

Liebe Boldern-Gäste

Wir freuen uns sehr, Ihnen einige Anregungen für Ihren Anlass offerieren zu dürfen. Ob für eine Hochzeits- oder Geburtstagsfeier, für ein Tauf- oder Firmungessen, für einen Geschäftsanlass... Boldern verfügt über die geeigneten Räumlichkeiten an herrlicher Lage mit Blick über den Zürichsee auf die Innerschweizer und Glarner Alpen. Auf den folgenden Seiten hat unser Küchenchef für Sie einige Menüs und Buffets zusammengestellt. Oder haben Sie andere Vorstellungen, Ideen und Wünsche? Gerne laden wir auf ein persönliches Gespräch ein, um Sie zu beraten, damit aus Ihrem Anlass ein unvergessliches kulinarisches Ereignis wird.

Einige Worte zu unserem Weinangebot:

Bewusst bieten wir keine Weine aus der neuen Welt an. Sie dürfen sich hingegen über eine ansprechende Auswahl an Weinen aus verschiedenen, am Zürichsee, teilweise biologisch, kultivierten Rebsorten freuen. Durch unseren Hauptlieferanten „Gottlieb Welti Weinkellerei, Küsnacht“ verfügen wir über die Möglichkeit, Weine anderer Weinbaugebiete der Schweiz und klassischer europäischer Provenienzen zu beziehen. Alle Zürichseeweine auf unserer Weinkarte werden ausschliesslich von Selbstkelterern mit Liebe gepflegt und für uns in optimaler Weise gelagert. Gerne unterbreiten wir Ihnen die passenden Vorschläge zu Ihrer Menüwahl.

Deklaration

Wir erhalten das verwendete Fleisch fast ausschliesslich aus regionalen und teilweise biologisch geführten Betrieben. Die Milchprodukte beziehen wir von regionalen Molkereien.

Der kulinarische Überblick

Aperoangebot	Seite	3
Menüs der Saison	Seiten	4-7
Büffets	Seiten	8-12
Dessertbüffet	Seite	13
Glühwein-/Käsefondue-Apero	Seite	14
Getränkeangebot	Seiten	15-16
Organisation/Checkliste	Seite	17
Das Kleingedruckte	Seiten	18-19

Köstliche Apéro-Häppchen

Melone-Rohschinken-Spiessli	Fr. 3.50
Spiessli mit Cherrytomaten und marinierten Mozzarella	Fr. 3.50
Bruschetti mit Olivenpaste und Tomatenwürfeln	Fr. 2.50
Calanda Oliven	Fr. 2.50
Pilzsalat mit Ziegenfrischkäse	Fr. 3.50
Assortierte Canapes (Salami, Rauchschinken, Käse und Ei)	Fr. 2.50
Rohe Gemüsestäbchen mit verschiedenen Dipsaucen	Fr. 2.50
Rauchlachstatar im Brötli	Fr. 4.00
Bündnerfleischstatar im Brötli	Fr. 4.00
Mini Brioche mit Thonfüllung	Fr. 4.50
Pouletspiessli "Sweet Chili"	Fr. 3.50
Schinkengipfeli	Fr. 2.50
Käseküchlein	Fr. 2.50
Spinatküchlein	Fr. 2.50
Rindfleischspiessli mit Sesam und Soja	Fr. 4.00
Hackfleischbällchen mit Tomatenchutney	Fr. 4.00
Frühlingsrollen süss sauer	Fr. 2.50
Ratatouille-Salat mit mariniertem Feta	Fr. 3.00

Die Klassiker

(zum Ergänzen oder für den schlichten Apéro)

Gemischtes Blätterteiggebäck 50g	Fr. 6.50
Chips, Erdnüssli, Salzstängeli und Grissini pro Portion (50g)	Fr. 3.50

Stellen Sie sich Ihr Angebot aus den aufgeführten Häppchen zusammen.
Folgende Aufstellung kann Ihnen als Richtlinie bei Ihrer Kalkulation dienen:

Für die erste Stunde rechnet man pro Person 5 Stück sowie 1 Portion Blätterteiggebäck.
Pro weitere Stunden können Sie pro Person 3 Stück sowie 10 g Blätterteiggebäck rechnen.

