

Raummiete

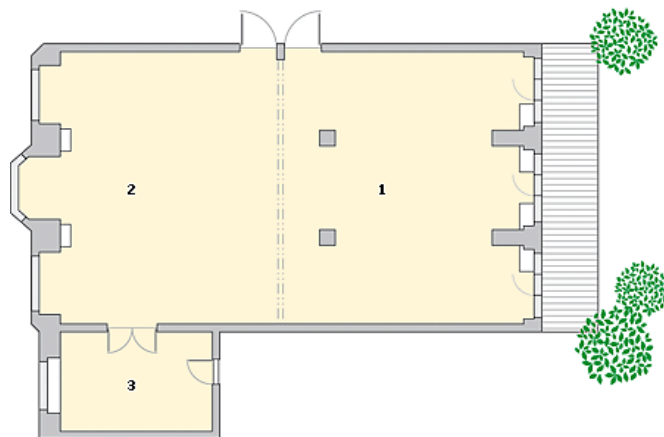
Konferenzraum	Halber Tag 08.00 – 12.00 Uhr 14.00 – 18.00 Uhr 18.00 – 23.00 Uhr	Ganzer Tag 08.00 – 18.00 Uhr	Ganzer Tag mit Abend 08.00 – 23.00 Uhr
Saal 1 (63m ²)	400.00	600.00	800.00
Saal 2 (63m ²)	400.00	600.00	800.00
Saal 1 und 2 (126m ²)	600.00	1000.00	1200.00
Saal 2 und 3 (77m ²)	500.00	700.00	900.00
Saal 1, 2 und 3 (142m ²)	800.00	1200.00	1400.00

Beschreibung

Die Raummiete beinhaltet Bestuhlung nach Wahl, Leinwand, Pinnwand und Flipchart.

Die Säle 1 und 2 können miteinander zu einem grossen Saal verbunden werden. Die Säle überzeugen durch viel Tageslicht. Die Höhe sowie das Holz verleihen dem Saal eine gute Akustik und eine besonders angenehme Atmosphäre.

Der Saal 3, ebenfalls mit Tageslicht, eignet sich perfekt als Gruppenraum in Ergänzung zum Saal 2.





Technik und Infrastruktur

Leinwand (3m x 3m)	1 Leinwand gratis, jede weitere 20.00
Hellraumprojektor inkl. Stifte	20.00 / Stück
Beamer (2500 ANSI-Lumen)	200.00 / Stück
Laptop	150.00 / Stück
Internet-Standleitung	50.00 / Stück
DVD-Player	50.00 / Stück
Flachbildfernseher	50.00 / Stück
Flipchart inkl. Stifte	1 Flipchart gratis, jeder weitere 20.00
Pinnwand	1 Pinnwand gratis, jede weitere 20.00
Moderatorenkoffer	50.00 / Stück
Rednerpult	50.00 / Stück
Clip-Mikrofon	50.00 / Stück
Funk-Mikrofon	50.00 / Stück
Kabel-Mikrofon	50.00 / Stück
Kopie schwarz / weiss	0.50 / Stück
Ausdruck schwarz / weiss	0.50 / Stück
Ausdruck farbig	1.00 / Stück

Weitere Technik sowie technische Assistenz auf Anfrage möglich.



Verpflegungspauschale

ab 10 Personen

Ganztages-Pauschale

80.00 pro Person

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure im Raum

Morgenpause Komfort

Diverse Kaffeesorten (Nespresso Kaffeemaschine), diverse Teesorten, frisch gepresster Orangensaft, Gipfeli und Früchtekorb

Business Lunch

3-Gang-Mittagsmenü mit Vorspeise, Hauptgang (Fleisch, Fisch oder Vegi), Dessert
1 Softgetränke und 1 Kaffee / Tee

Nachmittagspause Komfort

Diverse Kaffeesorten (Nespresso Kaffeemaschine), diverse Teesorten, frisch gepresster Orangensaft, Gebäck (2 Sorten) und Früchtekorb

