

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 großartigen 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, in dem bis zu 180 Personen Platz finden. Zwei der Räume verfügen über Tageslicht und einen begrünten Innenhof.

Der Konferenzraum «Merian» eignet sich hervorragend für kleinere Gruppen oder als separater Arbeitsraum für Seminare und Schulungen. 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 Seminare, Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläums- oder Firmenfeiern und weitere Anlässe.

Familienrestaurant (Selbstbedienung)

Unser Familienrestaurant heisst Gross und Klein herzlich willkommen. Hier bekommen Sie den ganzen Tag über frisch für Sie zubereitete, leckere Speisen. Am Mittag erwartet Sie ein abwechslungsreiches Angebot mit Selbstwahlbuffet und täglich wechselnden Menüs.

À-la-carte-Restaurant

Mit Liebe zum Detail servieren wir Ihnen regionale und hauptsächlich einheimische Produkte. Unsere Weinkarte, ebenfalls geprägt von lokalen und nationalen Winzern, lässt keine Wünsche offen. Das Restaurant ist zudem ideal für Geschäftsessen und kleinere Familienfeiern bis 40 Personen.

Eine grosse Bar mit moderner Lounge im Eingangsbereich lädt zum Aperitif in stimmungsvoller Atmosphäre ein, bevor Sie sich beim Dinieren inmitten von viel Grün wie in einem botanischen Garten zuhause fühlen dürfen. Geniessen Sie den herrlichen Blick auf den See und das farbenfrohe Parkgelände.

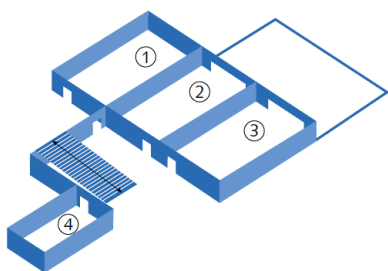
Naherholung im Park

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.

Alle Preise in diesen Unterlagen verstehen sich in Schweizer Franken inklusive MwSt.

RÄUME & KAPAZITÄTEN

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



Raum	m ²	Seminar	U-Form	Konzert	Block	Tafeln	Rund	Apero
1 Brüglingen	90	30	24	60	30	40	40	80
2 St. Alban	90	30	24	60	30	40	40	80
3 St. Jakob	90	30	24	60	30	40	40	80
4 Merian	28	-	-	-	8	-	-	-
Gartenlounge am See	105	-	-	-	-	80*	48	100

* Biergarnituren

RAUMMIETEN

Raum	Ganztags	Halbtags
	08.00-12.30 Uhr 13.00-17.30 Uhr	
1 Brüglingen	450.00	300.00
2 St. Alban	450.00	300.00
3 St. Jakob	450.00	300.00
4 Merian	200.00	120.00
Gartenlounge am See	500.00	340.00

Miete ohne Konsumation bieten wir nicht an

Die Mindestkonsumation pro Person beträgt 20.00 für einen ganzen Tag und 12.00 für einen ½ Tag



ANLÄSSE UND SEMINARE

SEMINARPAUSCHALEN

Für 10-40 Personen

CUSTOMER

pro Person 65.00

- Raum inkl. Bestuhlung entsprechend der Teilnehmerzahl
- Beamer mit Click&share-Anschluss, 1 Flipchart, 1 Pinnwand
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure à discrétion
- Kaffee und Tee à discrétion
- Am Morgen: Gipfeli und Früchtekorb
- Mittagessen im Familien-Selbstbedienungsrestaurant. Auswahl aus Menus oder Buffet inkl. Mineralwasser und Kaffee
- Süsse Snacks am Nachmittag

