Hotel du Parc

Baden

MEETING PLANNER

Seminare I Meetings I Events

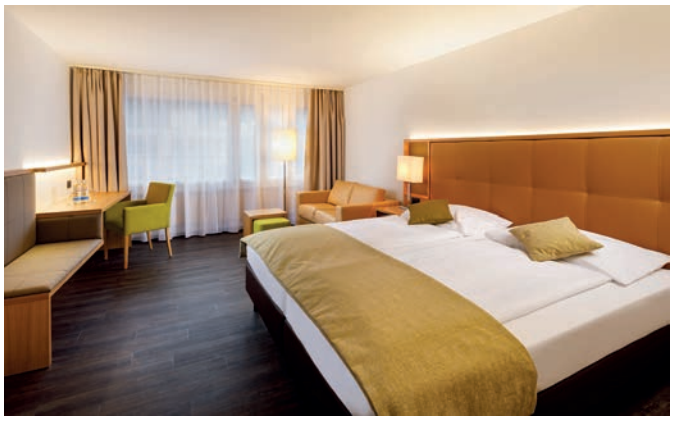
RUNDUM ERFOLGREICH TAGEN & FEIERN

Unser 4* Seminarhotel verfügt über ein vielseitiges Raumangebot, welches sich ideal für geschäftliche Anlässe oder private Veranstaltungen in ruhiger und entspannter Atmosphäre eignet. Neben einer professionellen Beratung und Organisation profitieren Sie bei uns von einem zusätzlichen Bankett- und Cateringservice.

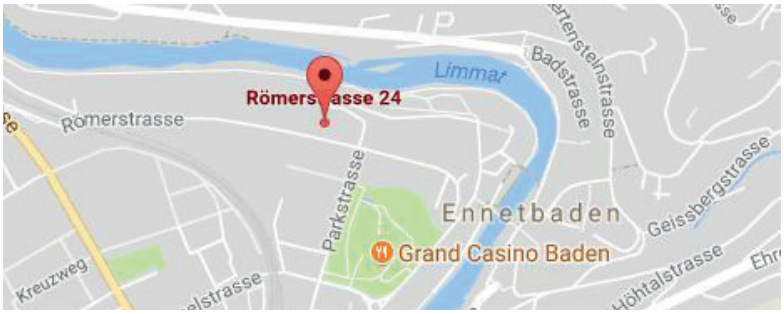
Wir bieten abwechslungsreiche Menu-Empfehlungen für Ihren Apéro, Ihr Bankett und Ihre Geburtstags- oder Hochzeitsfeier im stilvollen Rahmen. Gerne gehen wir bei einer persönlichen Beratung auf Ihre Wünsche ein und freuen uns, Sie und Ihre Gäste verwöhnen zu dürfen.

DAS HOTEL

- 106 stilvolle Hotelzimmer
- 1 Junior Suite mit Terrasse & Whirlpool
- Gratis WLAN
- Gratis Gästekarte inkl. der kostenlosen Nutzung der öffentlichen Verkehrsmittel
- Hotelbar
- Restaurant elements
  Internationale & saisonale Gerichte
- Gartenterrasse & Lounge
- Tiefgarage
- 24-Stunden Rezeption



DIE LAGE



ENTFERNUNGEN

Bahnhof	0,5 km	7 min	Flughafen Genf	257,0 km	193 min
Altstadt Baden	0,6 km	8 min	St. Gallen	108,0 km	110 min
Zürich Hauptbahnhof	24,6 km	22 min	Bern	103,0 km	100 min
Flughafen Zürich	28,7 km	43 min	Luzern	68,7 km	77 min
Flughafen Basel-Mulhouse	72,9 km	110 min	München	350,0 km	270 min

IHR KONTAKT

Patrizia Cuviello
Leiterin Seminar & Bankett

bankett@hotelduparc.ch

Hotel du Parc
Römerstrasse 24
CH-5400 Baden

+41 56 203 15 15

info@hotelduparc.ch

www.hotelduparc.ch

SEMINARPAUSCHALEN

Unser Dankeschön:
Bei Seminargruppen von mindestens 20 Teilnehmern
verrechnen wir für den Referenten keine Tagespauschale!

Mit unseren attraktiven Tagungspauschalen für Meetings oder Seminare ab 5 Teilnehmer wird jedes Event zum vollen Erfolg.

