

HEIRATEN

IM SEE & PARK HOTEL FELDBACH

See & Park Hotel Feldbach AG

Im Feldbach 10 | CH-8266 Steckborn | T +41 (0)52 762 21 21
info@hotel-feldbach.ch | www.hotel-feldbach.ch

WILLKOMMEN IM SEE & PARK HOTEL FELDBACH

Direkt am Ufer des Untersees, inmitten eines grossen Parks mit altem Baumbestand und angrenzendem Rosengarten, liegt das See & Park Hotel Feldbach. Die historischen Räume des ehemaligen Klosters aus dem 13. Jahrhundert, die unvergleichliche Umgebung und unsere Erfahrung sind das perfekte Zusammenspiel für Ihre unvergessliche Hochzeit.

Mit viel Liebe zum Detail und professionellen Tipps begleiten wir Sie in allen Planungsphasen Ihrer Hochzeitsfeier, damit Sie das Wesentliche – Ihren Tag – in vollen Zügen geniessen können. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit und wir werden uns um die Organisation der unvergesslichen Feier von A bis Z kümmern.

Wir freuen uns darauf, Sie als Brautpaar bei uns zu begrüessen und zu verwöhnen.

das Feldbach-Team

RÄUMLICHKEITEN

	Konzert	Tafel/ Block	Tisch- reihen	Runde Tische	Apéro	Länge x Breite	Fläche
Banketträume							
Feldbach-Saal	100	40	80	70	120	11.3 x 8.5	96 m ²
Restaurant	-	-	60	-	-	15.0 x 7.5	112 m ²
Wüger-Stube	20	20	20	20	30	8.0 x 4.5	36 m ²
Wüger-Gegauf-Stube	30	30	30	30	100	14.2 x 4.5	64 m ²
Bodensee	40	20	28	32	40	7.4 x 6.2	46 m ²
Turmbar	-	-	-	-	80	14.5 x 5.5	80 m ²
Traulokale							
Rosengartensaal	80	-	-	-	-	11.3 x 8.5	96 m ²
Wüger-Stube	20	-	-	-	-	8.0 x 4.5	36 m ²
Wüger-Gegauf-Stube	30	-	-	-	-	14.2 x 4.5	64 m ²
Aussenbereich							
Terrasse	-	24	50	-	-		
Lounge	-	-	-	-	30		
Klosterhof	-	12	12	-	150		
Park am See	100	-	-	-	200		

INFORMATIONEN ZU HOCHZEITEN (alphabetisch)

ANSPRECHPARTNER

Bitte teilen Sie uns den Namen der Ansprechperson mit, welche die Organisation von Show-Einlagen, Reden und weiteren Aktivitäten übernimmt und an die wir uns während Ihrer Hochzeit wenden dürfen.

ANSPRACHEN

Lassen Sie uns im Voraus den Ablauf bzw. die Zeiten etwaiger Reden wissen, um Ihnen einen einwandfreien Serviceablauf zu gewähren.

BEREITSTELLUNGSKOSTEN

Bereitstellungskosten von CHF 150.00 fallen (im Normalfall) nur einmal pro Veranstaltung an.

DEKORATION

Für Ihre individuelle Tisch- und Raumdekoration empfehlen wir Ihnen:

Blumenlaube, 8506 Lanzenneunforn, +41 52 741 12 12, info@blumen-laube.ch

Blumengeschäft BLÜTENART, 8500 Frauenfeld, +41 52 730 98 15, info@blueten-art.ch

DETAILABSPRACHE

Die Detailabsprache findet 6 bis 8 Wochen vor der Veranstaltung statt. Wir bitten Sie, den Termin für die Detailabsprache im Vorfeld mit uns zu vereinbaren.

EARLY CHECK-IN

Eine vorzeitige Anreise kann nach Absprache und gegen Verrechnung erfolgen.

EXKLUSIV-MIETE

Eine Exklusiv-Miete des ganzen Hotels (inkl. Zimmer und alle Innen- & Aussenbereiche) ist im Rahmen eines Mindestumsatzes von CHF 35'000.–* möglich. Die Exklusiv-Miete dauert von 12.00 Uhr (Anreisetag) bis 11.00 Uhr (Abreisetag).

*mit eingerechnet werden alle Konsumationen.

FOTOBOX

Dank der Partnerschaft mit Fotoegge.ch können wir für Ihr Event eine Fotobox zur Verfügung stellen. Der Preis beträgt CHF 690.– und beinhaltet folgende Leistungen:

- ✓ Unlimitierte Ausdrücke & digitale Fotos
- ✓ Individuelles Fotolayout mit Ihren Namen
- ✓ Fotos, Videos, GIFs & Boomerangs
- ✓ Lustige Requisiten (aus Holz) für noch mehr Spass
- ✓ Auf- & Abbau der Fotobox
- ✓ Betreuung während Ihres Events
- ✓ Kein Transport notwendig – alles wird direkt vor Ort für Sie erledigt!

