



Eichberg



Konfirmationen,
Kommunionen, Firmungen



Liebe Gäste

Wir freuen uns, Sie kulinarisch inspirieren und mit unserem Team Ihren festlichen Anlass planen und durchführen zu dürfen!

Für Ihren Anlass bieten sich verschiedene räumliche Möglichkeiten an:

Räumlichkeiten	Grösse m ²	Apéros, Anlässe mit Kulinarik von einfach bis festlich mit verschiedenen Tischformationen					Seminare und Vorträge	
		Steh- Apéro	rund 8er	einfache Tafel	Doppel- Tafel	U-Form	Seminar	Vortrag
Lindenberg 1	60	50	32	48	32	33	24	54
Lindenberg 2	60	50	32	48	32	33	24	54
Lindenberg 1&2	120	130	72	96	64	65	56	110
Homberg 1	86	90	48	64	48	49	32	80
Homberg 2	88	90	48	64	40	44	32	80
Homberg 1&2	174	180	104	128	96	94	72	160
Eichberg-Panorama	294	300	176	240	184	----	----	300
Sonnensaal	40	30	16	28	16	12	12	40
Residenz 1	45	35	24	32	32	30	11	46
Residenz 2	45	35	24	32	32	30	11	46
Residenz 1&2	90	80	56	80	64	62	49	98
Chalet	130	100	80	120	72	80	----	----
Chalet mit Wiese*		300						

*Bei Schönwetter

Die angegebenen Personenzahlen bedeuten Maximalbelegung der Räume mit der entsprechenden Tischformation. Durch Platzbedarf für Unterhaltung, Buffets etc. verringern sich die Kapazitäten entsprechend. Wir zeigen Ihnen die Möglichkeiten gerne anhand von Tischplänen auf.

Kinder sind bei uns gern gesehene Gäste. Sie können sich auf dem grossen und originellen Spielplatz nach Lust, Laune und abseits vom Straßenverkehr in Sicherheit vergnügen. Für sie haben wir eine spezielle Kinderkarte zusammengestellt.

Apéro-Pauschalen

Kleiner Starter, mittlerer Snack oder genussvoller Apéro Riche. Sie wählen eines der Grundpackages und wählen den Inhalt aus – fertig ist Ihr Apéro oder Stehdinner. Die Gäste können kommen!

Snacks

Pauschal-Varianten	S ab 12 Pers. kleiner Apéro vor dem Menü	M ab 20 Pers. Snack für zwischen durch	L ab 20 Pers. genussvoller Apéro Riche
Raum nach Gruppengrösse	✓	✓	✓
Stehtische	✓	✓	✓
Snacks pro Person aus nachfolgender Auswahl	3 Komponente (kalt)	5 Komponente (4 kalt, 1 warm)	9 Komponente (6 kalt, 2 warm 1 süss)
Snacks pauschal	CHF 14	CHF 25	CHF 45

Getränke

Pauschalzeit	bis 60 min	bis 90 min	bis 120 min
Getränke pauschal (Mineral / Weisswein bis CHF 56/Fl. Bier / Most)	CHF 15	CHF 21	CHF 27
Snacks und Getränke pauschal	CHF 29	CHF 46	CHF 72

Die Preise gelten pro Person während der angegebenen Pauschalzeit. Nach deren Ablauf wird nach effektivem Verbrauch verrechnet.

Getränke können selbstverständlich auch komplett nach Verbrauch bestellt werden.

Berechnungshilfe für Ihren Apéro (Empfehlung)

Apérodauer (Richtzeit)	Kalt	Warm	Süss	CHF
Kleiner Apéro bis 60 min	3-4 Stk.	optional		14-19
Mittlerer Apéro bis 90 min	3-4 Stk.	2 Stk.	1 Stk.	30-35
Apéro Riche bis 120 min	5-6 Stk.	2-3 Stk.	2 Stk.	40-55
Stehlunch Mittag bis 90 min	4-5 Stk.	4-5 Stk.	2-3 Stk.	50-65
Stehdinner Abend bis 150min	5-6 Stk.	4-5 Stk.	3-4 Stk.	60-75

Preisangaben pro Person, Getränke zusätzlich nach Verbrauch oder pauschal.