CARELESS

pro Person 95.00

- Raum inkl. Bestuhlung entsprechend der Teilnehmerzahl
- Beamer mit Click&Share-Anschluss, 1 Flipchart, 1 Pinnwand
- Moderatorenkoffer
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure à discrétion
- Kaffee und Tee à discrétion
- Am Morgen: Gipfeli, Früchtekorb, Brain Food, Auswahl aus verschiedenen Fruchtsäften
- 3-Gang-Businesslunch im À-la-Carte Restaurant. Vorspeise, 4 verschiedene Hauptgänge zur Auswahl, Tagesdessert. inkl. Mineralwasser, Süssgetränken und Kaffee
- Süsses aus der Patisserie und Früchte am Nachmittag



ANLÄSSE UND SEMINARE

SEMINARPAUSCHALEN

Ab 41 Personen

BASIC

pro Person 85.00

- Raum inkl. Bestuhlung entsprechend der Teilnehmerzahl
- Beamer mit Click&Share-Anschluss, 1 Flipchart, 1 Pinnwand
- Moderatorenkoffer
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure à discrétion
- Kaffee und Tee à discrétion
- Am Morgen: Gipfeli und Früchtekorb
- 2-Gang-Businesslunch als Selbstbedienungsbuffet. Kleines Salatbuffet, Hauptgang als Auswahl aus den Tagesmenüs (1x vegetarisch) inkl. Mineralwasser, Süssgetränken und Kaffee
- Süsse Snacks am Nachmittag

LARGE

pro Person 95.00

- Raum inkl. Bestuhlung entsprechend der Teilnehmerzahl
- Beamer mit Click&Share-Anschluss, 1 Flipchart, 1 Pinnwand
- Moderatorenkoffer
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure à discrétion
- Kaffee und Tee à discrétion
- Am Morgen: Gipfeli, Früchtekorb, Brain Food, Auswahl aus verschiedenen Fruchtsäften
- 3-Gang-Businesslunch als Selbstbedienungsbuffet. Kleines Vorspeisenbuffet, Hauptgang als Auswahl aus den Tagesmenüs (1x vegetarisch) sowie Dessertbuffet, inkl. alkoholfreien Getränken und Kaffee
- Süsses aus der Patisserie und Früchte am Nachmittag



ANLÄSSE UND SEMINARE

SEMINARVERPFLEGUNG

Gipfeli	pro Person	1.80
Mini-Sandwich gefüllt	pro Stück	3.50
Birchermüesli	pro Schale	3.50
Brain Food (Nuss- und Dörrfrüchtemischung)	pro Schale	7.50
Pâtisserie	pro Person	3.50
Fruchtsaft oder Smoothie	pro Liter	12.00
Kaffeemaschine (Kapsel) & Wasserkocher mit Teeauswahl	½ Tag	5.00
	1 Tag	7.00
Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure	½ Tag	5.00
	1 Tag	7.00

TECHNISCHE HILFSMITTEL

1 Beamer* & Flipchart in der Raummiete inbegriffen	-
Weiteres Flipchart	25.00
Pinnwand mit Nadeln	20.00
Moderatorenkoffer	30.00
Bühnenelement 2x1m	30.00
Funkmikrofone (1 Handmikrofon und 1 Headset)	25.00

* 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 Ihnen eine Verbindung mit einem iPad oder iPhone ermöglicht. Die in den Räumen St. Jakob, St. Alban und Brüglingen installierten Lautsprecher eignen sich für Sprachübertragungen oder auch Hintergrundmusik. Weitere Tontechnik lassen wir gerne von unserem Partner offerieren. Die Zusatzkosten übernimmt der Mieter/Veranstalter.

