

FRAU GEROLDS WINTERSTUBE

EXKLUSIV

(111- 240 PERSONEN)



Frau Gerold lädt ein zu einem gemütlichen Abend in einem liebevoll geschmückten Holz Pavillon mit stimmungsvollem Cheminée.
Die Winterstube verwöhnt mit leckerem Fondue, alternativen Wintergerichten, einer passenden Weinkarte und erlesenen Digestifs.

Ideal für einen Firmenanlass oder Ähnliches, um das Jahr gemeinsam ausklingen zu lassen und einen Abend zusammen, ganz unter euch geniessen zu können. Die Winterstube bietet Platz für 220 bis 240 Personen, je nachdem ob noch ein Unterhaltungsprogramm geplant ist oder nicht.

Kontaktiere uns auf info@fraugerold.ch und wir beraten Dich gerne persönlich und individuell.
Wir freuen uns auf Euch.

***Die exklusive Nutzung beschränkt sich auf die Winterstube und den Apéro Bereich. Im Aussen- sowie Toilettenbereich wird der öffentliche Betrieb auch während eines exklusiven Anlasses fortgesetzt. In diesen Bereichen werden sich auch andere Gäste aufhalten. Die exklusiven Räume und Orte werden von dem öffentlichen Betrieb klar abgetrennt.**



OFFERTE

FIRMA MUSTERFIRMA

TAG& DATUM ANLASS FREITAG, 10. JANUAR 2025

ZEIT 18:00-24.00 UHR

PERSONENANZAHL 200 PERSONEN

KONTAKT MUSTER, MUSTERMENSCH

MOBILE 078 971 67 64

E-MAIL INFO@FRAUGEROLD.CH

DATUM OFFERTE FREITAG, 2. AUGUST 2024

RECHNUNGSADRESSE FRAU GEROLDS GARTEN AG
GEROLDSTRASSE 23A
8005 ZÜRICH



STEHAPÉRO IM AUSSENBEREICH

Es besteht die Möglichkeit, den Apéro in unserem Aussenbereich zu geniessen. Der Apéro wird in verschiedenen Bereichen stehend und in Selbstbedienung serviert.

	CHF pro Portion	Anzahl	Total	
Apéro-Plättli (für/ ab 2 Personen) <i>Wurst, Schinken, Salami (Schwein/CH, 300gr.), Brot und Essiggurken</i>	32.5	50	1625.00	
Hausgemachtes Popcorn (für/ ab 20 Personen, süss und salzig)	75	20	1500.00	
Nachos "Maria Dolores" mit Salsa Verde & Rocha	12	20	240.00	
Roter Glühwein	100cl	29.5	27	796.50
Giselle Chaud (Weisser Glühwein)	100cl	29.5	14	413.00
Punsch (Orange oder Apfel - Alkoholfrei)	100cl	18	0	0.00
"Mondieu Mondieu" (CH) <i>Riesling-Sylvaner, Chasselas, Viognier / Cave de Genève</i>	75cl	56	0	0.00
Assamblage Rouge "Bleu de Bleu" VdP (CH) <i>Gamay, Gamaret / Cave de Genève</i>	75cl	56	0	0.00
Prosecco Extra Dry "NUDO" DOC (IT) <i>Glera / Colli del Soligo</i>	75cl	59	0	0.00
Hürlimann Lager (CH)	33cl	6.7	0	0.00
I 664 Blanc (FR)	33cl	7.6	0	0.00
Brooklyn Stonewall Inn IPA (US)	33cl	7.8	0	0.00
Brooklyn Special Effects (Alc. 0.4%) (US)	33cl	8	0	0.00
Mineral (mit/ohne)	150cl	12	0	0.00
Softgetränke (Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite)	150cl	15	0	0.00

Weitere Getränke auf Anfrage möglich.

Sollte ein Wein nicht mehr verfügbar sein, wird er durch ein in Stilrichtung und Qualität vergleichbares Produkt ersetzt.

