

SORELL HOTEL KRONE
APERITIFS, STEHPARTYS UND BANKETTE

SORELL
HOTELS SWITZERLAND





Sorell Hotel Krone
Winterthur



LIEBER GAST

SEI ES EINE HOCHZEIT, ein Geburtstag oder ein Aperitif mit Freunden und Verwandten: Unser Kronesaal auf der «Bel-Etage» ist der Ort für den besonderen Anlass für bis zu 60 Personen. Das einmalige Ambiente des Saals, die Qualität des Essens und der perfekte Service machen jede Feier zu einem unvergesslichen Anlass

Überzeugen Sie sich selbst von unserem hochwertigen Service zu fairen Preisen. Gerne beraten wir Sie persönlich und unterstützen Sie bei der Organisation Ihres Anlasses.

Ihre Gastgeberin

Melanie Holdener

- 📍 Marktgasse 49
8400 Winterthur
- 📞 T +41 52 208 18 18
F +41 52 208 18 20
- 🌐 krone@sorellhotels.com
sorellhotels.com

👤 **Für Anfragen:**
Melanie Holdener
melanie.holdener@sorellhotels.com

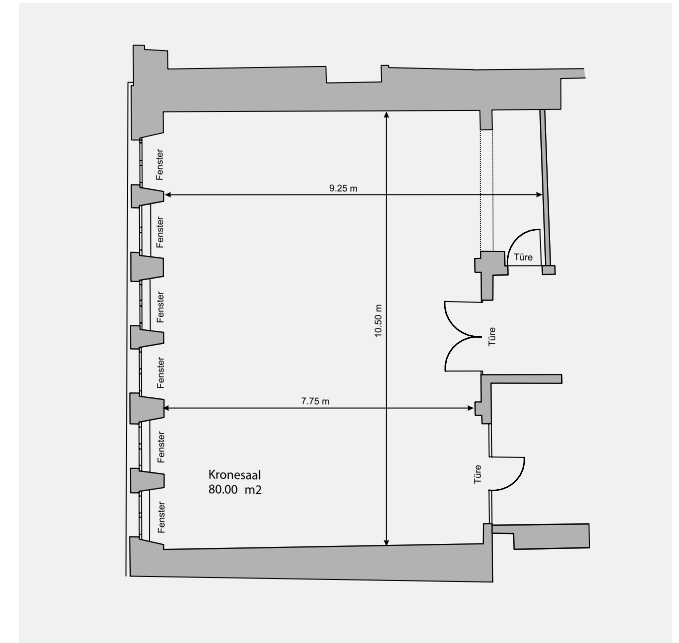
RÄUMLICHKEITEN

Unser Hotel verfügt über einen flexibel aufteilbaren Bankettsaal für bis zu 70 Personen.

	U-Form	Blocktisch	Runde Tische	Reihe	Aperitif
Kronesaal	30	30	50	50	70
Kronesaal Medium	18	18	24	26	40

RÄUMLICHKEITEN KRONESAAL

Fläche: 80 m²
Höhe: 3.50 m

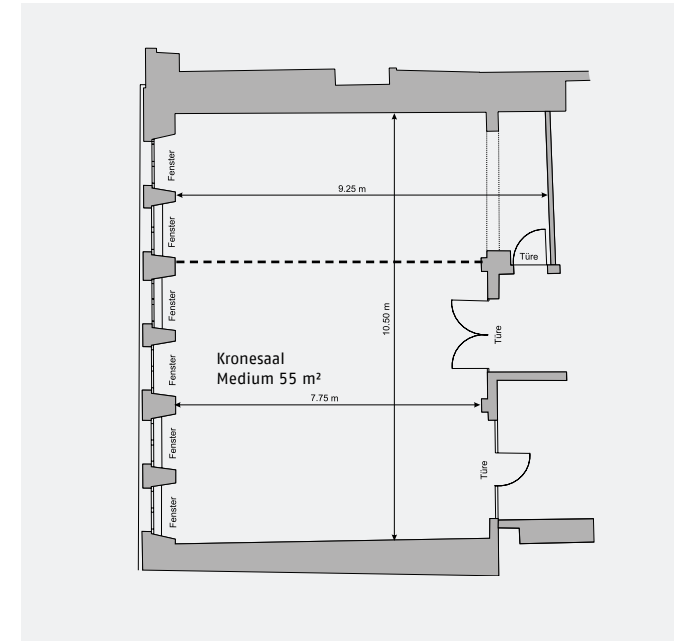


Besonderes: Der Kronesaal verfügt über eine überdurchschnittliche Raumhöhe und besticht dank einer grosszügigen Fensterfront mit viel Tageslicht.

RÄUMLICHKEITEN KRONESAAL MEDIUM

Fläche: 55 m²

Höhe: 3.50 m



Besonderes: Der Kronesaal verfügt über eine überdurchschnittliche Raumhöhe und besticht dank einer grosszügigen Fensterfront mit viel Tageslicht.

