

IHR SEMINARHOTEL IN FRIBOURG  
WO SICH BUSINESS, KUNST UND GESCHICHTE TREFFEN



# WILLKOMMEN

im BEST WESTERN Hôtel de la Rose

---

## **IHRE SEMINAIRE MIT HISTORISCHER KULISSE**

Das BEST WESTERN Hotel de la Rose, ist der ideale Treffpunkt für Geschäftsleute und Privatgäste. Unser Seminarraum und der wunderbare Rahmen unserer Salons, die grosszügige Architektur eines denkmalgeschützten Hauses aus dem siebzehnten Jahrhundert, mit einer modernen Infrastruktur und Technik ausgestattet, laden Sie ein und sichern den Erfolg Ihrer Konferenzen, Veranstaltungen, Work-shops, Bankette und Feste bis zu 60 Personen.

---

## **UNSERE SEMINARPAUSCHALEN**

Unsere Seminarpauschalen nach Mass, sind für jedes Budget gedacht und schliessen die Leistungen ein, welche ein gutes Meeting ausmachen. Zögern Sie nicht von unseren Top Halbtages -, Tagespauschalen, oder für 24 Stunden mit Übernachtung, Gebrauch zu machen, die Ihnen erlauben einzigartige Versammlungen zu organisieren.

---

## **UNSERE SEMINARRÄUME**

Das BEST WESTERN Hotel de la Rose in Fribourg bietet Ihnen komfortabel ausgestattete Räumlichkeiten. Ein idealer Rahmen für erfolgreiche Tagungen, Konferenzen, Seminare, Generalversammlungen, Familienfeste und Ausstellungen jeder Art.

Ihr Anlass ist ein einzigartiger Event welchen wir für Sie bis in kleinste Detail gerne ausführen.

---

## **PARKING**

Parkplatzkarte für 24 Stunden an der Rezeption zu CHF 10.– erhältlich.

---

## **BEDINGUNGEN**

Der Pauschalpreis bleibt auch bei Nichtinanspruchnahme einer oder mehrerer Leistungen unverändert.

Preisanpassungen sind bei den Gastronomie- sowie bei den Hotelleistungen vorbehalten. Eine Reservationsanfrage oder Offerte ist ohne unsere schriftliche Reservations-bestätigung ungültig.

BEST WESTERN Hôtel de la Rose  
Murtenstrasse 1  
CH-1702 Freiburg - Fribourg, Schweiz  
Tel. +41 (0)26 351 01 01  
Fax +41 (0)26 351 01 00

info@hoteldelarose.ch  
www.hoteldelarose.ch

# SEMINARRÄUME

## Kapazität und Disposition

### DIE CATHÉDRALE

Dieser einzigartige und vielseitige Raum, eignet sich für Anlässe bis zu 60 Personen

- Tagungen, Seminare bis 30 Personen
- Konzert, Theaterbestuhlung bis 60 Personen
- 65 m<sup>2</sup>



### DER SALON BLEU

Ideal für Aperitive, Bankette, Versammlungen, Vorführungen und allgemeine Feste

- Sitzungen und Workshop bis 30 Personen
- Konzert, Theater, Empfang und Bankett bis 60 Personen
- 65 m<sup>2</sup>



### DER SALON ROSE

- Sitzungen und Workshop bis 20 Personen
- Konzert, Theater und Empfang bis 30 Personen
- 30 m<sup>2</sup>



### DIE SENIOR SUITE

- Sitzungen und Workshop bis 10 Personen
- 20 m<sup>2</sup>



### DIE HOTELBAR

- Aperitive und Weindegustationen bis 30 Personen
- 30 m<sup>2</sup>



# SEMINAR

## Halbtagespauschale

---

### SEMINARRAUM

Seminarraum entsprechend der Teilnehmerzahl.  
Die Bestuhlungsform erfolgt nach Ihren Wünschen.

---

### DAUER – ZEIT

Die Infrastruktur steht Ihnen von 08.00 bis 12.00  
oder von 12.00 bis 18.00 Uhr zur Verfügung.

