

# **SEMINAR**

## **IM HISTORISCHEN**

### **WEIHERSCHLOSS BOTTMINGEN**

---





Restaurant  
**Schloss**  
**Bottmingen**

## Geschätzte Gäste

Das Restaurant Schloss Bottmingen ist die perfekte Lokalität für kleine Sitzungen wie auch Firmenanlässe.

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 Räumlichkeiten und eine exzellente Gourmetküche, vom Gault Millau mit 15 Punkten ausgezeichnet.

Sie stehen im Mittelpunkt unseres Tuns und unser Küchen- und Serviceteam ist sehr darum bemüht, Sie mit persönlicher Gastfreundschaft und Herzlichkeit zu verwöhnen. Für die Planung sind viele Details zu berücksichtigen. Diesbezüglich stehen wir Ihnen als persönliche Berater zur Seite; helfen Ihnen mit der Komplettorganisation, um Ihren Gästen und Ihnen ein erfolgreiches Seminar zu bescheren.

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 verwöhnen zu dürfen.

Ihre Gastgeber  
im Restaurant Schloss Bottmingen







# Inhalt

---

<b>RÄUMLICHKEITEN &amp; INFRASTRUKTUR</b>	<b>2</b>
Raummieten	2
Veranstaltung bis zu einer Stunde	2
Exklusivität	2
<b>PAUSCHALANGEBOTE</b>	<b>3</b>
Early bird (halbtags)	3
Simple ganztags Angebot	3
Superieur ganztags Angebot	4
Deluxe ganztags Angebot	4
Privater Business Lunch	5
Privates Business Dinner	5
<b>TECHNIK, LICHT &amp; SOUND</b>	<b>5</b>
<b>TISCHARRANGEMENT</b>	<b>6</b>
<b>RENT A BAR</b>	<b>6</b>
<b>WISSENSWERTES VON A BIS Z</b>	<b>7</b>
<b>ANREISE SCHLOSS BOTTMINGEN</b>	<b>9</b>
<b>ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN</b>	<b>11</b>

## RÄUMLICHKEITEN & INFRASTRUKTUR

Das unverwechselbare Ambiente in unseren stilvollen Sälen ist für Seminare und Tagungen sehr beliebt. Bei uns können Sie ideal arbeiten und kreativ entspannen.

Räumlichkeiten	Fläche in m <sup>2</sup>	Blocktisch 	U-Form 	Schulraum 	Konzert 
Rittersaal	170	56	---	145	200
Täfer-Saal	45	18	30	---	27
Basler Saal	35	16	16	---	20
Spiegelzimmer	35	16	16	---	20
Steinsaal	70	24	---	---	50

### Raummieten

Die Saalmiete reduziert sich oder 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. Gegebenenfalls behalten wir uns vor, einen Mindestumsatz festzulegen.

	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 4 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 35'000.00.



## PAUSCHALANGEBOTE

---

### **Early bird** (halbtags)

<b>Seminarraum:</b>	Gemäß Anzahl Gäste und Verfügbarkeit für einen halben Tag von 08:00 bis 12:00 Uhr
<b>Ausstattung:</b>	Flipchart, Beamer und Leinwand
<b>Kleines Material:</b>	Notizblock und Kugelschreiber für alle Teilnehmer
<b>Frühstück:</b>	Café und Tee, Backwaren, Orangensaft, Mineral Wasser mit und ohne Kohlensäure
<b>Getränke:</b>	Mineral Wasser mit und ohne Kohlensäure im Saal

50.00 pro Person ab 10 Teilnehmern

Für einen Aufpreis von 20.00 pro Person, servieren wir zusätzlich verschiedene Brote, eine Käseauswahl, Aufschnitt, saisonale Früchte, Joghurt und hausgemachtes Birchermüsli.

### **Simple ganztags Angebot**

<b>Seminarraum:</b>	Gemäß Anzahl Gäste und Verfügbarkeit für einen ganzen Tag mit Zeit nach Absprache
<b>Kleines Material:</b>	Notizblock und Kugelschreiber für alle Teilnehmer
<b>Cafépause am Morgen:</b>	Café und Tee, Orangensaft und Croissants
<b>Cafépause am Nachmittag:</b>	Café und Tee, Orangensaft und leichter Snack
<b>Mittagessen:</b>	Leichter Stehlunch oder 3-Gang Business Lunch zusammengestellt von unserem Chef de Cuisine (*)
<b>Getränke während dem Mittagessen:</b>	Mineral Wasser mit und ohne Kohlensäure
<b>Getränke:</b>	Mineral Wasser mit und ohne Kohlensäure im Saal

115.00 pro Person ab 10 Teilnehmern

(\*) Gerne berücksichtigen wir Ihre Wünsche und Informationen zu Spezialmenüs.

