

2015



Restaurant
Schloss
Bottmingen

Schlossgasse 9
4103 Bottmingen

Telefon: +41 (0) 61 421 15 15
Fax: +41 (0) 61 421 19 15

E-Mail: info@weiherschloss.ch
Internet: www.weiherschloss.ch

BANKETTDOKUMENTATION





Inhalt

RÄUMLICHKEITEN & INFRASTRUKTUR	4
Raummieten	5
Veranstaltung bis zu einer Stunde	6
Exklusivität	6
HEIRATEN	6
SEMINARE UND TAGUNGEN	6
WISSENSWERTES VON A BIS Z	7
LECKERBISSEN ZUM APERITIF	9
COCKTAIL DINATOIRE	10
BANKETTMENUS	12
Entrées Froides	12
Soupes	12
Entrées Chaudes	13
Trou Normand	13
Plats de résistance	13
Les Douceurs	15
Les Végétariens	15
Saveurs d'Enfants	15
Dessertbuffet	15
Käseplatte	15
Festliche Torte	16
WEINKARTE	16
EVENT- UND KULTURANGEBOT	16
Instrumente	16
Technik, Licht & Sound	16
DEKORATION	17
Blumenarrangements	17
Tischdekoration	17
Spezialmobiliar	18
ZUSÄTZLICHER SERVICE	18
TÊTE À TÊTE	19
RENT A BAR	19
ANREISE SCHLOSS BOTTMINGEN	20
ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN	21



Restaurant
Schloss
Bottmingen

Geschätzte Gäste

Wir freuen uns, Ihren Anlass kulinarisch zu begleiten und für Ihr entgegengebrachtes Interesse bedanken wir uns.

Das von Wasser und einem romantischen Park umgebene Schloss aus dem 14. Jahrhundert, direkt vor Basels Toren, wurde in den letzten Jahren geschmackvoll renoviert. In einzigartiger Atmosphäre bieten wir Ihnen stilvolle, luxuriöse und historische Bankett-Räume und ein exzellentes Restaurant mit Gourmetküche (vom Gault Millau mit 15 Punkten ausgezeichnet), dekoriert im reichlichem Louis XVI Stil.

Sie stehen im Mittelpunkt unseres Tuns und unser Küchen- und Serviceteam ist sehr darum bemüht, Sie mit persönlicher Gastfreundschaft und Herzlichkeit zu verwöhnen. Zur Planung brauchen Sie einen kühlen Kopf, diesbezüglich stehen wir Ihnen als persönliche Berater zur Seite; helfen Ihnen mit der Planung und Organisation, um Ihren Gästen und Ihnen einen unvergesslichen Anlass zu beschieren.






Lassen Sie sich auf den nachfolgenden Seiten von unseren sorgfältig zusammengestellten Menu-Vorschlägen inspirieren. Diese sind nur Richtlinien und es würde uns sehr freuen, Ihnen ein maßgeschneidertes Programm nach Ihrer Vorstellung zu erstellen.



Für einen optimalen Ablauf Ihres Anlasses empfehlen wir Ihnen, Ihre Ideen und Wünsche mit uns persönlich zu besprechen. Deshalb zögern Sie nicht, uns für ein Treffen im Restaurant Schloss Bottmingen zu kontaktieren. Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite. Für Ihr Vertrauen bedanken wir uns und freuen uns, Sie schon sehr bald bei uns im Schloss Bottmingen begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Ihre Gastgeber
im Restaurant Schloss Bottmingen

RÄUMLICHKEITEN & INFRASTRUKTUR

In unserem Schloss stehen Ihnen vielfältige Räumlichkeiten für verschiedene Gelegenheiten zur Verfügung. Sie haben die Möglichkeit die historischen Bankett Räume, die Bar, die Gartenterrasse oder den romantischen Schlosspark für Ihren Anlass zu nutzen.

	Saal	m ²	Essen	Stehcocktail
	Rittersaal im 2. Stock	170	140 Personen	200 Personen
	Täfersaal im 1. Stock	45	34 Personen	40 Personen
	Baslersaal im 1. Stock	35	24 Personen	30 Personen
	Foyer im 1. Stock	70	40 Personen	60 Personen
	Spiegelzimmer im 1. Stock	35	21 Personen	30 Personen

	Saal	m ²	Essen	Stehcocktail
	Le Bar im 1. Stock	35	-----	20 Personen
	Steinsaal im Erdgeschoss	70	40 Personen	40 Personen
	Schlossstübli im Erdgeschoss	30	16 Personen	20 Personen

Raummieten

Die Saalmiete entfällt, wenn der Anlass mit einem Lunch oder Diner ab 10 Personen verbunden ist. Bei Aperitifs behalten wir uns vor, eine kostendeckende Umsatzlimite festzulegen.