---

### TECHNISCHE HILFSMITTEL

Zur Verfügung stehende Seminartechnik:

- Hellraumprojektor inkl. Leinwand
- Beamer inkl. Leinwand
- Schreibblock und Kugelschreiber
- Flip-Chart mit Papier und Stiften
- Pinwand
- Interner Telefonanschluss für Supportwünsche
- Internet Wireless LAN Verbindung

---

### GETRÄNKE

Mineralwasser, 1 x 5 dl Flasche pro Person.

---

### PAUSE

Eine Pause am Vormittag oder eine Pause am  
Nachmittag. Kaffee, Tee, verschiedene Frucht-  
säfte und Auswahl von Buttergipfel oder Muffins-  
Kuchen, bzw. Gebäck

---

### ESSEN

Ein 3-gängiger Business-Lunch, mittags oder  
abends, in einem in der Nähe des Hotels ste-  
henden Restaurants serviert, oder ein Stehlunch  
Sandwich-Bufferkalt/warm mit Desserts (Preis à la  
carte = CHF 40.-).

Ein Getränk und ein Kaffee pro Person inbegriffen.

---

### PAUSCHALPREIS

Pro Person, in CHF, MwSt. 8% inkl.

weniger als 12 Personen	75.-
bis 19 Personen	70.-
von 20 bis 39 Personen	65.-
von 40 bis 60 Personen	60.-



# SEMINAR

## Tagespauschale

---

### SEMINARRAUM

Seminarraum entsprechend der Teilnehmerzahl. Die Bestuhlungsform erfolgt nach Ihren Wünschen.

---

### DAUER – ZEIT

Die Infrastruktur steht Ihnen von 08.00 bis 18.00 Uhr zur Verfügung.

---

### TECHNISCHE HILFSMITTEL

Zur Verfügung stehende Seminartechnik:

- Beamer inkl. Leinwand
- Hellraumprojektor inkl. Leinwand
- Schreibblock und Kugelschreiber
- Flip-Chart mit Papier und Stiften
- Pinwand
- Interner Telefonanschluss für Supportwünsche
- Internet Wireless LAN Verbindung

---

### GETRÄNKE

Mineralwasser, 2 x 5 dl Flasche pro Person.

---

### PAUSES

Eine Pause vormittags: Kaffee, Tee, verschiedene Fruchtsäfte und Auswahl von Buttergipfel oder Muffins-Kuchen.

Eine Pause nachmittags: Kaffee, Tee, verschiedene Fruchtsäfte, Gebäck, frischer Fruchtsalat und Joghurt.

---

### ESSEN

Ein 3-gängiger Business-Lunch, mittags oder abends, in einem in der Nähe des Hotels stehenden Restaurants serviert, oder ein Stehlunch Sandwich-Buffer kalt/warm mit Desserts (Preis à la carte = CHF 40.-).

Ein Getränk und ein Kaffee pro Person inbegriffen.

---

### PAUSCHALPREIS

Pro Person, in CHF, MwSt. 8% inkl.

weniger als 12 Personen	80.-
bis 19 Personen	75.-
von 20 bis 39 Personen	71.-
von 40 bis 60 Personen	65.-



# SEMINAR

## 24 Stunden Pauschale mit Übernachtung

### ÜBERNACHTUNG

Übernachtung im Doppelzimmer oder im Zimmer mit französischem Bett in Einzelbelegung, Nichtraucherzimmer/Raucherzimmer. Grosses Frühstück vom Buffet, MwSt. und Bedienung inbegriffen.

### SEMINARRAUM

Seminarraum entsprechend der Teilnehmerzahl. Die Bestuhlungsform erfolgt nach Ihren Wünschen.

### DAUER – ZEIT

Die Infrastruktur steht Ihnen von 08.00 bis 18.00 Uhr zur Verfügung.

### TECHNISCHE HILFSMITTEL

Zur Verfügung stehende Seminartechnik:

- Beamer inkl. Leinwand
- Hellraumprojektor inkl. Leinwand
- Schreibblock und Kugelschreiber
- Flip-Chart mit Papier und Stiften
- Pinwand
- Interner Telefonanschluss für Supportwünsche
- Internet Wireless LAN Verbindung

### GETRÄNKE

Mineralwasser, 2 x 5 dl Flasche pro Person.