### Superieur ganztags Angebot

<b>Seminarraum:</b>	Gemäß Anzahl Gäste und Verfügbarkeit für einen ganzen Tag und Zeit nach Absprache
<b>Kleines Material:</b>	Notizblock und Kugelschreiber für alle Teilnehmer
<b>Cafépause am Morgen:</b>	Café und Tee, Orangensaft, Süssgetränke, Croissants, Backwaren und Früchte
<b>Cafépause am Nachmittag:</b>	Café und Tee, Orangensaft, Süßgetränke, hausgemachte Patisserien, getrocknete Früchte und Nüsse
<b>Mittagessen:</b>	Leichter Stehlunch oder 3-Gang Business Lunch zusammengestellt von unserem Chef de Cuisine (*)
<b>Getränke während dem Mittagessen:</b>	Mineral Wasser mit und ohne Kohlensäure und Süßgetränke
<b>Getränke:</b>	Mineral Wasser mit und ohne Kohlensäure im Saal

135.00 pro Person ab 10 Teilnehmern

### Deluxe ganztags Angebot

<b>Seminarraum:</b>	Gemäß Anzahl Gäste und Verfügbarkeit für einen ganzen Tag und Zeit nach Absprache
<b>Kleines Material:</b>	Notizblock und Kugelschreiber für alle Teilnehmer
<b>Cafépause am Morgen:</b>	Café und Tee, Orangensaft, Süssgetränke, Croissants, Backwaren und Früchte
<b>Cafépause am Nachmittag:</b>	Café und Tee, Orangensaft, Süßgetränke, hausgemachte Patisserien, getrocknete Früchte und Nüsse
<b>Mittagessen:</b>	Leichter Stehlunch oder 3-Gang Business Lunch zusammengestellt von unserem Chef de Cuisine (*)
<b>Getränke während dem Mittagessen:</b>	Mineral Wasser mit und ohne Kohlensäure und Süßgetränke
<b>After-work Aperitif:</b>	Weisser- und roter Hauswein inkl. 3 Aperitif Häppchen pro Person, berechnet während einer halben Stunde
<b>Beverages provided:</b>	Mineral Wasser mit und ohne Kohlensäure im Saal

155.00 pro Person ab 10 Teilnehmern

(\*) Gerne berücksichtigen wir Ihre Wünsche und Informationen zu Spezialmenüs.

## TECHNIK, LICHT & SOUND

---

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

Große Leinwand	gratis
Beamer	100.00
Flipcharts (pro Stück)	20.00
Pinnwand (pro Stück)	20.00
Moderationskoffer	30.00
Audio System mit Mikrofon	120.00
Sonos Sound System	100.00 (ein Element)
Konferenztelefon	200.00 exklusiv Gesprächskosten

Die individuelle Gestaltung Ihres Anlasses liegt uns am Herzen. Mit Hilfe unseres Partners und auf Anfrage, setzen wir im Bereich Veranstaltungstechnik auch Ihren Anlass ins richtige Licht mit der geeigneten Technik.

### Privater Business Lunch

Geniessen Sie ein aussergewöhnliches und schnelles Business Lunch in einem unserer stilvollen Räume für eine Besetzung ab 10 Personen:

- Private Räumlichkeit gemäß Anzahl Gäste und Zeit nach Absprache
- Leichter Stehlunch oder 3-Gang Business Lunch zusammengestellt von unserem Chef de Cuisine (\*)
- Café und Tee
- Mineral Wasser mit und ohne Kohlensäure
- Elegante Tischdekoration
- Menükarten mit Logo oder Spezialtext

ab 10 bis 80 Personen: 95.00 pro Person ohne Weinselektion

### Privates Business Dinner

Geniessen Sie ein ruhiges Business Dinner in völliger Intimität in einem unserer stilvollen Räume für eine Besetzung ab 10 Personen:

- Private Räumlichkeit gemäß Anzahl Gäste und Zeit nach Absprache
- ½-stündiges Champagner Aperitif und Häppchen
- Leichtes 3-Gang Menu zusammengestellt von unserem Chef de Cuisine (\*)
- Café und Tee
- Mineral Wasser mit und ohne Kohlensäure
- Elegante Tischdekoration
- Menükarten mit Logo oder Spezialtext

ab 10 bis 80 Personen: 155.00 pro Person ohne Weinselektion

(\*) Gerne berücksichtigen wir Ihre Wünsche und Informationen zu Spezialmenüs.



## TISCHARRANGEMENT

---

### Menükarten

Gerne drucken wir Ihnen Menükarten, welche vom Haus offeriert werden. Entsprechend dem Geschäftsanlass, kann ein Logo oder Bild nach Wunsch einkopiert werden. Der Preis berechnet sich nach Aufwand – Menükarten in Farbe sind ebenfalls erhältlich und kosten 2.00 pro Stück.

### Namenskärtchen

Möchten Sie für Ihre Veranstaltung Namenskärtchen, erstellen wir diese für 3.00 pro Stück. Sehr gerne organisieren wir für Sie die Platzierung der Namenskärtchen auf den Tischen. Hierfür stellen wir Ihnen unseren Tischplan zur Verfügung.

## RENT A BAR

---

„Le Bar du Château“ kann ab 10 Personen für ein get-together 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 Nachzuschlag ab 00:00 Uhr.

### Tarif Bartender:

pro Stunde            50.00 exklusiver Nachzuschlag

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 Nachzuschlag





## 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 Anlasses ist Ihnen ein grosses Anliegen. Deshalb bitten wir Sie, die geplanten Ansprachen, Reden etc. 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



## ANREISE SCHLOSS BOTTMINGEN

---

### 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](mailto:info@weiherschloss.ch).

### Parkplätze

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



# WIR FREUEN UNS AUF SIE IHR WEIHERSCHLOSS

---





## 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@weierschloss.ch](mailto:info@weierschloss.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 2016