



## Habere Eventplanung

*Bitte lesen Sie folgende Informationen aufmerksam durch. Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.*

### 1. Räumlichkeiten

- Der Innenraum bietet Platz für max. 50 Personen.
- Im Aussenbereich hat es Platz für 50+ Personen nach Absprache.
- Die Raummiete für Ihren Anlass ist zeitlich wie folgt möglich: Für Anlässe am Mittag von 11 bis 17 Uhr, für Anlässe am Abend von 18 bis 24 Uhr.
- Verlängerung/Freinacht nach Absprache. Für max. 1.5 Std Überstunden verrechnen wir 120.-/Std.
- Die Reservation gilt erst nach Bezahlung einer Gebühr von CHF 100.- als definitiv. Dieser Betrag wird später angerechnet, kann bei einer Abmeldung jedoch nicht zurückerstattet werden.

### 2. Lebensmittel

- Qualität ist uns wichtig! Wir sind sehr darauf bedacht, möglichst saisonal mit regionalen Produkten zu kochen. Rind- und Poulet-Fleisch stammen von unserem Hof. Ansonsten wird es entsprechend deklariert. Alles andere Fleisch sowie Beilagen, Gemüse, Früchte usw. wird in der Region gekauft.

### 3. Bankettabsprachen / Menübesprechung

- Unser Bankettangebot gilt ab 15 Personen. Bei weniger als 15 Gästen verrechnen wir einen Zuschlag, Preis nach Absprache.
- In Absprache mit uns offerieren wir Ihnen verschiedene Menüs zu unterschiedlichen Preisen, ganz Ihren Bedürfnissen entsprechend.
- Kinder von 4-11 Jahren bezahlen 50% des Menüpreises. Ab dem 12. Geburtstag wird der Erwachsenentarif verrechnet. Kindermenüs sind nach Absprache möglich.
- Um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren, muss bis spätestens 14 Tage vor dem Event das gewünschte Menü mit uns besprochen und die Anzahl Gäste kommuniziert sein. Kurzfristige Abmeldungen von Personen sind bis 48 Stunden vor Eventbeginn kostenfrei möglich.
- Die bis 48 Stunden vor Eventbeginn von Ihnen gemeldete Anzahl Gäste gilt als verbindlich. Für angemeldete, jedoch nicht anwesende Personen verrechnen wir einen Unkostenbeitrag von 50% des Menüpreises.
- Getränke: Grundsätzlich sind die Getränke über uns zu beziehen. Bei selbstmitgebrachten Weinen verrechnen wir für den Service eine Zapfensteuer von CHF 15.- pro Flasche.
- Desserts: Für mitgebrachte Desserts verrechnen wir pro Gedeck und Service CHF 3.- pro Person.

#### 4. Dekoration

- Die saisonale Raumdekoration ist im Preis inbegriffen.
- Individuelle Tischdekorationen sind auf Wunsch möglich, wir verrechnen Material plus Zeitaufwand (CHF 40.-/Std.).

#### 5. Aussenbereich / Events auf dem Reinhardhof

- Der Reinhardhof ist eine geeignete Lokalität, um Events im Freien durchzuführen. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf! Es gibt für (fast) jede gute Idee einen guten Plan...

#### 6. Inkasso

- Bezahlungen sind via Twint, andere Mobile-Payment-Apps oder bar möglich. Auf Anfrage stellen wir Ihnen eine Rechnung mit Einzahlungsschein aus, die Zahlungsfrist beträgt 10 Tage.
- Preisänderungen bleiben vorbehalten.

#### 7. Kosten Raummiete und weitere Dienstleistungen (ohne Catering)

- Bis 20 Personen inkl. Küche CHF 250.- ohne Küche und Kühlung CHF 200.-
- Ab 21 Personen inkl. Küche CHF 300.- ohne Küche und Kühlung CHF 250.-
- Ab 30 Personen inkl. Küche CHF 350.- ohne Küche und Kühlung CHF 300.-
- Optional: Abwaschen bis 25 Personen CHF 100.-
- Optional: Abwaschen über 25 Personen CHF 150.-
- Finish Reinigung Küche, Raum & WC Anlagen CHF 50.- (obligatorisch)

Reinhardhof, den 12.06.2024

[www.habere.reinhardhof.ch](http://www.habere.reinhardhof.ch)