Bei einem „Apéro riche“ bzw. Steh-Apéro, welcher nicht **vor** einer Mahlzeit sondern **als** Mahlzeit angeboten wird, berechnet man für die erste Stunde die doppelte Menge bzw. richtet grössere Portionen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Menüvorschläge. Gerne können Sie nach Herzenslust einzelne Gänge tauschen, weglassen, ersetzen...

Da die Menüs saisonal aufeinander abgestimmt sind, empfiehlt unser Küchenchef, sich jeweils innerhalb des saisonalen Angebots zu orientieren. Selbstverständlich gehen wir im persönlichen Gespräch auf Ihre eigenen Wünsche ein, wenn keine der Speisen Ihren Vorstellungen entspricht.

Frühlingsmenüs

Menü 1 (Fleisch)

Fr. 69.00

Frischkäsemousse mit Löwenzahn-Spinatsalat und eingelegten Karotten mit Radieschenvinaigrette



Frühlingszwiebelcremesüppchen mit Brotchip



Gebratenes Kalbssteak mit Portweinjus, Kartoffelerrine und buntem Frühlingsgemüse



Vanillecreme mit Rhabarberkompott und Mandel-Krokanthüppe



Menü 2 (Fisch)

Fr. 65.00

Ziegenfrischkäse-Frühlingrolle mit Birnen-Chutney und Kresse



Weisswein- Veloute mit Rauchlachsstreifen



Gebratenes Forellenfilet auf Ingwerkarotten und Risottobällchen



Milchreisflammerie mit süssem Blätterteig und Erdbeer-Mangosalat



Menü 3 (Vegetarisch)

Fr. 54.00

Bunte Blattsalate mit Zitrusfrüchten und Vinaigrette



Erbsencappuccino mit Melisse und Milchespuma



Gebratener Risottokuchen mit pochierem Ei, Schnittlauch-Hollandaise, glasierten Cipolotti und Kirschtomaten



Bio-Joghurt Panna Cotta mit süss-saurem Birnenkompott

Sommermenüs

Menü 1 (Fleisch)

Fr. 68.00

Spargelsalat mit Tomatenrelish und Salatbouquet



Süsskartoffelsuppe mit Kokosmilch und Orange



Lammkaree mit Rosmarinjus, grilliertem Gemüse und Kartoffelgratin



Pistazienflan mit frischen Kirschen und Buttergebäck



Menü 2 (Fisch)

Fr. 70.00

Tomate und Büffelmozzarella mit Balsamicovinaigrette, Basilikum und Crostini



Leichte Fisch-Peperoniecremesuppe mit Kräuteröl



Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffel-Auberginegeröstel und Weinschaumsosse



Zitronen- Quarktörtchen mit frischen Waldbeeren



Menü 3 (Vegetarisch)

Fr. 57.00

Kohlrabiacarpaccio mit Zitronenemulsion und Brunnenkresse



Tomatenessenz mit Balsamico und Maiscrostini



Quinoabrätlinge mit Peperoni-Fenchelragout und hausgemachten Kartoffelchips



Soja-Vanille Panna Cotta mit marinierten Himbeeren

Herbstmenüs

Menü 1 (Fleisch)

Fr. 72.00

Pilzsalat mit Bündner Rohschinken und Nüsslisalat



Petersilienwurzelcremesuppe mit Gemüsestroh



Rosa Rindsentrecôte mit Sauce Béarnaise, Speckbohnen und Kartoffelgratin



Caramelköpfler mit eingelegter Aprikose und Schlagrahm



Menü 2 (Fisch)

Fr. 78.00

Crevettencocktail mit Avocado und Blätterteigstange



Rauchfisch-Veloute mit Zitronensauerrahm



Gebratener Wolfsbarsch auf Kürbis-Ingwerragout, Risottoroulade und Kürbiskernöl



Zwetschgentiramisu mit Mandelsplittern



Menü 3 (Vegetarisch)