Bei Bestätigung Ihres Anlasses, werden die Säle ca. zwei Wochen vor dem Anlass, gemäß Reservationsstand und Personenzahl zugeteilt. Sollten Sie einen spezifischen Saal wünschen, bitten wir Sie, Ihre Priorität mit uns abzusprechen.

	halbtags (*)	ganztags (*)
Rittersaal	1'000.00	2'000.00
Täfersaal	350.00	650.00
Baslersaal	350.00	650.00
Spiegelzimmer	300.00	550.00
Steinsaal	350.00	650.00
Schlossstübli	300.00	550.00
Le Bar du Château	200.00	450.00

(*) Für Anlässe welche länger als 5 Stunden dauern, berechnen wir die ganztags Rate.

Veranstaltung bis zu einer Stunde

Bereitstellung der Grundinfrastruktur pro Saal 200.00. Die Mindestkonsumation beträgt 500.00.

Exklusivität

Auf Anfrage und bei Verfügbarkeit haben Sie die Möglichkeit, das Restaurant Schloss Bottmingen exklusiv zu mieten. Hierfür erwarten wir einen Mindestumsatz pro Tag von 30'000.00.

HEIRATEN

Traumhochzeit im Märchenschloss

Wir bieten Ihnen den romantischen Rahmen für Ihren schönsten Tag: Die historischen Räumlichkeiten und die hohe kulinarische Qualität sind Garanten für ein stimmungsvolles und unvergessliches Hochzeitsfest.

Verlangen Sie bitte nach unserer separaten Hochzeitsdokumentation.

SEMINARE UND TAGUNGEN

Unsere stilvollen Räume sind auch für Seminare und Tagungen sehr beliebt. Die Saalmiete reduziert sich oder entfällt, wenn der Anlass mit einem Essen verbunden ist. Tagespauschale ab 115.00 pro Person.

Verlangen Sie bitte nach unserer separaten Seminardokumentation.

WISSENSWERTES VON A BIS Z

Ansprechperson

Bitte teilen Sie uns im Voraus mit, welche Person die Koordination Ihres Programms übernimmt und an wen wir uns während der Veranstaltung wenden können.

Aufbau

Je nach Belegung, können wir Ihnen die Zeiten für den Aufbau ungefähr eine Woche vorher mitteilen.

Detailbesprechung

Wir empfehlen Ihnen diese spätestens zwei Wochen vor der Veranstaltung. Wir bitten Sie, den Termin für die Besprechung mit uns vorher telefonisch abzuklären, da wir uns genügend Zeit für Sie reservieren möchten.

Feuerwerk

Aus Sicherheitsgründen ist es verboten im und um das Schloss Feuerwerk zu benützen.

Lift

Für den 1. und 2. Stock steht unseren Gästen ein rollstuhlgängiger Lift zur Verfügung. Rollstuhlgängige Toiletten gibt es im Steinsaal im Parterre und im 2. Stock.

Lieferungen

Die Lieferung von Materialien für Ihren Anlass erfolgen in Absprache mit dem Restaurant Schloss Bottmingen.

Nachservice

Sollten Sie einen Nachservice wünschen, verrechnen wir Ihnen für das Supplement 15.00 pro Person. Wir bitten Sie, uns die Anzahl Supplements im Voraus zu bestätigen.

Nachtzuschlag

Ab Mitternacht berechnen wir Ihnen 200.00 pro Stunde bis 04:00 Uhr, wonach wir unsere Schlosstüren schließen.

Parkplätze

Das Schloss Bottmingen verfügt über einen großen Parkplatz. Weitere Parkplätze finden Sie beim Gartenbad Bottmingen.

Probeessen

Auf Wunsch kann ein Probeessen inklusive Weindegustation durchgeführt werden. Die Kosten der Konsumation werden dem Kunden vollumfänglich verrechnet.

Programm

Ein reibungsloser Ablauf Ihres Bankettes ist Ihnen ein grosses Anliegen. Deshalb bitten wir Sie, die geplanten Ansprachen, Reden und Showeinlagen rechtzeitig mit uns abzustimmen.

Saaleinlass

Der Einlass erfolgt an der von Ihnen bestätigten Ankunftszeit.



Zapfengeld

Sollte Ihr Wunschwein oder Champagner nicht auf der Weinkarte stehen, dann lassen Sie es uns wissen und wir bestellen ihn nach Möglichkeit für Sie. Möchten Sie den Wein oder Champagner trotzdem lieber selber mitbringen, verrechnen wir Ihnen pro Flasche ein Zapfengeld von:

Basisweine	pro 75cl	50.00
Premium Weine, Schaumweine und Champagner	pro 75cl	80.00

LECKERBISSEN ZUM APERITIF

Vor Ihrem Anlass empfehlen wir Ihnen, Ihre Gäste mit hausgemachten Häppchen und Champagner zu verwöhnen. Bitte beachten Sie, dass die Mindestbestellung pro Sorte 10 Stück beträgt.

