

# DER PASSENDE RAHMEN FÜR IHREN ANLASS

Am Stadtrand von Basel befindet sich das Restaurant Seegarten – eingebettet in einer herrlichen Umgebung, dem Park im Grünen, vielen bekannt als Grün 80. In diesem tollen Ambiente bieten wir eine Vielzahl an Möglichkeiten für Ihren Anlass.

## Seminar- und Banketträume

---

Insgesamt stehen Ihnen vier Seminar- und Banketträume zur Verfügung. Unsere drei grossen Räume sind variabel und lassen sich zu einem Raum verbinden. Zwei der Räume verfügen über Tageslicht und einen Innenhof, der von Bäumen und Sträuchern umgeben ist. Der Konferenzraum «Merian» eignet sich hervorragend für kleinere Gruppen oder als separater Arbeitsraum. Die Pausen zwischendurch lassen sich im Raum, im Garten oder am See organisieren.

## Anlässe und Feiern

---

Der Seegarten bietet Ihnen einen optimalen Rahmen für besondere Tage. Die modernen Räume eröffnen viele Möglichkeiten für Hochzeiten, Geburtstage und weitere Anlässe. Wir organisieren alles, damit Sie mit Ihren Gästen unvergessliche Stunden geniessen können.

## Familienrestaurant (Selbstbedienung)

---

Unser Familienrestaurant heisst Gross und Klein herzlich willkommen. Hier bekommen Sie den ganzen Tag über frisch für Sie zubereitete, leckere Speisen. Starten Sie in den Tag mit einem ausgewogenen Frühstück und unseren hausgemachten Smoothies. Am Mittag erwartet Sie ein abwechslungsreiches Angebot.

## À-la-carte-Restaurant

---

Modern und doch klassisch zeigt sich das Ambiente in unserem bedienten Restaurant. Geniessen Sie den herrlichen Blick auf den See und das farbenfrohe Parkgelände. Mit Liebe zum Detail servieren wir regionale und hauptsächlich einheimische Produkte. Unsere Weinkarte, ebenfalls geprägt von lokalen und nationalen Winzern, lässt keine Wünsche offen. Das Restaurant ist auch ideal für Geschäftsessen und kleinere Familienfeiern geeignet.




## Naherholung im Park

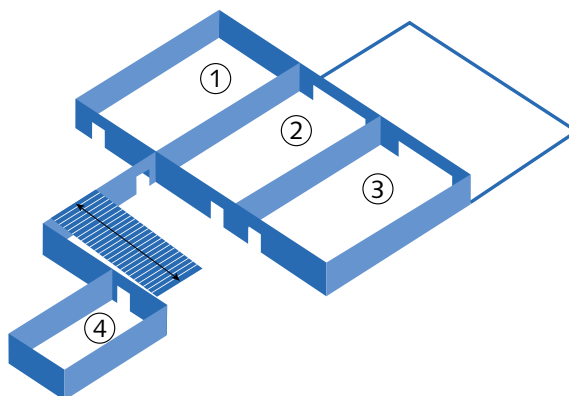
---

Der Park im Grünen ist ein idyllisches Naherholungsgebiet am Stadtrand von Basel. In der Anlage können Sie wunderbar entspannen. Grosse Grünflächen, eine Vielzahl an Pflanzen und der See laden zum Spazieren ein. Begutachten Sie einen Dinosaurier in Originalgrösse und erfrischen Sie sich bei einem Kneippgang am Wegesrand. Zum Abschluss Ihres Besuchs finden Sie Unterhaltung und Abwechslung auf unserer Minigolfanlage. Für die Kleinsten gibt es ein historisches Karussell sowie einen grossen Spielplatz vor dem Haus.