Snacks-Auswahl

Wählen Sie je nach Package 3 Komponenten (S), 5 Komponenten (M) oder 9 Komponenten (L) aus den folgenden Häppchen aus. Bei individueller Auswahl mindestens 10 Stück pro Sorte.

Kalte Snacks





































	V / A	CHF	Stk.		V / A	CHF	Stk.
Spinat-Crêpe mit Hüttenkäse gefüllt	♣	4.50		Tomaten Mozzarella-Spiesschen	♣	4.50	
Käsespiess mit Halbhart-Käse und Traube	♣ ■	4.50		Couscoussalat mit Gemüsewürfelchen	♥ ■	4.50	
Käse-Mille feuille	♣	5		Gemüsetatar-Tartelette	♥	4.50	
Rauchlachstatar-Tartelette		5		Chèvre auf Baguette mit Honig	♣	5	
Wurst-Käsesalat pffiffig gewürzt	■	5		Gemüsestäbchen mit Haussauce	♥ ■	4.50	
Rauchlachs mit Honig Senf- Dillsauce auf Blinis	■	5		Antipasti-Spiess mit grossen Oliven, gefüllte Peppadew, Artischocken, Zucchetti	♣ ■	5	
Rindstatar im Löffel	■	5		Gefülltes Kräuter-Nussbrot	♣ ■	4	
Trockenfleisch mit Brötli	■	7		Hochwertige Nussmischung von Stoli	♥	4	
Speckzopf		4		Pommes Chips nature & Paprika	♥	3.50	





Süss und fruchtig

Beerenstreuselkuchen-Würfel	♣	3.50		Früchtespiess bunt gemischt nach Saison	♥ ■ ●	5	
Brownies-Würfel	♣	3.50		Hefezopf	♣	3.50	
Rüeblikuchen-Würfel	♣ ■ ●	3.50					

♣ = vegetarisch / ♥ vegan / ■ laktosefrei / ● glutenfrei

Warme Snacks

	V / A	CHF	Stk.		V / A	CHF	Stk.
Flammkuchen Classique (entspricht ca. 8 Apéro-Snacks)		23		Flammkuchen Jardin (entspricht ca. 8 Apéro-Snacks)		23	
Flammkuchen Saisonal (entspricht ca. 8 Apéro-Snacks)		26		Vegane Mini Hackbällchen mit Chutney	  	5	
Spiesschen mit Speck-Dörrzwetschge	 	5		2 kleine Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce	  	5	
Quiche-Lorraine		6		Tofu-würfel mit Erdnussauce mariniert	 	6	
Schinkengipfel		5		Texas fries mit Haussauce	 	5	
Poulet-Satay mit Erdnussauce		6		Gebäck mit Gemüsefüllung		5	
Pastinakensuppen-Shot (warm, Winter)	 	3		Kartoffelkuchen mit Thymian		5	
Spargelsuppen-Shot (warm, Frühling)	 	3		Tomatensuppen-Shot (warm, ganzjährig)	 	3	
Kürbissuppen-Shot (warm, Herbst)	 	3		Gazpacho-Shot (kalt, Sommer)	 	3	
Zanderknusperli mit Tataresauce		9		Mini Massaman Thai Curry mit Basmatireis ab 20 Pers.	  	9	
Risotto am Buffet zubereitet ab 20 Pers. entspricht 2 Snacks	 	9		Pasta am Buffet zubereitet ab 20 Pers. entspricht 2 Snacks		9	
Frühling mit Spargel Sommer mit Tomaten Herbst mit Kürbis & Pilzen Winter mit Safran Ganzjährig mit Limetten Ganzjährig mit Kräutern				Bolognese Carbonara Rauchlachs & Limetten Kräuterrahmsauce Tomatensauce Pesto	  		
Mini Rindsragout Kartoffelmousse ab 20 Pers.		9		2 Meatballs auf Rüebl- Kartoffelstock mit Kräuterrahmsauce ab 20 Pers.		9	

 = vegetarisch /  vegan /  laktosefrei /  glutenfrei

Menü-Empfehlungen

Für die ganze Gesellschaft einheitlich.

