



SEMINAR-HOTEL RIGI
AM SEE

BANKETTE



RAUCHFREI SEIT 2007



SEMINAR-HOTEL RIGI
AM SEE

Menuvorschläge

Lieber Gast

Sie erwägen Ihren Anlass in unserem Hause durchzuführen. Herzlichen Dank!

Wir freuen uns, Ihnen hiermit unsere Menu- und Bankettvorschläge unterbreiten zu dürfen. Ebenfalls finden Sie eine Checkliste zur Organisation Ihres Anlasses. Diese Liste soll Ihnen eine Hilfestellung bei der Durchführung und Vorbereitung Ihres Anlasses, vor allem bei der Bestellung des Bankettes, geben. Die aufgeführten Vorschläge sind für 10 bis 80 Personen kreiert. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl des Menus, der Getränke und Speisefolgen.

Es ist uns ein Anliegen, unsere Gäste mit möglichst marktfrischen, schmackhaft und phantasievoll zubereiteten Speisen, aus vorwiegend regionalen Produkten zu verwöhnen. Ein aufmerksamer und individueller Service ist für uns selbstverständlich. Wir verwöhnen Sie mit unseren kulinarischen Köstlichkeiten in unseren Bankettsälen, im Wintergarten, auf unserer Terrasse, direkt am See oder wo immer Sie wünschen, fast alles ist möglich.

Unsere grosse Erfahrung und ein eingespieltes Team in Küche und Service werden Ihrem Anlass den entsprechenden Rahmen vermitteln und dafür sorgen, dass es ein voller Erfolg wird.

Es würde uns freuen, Ihren Anlass kulinarisch zu ergänzen und Sie und Ihre Gäste bei uns am See zu betreuen.

In herzlicher Gastfreundschaft

Seminar-Hotel Rigi am See



SEMINAR-HOTEL RIGI

AM SEE

Checkliste zur Durchführung Ihres Anlasses

1. Welche Art von Fest soll es werden?

Entscheidungshilfen

Minimum	Mittel	Maximum
günstig	preiswert	hochstehend
unkompliziert	für alle	anspruchsvoll
einfach	konventionell	speziell
günstig	gutes Verhältnis	obere Preisklasse

Entscheidungsfaktoren

- | | | |
|----------------------|-----------------------|----------|
| - Selbsteinschätzung | Was wollen wir? | Traum |
| | Was wollen wir nicht? | Alptraum |
| | Was machen wir? | Realität |
- Art des Anlasses? (Hochzeit / Familienfeier / Firmenanlass)
 - Art der Gäste? (Erwartungen / Ansprüche / Alter)
 - Budgetmöglichkeiten?

2. Bankett- / Menubestellung

Grundlagen für den Aufbau eines Anlasses mit allen Details

Art des Anlasses / Datum / Zeit

Stilrichtung / Motto usw. -> dafür den richtigen Betrieb auswählen

Anzahl Gäste / Wieviele Kinder/Kleinkinder?

Art und Nationalität der Gäste

Benötigter Raum / Grösse

Tagesprogramm / Ablauf / Ankunft / Menu / Unterbrüche, Spiele, Tanz usw.

Apéro / Beilagen / Ort

Menu / Essgewohnheiten / Spezialmenüs / Diät / Vegetarier

Kaffee / Spirituosen / Zigarren

Menudruck / Titel / Motto

Blumen / Dekor Saal

Bestuhlungsart (runde Tische, Block, Hufeisen usw.)

Musik / Attraktionen / Anzahl / Verpflegung

Verlängerung / Schluss des Festes

Verrechnung / Anzahlung / Barzahlung / Rechnung

Bedingungen / Bestimmungen des Betriebes

Einfaches Menu

Suppe

Hauptgang Fleisch

Beilage/Gemüse

Dessert

Klassisches Festmenu

Kalte Vorspeise

Suppe

**

Warme Vorspeise (Fischgericht)

Hauptgang Fleisch

Beilage/Gemüse

Käse und / oder Dessert



SEMINAR-HOTEL RIGI

AM SEE

3. Beispiele einer Kostenzusammenstellung

Um Sie vor Überraschungen zu bewahren, haben wir Ihnen eine Kostenaufstellung für ein einfaches Menu, sowie ein klassisches Festmenu gemacht. Beide Berechnungen gehen von 50 Gästen (Erwachsene) aus.