Halbtages-Pauschale

68.00 pro Person

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure im Raum

Morgenpause **oder** Nachmittagspause Komfort

Diverse Kaffeesorten (Nespresso Kaffeemaschine), diverse Teesorten, frisch gepresster Orangensaft, Gipfeli oder Gebäck (2 Sorten) und Früchtekorb

Business Lunch

3-Gang-Mittagsmenü mit Vorspeise, Hauptgang (Fleisch, Fisch oder Vegi), Dessert
1 Softgetränke und 1 Kaffee / Tee



Frühstückspräsentation

ab 10 Personen

- **Frühstückspräsentation Standard „Typisch Schweiz“** 24.00 pro Person
 - Diverse Kaffeesorten (Nespresso Kaffeemaschine)
 - Diverse Teesorten
 - Frisch gepresster Orangensaft
 - Mineralwasser
 - Verschiedene Gipfeli und Brötchen
 - Konfitüre, Honig, Butter, Nutelle, Le Parfait
 - Käse- und Fleischplatte
 - Birchermüesli

- **Frühstückspräsentation Komfort** 28.00 pro Person
 - Diverse Kaffeesorten (Nespresso Kaffeemaschine)
 - Diverse Teesorten
 - Frisch gepresster Orangensaft
 - Mineralwasser
 - Verschiedene Gipfeli und Brötchen
 - Konfitüre, Honig, Butter, Nutelle, Le Parfait
 - Käse- und Fleischplatte
 - Joghurt (2 Sorten)
 - Diverses Gebäck (2 Sorten)
 - Früchteplatte

- **Frühstückspräsentation Superior** 32.00 pro Person
 - Diverse Kaffeesorten (Nespresso Kaffeemaschine)
 - Diverse Teesorten
 - Frisch gepresster Orangensaft
 - Mineralwasser
 - Verschiedene Gipfeli und Brötchen
 - Konfitüre, Honig, Butter, Nutelle, Le Parfait
 - Käse- und Fleischplatte
 - Hüttenkäse
 - Rauchlachs
 - Birchermüesli
 - Diverses Gebäck (2 Sorten)
 - Früchteplatte

Auf Anfrage können die Frühstücksangebote mit warmen Komponenten erweitert werden.



Kaffeepause

- **Morgenspause Standard „Typisch Schweiz“** 7.00 pro Person

Diverse Kaffeesorten (Nespresso Kaffeemaschine) und diverse Teesorten
Gipfeli

- **Morgenspause Komfort** 10.00 pro Person

Diverse Kaffeesorten (Nespresso Kaffeemaschine), diverse Teesorten
und frisch gepresster Orangensaft
Gipfeli
Früchtekorb

- **Morgenspause Superior** 12.00 pro Person

Diverse Kaffeesorten (Nespresso Kaffeemaschine), diverse Teesorten
und frisch gepresster Orangensaft
Diverses Gebäck (2 Sorten)
Birchermüesli
Früchtekorb

- **Nachmittagspause Standard „Typisch Schweiz“** 7.00 pro Person

Diverse Kaffeesorten (Nespresso Kaffeemaschine) und diverse Teesorten
Mini Schokoladen- und Zitronenmuffins

- **Nachmittagspause Komfort** 10.00 pro Person

Diverse Kaffeesorten (Nespresso Kaffeemaschine), diverse Teesorten
und frisch gepresster Orangensaft
Diverses Gebäck (2 Sorten)
Früchtekorb

- **Nachmittagspause Superior** 12.00 pro Person

Diverse Kaffeesorten (Nespresso Kaffeemaschine), diverse Teesorten
und frisch gepresster Orangensaft
Diverses Gebäck (2 Sorten)
Joghurt
Früchtekorb



Erweitern Sie Ihre Kaffeepause mit Komponenten Ihrer Wahl:

Birchermüesli	3.50 pro Person
Joghurt	3.00 pro Person
Mini Berliner	2.00 pro Stück
Brownies	2.50 pro Stück
Streuselkuchen	2.50 pro Stück
Apfel-Jalousie	2.50 pro Stück
Mini Schoggigipfel	2.50 pro Stück
Fruchtwähe	2.50 pro Stück
Mini Sandwiches nach Ihren Wünschen gefüllt (Brötli mit Tête de Moine, Camembert, mariniertem Gemüse, Rauchlachs, Rohschinken, Roastbeef, Bündnerfleisch)	5.50 pro Stück
Canapés nach Ihren Wünschen belegt (Baguettescheibe mit Tête de Moine, Roquefort, mariniertem Gemüse, Rauchlachs, Mostbröckli, Salami, Schinken, Salsiz, Poulet)	4.00 pro Stück
Fruchtspiessli	2.00 pro Stück
Fruchtsalat	3.50 pro Person



Aperitif

- **Aperitif Standard „Typisch Schweiz“** 6.00 pro Person

Pommes Chips & Nussmischung
Blätterteiggebäck mit Mohn, Paprika, Käse, Sesam

- **Aperitif Komfort** 13.00 pro Person

Pommes Chips & Nussmischung
Marinierte Oliven
Canapés mit Tête de Moine, Rauchlachs,
mariniertem Gemüse, Salami, Mostbröckli (2 Stück pro Person)

- **Aperitif Superior** 19.00 pro Person

Pommes Chips & Nussmischung
Gemüse Dips mit verschiedenen Saucen
Grissini mit Rohschinken
Mini Sandwiches mit Brie, Rauchlachs, Roastbeef, Mostbröckli,
mariniertem Gemüse gefüllt (2 Stück pro Person)
Fruchtspiessli



Erweitern Sie Ihren Aperitif mit Komponenten Ihrer Wahl:

Kalte Häppchen

Spiessli mit Feta, Gurken und getrockneter Tomate	3.50 pro Stück
Spiessli mit Tomaten und Mozzarella	3.50 pro Stück
Spiessli mit Käse und Trauben	3.50 pro Stück
Melonenspiessli mit Rohschinken	3.50 pro Stück
Mini Wrap mit Gemüse	3.50 pro Stück
Mini Wrap mit Roastbeef und Tartarsauce	3.50 pro Stück
Parmesanmöckli	3.00 pro Person
Mammut Oliven	3.00 pro Person
Blätterteiggebäck mit Mohn, Paprika, Käse, Sesam	4.00 pro Person
Lachstatar auf Vollkornbrot	4.00 pro Stück
Steinpilzmoussetalette	4.00 pro Stück
Canapés nach Ihren Wünschen belegt (Baguettescheibe mit Tête de Moine, Roquefort, mariniertem Gemüse, Rauchlachs, Mostbröckli, Salami, Schinken, Salsiz, Poulet)	4.00 pro Stück
Mini Sandwiches nach Ihren Wünschen gefüllt (Brötli mit Tête de Moine, Camembert, mariniertem Gemüse, Rauchlachs, Rohschinken, Roastbeef, Bündnerfleisch)	5.50 pro Stück

Warme Häppchen

Mini Schinkengipfeli	3.50 pro Stück
Mini Käseküchlein	3.50 pro Stück
Mini Küchlein mit Lauch und Speck	3.50 pro Stück
Pouletspiessli mit Honigsauce	3.50 pro Stück
Panierte Krevette mit süss-saurer Sauce	4.50 pro Stück
Meatballs mit pikanter Sauce	3.50 pro Stück
Brokkolicrepes mit Rauchlachs und Meerrettich	4.50 pro Stück
Gemüsespiessli mit Sojasauce	3.50 pro Stück
Gebackene Champignons	3.50 pro Stück

Wünschen Sie exklusive Apéros für spezielle Gelegenheiten? Gerne stellt Ihnen unser Küchenteam unter der Leitung von Rudolf Gfeller individuelle Vorschläge zusammen.