# RÄUME & KAPAZITÄTEN

Unsere Räume bieten viel Flexibilität in der Aufteilung. Dank der mobilen Elemente zwischen den Sälen lässt sich die Raumgrösse problemlos an Ihre Bedürfnisse anpassen.

	m <sup>2</sup>				1 Tag von 8–18 Uhr	½ Tag von 8–13 oder 13–18 Uhr
① Brüglingen	90	50	30	80	450.–	300.–
② St. Alban	90	50	30	80	450.–	300.–
③ St. Jakob	90	50	30	80	450.–	300.–
④ Merian	28	8	8	16	200.–	120.–



## Für Feste und weitere Anlässe stehen zusätzliche Lokalitäten zur Verfügung:

In der Gartenlounge veranstalten wir Apéros, Kaffeepausen bei Seminaren, Bankette und sogar einen Fondueplausch. Das Familienrestaurant hat täglich geöffnet, somit steht maximal einer der beiden Räume exklusiv für eine Mahlzeit zur Verfügung. Je nach Jahreszeit können die beiden Räume abends exklusiv gemietet werden. Das À-la-carte-Restaurant kann zur Alleinnutzung für eine Abendveranstaltung ab 18:00 Uhr gemietet werden. Dies bedingt einen Mindestumsatz, den wir Ihnen auf Anfrage gerne bekannt geben. Alle Raumvermietungen sind an unsere Gastronomie gebunden. Selbstmitgebrachte Speisen und Getränke sind nicht zulässig, wir danken für Ihr Verständnis. Weitere Bereiche des Parks können auf Anfrage für Veranstaltungen genutzt werden.

	m <sup>2</sup>	Apéro	Bankett	1 Tag von 8–18 Uhr	Abend diverse Zeiten
Gartenlounge am See	105	100	80	500.–	350.–
Seestern (Familienrestaurant)	140	–	125	–	500.–
Seeblick (Familienrestaurant)	140	–	110	–	500.–
À-la-carte-Restaurant	350	–	180	–	–

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.

# SEMINARPAUSCHALEN

Für Ihr Seminar haben wir die passenden Pauschalen zusammengestellt:

## Customer Tagespauschale

pro Person 65.00

---

- Raum entsprechend der Teilnehmerzahl
- Beamer | ein Flipchart
- Schreibblock | Stift
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure à discrétion | Obstkorb
- Kaffeemaschine und Wasserkocher mit einer Auswahl an Teesorten à discrétion
- Gipfeli am Morgen
- Mittagessen im Familienrestaurant: Salatbuffet | Tagesteller | alkoholfreie Getränke
- Kuchen am Nachmittag

## Comfort Tagespauschale

pro Person 85.00

---

- Raum entsprechend der Teilnehmerzahl
- Beamer | ein Flipchart
- Schreibblock | Stift
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure à discrétion | Obstkorb
- Kaffeemaschine und Wasserkocher mit einer Auswahl an Teesorten à discrétion
- Gipfeli | Smoothie oder Fruchtsaft am Morgen
- Mittagessen im À-la-carte-Restaurant: 2-Gang Tagesmenu inklusive alkoholfreie Getränke und Kaffee
- Patisserie am Nachmittag

## Careless Tagespauschale

pro Person 95.00

---

- Raum entsprechend der Teilnehmerzahl
- Beamer | ein Flipchart | eine Pinnwand | Moderatorenkoffer
- Schreibblock | Stift
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure à discrétion | Obstkorb
- Kaffeemaschine und Wasserkocher mit einer Auswahl an Teesorten à discrétion
- Gipfeli | Smoothie oder Fruchtsaft am Morgen
- Mittagessen im À-la-carte-Restaurant: 3-Gang Tagesmenu inklusive alkoholfreie Getränke und Kaffee
- Patisserie am Nachmittag

Alle Pauschalen sind ab 10 Personen erhältlich, gerne stellen wir Ihnen individuelle- und Halbtages-Pauschalen zusammen. Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.

# SEMINAR-VERPFLEGUNG UND TECHNISCHE HILFSMITTEL

## Gebäck & Jus pro Person

---

Gipfeli .....	1.50
Gipfeli und Smoothie .....	3.00
Gipfeli, Smoothie und Birchermüesli .....	7.00
Gebäck und Jus.....	3.00
Mini-Pâtisserie und Jus.....	5.50

## Heissgetränke pro Person

---

Kaffeemaschine und Wasserkocher mit einer Auswahl an Tee à discrétion .....	½ Tag	5.00
.....	1 Tag	7.00

