



Reisen und geniessen

Kulinarische Vorschläge für Reisegruppen
und Carfahrten von 30 bis 250 Personen



Liebe Gäste

Wir freuen uns, Sie kulinarisch inspirieren und mit unserem Team Ihren festlichen Anlass planen und durchführen zu dürfen!

Für Ihren Anlass bieten sich verschiedene räumliche Möglichkeiten an:

Räumlichkeiten	Grösse m ²	Apéros, Anlässe mit Kulinarik von einfach bis festlich mit verschiedenen Tischformationen					Seminare und Vorträge	
		Steh- Apéro	rund 8er	einfache Tafel	Doppel- Tafel	U-Form	Seminar	Vortrag
Lindenberg 1	60	50	32	48	32	33	24	54
Lindenberg 2	60	50	32	48	32	33	24	54
Lindenberg 1&2	120	130	72	96	64	65	56	110
Homberg 1	86	90	48	64	48	49	32	80
Homberg 2	88	90	48	64	40	44	32	80
Homberg 1&2	174	180	104	128	96	94	72	160
Eichberg-Panorama	294	300	176	240	184	----	----	300
Sonnensaal	40	30	16	28	16	12	12	40
Residenz 1	45	35	24	32	32	30	11	46
Residenz 2	45	35	24	32	32	30	11	46
Residenz 1&2	90	80	56	80	64	62	49	98
Chalet	130	100	80	120	72	80	----	----
Chalet mit Wiese*		300						

*Bei Schönwetter

Die angegebenen Personenzahlen bedeuten Maximalbelegung der Räume mit der entsprechenden Tischformation. Durch Platzbedarf für Unterhaltung, Buffets etc. verringern sich die Kapazitäten entsprechend. Wir zeigen Ihnen die Möglichkeiten gerne anhand von Tischplänen auf.

Kinder sind bei uns gern gesehene Gäste. Sie können sich auf dem grossen und originellen Spielplatz nach Lust, Laune und abseits vom Straßenverkehr in Sicherheit vergnügen. Für sie haben wir eine spezielle Kinderkarte zusammengestellt.

Verpflegung von Chauffeuren

Wird die Reisegruppe durch einen Veranstalter auf Gesamtrechnung gebucht, gelten Chauffeure als verrechenbar. Bei Reisegruppen mit Einzelinkasso verpflegen wir Chauffeure im Rahmen der Gruppenverpflegung kostenlos (1 Chauffeur pro Car, ab 30 Personen).

Beliebte Car-Menüs

Diese Menüs servieren wir ab 30 Personen auf Vorbestellung und für die ganze Gesellschaft einheitlich. Sonntags nur auf Anfrage.

Car-Menü A

Gemüsecrèmesuppe,
Knoblauchcroûtons, Rahmhaube

Grüner- und Rüeblisalat
Hausdressing

Schweinsgeschnetzeltes

oder (einheitlich)

Pouletgeschnetzeltes
Champignonsrahmsauce
Teigwaren
saisonales Gemüse

Menu komplett mit Nachservice 39

Car-Menü B

Gemüsebouillon mit Backerbsen

Hausgemachter Jungrind-Hackbraten
Kräuterrahmsauce
Kartoffelstampf
saisonales Mischgemüse

Schwarzwälder-WECK-Glas

Menu komplett mit Nachservice 42

Car-Menü C

Menü-Salat

Saftiger Schweinshalsbraten
Eingelegte Dörripflaume
Rotweinjus
Williamskartoffeln
Saisonales Mischgemüse

Caramelköppli im WECK-Glas

Menu komplett mit Nachservice 39



Eichberg

Warme Snacks und Hauptgerichte

Pouletbrüstchen Fitness Pouletbrüstchen mit Kräuterbutter, frische Salate	34
Schweinsgeschnetztes Zürcher-Art an Champignonsrahmsauce, Teigwaren, saisonales Mischgemüse	28
Schweinsrahmsteak Teigwaren, saisonales Mischgemüse	33
Schweinssteak Fitness frische Salate	33
Panierte Schweinsschnitzel Pommes frites, saisonales Mischgemüse	33
Hausgemachter Jungrind-Hackbraten Kräuterrahmsauce, Teigwaren, saisonales Mischgemüse	34
Zander-Knusperli Fitness Bierteig gebacken, Tataresauce, frische Salate	36
Lupinen-Streifen Mediterran Bratkartoffeln, saisonales Mischgemüse	33