GETRÄNKEAUSWAHL

Die Getränkeauswahl muss uns bis spätestens 1 Monat vor dem Anlass mitgeteilt werden.

KINDERMENÜ

Bitte teilen Sie uns mit, ob die Kinder das ausgewählte Menü essen oder von der Kinderkarte wählen.

MENÜAUSWAHL

Wir bitten Sie für alle Gäste ein einheitliches Menü auszuwählen. Die Menüauswahl muss uns bis spätestens 1 Monat vor dem Anlass mitgeteilt werden.

MENÜKARTEN

Gerne stellen wir Ihnen kostenlose Faltkarten zur Verfügung. Auf Wunsch gestalten wir für Sie gegen Aufpreis Ihre persönliche Menükarte.

MINDESTUMSATZ*

Mai-September	Sonntag - Donnerstag	Freitag/Samstag
Feldbach-Saal	CHF 5'000.–	CHF 7'000.–
Wüger-Gegauf-Stube	CHF 1'000.–	CHF 2'500.–
Bodensee	CHF 1'000.–	CHF 2'500.–
Oktober-April	Sonntag - Donnerstag	Freitag/Samstag
Feldbach-Saal	CHF 3'000.–	CHF 4'400.–
Wüger-Gegauf-Stube	-	CHF 1'000.–
Bodensee	-	CHF 1'000.–

*mit eingerechnet werden Konsumationen (Essen & Getränke) im Saal selbst.

MUSIK

Show-Acts, musikalische Untermalung und Künstler (Orchester, DJ, Abspielgeräte etc.) müssen dem Hotel bereits bei der Reservierung gemeldet werden resp. abgeklärt werden. Die Lautstärke von Musik darf weder das Hotel noch andere Gäste in angrenzenden Räumen beeinträchtigen (max. 86 Dezibel sind erlaubt). Das Hotel behält sich vor, die Lautstärke zu drosseln.

NACHSERVICE

Wünschen Sie einen Nachservice, verrechnen wir Ihnen den Aufwand mit CHF 10.00 pro Portion.

ORGANISATION EXTERNER DIENSTLEISTUNGEN

Die Organisation von externen Dienstleistungen werden mit 10 % Kommission weiterverrechnet.

PARKPLÄTZE

Auf dem Parkplatz des Feldbach-Areals stehen Ihnen Parkplätze zur Verfügung. Wir senden Ihnen im Vorfeld Parkkarten, welche Sie und Ihre Gäste bitte hinter die Windschutzscheibe Ihres Autos legen. Sollten Sie mit einem Bus anreisen, so kann dieser ebenfalls auf diesem Parkplatz abgestellt werden. Parkplätze können nicht reserviert werden. Das Parkieren ohne Parkkarte ist nicht erlaubt.

Gebühr:	bis 10 Pax:	CHF 20.– pauschal
	11-20 Pax:	CHF 30.– pauschal
	ab 21 Pax:	CHF 50.– pauschal

RAUMZUWEISUNG

Das Hotel behält sich vor, Zimmer und Räume für Sitzungen und Anlässe kurzfristig abzutauschen, insofern dies den Anforderungen und Interessen des Kunden entspricht und für diesen vertretbar ist; besonders aber auch dann, wenn die ursprüngliche Anzahl der Teilnehmende sich bis zum Anlass ändert.

SAAL

Der Saal steht Ihnen am Anlagentag für Dekorationsarbeiten ab ca. 14.00 Uhr zur Verfügung. Ein vorzeitiges Dekorieren des Raumes kann nach Absprache und gegen Verrechnung erfolgen.

SERVIETTEN

Wir stellen kostenlos weisse Servietten zur Verfügung. Auf Wunsch falten wir sie nach Ihren Vorstellungen. Aufpreis: CHF 5.– pro Stück

STÜHLE & STUHLHUSSEN

Für Veranstaltungen am See bieten wir weisse Stühle. Mietpreis CHF 8.– pro Stuhl.

Um die Stühle im Bankettsaal festlicher zu gestalten, kleiden wir diese gerne in Hussen ein.
Kosten: CHF 12.– pro Stück.

TERRASSE

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir auf der Terrasse keine geschlossenen Gesellschaften annehmen (Ausnahme im Rahmen einer Exklusiv-Miete).