Les Snacks pro Person

Hausgemacht und frisch aus dem Ofen:
hausgemachtes Olivenbrot und Blätterteigstangen 5.00
⇒ berechnet für eine halbe Stunde

Les Canapés pro Stück

Schinken, Salami, Eierscheiben, Antipasti, 3.50
Auberginen Kaviar (v), Kräuterfrischkäse (v), Thunfisch Mousse

marinierter Loch Fyne Lachs, Rindstartar, Bündnerfleisch, 4.50
Entenleberterrinen oder Rohschinken

Les Mises en Bouches froides pro Stück

Melonen und Rohschinken Spießchen (nach Saison) 3.50
Tomaten und Mozzarella Spießchen mit Basilikumpesto (v) 3.50
Quarkwindbeutel mit Kräuterfrischkäse (v) 3.50

Les Feuilletés pro Stück

Hausgemacht und frisch aus dem Ofen: 3.50
Schinkengipfeli, Lauchküchlein (v), Flammkuchen

Aperitifpackage

Bitte beachten Sie, dass die Auswahl durch unseren Chef de Cuisine Gilles Brunin erfolgt, berechnet ab 10 Personen. Die Pauschalen sind grosszügig bemessen. Bitte beachten Sie jedoch, dass sie keine vollen Mahlzeiten ersetzen.

		Preis pro Person
Simple	4 gemischte kalte und warme Häppchen hausgemachtes Olivenbrot und Blätterteigstangen ⇒ berechnet für eine halbe Stunde	18.00
Supérieur	6 gemischte kalte und warme Häppchen hausgemachtes Olivenbrot und Blätterteigstangen ⇒ berechnet für eine Stunde	24.00
Deluxe	12 gemischte kalte und warme Häppchen hausgemachtes Olivenbrot und Blätterteigstangen ⇒ berechnet für zwei Stunden	42.00

COCKTAIL DINATOIRE

Bieten Sie Ihren Gästen ein vielfältiges Cocktail Dinatoire und laden Sie sie dazu ein, sich zu bewegen, zu diskutieren und zu geniessen. Bitte beachten Sie, dass die saisonale Auswahl durch unseren Chef de Cuisine Gilles Brunin und Chef Pâtissier Alain Schmidlin erfolgt, berechnet ab 10 Personen.

		Preis pro Person
Simple	6 gemischte kalte Häppchen	
	6 gemischte warme Häppchen	
	2 Desserts	58.00
	⇒ berechnet für eine Stunde	
Supérieur	8 gemischte kalte Häppchen	
	8 gemischte warme Häppchen	
	4 Desserts	78.00
	⇒ berechnet für zwei Stunden	
Deluxe	12 gemischte kalte Häppchen	
	12 gemischte kalte Häppchen	
	4 Desserts	98.00
	⇒ berechnet für drei Stunden	
Les Froids à la carte		pro Stück
Kaltschale nach Saison (v)		3.50
Griechischer Salat (v)		3.50
Bruschetta (v)		3.50
Focaccia (v)		3.50
Loch Fyne Lachstartar mit Zitrusfrüchten		4.50
Crevetten Cocktail mit Avocado		4.50
Hummer Cocktail mit Grapefruit und Avocado		6.00
Crème Brûlée mit Entenleber		5.00
Vitello Tonato		6.00
Club Sandwich mit Poulet und Speck		6.00
Rindstartar mit Parmesan und Rucola		6.00
Les Chauds à la carte		pro Stück
Warmes Süsspchen nach Saison (v)		3.50
Frühlingsrolle mit Gemüse und süss-saurer Sauce (v)		3.50
Mini Pizza (v)		4.50
Hausgemachte Ravioli mit Kerbelcremesauce (v)		4.50
Saisonales Risotto (v)		4.50
Thunfisch Tataki		4.50
Mediterranes Crevetten Spiesschen		4.50
Gratinierte Jakobsmuschel mit Zitrone		4.50
Crevetten paniert mit Sesamkörner und Currysauce		4.50
Riesencrevette im Kokos-Mantel mit Mangosauce		4.50



Les Chauds à la carte	pro Stück
Poulet Spiesschen mit Ananas	4.50
Lamm Kofta mit Tzatziki	4.50
Rindfleischkugeln mit Barbecuesauce	4.50
Rinderfiletspitzen mit Béarnaise Sauce	6.50

Les Douceurs	pro Stück
Frucht-Minestrone	4.50
Früctemousse (saisonal oder exotisch)	4.50
Schokoladenmousse Trilogie	4.50
Tiramisu	4.50
Kokosnuss- und Himbeer Panna Cotta	4.50
Crème Brûlée	4.50
Sorbets nach Saison	3.50
Mini Cupcakes	2.50

Auf Anfrage offerieren wir Ihnen gerne ein massgeschneidertes Cocktail Dinatoire, nach Saison zusammengestellt.