TAGESPAUSCHALE „MEET IN“

Folgende Leistungen sind inkludiert:

- Tagungsraum, der Personenanzahl entsprechend
- Mineralwasser im Tagungsraum
- Notizblock & Kugelschreiber
- High-Speed WLAN
- Beamer I Flipchart I Leinwand I Referentenset
- Kaffeepause am Vormittag & Nachmittag
- 2-Gang Business Lunch exkl. Getränke

CHF 86.00 pro Person

TAGESPAUSCHALE „ALL IN“

Folgende Leistungen sind inkludiert:

- Tagungsraum, der Personenanzahl entsprechend
- Welcomekaffee
- Mineralwasser im Raum
- Notizblock & Kugelschreiber
- High-Speed WLAN
- Beamer I Flipchart I Leinwand I Referentenset
- Kaffeepause am Vormittag & Nachmittag
- 2-Gang Business Lunch exkl. Getränke

CHF 93.00 pro Person

TAGESPAUSCHALE „SLEEP IN“

Folgende Leistungen sind inkludiert:

- Tagungsraum, der Personenanzahl entsprechend
- Mineralwasser im Raum
- Notizblock & Kugelschreiber
- High-Speed WLAN
- Beamer I Flipchart I Leinwand I Referentenset
- Kaffeepause am Vormittag & Nachmittag
- 2-Gang Business Lunch exkl. Getränke
- 3-Gang Dinner am Abend exkl. Getränke
- Übernachtung im Komfortzimmer
- Reichhaltiges Frühstücksbuffet
- 1 Minibarfüllung pro Aufenthalt

ab CHF 311.00* pro Person (*Preise nach Verfügbarkeit)

Ohne Abendessen
ab CHF 276.00* pro Person (*Preise nach Verfügbarkeit)

Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen zusammen.
Kontaktieren Sie uns, wir beraten Sie gerne!

REFERENTEN - SPECIAL

Bei uns übernachten Referenten kostenlos!
Als Referent profitieren Sie bei uns von folgenden kostenlosen Leistungen:

- Gratis Übernachtung inklusive Frühstücksbuffet
- Early Check-in ab 09:00 Uhr und Late Check-out bis 15:00 Uhr auf Anfrage
- Gratis Upgrade in eine höhere Zimmerkategorie nach Verfügbarkeit
- VIP Treatment im Zimmer
- Wasserkocher mit Zubehör für Kaffee und Tee
- Gratis Minibar (1 Füllung pro Aufenthalt)
- Gratis Welcome-Drink
- Gratis WLAN im ganzen Hotel
- Gratis Tageszeitungen
- Gratis Parken während des Aufenthalts

Dieses Angebot gilt für einen Referenten bei einer Seminar- oder Meetinggruppe ab 20 Personen. Es ist bis auf Widerruf gültig und nicht mit anderen Angeboten kombinierbar. Buchbar auf Anfrage und Verfügbarkeit.

SEMINARTECHNIK

In unseren Seminarräumen stellen wir Ihnen diverses Material und Technik für Ihre Meetings oder Workshops zur Präsentation Ihrer Unterlagen zur Verfügung. Weitere Spezialtechnik können wir gerne bei unserem externen Partner anmieten.

Technische-Grundausstattung
Folgende Technik ist in der Tagespauschale bereits inklusive:

- Notizblock und Kugelschreiber
- High-Speed WLAN
- 1 Beamer
- 1 Flipchart
- 1 Leinwand
- 1 Referentenset

SEMINARTECHNIK À LA CARTE

Beamer I ganzer Tag	CHF 100.00	Beamer I halber Tag	CHF 60.00
Bühne I Podium	CHF 240.00		
Hellraumprojektor inkl. Leinwand	CHF 45.00		
Flatscreen TV mit Videorecorder VHS/DVD	CHF 110.00		
Flipchart	CHF 35.00		
Konferenztelefon	CHF 110.00		
Laptop I ganzer Tag	CHF 120.00	Laptop I halber Tag	CHF 60.00
Mikrofonanlage	CHF 110.00		
Parkettboden	CHF 240.00		
Pinnwand	CHF 10.00		
Whiteboard	CHF 35.00		
Rednerpult	CHF 25.00		
Videokonferenz einrichten	CHF 50.00		

DIE PERFEKTE KAFFEEPAUSE

Pausen sind zur Erholung zwischen den Meetings gedacht und genau dies bieten wir unseren Gästen während dem anstrengenden Tag im Meetingraum. Sie haben die Tagespauschale gebucht? Dann ist je eine Kaffeepause am Vormittag und Nachmittag bereits inkludiert.
Unsere Kaffeepausen sind nach Belieben erweiterbar - fragen Sie nach unserem Angebot!