APERITIFS UND STEHPARTYS

Aperitiv «Traditionell»	p.P.	11.–
Rindstatar auf Bauernbrot		
Mini-Schinkengipfeli		
Mini-Käseküchlein		

Aperitiv «Trendig»	p.P.	13.–
Frischkäsepraline auf Pumpernickel		
Lachstatar mit Avocado		
Flammkuchen mit Speck und Rosmarinhonig		

Aperitiv «Rustikal»	p.P.	12.–
Bündner Rohschinken mit Splügener Käse		
Mini-Blätterteig Pastetli mit Waldpilzen		
Saisonale Suppe		

Brot & Co.		
Crostini mit Tomaten / Oliven / Ziegenkäse		5.–
Crostini mit Pflaumen / Speck / Ricotta		5.–
Crostini mit geräucherter Forelle / Meerrettich		5.–
Mini-Käseküchlein		3.50
Mini-Schinkengipfeli		3.50
Mini-Blätterteig Pastetli mit Waldpilzen		4.–

Suppen		
Saisonale Suppe		5.–

Fleisch und Fisch

Rindfleischbällchen mit BBQ-Sauce	5.–
Pouletspiesschen mit Joghurtdip	5.–
Lachstartar mit Avocado	6.–
Hausmarinierter Rauchlachs auf Bauernbrot	6.–
Rindstartar auf Bauernbrot	5.–

Zum Knabbern

Hausgemachte würzige Mandeln	7.–
Marinierte Oliven	7.–
Kartoffelchips Nature / Paprika	5.–
Erdnüsse	4.50

SAISONALE GERICHTE

Auf Wunsch stellen wir Ihnen mit unseren saisonalen Spezialitäten gern ein schönes Menü zusammen.

Im Frühling bieten wir Ihnen

Spargelsalat mit Zitronen-Vinaigrette	16.–
Spargelcremesuppe	12.–
Spargel Risotto	26.–
Portion Spargeln / Sauce Hollandaise / Kartoffeln / Bauernschinken	28.–
Ziegenfrischkäse mit Kräuterhonig / Endiviensalat / Granatapfel	16.–
Lammnierstück vom Weidelamm mit Rosmarin-Cranberryjus / Kartoffel-Erbsestock / Marktgemüse	48.–
Willisauer Ringli Parfait / Zitrusfrüchte Kompott	14.–

Im Sommer bieten wir Ihnen

Quinoa Tartar / Grillierte Avocado / Zitronen-Vinaigrette	16.–
Rüebli-Mango-Chilisuppe	12.–
Rindsentrecote mit Tomaten Chutney / Rucola / Parmesan / Gemüse Frites	46.–
Erdbeeren Variation (Küchlein / Sorbet / Erdbeerensalat)	14.–

Im Herbst bieten wir Ihnen

Geräucherter Saibling / Randen Carpaccio / Meerrettich	16.–
Nüsslisalat / Freilandeier / Trauben / Waldpilze	14.–
Rehschnitzel Traditionell / Rotkraut / Marroni / Wildrahmsauce / Preiselbeerapfel / Quarkspätzli	44.–
Rotwein Zwetschgen mit Zimtglace	10.–

Im Winter bieten wir Ihnen

Ochsenschwanz Consommé / Sherry / Flädli	13.–
Nierstück vom Bierschwein niedergegart / Kartoffel-Kürbisstock / Randen-Pflaumen Gemüse	39.–
Schokoladen-Küchlein / Grand Marnier Sorbet / Blutorange	15.–

MENÜS À LA CARTE

Stellen Sie sich aus nachfolgenden Vorschlägen ein Menü ganz nach Ihrem Gusto zusammen. Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl und setzen gemeinsam mit unserem Küchen- und Serviceteam auch besondere Wünsche in die Tat um.

Vorspeisen

Krone Salat mit gerösteten Kernen / Tomaten / Radieschen	10.–
Hausgemachte Dressings nach Wahl (French, Balsamico, Apfel-Vinaigrette)	
Lachstartar / Zitronen-Vinaigrette / Brioche / Meerrettichsorbet	18.–
Vitello Tonnato nach Krone Art	19.–
Rindstartar / Eingelegtes Gemüse / Belper Knolle / Bauernbrot	22.–
Krone Ravioli mit Bauernschinken und Spinat-Füllung	16.–
Saisonaler Risotto	15.–
Jakobsmuscheln mit Randen-Vanille Creme	19.–

Suppen

Saisonale Suppen (Kürbis, Steinpilze, Tomate, etc.)	12.–
---	------

Fisch und Krustentiere

Schottisches Bio-Lachsfilet mit Zitronenkruste / Beluga-Linsen / Neue Kartoffeln	36.–
Dorade Royale mit Kräuterpesto / Konfierte Tomaten / Riesling Risotto	38.–
Eglifilet Meunière mit Blattspinat / Mandeln / Kapern / Salzkartoffeln	35.–

Fleisch

Rindstafelspitz / Meerrettich-Apfelsauce / Wurzelgemüse / Salzkartoffeln	34.–
Pouletbrust vom Alpstein / Landrauchschinken / Weissweinsrisotto / Schalotten Konfitüre	36.–
Schmorbraten vom Bierschwein / Apfelwein / Spitzkohl / Kartoffelstock	37.–
Perlhuhnbrust / Rosmarinjus / Randen-Pflaumen Gemüse / Tagliolini	38.–
Geschmorte Kalbshaxe / Ofengemüse / Gremolata / Pastinaken-Polenta	40.–
Geschmorte Rinderrippe / Ofengemüse / Silberzwiebeln / Waldpilze / Kartoffelstock	42.–
Konfierte Entenkeule / Apfelweinjus / Feigen Rotkraut / Kartoffel-Küchlein	43.–
Roastbeef mit Sauce Bearnaise / Kartoffelgratin / Marktgemüse	46.–