Einfaches Menu

Menu	Einfaches Menu à SFR 45.-- pro Person	SFR 2'250.--
Getränke	7 Flaschen Weisswein à SFR 36.--	SFR 252.--
	10 Flaschen Rotwein à SFR 37.--	SFR 370.--
	Diverse Mineral	SFR 300.--
	Kaffee und Likör	SFR 160.--
Total Essen / Getränke inkl. 8% MwSt.		SFR 3'332.--

Klassisches Festmenu mit Apéro

Apéro	13 Flaschen Weisswein à SFR 36.--	SFR 468.--
	Orangensaft , Mineralwasser	SFR 50.--
	Apérogebäck à SFR 4.-- pro Person	SFR 200.--
	Canapés 2 Stk. à SFR 2.00	SFR 200.--
Total Apéro		SFR 918.--

Menu	Festliches Menu à SFR 90.-- pro Person	SFR 4'500.--
Getränke	10 Flaschen Weisswein à SFR 36.--	SFR 360.--
	16 Flaschen Rotwein à SFR 37.--	SFR 592.--
	Diverse Mineral	SFR 250.--
	Kaffee und Liqueur	SFR 220.--

Total Essen und Apéro **SFR 6'840.--**

Diverses	Dekoration, 5 Gestecke à SFR 45.--	SFR 225.--
	Verlängerung bis 02.00 Uhr	SFR 220.--

Total inkl. 8% MwSt. **SFR 7'285.--**

4. Nur keine Angst, wir sind ja auch noch da!!

Der Hauptteil fast aller Anlässe ist das Essen, ob am Abend, am Mittag oder Zwischendurch, immer ist das eigentliche Bankett ausschlaggebend für die Zufriedenheit Ihrer Gäste.

Dies ist unser Alltag, unsere Leidenschaft!

Wir sind gerne für Sie da und stellen Ihnen unsere Erfahrungen, unser „KNOW HOW“ jederzeit zur Verfügung. Saisonale Tips, die passenden Weine zum Essen, kleine Überraschungen dazwischen etc. und ein reibungsloser Ablauf sind unser täglich Brot. Bankette und Anlässe verlangen professionelle Beratung; sie müssen realisierbar sein und ins Budget passen.

Stimmen all diese Faktoren = **Erfolgsgarantie für alle!**

5. Schlusswort

Wir hoffen, Ihnen mit dieser Liste einige Tips und Anregungen vermittelt zu haben und wünschen Ihnen bei den Vorbereitungen viel Spass, tollen Erfolg und alles Gute.