Total Apéro approx.				4574.50
Total Apéro pro Person approx.				22.85



WILLKOMMEN IN DER WINTERSTUBE

VORSPEISEN

	CHF pro Portion	Anzahl	Total
Apfel-Perterliwurzelsuppe (v)	11.5	200	2300.00
Wintersalat mit Trauben, Baumnüsse, getrockneten Feigen	12	0	0.00
Apéro-Plättli (für 2 Personen)	32.5	0	0.00
<i>Wurst, Schinken, Salami (Schwein/CH, 300gr.), Brot, Butter und Essiggurken</i>			

IM FONDUEHIMMEL (300GR./P, AB 2 PERSONEN)

Thomas Forrer mit seinem Käsehandel «Reiferei» ist unser Partner beim Thema Käse.

Wir schätzen die hochwertige Qualität der verschiedenen Fondues.

Im Gegensatz zu anderen Fondueproduzenten, verarbeitet die «Reiferei» ausschliesslich ganze Laibe hochwertiger Käsesorten. Hier in unserer Stube verfeinern wir diesen Käse mit viel Erfahrung und Liebe, um euch das schönste Fondue-Erlebnis zu bieten.

	CHF pro Portion	Anzahl	Total
Moitié-Moitié	29.5	100	2950.00
<i>DER Schweizer Klassiker mit 50% Vacherin Fribourgeois AOP und 50% feinstem Gruyère</i>			
Trüffel	38.5	0	0.00
<i>mit bestem Bergkäse und viel Sommertrüffel</i>			
Chili	31.5	100	3150.00
<i>nach ihren Wünschen mild, medium oder feurig scharf</i>			
Veganes Fondue	31	0	0.00
<i>Pflanzliches Fondue von «New Roots» (fermentierte Bio Cashewkerne)</i>			

Zu allen Fondues servieren wir knuspriges Hausbrot à discrétion

Beilagen

Gemischtes Essiggemüse - Hausrezept (v)	6.9	67	462.30
Pommes (v)	7.5	67	502.50
Gschwellti (v)	6.9	50	345.00
Früchte (v)	7	34	238.00
Balsamico-Champignons (v)	7	34	238.00
Rostbratwurst	7	34	238.00

ALTERNATIVE GERICHTE

Bratwurst mit Kartoffel-Karottenstampf und Zwiebelsauce <i>mit Kartoffelstampf - selbstverständlich mit "Seeli" serviert</i>	33.5	0	0.00
Gnocchi-Gemüsepfanne mit Creme fraiche <i>Kartoffelgnocchi mit winterlichem Gemüse</i>	27	0	0.00

KINDERMENÜ

Pasta mit Tomatensauce <i>Magronen mit hausgemachter Tomatensauce</i>	13.5	0	0.00
Pouletknusperli mit Pommes	14.5	0	0.00

DESSERT

Zitronensorbet <u>OHNE</u> Schuss Vodka (v)	9.5	50	475.00
Zitronensorbet <u>MIT</u> Schuss Vodka (v)	13.5	80	1080.00
Bread and Butter Pudding mit Vanillesauce	14.5	0	0.00