## Alkoholfreie Getränke

---

Eptinger Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure .....	3,3 dl	4.50
.....	5,0 dl	6.00
.....	1,0 l	9.50
Coca-Cola   Coca-Cola Zero   Fanta		
Rivella rot oder blau   Apfelsaft   Apfelschorle   Eistee.....	3,3 dl	4.50
Süssgetränke (Tonic Water   Bitter Lemon) .....	2,0 dl	4.50
Orangensaft   Multivitaminsaft.....	1,0 l	12.00

## Technische Hilfsmittel

---

1 Beamer* und 1 Flipchart in der Pauschale oder Raummiete inbegriffen		
Weiteres Flipchart .....		25.00
Pinnwand mit Nadeln.....		20.00
Moderatorenkoffer .....		30.00
Rednerpult .....		25.00
Bühnenelement (2x1m) .....		30.00
Funkmikrofon (max. 2) .....		50.00

\*Der Beamer in den grossen Räumen wird über die «Click-Share» Funktion kabellos mit ihrem Endgerät verbunden. Hierzu muss ihr Endgerät über einen freien USB-Port verfügen und die Nutzung zulassen. Zusätzlich verfügen die grossen Räume über Apple TV was die Verbindung mit einem iPad oder iPhone möglich macht. Die in den Räumen St. Jakob, St. Alban und Brüglingen installierten Lautsprecher eignen sich für Sprache und leise Hintergrundmusik. Weitere Tontechnik lassen wir gerne von unserem Partner offerieren. Die Zusatzkosten übernimmt der Mieter/Veranstalter. Unser Mobiliar besteht aus rechteckigen Tischen, runde Tische können von uns gemietet werden. Die Zusatzkosten übernimmt der Mieter/Veranstalter.

**Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.**

# APERITIF

Eine Auswahl an klassischen Speisen, die wir ganzjährig anbieten.  
Wir beraten Sie gerne persönlich und informieren Sie über unser frisches, saisonales Angebot.

## Häppchen

---

Körbchen mit hausgemachter Focaccia .....	6.00
Greyerzer-Chäschüechli .....	2.00
Schale marinierte Oliven .....	7.00
Speckschnecke mit Frischkäse .....	2.50
Schale Baselbieter Käsewürfel .....	7.00
Tomaten-Mozzarella im Glas serviert .....	3.50
Saisonale Suppe im Shotglas serviert (kalt & warm) .....	3.00
Dörripflaume im Speckmantel .....	1.80
Frischkäse-Muffin .....	2.50
Belegtes Brötli oder Canapé .....	3.50
Antipasti-Spiessli .....	2.80
Melone-Rohschinken-Stick .....	2.80
Mini-Sandwich gefüllt .....	3.50
Blätterteiggebäck (per 100 g).....	6.50
Falafel mit Hummus .....	2.00
Süßkartoffelgebäck mit Guacamole .....	3.50
Pouletflügeli.....	2.50

## Apéropauschale «Baselbiet»

pro Person 15.00

---

- Crostini mit Tomatenmousse | Sbrinz mit Gewürzhonig
- Weizencrêpes gefüllt mit Rauchlachs, Sauerrahm und Eisbergsalat
- Rindfleischbällchen mit BBQ-Sauce

## Apéropauschale «Wolkenhügel»

pro Person 18.00

---

- Crostini assortiert (Tomate | Rohschinken | Thon)
- Marinierte Ananas mit Curry | Pouletspiessli mit Kokos- und Erdnussauce
- Rauchlachstatar mit Dill im Cornet

## Apéropauschale «Rosengarten»

pro Person 22.00

---

- Crevetten-Spiess mit Ingwer-Sauerrahm | Vichyssoise kalt oder warm
- Tomaten-Mozzarella-Spiessli | Chäschüechli Mini-Mix
- Focaccia gefüllt mit Frischkäse | Rohschinken und Rucola

## Apéropauschale «Grün80»

pro Person 24.00

---

- Chorizo | Marinierte Oliven | Grissini mit Rohschinken
- Schinkengipfeli | Antipasti-Spiessli | Baselbieter Käsewürfel
- Focaccia | Thonmousse im Cornet

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.