BANKETTMENUS

Anhand dieser Vorschläge können Sie ein beliebiges Menu zusammenstellen (ab 10 Personen). Unser Chef de Cuisine wird Sie und Ihre Gäste verwöhnen und erfüllt auch gerne Spezialwünsche. Bitte erstellen Sie für alle Anwesenden ein einheitliches Menu.

Entrées Froides

Saisonsalat mit feinen Garnituren <i>Salade de saison et ses garnitures</i>	20.00
Blattsalat mit geräucherter Entenbrust, Croutons, Eiern und Baumnüssen <i>Salade au magret de canard fumé façon Beaujolaise</i>	19.00
Marinierter Loch Fyne Lachs mit Dill Mousseline und Salatbouquet <i>Saumon mariné Loch Fyne, mousseline à l'aneth et bouquet de salade</i>	25.00
Carpaccio von Lachs und Jakobsmuschel, Olivenöl mit Bergamotte, Crosthini mit Tomaten und Basilikum <i>Carpaccio de saumon et coquilles St. Jacques, huile d'olive à la Bergamote, Crosthini aux tomates et basilic</i>	28.00
Grillierte Riesencrevetten an Limettensauce und saisonales Salatbouquet <i>Crevettes géantes grillées, sauce citron vert et bouquet de salade de saison</i>	24.00
Saisonaler Vorspeisenteller <i>Assiette de hors d'œuvre de saison</i>	32.00
Duo von warmer Enten- und Gänseleberterrinen mit Apfel-Ingwer Chutney an Portosauce <i>Duo de foie chaude de canard et de terrine d'oie, chutney «Gala ginger» et sauce au Porto</i>	34.00

Soupes

Rinds-Consommé mit Xérès Sherry und Markklößchen <i>Consommé de bœuf au vin de Xérès et quenelles à la moelle</i>	16.00
Karottencremesuppe mit Ingwer und getrockneten Aprikosen <i>Crème de carottes au gingembre et abricots secs</i>	16.00
Zitronengras-Bouillon und Ravioli mit Jakobsmuscheln <i>Bouillon à la citronnelle et ravioli aux St. Jacques</i>	17.00
Leichte Kräutercremesuppe mit Lachsstreifen <i>Crème aux fines herbes et goujonnettes de saumon</i>	17.00
Elegante Hummer-Bisque mit Cognac <i>Bisque de homard à la fine Champagne</i>	19.00



Entrées Chaudes

Warme Entenleber und Chutney mit saisonalen Früchten <i>Escalope de foie de canard chaud et chutney aux fruits de saison</i>	21.00
Grilliertes Wolfsbarschfilet auf Safranfond, eingemachten Tomaten, Kartoffeln <i>Filet de loup de mer grillé sur fond de safran aux tomates confites, pommes nature</i>	26.00
Paupiette von Seezunge und Lachs auf Blätterteig mit Dillsauce <i>Paupiette de sole et saumon sur feuilleté, sauce à l'aneth</i>	27.00
Steinbuttfilet auf Blattspinat mit Champagnersauce, schwarzer Venere Reis <i>Filet de turbot sur fondu d'épinard, sauce Champagne et riz noir Venere</i>	28.00
Grillierter Seeteufel und Riesencrevetten, Risotto und Petersilie mit nativem Olivenöl <i>Lotte et crevettes géantes grillées sur Risotto rouge, persil à l'huile vierge</i>	28.00

Trou Normand

Um für die Fortsetzung der Speisefolge Platz im Magen zu schaffen, finden Sie hier eine Auswahl unserer „Trou Normand“:

Granny Smith Sorbet mit Calvados <i>Sorbet Granny Smith au Calvados</i>	10.00
Grapefruitsorbet mit Campari <i>Sorbet pamplemousse au Campari</i>	10.00
Kalamansi Zitronensorbet mit Wodka <i>Sorbet citron Kalamansi au Vodka</i>	10.00

Plats de résistance

Veau

Im Ofen gebratenes Kalbscarré mit Zitronen-Pfefferkruste, Kartoffelgratin und Marktgemüse <i>Carré de veau rôti sous croûte de poivre citronné au jus de veau, gratin dauphinois et légumes du marché</i>	54.00
Kalbsfiletmedaillons mit Pecannusskruste und Cognacrahmsauce, Nudeln und Marktgemüse <i>Médailles de filet de veau sous croûte de noix de Pecan, sauce au Cognac, roulade de nouillettes et légumes du marché</i>	54.00
Kalbsfilet gefüllt mit Entenleber und Morcheln an Cognacsauce, Nudelroulade und Marktgemüse <i>Filet de veau farci de foie de canard et morilles, sauce au Cognac, roulade de nouillettes et légumes du marché</i>	56.00