Desserts in WECK-Gläsern

Sie haben zahlreiche Kombinationsmöglichkeiten, um Ihr individuelles Dessert zusammenzustellen. Wählen Sie aus der folgenden Dessert-Vielfalt Ihre Kombination mit zwei WECK-Gläsern aus und ergänzen Sie nach Belieben mit einem Lolly. Bei den zusammengestellten Menüs sind zwei WECK-Gläser nach Wahl und ein Lolly inbegriffen (für die ganze Gesellschaft einheitlich).

Preis pro WECK-Glas 6.80
 Preis pro Lolly 3.50
 Rahm 1.50



Quarkbecher Mango-Passion ●	V/A		Schoggi-Mango Creation (für Diabetiker geeignet)	V/A	
Black & White Schokoladenmousse		<input type="checkbox"/>	Rüeblikuchen Cupcake	■●	<input type="checkbox"/>
Japonais		<input type="checkbox"/>	Caramelköppli	■●	<input type="checkbox"/>
Himbeer-Panna Cotta	■●	<input type="checkbox"/>	Schwarzwälder	●	<input type="checkbox"/>
Zitronen-Mousse und -Creme		<input type="checkbox"/>	Apfelstreuselkuchen		<input type="checkbox"/>
Himbeer Tiramisu	■●	<input type="checkbox"/>	Crema Catalana	■●	<input type="checkbox"/>
Kokosschaum		<input type="checkbox"/>	Gebrannte Creme nach Grossmutter Art	■●	<input type="checkbox"/>
Mocca-Schaum	♥■●	<input type="checkbox"/>	Parfait Glace Grand Marnier	■●	<input type="checkbox"/>
Glace Vanille	●	<input type="checkbox"/>	Glace Mocca	●	<input type="checkbox"/>
Glace Stracciatella	●	<input type="checkbox"/>	Glace Erdbeer	●	<input type="checkbox"/>
Sorbet Mango	♥■●	<input type="checkbox"/>	Sorbet Traube	♥■●	<input type="checkbox"/>
Himbeer-Lolly	●	<input type="checkbox"/>	Mocca-Lolly	●	<input type="checkbox"/>

♥ vegan / ■ laktosefrei / ● glutenfrei

Spuren von allergenen Stoffen können trotzdem enthalten sein.

Bitte fragen Sie unser Event-Team nach den saisonalen WECK-Desserts.

WECK Dessert-Bufferet

Unsere trendigen WECK-Gläser lassen sich auch als Buffet präsentieren. Mit einer süssen Variation haben Ihre Gäste die Qual der Wahl und können sich ihr Lieblingsdessert selber zusammenstellen.

Die WECK-Variation besteht aus 2 Gläsern und 2 Lollys pro Person, erhältlich ab 20 Personen (40 Gläser und 40 Lollys), mindestens 10 Stück pro Sorte.
Die nicht konsumierten Gläser dürfen Sie und Ihre Gäste gerne mit nach Hause nehmen.

Personen, Preis pro Person

22



Beliebte Desserts

Tobleronemousse-Torte hausgemacht, ein Genuss	7.80
Kirsch-Torte hausgemacht, ein Genuss	7.80
Portion Glacé Mit zwei Kugeln nach Wahl (für alle Gäste einheitlich), wenig Rahm	9.50
Mini Meringues Glacé Tüpfli aus Eichberg Bio-Freilandeiern mit einer Kugel Vanilleglacé und Rahm	11

Kaffeehalte am Vormittag

Planen Sie einen kurzen Kaffeehalt am Vormittag?
Wir bieten dafür verschiedene Möglichkeiten zum Pauschalpreis an.

Die Kaffee-Pauschalen bestehen aus hochwertigem Bohnenkaffee mit einem hausgemachten Dinkel-Chrömlì und einem frisch gebackenen Gipfeli. Sie beinhalten auch die Raummiete (09.00 bis max. 10.30 Uhr) und das allfällige Auf- und Abbauen des Mobiliars. Sonntags sind Kaffeehalte nicht möglich.