SEMINAR-HOTEL RIGI

AM SEE

Kleine Knabbereien zum Apéro

Chips, Salzstängeli, Nüssli	pro Pers.	SFR 1.50
Ganze Oliven	pro Pers.	SFR 2.50
Gemischtes Blätterteiggebäck	pro Pers.	SFR 2.50
Rohe Gemüsestangen mit dreierlei Dips	pro Pers.	SFR 3.00
Crissini mit Rohschinken oder Rauchlachs	pro Stk.	SFR 1.50
Partybrötli mit Käse, Schinken, Salami, vegetarisch	pro Stk.	SFR 3.50
Assortierte Partyküchlein	pro Stk.	SFR 1.50
Mini-Schinkengipfeli	pro Stk.	SFR 1.80
Luzerner Flammkuchen mit Speck und Sauerrahm	pro Stk.	SFR 1.50
Pouletspiessli mit Honig und Soja mariniert	pro Stk.	SFR 3.50
Fetakäsespiess mit Oliven	pro Stk.	SFR 1.80
Früchtespiess mit Mascarpone-Dip	pro Stk.	SFR 1.50
Kirschtomatenspiessli mit Büffelmozzarella	pro Stk.	SFR 2.00
Canapés mit Schinken, Salami, Käse, Ei, Thunfisch, Hüttenkäse	pro Stk.	SFR 2.00
Canapés mit Rauchlachs, Crevetten, Bündnerfleisch, Rohschinken, Frischkäse	pro Stk.	SFR 2.60
Baquette (ca. in 10 Stück geschnitten) mit Tomate, Mozzarella, Schinken, Salami oder Käse	pro Stk.	SFR 21.00
Baquette (ca. in 10 Stück geschnitten) mit Rauchlachs, Rohschinken, Bündnerfleisch	pro Stk.	SFR 26.00
Apéro Rigi Hobelkäse und Trockenfleisch mit zweierlei Brotsorten	pro Pers.	SFR 12.50
Apéro Pilatus (ab 15 Personen) Gemüsestängeli mit Dip, Parisette belegt, Schinkengipfeli, Partyküchlein, Nüssli und Chips	pro Pers.	SFR 15.50



SEMINAR-HOTEL RIGI

AM SEE

Kalte Vorspeisen

*Buntes Blattsalatbouquet an Balsamicodressing	SFR 8.50
*Mozzarellacarpaccio mit confierten Basilikum-Babytomaten	SFR 9.50
*Randentartar mit feinen Sprossen und Gorgonzola	SFR 10.50
*Terrine von Grillgemüsen mit kleinem Salatbouquet und Sesamgebäck	SFR 11.50
Bunter Blattsalat an Himbeerdressing mit gebratenen Kaninchenfiletstreifen	SFR 13.00
Saisonsalate mit Apfelvinaigrette und gebratenen Riesencrevetten	SFR 13.50
Trilogie vom Lachs Lachstartar, Graved Lachs und Rauchlachs mit Senfsauce und Meerrettichschaum, Toast und Butter	SFR 17.50
Lachsfiletmedaillon im Pfeffermantel auf Kartoffelsalat und Petersilienpesto	SFR 17.50

Suppen

*Melonenkaltschale mit Minze (kalt serviert)	SFR 8.50
*Küssnachter Kirschensuppe (kalt serviert)	SFR 9.00
*Geeiste Tomatensuppe mit Ziegenfrischkäse (kalt serviert)	SFR 8.50
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und Sherry	SFR 7.50
*Saisonale Rahmsuppe	SFR 8.50
*Tomatensuppe mit Basilikumrahmhaube	SFR 9.00
*Apfel-Currysuppe mit Ingwer	SFR 9.00
Safranisierte Fischsuppe mit Knoblauchbruschetta	SFR 13.00
*vegetarische Gerichte	



SEMINAR-HOTEL RIGI

AM SEE

Vegetarische Gerichte

	<i>Als Vorspeise</i>	<i>Als Hauptgang</i>
Grillierter Gemüsespiess auf Safran-Risotto	SFR 17.00	SFR 23.00
Kartoffelstrudel mit Frischkäse-Lauchsauce	SFR 16.00	SFR 22.00
Saisonal-gefüllte Raviolis mit hausgemachter Pesto	SFR 16.50	SFR 22.50
Gemüsekäsetörtchen mit Knoblauchschaum	SFR 16.00	SFR 22.00

Fischgerichte

	<i>Als Vorspeise</i>	<i>Als Hauptgang</i>
Felchenfilets pochiert nach Zugerart, gemischter Reis	SFR 21.00	SFR 31.00
Forellenfilet in Sesam gebraten mit Senfhollandaise Salzkartoffeln	SFR 18.00	SFR 28.00
Eglifiletröllchen pochiert mit Rauchlachsfüllung und Dill-Hollandaise und Trockenreis	SFR.22.00	SFR 32.00
Grilliertes Doradenfilet (Goldbrasse) mit Rosmarin und Tomatenchutney, Risotto	SFR 22.00	SFR 32.00
Riesencrevetten an pikanter Currysauce und Basmatireis	SFR 19.00	SFR 29.00