Vegetarisches

Saisonaler Strudel mit Salat Bouquet	25.–
Saisonales Risotto	24.–
Trüffel-Tagliolini mit gehobeltem Trüffel	28.–

Dessert

Caramelköpfler mit Amaretti und Schlagrahm	9.–
Tarte Tatin mit Vanille Glace	12.–
Tiramisu im Glas	10.–
Panna Cotta mit Waldbeeren	12.–
Streuselkuchen mit saisonalen Früchten / Sauerrahm Sorbet	13.–
Sauser Parfait / Quitten Kompot / Meringue	14.–
Joghurt-Limetten Mousse mit Mandel Gebäck	11.–
Gebrannte Creme mit Meringue	9.–

Käse

Käsevariation von Jumi mit hausgemachtem Chutney, Früchtebrot	18.–
---	------

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen können Sie sich telefonisch während der Öffnungszeiten oder per Mail an unser Fachpersonal wenden (krone@sorellhotels.com).

GETRÄNKE

Weissweine

Schweiz

2016 Saxer Räuschling, Nadine Saxer, Neftenbach	75 cl	54.–
2017 Nobler Weisser, Nadine Saxer, Neftenbach	75 cl	48.–
2017 Chardonnay Carisma, Felciano Vinattieri, Tessin	75 cl	57.–

Südfrankreich

2016 Aureto Qautan Blanc, Ventoux AOP	75 cl	76.–
---------------------------------------	-------	------

Portugal

2017 Encruzadi Branco, Qinta Maria	75 cl	49.–
------------------------------------	-------	------

Rotweine

Schweiz

2016 Pinot Noir, Jimmy Saxer, Nussbaumen	75 cl	52.–
2016 Nobler Blauer, Nadine Saxer, Neftenbach	75 cl	59.–
2015 Belle Etoile Rouge, Valais Provins	75 cl	60.–

Südfrankreich

2015 Aureto Syrah-Grenache, Vendoux AOP	75 cl	76.–
---	-------	------

Italien

2015 Rubiolo, Chianti Classico DOCG	75 cl	63.–
-------------------------------------	-------	------

Gerne beraten wir Sie auch bei der Auswahl der Weine. Unsere Weinkarte wird regelmässig angepasst. Die aufgeführten Weine sind lediglich eine kleine Auswahl daraus. Unsere Weinkarte besteht hauptsächlich aus Schweizer Weinen. Zudem unterstützen wir mit unserer Weinkarte Schweizer Winzer, welche im Ausland produzieren, um Ihnen auch europäische Weine anzubieten.

Mineralwasser und Süssgetränke

Rhazünser / Arkina mit / ohne Kohlensäure	40cl	4.90
	80cl	9.80
Coca Cola classic, light, zero	33cl	4.90
Sprite	33cl	4.90
Fuse Tea	33cl	4.90
Homemade Icetea (Tagesangebot)	30cl	5.50
Rivella blau, rot, grün	33cl	4.90
Möhl Süssmost / Shorly	33cl	4.90
Schweppes Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale	33cl	5.50
Orangina	33cl	5.50

Säfte

Michel Tomatensaft	20cl	6.50
Michel Orangensaft	20cl	6.50
Michel Bodyguard	20cl	6.50

Bier

Feldschlösschen Hopfenperle vom Fass		
Stange	30 cl	4.70
Kübel	50 cl	7.50
Herrgöttli	20 cl	3.90

Alkoholfreie in der Flasche

Feldschlösschen Lager	33 cl	4.70
Schneider Weisse	50 cl	7.80

Weissbier

Franziskaner Premium Weissbier	50 cl	7.50
Möhl Apfelwein trüb Flasche	50 cl	6.50

Aperitifs ohne Alkohol

Sanbitter	10 cl	6.–
Crodino	10 cl	6.–

Aperitifs mit Alkohol

Martini bianco / rosso	4 cl	7.50
Campari pur, Soda oder Orange	4 cl	7.50 / 9.50
Cynar pur, Soda oder Orange	4 cl	7.50 / 9.50
Ramazotti Amaro (amaro alle erbe)	4 cl	7.50
Appenzeller	4 cl	7.50
Fernet Branca	4 cl	7.50
Pernod / Ricards	4 cl	7.50
Crodino (o. Alkohol) Flasche	4 cl	6.–
San Bitter (o. Alkohol) Flasche	4 cl	6.–
Tio Pepe	5 cl	7.50

Cocktails & spritzige Wirtshaus Klassiker

Caipirinha (Cachaça, Limettensaft, Rohrzucker)	15.50
Tocco Rosso (Campari, Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Mineralwasser)	13.50
Aperol Sprizz / Campari Sprizz (Aperol oder Campari, Prosecco, Mineralwasser)	11.–
Kir Royal (Cassis / Champagner)	11.–
Kir (Cassis / Weisswein)	11.–
Gespritzter Weisswein (süss / sauer)	8.–

Spritziges ohne Alkohol

Down Cooler (Holunderblütensirup, Limettensaft, Mineralwasser)	8.50
Mojito Lemon (Schweppes Tonicwater, Limette, Rohrzucker, Mineralwasser)	8.50

Heisse und kalte Getränke

Kaffee / Espresso / Ristretto	4.50
Schale / Cappuchino	5.50
Latte Macchiato	5.50
Doppelter Espresso	6.50
Heisse Schokolade / Ovomaltine	5.50