Duo de Bœuf et Veau

Kalbsfiletmedaillon mit Kräuterkruste und Rindsfiletmedaillon mit Senfkruste,
Kartoffelgratin-Törtchen und Marktgemüse 56.00
*Filet de veau sous croûte d'herbes et filet de bœuf sous croûte de moutarde
tartelette au gratin dauphinois et légumes du marché*

Bœuf

Rindsfilet im Blätterteig an Portweinsauce,
Dauphine Kartoffeln und Marktgemüse 54.00
*Filet de bœuf «Wellington» et sauce au Porto,
pommes dauphine et légumes du marché*

Roastbeef mit Béarnaise Sauce,
Kartoffelgratin-Törtchen und Marktgemüse 54.00
*Roastbeef à l'anglaise et sauce béarnaise,
tartelette au gratin dauphinois et légumes du marché*

Rindsfilet mit Gewürzen am Stück gebraten, Cabernetsauce,
Kartoffelgratin-Törtchen und Marktgemüse 54.00
*Filet de bœuf entier rôti au four aux aromates, sauce Cabernet,
tartelette au gratin dauphinois et légumes du marché*

Volaille

Gebratene Entenbrust und Entenleber, karamellisierten Äpfeln,
Calvadossauce, Dauphine Kartoffeln und Marktgemüse 54.00
*Magret de canard et foie gras , pommes caramélisées,
sauce au Calvados, pommes dauphine et légumes du marché*

Maispouardenbrust an Morchelsauce,
Fettuccine und Marktgemüse 46.00
*Suprême de poulet jaune, sauce aux morilles,
Fettuccine et légumes du marché*

Agneau

Lammhüfte mit Tomaten- und Oliven Kompotte,
sautierte Kartoffeln mit Schalotten und Marktgemüse 48.00
*Quasi d'agneau sous compotée de tomates séchées et olives
pommes sautées aux échalotes et légumes du marché*

Poisson

Seezungenfilets an Noilly Prat Sauce auf Blattspinat,
dreifarbigem Reis und Marktgemüse 54.00
*Filet de sole au Noilly Prat sur fondu d'épinards,
riz tricolore et légumes du marché*



Les Douceurs

Schöner Dessertteller mit dem Besten der Saison <i>Assortiment de desserts selon saison</i>	20.00
Drei erfrischende Sorbets garniert mit saisonalen Früchten <i>Les trois sorbets garnis de fruits de saison</i>	20.00
Feines Ananastörtchen mit Passionsfruchtsauce und Litschisorbet <i>Tarte fine à l'ananas sur jus de passion et sorbet litchis</i>	20.00
Mango Tiramisu und Kalamansi Zitronensorbet <i>Le Tiramisu mangue et sorbet Kalamansi</i>	20.00
Zitronen-Basilikum Würfel mit hausgemachtem Erdbeersorbet <i>Cube citron-basilic et son sorbet fraise Maison</i>	20.00
Himbeeren Vacherin-Eistorte mit warmen Beeren <i>Vacherin glacé aux framboises et baies chaudes</i>	20.00
Tatin Apfeltörtchen mit Rum-Rosinenglace <i>Tartelette Tatin aux pommes et glace Rhum-raisins</i>	20.00
Grand Marnier Eisparfait im Schokoladenmantel mit Orangensauce <i>Soufflé glacé au Grand-Marnier en coquille de chocolat, sauce à l'orange</i>	20.00
Schokoladenfondant mit Vanillesauce und Erdnussglace <i>Super-fondant au chocolat et sauce vanille, glace cacahuètes</i>	20.00
Schokoladenmousse Trilogie mit Pistazienglace <i>Les trois mousses au chocolat et glace pistache</i>	20.00

Les Végétariens

Vegetarische Wünsche werden bei uns sehr gerne erfüllt, fragen Sie jeweils nach unserem saisonalen Angebot.

Saveurs d'Enfants

Gerne servieren wir Ihrer Jungmannschaft ein Kindermenu. Kontaktieren Sie uns für speziell zusammengestellte Vorschläge, welche wir Kindern bis zu 12 Jahren servieren.

Dessertbuffet

Ab 30 Personen servieren wir Ihnen gerne ein reichhaltiges Dessertbuffet zusammengestellt von unserem Chef Patissier Alain Schmidlin:

	pro Person
Variation von auserlesenen Desserts	30.00
Variation von auserlesenen Desserts und Käseselektion	36.00
Variation von auserlesenen Desserts, Käseselektion und kleine Torte	42.00

Käseplatte

Auf unserer Käseplatte bieten wir eine grosse Auswahl von frischen und gereiften Käsesorten aus der Schweiz, Frankreich und Italien, serviert mit Nuss- oder Fruchtbrot. Der Preis wird nach Aufwand berechnet. Ebenfalls besteht die Möglichkeit einen Käseteller für 17.00 pro Person als zusätzlichen Gang zu servieren.