Begrüssungskaffee **CHF 7.00**
Kaffee I Tee I Gipfeli

Kaffeepause - Vormittag **CHF 12.50**
- Kaffee I Tee
- Süssgebäck
- Birchermüesli
- Frischer Früchtekorb

Kaffeepause - Nachmittag **CHF 12.50**
- Kaffee I Tee
- Herzhafte Snacks
- Hausgemachter Kuchen
- Frischer Früchtekorb

TAGUNGSRÄUME

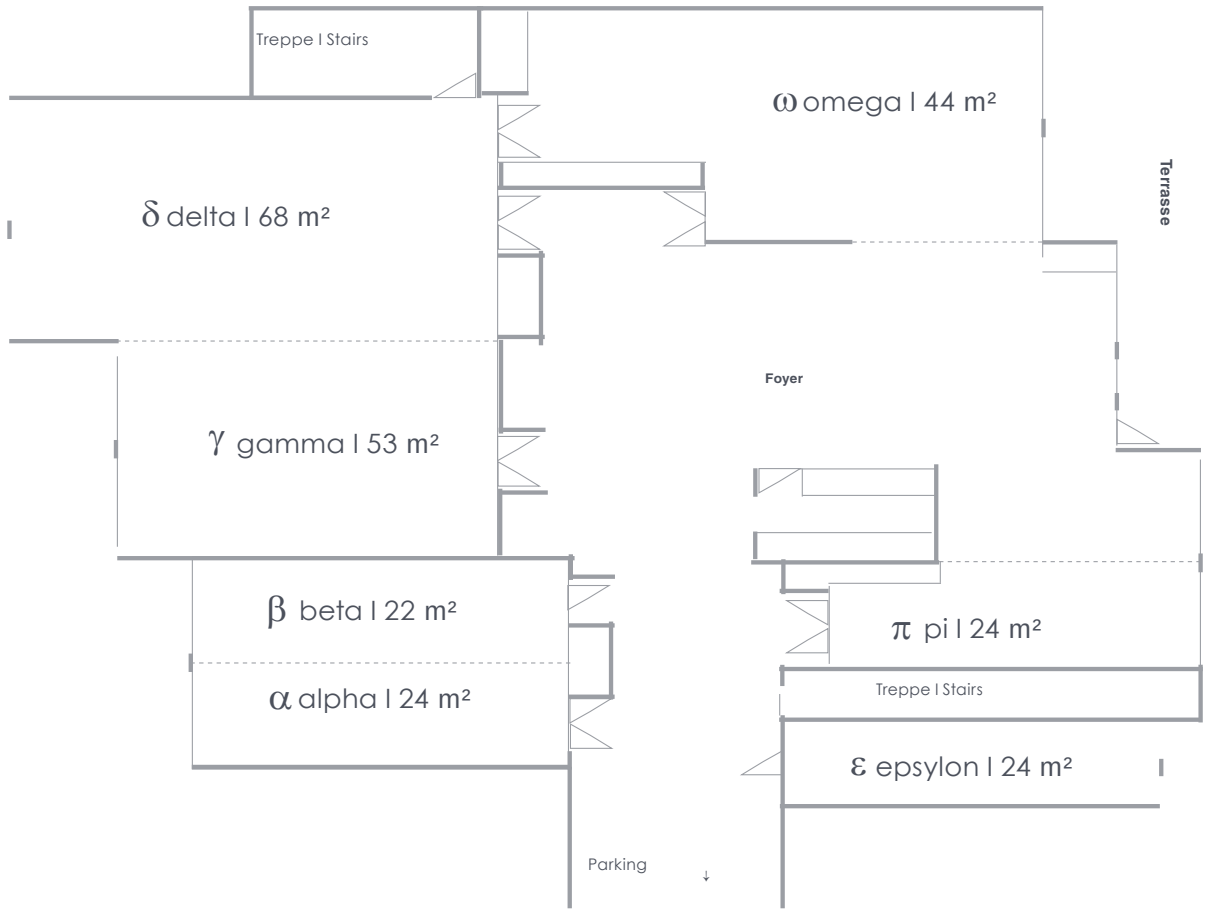
Finden Sie den richtigen Raum für Ihre Veranstaltung - die Vielfalt unserer Räumlichkeiten ermöglicht es, Veranstaltungen und Meetings unterschiedlichster Art und Grösse durchzuführen. Alle Räume sind multifunktional, säulenfrei, verfügen über Tageslicht und stehen je nach Anlass unseren Gästen einen halben oder ganzen Tag zur Verfügung.