TORTE

Für Ihre Hochzeitstorte empfehlen wir Ihnen:

Zuckerkuss GmbH, 8546 Islikon, +41 52 375 18 96, info@zuckerkuss.ch

Corinne Flury Cakes & More, 8305 Dietlikon, +41 79 472 93 34, info@corinneflurycakes.ch

Für die Lagerung der Torte, die Präsentation, das Tellergeld, den Service inklusive Schneiden verrechnen wir eine Pauschale von CHF 2.00 pro Person.

TURMBAR

Die Exklusiv-Miete der Turmbar ohne Service liegt bei CHF 200.–. Für den Service verrechnen wir pro angefangener Stunde CHF 250.–.

UNTERHALTUNG KINDER

Während der Feier stellen wir nach Verfügbarkeit den kleineren Gästen gerne einen separaten Raum bereit.

VEGETARIER UND ALLERGIKER

Bitte teilen Sie uns bei der Detailabsprache mit, ob unter Ihren Gästen Vegetarier oder Allergiker sind. Natürlich werden wir dies bei der Menüzubereitung berücksichtigen.

VERLÄNGERUNG

Ab 0.00 Uhr verrechnen wir CHF 250.– pro angefangene Stunde. Im Festsaal können Sie bis 2.00 Uhr feiern. Danach steht Ihnen die Turmbar (Exklusiv-Miete CHF 200.–) für den Ausklang eines perfekten Festes zur Verfügung.

ZAPFENGELD

Für selbst mitgebrachte Getränke werden folgende Preise verrechnet:

Wein	pro 75 cl	CHF 40.–
Champagner	pro 75 cl	CHF 50.–
Spirituosen	pro 70 cl	CHF 70.–
	pro 100cl	CHF 90.–

ZIMMER

Ab 10 reservierten Zimmer erhalten Sie 10% auf den Tagespreis.

Bei Hochzeiten ab 50 erwachsenen Gästen beim Essen, offerieren wir Ihnen eine Übernachtung im Doppelzimmer inkl. Frühstück.

Mai-Oktober: Check-In 15.00 bis 21.00 Uhr | Check-Out 07.30 bis 11.00 Uhr

November-April: Check-In 15.00 bis 18.00 Uhr | Check-Out 08.00 bis 11.00 Uhr

APÉROPAUSCHALEN

Apéropauschale I

CHF 17.– pro Person für 1 Stunde

Wraps gefüllt mit Lachs | Poulet | Rohschinken | Gemüse
Blätterteig Flûtes | Grissini
Chips | Nüsse

Apéropauschale II

CHF 35.– pro Person für 2 Stunden

Grüne Gazpacho | Tomaten-Mozzarella-Spiesse
Wraps gefüllt mit Lachs | Poulet | Rohschinken | Gemüse
Blätterteig Flûtes | Grissini
Flammkuchen
Gebackene Krevetten mit Wasabi Dip
Satay Spiesse mit Erdnuss Dip
Falafel & Jalapeño-Frischkäse Poppers mit Hummus

Apéro Getränkepauschale I

CHF 15.– pro Person für 1 Stunde

Pinot Grigio DOC | La Delizia | Delle Venezie, Italien
Spumante Brut Millesimato | Bottega | Veneto, Italien
Flaschenbier
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Orangensaft

Apéro Getränkepauschale II

CHF 23.– pro Person für 1 Stunde

Pinot Grigio DOC | La Delizia | Delle Venezie, Italien
1 Spritzgetränke nach Wahl (Aperol | Hugo | Lillet)
Flaschenbier
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Eistee

*Angebot- und Preisanpassungen vorbehalten.
Bei Fragen zur Herkunft unserer Produkte helfen wir Ihnen gerne weiter.*

See & Park Hotel Feldbach AG

Im Feldbach 10 | CH-8266 Steckborn | T +41 (0)52 762 21 21
info@hotel-feldbach.ch | www.hotel-feldbach.ch

APÉRO HÄPPCHEN – Stellen Sie Ihren Apéro selbst zusammen

—

Vegetarisch

Grüne & schwarze Oliven mariniert	Portion	CHF	2.50
Grüne Gazpacho	1 Glas	CHF	3.50
Tomaten-Mozzarella-Spiesse	2 Stk.	CHF	3.50
Blätterteig Flûtes Grissni	Portion	CHF	4.–
Chäschüechli	2 Stk.	CHF	4.–
Falafel mit Hummus	3 Stk.	CHF	4.–
Jalapeño-Frischkäse Poppers	2 Stk.	CHF	4.–
Hartkäse mit Früchtebrot	Portion	CHF	3.50
Chips & Nüsse	Portion	CHF	7.50