Festliche Torte

Chef Patissier Alain Schmidlin und sein Team kreieren Torten für jeden erdenklichen Anlass und Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Überraschen Sie Ihre Gäste mit einer ausgefallenen Torte mit Füllung nach Wunsch.

Die Torte wird Ihnen nach dem Dessert serviert, je nach Aufwand, ab 10.00 pro Person.

Gerne servieren wir Ihnen dazu ein festliches Glas Champagner.

WEINKARTE

Für eine Auswahl unserer Weine und Champagner verlangen Sie bitte unsere Weinkarte.

EVENT- UND KULTURANGEBOT

Auf Wunsch umrahmen wir Ihren Anlass mit einem Angebot aus unserem Event- und Kulturangebot. Wir beraten Sie gerne individuell und haben viele Ideen und Kontakte auf Lager.

Instrumente

Es stehen Ihnen im Schloss drei hochwertige Klaviere zur Verfügung. Je eines befindet sich im Steinsaal und im Foyer (für den Täfer- und Baslersaal). Im Rittersaal verfügen wir über einen erstklassigen Yamaha 186 Flügel. Für die Benützung eines unsere Klaviere verrechnen wir einen Unkostenbeitrag von 100.-. Dieser Beitrag wird für die Wartung und die Pflege der Instrumente verwendet. Eventuelles Stimmen des Klaviers verrechnen wir Ihnen zu Selbstkosten.

Technik, Licht & Sound

Für Ihren Anlass, finden Sie bei uns folgendes Equipment in der Tagesvermietung:

Große Leinwand	gratis
Beamer	100.00
Audio System mit Mikrofon	120.00
Sonos Sound System	100.00 (ein Element)

Die individuelle Gestaltung Ihres Anlasses liegt uns am Herzen. Mit Hilfe unseres Partners und auf Anfrage, setzen wir im Bereich Veranstaltungstechnik auch Ihren Event ins richtige Licht (drinnen / draußen).

DEKORATION

Blumenarrangements

In der allgemeinen Regel sind unsere Bankett-Räume nicht dekoriert. Gerne bestellen wir spezielle Blumenarrangements bei unserer Floristin, welche nach Ihrem Gusto und Budget kreiert werden.

Unsere Richtpreise für Tischarrangements	pro Stück
Rundes Gesteck für Stehtische	ab 25.00
Rundes Gesteck für Blocktisch	ab 65.00
Rundes Gesteck mit Kerze	ab 65.00
Mittleres, längliches Gesteck	ab 65.00
Grosses, längliches Gesteck	ab 95.00
Mini Vasen mit Füllung	ab 8.00
Kleine Vasen mit Füllung	ab 15.00
Mittlere Vasen mit Füllung	ab 20.00

Die Blumen werden entsprechend der Saison ausgewählt. Preise für exotische Blumen auf Anfrage.

Tischdekoration

Ihren Wünschen entsprechend machen wir Ihnen Vorschläge für Dekorationen. Nach Absprache ist auch ein Pauschalpreis möglich.

Menükarten

Gerne drucken wir Ihnen Menükarten, welche vom Haus offeriert werden. Ganz persönlich werden die Karten, wenn wir ein Logo, Bild oder ähnliches nach Ihrem Wunsch einkopieren. Der Preis berechnet sich nach Aufwand – Menükarten in Farbe sind ebenfalls erhältlich, für 2.00 pro Stück.

Namenskärtchen

Sehr gerne organisieren wir für Sie die Platzierung der Namenskärtchen auf den Tischen. Bringen Sie uns bitte die Namenskärtchen (nach Tischen sortiert) einen Tag vor dem Fest vorbei; hierfür stellen wir Ihnen unseren Tischplan zur Verfügung. Als Zusatzleistung können wir die Erstellung der Namenskärtchen für Sie übernehmen, je nach Aufwand, ab 3.00 pro Stück.

Kerzen

Für spezielles Kerzenlicht am Tisch wird der Preis nach Aufwand berechnet. Unsere weißen Kerzen stellen wir kostenlos zur Verfügung.

Kerzenständer

Für ein zusätzliches Ambiente, empfehlen wir Ihnen unsere edlen Silberkerzenständer mit einer Höhe von ca. 80cm.

Drei-flammiger Silberkerzenständer (pro Stück)	15.00
Fünf-flammiger Silberkerzenständer (pro Stück)	20.00

Give Aways

Für Familienfeste, Gala- oder Business Dinners und Seminare bietet unser Chef Pâtissier Alain Schmidlin Macarons aus feinsten Zutaten, speziell für Sie in liebevoller Handarbeit zubereitet. Die Macarons lassen sich perfekt in die Tischdekoration integrieren - als unvergessliche Erinnerung für Ihre Gäste oder als VIP-Treatment.

