

FRAU GEROLDS WINTERSTUBE

EXKLUSIV

(131- 240 PERSONEN)

Angebot gültig vom 14.10.2023 – 31.12.2023



Gemütlicher Holz Pavillon mit liebevoller Dekoration und stimmungsvollem Cheminée.
So lädt Frau Gerold diesen Winter ein um einen warmen, gemütlichen Abend zu verbringen.

Ideal für ein Firmenanlass oder ähnliches, um das Jahr gemeinsam ausklingen zu lassen und einen Abend zusammen und unter euch geniessen zu können.

Die Winterstube bietet Platz für 220 bis 240 Personen, je nachdem ob noch ein Unterhaltungsprogramm geplant ist oder nicht. Verwöhnt werdet ihr mit leckeren Fondue-Spezialitäten, alternativen Wintergerichten, einer passenden Weinkarte und erlesenen Digestifs.

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, 1. DEZEMBER 2023
ZEIT 18:00-00.00 UHR
PERSONENANZAHL 230 PERSONEN

KONTAKT MUSTER MUSTERMENSCH
MOBILE 078 917 67 64
E-MAIL MUSTER@MUSTER.CH
DATUM OFFERTE MONTAG, 19. JUNI 2023

RECHNUNGSADRESSE MUSTERFIRMA AG
MUSTERSTRASSE 78
8005 ZÜRICH



STEHAPÉRO IM AUSSENBEREICH

Als Exklusivmieter haben Sie die Möglichkeit Ihren Apéro in unserem Aussenbereich zu geniessen. Der Apéro wird im Stehen eingenommen und in Selbstbedienung serviert.

	CHF pro Portion	Anzahl	Total	
Apéro-Plättli (für 2 Personen) <i>Wurst, Schinken, Salami (Schwein/CH, 300gr.), Brot, Butter und Essiggurken</i>	32.5	58	1885.00	
Hausgemachtes Winter Popcorn ca. 400gr (für 10 Personen, Salzig)	35	23	805.00	
Nachos "Maria Dolores" mit Salsa Verde & Roja, 200gr.	12	23	276.00	
Roter Glühwein	100cl	29.5	31	914.50
Giselle Chaud (Weisser Glühwein)	100cl	29.5	16	472.00
Punsch (Orange oder Apfel - Alkoholfrei)	100cl	18	0	0.00
"Mondieu Mondieu" (CH), 2021 <i>Chasselas, Riesling-Sylvaner, Viognier / Cave de Genève</i>	75cl	56	0	0.00
Assamblage Rouge "Bleu de Bleu" VdP (CH), 2022 <i>Gamay, Gamaret / Cave de Genève</i>	75cl	56	0	0.00
Prosecco Extra Dry "Nudo" DOC (ITA) <i>Glera / Colli del Soligo</i>	75cl	59	0	0.00
Hürlimann Lager (CH)	35cl	6.4	0	0.00
Feldschlösschen Bügel (CH)	50cl	8.8	0	0.00
Brooklyn Stonewall Inn IPA (US)	33cl	7.8	0	0.00
Mineral (mit/ohne)	100cl	12	0	0.00
Softgetränke (Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite)	150cl	15	0	0.00

Weitere Getränke auf Anfrage möglich.

Es kann zu Änderungen bei den Jahrgängen einzelner Weine kommen.

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

Total Apéro approx.			4352.50
Total Apéro pro Person approx.			18.90

WILLKOMMEN IN DER WINTERSTUBE

VORSPEISEN

	CHF pro Portion	Anzahl	Total
Kürbissuppe mit Kokosmilch und Zitronengras (v)	11.5	230	2645.00
Gemischter Blattsalat mit Speck, Freiland-Ei und Croûtons ... auch als vegetarische Variante, ohne Speck erhältlich	11.5	0	0.00
Geschmorter Chicorée mit Rande und Zimt-Popcorn (V)	15	0	0.00
Apéro-Plättli (für 2 Personen) Wurst, Schinken, Salami (Schwein/CH, 300gr.), Brot, Butter und Essiggurken	32.5	0	0.00

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

Seit Jahren beziehen wir den Käse für unsere Fondues von «Art of Fondue» in Nussbaumen, weil wir die hochwertige Qualität schätzen. Im Gegensatz zu anderen Fondueproduzenten, verarbeitet «Art of Fondue» ausschliesslich ganze Laibe hochwertiger Käsesorten. Hier im Garten verfeinern wir diesen Käse mit viel Erfahrung und Liebe, um ihnen das schönste Fondue-Erlebnis zu bieten.