KAPAZITÄT

Meetingraum	Raumgrösse m2	Theater	Seminar	U-Form	Block	Bankett	CHF 1/2 Tag	CHF 1 Tag
α alpha	24.0	20	-	-	10	-	CHF 150.00	CHF 240.00
β beta	22.0	20	-	-	10	-	CHF 150.00	CHF 240.00
γ gamma	53.0	40	30	22	14	35	CHF 270.00	CHF 370.00
δ delta	68.0	50	30	22	14	40	CHF 270.00	CHF 370.00
ω omega	44.0	30	20	18	14	30	CHF 270.00	CHF 370.00
π pi	24.0	20	-	-	10	-	CHF 150.00	CHF 240.00
ε epsylon	24.0	20	-	-	12	-	CHF 150.00	CHF 240.00
alpha + beta	46.0	40	18	20	14	30	CHF 270.00	CHF 300.00
gamma + delta	120.0	100	80	36	20	60	CHF 600.00	CHF 800.00

Alle Preise verstehen sich inkl. High-Speed WLAN, Leinwand, Projektionswand, Notizblock und Kugelschreiber.

MEETINGBEREICH MIT EIGENER TERRASSE



BANKETTRÄUME

Feste feiern wie sie „gefallen“ - unsere Banketträume bieten den festlichen Rahmen für Ihr rauschendes Hochzeits- oder Geburtstagsfest sowie für stilvolle Bankette. Die zentrale Lage des Hotels, die weitläufige Terrasse und unsere abwechslungsreiche Gastronomie lassen dabei keine Wünsche offen. Gerne stellen wir Ihnen ein Angebot mit passendem Raum zu Ihrem Anlass zusammen.

KAPAZITÄT

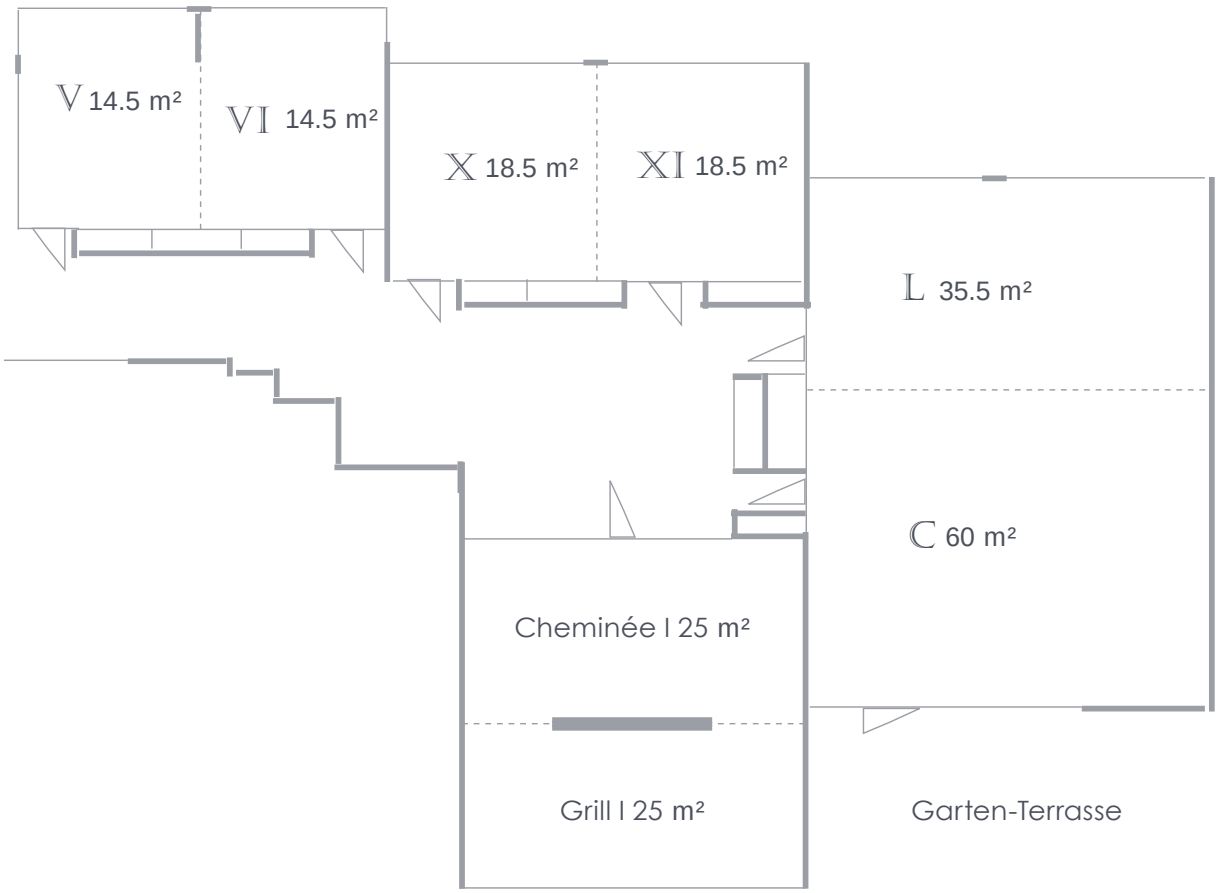
Meetingraum	Raumgrösse m2	Theater	Seminar	U-Form	Block	Bankett	CHF 1/2 Tag	CHF 1 Tag
Salon V	14.5	15	-	-	12	7	CHF 150.00	CHF 240.00
Salon VI	14.5	15	-	-	12	7	CHF 150.00	CHF 240.00
Salon X	18.5	15	-	-	12	7	CHF 150.00	CHF 240.00
Salon XI	18.5	15	-	-	12	7	CHF 150.00	CHF 240.00
Salon V + VI	29.0	30	12	12	16	30	CHF 270.00	CHF 370.00
Salon X + XI	37.0	30	12	14	16	30	CHF 270.00	CHF 370.00
Salon L	35.5	30	12	14	16	25	CHF 270.00	CHF 370.00
Salon C	60.0	40	25	20	20	40	CHF 270.00	CHF 370.00
Römersaal L + C	95.5	110	50	30	24	56	CHF 600.00	CHF 800.00
Cheminée**	25.0	20	-	-	15	21	CHF 150.00	CHF 250.00
Grill**	25.0	-	-	-	-	15	CHF 150.00	CHF 240.00