50)

Bärlauchcrèmesuppe

Spargelsalat, Erdbeeren, Kräuter, Salatbouquet

Kalbssteak am Stück gegart
Morchelrahmsauce
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Lolly

Menu komplett 99

3 Gänge zur Auswahl 91

Nachservice zum Hauptgang 8

51)

Spargelcrèmesuppe, Basilikumhaube

Blattsalat, Zanderfiletknusperli

Mit Waldpilzen gefülltes Schweinsfilet im
Rohschinkenmantel auf Thymianjus
Greizerkartoffeln
Gemüse garnitur

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Lolly

Menu komplett 95

3 Gänge zur Auswahl 87

Nachservice zum Hauptgang 7

52)

Blattsalate, Kartoffelstroh

Spargelravioli, grüne und weisse Spargeln,
Herztomaten und Frühlingszwiebeln,
Kräuterschaumsauce

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art (a la minute)
Champignonsrahmsauce
Butternudeln
und Saisongemüse

Menü Coupe Romanoff
Marinierte Erdbeeren mit Vanilleglacé

Menu komplett 99

3 Gänge zur Auswahl 91

Nachservice zum Hauptgang 8

53)

Gemischter Salat mit saisonalen Garnituren

Schweins-Cordon bleu, Bauernschinken,
Raclettekäse, Knuspermantel
Pommes frites
Gemüse garnitur

Limonen-Joghurtschnitte
mit marinierten Beeren und Mandelgebäck

Menu komplett 73

Nachservice zum Hauptgang
(nur Beilage und Gemüse) 4



Eichberg

54)

Duo von Rüblicrèmesuppe, und Blattsalat mit gehacktem Eichberg Freiland-Ei

Grillierte Schweinssteak
Champignonrahmsauce
Butternudeln
Gemüse garnitur

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Lolly

Menu komplett 77

Nachservice zum Hauptgang 7

55)

Vitamin-Schub Salat
Blattsalat, Kressesalat,
Randestreifen, Kernen

Saftige Rindsfiletwürfel „Stroganoff“
Paprikarahmsauce
Pilaw-Reis
saisonales Mischgemüse (auf dem Tisch)

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Lolly

Menu komplett 87

Nachservice zum Hauptgang 8

56)

Blattsalat, Knoblauchcroûtons,
Hausdressing

Kalbshalsbraten
Mischpilzrahmsauce
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Eichberg-Tobleronemousse-Torte

Menu komplett 66

Nachservice zum Hauptgang 7
(empfohlen)



Eichberg

Steinzeit-Hochgenuss

Der unangefochtene Leader und DAS kulinarische Erlebnis! Maximal 55 Personen

39)

Bunter Blattsalat kreativ garniert

Zartes Rindsfilet, zwei pikante Angus-Würstchen
Pommes frites, drei feine Grillsaucen

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Lolly

Menü komplett 82

Buntes Marktgemüse als Ergänzung
in der Schale zum Selberschöpfen 5







Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken CHF und inklusive gesetzlicher MWST
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen, publiziert auf www.eichberg.com



Eichberg

Fleischloser Hochgenuss

Massaman Thai-Curry    Curry, Tofu, Gemüse, Thai-Reis	32
Lupinen-Streifen Mediterran   Tomaten, Oliven, Kräuter, Bratkartoffeln, saisonales Gemüse	32
Gebackener Bratkäse aus Kuhmilch in der Kokoskruste, Ananas-Mango-Chutney, Chili, Pilawreis	32
Tortellini mit Gemüsefüllung, Gemüsestreifen, Weissweinsauce	28
Quornragoût, Tomatenrahmsauce, Kartoffelgnocchi, saisonales Gemüse	32
Buchweizen-Linsen-Bratling, Haussauce, Country-Cuts, saisonales Gemüse 	32
Zucchini-Piccata, Spaghetti, Tomatensauce, saisonales Gemüse	32

 = vegetarisch /  vegan /  laktosefrei /  glutenfrei



Eichberg

Desserts in WECK-Gläsern

Sie haben zahlreiche Kombinationsmöglichkeiten, um Ihr individuelles Dessert zusammenzustellen. Wählen Sie aus der folgenden Dessert-Vielfalt Ihre Kombination mit zwei WECK-Gläsern aus und ergänzen Sie nach Belieben mit einem Lolly. Bei den zusammengestellten Menüs sind zwei WECK-Gläser nach Wahl und ein Lolly inbegriffen (für die ganze Gesellschaft einheitlich).