	CHF pro Portion	Anzahl	Total
Moitié-Moitié DER Schweizer Klassiker mit 50% Vacherin Fribourgois AOP und feinstem Gruyère	29.5	115	3392.50
Chili nach ihren Wünschen mild, medium oder feurig scharf	31	0	0.00
Speck unser traditionelles Käsefondue verfeinert mit Speckwürfeln	31.5	0	0.00
Trüffel mit bestem Bergkäse und viel Sommertrüffel	38	0	0.00
Veganes Fondue Pflanzliches Fondue von «New Roots» (fermentierte Bio Cashewkerne)	31	0	0.00
Nachtwächter Nachtwächter-Käse (12 Mt. gereift), Fribourger Vacherin Lange gereifter Käse der Spitzenklasse aus der Käseerei Muolen. Nur beste Milch aus silofreier Fütterung. Ein Traum!	43	115	4945.00

Zu allen Fondues servieren wir knuspriges Hausbrot à discretion

Beilagen			
Gemischtes Essiggemüse - Hausrezept (v)	6.8	77	523.60
Gschwellti (v)	6.8	58	394.40
Frische Früchte (v)	7	39	273.00
Hausgemachte Balsamico-Champignons (v)	7	39	273.00
Rostbratwurst	7	39	273.00



ALTERNATIVE GERICHTE

Ungarisches Rindsgulasch <i>mit hausgemachten Butterspätzli und sautierten Peperoni</i>	32.5	0	0.00
Winterlicher Linseneintopf (v) <i>mit Wurzelgemüse, Kartoffeln und Sojayoghurt</i>	26	0	0.00

KINDERMENÜ FÜR KINDER BIS 12 JAHRE

Pasta mit hausgemachter Tomatensauce <i>für unsere jungen Gäste</i>	13.5	0	0.00
---	------	---	------

DESSERT

Zitronensorbet <u>OHNE</u> Schuss Vodka (v)	9.5	154	1463.00
Zitronensorbet <u>MIT</u> Schuss Vodka (v) <i>von der Gelateria di Berna</i>	13.5	103	1390.50
Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Mangosorbet	14.5	0	0.00
Total Dinner approx.			15573.00
Total Dinner pro Person approx.			67.70



GETRÄNKE

		CHF pro Flasche/Port.	Anzahl	Total
Softgetränke in Flaschen				
Mineralwasser mit/ohne	100cl	12	115	1380.00
ZH2O (Hahnenwasser in Karaffen / Drink&Donate)	100cl	6	0	0.00
Chaya Bio-Eistee	33cl	6.3	0	0.00
Lurisia Chinotto / Gazzosa	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	6.4	23	147.20
Feldschlösschen Bügel	50cl	8.8	0	0.00
Brooklyn Stonewall Inn IPA (US)	33cl	7.8	0	0.00
Schneider Weisse Original (DE)	50cl	9	0	0.00
Astra Kiezmische Panache	33cl	7.3	0	0.00
Guinness Hop House 13	33cl	8.2	0	0.00
Coruja IPA (PT)	33cl	7.6	0	0.00
Super Bock Stout	33cl	7.3	0	0.00
Brooklyn Special Effects (Alc. 0.4%)	33cl	8	0	0.00
Möhl Apple Cider Straight / Punsch	33cl	7.5	0	0.00
Glühwein				
Roter Glühwein	20cl	7.5	38	285.00
Giselle Chaud (Weisser Glühwein)	20cl	7.5	19	142.50
Obstbrände				
Kirsch Willisauer (Alc. 37.5%)	2cl	5	0	0.00
Etter Kirsch - Ideal für 6-10 Personen (Alc. 41%)	35cl	68	23	1564.00
Etter Vielle Kirsch/Poire/Quitte/Prune Barrique (Alc. 40% - 42%)	70cl	134	0	0.00
Kaffee/Tee				
Kaffee/Espresso		4.5	153	688.50
Doppio Espresso		5.5	0	0.00
Tee Kanne		12	0	0.00

Schaumweine

Vin Mousseux "Väterchen Frost" VdP (CH) <i>Herter Wein / Pinot Noir</i>	75cl	69	0	0.00
Prosecco Extra Dry "NUDO" DOC (IT) <i>Glera / Colli del Soligo</i>	75cl	59	0	0.00
Spumante "NUDO Rosato" extra dry, Veneto (IT) <i>Corvina, Rondinella, Sangiovese / Fasoli Gino</i>	75cl	64	0	0.00
Champagne Brut Réserve (FR) <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pino Meunier / Philippe Gonet</i>	75cl	83	0	0.00

Weissweine

Petite Arvine AOC (CH), 2022 <i>Petite Arvine / Domaine Jean-René Germanier</i>	75cl	69	0	0.00
"Herrnbaumgarten Cuvee" (AT), 2021 <i>Riesling, Grüner Veltliner / Hofkeller des Fürsten von Lichtenstein</i>	75cl	59	0	0.00
"Mondieu Mondieu" (CH), 2021 <i>Riesling-Sylvaner, Chasselas, Viognier / Cave de Genève</i>	75cl	56	0	0.00
Chardonnay "Herawingert" AOC (LI), 2020 <i>Chardonnay / Hofkellerei des Fürsten von Lichenstein</i>	75cl	82	0	0.00
Sancerre Blanc AOP BIO (FR), 2022 <i>Sauvignon Blanc / J. de Villebois</i>	75cl	78	0	0.00
Sauvignon Blanc "Le Renard IGP" (FR) <i>Sauvignon blanc / Domaine les Remparts</i>	75cl	56	0	0.00