SEMINAR-HOTEL RIGI

AM SEE

Fleischgerichte

Gebratene Pouletbrust an Zitronenrahmsauce	SFR 25.00
Pouletroulade gefüllt mit Rucola, Rohschinken und Käse	SFR 26.50
Maispoulardensupreme aus dem Ofen, an Orangenpfeffersauce	SFR 29.00
Poelierter Schweinerücken an Rotweinsauce mit Balsamico parfümiert	SFR 28.50
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“	SFR 38.00
Kalbsfilet am Stück gebraten mit Cognacsauce	SFR 46.00
Lammkarre mit Kräuterkruste	SFR 37.00
Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise	SFR 44.50
Dreierlei Filet (serviert in zwei Gängen) Rindsfilet mit Sauce Béarnaise, Schweinsfilet mit Madèregus, Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce	SFR 51.00

Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen eine saisonale Gemüse garnitur und Beilagen nach Wahl:
Kartoffelrösti, Salzkartoffeln, Kartoffelplätzchen, Kartoffelgratin, Teigwaren, Trockenreis,
gemischter Reis oder hausgemachte Spätzli



SEMINAR-HOTEL RIGI

AM SEE

Dessert

Gebrannte Crème nach Grossmutterart	SFR 8.50
Süssmostcreme mit Rosinen und Mandeln	SFR 8.50
Panna Cotta mit Fruchtsauce nach Wahl	SFR 9.50
Weisses und dunkles Schokoladenmousse	SFR 11.50
Dreierlei Sorbets mit exotischen Früchten	SFR 12.50
Halbgefrorenes von saisonalen Früchten	SFR 11.50
Käseteller mit fünf Käsesorten und Walliserbrot	SFR 12.50
Dessertteller mit warmen und kalten Leckereien	SFR 16.50

Dessertbuffet (ab 20 Personen) SFR 18.50
Schokoladenmousse, frischer Fruchtsalat, gebrannte Crème, Panna Cotta mit Beerensauce, Früchtewähe, Karamelköppli, Sorbets, Tiramisu

Dessertbuffet mit Käse(ab 20 Personen) SFR 23.50
Schokoladenmousse, frischer Fruchtsalat, gebrannte Crème, Panna Cotta mit Beerensauce, Früchtewähe, Karamelköppli, Sorbets, Tiramisu, 3 regionale Käsesorten und 2 verschieden Broten



SEMINAR-HOTEL RIGI

AM SEE

Einfaches Menu

Älplersalat mit Trockenfleisch, Käsespänen und Baumnüssen

SFR 10.50

Rindsschmorbraten in Merlot

Hausgemachte Spätzli

Gemüse garnitur

SFR 28.50

Gebrannte Crème nach Grossmutter Art

SFR 8.50

Menu komplett SFR 47.50 pro Person

Festliches Menu

Trilogie vom Lachs

Lachstartar, Graved Lachs und Rauchlachs an Senfsauce,
Meerrettichschaum, Toast und Butter

SFR 15.50

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und Sherry

SFR 7.50

Kalbsfilet am Stück gebraten mit Cognacrahmsauce

Butternudeln

Gemüsebouquet

SFR 46.00

Grand Manierparfait mit Früchtebouquet

SFR 10.50

Menu komplett SFR 79.50 pro Person



SEMINAR-HOTEL RIGI

AM SEE

Hochzeitsmenu

Bunter Blattsalat an Himbeerdressing
mit gebratenen Kaninchenfiletstreifen

SFR 13.00

Kresseschaumsuppe mit Quarknocken

SFR 9.00

Felchenfilet „Zugerart“ mit gemischtem Wildreis

SFR 21.00

Dreierlei Filets

Rindsfilet mit Sauce Béarnaise

Schweinsfilet mit Madèrjus

Bratkartoffeln

Gemüseauswahl

und

Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce

Butternudeln

Gemüseauswahl

SFR 51.00

Dessertteller mit warmen und kalten Leckereien

SFR 16.50

Menu komplett SFR 110.50 pro Person



SEMINAR-HOTEL RIGI

AM SEE

Frühlings-Menu

(März bis Juni)