Preis pro WECK-Glas 6.50
Preis pro Lolly 3.50



	V/A			V/A	
Black & White Schokoladenmousse		<input type="checkbox"/>	Zitronenbecher mit Mousse und Creme		<input type="checkbox"/>
Japonais		<input type="checkbox"/>	Himbeer Tiramisu	■ ●	<input type="checkbox"/>
Caramelchöpfli	■ ●	<input type="checkbox"/>	Rüeblikuchen Classic	■ ●	<input type="checkbox"/>
Quarkbecher saisonal	●	<input type="checkbox"/>	Schokoladengebäck mit weichem Kern	●	<input type="checkbox"/>
Kokosmousse, Beeren, Kokosstreusel	♥ ■ ●	<input type="checkbox"/>	Crema Catalana	■ ●	<input type="checkbox"/>
Parfait Glace Grand Marnier	■ ●	<input type="checkbox"/>	Schwarzwälderbecher	●	<input type="checkbox"/>
Mocca-Mousse	♥ ■ ●	<input type="checkbox"/>	Gebrannte Creme nach Grossmutter Art	■ ●	<input type="checkbox"/>
Panna Cotta mit Fruchtsauce	■ ●	<input type="checkbox"/>			
Dolce Amore Glace Vanille	●	<input type="checkbox"/>	Dolce Amore Glacé Mocca	●	<input type="checkbox"/>
Dolce Amore Glace Schokolade	●	<input type="checkbox"/>	Dolce Amore Glacé Snickers	●	<input type="checkbox"/>
Dolce Amore Sorbet Mango	●	<input type="checkbox"/>	Dolce Amore Sorbet Himbeer	●	<input type="checkbox"/>
Himbeer-Lolly	●	<input type="checkbox"/>	Mocca-Lolly	●	<input type="checkbox"/>

♥ vegan / ■ laktosefrei / ● glutenfrei

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken CHF und inklusive gesetzlicher MWST
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen, publiziert auf www.eichberg.com



Eichberg

Unsere Weinempfehlungen

Wir haben hier für Sie eine Liste von auserlesenen Weinen zusammengestellt, welche bei gepflegten Anlässen eine grosse Beliebtheit geniessen. Sie dürfen jedoch gerne auch aus unserem grossen Weinangebot im Restaurant unter den internationalen Qualitätsweinen Ihren Favoriten auslesen. Bei Preisdifferenzen gelten die Angaben in unserer Weinkarte. Jahrgänge werden hier nicht abgedruckt, gerne informieren wir Sie über den aktuellen Stand.

Champagner und Schaumwein

Laurent Perrier Brut	37.5cl	43
Traubensorten: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	75cl	82
Philipponnat brut	37.5cl	49
Traubensorten: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	75cl	89
Magnum	150cl	169
Philipponnat brut Rosé		
Traubensorten: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	75cl	94
Prosecco di Valdobbiadene DOC		
Casa Vinicole Botter Carl	75cl	52

Weissweine

Cuvée Eichberg weiss - Exklusivabfüllung		
Weinbau Lindenmann, Seengen, Schweiz	75cl	54
Brestenberger Chardonnay		
Weinbau Lindenmann, Seengen, Schweiz	75cl	54
Cuvée Madame Rosmarie blanc AOC		
Adrian Mathier, Salgesch, Wallis, Schweiz	75cl	59
Mathier´s OPTIMO weiss AOC		
Adrian & Diego Mathier, Wallis, Schweiz	75cl	62
Pratello Lugana DOC		
Catulliano, Azienda Agricola Pratello, Italien	75cl	55
Roero Arneis		
Tabaria Tenuta La Meridiana, Italien	75cl	57
Verdejo Quivira, Bodega Altaencina Global		
DOC Catulliano, Spanien	75cl	53
Sancerre		
Panseillot Fargette Guillerault, Frankreich	75cl	62

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken CHF und inklusive gesetzlicher MWST
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen, publiziert auf www.eichberg.com