Fr. 61.00

Marinierte Zucchini mit Dörrtomatendressing, Fetabrösel und Blattsalatbouquet



Kartoffel- Senfschaumsüppchen mit Röstzwiebeln



Kürbisvariation mit Kürbisstrudel, Kürbisrisotto und grilliertem Kürbis



Schokoladenflammerie mit Mango und gerösteten Pistazien

Wintermenüs

Menü 1 (Fleisch)

Fr. 74.00

Kleines Rehtatar mit Wachtelspiegelei, Apfelchutney und hausgemachtes Brioche



Pastinakencremesuppe mit Sternanis und Zimt



Rosa gebratene Entenbrust mit Jus, Traubenrisotto und Portweinfeige



Lebkuchenparfait mit Gewürzorange



Menü 2 (Fisch)

Fr. 68.00

Rauchforellentatar mit Avocado, Zitronensauerrahm und Toast



Karotten-Orangencremesüppchen



Gebratenes Lachsfilet mit Blumenkohlpüree, Schlosskartoffeln und Kräuteröl



Mandarinencreme mit Datteln und Buttergebäck



Menü 3 (Vegetarisch)

Fr. 58.00

Gebackener Ziegenkäse mit Chicoreesalat, Rosinen und Mandarinvinaigrette



Schwarzwurzelcremesuppe mit gerösteten Haselnüssen



Kichererbseneintopf mit Gemüse und Rauchtufuspiess



Marroni-Zimtcreme mit Orangen-Dattelsalat

Wenn nicht anders deklariert, bieten wir die Buffets der folgenden Seiten für Anlässe ab 30 Personen an. Für kleinere Veranstaltungen werden wir das Angebot reduzieren. Gerne berät Sie auch unser Küchenchef in einem persönlichen Gespräch und stellt nach Ihren Wünschen Ihr individuelles Buffet zusammen.

Frühlingsbuffet

Fr. 68.00

Vorspeisenbuffet

Leichte Spargelcremesuppe mit Kerbel
Gemüse-Frischkäseterrine mit Kräutervinaigrette
Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichschaum
Kalbsfleischpastete mit Apfelchutney
Mariniertes Marktgemüse
Auswahl an von frischen Salaten mit Garnituren
und verschiedene Dressings

Aus der warmen Küche

Mistkratzerli aus dem Ofen mit Rosmarinkartoffeln
Zanderfilet mit Mandelbutter und Pilawreis
Zürcher Oberländer Kalbsgeschnetzeltes mit Schnittlauchsoße und Tagliatelle
Ragout von weissem und grünen Spargel
Glasiertes Frühlingsgemüse

Dessertbuffet

Frischer Fruchtsalat mit Zitronenmelisse
Panna Cotta mit Beerensosse
Auswahl von saisonalen Sorbets und Rahmglacén
Schokoladenmousse mit Schlagrahm
Caramel-Terrine mit Mandelsplittern

Sommerbüffet / Barbecue

Fr. 75.00 (Entrecote)

Fr. 68.00 (Schweinskarree)

Vorspeisenbüffet

Gartenfrische Gemüse und Blattsalate mit verschiedene Garnituren wie gehackte Kräuter, Knoblauchcroutons, gehacktes Ei, marinierte Fetawürfel, gerösteten Kernen und knusprigen Speckwürfeln, Dressingauswahl
Melone mit Rohschinken

Grillgerichte

Rindsentrecôte **oder** Schweinskarree, Schottisches Frischlachsfilet aus dem Barbeque Smoker Grill mit Kräuter und Zitronenbutter
Grilliertes Mägenwiler Pouletspiessli,
Kalbs und Schweinsbratwürstli mit Senf
Ofenkartoffeln mit Schnittlauchsauerrahm
Zuckermais kolben mit frischen Kräutern
Marinierte Peperoni und Zucchetti

Dessertbüffet

Frischer Fruchtsalat mit Zitronenmelisse
Carmelterrinen mit Schlagrahm
Auswahl von saisonalen Sorbets und Rahmgelacés
Saisonales Früchtemousse
Hausgemachte Kuchen

Ayurvedisches Büffet

Fr. 61.00 (Basis)