Menu 1

Salat von Löwenzahn und Rucola
mit Kartoffeldressing und Speckcroutons

SFR 9.50

Klare Spargelessenz
mit Tomaten-Concassée und Bärlauchnocken

SFR 7.50

Royalfilet vom Kabeljau
in der Speckhaut gebraten
auf Rahmkohlrabi und Spinatpolenta

SFR 32.00

Erdbeertiramisu mit Minzpesto

SFR 10.50

Menu komplett SFR 59.50 pro Person

Menu 2

Rosette von hausgebeizten Bachsaibling
auf grünem Spargelsalat

SFR 13.50

Brunnenkresseschaumsüppchen
mit Satéspiesschen vom Kaninchenfilet

SFR 11.50

Lammkarée im Pistazienmantel
mit mediterranem Gemüse, Thymianjus
und Kartoffelplätzchen

SFR 37.00

Gebackene Rhabarberstrudelblüte
mit Mandelschaum und Aprikosensorbet

SFR 14.00

Menu komplett SFR 76.00 pro Person



SEMINAR-HOTEL RIGI

AM SEE

Sommer-Menu

(Juni bis September)

Menu 1

Melonen-Gurkensalat
mit gebratener Riesengarnele und Zwiebelsprossen
SFR 12.00

Schaumsüppchen von Eierschwämmli
mit Frischkäseroulade im Crepemantel
SFR 10.50

Schweinefilet im Speckmantel
mit Balsamico-Orangen und Kartoffelrosette
SFR 33.00

Vanilleflammerie
mit frischen Beeren und Rosenblütenglacé
SFR 10.50

Menu komplett SFR 66.00 pro Person

Menu 2

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Baumnußvinaigrette, frischen Erdbeeren oder Feigen
und Rucolasalat
SFR 16.00

Gazpachosüppchen
mit Lasagne von Tomaten und Büffelmozzarella
SFR 11.00

Grilliertes Wolfsbarschfilet (Loup de Mer)
mit Rosmarinzweig auf Zitronenrisotto
SFR 32.50

Basilikum Panna Cotta
mit glaciertem Pfirsichspalten
SFR 10.50

Menu komplett SFR 70.00 pro Person



SEMINAR-HOTEL RIGI

AM SEE

Herbst-Menu

(September bis November)

Menu 1

Nüsslisalatbouquet mit glacierten Trauben
an Traubenkernvinaigrette

SFR 9.50

Luftiges Schaumsüppchen vom Muskatkürbis
mit Orangen und Jakobsmuschel

SFR 12.50

Hirsch-Entrécôte
in Baumnussbrot gebacken
auf Cassisrotkohl und Kastanienschupfnudeln

SFR 36.00

Bratapfel - Halbgefrorenes auf Vermicelle
mit warmen Holunderschaum

SFR 13.00

Menu komplett SFR 71.00 pro Person

Menu 2

Geräucherte Entenbrust
auf Birnencarpaccio mit Nüsslisalat
und Kürbisbruschetta

SFR 16.50

Wildkraftbrühe mit Portwein
und hausgemachten Bergkäseravioli

SFR 11.00

Filet vom Zander im Mohnmantel
mit glacierten Trauben auf Kürbisrisotto

SFR 32.00

Lauwarmes Marronitörtchen
mit Kakisauce und Pistazienglacé

SFR 14.00

Menu komplett SFR 73.50 pro Person



SEMINAR-HOTEL RIGI

AM SEE

Winter-Menu

(Dezember bis Februar)

Menu 1

Terrine von Äpfeln und Waldpilzen
mit Winterportulak und Meerrettichvinaigrette

SFR 11.50

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel
mit karamellisierter Jakobsmuschel

SFR 12.50

Rosa gebratene Entenbrust
mit Rosinen-Balsamicojus, touniertem Wintergemüse
und Semmelknödelsoufflé