Kaffeepauschale „Chaletblick“ , max. 50 Personen Im seitlichen Teil des Cabrio-Restaurants (Erdgeschoss) Platzierung an 4er bis 8er Tischen	8
Kaffeepauschale Lindenberg & Homberg , max. 150 Personen In den Sälen des Cabrio-Restaurants (1. Obergeschoss mit Lift & Treppe) Platzierung an langen Tischen, Raumzuteilung nach Verfügbarkeit	10

Einkäufe im Restaurant-Laden

In unserer Genuss-Manufaktur stellen wir zahlreiche Produkte in Handarbeit her. Zum Angebot gehören verschiedene Pralinen und Schokoladespezialitäten, Konfitüren, Gebäcke, Meringues, Birebrot, Chutneys, Gewürze, eingelegtes Gemüse und saisonale Produkte. Viele davon sind Bio-zertifiziert.

Das ganze Sortiment bieten wir im Restaurant-Laden zum Kauf an. Ihre Fahrgäste profitieren am Reisetag von **10% Rabatt** auf die Einkäufe.

Wenn Sie am Freitag oder Samstag reisen, haben Ihre Fahrgäste die Möglichkeit, den grossen Hofladen des Gutsbetriebs zu besuchen. Informationen zum Angebot und Öffnungszeiten finden Sie auf www.Eichberg-Hofladen.ch.



Event-Chalet Sommer



Foto: Marlene Madianso

Unser Chalet ist mit Altholz ausgekleidet und hat echten Hütten-Charme. Mieten Sie es für Ihr Fest ab 50 bis 120 Personen (mit Smoker-Buffer bis 90 Personen).

Ideal für Hochzeit, Geburtstag, Firmen- und Vereisanlass und für alles andere, das man feiern kann...

Öffnungszeiten auf Reservation

Bis max. 02.00 Uhr, Musik bis 01.00 Uhr.

Die Smoker-Pauschalen sind auch während des Winters ab 50 Personen erhältlich.

Buntes aus dem Garten

Salate: Gurken, Tomaten-Mozzarella, Coleslaw, Süsskartoffelsalat, Blattsalate zwei Dressings und Garnituren

Von Smoker und Grill

Die ausgesuchten Schweizer Fleischstücke werden mit aromatischen Marinaden mariniert und im Smoker und auf dem Grill sorgsam zubereitet.

Sämi

Spare Ribs
Schweinshals am Stück
Poulet-Schenkelspiess
Eichberg-Rauchwurst

Moritz

Rindshohrücken am Stück
Kalbsschulter am Stück
Poulet-Schenkelsteakli
Eichberg-Rauchwurst

Leo

Roastbeef am Stück
Kalbshohrücken am Stück
Poulet-Schenkelsteakli
Eichberg-Rauchwurst

Beilagen (in den Preisen inbegriffen)

Ofenkartoffeln mit Kräuterquark / Texas fries
Grillgemüse / Barbeque- & Knoblauchsauce,
Kräuterbutter / Chutneys

Süsses vom Buffet

2 WECK-Gläser (min. 10 Stk. pro Sorte)
2 Lollys

Sämi

86

Moritz

96

Leo

106



Eichberg

Event-Chalet Winter

Tauchen Sie für ein paar Stunden ein in stimmungsvolles Skiferien-Feeling – und das praktisch vor Ihrer Haustür.

Das können Sie während der Winterzeit in unserem Event-Chalet erleben. Das authentische Altholz-Ambiente hat urgemütlichen Hütten-Charme und strahlt eine natürliche Wärme aus.

Mieten Sie es für Ihren Event ab 50 bis 120 Personen im Winter exklusiv. Auch kleinere Gruppen sind im Winter herzlich willkommen. Dann teilen Sie sich das Chalet mit anderen Gästen.

Ideal für Firmen- und Vereinsanlass, Fest mit Familie und Freunden und für alles andere, das man feiern kann...

Öffnungszeiten auf Reservation

Bis max. 02.00 Uhr, Musik bis 01.00 Uhr.