Vorspeisenbüffet

Chicoreesalat mit Melone
Fenchelsalat mit Orangen, Grapefruits und Ingwer
Gurkensalat mit Kreuzkümmel
Karottensalat mit Sultaninen
Weisskabissalat mit Zimt und Nelke
sowie verschiedene Garnituren wie gehackte Kräuter, geröstete Kerne,
getrocknete Früchte, Sultaninen
3 verschiedene Joghurtdressings

Aus der warmen Küche

Kürbissuppe mit Kokos und Ingwer
Tofubällchen mit Korianderjoghurt
Indische Frühlingsrolle mit Ananasragout
Blumenkohlcurry mit Basmatireis
Linsendahl mit Kurkuma
Gemüsecurry mit Aubergine und Peperoni
Süsskartoffel aus dem Ofen mit Kreuzkümmel
Geschmorte Rüeblen mit Kokosmilch

Gegen Aufpreis:

Gelbes Crevettencurry	Fr. 8.00
Rotes Pouletcurry	Fr. 8.00

Dessertbüffet

Mango-Lassi, Zimt- Buttermilchreis,
Griesshalva mit orientalischem Kumquatkompott,
Exotische Früchte Platte

Herbstbüffet

Fr. 68.00

Vorspeisenbüffet

Kürbiscremesuppe mit Zitronengras und Ingwer
Bauerschinken, Bündner Trockenfleisch und Bündner Rohschinken
Eingelegtes Gemüse
Randensalat mit Apfel, Krautsalat mit Kümmel
Nüssli-, Endivien- und Eichblattsalat mit verschiedenen Dressings und Garnituren

Hauptgerichte

Pouletbrüstli mit Eierschwämmli- und Tagliatelle
Forellenfilets mit Zitronenbutter und Gemüse
Im Merlot geschmorter Rindsbraten mit Kartoffelpüree
Vegetarische "Bündner Capuns" mit Tomatenrahmsosse
Pikantes Ratatouille

Dessertbüffet

Marronschaum mit Rotweibirne
Saisonale Früchtesorbets und Glace
Panna Cotta mit Birnenkompott
Schokoladenmousse mit Creme fraiche
Hausgemachte Kuchen

Buurebüffet

Fr. 56.00

Vorspeisenbüffet

Bündner Gerstensuppe
Mostbröckli, Buurespeck und Landjäger
Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichschaum
Kabissalat mit Speck und Kümmel
Selleriesalat mit Baumnüssen, Randensalat mit Apfel
Bunte Blattsalate mit Dressingauswahl

Aus der warmen Küche

Geräuchertes Rippli und Bauernspeck mit Sauerkraut
Schweinsbratwurst mit Zwiebelsosse und Dörrbohnen
Siedfleisch aus dem Sud mit Rüebli und Sellerie
Chähörnli, Kartoffel- Lauchgratin
Brotauswahl

Dessertbüffet

Schokoladengugelhupf
Gebrannte Creme "Grossmutter Art"
Saisonale Früchtewähe mit Vanilleglace
Zürcher Oberländer Käseauswahl mit Birnenbrot, Trauben, Baumnüssen und Kümmel

Dessertbuffet

ab 20 Personen

Stellen Sie sich aus dem folgenden Angebot ein Dessertbuffet zusammen.

Preise pro Person:

Fr. 12.00 (Auswahl von 3 Desserts)

Fr. 16.00 (Auswahl von 4 Desserts)

Fr. 20.00 (Auswahl von 5 Desserts)

Fr. 24.00 (Auswahl von 6 Desserts)

Angebot

Frischer Fruchtsalat mit Zitronenmelisse

Caramelterrinen mit Schlagrahm

Auswahl von 3 Aromen (Rahmglace oder Früchtesorbet)

Schokoladenmousse mit „Crème fraîche“

Saisonales Früchtemousse

Bolderns Aprikosen Tiramisu

Joghurtflan mit saisonalen Coulis

Hausgemachte Kuchen

Glühwein- Käsefondueapero im Freien (Winter)