Tee Sirocco / Glas	5.–
--------------------	-----

Cylon Sunrise English Breakfast
Moroccan Mint
Japanese Sencha Grüntee
Gentle Blue Earl Grey
Piz Palü Kräutertee
Red Kiss Früchtetee
Camille Orangenblüte

Kaffee mit Alkohol

Kaffee Baileys	8.–
Corretto Grappa	7.50
Irish Coffee	9.50

Wodka

Smirnoff	37.5%	4 cl	8.50
Absolut Wodka	40 %	4 cl	9.50
Grey Goose	40 %	4 cl	16.50

Gin

Turicum	41.5%	4 cl	18.50
Bombay Sapphire Blue	40 %	4 cl	10.–
Gordons Dry	40 %	4 cl	8.–
Hendricks	41.4 %	4 cl	12.50

Rum

Havanna 3 Años	40 %	4 cl	10.–
Havanna Anejo	40 %	4 cl	15.50

Gognac

Remy Martin VSOP	40 %	4 cl	15.50
Hennessy Very Special	40 %	4 cl	15.00

Whiskey

Säntis Malt Green Cask Edition	40 %	4 cl	23.50
Oban 14 Years	43 %	4 cl	19.50
Lagavulin 16 Years	43%	4 cl	23.50
Black Label, Jonny Walker	40 %	4 cl	14.–

Wählen Sie ihr Zusatzgetränk

Coca Cola			3.50
Orangensaft			2.–
Mineralwasser			2.–
Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale			4.–
Tomatensaft			4.50
Apfelsaft			4.50

Grappa

Amarone	43 %	2 cl / 4 cl	7.50 / 14.–
Brunello	42 %	2 cl / 4 cl	6.– / 11.–
Moscato	40 %	2 cl / 4 cl	5.50 / 10.–
Chardonnay	40 %	2 cl / 4 cl	7.– / 13.–
Coretto Grappa		2 cl	7.50

Brandweine

Kirsch Destillerie Willisau	37.5 %	2 cl / 4 cl	6.50 / 12.50
Apfel Destillerie Willisau	37.5 %	2 cl / 4 cl	6.50 / 12.50
Morand Apricotine	42 %	2 cl / 4 cl	8.– / 15.–
Morand Williamine	43 %	2 cl / 4 cl	8.– / 15.–
Morin Peré Vielle Prune	41 %	2 cl / 4 cl	7.50 / 14.–
Nocino Devin	25 %	4 cl	18.50
Calvados	40 %	2 cl / 4 cl	6.50 / 11.50

Gognac & Marc

Remy Martin VSOP	40%		16.–
Hennessy Very Special	40%		17.–
Marc de Bourgogne	40%		9.50

Gognac & Marc

Baileys	17%		11.50
Amaretto	28%		11.50
Contreau	40%		13.–
Grand Manier	40%		14.50

ÜBERNACHTUNGS- MÖGLICHKEITEN

Das Sorell Hotel Krone verfügt über 40 geräumige Zimmer. Gerne reservieren wir die entsprechenden Übernachtungsmöglichkeiten für Sie.



Standard Zimmer

ca. 18-22 m²

Einzelzimmer

ab CHF **170.–**



Superior Zimmer

ca. 22-28 m²

Doppelzimmer

ab CHF **200.–**

Die Preise verstehen sich inklusive Frühstück und Mehrwertsteuer. Die City Tax von CHF 2.50 pro Person und Tag ist nicht inbegriffen. Spezialpreise für Gruppen nach Absprache.

Infrastruktur und Dienstleistungen im Hotel

- Flachbildfernseher mit Digital-TV, Radio, Direktwahltelefon, gratis WLAN
- Safe, Minibar, Haartrockner
- Room Service auf Anfrage
- 24-Stunden-Rezeption (Check-in ab 14.00 Uhr / Check-out bis 12.00 Uhr)
- Gepäckraum
- Wäscheservice

CHECKLISTE

Zur Unterstützung eine Liste mit Punkten, an die Sie denken sollten, wenn Sie ein Bankett planen:

Anlassdatum:

.....

Zeit von/bis:

.....

Ort:

.....

Gästeliste / Einladungen:

.....

Anzahl Personen:

.....

Budget:

.....

Ablauf / Programm:

.....

Willkommens-Apéritif:

.....

Menü:

.....

Davon Diäten / Vegetarier:

.....

Getränke:

.....

Kaffee / Liguers:

.....

Rahmenprogramm:

.....

Menükarten /-sprache:

.....

Menütext:

.....

Tischplan /-karten:

.....

Musik / Unterhaltung:

.....

Blumen / Kerzen / Dekorationen:

.....

Bewilligung für Verlängerung:

.....

Parkplätze / Anfahrtsweg:

.....

Technische Hilfsmittel:

.....

Kaffeepausen:

.....

Hotelzimmer:

.....

Verrechnung:

.....

Ausschreiben in der Hotelhalle:

.....

GUT ZU WISSEN

Nachfolgend haben wir einige wissenswerte Informationen für die Organisation Ihres Banketts zusammengestellt. Bitte zögern Sie nicht, uns bei Fragen oder weiteren Anliegen zu kontaktieren. Gerne versuchen wir, Ihre Wünsche zu erfüllen.

Blumen

Auf Wunsch bestellen wir gerne die gewünschten Blumenarrangements bei unserem Haus-Blumengeschäft für Sie. Die Kosten werden nach Aufwand weiter verrechnet.