Eichberg

Roséweine

Brestenberger Rosé

Weinbau Lindenmann, Seengen, Schweiz

75cl 48

Rosé Pratello Sant'Emiliano

Azienda Agricola Pratello, Italien

75cl 48

Rotweine

Cuvée Eichberg rot Exklusivabfüllung

Weinbau Lindenmann, Seengen, Schweiz

75cl 65

Brestenberger Pinot Noir Barrique

Weinbau Lindenmann, Seengen, Schweiz

75cl 65

Brestenberger Garanoir

Weinbau Lindenmann, Seengen, Schweiz

75cl 54

Sommerhalder Spätlese „Aargauer Kochgilde“

Weinbau Hartmann, Remigen, Schweiz

75cl 58

Cuvée Madame Rosmarie rouge AOC

Adrian Mathier, Salgesch, Wallis, Schweiz

75cl 62

Mathier´s OPTIMO rot AOC

Adrian & Diego Mathier, Wallis, Schweiz

75cl 62

Salzl Grande Cuvée

Salzl Seewinkelhof, QWt Burgenland, Oesterreich

75cl 62

Gigondas Jucunditas Domaine de Cabasse

Châteauneuf du Pape, Vallée du Rhône, Frankreich

75cl 73

Chianti classico Riserva

Molino di Grace, Italien

75cl 69

Bolgheri Sabbiato Rosso

Sensi, Toscana, Italien

75cl 59

Casa Lupo Valpolicella Ripasso “Der kleine Amarone”

Casa Lupo by Paladin, Italien

75cl 59

Primitivo di Manduria Trullari Edizione Speciale DOC

Principe di San Martino, Apulien, Italien

75cl 56

Merlot/Cabernet Sauvignon IGT, Paladin, Italien		75cl	52
Chianti Il Volano IGT Toscana, Il Molino di Grace, Italien		75cl	49
Rioja Reserva DOCA Proelio Bodegas Proelio, Spanien		75cl	56
Rioja Crianza La Montesa Bodega Palacios Remondo, Alfaro, Spanien		75cl	66
	Magnum	150cl	135
Figuro 12 Viñedos y Bodegas García Figuro, Ribero del Duero, Spanien		75cl	68
Arzuaga Crianza Bodega Arzuaga, Ribero del Duero, Spanien		75cl	69
Viñas de Gain tinto Artadi Bodegas y Viñedos Artadi de Laguardia, Rioja, Spanien		75cl	67
Amalaya GRAN CORTE vino tinto Valle Calchaquí Province of Salta, Argentinien		75cl	57
Malbec Fabre Montmayou Reserva Mendoza, Bodegas Fabre, Vistalba, Argentinien		75cl	54

Grossflaschen

Wein aus einer Grossflasche ist ein besonderes Erlebnis für Ihre Gäste. In unserem Keller lagern wir verschiedene edle Tropfen in Flaschen ab drei Litern, welche wir gerne für Sie zelebrieren. Gerne informieren wir Sie über die Verfügbarkeiten.





Eichberg

Auszug aus unseren AGB für den Bereich Bankette & Veranstaltungen

Definition Bankett / Veranstaltung

Als Bankett wird eine Gruppe (in der Regel ab 12 Personen) mit einem vorbestellten, einheitlichen Arrangement bezeichnet. Wir bieten verschiedene Räumlichkeiten für Bankette von 13 bis 250 Personen an.

Zeitliche Verfügbarkeit der Veranstaltungsräume

Die Veranstaltungsräume stehen dem Bankettveranstalter grundsätzlich zu folgenden Zeiten zur Verfügung:

Mittag: 11.30 bis 16.30 Uhr

Abend: 18.00 bis 24.00 Uhr (Fr. & Sa. bis 02.00 Uhr mit Verlängerung)

Abweichungen müssen durch die ESAG bestätigt werden.

Verlängerung

Ab Mitternacht verrechnen wir pro Servicemitarbeiterin pro angefangene halbe Stunde:

24:00 bis 01:00 Uhr Fr. 50.- / halbe Stunde

01:00 bis 02:00 Uhr Fr. 60.- / halbe Stunde

Ab 02:00 Uhr Fr. 80.- / halbe Stunde

Pro Anlass werden mindestens ein Chef de Service und eine Fachkraft, pro weitere angemeldete 20 Gäste eine weitere Fachkraft verrechnet. Eine Reduktion liegt in jedem Fall in unserem Ermessen. Die Verrechnung beinhaltet auch die Aufräumarbeiten und endet eine halbe Stunde nachdem der letzte Gast das Haus verlassen hat.