Fondue-Menü

79

Apéro am Feuer mit Glühwein/Most und Knoblibrot

Frische bunte Salate, serviert

Feines Hausfondue mit Brot und G'schwellte

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Lolly
Quarkbecher Mango-Passionsfrucht
Himbeersorbet
Fruchtiger Lolly

Raclette-Menü

79

Apéro am Feuer mit Glühwein/Most und Knoblibrot

Frische bunte Salate, serviert

Original Raclette mit feinstem Raclettekäse
Beilagenbuffet mit G'schwellten, Kräuterquark,
Cornichons, Silberzwiebeln, Mixed Pickles,
Baby Ananas, Birnen und Aprikosen

Zwei süsse WECK-Gläschen mit einem Lolly
Quarkbecher Mango-Passionsfrucht
Himbeersorbet
Fruchtiger Lolly

Beide Menüs sind Pauschalangebote ab 15 Personen und beinhalten Mineral, Bier, Kaffee bis zum Dessertservice.

Buchbar von Donnerstag bis Samstag. Exklusivbuchungen ab 50 Personen sind auf Anfrage an allen Tagen möglich.

Öffnungszeiten mit à la carte-Angebot publizieren wir auf www.Chäs-Chalet.ch





Eichberg

Auszug aus unseren AGB für den Bereich Bankette & Veranstaltungen

Wir dürfen jährlich Gastgeber für rund 1200 Veranstaltungen und Seminare sein. Wir setzen alles daran, dass auch Ihr Anlass zu einem vollen Erfolg wird! Bitte beachten Sie die nachfolgenden Punkte als Leitlinien für Ihren Anlass. Mit ESAG sind die Eichberg Seengen AG, ihre Mitarbeitenden und rechtlichen Vertreter gemeint.

Definition Bankett / Veranstaltung

Als Bankett / Veranstaltung wird eine Gruppe (in der Regel ab 10 Personen) mit einem vorbestellten, einheitlichen Arrangement bezeichnet. Wir bieten verschiedene Räumlichkeiten für Bankette von 10 bis 250 Personen an.

Zeitliche Verfügbarkeit der Veranstaltungsräume

Die Veranstaltungsräume stehen dem Bankettveranstalter grundsätzlich zu folgenden Zeiten zur Verfügung:

Mittag: 11.30 bis 16.30 Uhr

Abend: 18.00 bis 24.00 Uhr (Fr. & Sa. bis 02.00 Uhr mit Verlängerung)

Abweichungen müssen durch die ESAG bestätigt werden.

Verlängerung

Bis Mitternacht wird die Arbeitszeit durch die Konsumationen getragen. Danach verrechnet die ESAG pro ServicemitarbeiterIn pro angebrochene halbe Stunde:

24:00 bis 02:00 Uhr

Fr. 49.- / halbe Std.

Ab 02:00 Uhr

Fr. 59.- / halbe Std.

Pro Anlass werden mindestens ein Chef de Service und die zur Betreuung der Gäste und zum Aufräumen notwendigen Fachkräfte verrechnet. Eine Reduktion liegt in jedem Fall im Ermessen der ESAG. Massgebend ist der Zeitpunkt, zu dem der letzte Gast das Haus verlassen hat. Die Verrechnung ausserordentlicher Aufräumarbeiten bleibt vorbehalten.

Als Massnahme gegen den Fachkräftemangel bezahlt die ESAG den Mitarbeitenden neben den arbeitsrechtlich vorgeschriebenen Zeitzuschlag ab Mitternacht einen monetären Zuschlag auf den Stundenlohn.

Bei Anlässen mit Verlängerung sind drei Hotelzimmer nicht bzw. nur erschwert vermietbar. Die Verrechnung dieser drei Zimmer bleibt vorbehalten.

Unterhaltung/Spiele/Lautstärke

Darbietungen mit brennenden Gegenständen (Wunderkerzen, Tischbomben etc.) im Haus sind untersagt. Dadurch oder durch rauchen beschädigtes Mobiliar werden verrechnet. Aus Rücksicht auf die Anwohner müssen ab 24.00 Uhr sämtliche Fenster und Türen des Veranstaltungsraums geschlossen bleiben. Unterhaltungsdarbietungen und Musik sind ab 01:00 Uhr auf Zimmerlautstärke zu reduzieren.