# GETRÄNKE

## Mineralwasser

---

Eptinger Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure .....	3,3 dl	4.50
.....	5,0 dl	6.00
.....	1,0 l	9.50
Arkina Mineralwasser ohne Kohlensäure .....	8,0 dl	8.50
Rhätzünser Mineralwasser mit Kohlensäure .....	8,0 dl	8.50

## Süssgetränke

---

Coca-Cola   Coca-Cola Zero .....	3,3 dl	4.50
Rivella rot oder blau .....	3,3 dl	4.50
Apfelsaft   Apfelschorle.....	3,3 dl	4.50
Eistee .....	3,3 dl	4.50
Fanta .....	3,3 dl	4.50
Bitter Lemon   Tonic Water .....	2,0 dl	4.50
San Bitter .....	1,0 dl	4.50
Tomatensaft   Orangensaft.....	2,0 dl	4.50
Ramseier Suure Moscht.....	5,0 dl	7.50
Ramseier Suure Moscht alkoholfrei .....	5,0 dl	7.50

## Bier

---

Feldschlösschen Original Flasche .....	3,3 dl	5.00
Feldschlösschen Original Flasche Alkoholfrei .....	3,3 dl	5.00
Feldschlösschen Original vom Fass (ab 40 Personen).....	3,0 dl	5.00
Panaché Flasche.....	3,3 dl	5.00

## Wein

---

Da sich Weine und Jahrgänge häufig ändern, verfügen wir über eine separate Weinkarte.

## Schaumwein

---

Prosecco DOCG.....	7,5 dl	49.00
Champagne Mandois Cuvée Brut Origine .....	7,5 dl	99.00
Champagne Mandois Brut Rosé .....	7,5 dl	115.00

## Heissgetränke

---

Kaffee Creme   Espresso .....		4.40
Doppelter Espresso.....		5.50

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.

# MENUVORSCHLÄGE

## Salate

---

Gemischter Salat .....	9.50
Eisbergsalat mit Croûtons   Parmesan   Speck.....	12.00
Rucola-Salat mit Büffelmozzarella   Tomaten   Basilikum   Focaccia .....	14.00
Mesclun-Salat mit Avocado und Riesencrevetten .....	18.00

## Suppen

---

Getrüffelte Blumenkohlschaumsuppe .....	10.00
Curryschaumsuppe   Feigen   Kokosmilch   Ingwer .....	11.00
Klare Ochsenschwanzsuppe   Blätterteig-Flûte .....	13.00

## Kalte Vorspeisen

---

Rauchlachs mit Meerrettich   Apfel   Mesclun-Salat.....	19.00
Rindscarpaccio mit Rucola   Parmesan   Olivenöl .....	21.00
Antipasti-Teller mit Grillgemüse   Parmesan   Crevetten   Rohschinken   Salami   Focaccia .....	24.00

## Warme Vorspeisen

---

Kräuter-Frischkäseravioli mit Spinat, Parmesan und Trüffelschaum .....	18.00
Gebratenes heimisches Forellenfilet   Stampfkartoffeln   Safranschaum   Senfsaat .....	24.00

## Hauptgänge

---

### Rind

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce   Kartoffelpüree   Schmorgemüse .....	33.00
Rinds-Entrecôte am Stück gebraten   Sauce Bernaise   Kartoffelgratin   Saisongemüse .....	43.00
Rindsfilet Seegarten gefüllt mit getrockneten Tomaten und Basilikum Merlot-Jus   Ricotta-Malfattis   Gemüsepotpourri.....	49.00

### Kalb

Geschmorte Kalbshaxe   Safran-Risotto   Mediterranes Gemüse.....	33.00
Rosa gebratene Kalbsschulter an Schalottensauce   Stampfkartoffeln   Saisongemüse .....	36.00
Rosa gebratener Kalbsrücken an Morchelsauce   Tagliatelle   Saisongemüse .....	48.00

## Hauptgänge

---

### Schwein

Rosa gebratenes Schweinsnierstück an Morchelsauce   Rösti-Kroketten   Buntes Gemüse .....	32.00
Schweinsfilet am Stück gebraten an Orangen-Pfeffersauce   Weisswein-Risotto   Saisongemüse .....	38.00