Käsefondue mit Brot und Kartoffeln (Basis) Fr. 26.00

Hausgemachter Glühwein (à discretion) Fr. 10.00

Auf Wunsch (pro Person):

Pilze Fr. 5.00

Schinken Fr. 6.00

Grüner Pfeffer Fr. 4.00

Birnenkompott Fr. 5.00

Cornichons und Perlzwiebeln Fr. 5.00

Getränkeangebot**Aperitif**

Elmer Wasser (mit und ohne Kohlensäure)	100cl Fr.	7.50
Süßes Mineralwasser (Rivella, Cola, Apfelsaft)	100cl Fr.	9.00
Bio-Alp-Tee (Eistee-Alternative aus dem VS)	100cl Fr.	9.00
Orangensaft „Ramseier“	100cl Fr.	12.00
Traubensaft rot	100cl Fr.	14.00
Mango-Lassi (Joghurt-Drink)	100cl Fr.	25.00
Früchte-Bowle - alkoholfrei	100cl Fr.	25.00
Früchte-Bowle - mit Alkohol	100cl Fr.	29.50
Carpe Diem Kombucha*	100cl Fr.	16.00

**Erklärung: Ein erfrischendes, süß-säuerliches, leicht moussierendes Getränk. Welches aus verschiedenen Teemischungen und Kombuchakulturen (spezielle Hefebakterien) hergestellt wird.*

Softgetränke

Elmer Wasser (mit und ohne Kohlensäure)	33cl Fr.	4.50
Coca Cola, Coca Cola light	33cl Fr.	5.00
Sinalco, Elmer Citro	30cl Fr.	5.00
Rivella rot, blau, grün, gelb	33cl Fr.	5.00
Schweppes Tonic water, Bitter Lemon	20cl Fr.	5.00
Traubensaft, Orangensaft, Ananassaft, Tomatensaft	20cl Fr.	5.50
Flauder (mit Holunder- und Melissenaroma)	50cl Fr.	5.50

Biere

Bio-Wädi-Bräu naturtrüb	33cl Fr.	7.00
Goldküstenbräu	33cl Fr.	7.50
Vollmondbier	29cl Fr.	6.00
Hürlimann Sternenbräu	33cl Fr.	5.00
Hürlimann Flasche	50cl Fr.	6.00
Appenzeller Säntis Kristall dunkel	33cl Fr.	6.00
Leermond alkoholfrei	29cl Fr.	6.00

Spirituosen

Grappa	40%	2cl Fr.	5.00
Kirsch	40%	2cl Fr.	6.00
Williams	40%	2cl Fr.	6.50
Cognac „Remy Martin“	40%	2cl Fr.	8.00

Warme Getränke

Kaffee, Espresso	Tasse Fr.	4.20
Grün-, Schwarz- und Kräutertee	Glas Fr.	4.20
Cappuccino, Café latte, Milchgetränke	Tasse Fr.	4.50

Weinangebot**Weissweine**

RieslingxSylvaner, Stäfa, Bachmann	50cl	Fr. 22.00
Räuschling, Stäfa, Bachmann	50cl	Fr. 22.00
Merlot bianco, Sopraceneri, Welti	50cl	Fr. 26.00
Müller Thurgau, Männedorf, Lüthi	75cl	Fr. 42.00
Pinot Gris, Stäfa, Lüthi	75cl	Fr. 62.00
Räuschling, Stäfa, Bachmann	75cl	Fr. 35.00
Chardonnay, Stäfa, Bachmann	75cl	Fr. 43.00
Sémillon, Meilen, Schwarzenbach	75cl	Fr. 47.00
Bio-Seyvel blanc Johanniter, Erlenbach, ms,e	75cl	Fr. 41.00
Bio-Sauvignon blanc, Erlenbach, Weber	75cl	Fr. 52.00
Chasselas "Domaine Porret", Neuchâtel, Welti	75cl	Fr. 49.00

Rosé-Weine

Bio-Rosé, Erlenbach, ms,e	50cl	Fr. 29.00
Rosé de Pinot Noir, Männedorf, Lüthi	75cl	Fr. 42.00
Bio-Rosé, Erlenbach, Weber	75cl	Fr. 41.00