**** Die Räume sind nicht geschlossen und haben direkten Anschluss an den Restaurationsbereich.**

Alle Preise verstehen sich inkl. High-Speed WLAN, Leinwand, Projektionswand, Notizblock und Kugelschreiber nach Bedarf.

Die Kosten für die Raummiete entfallen bei einer Buchung eines Banketts inklusive Verpflegung.

BANKETTBEREICH



TEAMBUILDING & INCENTIVES

Gemeinsame Aktivitäten nach einem langen Meeting im Hotel stärken die Gemeinschaft, bringen Abwechslung, machen Spass und garantieren unvergessliche Erlebnisse, die zusammenschweissen. Ob in der Natur oder im Hotel - das Hotel Du Parc Team kennt die besten Tipps in der Umgebung.

UNSER RAHMENPROGRAMM

GRILLPLAUSCH

Verbringen Sie einen exklusiven Grill-Abend auf unserer Terrasse unter der grossen Blutbuche.

- **ab 10 Personen, CHF 75.00 pro Person**
- **von April bis Oktober**

Apérohäppchen
Crostini mit Thonmousse, Risottobällchen und Meat Balls
***
Rindssteaks, Schweinskoteletten, Pouletbrüstli, Kalbsbratwurst, Schweinsbratwurst, Rindfleischspiessli und Gemüsespiessli
***
Blattsalate, Gurkensalat, Karottensalat, Tomatensalat, Couscous-Salat, Pasta-Salat und zwei Dressings
***
Maiskolben, Baked Potatoes, Kartoffel-Brokkoli-Gratin und Grillgemüse
***
Cocktailsauce, Senf, Ketchup, Mayonnaise und Tsatsiki
***
Buffet mit Mini-Desserts

FONDUEPLAUSCH

Erleben Sie eine einmalige Stimmung und ein herzhaftes Käsefondue direkt am Holzfeuer - die urchige Schweizer Spezialität in einem zauberhaften Ambiente.

- CHF 44.00 pro Person
- CHF 54.00 pro Person inkl. Glühwein-Apéro
- CHF 59.00 pro Person inkl. Glühwein à discrétion
- ab 10 Personen
- von November bis Februar buchbar

Preise pro Person in CHF inkl. MwSt. & Service I All rates per person in Swiss francs including VAT & Service

CATERING-PARTNER

Planen Sie eine geschäftliche Veranstaltung oder private Feier und sind auf der Suche nach einem geeigneten Partner für Organisation und Catering?

Unser Team unterstützt Sie mit viel Engagement und Erfahrung!

Kontaktieren Sie uns für eine unverbindliche Offerte - wir beraten Sie gerne!

ERLEBNIS SCHOKOLADE

Den Meetingtag mit einer süssen Versuchung ausklingen lassen?

Mit unserem Partner „miniSchoggi“ wird die Herstellung von Pralinen oder edler Schokoladentafeln zum Teamevent und sorgt für beste Laune.

- Preis auf Anfrage
- ab 10 Personen
- Januar bis Dezember
- Auf Anfrage

BACKEN MIT SPASS

Guetzli oder Grittibänz? Süss oder salzig?

Unter fachkundiger Anleitung unseres Küchenteams wird das Backen zum Erlebnis.

Auf Wunsch rundet ein Apéro oder ein Abendessen den Tag ab.