### Geflügel

Heimische Poulardenbrust an Trüffeljus   Malfattis   Mediterranes Gemüse .....	34.00
Saltimbocca von der heimischen Poulardenbrust an Marsalajus   Safran-Risotto   Saisongemüse .....	34.00

### Lamm

Heimisches Lammkaree mit Kräuterkruste   Provenzalische Sauce   Bratkartoffeln   Bohnengemüse .....	44.00
---	-------

### Fisch

Gebratenes Lachsfilet aus dem Misox an Limettensauce   Safranpüree   Junger Spinat .....	38.00
Sautiertes heimisches Zanderfilet an Rotweinsauce   Risotto mit Meerrettich   Petersilie   Lauch-Heu .....	39.00
Gebratene Alpen-Eglis aus dem Wallis   Oregano-Butter   Kräuterseitling   Salzkartoffeln   Junger Spinat ..	39.00

### Vegetarisch/Vegan

Kräuterquark-Pizokel   Pesto   Saisongemüse .....	25.00
Gebratenes Gemüse   Tofu   Panaengsauce   Jasminreis .....	25.00
Kichererbsen-Quinoa-Galetten   Tomaten-Seidentofu-Dip   Gebratenes Saisongemüse .....	25.00

## Dessert

---

Hausgemachtes Caramelköpflli   Rahm   Früchte .....	10.00
Panna Cotta mit Kirschen   Pistazien .....	11.00
Saisonalen Fruchtsalat   Sorbet .....	12.00
Parfait Grand-Manier   Orangensauce   Orangenfilets .....	12.00
Hausgemachtes Tiramisu .....	12.00
Zweierlei Schokoladenmousse   Griechischer Joghurt   Pistazien Crumble .....	12.00
Baselbieter-Chriesiprängel mit Kirsch   Brot   Ei   Quarksorbet .....	14.00
Apfeltarte mit Limone   Crumble   Tonkabohnen-Vanilleglace .....	14.00
Käseteller aus verschiedenen Rohmilch-, Weich-, und Schimmelkäse   Brot   Fruchtbrot   Nüsse   Chutney .....	16.00

**Haben Sie spezielle Wünsche, die hier nicht berücksichtigt wurden? Sprechen Sie mit uns, wir machen fast alles möglich!**



# BUFFETVORSCHLÄGE

Unsere klassischen Buffets sind ausgewogen und harmonisch zusammengestellt. Barbecue-Liebhaber können unter attraktiven Grillspécialitäten wählen.

## Buffet «Classic» ab 25 Personen

pro Person 59.00

---

### Vorspeisen

Geräucherte Forelle | Geräucherter Lachs | Dill-Senf-Sauce | Meerrettichschaum | Roastbeef | Tartarsauce  
Parmaschinken | Salami | Geräucherter Speck | Trockenfleisch | Essiggemüse

### Salatbuffet

Verschiedene Blatt- und gemischte Salate | Französisches und Italienisches Dressing | Croûtons  
geröstete Kerne

### Hauptspeisen

Kalbsschulter | Schweinskarree | Fisch-Knusperli | Kartoffelgratin | Reis | Saisongemüse

### Saucen

Calvados-Rahm | Pfeffersauce | Tartarsauce

### Dessert

Schokoladenmousse | Gebrannte Creme | Fruchtsalat | Tiramisu | Fruchtwähe  
Quarkcreme mit Saisonfrüchten | Glace

## BBQ Seegarten ab 25 Personen

pro Person 63.00

---

### Salatbuffet

Verschiedene saisonale Blatt-, Rohkost und angemachte Salate | Französisches und italienisches Dressing  
Croûtons | Geröstete Kerne

### Hauptspeisen

Auswahl an Bratwürsten | Schweins-Spareribs | Flank Steak | Hechtfilet | Crevetten  
Marinierter Fetakäse im Bananenblatt | Marinierte Kalbsbrust | Marinierte Pouletoberschenkel  
Baked Potatoes | Grillgemüse | Süsskartoffeln

### Saucen

BBQ-Sauce | Sauerrahm | Kräuterbutter

### Dessert

Schokoladenmousse | Gebrannte Creme | Fruchtsalat | Tiramisu | Fruchtwähe  
Quarkcreme mit Saisonfrüchten | Glace

