen Rotwein à CHF 48.00	CHF	384.00
Alkoholfreie Getränke	CHF	600.00
Kaffee und Spirituosen	CHF	390.00
Total inklusive MWST	CHF	4499.00

Menübeispiel in vier Gängen für 65 Gäste

Apéro		
18 Flaschen Weisswein à CHF 48.00	CHF	864.00
Orangensaft, Mineralwasser	CHF	175.50
Apérogebäck à CHF 5.50 pro Person	CHF	357.50
Summe Apéro	CHF	1397.00

Menü		
Menü in vier Gängen à CHF 122.00 pro Person	CHF	7930.00
15 Flaschen Weisswein à CHF 48.00	CHF	720.00
28 Flaschen Rotwein à CHF 55.00	CHF	1540.00
Alkoholfreie Getränke und Kaffee	CHF	1625.00
Summe Essen und Getränke	CHF	11815.00

Diverses		
Stuhlhussen à CHF 8.00	CHF	520.00
Verlängerung bis 1 Uhr	CHF	250.00
Summe Diverses	CHF	770.00

Total inklusive MWST	CHF	13982.00
-----------------------------	------------	-----------------

WIE SIEHT MEIN BANKETT AUS?

- Was wird gefeiert?

- Datum des Anlasses

- Beginn und Ende (Uhrzeit)

- Ist eine Verlängerung erwünscht? Bis wann?

- Gibt es ein Motto? Welches?

- Tagesprogramm – was passiert wo und wann?

- Wer organisiert, wer hilft? (Name, Anschrift, Telefon, E-Mail)

- Wie viele Gäste werden erwartet? Wie viele Kinder/Kleinkinder?

- Wie viele Zimmer werden benötigt?

- Zahlen die Gäste ihre Zimmer selbst?

- Wie gross muss der Raum sein? Welcher Saal kommt in Frage?

- Welche Bestuhlung?

- Zeit und Raum für Darbietungen einplanen

- Technische Hilfsmittel (Musikanlage, Beamer etc.)?

- Dekoration? Florist/in?

- Apéro – wo findet er statt, was wird angeboten?

- Menüwahl für die Gesellschaft?

- Spezialmenüs (z.B. vegetarisch) für Gäste?

- Kaffee, Spirituosen, Schlummertrunk – wo, wer zahlt?

- Mitternachtssnack?

- Menükarten und/oder Tischkärtli?

- Programmablauf des Essens – Unterbrüche, Reden, Spiele, Tanz

- Bezahlung – Anzahlung, Rechnung (Anschrift)?

- Welche Kosten werden übernommen? Was zahlen die Gäste selbst?

- Allgemeine Geschäftsbedingungen – Fragen?

- _____

AUS DEN **AGB***

* Die vollständigen allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) finden sich auf www.seerose.ch

Gültigkeit

Diese Dokumentation ist gültig ab 1. November 2018 und ersetzt alle vorgängigen Bankettdokumentationen.

Personenzahl

Wir bitten Sie, uns die definitive Personenzahl 14 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben. Abweichungen von mehr als 5% von der 24 Stunden vor dem Anlass genannten Zahl werden Ihnen in Rechnung gestellt.

Übernachtung

Hotelzimmer reservieren wir für Sie und Ihre Gäste sehr gerne, damit Sie den Anlass am nächsten Tag gemütlich ausklingen lassen können. Bitte nehmen Sie Reservierungen frühzeitig vor. Als Geschenk laden wir Sie zur Hochzeitsnacht in eines unserer romantischen Lake Zimmer mit Seesicht ein (bei Hochzeiten ab 30 Personen).

Check-in und Check-out

Check-in ab 15 Uhr
Check-out bis 12 Uhr

Annullierungsbedingungen

Bei der Annullierung 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 1 Tag vor dem Anlass
> 75% des Arrangements inklusive Hotelzimmer
- innerhalb 24 Std. vor dem Anlass
> 95% des Arrangements inklusive Hotelzimmer

Als Arrangement versteht sich der Menüpreis multipliziert mit der in der Reservierungsbestätigung angegebenen Personenzahl. Für Bankette an Samstagabenden während der Hochsaison gelten zusätzliche Bestimmungen gemäss den allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Parking

Die umliegenden Aussenparkplätze stehen Ihnen und Ihren Gästen kostenlos zur Verfügung. Aussenparkplätze können nicht reserviert werden. Parkkarten für die gesamte Aufenthaltsdauer können Sie am Empfang beziehen. Es stehen Ihnen zusätzliche Parkplätze in der Tiefgarage zur Verfügung. Diese sind kostenpflichtig und es empfiehlt sich, diese vorher zu reservieren. Das Hotel verfügt ausserdem über zwei Busparkplätze.