- ab CHF 49.00 pro Person
- ab 10 Personen
- Januar bis Dezember
  Auf Anfrage

KOCHKURSE

Wollen Sie einmal selbst in einer Profiküche stehen und in die kleinen Geheimnisse des Kochens eingeweiht werden? Dann buchen Sie einen Kochkurs bei uns

- Zubereitung eines 3-Gang-Menus unter fachkundiger Anleitung in den Themen „Bayern“, „Vegetarisch“ oder „Fisch- und Krustentiere“
- Apéro, Weinbegleitung zum Essen, Mineralwasser und Kaffee sind inbegriffen
- Rezeptbüchlein zum Mitnehmen
- Preis ab CHF 149.00 pro Person
- Geeignet für 6 - 10 Personen
- Auf Anfrage

NOCH MEHR IDEEN

ALLES ÜBER WEIN
Zusammen mit der Weinkellerei Riegger organisieren wir für Sie eine individuell auf Ihre Bedürfnisse angepasste Weindegustation.

STABFECHTEN
Sie bringen mit der Fechtkunst im Miteinander und Gegeneinander nicht nur Ihr Team auf eine gemeinschaftliche Art zusammen, sondern lernen gleichzeitig durch körperliches Erleben im Stabfechten Prinzipien und Gesetzmäßigkeiten kennen, die direkt auf den Businessalltag übertragbar sind.

Zusätzlich zu unserem Angebot organisieren wir für Sie in Zusammenarbeit mit ausgewählten Partnern verschiedene sportliche oder kulturelle Aktivitäten in und um Baden.

APÉRO ANGEBOT

Genuss und Geselligkeit verbunden mit kleinen Häppchen und Getränken!
Zelebrieren Sie diese schöne Tradition vor einem Bankett oder zum feierlichen Abschluss eines erfolgreichen Meetings. Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch für jede Art Anlass eine Verpflegung ganz nach Ihren Wünschen.

APÉRO DU PARC

- Crostini mit Thonmousse
- Crostini mit Chili-Guacamole
- marinierte Pouletspiesschen
- Schweizer Trockenfleisch
  frisch geschnitten mit unserer
  Show-Aufschnittmaschine

  CHF 22.00 pro Person

- mit Bündnerfleisch
  CHF 29.00 pro Person

APÉRO À LA CARTE

	Preis pro Stück	
Crostini mit Rauchlachs	CHF	4.00
Crostini mit Oliventapenade	CHF	3.00
Bruschetta mit Tomaten	CHF	3.00
Fleischbällchen mit rassiger Tomatensauce	CHF	3.00
Hausgemachte Risottobällchen	CHF	3.00
Mini-Pizzaschnitten	CHF	3.00
Tortilla española	CHF	3.00
Hausgemachter Flammkuchen	CHF	3.00
Crevetten auf asiatischem Gemüse	CHF	5.00
Rindstatar im Löffel	CHF	4.00
Oliven und Parmesan I je 100 Gramm	CHF	15.00
Hausgemachte Quiche	CHF	4.00
Gebratener Thunfisch auf grünem Spargel	CHF	5.00
Zürcher Geschnetzeltes mit Butterrösti	CHF	12.00
Gebratenes Lammnierstück mit Couscous und Minz-Jus	CHF	12.00
Gebratenes Felchenfilet mit Reisröllchen und Zitronengrasschaum	CHF	10.00
Gazpacho Andaluz in der Espresso-Tasse	CHF	4.50
Tagessuppe in der Espresso-Tasse	CHF	4.50

Preise pro Person in CHF inkl. MwSt. & Service I All rates per person in Swiss francs including VAT & Service

MENUVORSCHLÄGE

MENU ANGEBOT

Menu I **CHF 49.00**

Saisonaler Blattsalat mit gerösteten
Kernen, Sprossen und Croûtons
***
Gebratene Pouletbrust
auf mediterranem Gemüserisotto
***
Vanilleglacé mit Beerenragout

Menu II **CHF 55.00**

Sellerie-Crèmesuppe
***
Gebratene Maispoulardenbrust
auf Weissweinrisotto und Wurzelgemüse
***
Panna Cotta
mit Früchtecoulis

Menu III **CHF 59.00**

Karotten-Ingwer-Suppe
***
Kalbsschulterbraten mit Limetten-Jus
mit Kartoffelstock
und Marktgemüse
***
Schokoladenmousse
mit marinierten Orangen

Menu IV **CHF 60.00**

Saisonaler Blattsalat mit gerösteten Kernen,
Sprossen und Croûtons
***
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb
mit Butterrösti
***
Hausgemachter Schokoladenkuchen
mit Cassissorbet