Rotweine

Clevner, Stäfa, Bachmann	50cl	Fr. 22.00
Dôle, Wallis, Welti	50cl	Fr. 22.00
Merlot, Tessin, Welti	50cl	Fr. 24.00
Montepulciano DOC, Abruzzo, Welti	50cl	Fr. 24.00
Fleurie 1er Cru, Fleurie, Welti	50cl	Fr. 24.00
Viña Alcorta, Rioja DOC, Welti	50cl	Fr. 30.00
Pinot Noir, Männedorf, Lüthi	75cl	Fr. 49.00
Bio-Cabernet Jura/Millot Foche, Erlenbach, ms,e	75cl	Fr. 41.00
Bio-Pinot Noir "Barrique", Erlenbach, Weber	75cl	Fr. 65.00
Clevner "Ueli's Oktober-Wy", Küsnacht, Welti	70cl	Fr. 44.00
Regent, Dättlikon am Irchel, Welti	75cl	Fr. 41.50
Jeninser, Bündner Herrschaft, Welti	70cl	Fr. 46.00
Humagne rouge, Wallis, Welti	75cl	Fr. 47.00
Syrah, Chamoson, Welti	75cl	Fr. 46.50
Merlot „Ludiano“, Valle di Blenio, Welti	75cl	Fr. 57.00
Château Moulin de Bel-Air, Bordeaux, Welti	75cl	Fr. 46.50
Rioja „Conde de Valdemar“, Welti	75cl	Fr. 57.00
Salice Salentino, Puglia, Vergani	75cl	Fr. 39.00
Barbera d'Alba, Piemonte, Welti	75cl	Fr. 53.00
Dolcetto d'Alba, Piemonte, Welti	75cl	Fr. 49.50
Torrello Tordimaro, Orvieto, Welti	75cl	Fr. 45.00

Schaumweine

Rimuss alkoholfrei , Hallau, Loosli	70cl	Fr. 19.00
Prosecco del Veneto, Loosli	75cl	Fr. 47.00
Welti brut, Blanc de blancs, Kt. Zürich, Welti	75cl	Fr. 65.00

Organisation

Ungefähr 4-6 Wochen vor dem Anlass laden wir Sie zu einem persönlichen Gespräch ein, bei dem wir alle Details mit Ihnen besprechen.

Die folgende Checkliste soll Ihnen bei Ihren Vorbereitungen helfen.

- Art des Anlasses
- Datum
- Uhrzeit
- Verlängerung (siehe auch unter „Kleingedrucktes“)
- Anzahl Personen (Erwachsene und Kinder inkl. Altersangaben)
- Programmablauf
- Bestuhlung / Tischform
- Technische Hilfsmittel (Hellraumprojektor, Beamer, Leinwand, etc.)
- Dekoration
- Tischwäsche
- Menü-und Getränkewahl
Gerne helfen wir Ihnen bei der Auswahl und Zusammenstellung unter Berücksichtigung Ihrer Wünsche und Ihrem Budget.
- Menükarten
- Unterhaltung / Musik
- Gästezimmer
*Es stehen Ihnen Einzel-, Doppel und Vierbettzimmer zur Verfügung.
Wir bitten Sie bei Bedarf um rechtzeitige Buchung.*
- Kontaktperson(en) mit Telefonnummer und Email-Adresse
- Rechnungsadresse
- Saal-/Menübeschriftung

Bestimmt gibt es weitere Fragen. Wir freuen uns auf Ihren Anruf, um Ihnen bei Vorbereitung und Planung behilflich zu sein.

Andrea Hofmann
Seminar&Bankettkoordination

Telefon: 044 921 71 12
Email: hotel@boldern.ch

Das Kleingedruckte

1. Raummiete

Marga-Bührig-Saal	Abend: Fr. 350.00 (ab 15h00) / Tag: Fr. 520.00
Panoramasaal	gratis
Gartensäli	gratis

2. Zapfgeld

Wird der Wein von den Gästen mitgebracht, verrechnen wir pro Glas Fr. 4.50.