APERITIF

Häppchen

Körbchen mit hausgemachter Focaccia	6.00
Greyerzer-Chäschüechli	2.00
Schinkengipfeli	2.50
Schale mit marinierten Oliven	7.00
Speckschnecke mit Frischkäse	2.50
Schale mit Baselbieter Käsewürfeln	7.00
Tomaten-Mozzarella im Glas serviert	3.50
Saisonale Suppe im Shotglas serviert (kalt oder 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

APERITIF

Pauschalen

Apéro «Baselbiet»

pro Person 15.00

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

Apéro «Wolkenhügel»

pro Person 18.00

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

Apéro «Rosengarten»

pro Person 22.00

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

Apéro «Grün80»

pro Person 24.00

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

Getränke

Mineralwasser

Eptinger rot (mit Kohlensäure) / blau (ohne Kohlensäure)	3.3dl	4.50
	5.0dl	6.00
	1 Liter	9.50

Süßgetränke

Coca-Cola / Coca Cola Zero	3.3dl	4.50
Rivella rot / blau	3.3dl	4.50
Apfelsaft / Apfelschorle	3.3dl	4.50
Eistee	3.3dl	4.50
Fanta Orange	3.3dl	4.50
Ramseier Suure Moscht	4.9dl	7.50
Ramseier Suure Moscht alkoholfrei	4.9dl	7.50

Bier

Feldschlösschen Original Flasche	3.3dl	5.00
Feldschlösschen Original alkoholfrei Flasche	3.3dl	5.00
Feldschlösschen Original Fass (ganzes Fass)	20 Liter	180.00
Unser Bier blond	3.3dl	5.00

Wein & Champagner

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

Heißgetränke

Kaffee Creme Espresso		4.50
Doppelter Espresso		5.80
Punch ohne Alkohol	1 Liter	12.00
Glühwein	1 Liter	15.00
Glüh-Gin	1 Liter	20.00

MENUVORSCHLÄGE

Salate

Blattsalat Kerne Sprossen Französisches oder italienisches Dressing	8.50
Gemischter Salat französisches oder italienisches Dressing	9.50
Eisbergsalat Croûtons Parmesan Speck	12.00
Märitsalat Speck Ei Croûtons	12.00
Speckschnecke mit Frischkäse	2.50

Suppen

Gemüsecremesuppe	7.50
Bouillon mit Flädli	7.50
Kartoffel-Lauchcremesuppe	9.00
Tomatencremesuppe Basilikumrahm	10.00
Curry-Kokossuppe Ingwer	10.00

Kalte Vorspeisen

Rauchlachs Meerrettichschaum Salatbouquet	19.00
Vitello Tonnato von heimischer Pouletbrust Kapern Stangensellerie Orange	19.50
Rindscarpaccio Rucola Parmesan Olivenöl	21.00
Antipasti-Teller Grillgemüse Parmesan Crevetten Rohschinken Salami Focaccia	24.00
Burrata Tomaten Rucola Pesto	17.50
Karamellierter Ziegenkäse Honig Couscous	17.50

Warme Vorspeisen

Kräuter-Frischkäseravioli Spinat Parmesan Trüffelschaum	18.00
Gebrautes Zanderfilet Hagebuttensauce Steinpilzravioli	21.00
Gebrautes heimisches Forellenfilet Stampfkartoffeln Safranschaum Senfsaat	24.00

Hauptgänge

Rind

Gemischter Braten (Rind & Schwein) Kartoffelstock Saisongemüse	29.00
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-Malfatti Gemüsepotpourri	49.00

Kalb

Geschmorte Kalbshaxe Safran-Risotto Mediterranes Gemüse	33.00
Rosa gebratene Kalbsschulter an Schalottensauce Stampfkartoffeln Saisongemüse	36.00
Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" Rösti Saisongemüse	42.00
Rosa gebratener Kalbsrücken an Morchelsauce Tagliatelle Saisongemüse	48.00

Schwein

Schweinsgeschnetzeltes "Zürcher Art" Rösti Saisongemüse	29.00
Schweins-Schulterbraten Pilzrahmsauce Butternüdeli Saisongemüse	29.00
Rosa gebratenes Schweins-Nierstück an Morchelsauce Rösti-Kroketten Buntes Gemüse	32.00
Schweinsfilet am Stück gebraten Orangen-Pfeffersauce Weisswein-Risotto Saisongemüse	38.00