Menu V **CHF 74.00**

Rindscarpaccio mit Baumnussöl aromatisiert
auf Rucola, gehobelten Champignons
und Sesam-Balsamico
***
Rosa gebratene Kalbsnuss
mit Kartoffelgratin und Gemüse
***
Dessertvariation „Du Parc“

Menu VI **CHF 79.00**

Rieslingschaumsuppe mit Estragon
***
Gebratenes Rindsentrecôte
an Rosmarinjus auf Kartoffel-Lauch-Ragoût
***
Trilogie von der Schokolade
Fondant, Schokoladen-Ingwer-Glacé
und Schokoladenmousse

Menu VII **CHF 92.00**

Mediterrane Ratatouille-Terrine
mit Basilikum-Ziegenfrischkäse,
gebratener Crevette und
Gartenkräutersalat
***
Rieslingschaumsuppe mit Estragon
***
Rindsfilet an Majoranjus
mit Griessnocken und Marktgemüse
***
Dessertvariation „Du Parc“

Menu VIII **CHF 99.00**

Ceviche-Mosaik
im Rauchlachsmantel mit gehobeltem Fenchel
an Limetten-Vinaigrette und Lachsrogen
***
Kalbsfilet mit Trüffeljus
auf glasiertem Gemüse
dazu Rosmarinkartoffeln
***
Trilogie vom Quark
Quarkkuchen, Quark-Glacé
und Quarkmousse

Preise pro Person in CHF inkl. MwSt. & Service I All rates per person in Swiss francs including VAT & Service

MENU À LA CARTE

SUPPEN

Sellerie-Crèmesuppe mit Trüffelöl	CHF 15.00
Karotten-Crèmesuppe mit Ingwer	CHF 13.00
Kokos-Thai-Suppe mit Gemüse und Crevette	CHF 16.00
Sbrinz-Crèmesuppe mit Rohschinken	CHF 15.00
Rieslingschaumsuppe mit Estragon	CHF 14.00
Tomaten-Crèmesuppe	CHF 11.00

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit Sprossen, gerösteten Kernen und Croûtons	CHF 10.00
Salatteller „Du Parc“ mit gebratenem Speck, Peperoni, Pilzen und Croûtons	CHF 14.00
Gelber Thunfisch auf Orangen-Sesam-Vinaigrette	CHF 21.00
Mediterrane Ratatouille-Terrine mit Basilikum-Ziegenfrischkäse, gebratener Crevette und Gartenkräutersalat	CHF 19.00
Ceviche-Mosaik im Rauchlachsmantel mit gehobeltem Fenchel an Limettenvinaigrette und Lachsrogen	CHF 23.00
Rindscarpaccio mit Baumnussöl aromatisiert auf Rucola, gehobelten Champignons und Sesam-Balsamico	CHF 25.00

FLEISCH

Gebratenes Rindsentrecôte an Rosmarinjus auf Kartoffelgratin und Gemüse	CHF 49.00
Rindsfilet an Majoranjus mit Griessnocken und Marktgemüse	CHF 52.00
Rosa gebratene Rindshuft an Thymianjus mit mediterranem Kräuterrisotto und Marktgemüse	CHF 39.00
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit Butterrösti	CHF 39.00
Kalbsnierstück mit Thymian-Sauce dazu Kartoffelgratin und Saisongemüse	CHF 59.00
Kalbsfilet an Trüffeljus auf glasiertem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln	CHF 65.00
Ofenfrischer Schweinshalsbraten an Bier-Kümmeljus mit Lyoner Kartoffeln und Mandelbrokkoli	CHF 29.00
Schweinesteak unter der Kräuterkruste mit Pfeffersauce, Kroketten und Marktgemüse	CHF 32.00
Gebratene Maispoulardenbrust auf Weissweinrisotto und Orangenkarotten	CHF 32.00

FISCH

Gebratenes Doradenfilet auf einem Ragout von Peperoni, Zucchini, Tomate und Olive, Pinienkernen, Zitrone und Bratkartoffeln	CHF 49.00
Gebratenes Saiblingfilet auf Shrimps und Frühlingszwiebeln an Vermouthsauce Basmatireis und Saisongemüse	CHF 34.00

Preise pro Person in CHF inkl. MwSt. & Service I All rates per person in Swiss francs including VAT & Service

VEGETARISCH

Grillierte Tomaten & Zucchetti mit Sauerrahm und Pinienkernen	CHF 28.00
Farfalle mit mediterranem Gemüse und Rucola	CHF 30.00

VEGAN

Quinoa-Salat mit Yuzu,frischem Gemüse und Tofu	CHF 24.00
Mediterrane Gemüserisotto mit Olivenöl	CHF 29.00