Auf Feststimmung ausserhalb des Veranstaltungsraums ist ab 24:00 Uhr zu verzichten und im Aussenbereich gilt dann die Lautstärke des normal gesprochenen Worts. Beim Verlassen des Gebäudes ist aus Rücksichtnahme auf die Nachtruhe der Anwohner Ruhe zu bewahren.

Gästezahl / nicht beanspruchte Leistungen

Die Einkaufs- und Mitarbeiterplanung und die Vorbereitungen basieren auf der bis 10 Tage vor dem Anlass vom Veranstalter gemeldeten Personenzahl. Die 48 Stunden vor Beginn des Anlasses gemeldete Personenzahl gilt als mindestens verrechenbar. Danach besteht kein Anspruch auf eine Reduktion für nicht bezogene Leistungen und auf bereits vorbereitete und nicht konsumierte Speisen und Getränke. Das Risiko von aufgrund von Krankheit und Unfall nicht angereisten Gästen trägt der Veranstalter. Die ESAG ist in diesem Fall schadlos zu halten.

Entscheidet sich der Veranstalter, die vorbereiteten Speisen der nicht angereisten Gäste mitzunehmen, entfällt eine allfällige Reduktion vollständig.

Annulation durch den Veranstalter

Die Verrechnung folgender Kosten bleibt vorbehalten:

bis 60 Tage vor dem Anlass	keine Kosten
bis 30 Tage vor dem Anlass	20 %
bis 14 Tage vor dem Anlass	30 %
bis 7 Tage vor dem Anlass	60 %
bis 2 Tage vor dem Anlass	80 %
Innerhalb 48 Stunden vor dem Anlass	90 %
No Show ohne schriftliche Absage	100 %

Sonderbestimmungen für Freitag-, Samstagabende und Sonntagmorgens sowie vor und an Feiertagen

bis 180 Tage vor dem Anlass	keine Kosten
bis 90 Tage vor dem Anlass	20 %
bis 60 Tage vor dem Anlass	30 %
bis 30 Tage vor dem Anlass	60 %
bis 2 Tage vor dem Anlass	80 %
Innerhalb 48 Stunden vor dem Anlass	90 %
No Show ohne schriftliche Absage	100 %

Die Prozentangaben beziehen sich auf das gebuchte Arrangement. Als Arrangement versteht sich der Menüpreis, multipliziert mit der in der Reservationsbestätigung angegebenen Gästezahl. Wurde kein Menü festgelegt, wird für das Arrangement ein Preis von CHF 120 pro Gast angenommen. Speziell beschaffte Blumendekoration, Tischdekorationen aus der Genuss-Manufaktur und Torten-Sonderanfertigungen sind zu 100% zu bezahlen, sofern sie bereits produziert wurden. Ebenso werden speziell beschaffte Lebensmittel und Getränke auch für nicht angereiste Gäste zu 100% verrechnet, sofern sie nicht zurückgegeben werden können. Bei bereits erfolgter Beratung und Angebotserstellung bleibt die Verrechnung des entstandenen Administrativaufwands zu Fr. 49.- pro angebrochene halbe Stunde vorbehalten.

Annulation durch das Restaurant

Bei höherer Gewalt wie politischen Unruhen, Streiks, Katastrophen usw. kann eine Absage durch die ESAG auch kurzfristig erfolgen. Die ESAG ist in diesem Fall zu keinerlei Schadenersatz verpflichtet.

Annulationsdatum und Versicherung

Massgebend zur Berechnung des Annulationsdatums ist das Eintreffen der schriftlichen Erklärung im Restaurant. Bei elektronischen Mitteilungen gilt das Datum der Rückbestätigung durch das Restaurant. An Ruhetagen und während Betriebsferien ist der nächste Öffnungstag massgebend. Der Gast ist selber für den allfälligen Abschluss einer Annulationskosten-Versicherung zuständig.

Raummiete - Mindestumsätze für Exklusivbuchungen

Für Anlässe mit Exklusivnutzung einzelner Räume können Mindestumsätze gelten. Diese werden individuell durch die ESAG kommuniziert. Die Leistungen werden dann nach effektivem Verbrauch zu den deklarierten Ansätzen inklusive gesetzlicher MWST verrechnet. Eine allfällige Differenz zwischen Leistungen und Mindestumsatz wird als Raummiete verrechnet.

