

Seminare, Sitzungen und Events in der Traube Herrenschwanden



Besuchen Sie uns auch virtuell

unter www.wirtschaftzurtraube.ch!



Seminarpauschale ab 10 Personen

Die Pauschale von Fr. 75.00 pro Person und Tag beinhaltet:

- ✓ Saalmiete Traubenstöckli
- ✓ Technische Hilfsmittel
 - Beamer/Leinwand
 - Hellraumprojektor
 - Flip Charts
 - WiFi im ganzen Restaurant
- ✓ Mineralwasser auf den Tischen
- ✓ Kaffeepause am Morgen
 - Kaffee/Orangensaft
 - Gipfeli/Früchte
- ✓ feiner 3-Gang Businesslunch (exkl. Getränke)
- ✓ Nachmittagspause
 - Kaffee/Orangensaft
 - Süssgebäck/Früchte
- ✓ Kostenlose Benützung der neuen Pétanque-Bahnen
 - z.B. während Pausen oder im Anschluss mit Apéro nach Wunsch

Sitzungen & Referate ohne Seminarpauschale

Möchten Sie ausschliesslich von unseren modernen Räumlichkeiten/Infrastruktur profitieren, dann können wir Ihnen folgendes Angebot unterbreiten:

- ✓ Saalmiete Rebberg (Traubenstöckli, OG) Fr. 150.00
- ✓ Saalmiete Rebstock (Traubenstöckli, EG) Fr. 150.00
- ✓ Benötigen Sie technische Hilfsmittel?
 - Hellraumprojektor Fr. 25.00
 - Leinwand Fr. 25.00
 - Flip-Chart Fr. 25.00
 - Beamer Fr. 100.00

Events - Feiern in der Traube

Planen Sie einen Firmenanlass (Weihnachtsessen, Jubiläumsfeier,...) oder einen privaten Anlass (Geburtstagsfeier, Konfirmation, Taufe, Klassentreffen, ...)?

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein passendes Angebot mit einem optionalen Rahmenprogramm. Ob Live-Musik, Zauberer, Komiker oder ein Überraschungs-Feuerwerk - bei uns wird Ihr Anlass zum Erfolg.

Ihre Gastgeber

Manuela & Dieter Reber mit Team

Tel. 031 301'84'40***www.wirtschaftzurtraube.ch***info@wirtschaftzurtraube.ch

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Für Anlässe in der Traube können die Räumlichkeiten im Stöckli zwischen 07:30 und 24:00 Uhr benutzt werden. Die Saalmiete kann der Broschüre „Angebot Seminare & Sitzungen“ entnommen werden. In der Saalmiete ist die Bestuhlung nach Absprache, Reinigung, Beleuchtung und Heizung enthalten.

2. Personenzahl: Die uns bis zwei Tage vor dem Anlass mitgeteilte Personenzahl ist verbindlich. Als Grundlage gilt unsere Reservationsbestätigung.

3. Menübestellung: Unsere Bankettmenüvorschläge gelten für Gruppen ab 10 Personen. Bitte beachten Sie, dass pro Anlass nur ein Menü ausgewählt werden kann. Spezielle Wünsche wie Vegetarier, Kinder oder anderweitige Anliegen berücksichtigen wir gerne bei vorzeitiger Benachrichtigung. Das gewünschte Menü muss spätestens 10 Tage vor dem Anlass bestellt werden.

4. Annullierung: Tritt der Auftraggeber vom Vertrag zurück, behält sich die Wirtschaft zur Traube vor, eine Umtriebsentschädigung in Rechnung zu stellen.

30 Tage vorher keine Kosten

29 – 15 Tage 20%

14 – 5 Tage vorher 40 %

4 – 1 Tage vorher 60 %

Als Berechnungsgrundlage dient die zu erwartende Gesamtrechnung.

5. Dekoration: Unsere Bankettangebote beinhalten folgende Leistungen: Tischwäsche, Servietten, Gedecke, Gläser, Kerzen sowie Menükarten. Spezielle Dekorationen sowie Blumenschmuck können wir Ihnen gerne auf Anfrage anbieten. Die Aufwendungen werden entsprechend in Rechnung gestellt. Tischkarten können Sie uns auch gerne vor dem Anlass mit dem gewünschten Tischplan vorbeibringen.

6. Technische Hilfsmittel: Hellraumprojektor, Leinwand, Flip-Chart und Beamer stehen zu Ihrer Verfügung. Bitte entnehmen Sie die Kosten der Broschüre „Angebot Seminare & Sitzungen“ und teilen Sie uns die gewünschten Hilfsmittel mit.

7. Überzeitregelung: Ab 24:00 Uhr werden Fr. 100.00 pro Stunde in Rechnung gestellt. Verlängerungen sind grundsätzlich bis 02.00 Uhr möglich.

8. Inkasso: Unsere Preise verstehen sich netto und können in bar, via Kreditkarte (Visa, Eurocard, EC-Direct Visa-Pay und Postcard) oder per Rechnung innerhalb von 10 Tagen bezahlt werden.

9. Parkplätze: Es stehen genügend Parkmöglichkeiten zur Verfügung. Falls Sie die Parkplätze ganztägig für ein Seminar benötigen, stehen Parkmöglichkeiten in unmittelbarer Nähe zur Verfügung.

10. Preise: Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% Mehrwertsteuer. Preisänderungen bleiben vorbehalten.