DESSERT

Mini Panna Cotta mit Himbeercoulis	CHF 7.00
Mini Limetten-Quark-Mousse	CHF 7.00
Kleiner Cheesecake mit Crumble	CHF 7.00
Mini Schokoladenmousse Orangenfilet	CHF 7.00
Alle Minidesserts als Dessertplausch (je 1 Stk. pro Person)	CHF 25.00
Caramelköpfli	CHF 12.00
Dessertvariation „Du Parc“	CHF 15.00
Vanilleglacé mit Beerenragoût	CHF 11.00
Tiramisù mit Früchtefächer	CHF 14.50

Ob Seminar, Tagung, privater Anlass oder Firmenevent - gemeinsam mit unserem Küchenteam haben wir verschiedene Menuvorschläge für Sie vorbereitet. Sie haben spezielle Wünsche oder Vorstellungen? Sehr gerne stellen wir Ihnen für Ihren Anlass ein individuelles Menu zusammen und beraten Sie bei der Auswahl der Weine.

Preise pro Person in CHF inkl. MwSt. & Service I All rates per person in Swiss francs including VAT & Service

BUFFET ANGEBOT

Das Hotel du Parc steht für kulinarischen Genuss und Gemütlichkeit. Unser Küchenteam hat für Ihr Bankett der Kreativität freien Lauf gelassen und ein Buffet mit Schweizer Spezialitäten für Sie zusammengestellt.

SCHWEIZER BUFFET

VORSPEISEN

Geräucherte Stettener Forelle mit süsser Senfsauce
Linsensalat mit Saucisson
Bünderplatte mit Rohschinken, Salsiz, Speck und Bündnerfleisch
Diverse Blattsalate und drei Gemüsesalate
French- und Italian-Dressing

HAUPTSPEISEN

Felchenfilet an Kräutersauce
Heisser Bauernfleischkäse
Gebratene Pouletschenkel (ohne Knochen) mit Pesto
Kalbsbraten mit eingelegten Dörrpflaumen
Trockenreis, Speck-Kartoffeln, sautierte Bohnen
„Älplermagronen“ mit Zwiebeln und Apfelmus

DESSERT

Gebrannte Crème nach Grossmutter Art
Meringue mit Nidle
Apfelkuchen mit Vanilleglacé und Schlagrahm

CHF 89.00 pro Person

Gerne unterstützen wir Sie bei der Weinauswahl - fragen Sie uns!

Preise pro Person in CHF inkl. MwSt. & Service I All rates per person in Swiss francs including VAT & Service

GUT ZU WISSEN

Reservation | Buchung
Sämtliche Reservationen werden vom Hotel schriftlich bestätigt. Bei provisorischen Buchungen wird der Kunde gebeten seine definitive Entscheidung innerhalb von 21 Tagen bekannt zu geben.

Das Hotel behält sich das Recht vor, provisorisch reservierte Räumlichkeiten weiter zu vermieten, so lange keine schriftliche Reservierungsbestätigung vorliegt. Eine Reservation wird rechtskräftig, sobald dem Hotel ein vom Kunden rechtsgültig unterzeichnetes Doppel der Bestätigung vorliegt. Nach Bestellungseingang wird eine Anzahlung fällig (abhängig von der Grösse des Anlasses).
Das Hotel verpflichtet sich die schriftlich vereinbarten Lieferungen und Leistungen termingerecht zu erbringen. Der Veranstalter verpflichtet sich diese anzunehmen und innert vereinbarter Frist zu bezahlen.

Parkplätze
Den Teilnehmern stehen in der hoteleigenen Tiefgarage Parkplätze zu folgenden Konditionen zur Verfügung:
Teilnahme an einem Tagesseminar CHF 8.00 pro Auto und Tag
Teilnahme an einem Tagesseminar inkl. Hotelübernachtung CHF 15.00 pro Auto und Tag

Stornierungsbedingungen
Bei der Stornierung eines definitiven bestätigten Seminars, Meetings oder anderen Event bedarf es einer schriftlichen Mitteilung an das Hotel. Folgende Kosten werden verrechnet:

bis 45 Tage vor dem Anlass	keine Kosten
44 bis 31 Tage vor dem Anlass	50% der vereinbarten Leistung
30 bis 14 Tage vor dem Anlass	75% der vereinbarten Leistung
13 bis 7 Tage vor dem Anlass	100% der vereinbarten Leistung

Verrechnungsgrundlage sind Teilnehmeranzahl und Seminardauer, welche in der definitiven Reservierungsbestätigung angegeben sind.

Wir freuen uns darauf Sie bei uns willkommen zu heissen!

Hotel du Parc I Römerstrasse 24 I CH-5400 Baden
Tel. +41 56 203 15 15 I info@hotelduparc.ch www.hotelduparc.ch