4 bis 5 Macarons in Farbe(n) nach Wunsch	10.00
8 bis 10 Macarons in Farbe(n) nach Wunsch	15.00
14 bis 16 Macarons in Farbe(n) nach Wunsch	25.00

Spezialmobiliar

Für einen edlen Anlass empfehlen wir Ihnen unsere weißen Stuhlhussen à 5.90 pro Stück.

Unser Mobiliar ist umfassend. Um jedoch Ihrem Anlass eine zusätzliche Note zu geben, können wir Spezialmöbel, Tischwäsche in diversen Farben, Kerzenständer und vieles mehr für Sie organisieren. Dafür verrechnen wir Ihnen eine kostendeckende Miete inklusiver Transportkosten.

ZUSÄTZLICHER SERVICE

Ihre persönliche Betreuung liegt uns am Herzen. Gerne unterstützen wir Sie auch bei der Suche nach geeigneten Übernachtungsmöglichkeiten, Fotografen etc. Wir verfügen über ein breites Beziehungsnetz und können Ihnen bestimmt für alle Wünsche die perfekte Lösung anbieten.

TÊTE À TÊTE

Zum Hochzeitstag, für einen Heiratsantrag oder einfach nur „zu Zweit allein“, genießen Sie, je nach Verfügbarkeit, ein unvergessliches Erlebnis in einem privaten Saal. Das Package beinhaltet:

- ~ Champagneraperitif
- ~ 5-Gang-Menu-Surprise
- ~ Weinbegleitung
- ~ Mineralwasser und Café
- ~ Butlerservice mit persönlichem Servicemitarbeiter
- ~ Traumhaftschöne Dekoration inklusiver Kerzenschein

500.00 für zwei Personen

Reservierung nur mit Kreditkartengarantie oder Vorauszahlung.

RENT A BAR

„Le Bar du Château“ kann ab 10 Personen für Ihren Anlass exklusiv gemietet werden von dienstags bis sonntags ab 18:00 Uhr. Die Bar vermieten wir stundenweise und ab drei Stunden gilt der Tarif „Open End“.

Tarife Barmiete:

Eine Stunde à	200.00
Zwei Stunden à	400.00
ab drei Stunden	500.00

In diesem Preis inbegriffen sind das Bereitstellen der Getränke, Catering, Mise en Place der Bartheke, Kerzen und Spezialwünsche (Musik, Dekoration etc.). Die Preise verstehen sich exklusiver Bartender, Getränke, Catering und Nachtzuschlag ab 00:00 Uhr.

Tarif Bartender:

pro Stunde 50.00 exklusiver Nachtzuschlag

Ab einem gewissen Betrag an Konsumation erlassen wir Ihnen die Mietkosten für die Bar, wie auch die Mietkosten für den Bartender.

Konsumation:

- über 1'000.00 fällt die Barmiete weg
- über 2'000.00 fallen die Barmiete und die Kosten für den Bartender weg, exklusiv Nachtzuschlag

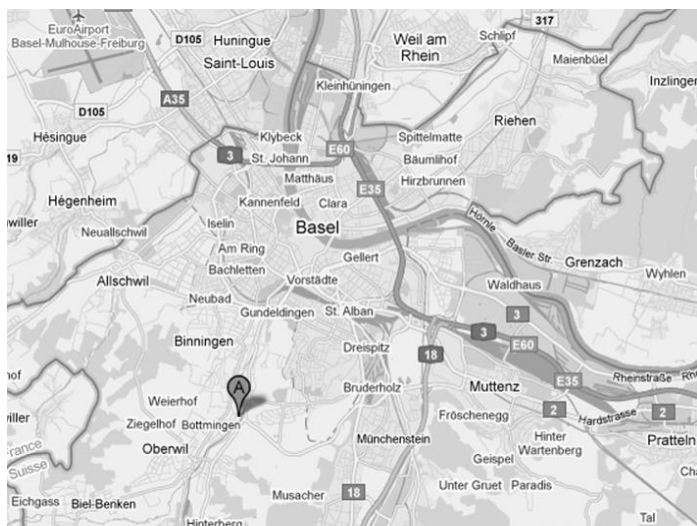


ANREISE SCHLOSS BOTTMINGEN

Das Schloss Bottmingen bietet Ihnen folgende Anreisemöglichkeiten:

Mit dem Auto

Zufahrt: Autobahn-Ausfahrt Bruderholz-Spital / Delémont, immer Richtung Bruderholz-Spital und Bottmingen fahren. Das Schloss steht mitten im Dorf Bottmingen und ist sehr einfach zu finden!



Öffentliche Verkehrsmittel

Mit der Bahn: Bahnhof SBB Basel (Endbahnhof)

Ab Bahnhof SBB Basel, Tram Nr. 10 Richtung Flüh und Ettingen über Aeschenplatz-Theater-Binningen bis Haltestelle Bottmingen, im Abstand von 10 Minuten. Fahrzeit ca. 15 Minuten.