Fleisch

Rohschinken	Portion	CHF	3.50
Flammkuchen	2 Stk.	CHF	4.–
Schinkengipfeli	2 Stk.	CHF	4.–
Satay Spiesse mit Erdnuss Dip	2 Stk.	CHF	4.–
Mini Beefburger	1 Stk.	CHF	5.–

Fisch

Tramezzino mit Lachs & Frischkäse	2 Stk.	CHF	4.–
Gebackene Krevetten mit Wasabi Dip	2 Stk.	CHF	5.–

Divers

Cocktail Lollipops (Mindestbestellmenge: 20 Stk.)	1 Stk.	CHF	3.50
Campari Orange Erdbeer Daiquiri Gin Tonic			
Gefüllte Wraps	3 Stk.	CHF	5.–
Lachs Poulet Rohschinken Gemüse			

Süss

Brownie	1 Stk.	CHF	2.50
Panna Cotta	1 Glas	CHF	2.50
Schokoladenmousse	1 Glas	CHF	2.50
Fruchtsalat	1 Glas	CHF	2.50
Crème Brûlée	1 Stk.	CHF	2.50
Friandises	4 Stk.	CHF	5.–

Angebot- und Preisanpassungen vorbehalten.

Bei Fragen zur Herkunft unserer Produkte helfen wir Ihnen gerne weiter.

See & Park Hotel Feldbach AG

Im Feldbach 10 | CH-8266 Steckborn | T +41 (0)52 762 21 21

info@hotel-feldbach.ch | www.hotel-feldbach.ch

MENUVORSCHLÄGE

Lassen Sie sich von unserer Auswahl an Gerichten inspirieren und stellen Sie Ihr Menü ganz nach Ihren Wünschen zusammen. Änderungen im Angebot und in den Preisen vorbehalten.

Für Gruppen bis zu 20 Personen steht zudem unser saisonales [Degustationsmenü](#) zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass dieses Menü nicht abgeändert werden kann.

Wir bitten Sie, ein einheitliches Menü für alle Gäste zu wählen. Selbstverständlich bieten wir vegetarische sowie allergikerfreundliche Alternativen an.

Gerne unterstützen wir Sie bei der Menügestaltung. Unser Küchenchef kreiert auf Wunsch auch ein individuelles Menü nach Ihren Vorstellungen.

Bei Fragen zur Herkunft unserer Produkte helfen wir Ihnen gerne weiter.

MENÜ I

Gemischter Salat

Hausdressing | Blattsalate | Tomaten | Karotten | Gurke | Cole slaw | Mais

Gebratenes Zanderfilet à la meunière

Mandelbutter | Butterkartoffeln | Blattspinat

Thurgauer Apfeltorte

Vanilleglace | Vanillerahm

CHF 70.– pro Person

MENÜ II

Kräuter Couscous

Rauchforellenfilet | Hüttenkäse | asiatischer Kräutersalat

Gebratene Schweinefiletmedaillons

Thymianrahmjus | hausgemachte Knöpfli | saisonales Gemüse

Beeren-Crumble

Joghurt Glace | frische Beeren

CHF 74.– pro Person

MENÜ III

Bunter Blattsalat
Hausdressing | Sprossen | geröstete Kerne & Croutons

—

Am Stück gebratenes Rindsentrecôte
Blauburgundersauce | Kartoffelgratin | saisonales Gemüse

—

Grosses Dessertbuffet*
Schokoladenmousse | Panna Cotta | Tiramisu | Früchte | Friandises
Sorbet | Käsebrett & Brot

CHF 89.– pro Person

** ab 20 Personen erhältlich | nicht im Restaurant oder auf der Terrasse erhältlich*

MENÜ IV

Weissweinsuppe
Müller-Thurgau | Spinat-Nocke

—

Sanft gegarter Lachs
Beurre blanc | Blattspinat

—

Gebratenes Rindsfilet
Portweinsauce | Rosmarin-Kartoffelstock | saisonales Gemüse

—

Apfel Surprise
Apfel Glace | Süssmost | Gewürz Streusel

CHF 112.– pro Person

MENÜ V

Caesar Salad
Speck | Ei | Croutons

—

Gebratene Riesenkrevetten
Rotes Thai Curry | Süsskartoffel | Thai Basilikum

—

Gebratenes Kalbsnierstück
Morchelrahmsauce | hausgemachte Tagliatelle | saisonales Gemüse

—

Dessertbuffet am Tisch serviert
Schokoladenmousse | Panna Cotta | Crème Brûlée | Früchte | Friandises

CHF 117.00 pro Person

AUSWAHL GERICHTE – Stellen Sie Ihr Menü selbst zusammen.