Brautpaare

Für Brautpaare deren Hochzeitsessen in unserem Haus stattfindet, wird die Übernachtung in einem dekorierten Zimmer offeriert.

Geburtstags- und Hochzeitstorten

Torten und Kuchen bestellen wir gerne nach Ihren Wünschen und Vorstellungen für Sie. Gerne beraten wir Sie bei der individuellen Geschmacksausrichtung, Form oder Dekoration. Die Kosten werden nach Aufwand weiter verrechnet.

Menükarten

Wir verfügen über eine geeignete Vorlage und drucken Ihr Menü gerne kostenlos mit der von Ihnen gewünschten Anschrift oder Sujet.

Nachservice

Die Speisen in der Bankettdokumentation werden grundsätzlich als Tellergericht serviert. Auf Wunsch bieten wir Ihnen einen Nachservice. Die Zusatzkosten hängen von den bestellten Gerichten ab und können Ihnen individuell mitgeteilt werden.

Probeessen

Auf Anfrage kann gerne ein Probeessen vereinbart werden. Die Kosten für ein Probeessen sowie der degustierten Weine werden dem Gast vollumfänglich verrechnet.

ANREISE

📍 Marktgasse 49
8400 Winterthur

📞 T +41 52 208 18 18
F +41 52 208 18 20

🌐 krone@sorellhotels.com
sorellhotels.com

👤 **Für Anfragen:**
Melanie Holdener
melanie.holdener@sorellhotels.com

Mit dem öffentlichen Verkehr

Vom Winterthurer Hauptbahnhof gelangen Sie gemütlich zu Fuss in drei Minuten durch die Altstadt zu uns.

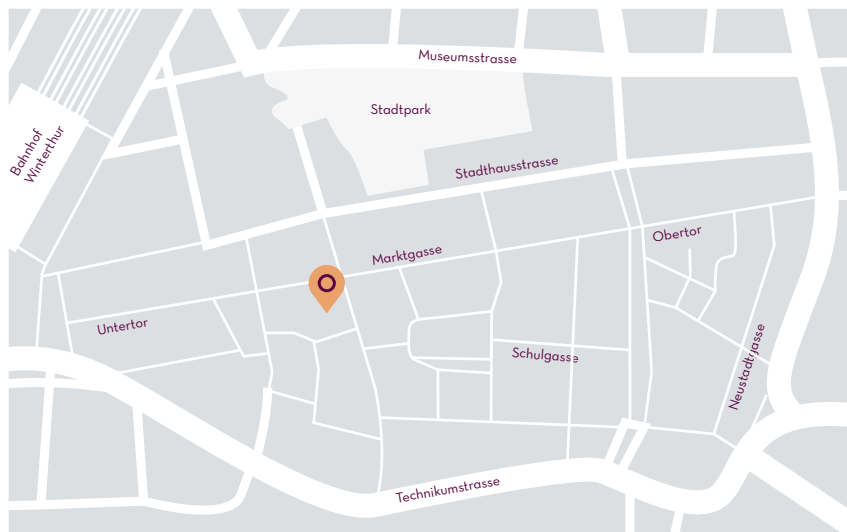
Mit dem Auto

Wenn Sie mit dem Auto anreisen, können Sie Ihren Wagen in der vom Hotel angemieteten Tiefgarage unterstellen (gebührenpflichtig). Bitte reservieren Sie Ihren Platz im Voraus.

Mit dem Flugzeug

Der internationale Flughafen Zürich-Kloten (ZRH) liegt nur ca. 25 Kilometer vom Hotel entfernt. Um nach Winterthur zu gelangen, nehmen Sie am besten den IC-Zug in Richtung Romanshorn (24 Minuten).

Lageplan



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1. Geltungsbereich

Die vorliegenden allgemeinen Geschäftsbedingungen (nachfolgend AGB genannt) gelten für alle zu den Sorell Hotels Switzerland gehörenden Hotels (nachfolgend Hotel genannt) der Genossenschaft ZFV-Unternehmungen mit Sitz in Zürich, im Zusammenhang mit der Überlassung von Seminar-, Bankett- und Eventräumlichkeiten sowie damit verbundenen weiteren Dienstleistungen oder Lieferungen an und für den Kunden (nachfolgend Veranstalter genannt). Jegliche Änderungen dieser AGB bedürfen einer ausdrücklichen schriftlichen Vereinbarung zwischen beiden Parteien. Zusätzlich zu diesen AGB können individuelle, auf die Gegebenheiten der einzelnen Sorell Hotels abgestimmte AGB zur Anwendung kommen.

2. Provisorische Reservationen

Im Anschluss an die Anfrage erhält der Veranstalter vom Hotel eine schriftliche Offerte mit der Angabe, wie lange die Räumlichkeiten provisorisch reserviert werden. Erfolgt bis Ablauf der provisorischen Reservationsfrist keine definitive schriftliche Reservation durch den Veranstalter, behält sich das Hotel das Recht vor, die provisorisch vorgenommene Reservation der Räumlichkeiten ohne Rücksprache mit dem Veranstalter zu stornieren. Gehen für den Termin der provisorischen Reservationsfrist weitere Anfragen ein, nimmt das Hotel mit dem Veranstalter Kontakt auf und das Optionsdatum kann in gegenseitiger Absprache verkürzt werden.