Getränke

Mineralwasser und Süssgetränke

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	8.50 / 7.5 dl
Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	5.00 / 3.3 dl
Diverse Süssgetränke	5.00 / 3.3 dl

Fruchtsäfte

Apfelsaft	13.00 / Liter
Orangensaft	13.00 / Liter
Tomatensaft	13.00 / Liter
Frisch gepresster Orangensaft	24.00 / Liter
Hausgemachter Fruchtcocktail ohne Alkohol	24.00 / Liter

Kaffee / Tee

Diverse Kaffeesorten	4.50 / Tasse
Diverse Teesorten	4.50 / Tasse

Bier

Hopfenperle hell	5.00 / 3.3 dl
Feldschlösschen alkoholfrei	5.00 / 3.3 dl
Carlsberg	7.00 / 3.3 dl
Fässli mit Zapfanlage	240.00 / 20 Liter

Champagner / Schaumwein

Prosecco Val d'Oca «Blù»	60.00 / 7.5 dl
Taittinger, Brut Réserve	88.00 / 7.5 dl



Auszug aus unserer Weinkarte

Weissweine

Schweiz

Riesbächler Räuschling, Zürich	2008	39.00 / 7.5dl
Cuvée Conrad AOC, Waadt	2008	43.00 / 7.5dl
Féchy AOC; Waadt	2008	37.00 / 7.5dl
Dézaley L'Arbalète	2008	56.00 / 7.5dl
Chiar di Luna, Tessin	2007	49.00 / 7.5dl
Chardonnay de Genève		21.00 / 5dl
Aigle Beau Rivage, Waadt		27.00 / 5dl

Frankreich

Sancerre AOC Selection Première, Loire	2008	52.00 / 7.5dl
--	------	---------------

Italien

Fiano di Puglia / Torre Quarto, Apulien	2008	49.00 / 7.5dl
Vietti Roero Arneis, Piemont	2007	57.00 / 7.5dl

USA

Hess Chardonnay, Kalifornien	2007	52.00 / 7.5dl
------------------------------	------	---------------

Australien

Penfolds Koonunga Hill Chardonnay	2007	50.00 / 7.5dl
-----------------------------------	------	---------------

Südafrika

Simonsig Sauvignon Blanc, Stellenbosch	2008	48.00 / 7.5dl
--	------	---------------

Roséweine

Schweiz

Oeil de Perdrix, Monmolin, Neuchâtel	2008	47.00 / 7.5dl
Dôle Blanche, Wallis		21.00 / 5dl



Rotweine

Schweiz

Cuvée Conrad AOC, Zürich	2007	43.00 / 7.5dl
Schiterberger Himmelsleiterli, Zürich	2008	39.00 / 7.5dl
Mayenfelder Blauburgunder, Graubünden	2007	56.00 / 7.5dl
Yvorne Pinot Noir Feu d'Amour, Waadt	2007	47.00 / 7.5dl
Gottfried-Keller-Wein, Zürcher Klevner		21.00 / 5dl
Dôle AOC Majorie		21.00 / 5dl

Frankreich

Savigny-les-Beaune, Côte de Beaune	2005	56.00 / 7.5dl
Château Terre Rouge AOC, Médoc	2005	43.00 / 7.5dl
Les Cèdres, Languedoc-Roussillon	2005	53.00 / 7.5dl

Italien

Chianti Classico DOCG, Castellare, Toscana	2007	53.00 / 7.5dl
Barolo Vigna Cannubi DOCG Riserva, Piemont	2003	69.00 / 7.5dl
Tarabuso Primitivo IGT, Apulien	2007	49.00 / 7.5dl

Spanien

Baron de Ley Reserva, Rioja	2004	48.00 / 7.5dl
-----------------------------	------	---------------

Australien

Penfolds Koonunga Hill Shiraz/Cabernet	2006	50.00 / 7.5dl
--	------	---------------

USA

Hess Select, Cabernet Sauvignon, Kalifornien	2006	52.00 / 7.5dl
--	------	---------------



Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Geltungsbereich/Vertragsgegenstand

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen regeln die Rechtsbeziehung zwischen Ihnen und dem Hotel Glockenhof (Stiftung zum Glockenhaus). Als Grundlage dient die Reservations-/Auftragsbestätigung bzw. die von Ihnen rückbestätigte Offerte.

1.1. Optionsdaten

Optionsdaten (Offerten, Auftragsbestätigungen usw.) sind für beide Parteien verbindlich. Das Hotel Glockenhof kann nach Ablauf der Optionsfrist automatisch über die reservierten Räumlichkeiten/Zimmer verfügen.