Total Dinner approx.			11978.80
Total Dinner pro Person approx.			59.90

GETRÄNKE

	CHF pro Flasche/Port.	Anzahl	Total
Softgetränke in Flaschen			
Mineralwasser mit/ohne	100cl 9.5	100	950.00
ZH2O (Hahnenwasser in Karaffen / Drink&Donate)	100cl 6	0	0.00
Chaya Bio-Eistee	33cl 6.3	0	0.00
Sunbird Passion & Fire / Lime & Ginger	27.5cl 6.3	0	0.00
Lurisia Chinotto	27.5cl 6.3	0	0.00
Softgetränke im Offenausschank			
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite	30cl 4.8	0	0.00
Bitter Lemon, Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale	30cl 5	0	0.00
Säfte: Apfel, Orange, Cranberry	30cl 5	0	0.00
Bier / Cider in Flaschen			
Hürlimann Lager (CH)	33cl 6.7	20	134.00
I 664 Blanc (FR)	33cl 7.6	0	0.00
Brooklyn Stonewall Inn IPA (US)	33cl 7.8	0	0.00
Astra Kiezmische Panaché (DE)	33cl 7.3	0	0.00
Guinness Hop House 13 (IR)	33cl 8.2	0	0.00
Grimbergen Ambrée (BE)	25 6.5	0	0.00
Brooklyn Special Effects (Alc. 0.4%) (US)	33cl 8	0	0.00
Möhl Apple Cider Straight	33cl 7.5	0	0.00
Glühwein			
Roter Glühwein	20cl 7.5	0	0.00
Giselle Chaud (Weisser Glühwein)	20cl 7.5	0	0.00
Obstbrände			
Kirsch Willisauer (Alc. 37.5%)	2cl 5	0	0.00
Etter Kirsch - Ideal für 6-10 Personen (Alc. 41%)	35cl 68	17	1156.00
Etter Vielle Kirsch/Poire/Quitte/Prune Barrique (Alc. 40% - 42%)	70cl 134	0	0.00
Kaffee/Tee			
Kaffee/Espresso	4.5	133	598.50
Doppio Espresso	5.5	0	0.00
Tee Kanne	12	0	0.00



Schaumweine

Prosecco Extra Dry "NUDO" DOC (IT) <i>Glera / Colli del Soligo</i>	75cl	59	0	0.00
Vin Mousseux "Väterchen Frost" VdP (CH) <i>Pinot Noir / Herter Wein</i>	75cl	69	0	0.00
Champagne Brut Réserve (FR) <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pino Meunier / Philippe Gonet</i>	75cl	84	0	0.00
Prickelnd Cuvée blanc N°1 Alkoholfrei (DE) <i>Silvaner, Weissburgunder / Kolonne Null</i>	75cl	59	0	0.00

Weissweine

"Mondieu Mondieu" (CH) <i>Riesling-Sylvaner, Chasselas, Viognier / Cave de Genève</i>	75cl	56	33	1848.00
Heida AOC (CH) <i>Heida / Domaine Jean-René Germanier</i>	75cl	62	0	0.00
Petite Arvine AOC (CH) <i>Petite Arvine / Domaine Jean-René Germanier</i>	75cl	69	0	0.00
Riesling (DE) <i>Riesling / Van Volxem</i>	75cl	57	0	0.00
Sancerre Blanc AOC BIO (FR) <i>Sauvignon Blanc / J. de Villebois</i>	75cl	78	0	0.00
Mâcon Villages Chardonnay AOC (FR) <i>Chardonnay / Vuillemez Père & Fils</i>	75cl	65	0	0.00
Laghe Arneis DOC (IT) <i>Arneis / Fontanabianca</i>	75cl	56	0	0.00

Rotweine

Assamblage Rouge "Bleu de Bleu" VdP (CH) <i>Gamay, Gamaret / Cave de Genève</i>	75cl	56	10	560.00
Valpolicella Ripasso DOP (IT) <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Merlot, Molinara / Guerrieri Rizzardi</i>	75cl	60	0	0.00
Lindes Vinedos de San Vicente DOCA (ES) <i>Tempranillo, Garnacha Negra / Remelluri</i>	75cl	62	0	0.00
Chateauneuf-du-Pape AOC (FR) <i>Grenache / Clos St. Antonin</i>	75cl	98	0	0.00
Pinot Noir Grimbart AOC (CH) <i>Pinot Noir / HerterWein</i>	75cl	76	0	0.00

Sollte ein Wein nicht mehr verfügbar sein, wird er durch ein in Stilrichtung und Qualität vergleichbares Produkt ersetzt.