3. Definitive Reservationen

Eine Reservation wird mit schriftlicher Bestätigung durch das Hotel für den Veranstalter bindend. Die Bestätigung ist vom Veranstalter fristgerecht gegenzuzeichnen. Dieses Dokument ist rechtskräftig und gilt als Vertrag. Mit der Unterzeichnung akzeptiert der Veranstalter auch die vorliegenden AGB der Sorell Hotels Switzerland und gegebenenfalls auch die hoteleigenen AGB.

4. Preise

Die Preislisten sind pro Hotel individuell, Preisänderungen bleiben vorbehalten. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, rein netto, inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer. Für die Umrechnung CHF-EUR gilt der tagesaktuelle Wechselkurs. Es gelten die vom Hotel schriftlich bestätigten Preise. Akzeptiert wird ein WIR-Anteil von 50% der Gesamtrechnung; maximal jedoch ein WIR-Anteil von CHF 3'000.–.

5. Vorauszahlung

Das Hotel ist berechtigt, eine Vorauszahlung von 50% des Gesamt-Offertbetrages bis 14 Tage vor Anlassbeginn zu verlangen.

6. Bezahlung

Der gesamte Rechnungsbetrag (abzüglich allfälliger Vorauszahlungen) ist innert 20 Tagen ab Rechnungsdatum zu begleichen. Die vollständige Rechnungsadresse ist bei der definitiven Reservation bekannt zu geben. Es sind nur Anschriften in der Schweiz zulässig. Der Veranstalter haftet für allfällige nicht bezahlte Rechnungen der einzelnen Teilnehmer. Ist der Veranstalter im Ausland ansässig, behält sich das Hotel das Recht vor, den gesamten Rechnungsbetrag von der Garantie-Kreditkarte abzubuchen. Allfällige Kursdifferenzen oder Bankspesen gehen zu Lasten des Veranstalters.

7. Solidarhaftung für Bezahlung

Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig Veranstalter ist, haftet dieser mit dem Veranstalter solidarisch für den gesamten Rechnungsbetrag. Diese Haftung erstreckt sich auch im Fall, wenn ausdrücklich Direktzahlung vereinbart wurde.

8. Annullationsbedingungen

Wird der Anlass vom Auftraggeber oder Veranstalter annulliert oder verschoben, verpflichtet er sich zur Zahlung folgender Leistungen:

- bis 31 Tage vor der Veranstaltung: Keine Annullationskosten
- 30 bis 14 Tage vor der Veranstaltung: 50% der offerierten Dienstleistungen
- 13 bis 3 Tage vor der Veranstaltung: 75% der offerierten Dienstleistungen
- 2 bis 0 Tage vor der Veranstaltung: 100% der offerierten Dienstleistungen

Annullationen werden nur in schriftlicher Form akzeptiert. Das Hotel behält sich das Recht vor, die Annullationsbedingungen je nach Art und Grösse des Anlasses individuell anzupassen und in die Offerte / Reservationsbestätigung zu integrieren.

9. Detailinformationen / Ablauf

Für Detailabsprachen ist im Voraus ein Termin zu vereinbaren. Um einen reibungslosen Ablauf des Anlasses zu garantieren, sind alle wichtigen Angaben (z.B. Ausstattung, Menüauswahl, Zeitplan, Showeinlagen usw.) bis spätestens 10 Tage vor der Veranstaltung dem Hotel bekannt zu geben. Die vereinbarten Programmzeiten sind von beiden Parteien unbedingt einzuhalten.

10. Teilnehmerzahl

Abweichungen bis maximal 10% der Teilnehmerzahl können bis 48 Stunden vor dem Anlass gemeldet werden und sind verbindlich. Ist die effektive Personenzahl am Anlasstag kleiner, gilt die definitiv bestätigte Zahl als Grundlage für die Verrechnung. Ist die Personenzahl höher, übernimmt das Hotel keine Garantie für fehlende oder mangelhafte Dienstleistungen. Die durch die zusätzlichen Teilnehmer entstandenen Mehrkosten werden in Rechnung gestellt. Die von der Feuerpolizei festgelegten, maximalen Raumkapazitäten dürfen nicht überschritten werden.

11. Raumnutzung

In Ausnahmefällen ist das Hotel berechtigt, bei Veranstaltungen bis 20 Personen kurzfristige Raumänderungen ohne Ankündigung vorzunehmen. Das Hotel behält sich in jedem Fall das Recht vor, bei verminderter Personenzahl einen der Teilnehmerzahl und dem Anlass entsprechenden Raum zur Verfügung zu stellen. Ausserhalb der gemieteten Räumlichkeiten dürfen Empfangstische, Werbematerial, Banner etc. nur in Absprache mit dem Hotel aufgestellt werden. Öffentliche Bereiche des Hotels dürfen nicht für Gruppenarbeiten genutzt werden. Diese haben in den vereinbarten Gruppenräumen stattzufinden. Das Rauchen ist in allen Bereichen des Hotels untersagt.

12. Raummiete Bankette, Events und Hochzeitsfeiern

Für Bankette, Events und Hochzeiten wird in der Regel eine Raummiete erhoben. Dies kann aber je nach Hotel variieren. Wenn für solche Anlässe ausdrücklich ein separater Raum gewünscht wird, ist Raummiete zu entrichten.