## Buffet «Ambiente» ab 25 Personen

pro Person 69.00

### Vorspeisen

Geräucherte Forelle | Geräucherter Lachs | Dill-Senf-Sauce | Meerrettichschaum  
Carpaccio mit Parmesan, Olivenöl und Rucola | Vitello tonnato | Antipasti-Platte

### Salatbuffet

Verschiedene saisonale Blatt-, Rohkost und angemachte Salate  
Französisches und italienisches Dressing | Croûtons | Geröstete Kerne

### Hauptspeisen

Schweinskarree | Kalbsschulter | Roastbeef | Fischknusperli | Kartoffelgratin | Reis | Kroketten | Saisongemüse

### Saucen

Rosmarinjus | Tartarsauce | Kräuterbutter

### Dessert

Schokoladenmousse | Gebrannte Creme | Fruchtsalat | Tiramisu | Fruchtwähe | Quarkcreme  
mit Saisonfrüchten | Glace

## Brunch Buffet ab 25 Personen

pro Person 46.00

Ein Glas Prosecco zum Start  
Diverse Brotsorten und Zopf | Butter | Marmelade | Honig | Nutella  
Birchermüesli | Früchte | Joghurt  
Wurst- und Käseplatte | Rauchlachs | Blattsalate | Gemischte Salate  
Rührei | Spiegelei | Speck & Würstchen | Pancakes  
Pouletgeschnetztes an Rahmsauce | Feine Nüdeli | Saisongemüse  
Desserts im Glas | Kuchen | Patisserie  
Kaffee | Tee | Smoothie | Fruchtsaft | Mineralwasser

## Dessert Buffet ab 25 Personen

pro Person 46.00

Dessertbuffet ab 15 Personen | 5 Süßspeisen von unserer Patisserie ..... 19.00  
Dessertbuffet ab 15 Personen mit Käseplatte ..... 22.00

Gegen Aufpreis bieten wir unsere Buffets auch für 15-24 Personen an.

# KONTAKT & DIENSTLEISTUNGEN

## Kontakt

Restaurant Seegarten, Rainstrasse 6, CH-4142 Münchenstein  
Tel. +41 58 575 80 00, events.seegarten@migrosbasel.ch  
www.seegarten-restaurant.ch

## Dienstleistungen

- Dekoration:** Blumenarrangements und weitere Dekoration werden vorwiegend vom Veranstalter direkt organisiert. Gerne empfehlen wir Ihnen einen Partner aus der Gegend. Die Zusatzkosten übernimmt der Veranstalter und rechnet direkt mit dem Dienstleister ab.
- Rahmenprogramm:** auf Anfrage
- Torten:** Bestellen wir gerne auf Vorbestellung (3 Arbeitstage) in unserer Hausbäckerei. Für selbst mitgebrachte Kuchen, Patisserie und Torten verrechnen wir CHF 2.50 Tellergehalt pro Person.
- Allergien/Intoleranzen:** Bitte informieren Sie uns vorab über eventuelle Unverträglichkeiten und Allergien.
- Verlängerung:** Für Anlässe die länger als bis 23 Uhr dauern, verrechnen wir CHF 250 für die Genehmigung der Gemeinde plus CHF 42.00 pro angefangene Stunde und Mitarbeiter. Die Verlängerung gilt bis maximal 2 Uhr.
- Zapfengeld:** Grundsätzlich wird der Wein vom Seegarten geliefert. Falls Sie einen eigenen Wein mitbringen möchten, verrechnen wir CHF 25.00 pro geöffnete 7 dl / 7,5 dl-Flasche. Weitere Getränke können nicht mitgebracht werden.
- Aktivitäten im Park:** Ohne Genehmigung des Seegarten dürfen im Park keine Veranstaltungen stattfinden. Gerne informieren wir Sie über weitere Möglichkeiten.
- Parkplätze:** Es stehen 200 kostenpflichtige Parkplätze zur Verfügung.