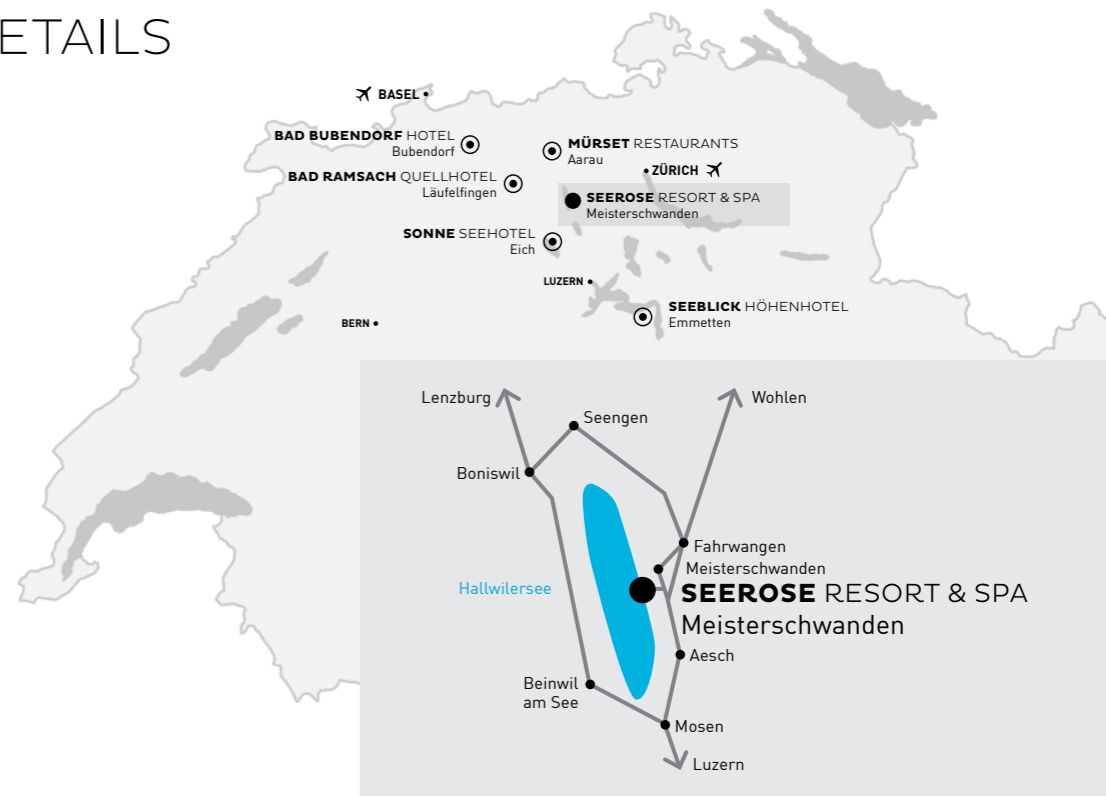
Lärmemission

Aus Rücksicht auf die Hotelgäste und Nachbarn bitten wir Sie, nach 22.30 Uhr alle Fenster im Saal zu schliessen und ab 1 Uhr nachts die Musik auf Zimmerlautstärke zu reduzieren.

Feuerwerk

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

ANREISEDETAILS



Lage & Umgebung

Das Seerose Resort & Spa liegt direkt am Sonnufer des Hallwilersees im Aargauer Seetal an der Grenze zum Kanton Luzern.

Anreise Auto

Das Resort befindet sich ausserhalb von Meisterschwanden, Richtung Aesch/Luzern.

Ab Zürich/Luzern	45 Minuten
Ab Bern	1 Stunde 30 Minuten
Ab Basel	1 Stunde 5 Minuten

Parkplätze

500 kostenlose Aussenparkplätze
30 kostenpflichtige Tiefgaragenparkplätze inklusive 1 Ladestation Typ 2 mit 22Kw sowie 3 Parkplätze mit CEE Steckdosen blau 16 A

Anreise öffentliche Verkehrsmittel

Von den Bahnhöfen Wohlen und Lenzburg besteht eine Postautoverbindung bis zur Haltestelle Meisterschwanden Oberdorf. Von dort werden die Gäste kostenlos abgeholt. Fussweg ca. 20 Minuten.

TEAM ANLASSVERKAUF & -ORGANISATION

T +41 56 676 68 65, anlassorganisation@seerose.ch

www.seerose.ch

Seerose Resort & Spa
Seerosenstrasse 1
CH-5616 Meisterschwanden
T +41 56 676 68 68
hotel@seerose.ch
www.seerose.ch

SEEROSE RESORT & SPA
BAD BUBENDORF HOTEL
SONNE SEEHOTEL
BAD RAMSACH QUELLHOTEL
SEEBLICK HÖHENHOTEL
MÜRSET RESTAURANTS

BALANCE FAMILIE
das Gute leben

www.balancefamilie.ch