1.2. Deadline

Nicht garantierte Zimmerreservierungen werden am Anreisetag bis 16.00 Uhr aufrecht gehalten. Erfolgt die Anreise nicht bis 16.00 Uhr, wird das Hotel Glockenhof automatisch über die Zimmer verfügen.

1.3. Online Booking / Internet-Reservationen

Für Reservationen über die Online Booking Engine gilt: Die Reservation ist nur möglich mit Angabe einer gültigen Kreditkartennummer. Die Kreditkarte gilt automatisch als Garantie. Sind die Angaben der Kreditkarte falsch, wird die Reservation trotz automatischer Reservationsbestätigung nicht aufrecht erhalten. Eine Annullierung der Reservation muss bis spätestens 24 Stunden vor Anreise erfolgen, anderenfalls wird die erste Nacht zu 100% belastet.

2. Annullation

2.1. Hotelzimmer

Für späte Anreise garantierte Zimmerreservierungen (mittels Kreditkarte oder Firmengarantie) werden die ganze Nacht freigehalten. Annullationen bis 24 Stunden vor Anreise sind kostenlos. Bei späterer Annullation, Verschiebung sowie Nicht-Erscheinen (no-show) wird Ihnen die erste Nacht des Aufenthaltes belastet. Die Reservation für folgende Nächte wird ohne Ihren Gegenbericht automatisch annulliert. Wird das Zimmer bei einer Annullation nach 16.00 Uhr anderweitig vermietet, sehen wir gerne von einer Rechnungsstellung ab.

2.2. Gruppen ab 10 Personen

Wir bitten Sie, uns wesentliche Änderungen Ihrer Reservation möglichst frühzeitig und schriftlich mitzuteilen. Wird die Reservation vollumfänglich abgesagt, ohne dass wir dies zu vertreten haben, sind grundsätzlich folgende Annullationskosten geschuldet:

Bis 30 Tage vor Anreise	keine Kosten
30 bis 15 Tage vor Anreise	50% der annullierten Zimmer
14 bis 8 Tage vor Anreise	75% der annullierten Zimmer
7 bis 0 Tage vor Anreise	100 % der annullierten Zimmer



2.3. Seminar, Anlässe, Bankette

Bis 30 Tage vor dem Anlass:	keine Kosten
29 bis 14 Tage vor Ankunft:	45% der vereinbarten Leistungen
13 bis 3 Tage vor Ankunft:	60% der vereinbarten Leistungen
2 bis 0 Tage vor Ankunft:	80% der vereinbarten Leistungen

2.4. Teilnehmerzahl

Wir bitten Sie, uns bis zwei Tage vor Ihrem Anlass die möglichst genaue Personenanzahl mitzuteilen. Sollte die effektive Zahl dann um mehr als 5% nach unten abweichen, wird die Differenz voll verrechnet.

3. Zahlungsmodalitäten

Wir behalten uns vor, für die Reservation ganz oder teilweise Vorauszahlung zu verlangen. Für Zimmerreservierungen, Seminar oder Anlässe mit einer ausländischen Rechnungsadresse bitten wir Sie um Ihre Kreditkartennummer mit Verfalldatum als Garantie oder eine 100% Vorauszahlung.

4. Weitere Bestimmungen

4.1. Schäden

Der Kunde haftete gegenüber dem Hotel Glockenhof für Beschädigungen und Verluste, die durch Sie bzw. ihre Hilfspersonen oder Teilnehmer verursacht werden, ohne dass das Hotel ein Verschulden nachweisen muss. Das Hotel Glockenhof lehnt jede Haftung ab für Diebstahl und Beschädigung an Materialien, die durch den Kunden, Veranstalter, Teilnehmer, Referenten oder Dritte eingebracht wurden.

4.2. Anwendbares Recht

Auf das Rechtsverhältnis zwischen Ihnen und dem Hotel Glockenhof ist schweizerisches Recht anwendbar. Die Unwirksamkeit einzelner Bestimmungen des Vertragsverhältnisses führt nicht zur Unwirksamkeit des gesamten Vertrags. Als Gerichtsstand wird Zürich vereinbart, wobei dem Hotel Glockenhof freigestellt bleibt, am Wohnsitz des Beklagten zu klagen.

Zürich, 01.01.2010