Taxi

Taxis finden Sie am Bahnhof SBB Basel und Bahnhof Bottmingen.

Mit dem Flugzeug

Gerne organisieren wir Ihren Transfer ab EuroAirport Basel-Mulhouse-Freiburg. Bitte kontaktieren Sie uns unter info@weiherschloss.ch.

Parkplätze

Das Schloss Bottmingen verfügt über einen großen Parkplatz. Weitere Parkplätze stehen Ihnen beim Gartenbad Bottmingen zur Verfügung.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Speiseangebot

Unsere Menuvorschläge sind in der Regel ab 10 Personen. Zudem sollte ein einheitliches Menu ausgewählt werden (Ausnahmen: Vegetarier, Allergiker oder Gäste welche eine Diät einhalten müssen).

Wenn keine anderweitige schriftliche Vereinbarung getroffen wird, bezieht der Kunde alle Speisen und Getränke vom Restaurant Schloss Bottmingen; ansonsten wird ein Zapfengeld (dessen Höhe im Voraus vereinbart wurde) in Rechnung gestellt.

Preise

Wir behalten uns eine Anpassung an eine veränderte Marktsituation vor. Die Preise verstehen sich pro Person, inkl. 8% Mehrwertsteuer.

Servicegebühr

Bei geringem Bestellvolumen, behält sich das Restaurant Schloss Bottmingen vor, eine Servicegebühr zur Deckung der Gemeinkosten zu berechnen.

Detailbesprechung und Menuwahl

Bitte kontaktieren Sie uns spätestens 2 Wochen vor dem Anlass für eine Terminvereinbarung, unter Telefon 061 421 15 15 oder per E-Mail: info@weiherschloss.ch. Wir möchten uns genügend Zeit für Sie reservieren.

Um einen reibungslosen Service zu garantieren, bitten wir Sie, uns Ihre Menuwahl bis 2 Wochen vor dem Anlass mitzuteilen.

Offerte oder Bankett Vertrag

Mit der definitiven Bestätigung Ihres Anlasses in unserem Hause, durch Unterzeichnung und Rücksendung der Offerte oder des Bankett Vertrages, akzeptieren Sie unsere Geschäftsbedingungen. Wird der Vertrag oder die Offerte nicht innerhalb von 14 Tagen unterzeichnet dem Restaurant Schloss Bottmingen retourniert, so behalten wir das Recht vor, über die reservierten Daten zu verfügen.

Optionsdaten sind für beide Parteien verbindlich. Das Restaurant Schloss Bottmingen kann nach Ablauf der Optionsfrist automatisch über die reservierten Räumlichkeiten verfügen.

Personenzahl

Zwei Wochen vor dem Anlass benötigen wir eine Richtzahl, die 48 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist für uns verbindlich. Nehmen mehr Teilnehmer als mitgeteilt am Anlass teil, wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet. Bei einer Reduzierung der Anzahl Gäste gegenüber der verbindlichen Teilnehmerzahl, werden dem Organisator für jeden nicht erschienenen Teilnehmer 100% der vereinbarten Leistungen verrechnet.

Nachtzuschlag

Nach 00:00 Uhr erheben wir einen Nachtzuschlag von 200.00 pro Stunde bis 04:00 Uhr, wonach wir unsere Schlosstüren schließen.

Zahlungsbedingungen

Für Anlässe ab 20 Personen ist nach Abschluss der Reservation 50% der geschätzten Summe als Anzahlung fällig. Bei einer Rechnungsanschrift im Ausland behält sich das Restaurant Schloss Bottmingen vor, die bestätigte Leistung 100% im Vorfeld zu fakturieren oder auf der Kreditkarte zu belasten.

Wenn nicht in bar, mit EC-Direkt, Kreditkarte oder mit Postcard bezahlt wird, senden wir auf Anfrage eine Rechnung zu. Diese ist zahlbar innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum. Wir verschicken keine Rechnungen ins Ausland.

Annulation der Reservierung

Ab dem Zeitpunkt der definitiven Buchung berechnen wir Stornierungskosten nach folgender Kostentabelle an:

bis 21 Kalendertage vorher	30 % des Arrangements
bis 14 Kalendertage vorher	40 % des Arrangements
bis 7 Kalendertage vorher	50 % des Arrangements
bis 2 Kalendertage vorher	75 % des Arrangements
am gleichen Tag	100 % des Arrangements

Als Arrangement versteht sich der Menüpreis multipliziert mit der in der Reservationsbestätigung angegebenen Personenzahl. Wurde kein Menü festgelegt, wird für dieses 110.00 pro Gast verrechnet.

Um Missverständnissen vorzubeugen, können wir Annullierungen nur in schriftlicher Form akzeptieren.

Bottmingen, im Dezember 2014