### PAUSEN

Eine Pause vormittags: Kaffee, Tee, verschiedene Fruchtsäfte und Auswahl aus Buttergipfel oder Muffins-Kuchen.

Eine Pause nachmittags: Kaffee, Tee, verschiedene Fruchtsäfte, Gebäck, frischer Fruchtsalat und Joghurt.

### ESSEN

Ein 3-gängiger Business-Lunch, mittags oder abends, in einem in der Nähe des Hotels stehenden Restaurants serviert, oder ein Stehlunch Sandwich-Buffet kalt/warm mit Desserts (Preis à la carte = CHF 40.-).

Ein Getränk und ein Kaffee pro Person inbegriffen.

### PAUSCHALPREIS

Pro Person, in CHF, MwSt. 8% inkl. Die Aufenthaltstaxe ist im Preis nicht inbegriffen – CHF 2.35 pro Person/Nacht obligatorisch.

weniger als 12 Personen	230.-
bis 19 Personen	220.-
von 20 bis 39 Personen	210.-



# PREISE

## Seminar

### ÜBERNACHTUNG

- Übernachtung im Doppelzimmer oder im Zimmer mit französischem Bett in Einzelbelegung
- Nichtraucherzimmer/Raucherzimmer

Grosses Frühstück vom Buffet, MwSt. und Bedienung inbegriffen.

Preis pro Person/Nacht

160.–

Die Aufenthaltstaxe ist im Preis nicht inbegriffen – CHF 2.35 pro Person/Nacht obligatorisch

### SAELE

Räume	m2	Disposition / Personenanzahl				Preis in CHF	
		Theater	U-E-O	Klasse	Quadrat Block	½ Tag (4 Stunden)	1 Tag (8 Stunden)
DIE CATHÉDRALE	65	65	20-30	20-40	20-30	200.–	300.–
DER SALON BLEU	65	80	40-60	40-60	20-40	200.–	350.–
DER SALON ROSE	30	30	15-20	15-20	12-20	100.–	170.–
DIE SENIOR SUITE	20	15	4-10	6-10	6-10	200.–	300.–

### SEMINARTECHNIK

Preise in CHF

Internet Wireless-LAN Verbindung	Offeriert
ADSL Verbindung im Saal «La Cathédrale»	Offeriert
Schreibblock 10 Blätter und Kugelschreiber	5.–
Wandtafel mit Stiften	20.–
Beamer und Leinwand	60.–
Leinwand	20.–
Flipchart mit 20 Blättern und Filzstiften	25.–
1 Blätterblock für Flipchart	15.–
Hellraumprojektor mit Leinwand	35.–
Tafelwand (Pinwand), pro Stück	35.–
Präsentationskoffer: verschiedene Karton- Papierblätter,	
Leuchtstifte, Pin-Nadeln und Schere	35.–
Plasma-TV (grosser Bildschirm)	90.–
DVD und CD Leser mit TV Monitor	50.–
Rednerpult	25.–

# PREISE

## Seminar

---

### KAFFEEPAUSEN PAUSCHALEN

Preise in CHF

---

#### **Willkommenskaffee**

Kaffee, Espresso, Cappuccino, Schokolade oder Tee,  
Mineralwasser oder Fruchtsaft, Buttergipfeli 8.50

---

#### **Kaffeepause Vormittag**

Kaffee/Tee, mit Buttergipfeli, Muffins oder Kuchen, Fruchtsaft und frischer Fruchtsalat 10.50

---

#### **Kaffeepause Nachmittag**

Kaffee/Tee verschiedene Fruchtsäfte, Gebäck, frischer Fruchtsalat und Yoghurt 12.–

---

#### **Mittagessen oder Abendessen**

Ein 3-gängiger Business-Lunch, in einem in der Nähe  
des Hotels stehenden Restaurants serviert, oder ein Stehlunch Sandwich-Buffer kalt/warm  
mit Desserts. Ein Getränk und ein Kaffee pro Person inbegriffen. 40.–