Total Getränke approx.				5246.50
Total Getränke pro Person approx.				26.25

PERSONAL & INFRASTRUKTUR

Exklusive Miete Apérobereich	1'000.00	1	1000.00
Exklusive Miete Winterstube	5'500.00	1	5500.00
Organisationsaufwand (4 h)	500.00	1	500.00
Organisation Zusatzaufwand (CHF 90.- / Stunde)	90.00	0	0.00
Verlängerung der Öffnungszeiten pro Stunde (max. bis 02.00 Uhr)	600.00	0	0.00
Admin Mitarbeitende	90.00	0	0.00
Technische Mitarbeitende / Unterhalt	90.00	0	0.00
Sicherheitsfachleute (2 Personen)	90.00	14	1260.00

zwingend über die gesamte Veranstaltungsdauer (+30 Minuten vor und Nach Event), mind. 4h

ZUSATZPAKETE

Paket Mikrofon	150.00	0	0.00
Paket Party inkl. PA, DJ-Equipment, Licht, Nebelmaschine & Bar (ohne DJ)	3'500.00	0	0.00
Paket Beamer inkl. Leinwand	1'200.00	0	0.00

SONSTIGE AUFWÄNDE

Aufwand 1	0.00	0	0.00
Aufwand 2	0.00	0	0.00
Aufwand 3	0.00	0	0.00

Total Personal & Infrastruktur approx.			8260.00
Total Personal & Infrastruktur pro Person approx.			41.30

ZUSAMMENFASSUNG

Total Apéro approx.	4574.50
Total Dinner approx.	11978.80
Total Getränke approx.	5246.50
Total Dinner & Getränke approx.	17225.30
Zwischentotal pro Person	86.13
Total Personal & Infrastruktur	8260.00
Differenz zur Mindestkonsumation	0.00
Total approx.	25485.30
Total pro Person approx.	127.43

Auf Grund der Offertensumme, wird eine Vorkassensrechnung in Höhe von 50% des offerierten Betrages in Rechnung gestellt. Die Rechnungsstellung erfolgt unmittelbar nach Unterzeichnung der Offerte.



ZUSAMMENFASSUNG

Total Apéro approx.	4574.50
Total Dinner approx.	11978.80
Total Getränke approx.	5240.50
Total Dinner & Getränke approx.	17219.30
<hr/>	
Zwischentotal pro Person	86.10
Total Personal & Infrastruktur	8260.00
Differenz zur Mindestkonsumation	0.00
Total approx.	25479.30
<hr/>	
Total pro Person approx.	127.40

Auf Grund der Offertensumme, wird eine Vorkassenzahlung in Höhe von 50% des offerierten Betrages in Rechnung gestellt. Die Rechnungsstellung erfolgt unmittelbar nach Unterzeichnung der Offerte.

ALLERGENE

Apéro & Vorspeisen

Apéro-Plättli (für/ ab 2 Personen)	AGLMO
Hausgemachtes Popcorn (für/ ab 10 Personen, süss und salzig)	Keine Allergene
Nachos "Maria Dolores" mit Salsa Verde & Rocha	Keine Allergene
Maroni	Folgt
Kürbissuppe mit Kokosmilch und Zitronengrass (v)	FO
Wintersalat mit Trauben, Baumnüsse, getrockneten Feigen	EHLMO
Apfel-Perterliwurzelsuppe (v)	FLO

Hauptspeisen & Beilagen

Moitié-Moitié	GO
Trüffel	GO
Kräuter	GLO
Veganes Fondue	HLO
Chili	GLO
Züri Geschnetzeltes mit Butterspätzli und Broccoli	ACGLO
Winterlicher Linseneintopf (v)	FLO
Bratwurst mit Kartoffel-Karottenstampf und Zwiebelsauce	GLO
Gnocchi-Gemüsepfanne mit Creme fraiche	ACFGLO
Gemischtes Essiggemüse - Hausrezept (v)	LMO
Gschwellti (v)	Keine Allergene
Pommes (v)	A
Früchte (v)	Keine Allergene
Balsamico-Champignons (v)	O
Rostbratwurst	GL
Pasta mit Tomatensauce	ALMO
Pouletknusperli mit Pommes	ACG

Dessert

Zitronensorbet (v)	Keine Allergene
Schokoküchlein mit Vanilleglacé	ACGH
Bread and butter pudding mit Vanillesauce	ACGHO

Legende

A Glutenhaltiges Getreide	L Sellerie
B Krebstiere	M Senf
C Eier	N Sesam
D Fisch	O Schwefeldioxid & Sulfite
E Erdnüsse	P Lupinen
F Sojabohnen	R Weichtiere
G Milch (Laktose)	
H Schalenfrüchte (Nüsse)	(v) Vegan

Auszug / Ergänzung der Allgemeinen Geschäftsbedingungen

Gültigkeit

Die Offerte ist 21 Tage ab dem Erstellungsdatum gültig.