VORSPEISEN – KALT pro Person

Bunter Blattsalat CHF 14.–
Hausdressing | gehobeltes Gemüse | Kerne

Gemischter Salat CHF 15.–
Hausdressing | Blattsalate | Tomaten | Karotten
Gurke | Cole slaw | Mais

Caesar Salad CHF 16.–
Speck | Ei | Croutons

Kräuter Couscous CHF 16.–
Rauchforellenfilet | Hüttenkäse | asiatischer Kräutersalat

VORSPEISEN – WARM pro Person

Weissweinsuppe CHF 14.–
Müller-Thurgau | Spinat-Nocke

Rinds-Consommé CHF 16.–
Kräuterflädli | Wurzelgemüse

Saisonale Ravioli ^{vegan} CHF 18.–
Saisonales Gemüse | Garnituren

Sanft gegarter Lachs CHF 23.–
Beurre blanc | Blattspinat

Gebratene Riesenkrevetten CHF 25.–
Rotes Thai Curry | Süsskartoffel | Thai Basilikum

HAUPTGÄNGE	pro Person
Saisonale Ravioli ^{vegan} Cherry Tomaten Ragout Basilikum	CHF 32.–
Rotes Thai Curry ^{vegan} Süsskartoffel Gemüse Jasminreis Kräuter Cashew	CHF 36.–
Gebratenes Zanderfilet à la meunière Mandelbutter Butterkartoffeln Blattspinat	CHF 42.–
Gebratene Schweinefiletmedaillons Thymianrahmjus hausgemachte Knöpfler saisonales Gemüse	CHF 43.–
Am Stück gebratenes Rindsentrecôte Blauburgundersauce Kartoffelgratin saisonales Gemüse	CHF 52.–
Gebratenes Kalbsnierstück Morchelrahmsauce hausgemachte Tagliatelle saisonales Gemüse	CHF 58.–
Gebratenes Rindsfilet Portweinsauce Rosmarin-Kartoffelstock saisonales Gemüse	CHF 63.–
DESSERTS	pro Person
Thurgauer Apfeltorte Vanilleglace Vanillerahm	CHF 13.–
Apfel Surprise Apfel Glace Süssmost Gewürz Streusel	CHF 15.–
Beeren-Crumble Joghurt Glace frische Beeren	CHF 15.–
Dessertbuffet am Tisch serviert Schokoladenmousse Panna Cotta Crème Brûlée Früchte Friandises	CHF 18.–
Grosses Dessertbuffet* Schokoladenmousse Panna Cotta Tiramisu Früchte Friandises Sorbet Käsebrett & Brot	CHF 24.–

* ab 20 Personen erhältlich | nicht im Restaurant oder auf der Terrasse erhältlich

BUFFET*

CHF 92.00 pro Person

VORSPEISEN

Brotauswahl | Schnittlauchcreme
Blattsalate | Hausdressing
Tomaten | Büffelmozzarella
Taboulé Salat | Kichererbsen

Antipasti Gemüse | Parmesan | Rucola
Trockenfleisch- & Käseplatte
Roastbeef | Tartare Sauce
Rauchlachs | Meerrettichcreme

HAUPTGÄNGE

Rinderschmorbraten
Schweinefiletmedaillons
Gebratene Zanderfilets
Äpler Magronen vegetarisch

Kartoffelstock
Gewürzreis
Saisonales Gemüse

Beurre blanc
Morchelrahmsauce

DESSERTS

Schokoladenmousse
Panna Cotta
Crème Brûlée

Früchte
Friandises

Auf Wunsch erweitern wir das Buffet ganz nach Ihren Vorstellungen (gegen Aufpreis).

**Buchbar ab 25 Personen und nur im Feldbachsaal erhältlich*

WEINEMPFEHLUNG

Angebot- und Preisanpassungen vorbehalten.

—

WEISSWEINE

Pinot Grigio DOC | La Delizia | Delle Venezie | Italien 75cl CHF 56.–
Pinot Grigio

—

Frisch | fruchtig

Barranco Branco | Bodegas Ribafreixo | Alentejo | Portugal 75cl CHF 56.–
Antão Vaz | Arinto | Siria

—

Exotische Früchte | Zitrusfrüchte | mineralische Nuancen

Camestri Roero Arneis DOC | Marco Porello | Piemont | Italien 75cl CHF 56.–
Arneis

—

Akazienblüten | Honig

Jochentaler AOC | Familie Lampert | Steckborn | Schweiz 75cl CHF 58.–
Müller-Thurgau

—

Frisch | Muscat | grüner Apfel

ROSÉWEINE

Rosatello | Ruffino | Veneto | Italien 75cl CHF 55.–
Merlot | Sangiovese | Cabernet Sauvignon