Gästeszah / nicht beanspruchte Leistungen

Die Einkaufs- und Mitarbeiterplanung und die Vorbereitungen basieren auf der bis 10 Tage vor dem Anlass vom Veranstalter gemeldeten Personenzahl. Die 48 Stunden vor Beginn des Anlasses gemeldete Personenzahl gilt als mindestens verrechenbar. Danach besteht kein Anspruch auf eine Reduktion für nicht bezogene Leistungen und auf bereits vorbereitete und nicht konsumierte Speisen und Getränke. Das Risiko von aufgrund von Krankheit und Unfall nicht angereisten Gästen trägt der Veranstalter. Die ESAG ist in diesem Fall schadlos zu halten.

Entscheidet sich der Veranstalter, die vorbereiteten Speisen der nicht angereisten Gäste mitzunehmen, entfällt eine allfällige Reduktion vollständig.

Annulation durch den Veranstalter

Die Verrechnung folgender Kosten bleibt vorbehalten:

bis 60 Tage vor dem Anlass	keine Kosten
bis 30 Tage vor dem Anlass	20 %
bis 14 Tage vor dem Anlass	30 %
bis 7 Tage vor dem Anlass	60 %
bis 2 Tage vor dem Anlass	80 %
Innerhalb 48 Stunden vor dem Anlass	90 %
No Show ohne schriftliche Absage	100 %

Sonderbestimmungen für Freitag-, Samstagabende und Sonntagmorgens sowie vor und an Feiertagen

bis 180 Tage vor dem Anlass	keine Kosten
bis 90 Tage vor dem Anlass	20 %
bis 60 Tage vor dem Anlass	30 %
bis 30 Tage vor dem Anlass	60 %
bis 2 Tage vor dem Anlass	80 %
Innerhalb 48 Stunden vor dem Anlass	90 %
No Show ohne schriftliche Absage	100 %

Die Prozentangaben beziehen sich auf das gebuchte Arrangement.

Als Arrangement versteht sich der Menüpreis, multipliziert mit der in der Reservationsbestätigung angegebenen Gästezahl. Wurde kein Menü festgelegt, wird für das Arrangement ein Preis von CHF 120 pro Gast angenommen.

Speziell beschaffte Blumendekoration, Tischdekorationen aus der Genuss-Manufaktur und Torten-Sonderanfertigungen sind zu 100% zu bezahlen, sofern sie bereits produziert wurden. Ebenso werden speziell beschaffte Lebensmittel und Getränke auch für nicht angereiste Gäste zu 100% verrechnet, sofern sie nicht zurückgegeben werden können. Bei bereits erfolgter Beratung und Angebotserstellung bleibt die Verrechnung von Fr. 200.- für entstandenen Administrativaufwand vorbehalten.

Annulation durch das Restaurant

Bei höherer Gewalt wie politischen Unruhen, Streiks, Katastrophen usw. kann eine Absage durch die ESAG aus Sicherheitsgründen auch kurzfristig erfolgen. Die ESAG ist dann zu keinerlei Schadenersatz verpflichtet.

Annullierungsdatum und Versicherung

Massgebend zur Berechnung des Annullierungsdatums ist das Eintreffen der schriftlichen Erklärung im Restaurant. Bei elektronischen Mitteilungen gilt das Datum der Rückbestätigung durch das Restaurant. An Ruhetagen und während Betriebsferien ist der nächste Öffnungstag massgebend. Der Gast ist selber für den allfälligen Abschluss einer Annullierungskosten-Versicherung zuständig.

Raummiete & Mindestumsätze für Exklusivbuchungen

Für Anlässe mit Exklusivnutzung einzelner Räume können Mindestumsätze gelten. Diese teilen wir Ihnen gerne individuell mit. Unsere Leistungen werden dann nach effektivem Verbrauch zu unseren deklarierten Ansätzen inklusive gesetzlicher MWST verrechnet. Eine allfällige Differenz zwischen Leistungen und Mindestumsatz verrechnen wir als Raummiete.

Dekoration

Spezielle Dekorationen organisieren wir gerne im Auftrag und verrechnen sie zu unseren Selbstkosten weiter. Andernfalls haben wir nachfolgend einige Adressen von Fachgeschäften in der Umgebung aufgeführt, mit denen wir eine gute Zusammenarbeit pflegen. Für Tisch- und Namenskartchen bieten wir verschiedene süsse Varianten an. Von der Mini-Konfitüre bis zur edlen Pralinenschachtel mit individuellem Namen.