Rotweine

Assamblage Rouge "Bleu de Bleu" VdP (CH), 2022 <i>Gamay, Gamaret / Cave de Genève</i>	75cl	56	0	0.00
Frank Phelan AOC (FR), 2018 <i>Cabernet Sauvignon, Merlot / Chateau Phélan Ségur</i>	75cl	72	0	0.00
Zweigelt Classic DAC (AT) <i>Zweigelt / Netzl</i>	75cl	59	0	0.00
Barolo DOCG (IT), 2018 <i>Nebbiolo / Fabio Oberto</i>	75cl	79	0	0.00
Lindes de Remelluri "Viñedos de Labastida" DOCA (ES), 2020 <i>Tempranillo, Garnacha Negra / Remlluri</i>	75cl	61	0	0.00
Lindes de Remelluri "Viñedos de Labastida" DOCA (ES), 2019 <i>Tempranillo, Garnacha Negra / Remlluri</i>	150cl	98	0	0.00

Es kann zu Änderungen bei den Jahrgängen einzelner Weine kommen.
Sollte ein Wein nicht mehr verfügbar sein, wird er durch ein in Stilrichtung und Qualität vergleichbares Produkt ersetzt.

Total Getränke approx.				4207.20
Total Getränke pro Person approx.				18.30



PERSONAL & INFRASTRUKTUR

Exklusive Miete Apérobereich	1'000.00	1	1000.00
Exklusive Miete Winterstube	5'500.00	1	5500.00
Organisationsaufwand (4 h)	400.00	1	400.00
Organisation Zusatzaufwand (CHF 90.- / Stunde)	90.00	0	0.00
Verlängerung der Öffnungszeiten pro Stunde	600.00	2	1200.00
Admin Mitarbeitende	90.00	0	0.00
Technische Mitarbeitende / Unterhalt	90.00	0	0.00
Sicherheitsfachleute (2 Personen)	90.00	14	1260.00

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

ZUSAMMENFASSUNG

Total Apéro approx.	4352.50
Total Dinner approx.	15573.00
Total Getränke approx.	4207.20
Total Personal & Infrastruktur	9360.00
Differenz zur Mindestkonsumation	0.00
Total approx.	33492.70
Total pro Person approx.	145.62

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

ALLERGENE

Apéro & Vorspeisen

Nachos "Maria Dolores" mit Salsa Verde & Roja, 200gr.	Keine Allergene
Hausgemachtes Winter Popcorn ca. 400gr	Keine Allergene
Apéro-Plättli	AGLMO
Kürbissuppe mit Kokosmilch und Zitronengrass (v)	HLO
Gemischter Blattsalat mit Speck, Freiland-Ei und Croûtons	ACGLMO
Gemischter Blattsalat mit Freiland-Ei und Croûtons	ACGLMO
Geschmorter Chicoree mit Randen und Zimt-Popcorn	LMO

Hauptspeisen & Beilagen

Moitié-Moitié	O
Chili	LO
Kräuter	LO
Speck	O
Pfeffer	O
Trüffel	O
Veganes Fondue	HLO
Nachwächter	O
Ungarisches Rindgulasch mit Butterspätzle	ACGHLMO
Winterlicher Linseneintopf (v)	FLO
Bauernbratwurst (Kalb/CH) mit Bens Zwiebelsauce	AGLMO
Gefüllte Peperoni	LMO
Pasta mit Tomatensauce	AFLMO
Gemischtes Essiggemüse - Hausrezept (v)	LMO
Geschwellti (v)	Keine Allergene
Frische Früchte (v)	Keine Allergene
Hausgemachte Balsamico-Champignons (v)	O
Rostbratwurst	GL

Dessert

Zitronensorbet von der Gelateria di Berna (v)	Keine Allergene
Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Mangosorbet	AGH
Griessflammerie mit Sauerkirschkompott	AGH

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)	(v) Vegan
H Schalenfrüchte (Nüsse)	



Auszug / Ergänzung der Allgemeinen Geschäftsbedingungen (verkürzte Version)

Gültigkeit

Die Offerte ist 21 Tage ab dem Erstelldatum 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 Personenanzahl 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 als definitiv:

- Miete (für die Exklusive Nutzung der Winterstube und/ oder des Apéro-Bereiches)
- Organisationsaufwand (mind. Aufwand CHF 400.00)
- 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 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 400.- (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 Öffnungszeit 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.

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

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

24.12.2023 - 26.12.2023

01.01.2024 - 03.01.2024

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. 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 Winterstube Team, gemäss Anzahl Personen wie auch Unterhaltungsprogramm. Ein anderes Tisch Setup ist nicht möglich.

Parkplätze und Anreise

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

Zahlungskonditionen

Sofern nichts anderes schriftlich vereinbart wurde, ist die Konsumation vor Ort mit allen gängigen Kredit- und Debitkarten zu begleichen. 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 Stornierungsbedingungen 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. 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 den stetig steigenden Marktpreisen, weisen wir Sie 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

Absagen einer Reservierung müssen der Frau Gerolds Garten AG möglichst frühzeitig und schriftlich mitgeteilt werden. Die nachfolgenden Annullierungsbedingungen gelten sowohl für die Annullierung von Buchungen als auch bei unangemeldetem 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 400.00) 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