---

---

### FRÜSTÜCK VOM BUFFET

Preise pro Person in CHF

---

Kaffee, Tee, Ovomaltine und Schokolade  
Fruchtsäfte, frischer Fruchtsalat, diverse Cerealen, Milch, Joghurt,  
diverse Backwaren frisch aus dem Ofen wie: Buttergipfeli, Weissbrot, Schwarzbrot,  
Vollkornbrot, verschiedene Brötchen und Muffins  
Konfiture, Honig und Butter, Eier  
Fleischplatte mit Roh- und gekochtem Schinken, Geflügelschinken, Aufschnitt  
Käseplatte mit regionalem Käse 25.–

---

---

### GETRÄNKE

Gemäss Preisliste.

# PREISE

## A la Carte

---

### KAFFEEPAUSE NACH WAHL

Preise in CHF

Kaffee, Tee, Buttergipfeli und verschiedene Fruchtsäfte, pro Person	8.50
Auswahl an frischen Fruchtsäften Saisonal (nach Saison), 2 dl: Ananas, Blutorange, Orange, Erdbeere, Melonen, Mango, Mandarinen, Kiwi	8.50
Gipfel (Butter oder Vollkorn), pro Stück	1.70
Diverse Muffins, pro Stück	1.70
Berliner, pro Stück	3.50
Diverse Fruchtkuchenschnitten (je nach Saison), pro Stück	3.–
Cremeschnitten oder Schokoladen-Eclairs (Windbeutel mit Creme gefüllt), pro Stück	3.–
Mini-Patisserie, pro Stück	4.–
Yoghurt – Becher, pro Stück	3.–
Hausgemachtes Birchermüsli, pro Portion	3.80
Auswahl an frischen und geschnittenen saisonalen Früchten, pro Portion	6.–
Früchtespiesschen, pro Stück	4.–
Früchtekorb mit Äpfeln, Birnen und Orangen, pro Portion	3.50
Früchtekorb mit saisonalen Früchten, pro Portion	5.–
Früchtekorb mit exotischen und saisonalen Früchten, pro Portion	7.–

---

### SNACKS

Preise in CHF

<b>Auswahl von diversen Mini-Sandwiches</b>	
Käse, Salami, Rauchlachs, Bresaola, Trockenfleisch, Schinken, pro Stück	4.50
<b>Auswahl von diversen Sandwiches</b>	
Käse, Salami, Rauchlachs, Bresaola, Trockenfleisch, Schinken, pro Stück	8.50
<b>Belegte Brote (½ Toast)</b>	
Rauchlachs, Thunfisch, Freiburger Trockenfleisch, Freiburger Rohschinken, Rindstartar, Salami, Spargel, Käse, Tomaten, Roastbeef, Geflügel und noch mehr je nach Wahl, pro Stück	3.80

# PREISE

## Aperitif und Cocktails

---

### PAUSCHALEN VON 60 MINUTEN

Preise in CHF

#### Getränkepauschale

Schweizer Weiss- und Rotwein in 7.5 dl Qualitätsflaschen,  
Orangensaft, Mineralwasser und Bier. Pro Person 18.–

#### Freiburger Aperitifpauschale

Weiss- und Rotwein aus der Murten «Vully-Weinberg» in 7,5 dl Qualitätsflaschen,  
Orangensaft, Mineralwasser und Bier.  
Zu diese Getränken servieren wir Ihnen je zwei Blätterteiggebäcke,  
ein Mini-Schinkengipfeli und ein kleines Käseküchlein. Pro Person 28.50

Dieser Pauschalpreis gilt für 60 Minuten.  
Pro weitere 15 Minuten werden CHF 5.– pro Person zusätzlich verrechnet.