13. Raummiete Seminare, Ausstellungen, Apéros und Messen

Für Seminare, Ausstellungen, Apéros und Messen wird eine Saalmiete in Rechnung gestellt, ausser sie ist in der gebuchten Pauschale bereits enthalten. Die Raummieten verstehen sich inklusive gratis W-LAN (je nach Ort). Material und Technik wird gemäss separater Preisliste des Hotels verrechnet. Die Raummiete wird grundsätzlich pro Tag oder halbtags berechnet, Belegungszeiten gemäss Bestimmungen des Hotels. Eine längere Benutzung der Räume ist auf Anfrage möglich. Das Hotel behält sich jedoch das Recht vor, die Räumlichkeiten im Anschluss an die Veranstaltung weiter zu vermieten. Die Raummiete kann grundsätzlich auch für diejenigen Tage berechnet werden, die für die Einrichtung und den Abbau von Anlässen benötigt werden. Bei Ausstellungen ohne Konsumationen kann eine höhere Raummiete als üblich verlangt werden.

14. Probeessen

Auf Wunsch kann ein Probeessen inklusive Weindegustation durchgeführt werden. Die Kosten der Konsumation werden dem Kunden vollumfänglich verrechnet.

15. Menüwahl

Aus servicetechnischen Gründen ist ab einer Gesellschaft von 10 Personen ein einheitliches Menü auszuwählen. Für Kinder bis 12 Jahre sowie für Vegetarier gibt es separate Menükarten; spezielle Diätmenüs werden auf Anfrage offeriert.

16. Menüanpassungen

Dem Hotel bleibt es vorbehalten, Menüanpassungen und Jahrgangsänderungen bei Weinen vorzunehmen.

17. Menükarten

Auf Vorbestellung ist das Hotel gerne bereit, spezifische Menükarten anzufertigen. Bei speziellen Karten wird ein Unkostenbeitrag nach Aufwand in Rechnung gestellt.

18. Nachservice

Grundsätzlich werden die Speisen als Tellergerichte serviert. Auf Wunsch und je nach Menü kann auf Vorbestellung ein Nachservice stattfinden, was Zusatzkosten zur Folge hat.

19. Zapfengeld

Der Veranstalter und seine Gäste dürfen Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht selbst mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit dem Hotel. Falls eigene Weine, Spirituosen, Torten etc. mitgebracht werden, wird ein Zapfengeld zur Deckung der Gemeinkosten zusammen mit der Gesamtsumme in Rechnung gestellt.

20. Materialmiete

Im Normalfall ist der Service, die Geschirr-, Besteck- und Materialmiete inklusive Reinigung in den offerierten Preisen inbegriffen. In Sonderfällen, zum Beispiel bei Caterings oder Mitarbeitereinsätzen nach 23 Uhr, werden allfällige Zusatzkosten in der Offerte / Bestätigung gesondert deklariert.

21. Dekoration / Blumen

Das Anbringen von Dekorationen oder sonstigen Gegenständen ist bewilligungspflichtig, u.a. auch aus feuerpolizeilichen Gründen. Allfällige Schäden beim Festmachen usw. werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

22. Partner

Das Hotel arbeitet mit zuverlässigen Partnern und stellt Ihnen gerne den jeweiligen Kontakt in Sachen Floristik, Fotografie usw. her.

23. Parking

Im Normalfall stehen Parkmöglichkeiten im oder in der Nähe des Hotels zur Verfügung. Ohne anderslautende Vereinbarung trägt der Veranstalter oder die einzelnen Teilnehmer die anfallenden Parkgebühren.

24. Zeremonien

Für Zeremonien im Freien – wo möglich – oder in einem Saal wird ein Unkostenbeitrag pro Gast oder eine Saalmiete verrechnet.

25. Technische Hilfsmittel

Nicht im Hotel vorhandene, technische Hilfsmittel werden auf Verlangen zugemietet. Die externen Kosten werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt. Der Veranstalter ist für den korrekten Gebrauch und die ordnungsgemässe Rückgabe sämtlicher technischer Hilfsmittel oder Einrichtungen verantwortlich.

26. Techniker

Ein Kongresstechniker für die technische Betreuung während eines Anlasses kann nach Absprache mit dem Hotel zur Verfügung gestellt werden. Kleine Handgriffe können jederzeit auf Anfrage vom Hotel erledigt werden. Bei grösseren Kongressen mit Bild-/ Ton-/ Mikrofonunterstützung empfehlen wir, einen externen Techniker zur Betreuung beizuziehen. Bei technischen Störungen oder Defekten kann keine Kostenminderung abgeleitet werden.

27. Computer / Internet

Für die Einstellungen zwischen Beamer, Laptop und Internetverbindungen über WLAN ist der Veranstalter verantwortlich.

28. Feuerpolizeiliche Regelungen

Der Veranstalter verpflichtet sich, die feuerpolizeilichen Regelungen des Hotels einzuhalten, insbesondere das Freihalten von Fluchtwegen, und bietet Gewähr, dass sämtliche eingebrachten Materialien den feuerpolizeilichen Richtlinien entsprechen. Der Gebrauch entzündbarer Gegenstände ist strengstens untersagt.

29. Materiallieferung und -abholung

Lieferungen und Abholungen für Anlässe sind mit dem Hotel zu koordinieren und frühzeitig, mindestens vor deren Eintreffen, dem Hotel schriftlich mitzuteilen. Das Hotel behält sich vor, Sendungen ohne Absender oder gültigen Adressaten zurückzuweisen. Jede daraus entstehende Verpflichtung oder Haftung wird seitens des Hotels abgelehnt. Sendungen müssen korrekt adressiert sein, inklusive der Angaben zum Anlass. Versandkosten, Zollspsen sowie die Mehrwertsteuer für eintreffende Pakete werden nicht vom Hotel bezahlt. Sollte dies nicht eingehalten werden, kann die Entgegennahme verweigert werden. Da die Lagerräume des Hotels beschränkt sind, kann das Hotel die Entgegennahme von Material vor dem Veranstaltungstag verweigern.