Beispiel:

Es wird nur Weiss- **oder** Rotwein mitgebracht, verrechnen wir Fr. 4.50 pro Person

Es wird Weiss- **und** Rotwein mitgebracht, verrechnen wir Fr. 9.00 pro Person

Im Zapfgeld ist die Lagerung sowie der Service und die Entsorgung inbegriffen.

Softgetränke, wie Mineralwasser, süsse Mineralwasser und Kaffee/Tee müssen von Boldern bezogen werden.

3. Verlängerung

Für Anlässe, die länger 24h00 (bzw. 17h00 bei einem Anlass am Mittag) dauern, verrechnen wir folgende **Pauschalen** pro zusätzliche angebrochene Stunde. Die Pauschalen hängen von der Anzahl Gäste und dem dadurch entstehenden Mitarbeiteraufwand ab.

ab 24h00

- bis 30 Personen: Fr. 120.00/Stunde
- 31-80 Personen: Fr. 160.00/Stunde
- ab 81 Personen: Fr. 200.00/Stunde

ab 17h00

- bis 30 Personen: Fr. 80.00/Stunde
- 31-80 Personen: Fr. 120.00/Stunde
- ab 81 Personen: Fr. 160.00/Stunde

Die VeranstalterIn muss uns die Dauer des Anlasses bei der Detailbesprechung (ca. 6-8 Wochen vor dem Anlass) mitteilen. Für die Verrechnung der Verlängerungspauschalen gehen wir von der uns bestätigten Personenanzahl aus.

4. Annullation eines Anlasses

Im Falle einer Annullation verrechnen wir **ab Vertragsunterzeichnung bis 8 Wochen** vor dem Anlass Fr. 300.00.

Die uns bei der **Detailbesprechung** (6-8 Wochen vor dem Anlass) mitgeteilte Personenanzahl für Essen, Getränke und Übernachtungen gilt als verbindlich.

Bei Absage der Veranstaltung oder von einem Teil der Gäste verrechnen wir mindestens 90% der bei der Detailbesprechung bestätigten Personenzahl.

Bei Kleinanlässen mindestens 15 Personen

Hat Boldern Grund zur Annahme, dass die von der KundIn organisierte Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf Bolderns gefährdet, kann Boldern die Reservation – auch kurzfristig – ohne finanzielle und rechtliche Folgen einseitig kündigen.

5. Feuerwerk

Die Verwendung von Feuerwerk, Knallkörpern, Himmelslichtern und ähnlichen Artikeln ist aus Rücksicht auf unsere Nachbarn und die Umwelt nicht erlaubt. Das Entfachen von Wunderkerzen im Gebäudeinnern ist aus feuerpolizeilichen Gründen untersagt. Erlaubt ist hingegen das Abbrennen von Vulkanen und Wunderkerzen im Freien - auf unserem Gelände.

6. Behördliche Bewilligungen

Das Einholen von allfälligen behördlichen Bewilligungen ist Sache Bolderns. Entstehen dadurch ausserordentliche Unkosten, werden diese dem Veranstalter weiterverrechnet.

7. Haftung

Für die von den Gästen selber mitgebrachten Objekte, die beschädigt oder gestohlen werden, ist sind die Gäste Alleinhafter. Für verursachte Schäden an Gebäude, Mobiliar und Landschaft haftet die VeranstalterIn.

8. Inserate/Werbung

Zeitungsanzeigen und sonstige Werbung mit Hinweis auf Veranstaltungen auf Boldern bedürfen grundsätzlich der vorherigen schriftlichen Zustimmung der Zentrumsleitung Bolderns. Bei Veröffentlichung ohne Zustimmung Bolderns kann Boldern die Veranstaltung absagen.

9. Preise

Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Preisänderungen bleiben vorbehalten

10. Kinderrabatt

Kinder profitieren von folgenden Ermässigungen auf die Menüpreise oder erhalten ein spezielles Menü nach Vereinbarung:

Kinder bis 4 Jahre	gratis
Kinder ab 5 bis 10 Jahre	50% Rabatt auf Menüpreise
Kinder ab 11 bis 15 Jahre	30% Rabatt auf Menüpreise