---

### KALTE LECKERBISSEN NACH WAHL

Preise in CHF

<b>Rohkost</b> : Rohe Gemüsesticks mit verschiedenen Saucen. Pro Person	4.–
<b>Freiburger geräuchertes Forellenfilet</b> mit Meerrettich auf Toast (½ Toast), pro Stück	4.–
<b>Freiburger Beinschinken</b> mit Senf auf Toast (½ Toast), pro Stück	4.–
<b>Rindstarter</b> mit Butter auf Toast (½ Toast), pro Stück	4.–
<b>Roastbeef</b> mit Tartarsauce auf Toast (½ Toast), pro Stück	4.50
<b>Mini-Sandwiches</b> Käse, Salami, geräucherter Lachs, Schinken, Bresaola, Trockenfleisch), pro Stück	4.50

---

#### Sandwich Cocktail (32,5 g), 24 Stücke

8 mit geräuchertem Lachs auf Toastbrot  
8 mit Thunfisch, Auberginenkaviar auf Kleietoastbrot und Moon Toastbrot  
8 mit Huhn und marinierten Tomaten auf Malz-Weizen-Vollkornbrot  
Mindestbestellung 24 Stücke zu CHF 4.– 96.–

#### Kanapees der Region (10,5 g), 48 Stücke

6 Toasts mit Schinken und geschmolzenem Emmentaler  
6 Mehrkorntoasts mit Serrano Schinken und Basilikum  
6 Malztoasts mit Lachs und Dill  
6 Blinis mit Lachs  
6 Mehrkorntoasts mit Coppa und Pesto  
6 Mohnblinis mit Räucherlachs  
6 Malztoasts mit Rollschinken und Paprika  
6 Malztoasts mit Tomaten und Mozzarella  
Mindestbestellung 48 Stücke zu CHF. 2.10 100.80

#### Mini Tortillas gefüllt assortiert (13 g), 48 Stücke

12 mit geräuchertem Lachs  
12 mit Tomate und Ziegenkäse  
12 mit geräuchertem Rindfleisch  
12 mit Spinat und Truthahn  
Mindestbestellung 48 Stücke zu CHF. 2.– 96.–

# PREISE

## Aperitif und Cocktails

---

### WARME LECKERBISSEN NACH WAHL

Preise in CHF

Schinkengipfeli, pro Stück	2.50
Käseküchlein mit Spinat oder Natur, pro Stück	2.50
Pizza – Focaccia Primavera, 26 cm Durchmesser, pro Stück	12.–
Frühlingsrolle mit Gemüse gefüllt (20 g), pro Stück	2.50
Hähnchenkeulen (35 g), pro Stück	2.–
Panierte Krevetten (40 g), pro Stück	2.20

---

### Mini Muschel mit Hummerfleisch gratiniert (17,5 g), 24 Stücke

Minimalbestellung 24 Stücke zu CHF 2.80 67.20

---

### Asiatische frittierte Köstlichkeiten (15 g Stück), 20 Stücke

4 mit Ziegenkäse/eingelegten Tomaten und Basilikum

4 mit Jakobsmuscheln, Paprika und Safran

4 mit Lachs, Lauch und Dill

4 mit Huhn Tandoori

4 mit Auberginen, Fetakäse und Oliven

Minimalbestellung 20 Stücke zu CHF. 2.20 44.–

# PREISE

## Pauschal Preise für Cocktails

Unsere Vorschläge sind ab 20 Personen gültig. Diese Cocktailvorschläge ersetzen keine volle Mahlzeit.

### COCKTAIL GRENETTE

Preise pro Person in CHF

Auswahl von total 10 Stück pro Person 35.–

#### Belegte Brote

Geräucherter Lachs, Roastbeef,  
Gruyère, Freiburger Trockenfleisch

#### Delikatessen

Panierte Krevetten  
Kleine Frühlingsrollen

#### Mini-Spiesschen

Rindfleischbällchen, Geflügel, Lachs,  
Scampi, Mozzarellakugeln und Tomaten

#### Rohkost

Rohe Gemüsesticks  
Knoblauch-, Curry- und Cocktailsauce

#### Dessert

Eisschnitte oder Früchtekuchen

### COCKTAIL SARINE

Preise pro Person in CHF

Auswahl von total 10 Stück pro Person 39.–

#### Kalt

Geräuchertes freiburger Forellenfilet  
Roastbeef, freiburger Käseauswahl  
Lachskaviar auf Toast  
Belegte Brote mit Trockenfleisch, Rindstartar,  
Schinken, Salami oder/und Thunfisch