30. Musikalische Unterhaltung

Für Anlässe mit Musik ist zu beachten, dass Musik ab 23.– Uhr nur auf Zimmerlautstärke gestattet ist. DJ's und Bands sind verpflichtet, den Bass reduziert zu halten und den Boden unter den Instrumenten mit einem Teppich zur Schallhemmung abzudecken. Die maximale Spieldauer ist bis 02.– Uhr. Für Musikdarbietungen mit Lautsprecheranlage im Freien muss bis 4 Monate vor dem Anlass bei der Stadtpolizei eine Bewilligung beantragt werden. Bei Missachtung der Anweisungen gehen zusätzliche Unkosten zu Lasten des Veranstalters. Urheberrechtliche Entschädigungen im Zusammenhang mit musikalischen Darbietungen sind vom Veranstalter selbst abzuklären und gehen auf seine Kosten.

31. Schliessstunde

Dauert eine Veranstaltung länger als die gesetzlich zulässige Polizeistunde, muss ein Nachtzuschlag entrichtet werden. Die Verlängerung der Schliessstunde muss beim Hotel spätestens 1 Monat vor dem Anlass angemeldet sein. Die vorgeschriebene Polizeibewilligung wird vom Hotel eingeholt und dem Veranstalter weiterverrechnet.

32. Nachtruhe

Ab 23.– Uhr sind Fenster und Türen geschlossen zu halten und die Lautstärke der Musik ist zu reduzieren. Gäste, welche sich im Freien aufhalten sind gebeten, sich ruhig zu verhalten. Den Anweisungen des Hotelpersonals ist Folge zu leisten. Bei Reklamationen und allfälligen Bussen haftet der Veranstalter.

33. Nachtzuschlag

Für im Einsatz des Anlasses stehende Mitarbeitende kann ab 23.– Uhr ein Zuschlag pro Stunde in Rechnung gestellt werden.

34. Gästezimmer

Das Frühstück ist im Zimmerpreis jeweils inbegriffen. Bei Veranstaltungen mit Übernachtungen erhält das Hotel vom Veranstalter bis spätestens 14 Tage vor Anreise der Hotelgäste eine Zimmerliste mit folgenden Angaben zu den einzelnen Gästen: Vor- und Familiennamen / An- und Abreisedaten / Zahlungskonditionen. Im Falle einer Kontingentbuchung ohne Zimmerliste seitens des Veranstalters sind die Hotelzimmer von den Gästen direkt zu buchen und mittels einer gültigen Kreditkarte individuell zu garantieren. Nach Ablauf der vom Hotel festgesetzten Frist werden die noch verfügbaren Zimmer des jeweiligen Kontingents für den offenen Verkauf wieder freigegeben. Der Veranstalter haftet in jedem Fall für nicht bezahlte Kosten der von ihm gebuchten Zimmer und Konsumationen seiner Gäste (No Shows, Minibar etc.). Je nach Umfang der Buchung ist vom Veranstalter eine Vorauszahlung oder eine Garantie mittels Kreditkarte mit entsprechender Unterschrift zu leisten. Für detaillierte Informationen verweisen wir auf die für jedes Hotel individuell bestehenden AGB.

35. Haftung / Sorgfaltspflicht

Die zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten und Materialien sind durch den Gast mit grösster Sorgfalt zu benützen. Für entstandene Sachschäden oder Verlust muss in jedem Fall der Veranstalter aufkommen. Das Hotel lehnt jede Haftung für Diebstahl, Beschädigungen und in Bezug auf Leistungen Dritter ab. Dies gilt auch für Personenschäden, sofern diese nicht durch Mitarbeitende des Hotels verursacht wurden. Das Hotel haftet im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen.

36. Kommunikation

Werbung mit Hinweis auf Veranstaltungen im Hotel bedürfen grundsätzlich der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels. Bei Veröffentlichung ohne Zustimmung kann das Hotel die Veranstaltung absagen und allenfalls bereits entstandene Aufwendungen oder Abgeltungen dem Veranstalter in Rechnung stellen.

37. Störung des Betriebs

Hat das Hotel Anlass zur Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hotels gefährden könnte, so ist das Hotel berechtigt, die Veranstaltung entschädigungslos abzusagen.

38. Weitere Bestimmungen

Weitere Bestimmungen und Buchungskonditionen sowie hoteleigene AGB können zur Anwendung kommen. Details stehen in der Buchungsbestätigung oder können bei direkter Kontaktaufnahme mit dem entsprechenden Hotel erfragt werden. Sollten einzelne Bestimmungen dieser AGB unwirksam sein, so berührt dies die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen nicht. In einem solchen Fall wird die rechtsunwirksame Bestimmung durch eine sinngemäss ähnliche, aber wirksame Bestimmung ersetzt.

39. Gerichtsstand

Für alle mit Sorell Hotels Switzerland der Genossenschaft ZFV-Unternehmungen abgeschlossenen Verträge in Form von Reservationen ist ausschliesslich Schweizerisches Recht anwendbar. Gerichtsstand ist Zürich.