Das Stellen der Tischformation, das zum Menü gehörende Gedeck mit einfacher Servietten-Faltform wird durch uns erbracht und ist im kommunizierten Arrangement-Preis inbegriffen. Leistungen, welche das übliche Aufdecken übersteigen, wie zusätzliches Mobiliar und dessen Aufbau, spezielle Servietten-Faltformen, aufwändige Dekorationen und spezielle Aufräumarbeiten von Dekoration und Mobiliar nach dem Anlass, verrechnen wir zu einem Stundenansatz von Fr. 70.- inkl. MWST. Dazu gehört auch das Einsammeln und Reinigen des Aussenbereichs von Konfetti, Glitzerpapier, Plastikteilen etc. Wir empfehlen, deren Einsatz von Anfang an zu unterlassen. Dadurch können die Umwelt geschont und zusätzliche Kosten vermieden werden.

Der Veranstalter kann Reste von Dekorationsmaterial nach einer Veranstaltung durch uns entsorgen lassen. Wir behalten uns die Weiterverrechnung unseres Aufwands vor.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken CHF und inklusive gesetzlicher MWST. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen, publiziert auf www.eichberg.com



Eichberg

Verteilen von Geschenken

Geschenke oder Dokumente für die Verteilung in die Hotelzimmer sind am Empfang abzugeben. Bei Bereitstellung der Geschenke bis 11 Uhr am Anreisetag der Gäste, werden diese kostenfrei bis 15 Uhr in die gebuchten Zimmer verteilt. Für Geschenke, die außerhalb dieser Zeit in die Zimmer verteilt werden, verrechnen wir CHF 3.- pro Zimmer.

Zusätzliches Mobiliar und Technik

Ihr Anlass kann durch zusätzliches Mobiliar und technische Einrichtungen ergänzt werden. Tische und Stühle, welche zum Verzehr der Speisen und Getränke gehören, sind inklusive Auf- und Abbau in den Preisen inbegriffen. Zusätzliches Mobiliar wie Bühnen, Zelte, Festbank-Garnituren etc. kann gemietet werden. Den Auf- und Abbau verrechnen wir zu einem Stundenansatz von Fr. 70.- inkl. MWST. Die Mietkosten verrechnen wir zu unseren Selbstkosten weiter.

Von Spezialisten zugemietete Technik empfehlen wir, von diesen auf- und abbauen zu lassen. Wir übernehmen weder Verantwortung noch Haftung bei Beschädigung oder Verlust.

Garderobe

Wir lehnen jede Verantwortung für Verlust und Beschädigung an mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab. Garderoben sind vorhanden. Für mitgebrachte Gegenstände übernehmen wir keine Haftung.

Bewachte Garderoben werden nur auf Anfrage zur Verfügung gestellt und mit CHF 70.- pro Mitarbeiterstunde verrechnet.

Jegliche weitere Verantwortung und Haftung gegenüber Veranstalter und Gästen lehnen wir strikte ab.

Beratungsleistungen

Wir beraten und unterstützen Sie gerne bei der Organisation und der Durchführung Ihres Anlasses. In unseren Preisen sind die Reservationsannahme, eine Menübesprechung, bei komplexeren Anlässen wie Hochzeiten, Firmenanlässen und Caterings deren zwei inbegriffen. Bei intensiverem Beratungsbedarf Ihrerseits behalten wir uns vor, pro Stunde Fr. 70.- inkl. MWST zu verrechnen.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Getränke verrechnen wir für Service, Bereitstellung, Reinigung der Gläser und Leergutentsorgung ein Zapfengeld. Dieses beträgt pro 75cl Flasche für Weine Fr. 35.-, für Champagner Fr. 45.- und für Spirituosen Fr. 80.-. Andere mitgebrachte Getränke akzeptieren wir nicht. Das Zapfengeld wird bei anderen Flaschengrößen dem jeweiligen Inhalt entsprechend umgerechnet.