Dekoration

Spezielle Dekorationen organisieren wir gerne im Auftrag und verrechnen sie zu unseren Selbstkosten weiter. Andernfalls haben wir nachfolgend einige Adressen von Fachgeschäften in der Umgebung aufgeführt, mit denen wir eine gute Zusammenarbeit pflegen. Für Tisch- und Namenskärtchen bieten wir verschiedene süsse Varianten an. Von der Mini-Konfitüre bis zur edlen Pralinenschachtel mit individuellem Namen.

Das Stellen der Tischformation, das zum Menü gehörende Gedeck mit einfacher, dekorativer Servietten-Faltform wird durch uns erbracht und ist im kommunizierten Arrangement-Preis inbegriffen. Leistungen, welche das übliche Aufdecken

übersteigen, wie zusätzliches Mobiliar und dessen Aufbau, spezielle Servietten-Faltformen, aufwändige Dekorationen und spezielle Aufräumarbeiten von Dekoration und Mobiliar nach dem Anlass, verrechnen wir zu Fr. 49.- pro angebrochene halbe Stunde. Dazu gehört auch das Einsammeln und Reinigen des Aussenbereichs von Konfetti, Glitzerpapier, Plastikteilen etc. Wir empfehlen, deren Einsatz von Anfang an zu unterlassen. Dadurch können die Umwelt geschont und zusätzliche Kosten vermieden werden.

Der Veranstalter kann Reste von Dekorationsmaterial nach einer Veranstaltung durch uns entsorgen lassen. Wir behalten uns die Weiterverrechnung unseres Aufwands vor.

Verteilen von Geschenken

Geschenke oder Dokumente für die Verteilung in die Hotelzimmer sind am Empfang abzugeben. Bei Bereitstellung der Geschenke bis 11 Uhr am Anreisetag der Gäste, werden diese kostenfrei bis 15 Uhr in die gebuchten Zimmer verteilt.

Zusätzliches Mobiliar und Technik

Ihr Anlass kann durch zusätzliches Mobiliar und technische Einrichtungen ergänzt werden. Tische und Stühle, welche zum Verzehr der Speisen und Getränke gehören, sind inklusive Auf- und Abbau in den Preisen inbegriffen. Zusätzliches Mobiliar wie Bühnen, Zelte, Festbank-Garnituren etc. kann gemietet werden. Den Auf- und Abbau verrechnen wir zu einem Stundenansatz von Fr. 80.- inkl. MWST. Die Mietkosten verrechnen wir zu unseren Selbstkosten weiter.

Von Spezialisten zugemietete Technik empfehlen wir, von diesen auf- und abbauen zu lassen. Wir übernehmen weder Verantwortung noch Haftung bei Beschädigung oder Verlust.

Garderobe

Garderoben sind vorhanden und können kostenlos genutzt werden. Die ESAG lehnt jede Verantwortung und Haftung für Verlust und Beschädigung an mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab.

Bewachte Garderoben werden nur auf Anfrage zur Verfügung gestellt und mit CHF 80.- pro Mitarbeiterstunde verrechnet.

Jegliche weitere Verantwortung und Haftung gegenüber dem Veranstalter wird abgelehnt.

Beratungsleistungen

Wir beraten und unterstützen Sie gerne bei der Organisation und der Durchführung Ihres Anlasses. In unseren Preisen sind die Reservationsannahme, eine Menübesprechung, bei komplexeren Anlässen wie Hochzeiten, Firmenanlässen und Caterings deren zwei inbegriffen. Bei intensiverem Beratungsbedarf Ihrerseits behalten wir uns vor, pro Stunde Fr. 80.- inkl. MWST zu verrechnen.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Getränke verrechnen wir für Service, Bereitstellung, Reinigung der Gläser und Leergutentsorgung ein Zapfengeld. Dieses beträgt pro 75cl Flasche für Weine Fr. 35.-, für Champagner Fr. 45.- und für Spirituosen Fr. 80.-. Andere mitgebrachte Getränke akzeptieren wir nicht. Das Zapfengeld wird bei anderen Flaschengrößen dem jeweiligen Inhalt entsprechend umgerechnet.