Mindestkonsumation

Die Mindestkonsumation beträgt CHF 95.- pro Person, bzw. jedoch mindestens CHF 17'200.-. Wird dieser Betrag nicht mit Speisen & Getränken erreicht, fällt die Differenz als Lokationsmiete an. Personal-, Infrastruktur- und Administrationsaufwand sowie Leistungen von Drittanbietern sind kein Bestandteil der Mindestkonsumation. Im Falle einer Differenz zum Mindestkonsum, besteht kein Anspruch auf Waren oder Dienstleistungen im Umfang der Differenz.

Definitive Personenzahl / Änderungen / Menüwahl

Der Kunde hat der Frau Gerolds Garten AG die endgültige Teilnehmerzahl (Garantiezahl) möglichst frühzeitig mitzuteilen. Die Auswahl der Speisen und Getränke muss bis spätestens 30 Tage vor Anlass schriftlich definiert werden. Bis 21 Tage vor dem Anlass kann die Personenzahl gegenüber der unterzeichneten Offerte um maximal 15% reduziert (maximale Reduktion bei Exklusivreservierungen bis 181 Personen) oder aufgestockt werden. Aufgrund der begrenzten Sitzplätze ist es nicht möglich mehr als 240 Sitzplätze zu generieren. Falls ein Unterhaltungsprogramm geplant ist, beschränkt sich die maximale Kapazität auf 220 Personen. Eine Aufstockung muss schriftlich durch die Frau Gerolds Garten AG bestätigt werden. Nach Ablauf der genannten Fristen sind keine Anpassungen mehr möglich und es wird die vereinbarte Personenzahl / Anzahl Speisen in Rechnung gestellt. Jegliche Änderungen oder Anpassungen müssen schriftlich mitgeteilt werden.

Ab 20 Tage vor dem Anlass sind keine Änderungen des Angebots und der Personenzahl mehr möglich. Es wird die zuletzt gemeldete Personenzahl für die Verrechnung verwendet. Sollten mehr Personen als gemeldet am Anlass teilnehmen, so wird diese Personenzahl für die Rechnungsstellung geltend gemacht. Dies, sofern eine Bewirtung der zusätzlichen Personen möglich ist.

Nach erfolgter Unterzeichnung der Offerte können folgende Punkte nicht mehr angepasst werden und gelten (sofern nicht aufgestockt) als definitiv:

- Miete (für die Exklusive Nutzung der Winterstube und/ oder des Apéro-Bereiches)
- Organisationsaufwand (mind. Aufwand CHF 500.00)
- Aufwände für Drittanbieter
- Personalaufwände

Die Frau Gerolds Garten AG behält sich vor, eine frühzeitigere Definition des Angebots und der Personenzahl individuell und auf schriftlichem Weg mit dem Kunden zu definieren.

Personalkosten

- Alle nicht separat aufgeführten Personalkosten sind im Miet- und Menüpreis inkludiert
- Technische Mitarbeitende (Inhouse): CHF 90.- pro Stunde und Person (für spezielle Installationen oder Logistik)
- Für exklusive Veranstaltungen sind 2 Sicherheitsmitarbeitende (CHF 90.- pro Person und Stunde) zwingend über die gesamte Veranstaltungsdauer (+30 Minuten vor und nach Event) zu buchen. Dabei ist die Mindesteinsatzdauer von 4h zu berücksichtigen.
- Administrationsmitarbeitende: Grundpauschale CHF 500.- (inkl. 4h Dienstleistung). Jede weitere Stunde wird mit CHF 90.- in Rechnung gestellt.