#### Warm

Pizza «Primavera»  
Gemüsespiesschen mit Olivenöl  
Kleine Kalbsbratwürstchen vom Grill  
Rindfleischbällchen, Hähnchenstäbchen  
Frühlingsrollen, Schinkelgipfeli

#### Dessert

Auswahl an Kuchen

### COCKTAIL GOTTERON

Preise pro Person in CHF

Auswahl von total 12 Stück pro Person 48.–

#### Kalt

Parmaschinken mit Melone  
Rindstartar aut Toast  
Geräucherte Lachsröllchen mit Meerrettich  
Blätterteigpastetchen mit Thunfisch  
Spiesschen mit Tomaten und  
getrocknetem Gemüse  
Freiburger Beinschinken auf Roggenbrot  
Gruyère-Stäbchen, Geräucherte Entenbrust,  
verschiedene Sushi

#### Warm

Gemüsecremesuppe (je nach Saison)  
Lachsspiesschen mit Dill  
Krevettenspiesschen  
Spiess mit Rindfleischbällchen  
Pouletspiesschen  
Blätterteigpastetchen mit Champignons  
Gemüsespiesschen mit Olivenöl

#### Dessert

Früchtespiesschen und Mini-Pâtisserie

### COCKTAIL MOLESON

Preise pro Person in CHF

Auswahl von total 12 Stück pro Person 59.–

#### Kalt

Parmaschinken mit Melone  
Geräuchertes freiburger Forellenfilet  
Lachskaviar auf Toast, Lachstartar mit Dill  
Krevetten mit Knoblauch  
Blätterteigpastetchen mit Thunfisch  
Hüttenkäse mit Schnittlauch  
Spiess mit Tomaten und Mozzarella  
Spiess mit Tomaten und getrocknetem Gemüse,  
Austernpilze mit Olivenöl vom Grill

#### Warm

Gemüsecremesuppe (je nach Saison)  
Seezungenröllchen an Weissweinsauce  
Lachs mit Dill, frittierte Felchenfilets  
Hühnerbrust an Currysauce  
Rindfleischrouladen an Tomatensauce  
Rindfleischbällchen, panierte Champignons  
Gemüsespiesschen mit Olivenöl  
Beinschinken im Brotteig auf Kohlgemüse

#### Dessert

Eisschnitte, Fruchttörtchen,  
Frischer Fruchtsalat, Mini-Pâtisserie

# Allgemeine Geschäftsbedingungen

## **Angebot – Offerte – Verfallfrist**

Es wird eine Verfallfrist von 15 bis 30 Tagen, je nach Hotelverfügbarkeit, auf jede Offerte gewährt. Ohne Gegenbericht nach der Verfallfrist, hat die Offerte keine Gültigkeit mehr.

Alle im Angebot aufgeführten Mengenangaben können bis einen Monat vor Ankunft mehr oder weniger um 10% geändert werden. Bei einer grosseren oder kleineren Teilnehmerzahl als offeriert, wird der Seminar-Pauschalpreis angepasst.

## **Auftragsbestätigung und Teilnehmeranzahl**

Die bestätigte Personenzahl kann bis 7 Tage vor Ankunft um mehr oder weniger 10% geändert werden. Nach dieser Frist, behalten wir uns vor, den Pauschalpreis anzupassen. Ohne Änderungen der bis 7 Tage vor Ankunft bestellten Personenzahl und/oder der Leistungen, werden die bestätigte Personenzahl oder Menge der bestellten Leistungen in Rechnung gestellt.

Im Falle einer oder mehrerer ungenutzten Leistungen, bleibt der Pauschalpreis unverändert. Die genaue Anzahl der Teilnehmer muss 48 Stunden vor Beginn der Veranstaltung bestätigt werden. Wird die angegebene Teilnehmerzahl unterschritten, wird die Anzahl der vorher bestätigten Teilnehmer verrechnet; wird die angegebene Teilnehmerzahl überschritten, wird die Anzahl der anwesenden Teilnehmer verrechnet.

Damit wir Ihren Anlass optimal organisieren können, bitten wir Sie, uns Ihre Menüwahl oder benötigte Dienstleistungen mindestens 20 Tage im Voraus bekannt zu geben.