SFR 33.00

Marzipanmousse mit Gewürzorange

SFR 11.00

Menu komplett SFR 68.00 pro Person

Menu 2

Mit winterlichen Aromen gebeizter Seeteufel
an einem Nüsslisalatbouquet und Randenjulienne

SFR 16.00

Schwarzwurzel-Roquefortsüppchen
mit Senfwirbel

SFR 8.50

Perlhuhn supreme im Stroh gebacken
an einer Trockenfrüchte-Cognacsauce
und Safrannudeln

SFR 31.00

Variation von Kürbiskernparfait
und Schokoladenmousse und karamellisierten Äpfeln

SFR 12.00

Menu komplett SFR 67.50 pro Person



SEMINAR-HOTEL RIGI

AM SEE

Weinvorschläge

Weisswein

Féchy	50cl	SFR	18.50
Epesses	50cl	SFR	21.00
Pinot Grigio, Italien	50cl	SFR	19.00
Yvorne Magistrale, Chablais	70cl	SFR	34.00
Domaine de Crochet Grand Cru, Mont sur Rolle	75cl	SFR	36.00
Pinot Blanc, Parfum de Vigne, la Côte	70cl	SFR	39.00
Johannisberg, la Goutte Perlée, Wallis	75cl	SFR	39.00
Chardonnay, Carmen, Chile	75cl	SFR	34.00
Sauvignon blanc, Carmen, Chile	75cl	SFR	34.00

Roséweine

Oeil-de-Perdrix	50cl	SFR	19.00
Oeil-de-Perdrix, Château d'Auvernier, Neuenburg	75cl	SFR	36.00

Rotwein

Pinot noir	50cl	SFR	19.00
Merlot	50cl	SFR	19.00
Negroamaro, Sizilien, Italien	50cl	SFR	19.00
Domain de Crochet, Grand Cru, Mont sur Rolle	75cl	SFR	36.00
Pinot Noir Barrique, Chateau de Vincy, la Côte	70cl	SFR	39.00
Les Crouzels, Fitou, Frankreich	75cl	SFR	39.00
Nero d'Avola Cusumano, Sizilien, Italien	75cl	SFR	34.00
Nero d'Avola Terzo Sogno, (Biologischer Anbau), Sizilien, Italien	75cl	SFR	34.00
Primitivo del Salento, Ca Boscolo, Apulien, Italien	75cl	SFR	34.00
Sangiovese Pater Frescobaldi, Toscana, Italien	75cl	SFR	34.00
Vino Nobile di Montepulciano, Santavenere, Italien	75cl	SFR	34.00
Regolo Ripasso, Sartori, Valpolicella, Italien	75cl	SFR	36.00
Hécula, Monastrell, Yecla, Spanien	75cl	SFR	34.00
Tempranillo T-Sanzo, Castillia y Leon, Valsanzo, Spanien	75cl	SFR	34.00
Rioja Baron de Ley Reserva, Spanien	75cl	SFR	36.00
Quinta do Vallado, Douro Tinto, Portugal	75cl	SFR	36.00
Zinfandel, Fetzer, Kalifornien	75cl	SFR	34.00
Cabernet Sauvignon, Fetzer, Kalifornien	75cl	SFR	34.00
Shiraz Weighbridge, Peter Lehmann, Australien	75cl	SFR	34.00
Shiraz/Cabernet Penfolds Koonunga Hill, Australien	75cl	SFR	36.00

Preisänderungen vorbehalten.