Öffnungszeiten, Verlängerung & Nachtruhe

Es gelten die Öffnungszeiten gemäss Website. Eine Verlängerung dieser Zeiten ist nach Absprache und infolge zusätzlicher Kosten möglich. Eine Hinausschiebung / Abweichung der Öffnungszeiten wird mit CHF 600.00 pro Stunde verrechnet. Eine Verlängerung bis nach Mitternacht ist bis maximal 02.00 Uhr möglich und zählt nur für die Winterstube (Innenbereich).

Im Aussenbereich muss der Veranstalter nach 22.00 Uhr für Ruhe sorgen (Nachtruhe).

An den folgenden Tagen bleibt der ganze Garten inkl. Winterstube geschlossen:

24.12.2024 - 26.12.2024

01.01.2025 - 02.01.2025

Zusätzliche Tage, an denen keine Reservationen möglich sind, sind auf der Homepage ersichtlich (www.fraugerold.ch).

Technische Installationen

In der Winterstube sind 4 Lautsprecher zur Darbietung von Hintergrundmusik installiert. Bei einer exklusiven Miete kann eine eigene Spotify Playlist mitgebracht werden. Eine Ansprache mit einem Mikrofon ist über unsere Anlage mit Aufpreis möglich. Weitere Installationen (weitere Boxen, DJ-Pult, Licht etc.) sind in Absprache und gegen Aufpreis möglich. Im Aussenbereich sind keine Lautsprecher- oder Verstärkeranlagen erlaubt.

Infrastruktur / Dekoration

Jegliche Abänderungen oder Kundenwünsche sind vorgängig in schriftlicher Form abzuklären und durch die Frau Gerolds Garten AG zu bewilligen. Je nach Aufwand oder Abänderungswunsch entstehen zusätzliche Aufwände, welche vollumfänglich durch den Kunden zu tragen sind. Die Frau Gerolds Garten AG behält sich vor, Abänderungen oder Kundenwünsche abzulehnen, wenn sie nicht mit dem Betriebskonzept der Frau Gerolds Garten AG zu vereinbaren sind. Die Frau Gerolds Garten AG muss dazu keine Begründung abgeben. Es gelten in jedem Fall die feuerpolizeilichen Vorgaben sowie Brandschutzbestimmungen.

Bestuhlung

In der Regel werden die Tische für 10 bis 13 Personen gedeckt. Es handelt sich um Festtischgarnituren mit Bänken. Stühle können aus Platzgründen nicht zur Verfügung gestellt werden. Die Zuordnung der Tische erfolgt durch das Frau Gerolds Winterstuben Team, gemäss Anzahl Personen wie auch Unterhaltungsprogramm. Ein anderes Tisch Setup ist nicht möglich.

Parkplätze und Anreise

Die Frau Gerolds Garten AG verfügt nicht über eigene Parkplätze. Das nächste Parkhaus befindet sich 5 Gehminuten entfernt: www.parkhauspfungstweid.ch. Empfohlen wird die Anreise per Zug, Bus Nr. 72, 33 und 83 (Bahnhof Hardbrücke) oder per Tram Nr. 8 und 4 (Haltestelle Schiffbau).

Zahlungskonditionen

Sofern nichts anderes schriftlich vereinbart wurde, ist die Konsumation vor Ort mit allen gängigen Kredit- und Debitkarten zu begleichen. Die Frau Gerolds Garten AG akzeptiert kein Bargeld oder Kryptowährungen.

Bei einem offerierten Betrag über CHF 20'000.- wird 50% des Gesamtbetrages als Vorkasse in Rechnung gestellt. Diese muss bis spätestens am Anlasstag 12.00 Uhr bei der Frau Gerolds Garten AG eingegangen sein, ansonsten ist es der Frau Gerolds Garten AG vorbehalten, die Reservation / den Anlass ersatzlos zu stornieren. In diesem Falle bleiben die finanziellen Verpflichtungen des Kunden gemäss Annullierungsbedingungen bestehen und es entstehen keinerlei Haftungsansprüche auf Seiten des Kunden.

