

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 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 Seminare, Hochzeiten, Geburtstage, 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

Elegante Böden und Ausstattung, viel Platz und Licht, eine grosse Bar mit Lounge im Eingangsbereich und so viel Grün, dass man sich beim Dinieren wie in einem botanischen Garten fühlt. 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 bis 40 Personen 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.

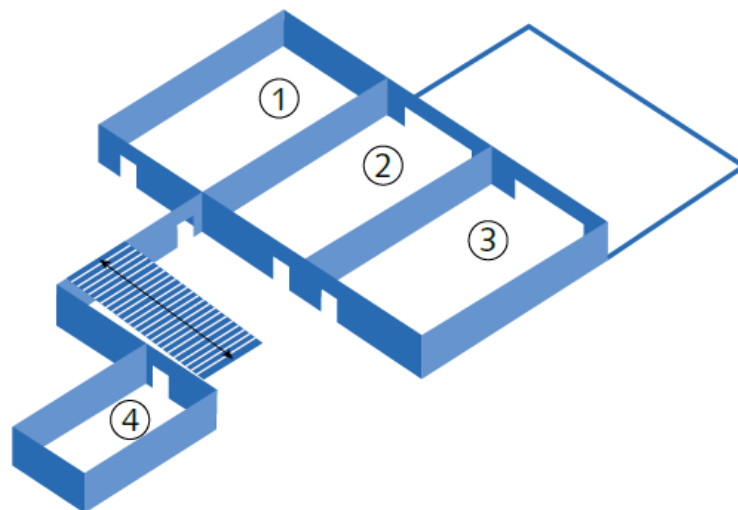
Alle Preise in diesen Unterlagen sind in Schweizer Franken und inklusive MwSt.

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	Ganzer Tag	Halber Tag
		08.00-12.30 13.00-17.30
1 Brüglingen	480.00	320.00
2 St. Alban	480.00	320.00
3 St. Jakob	480.00	320.00
4 Merian	200.00	120.00
Gartenlounge am See	500.00	340.00

SEMINARPAUSCHALEN

Für 10-40 Personen

CUSTOMER

pro Person 69.00

- 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 99.00

- 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 A la Carte- Restaurant. Vorspeise, 4 verschiedene Hauptgänge zur Auswahl, Tagesdessert. Inkl. Mineralwasser, Süssgetränken und Kaffee
- Süsses aus der Patisserie und Früchte am Nachmittag

Ab 41 Personen

BASIC

pro Person 89.00

- 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 und Auswahl aus den Tagesmenüs (1x vegetarisch). Inkl. Mineralwasser, Süssgetränken und Kaffee
- Süsse Snacks am Nachmittag

FIRST

pro Person 99.00

- 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 und Auswahl aus den Tagesmenüs (1x vegetarisch), Dessertbuffet. Inkl. Alkoholfreie Getränke und Kaffee
- Süsses aus der Patisserie und Früchte am Nachmittag

SEMINARVERPFLEGUNG

Gipfeli	pro Person	1.80
Mini-Sandwich gefüllt	pro Stück	3.50
Birchermüesli	pro Schale	3.50
Brain Food (Nuss- und Dörrfrüchtemischung)	pro Person	7.50
Pâtisserie	pro Person	3.50
Fruchtsaft oder Smoothie	pro Liter	12.00
Kaffeemaschine (Kapsel) & Wasserkocher mit Teeauswahl	½ Tag	7.00
	1 Tag	9.00
Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure	½ Tag	7.00
	1 Tag	9.00

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. 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.

APERITIF

Häppchen

Körbchen mit hausgemachter Focaccia	6.00
Greyerzer-Chäschüechli	2.00
Schinkengipfeli	2.50
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 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
Süskartoffelgebäck 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 im Glas | 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

GETRÄNKE

Mineralwasser

Eptinger rot / blau	3.3dl	4.80
	5.0dl	6.50
	1lt	10.00

Süssgetränke

Coca-Cola / Coca Cola Zero	3.3dl	4.80
Rivella rot / blau	3.3dl	4.80
Apfelsaft / Apfelschorle	3.3dl	4.80
Eistee	3.3dl	4.80
Fanta Orange	3.3dl	4.80
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)	20lt	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 I Espresso		4.50
Doppelter Espresso		5.50
Punch ohne Alkohol	1lt	12.00
Glühwein	1lt	15.00
Glüh-Gin	1lt	20.00

MENUVORSCHLÄGE

Salate

Blattsalat Kerne Sprossen Französisches oder italienisches Dressing	7.50
Gemischter Salat Französisches oder italienisches Dressing	9.50
Eisbergsalat Croûtons Parmesan Speck	12.00
Märtsalat Speck Ei Croûtons	12.00

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 Quinoasalat	17.50

Warme Vorspeisen

Kräuter-Frischkäseravioli Spinat Parmesan Trüffelschaum	18.00
Gebratenes Zanderfilet Hagebuttensauce Steinpilzravioli	21.00
Gebratenes 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	36.00
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	36.00

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	34.00
Gebratenes Lachsfilet aus dem Misox an Limettensauce Safranpüree Junger Spinat	39.00
Sautiertes heimisches Zanderfilet an Rotweinsauce Risotto mit Meerrettich Petersilie Lauch-Heu	41.00
Gebratene Alpen-Eglis aus dem Wallis Oregano-Butter Kräuterseitling Salzkartoffeln Junger Spinat	44.00

Vegetarisch

Vegetarische Hauptgänge finden Sie in der Speisekarte unseres A la carte Restaurants.

Dessert

Grosis gebrannte Creme	9.00
Vanilleglace mit warmen Beeren	10.00
Hausgemachtes Caramelköpfler 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
Apfeltorte mit Limone Crumble Tonkabohnen-Vanilleglace	14.00
Käseteller aus verschiedenen Rohmilch-, Weich-, und Schimmelkäse Brot Fruchtbrot Nüsse Chutney	16.00

Dessert Buffet ab 15 Personen

pro Person

Dessertbuffet mit 5 Süßspeisen von unserer Patisserie	19.00
zusätzlich mit Käseplatte	22.00

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

BUFFETVORSCHLÄGE

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 65.00

Grilladen

Auswahl an Bratwürsten | Schweins-Spareribs | Flank-Steak | Lachsfilet | Crevetten
Marinierter Fetakäse im Bananenblatt | Marinierte Kalbsbrust | Marinierte Pouletoberschenkel

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 und 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 (mit Kartoffeln)
Doradenfilet toskanische Art
Schweins-Saltimbocca
Tortilla mit Kartoffeln & Gemüse
Ratatouille | Polenta | Kartoffelgratin | Kanarische Kartoffeln
Marsalajus | Pesto | Avocado Dip | Salsa | Sauerrahm

Dessert

Früchteplatte | Spanische Mandeltorte | Katalanische Creme
Mediterraner Reispudding mit Pistazien, Honig & 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 Alumettes & Reis | Süsse & salzige Beilagen
Hausgemachte Saucen | Frühlingsrollen

Brunch Buffet ab 25 Personen

pro Person 45.00

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

**Der Brunch ist auf eine Dauer von maximal 4 Stunden ausgelegt
Kinderpreise auf Anfrage**

Gegen Aufpreis bieten wir unsere Buffets auch für weniger 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.

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 | Haltestelle Neue Welt
Busse 60 & 63 | 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. 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.

- 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.
 - Einzelkasso 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 aufgeboden 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!