SEMINAR-HOTEL RIGI

AM SEE

Allgemeines

- Saalmiete** Grundsätzlich berechnen wir bei Banketten keine Saalmiete.
- Parking** Das Seminar-Hotel Rigi hat keine eigenen Parkplätze! Es stehen Ihnen aber vor dem Hotel ca. 30 gebührenpflichtige öffentliche Parkplätze zur Verfügung.
- Dekoration** Eine festliche Blumendekoration verleiht Ihrem Anlass eine besondere Note. Ihren Wünschen entsprechend, bestellen wir beim Floristen gerne die passende Tischdekoration. Kerzen stellen wir für Ihren Anlass zur Verfügung. Auf Wunsch bestellen wir Ihnen auch weisse Stuhlhussen(ab SFR 9.00 pro Stuhl).
- Essen** Gerne servieren wir Ihnen auch einzelne Gänge mit Nachservice. Pro Person verrechnen wir einen Aufschlag von 30 Prozent auf den Preis des Gerichtes. Wünschen Sie lediglich die Beilagen im Nachservice, verrechnen wir SFR 7.00 pro Person.
- Trinken** Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl des passenden Weines zum Menu. Sollten Sie bei unserem Angebot nicht fündig werden und den Wein aus Ihrem eigenen Weinkeller bevorzugen, verrechnen wir ein Zapfengeld von SFR 25.00 pro 75cl Flasche.
- Menukarten** Gerne drucken wir Ihnen Ihr Menu auf unsere Hotelmenukarten.
- Verlängerung** Offizielle Polizeistunde ist jeweils um 00.30 Uhr. Bei einer Verlängerung der Veranstaltung verrechnen wir pro Stunde SFR 110.00 (bis max. 03.30 Uhr). Sobald sich Dritte aufgrund der Lärmemissionen beklagen, respektive die Kundenzufriedenheit der übrigen Gäste gefährdet ist, ist das Hotel Rigi berechtigt, Weisungen an den Veranstalter zu erteilen, welche strikte zu befolgen sind. Eine Missachtung dieser Weisungen kann die Verrechnung der Folgekosten nach sich ziehen.
- Übernachtung** Damit Sie den Anlass am nächsten Tag gemütlich ausklingen lassen können, reservieren wir Ihnen und Ihren Gästen sehr gerne Hotelzimmer. Bitte geben Sie uns für eine Reservation frühzeitig Bescheid.
- Personenzahl** Wir bitten Sie, uns die genaue Personenzahl 24 Stunden vor dem Anlass bekanntzugeben. Abweichungen von mehr als 5% von dieser Zahl müssen wir Ihnen in Rechnung stellen.
- Feuerwerk** Wir befinden uns in einem Wohngebiet; Deshalb dürfen aus Sicherheitsgründen im und um das Hotel Rigi keine Feuerwerkskörper, Vulkane, Tischfeuerwerke, Bengalische Zündhölzer etc. abgebrannt werden.
- Nachtruhe** Sämtliche Aktivitäten im Freien müssen bis 22.00 Uhr beendet sein.
- Haftung** Der Veranstalter haftet gegenüber dem Seminar-Hotel Rigi für alle Beschädigungen und Verluste, die durch ihn bzw. seine Hilfspersonen, Gäste oder Teilnehmer verursacht werden, ohne dass das Hotel dem Veranstalter ein Verschulden nachweisen muss.



SEMINAR-HOTEL RIGI

AM SEE

- Annulationen** Bei Annulation eines definitiv bestätigten Anlasses bitten wir um eine schriftliche Mitteilung. Des Weiteren verrechnen wir folgende Kosten - im Minimum SFR 100.--:
- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| 90 bis 60 Tage vorher | 30% des Arrangements |
| 59 bis 30 Tage vorher | 60% des Arrangements |
| 29 bis 11 Tage vorher | 75% des Arrangements |
| 10 bis 0 Tage vorher | 100% des Arrangements |
- Unter Arrangement verstehen wir: bestätigte Leistung x Personenzahl!
- Preise** Unsere Preise basieren auf dem Stand von Oktober 2011. Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen MwSt. von 8.0%.
- Zahlungsbedingungen** Bar direkt nach dem Anlass oder Sie erhalten eine detaillierte Rechnung ca. 1 Woche nach Ihrem Anlass (zahlbar rein netto innert 10 Tagen).
- Diverses** Seit Januar 07 ist das Seminar-Hotel Rigi rauchfrei
- Kontakt** Für die Menüabsprache wenden Sie sich bitte an Herr Peter Rubi