Torten

Unser Chef Pâtissier ist eidg. dipl. Konditor-Confiseurmeister und Torten-Spezialist. Er und sein Team setzen Ihre Tortenwünsche gerne professionell um. Wir bitten Sie deshalb um Verständnis, wenn wir keine mitgebrachten Torten annehmen und servieren.

Probeessen

Bei einer definitiven Reservation ab 40 Personen empfangen wir Sie gerne zum Probeessen. Dieses verrechnen wir zu den regulären Preisen.

Das Menü muss dabei für alle Gäste einheitlich sein. Bei Menükomponenten mit für eine kleine Personenzahl hohem Aufwand, behalten wir uns Anpassungen und eine zusätzliche Aufwandverrechnung vor. Probeessen mit Smoker-Arrangements im Chalet und Buffets können wir nicht anbieten.

Technik

Die Mietpreise für technische Einrichtungen entnehmen Sie bitte dem Dokumentabschnitt für Seminare.

Feuerwerk, Himmelslaternen etc.

Das Abbrennen von Feuerwerkskörpern jeglicher Art ist ausser am 01. August und an Silvester untersagt.

Das Steigenlassen von Himmelslaternen ist zwecks Schonung der Umwelt und zur Vermeidung von Feuersbrunst untersagt. Dies gilt auch für sogenannte "organisch abbaubare" Bauweisen.

Vor dem Steigenlassen von Ballonen bitten wir Sie, die Auswirkungen auf die Umwelt zu berücksichtigen. Ballone sinken unkontrolliert und können Rückstände im Tierfutter hinterlassen und die Umwelt ungewollt belasten.

Parkplätze

Die Parkplätze auf dem privaten Areal der ESAG stehen Gästen und Kunden zur Verfügung. Automobilisten ohne direkte Geschäftsbeziehung werden gebeten, ihr Fahrzeug ausserhalb des Eichberg-Areals abzustellen. Für Bankette & Veranstaltungen steht pro drei bis vier Gäste ein Parkplatz zur Verfügung. Bitte bilden Sie Fahrgemeinschaften!

Hunde

Zu den Räumlichkeiten des Restaurants haben Hunde keinen Zutritt. Im Freien sind sie auf dem ganzen Eichberg-Areal an der Leine zu führen. Hinterlassenschaften sind durch die Halter aufzusammeln und in dafür vorgesehenen Behältnissen zu entsorgen.

Preise / Zahlungsmittel und -fristen

Barzahlung, Debitkarten, Postcard und Rechnung mit Post-/Banküberweisung werden bevorzugt. Mastercard und Visa werden bis zu einem Betrag von CHF 3'000.-, American Express bis CHF 1'000.- angenommen. Bei Rechnungsstellung gilt eine Zahlungsfrist von 10 Tagen ohne weitere Abzüge. Für Fremdwährungen gilt der Tageskurs.

Vorauszahlungen

Die ESAG behält sich vor, ab einem voraussichtlichen Gesamtbetrag von CHF 5'000.- eine Anzahlung in der Höhe von 50% zu verlangen. Die Reservation wird erst nach Erhalt dieser Anzahlung definitiv. Bei Annullations des Anlasses innerhalb der kostenpflichtigen Annullationsfrist, werden die Annullationskosten zuerst mit der Anzahlung verrechnet und dann eine allfällige noch bestehende Differenz abgerechnet.

Bei einer Rechnungsanschrift im Ausland wird die bestätigte Leistung zu 100 % im Vorfeld fakturiert (Vorauszahlung bis 20 Tage vor Leistungserbringung) oder innerhalb gleicher Frist einer gültigen Kreditkarte belastet. Zusätzliche Konsumationen vor Ort sind unmittelbar in bar mit einer gültigen Kreditkarte zu begleichen. Es werden keine nachträglichen Rechnungen ins Ausland gesendet.

Vollständige allg. Geschäftsbedingungen

Dies ist ein Auszug zum Themenbereich Bankette und Veranstaltungen aus den allgemeinen Geschäftsbedingungen der ESAG. Die vollständige Version finden Sie auf www.eichberg.com.