## **Vertrag**

Für die Bestellung unserer Dienstleistungen ist eine schriftliche Reservationsbestätigung notwendig. Bei Erhalt einer vom Organisator und Hotel unterzeichneten Bestätigung, (E-Mail wird anerkannt), ist der Vertrag gültig.

## **Zimmer**

Eine vollständige Namensliste der Teilnehmer muss bis spätestens 10 Tage vor Ankunft bei uns im Hotel eingegangen sein. Die Zimmer stehen Ihnen ab 14.00 Uhr zur Verfügung und müssen bis spätestens 11.00 Uhr geräumt werden.

## **Seminarverantwortliche – Organisator**

Der/die Seminarverantwortliche hat sich vor Betreten des Konferenzraumes an der Rezeption anzumelden. Er hat ebenso die Rezeption über seine Abreise zu informieren.

## **Sachschäden – Diebstähle**

Das BEST WESTERN Hotel de la Rose lehnt jegliche Verantwortung und Haftung im Fall von Diebstahl

oder Sachschaden ab. Der Vertragspartner bürgt für Sachschäden, welche durch seine Gäste entstanden sind. Der Auftragsnehmer ist nur verantwortlich, wenn er innerhalb von 24 Stunden benachrichtigt wird.

## **Bezahlung**

Alle nicht bezahlten Extras werden automatisch dem Vertragspartner verrechnet. Alle bestellten Dienstleistungen werden dem Organisator in Rechnung gestellt. Jegliche Rechnungen sind innerhalb von 30 Tagen zu bezahlen.

## **Personalkosten, Servicezeiten**

Als ordentliche Servicezeiten in unserem Restaurationsbetrieb gelten: Montag bis Sonntag: 8.00 bis 22.00 Uhr. Servicezeiten, die nicht in diese Zeitspanne fallen, gelten als Überzeit. Das BEST WESTERN Hotel de la Rose behält sich ohne anders lautende Absprachen vor, die Serviceleistungen nach der offiziellen Schließungszeit als Überzeit zum jeweiligen Stundenansatz pro Mitarbeiter zusätzlich zu berechnen. Mitarbeiter Küche/Service: CHF 45.– pro Stunde, Chef de Service/Bankettleiter: CHF 70.– pro Stunde.

## **Stornobedingungen/Gebühren**

Die Annullierung der Reservierung von Konferenzräumen, Seminaren, Banketten, sowie Zimmern muss schriftlich per Fax oder per E-Mail mitgeteilt werden (Kontakt siehe Seite 2).

Bei vollständiger Stornierung der Saalreservierung ist das BEST WESTERN Hôtel de la Rose berechtigt, die folgenden Gebühren einzufordern:

0%	Stornierung 40 Tage	vorAnlass/Ankunft
20%	Stornierung 39 bis 30 Tage	vorAnlass/Ankunft
60%	Stornierung 29 bis 15 Tage	vorAnlass/Ankunft
80%	Stornierung 14 bis 4 Tage	vorAnlass/Ankunft
100%	Stornierung weniger als 4 Tage	vorAnlass/Ankunft

Die Reservation ist am Anreisetag bis 15.00 Uhr garantiert. Bei Ankunft nach 15.00h benötigen wir eine Neue schriftliche Rückbestätigung oder Ihre Kreditkartenangaben als Reservationsgarantie. Ohne eine Garantie wird die Reservation um 15.00 Uhr automatisch storniert. Bis 15.00 Uhr des vorgesehenen Anreisetages kann eine Reservierung ohne Kostenfolge annulliert werden. Nach 15.00 Uhr wird für jedes gebuchte Zimmer eine Nacht gemäss Bestätigungspreis verrechnet. Vorzeitige Abreisen werden mit einer (1) Nacht verrechnet. Für nicht Erschlossene (No-show) wird 100% für die ganze Dauer der Buchung in Rechnung gestellt.

## **Preisen/Tarife**

Wir behalten uns das Recht vor, die Zimmerpreise, sowie die Preise der Restauration und Getränke anzupassen.