—

Rote Beeren | frisch

ROTWEINE

Primitivo Puglia Vinicola Mediterranea San Pietro Italien Primitivo — <i>Reife Früchte Gewürze weich</i>	75cl	CHF 58.–
Ontañon Crianza Ontañon Rioja Spanien Tempranillo Garnacha — <i>Dunkle Früchte würzig 12 Monate Barrique vegan</i>	75cl	CHF 58.–
Ermatinger Zweigelt Familie Lampert Steckborn Schweiz Zweigelt — <i>Pfeffrige Aromen breiter Körper</i>	75cl	CHF 62.–
Pinot Noir Aagne Familie Gysel Hallau Pinot Noir — <i>Reife rote Früchte aromatisch</i>	75cl	CHF 63.–
AA - La Vertical Bodegas Valdejonjas Ribera del Duero Spanien Tempranillo — <i>Kräftig Schwarze Früchte biodynamisch</i>	75cl	CHF 90.–

SCHAUMWEINE

Spumante Brut Millesimato Bottega Veneto Glera Chardonnay Pinot Blanc — <i>Äpfel Akazien Pfirsiche</i>	75cl	CHF 63.–
Prosecco Rosé Brut Millesimato Treviso DOC Venezien Italien Pinot Noir Glera — <i>Walderdbeere Äpfel Pfirsichblüten</i>	75cl	CHF 63.–
Champagne Blanc de Blancs Brut Ruinart Champagne Chardonnay — <i>Äpfel Birne lebhaftes Perlage</i>	75cl	CHF 110.–

ALKOHOLFREIE SCHAUMWEINE

Flein Fizz Gross & Gross Ehrenhausen Steiermark Sauvignon Blanc Gelber Muskateller — <i>Holunderblüten Zitrone fein</i>	75cl	CHF 47.–
Tröpfel der Erste Tröpfel GmbH Mammern, Schweiz Trauben Hochstamm-Äpfeln — <i>Äpfel Trauben leicht süsslich</i>	75cl	CHF 56.–

Angebot- und Preisanpassungen vorbehalten.

ANGEBOT TURMBAR

—

SPIRITUOSEN

Aperitif

Lillet Blanc	70 cl	CHF 70.–
Aperol	70 cl	CHF 70.–
Cynar	100 cl	CHF 70.–
Martini Bianco Rosso	100 cl	CHF 70.–
Campari	100 cl	CHF 80.–

Gin & Vodka

Absolut Vodka	70 cl	CHF 70.–
Bombay Sapphire	70 cl	CHF 80.–
Aviation American Gin	70 cl	CHF 90.–
Hendrick's Gin	70 cl	CHF 90.–

Rum

Cachaça 51	70 cl	CHF 80.–
Plantation 3 Stars	70 cl	CHF 80.–
Havana Club Anejo Blanco – hell – 3 Jahre	70 cl	CHF 80.–
Havana Club Anejo Reserva – dunkel – 7 Jahre	70 cl	CHF 90.–
Diplomatico Reserva Exclusiva	70 cl	CHF 100.–
Ron Zacapa No. 23	70 cl	CHF 110.–

Whisky

Johnnie Walker Red Label	70 cl	CHF 70.–
Jack Daniels	70 cl	CHF 80.–
Glenfiddich 12 Years	70 cl	CHF 90.–
Talikser 10 Years	70 cl	CHF 100.–
Glenlivet Batch Reserve 18 Years	70 cl	CHF 130.–

Bitter

Ramazzotti	70 cl	CHF 70.–
Appenzeller Alpenbitter	100 cl	CHF 80.–

Likör

Bailey's Irish Cream	70 cl	CHF 70.–
Amaretto Disaronno	70 cl	CHF 80.–
Limoncello Shaker	70 cl	CHF 80.–

Weinbrand

Hennessy Cognac VSOP	70 cl	CHF 100.–
----------------------	-------	-----------

Feldbach

SEE & PARK HOTEL

Grappa

Pinot Noir Barrique	50 cl	CHF 90.–
Elisi Berta	50 cl	CHF 90.–
Nonino il Moscato	70 cl	CHF 90.–
Tignanello	70 cl	CHF 100.–
Tre Soli Tre Berta	70 cl	CHF 140.–

Obstbrände von Urs Hecht

Vieille Pommes Barrique	50 cl	CHF 100.–
Vieille Williams Barrique	50 cl	CHF 100.–
Vieille Prune Barrique	50 cl	CHF 100.–
Vieille Apricot Barrique	50 cl	CHF 100.–
Kirsch Teresa Barrique	50 cl	CHF 100.–
Berner Rosenapfelbrand Barrique	50 cl	CHF 100.–

Gerne können wir Ihnen auch Ihre Lieblingsspirituose bestellen, damit Sie die Turmbar nach Ihren Wünschen einrichten können (nach Verfügbarkeit und Bestellungseingang).