Eine Rechnungsstellung ist nur an Firmen mit Firmensitz in der Schweiz möglich. Für Privatpersonen oder Firmen mit ausländischem Firmensitz, ist eine Rechnungsstellung nicht möglich. Die Frau Gerolds Garten AG registriert sich generell in keinem Kundenportal. Es gelten in allen Situationen unsere AGB. Wurde eine Bezahlung per Rechnung vereinbart, gilt eine Zahlungsfrist von 14 Tagen nach Erhalt der Rechnung.

Hinweis zu den Preisen / aktuelle Marktsituation

Aufgrund der aktuellen Marktsituation und der stetig steigenden Marktpreise, weisen wir freundlich darauf hin, dass sich die Frau Gerolds Garten AG eine Preisanpassung jederzeit vorbehält. Allfällige Preisanpassungen werden bis spätestens 2 Wochen vor Anlass, schriftlich kommuniziert und sind bindend. Durch die Preisanpassungen (welche immer im Verhältnis und begründet sein müssen) entstehen keine andersgeltenden Annullierungsbedingungen. Es gelten die aufgeführten Annullierungs- und Änderungsbedingungen.

Annullierungsbedingungen bei Exklusivreservationen

Absage einer Reservation muss der Frau Gerolds Garten AG möglichst frühzeitig und schriftlich mitgeteilt werden. Die nachfolgenden Annullierungsbedingungen gelten sowohl für die Annullierung von Buchungen als auch bei unabgemeldetem Nichterscheinen (No-Show).

Bei Reservationen, die bis zum 30. Tag vor dem Anlasstag storniert werden, kann 100% des geleisteten Beratungs- und Projektkoordinationsaufwandes (in der Offerte definiert, mind. CHF 500.00) in Rechnung gestellt werden. Danach gelten folgende Annullierungsbedingungen:

Ab dem 29. bis 21. Tag vor dem Anlasstag:

Verrechnung von 50% der, in der Offerte definierten Gesamtsumme mit Konsumation inkl. kalkuliertem Getränkeumsatz (mit der zuletzt gemeldeten Personenzahl) bzw. mindestens der Mindestkonsumation, wenn der offerierte Betrag diese unterschreitet.

Vom 20. bis 11. Tag vor dem Anlasstag:

Verrechnung von 75% der, in der Offerte definierten Gesamtsumme mit Konsumation inkl. kalkuliertem Getränkeumsatz (mit der zuletzt gemeldeten Personenzahl) bzw. mindestens der Mindestkonsumation, wenn der offerierte Betrag diese unterschreitet.

Vom 10. bis 0. Tage vor dem Anlasstag:

Verrechnung von 100% der, in der Offerte definierten Gesamtsumme mit Konsumation inkl. kalkuliertem Getränkeumsatz (mit der zuletzt gemeldeten Personenzahl) bzw. mindestens der Mindestkonsumation, wenn der offerierte Betrag diese unterschreitet.

Für sämtliche Annullierungen gilt zudem, dass im Voraus erbrachte Leistungen der Frau Gerolds Garten AG und ihren Partnern in jedem Fall vollumfänglich und fristgerecht zu begleichen sind.

Es ist der Frau Gerolds Garten AG vorbehalten, Annullierungen aufgrund von behördlichen Bestimmungen oder ausserordentlichen Begebenheiten nach eigenem Ermessen oder nach Vorgabe der Behörden vorzunehmen, ohne weitere Ansprüche gegenüber dem Kunden. Es entsteht in diesem Falle kein Haftungsanspruch gegenüber der Frau Gerolds Garten AG.

Die vollständige [AGB](#) wie auch die [Datenschutzerklärung](#) der Frau Gerolds Garten AG ist auf der Webpage www.fraugerold.ch ersichtlich.

Ort/Datum: _____

Unterschrift: _____

Kontakt: Frau Gerolds Garten

+41 78 971 67 64

info@fraugerold.ch