Torten

Unser Chef Pâtissier ist eidg. dipl. Konditor-Confiseurmeister und Torten-Spezialist. Er und sein Team setzen Ihre Tortenwünsche gerne professionell um. Wir bitten Sie deshalb um Verständnis, wenn wir keine mitgebrachten Torten annehmen und servieren.

Probeessen

Bei einer definitiven Reservation ab 40 Personen empfangen wir Sie gerne mit maximal sechs Personen zum Probeessen. Dieses verrechnen wir mit 20% Rabatt auf die regulären Preise
Das Menü muss dabei für alle Gäste einheitlich sein. Bei Menükomponenten mit für eine kleine Personenzahl hohem Aufwand, behalten wir uns Anpassungen oder eine zusätzliche Aufwandverrechnung vor.

Unterhaltung/Spiele/Lautstärke:

Darbietungen mit brennenden Gegenständen (Wunderkerzen, Tischbomben etc.) im Haus sind untersagt. Dadurch oder durch rauchen beschädigtes Mobiliar werden verrechnet. Ab 24.00 Uhr müssen sämtliche Fenster und Türen des Veranstaltungsraums geschlossen bleiben. Unterhaltungsdarbietungen und Musik sind ab 01:00 Uhr in auf Zimmerlautstärke zu reduzieren.

Auf Feststimmung ausserhalb des Veranstaltungsraums ist ab 24:00 Uhr zu verzichten und im Aussenbereich gilt dann die Lautstärke des normal gesprochenen Worts. Beim Verlassen des Gebäudes bitten wir um Rücksichtnahme auf die Nachtruhe der Anwohner.

Technik

Die Mietpreise für technische Einrichtungen entnehmen Sie bitte dem Dokumentabschnitt für Seminare.

Feuerwerk, Himmelslaternen etc.

Das Abbrennen von Feuerwerkskörpern jeglicher Art ist ausser am 01. August und an Silvester untersagt. Wenn Sie ein Feuerwerk abbrennen möchten, fragen Sie bitte die Gemeinde Seengen eine um Ausnahmegewilligung an. Das Steigenlassen von Himmelslaternen ist zwecks Schonung der Umwelt und zur Vermeidung von Feuersbrunst untersagt. Dies gilt auch für sogenannte "organisch abbaubare" Bauweisen.

Preise / Zahlungsmittel und -fristen

Barzahlung, Debitkarten, Postcard und Rechnung mit Post-/ Banküberweisung werden bevorzugt. Mastercard und Visa werden bis zu einem Betrag von CHF 3'000.-, American Express bis CHF 1'000.- angenommen. Bei Rechnungsstellung gilt eine Zahlungsfrist von 10 Tagen ohne weitere Abzüge. Für Fremdwährungen gilt der Tageskurs.

Kommissionen

Die ESAG behält sich vor, für Zahlungsmittel mit besonderen Kommissionen die Preise anzupassen bzw. die Kommissionen zusätzlich zu belasten. Ebenfalls behält sie sich vor, situativ Zahlungsmittel abzulehnen und andere zu fordern.

Vorauszahlungen

Die ESAG behält sich vor, ab einem voraussichtlichen Gesamtbetrag von CHF 3'000.- eine Anzahlung in der Höhe von 50% zu verlangen. Ist dies der Fall, wird die Reservation erst nach Erhalt dieser Anzahlung definitiv. Bei Annulation des Anlasses innerhalb der kostenpflichtigen Annulationsfrist, werden die Annulationskosten zuerst mit der Anzahlung verrechnet und dann eine allfällig noch bestehende Differenz abgerechnet.

Bei einer Rechnungsanschrift im Ausland wird die bestätigte Leistung zu 100 % im Vorfeld fakturiert (Vorauszahlung bis 20 Tage vor Anreise) oder innerhalb gleicher Frist einer gültigen Kreditkarte belastet. Zusätzliche Konsumationen vor Ort sind unmittelbar in bar oder mit einer Kreditkarte zu begleichen. Es werden keine nachträglichen Rechnungen ins Ausland gesendet.

Sind einzelne Leistungen durch die Gäste selbst zu bezahlen, werden die bezogenen Leistungen vor Ort einkassiert. Ist dies aus irgendeinem Grund nicht möglich, ist der Veranstalter verpflichtet, die Kosten zu begleichen, sofern er keine gültige Rechnungsadresse der Gäste innerhalb der Schweiz angeben kann.