FLASCHENBIER

Feldschlösschen Alkoholfrei	33 cl	CHF 4.80
Hopfenperle	33 cl	CHF 5.50
Schneider Weisse	50 cl	CHF 7.90

MIXERS & SOFTGETRÄNKE & ZUSÄTZE

Alpinesse Tonic	100 cl	CHF 9.–
Alpinesse Bitter Lemon	100 cl	CHF 9.–
Alpinesse Wild Berry	100 cl	CHF 9.–
Alpinesse Ginger Beer	100 cl	CHF 9.–

Red Bull	25 cl	CHF 5.–
Coca Cola	150 cl	CHF 11.–
Elmer Citro	150 cl	CHF 11.–
Orangensaft	100 cl	CHF 16.–

Eis Zitrone Limette Orange Minze	pauschal	CHF 15.–
--	----------	----------

MITTERNACHTSSNACKS

Wienerli mit Brot	ein Paar	CHF 7.–
Weisswürste mit süssem Senf	ein Paar	CHF 7.–
Bretzel	ein Stück	CHF 2.–
Mini-Pizzen	ein Stück	CHF 4.50

See & Park Hotel Feldbach AG

Im Feldbach 10 | CH-8266 Steckborn | T +41 (0)52 762 21 21

info@hotel-feldbach.ch | www.hotel-feldbach.ch

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN HOCHZEITEN/BANKETTE

Diese Geschäftsbedingungen sind integrierter Bestandteil des Vertrages. Bitte lesen Sie diese aufmerksam durch. Bei Fragen oder Unklarheiten stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

HAFTUNG

Für mitgebrachte Ausstellungsgegenstände, Dekorationen und Waren haftet ausschliesslich der Veranstalter. Für durch den Veranstalter oder die Gäste des Banketts verursachten Schäden an Mobiliar, Gebäude und baulichen Einrichtungen des See & Park Hotels Feldbach haftet der Veranstalter. Die Haftung erfolgt kausal und ohne Verschuldensnachweis. Es wird erwartet, dass der Veranstalter über eine Haftpflichtversicherung mit dem Einschluss von Schäden an gemieteten Räumlichkeiten verfügt. Sind Besteller und Veranstalter nicht identisch haften beide vollumfänglich solidarisch für die Gesamtschuld.

TECHNISCHE EINRICHTUNGEN

Soweit das Hotel dem Veranstalter technische Hilfsmittel oder sonstige Einrichtungen zur Verfügung stellt oder diese von Dritten beschafft, handelt es im Namen des Kunden. Der Kunde haftet für die gute Behandlung und ordnungsgemässe Rückgabe und stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter frei. Störungen an den vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen Einrichtungen werden soweit möglich sofort beseitigt. Eine Zurückhaltung oder Minderung von Zahlungen kann aus diesem Grunde nicht vorgenommen werden.

DEKORATION

Das Anbringen von Dekorationsmaterial oder anderen Gegenständen ist nur mit unserem Einverständnis erlaubt. Sämtliches Material muss den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen.

FEUERWERK, WUNDERKERZEN UND HIMMELSLATERNEN

Die Einholung einer Feuerwerk-Bewilligung sowie die Durchführung und Haftung sind Sache des Veranstalters. Das See & Park Hotel Feldbach muss in jedem Fall informiert werden. Das Verwenden von Wunderkerzen und Ähnlichem ist nur nach Absprache mit der Direktion gestattet. Das Steigenlassen von Himmelslaternen ist im Feldbachareal untersagt. Bei allfälligen Schäden, Brandlöcher etc. haftet der Veranstalter.

MUSIK

Party-Musik ist bis 1.00 Uhr gestattet. Anschliessend bitten wir Sie, aus Respekt gegenüber unseren Hotelgästen und Nachbarn, die Musik auf Zimmerlautstärke zu reduzieren. Ab 0.00 Uhr ist kein Bass mehr erlaubt.

TURMBAR

Das Mitbringen von Speisen und Getränken in die Turmbar ist nicht erlaubt.



SEE & PARK HOTEL

HOTELZIMMER

Bitte beachten Sie, dass wir die Zimmerreservierungen ausschliesslich via Veranstalter entgegennehmen. Gäste, die sich bei uns melden, werden an den Veranstalter weiter verwiesen. Gerne empfangen wir eine gesammelte Liste der anreisenden Gäste bis 10 Wochen vor Anlassbeginn. Die bestätigte Anzahl Zimmer ist verbindlich.