Geflügel

Riz Casimir Pouletbruststreifen Früchte Curryrahmsauce	32.00
Heimische Poulardenbrust an Trüffeljus Malfatti Mediterranes Gemüse	34.00
Saltimbocca von der heimischen Poulardenbrust Marsalajus Safran-Risotto Saisongemüse	34.00

Fisch

Pochiertes Felchenfilet Kerbelsauce Salzkartoffeln Blattspinat	32.00
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	44.00

Vegetarisch | Vegan

Gemüsecurry Tofu Jasminreis	23.00
Hausgemachte Kartoffelgnocchi Spinat Kirschtomaten Pesto	23.00
Überbackene Kräuterquark-Pizokel Pesto Saisongemüse	25.00
Kichererbsen-Quinoa-Galetten Tomaten-Seidentofu-Dip Gebratenes Saisongemüse	25.00

Dessert

Grosis gebrannte Creme	9.00
Vanilleglace mit warmen Beeren	10.00
Hausgemachtes Caramelköpfl Rahm Früchte	10.00
Panna Cotta mit Baselbieter Kirschen Pistazien	11.00
Saisonaler Fruchtsalat Sorbet	12.00
Parfait Grand-Manier Orangensauce Orangenfilets	12.00
Hausgemachtes Tiramisu	12.00
Zweierlei Schokoladenmousse griechischer Joghurt Pistazien Crumble	12.00
Apfeltarte mit Limone Crumble Tonkabohnen-Vanilleglace	14.00
Käseteller aus verschiedenen Rohmilch-, Weich-, und Schimmelkäse Brot Früchtebrot	
Nüsse Chutney	16.00

Dessert Buffet ab 15 Personen

pro Person

Dessert Buffet mit 5 Süßspeisen von unserer Patisserie	19.00
zusätzlich mit Käseplatte	22.00

**Sind bei Ihnen noch Wünsche oder Fragen offen, die hier nicht berücksichtigt wurden?
Sprechen Sie mit uns, wir versuchen Ihren individuellen Wünschen bestmöglich gerecht zu werden.**

BUFFETVORSCHLÄGE

Gegen Aufpreis bieten wir alle unsere Buffets auch für weniger Personen an.

Buffet «Classic» ab 25 Personen

pro Person 59.00

Vorspeisen

Geräucherte Forelle | Geräucherter Lachs | Dill-Senf-Sauce | Meerrettichschaum
Roastbeef mit 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
Calvados-Rahm | Pfeffersauce | Tartarsauce

Dessert

Schokoladenmousse | Gebrannte Creme | Fruchtsalat | Tiramisu | Fruchtwähe | Glace

BBQ Seegarten ab 25 Personen (April-September)

pro Person 63.00

Grilladen

Auswahl an Bratwürsten | Schweins-Spareribs | Flank-Steak | Hechtfilet | Crevetten
Marinierter Fetakäse im Bananenblatt | Marinierte Kalbsbrust | Marinierte Poulet Oberschenkel

Beilagen

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

Saucen

BBQ-Sauce | Sauerrahm | Kräuterbutter

Dessert

Schokoladenmousse | Gebrannte Creme | Fruchtsalat | Tiramisu | Fruchtwähe | Glace

Buffet «Mediterran» ab 25 Personen

pro Person 69.00

Vorspeisen

Geräucherter Lachs | Dill-Senfsauce | Meerrettichschaum
 Carpaccio vom Rind mit Parmesan | Rucola | Olivenöl
 Vitello Tonnato | Antipasti-Platte | Griechischer Salat | Italienischer Brotsalat
 Crevetten-Cocktail | Meeresfrüchtesalat | Grand Cru Rohschinken (Schweiz, Typ Parma) | Focaccia
 Verschiedene Blattsalate mit Dressings und Garnituren