## Anreise

**Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln:** Tram 10 (verkehrt zwischen Rodersdorf, Flüh, Ettingen, Therwil, Bottmingen, Binningen, **Basel Bahnhof SBB**, Münchenstein, Dornach): Haltestelle «Neuwelt/Grün 80». Bus 60 (verkehrt zwischen Schweizerhalle, Muttenz, Bottmingen, Oberwil, Biel-Benken): Haltestelle «Neuwelt/Grün 80». Bus 63 (verkehrt zwischen Muttenz, Münchenstein, Dornach): Haltestelle «Neuwelt/Grün 80».

**Anreise mit dem Auto/Autobus:** H18 Richtung Delémont, ab Ausfahrt Muttenz/Münchenstein viertel die erste Möglichkeit rechts, und Sie fahren direkt auf unseren Parkplatz. Fahrzeit mit dem Auto: ab Zürich 1 Stunde; ab Bern 1 Stunde; ab Luzern 1 Stunde; ab Basel 20 Minuten.



# TIPPS & TRICKS

Wir sind Ihnen in allen Belangen der Organisation Ihres Anlasses behilflich. Wir beraten Sie kompetent und stehen auch Sonderwünschen, sofern machbar, immer offen gegenüber.

**Damit Ihr Anlass ein voller Erfolg wird, sind wir auf vollständige Angaben durch unsere Kunden angewiesen. Folgend die wichtigsten Eckpunkte, die wir für einen reibungslosen Ablauf von Ihnen benötigen:**

- Vollständige Anschrift und Kontaktdaten
- Kontaktperson für die Organisation und falls zutreffend, Angaben über die Ansprechperson während Ihres Anlasses
- Zeitlicher Ablauf Ihrer Veranstaltung (Beginn, Verpflegung, Ende)
- Inklusivleistungen, die auf die Gesamtrechnung kommen und allfällige Extras, welche von Ihren Teilnehmern separat bezahlt werden müssen
- Bedarf an technischen Hilfsmitteln
- Bestuhlungswunsch des Raumes
- Saalanschrift und/oder Wegweisung
- Abweichende Rechnungsadresse (nur im Inland)

## Wichtige Informationen

---

- Die Räume stehen zu den üblichen Öffnungszeiten des Seegarten zur Verfügung. Ein früherer Beginn ist ab 7 Uhr möglich. Sollte der Aufbau einer Veranstaltung längere Zeit in Anspruch nehmen, kann eine zusätzliche Raummiete und/oder Personalkosten anfallen. Der Raum steht 30 Minuten vor Beginn der Veranstaltung für Sie bereit.
- Der Bankettbereich steht Ihnen an 364 Tagen im Jahr zur Verfügung, am Weihnachtstag bleibt der Seegarten komplett geschlossen.
- Einzelinkasso wird im Bankettbereich an den Tischen nicht angeboten ausser es handelt sich um ein von uns betreutes Buffet, an welchem der Gast seine Konsumation in Selbstbedienung bezieht und direkt bezahlt.
- Rechnungen versenden wir ab einem Gesamtbetrag von CHF 300.00, für alle Beträge darunter wird die Rechnung am Ende des Anlasses fällig. Wir akzeptieren neben Bargeld (CHF, Euro) alle gängigen Debit- und Kreditkarten, kein WIR.
- Der Seegarten bietet die Räumlichkeiten nur in Verbindung mit der eigenen Gastronomie an. Ein Fremdcatering innerhalb des Seegartens ist ausdrücklich ausgeschlossen. Ausserhalb des Gebäudes, also auf dem Parkgelände, kann mit Genehmigung des Seegartens ein Fremdcaterer aufgeboden werden. Die Nutzung des Parks ist sorgfältig zu prüfen und mit zusätzlichen Kosten verbunden.
- Der Seegarten lehnt jegliche Haftung und Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung von mitgebrachtem Material aller Art ab. Dies gilt sowohl innerhalb des Gebäudes als auch in der Umgebung des Gebäudes sowie im gesamten Parkgelände.
- Im Übrigen gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, welche zusammen mit der Auftragsbestätigung an unseren Kunden versendet wird. Allfällige AGB des Kunden, andere Dokumente oder abweichende Vereinbarungen heben die AGB des Seegarten nicht auf.

**Wir freuen uns auf Sie!**