GARANTIEZAHL

Die uns 10 Arbeitstage vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist für die Rechnungsstellung verbindlich.

STORNIERUNGSBEDINGUNGEN

Absagen einer Reservation von Veranstaltungsräumlichkeiten müssen dem See & Park Hotel Feldbach frühzeitig und schriftlich durch den Veranstalter mitgeteilt werden.

Bei einer Absage des gesamten Anlasses werden die folgenden Kostenanteile der vertraglich vereinbarten Leistungen verrechnet:

bis 9 Monate vorher	kostenfrei
bis 8 Wochen vorher	50 % der gebuchten F&B Leistungen und Zimmer
bis 4 Wochen vorher	75 % der gebuchten F&B Leistungen und Zimmer
später	100 % der gebuchten F&B Leistungen und Zimmer

Sollte bei der Annullation noch keine F&B Leistungen definiert worden sein, rechnen wir mit CHF 100.00 pro Person.

Im Voraus erbrachte Leistungen des See & Park Hotel Feldbach sind in jedem Fall zu bezahlen.

Zimmerstornierungen einzelner Gäste (jedoch kumuliert nicht mehr als 5 % der gesamten Reservierungen) werden bis 48 Stunden vor Anlass schriftlich akzeptiert, ansonsten werden die gebuchten Leistungen verrechnet.

Diese Annullationsbedingungen gelten für beide vertragsschliessende Parteien. Im Falle höherer Gewalt wie Brand, Hochwasser, Streik, Tod usw. können beide Parteien ohne Kostenfolge vom Vertrag zurücktreten.

Das Hotel behält sich vor, individuelle Annullierungsbedingungen vertraglich festzulegen.

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Eine Anzahlung (50% des Mindestumsatzes) erwarten wir bis 60 Tage vor Anlass. Wir behalten uns das Recht vor, je nach Anlass, eine höhere Teilzahlung im Voraus zu verlangen. Nach der Veranstaltung wird Ihnen eine detaillierte Rechnung über alle unsere erbrachten Leistungen zugestellt. Die Zahlungsfrist beträgt 30 Tage netto.

DER RICHTSSTAND IST STECKBORN

See & Park Hotel Feldbach AG

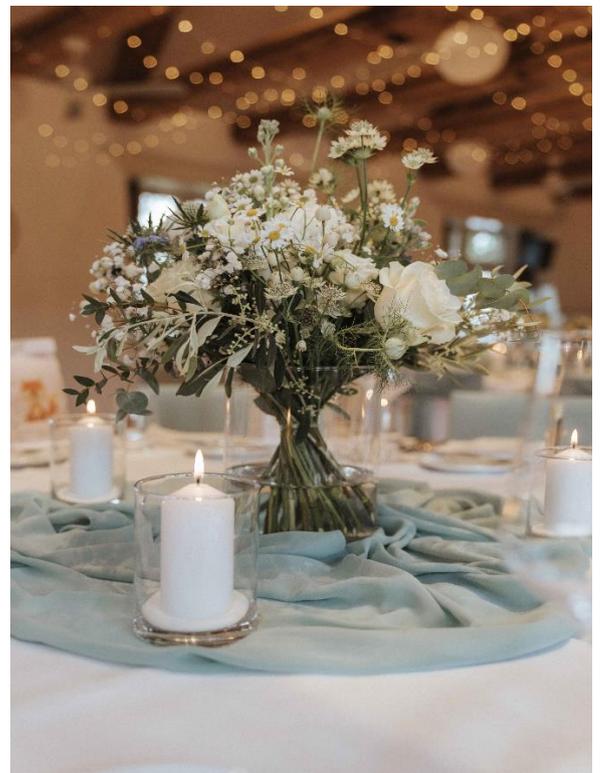
Im Feldbach 10 | CH-8266 Steckborn | T +41 (0)52 762 21 21

info@hotel-feldbach.ch | www.hotel-feldbach.ch

Feldbach

SEE & PARK HOTEL

IMPRESSIONEN



See & Park Hotel Feldbach AG

Im Feldbach 10 | CH-8266 Steckborn | T +41 (0)52 762 21 21
info@hotel-feldbach.ch | www.hotel-feldbach.ch

Feldbach

SEE & PARK HOTEL



See & Park Hotel Feldbach AG

Im Feldbach 10 | CH-8266 Steckborn | T +41 (0)52 762 21 21
info@hotel-feldbach.ch | www.hotel-feldbach.ch

Feldbach

SEE & PARK HOTEL



See & Park Hotel Feldbach AG
Im Feldbach 10 | CH-8266 Steckborn | T +41 (0)52 762 21 21
info@hotel-feldbach.ch | www.hotel-feldbach.ch