Hauptspeisen

Tagliata vom Rind mit Rucola und Tomaten
 Poulet portugiesische Art
 Doradenfilet toskanische Art
 Schweins-Saltimbocca
 Tortilla mit Kartoffeln & Gemüse
 Ratatouille | Polenta | Kartoffelgratin | Kanarische Kartoffeln
 Marsala Jus | Pesto | Avocado Dip | Salsa | Sauerrahm

Dessert

Früchteplatte | Spanische Mandeltorte | Katalanische Creme
 Griechischer Joghurt mit Limetten, Crumble & Orangen
 Panna Cotta | Glace Tiramisu | Schokoladenmousse

Fondue Chinoise Buffet ab 25 Personen (Oktober-März)

pro Person 52.00

Handgeschnittenes Rind, Schwein & Poulet
 Bouillon | Gemüse | Pilze | Pommes Alouettes & Reis | Süsse & salzige Beilagen
 Hausgemachte Saucen | Frühlingsrollen

Brunch Buffet ab 25 Personen

pro Person 39.00

Der Brunch ist auf eine Dauer von maximal 4 Stunden ausgelegt

Ein Glas Prosecco zum Start
 Diverse Brotsorten und Zopf | Gipfeli | Butter | Marmelade | Honig | Nutella
 Birchermüesli | Früchte | Joghurt | Wurst- und Käseplatte | Rauchlachs | Rohkostplatte mit Quark-Dip
 Rührei | Spiegelei | Speck & Würstchen | Pancakes | Rösti
 Desserts im Glas | Kuchen | Patisserie | Fruchtsalat
 Kaffee | Tee | Milchgetränke | Fruchtsäfte | Mineralwasser

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.

Torten:

Bestellen wir gerne auf Vorbestellung (3 Arbeitstage) in unserer Hausbäckerei.

Für selbst mitgebrachte Kuchen, Patisserie und Torten verrechnen wir CHF 2.50 Tellergeld 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 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.

Parkplätze:

Es stehen 200 kostenpflichtige Parkplätze zur Verfügung. Tagespauschale für Veranstaltungskunden

Anreise

Öffentlich:

Tram 10 bis Haltestelle Neue Welt

Busse Nr. 60 & 63 bis Haltestelle Neue Welt

Auto:

H18 Richtung Delémont | Ausfahrt Muttenz-

Münchenstein | Rechts Richtung Basel |

Erste Möglichkeit rechts zu unserem Parkplatz



Wichtige Informationen

Wir sind Ihnen in allen Belangen der Organisation Ihres Anlasses behilflich. Gerne beraten wir 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.

- Vollständige Anschrift und Kontaktdaten
- Kontaktperson für die Organisation und falls zutreffend, Angaben über die Ansprechperson während Ihres Anlasses
- Zeitlicher Ablauf Ihrer Veranstaltung (Beginn, Pausen, Ende)
- Inklusivleistungen, die auf die Gesamtrechnung kommen und allfällige Extras, welche von Ihren Gästen separat bezahlt werden müssen
- Bedarf an technischen Hilfsmitteln
- Bestuhlungswunsch des Raumes
- Saalanschrift und/oder Wegweisung
- Abweichende Rechnungsadresse (nur im Inland)
- Die Räume stehen zu den üblichen Öffnungszeiten des Seegarten zur Verfügung. Ein früherer Beginn ist ab 7.30 Uhr möglich. Sollte der Aufbau einer Veranstaltung längere Zeit in Anspruch nehmen, fällt eine zusätzliche Raummiete und Personalkosten an. Eine Veränderung der Bestuhlung während einer Veranstaltung ist ebenfalls kostenpflichtig.
- Der Bankettbereich steht Ihnen an 364 Tagen im Jahr zur Verfügung, am 24. Dezember 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.
- 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 Fremdcatering aufgeboten werden. Die Nutzung des Parks ist sorgfältig zu prüfen und mit zusätzlichen Kosten verbunden. Eine Raumvermietung ohne Speisen und Getränke bieten wir nicht an, es gelten Mindestbeträge, die wir Ihnen auf Anfrage gerne mitteilen.
- 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!