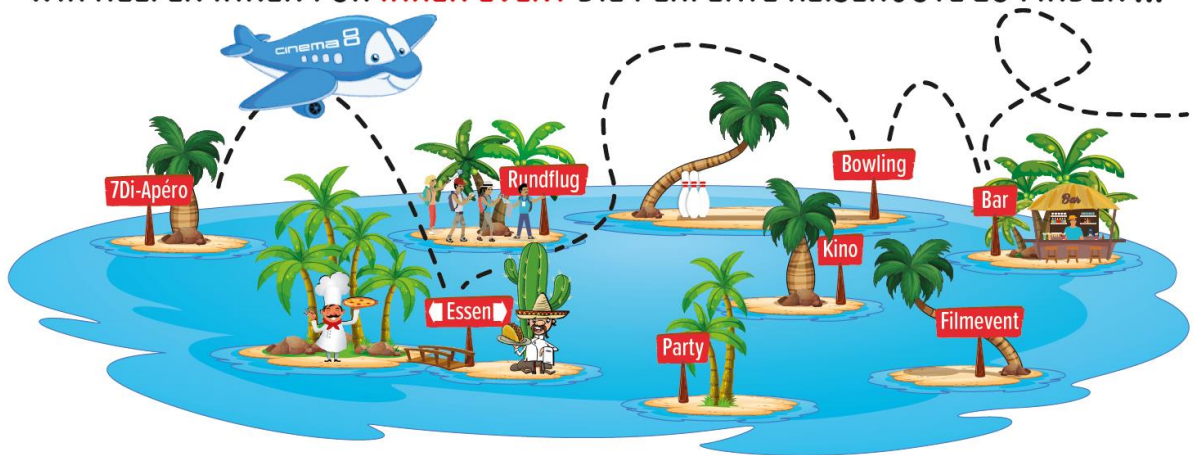


PLANEN SIE EINE TRAUMREISE DURCH DIE ERLEBNISWELT DES CINEMA 8?
WIR HELFEN IHNEN FÜR **IHREN EVENT** DIE PERFEKTE REISEROUTE ZU FINDEN ...



HIER FINDEN SIE DIE PASSENDEN INFORMATIONEN
ZU IHREM **EVENT** BEI UNS ...

INHALT

DAS PRODUKTIVE - Seminare im Cinema 8	3
Raummiete.....	3
Testlauf	3
Welcomedrink / Kaffeepause	3
DAS UNTERHALTUNGSROGRAMM - Die Attraktionen.....	4
7Di-Kino	4
VR-Maze / Hologram Arcade Table	4
Führungen.....	4
Gamesession im American Bowling.....	4
Spielkasten.....	5
Dine & movie bis 24 Personen	5
DAS KULINARISCHE - Die Menüvorschläge.....	6
Apéritivknabbereien	6
Apéro Packages.....	7
Flying Dinner	8
Festival's & Plausch's	8
Menüideen – El Mäx	9
Menüideen – Wolke 7	9
Menüideen – Was immer geht	10
Saisonale Menü's	11
Die Länder-Bufferets – Ab 50 Personen.....	12
Die süssen Köstlichkeiten	13
Das Dessertbuffet	13
Ideen für Kindergeburtstage.....	13
DAS FLÜSSIG - Die Weine	14
Schaumweine.....	14
Weisswein.....	14
Roséwein	14
Rotweine	15
DAS ERHOLSAME - Die Übernachtungsmöglichkeiten.....	16
Spezialzimmerpreise für Eventgäste.....	16
DAS RECHTLICHE - Die AGB's zu Ihrem Event	16
Gästezahl und Menü	16
Offerten / Bestätigungen / No-Show und Annullationen	16
Generelle Informationen zu Ihrem Event.....	17
Haftungen / Preise und Zahlungskonditionen / Anzahlungen / Gerichtsstand	18

DAS PRODUKTIVE - SEMINARE IM CINEMA 8

RAUMMIETE

PERSONENZAHL	RAUM	KOSTEN
1-15 Personen	Seminarraum	CHF 200.00*
10-30 Personen	Kinobar oder Wolke 7	CHF 200.00**
30-150 Personen	Kinosaal Gate 3	auf Anfrage
50-200 Personen	Kinosaal Gate 5	auf Anfrage
100-350 Personen	Kinosaal Gate 1	auf Anfrage

*In der Raummiete enthalten ist die Technik (Beamer, Leinwand, Flipchart), eine Früchteschale sowie unlimitierter Kaffeegenuss im Raum.

**Preise gelten von 08.00 Uhr bis 17.00 Uhr. Weitere Preise auf Anfrage.

TESTLAUF

Sollten Sie einen Testlauf wünschen, wird sich unser Techniker gerne die Zeit nehmen, alles vorgängig einzurichten und mit Ihnen den Testlauf durchzuführen. Hierfür wird eine einmalige Gebühr von CHF 100.00 verrechnet.

WELCOMEDRINK / KAFFEEDAUSE

WELCOMEDRINK

Kaffee, Tee, Säfte und Wasser mit und ohne Kohlensäure
Gipfeli und Brötchen
CHF 10.00

KAFFEEPAUSE AM MORGEN

Kaffee, Tee, Säfte und Wasser mit und ohne Kohlensäure
Gipfeli, Mini Donuts, mini Muffins und Früchteplatte
CHF 12.00

KAFFEEPAUSE AM NACHMITTAG

Kaffee, Tee, Säfte und Wasser mit und ohne Kohlensäure
Mini Desserts, Brownie-Ecken und Früchteplatte
CHF 14.00

DAS UNTERHALTUNGSPROGRAMM - DIE ATTRAKTIONEN

7DI-KINO

EINZELSPIELE

Ein einzelnes Spiel kostet CHF 7.00 und sofern nicht vorhanden, CHF 3.00 für eine 3D-Brille

DIE PAUSCHALEN

30 Minuten	CHF 175.00	8 x 3D-Brille zur Weitergabe CHF 24.00	199.00
1 Stunde	CHF 350.00	8 x 3D-Brille zur Weitergabe CHF 24.00	374.00

VR-MAZE / HOLOGRAM ARCADE TABLE

EINZELSPIELE

Ein einzelnes Spiel beim «VR Maze» kostet CHF 6.00.

Ein einzelnes Spiel beim «Hologram Arcade Table» kostet CHF 5.00 für 2 Spieler.

DIE PAUSCHALEN FÜR BEIDE ATTRAKTIONEN ZUSAMMEN

30 Minuten	CHF 100.00
1 Stunde	CHF 200.00

FÜHRUNGEN

EINSTÜNDIGER RUNDFLUG

1-20 Personen	CHF 100.00
20-50 Personen	CHF 150.00
Ab 50 Personen	auf Anfrage

20-MINÜTIGE «DOLBY ATMOS» VORSTELLUNG

CHF 100.00

30 MINUTEN DURCH DIE BIERBRAUEREI

1-20 Personen	CHF 50.00
Ab 20 Personen	auf Anfrage

DEGUSTATION VON UNSEREM CORMA CULT BIER UND DEM RITUAL CULT BIER

CHF 3.00 / Person

GAMESESSION IM AMERICAN BOWLING

TAG	ZEIT	PREIS PRO BAHN/STUNDE
Montag - Donnerstag	bis 19.00	CHF 33.00
Montag - Donnerstag	ab 19.00	CHF 38.00
Freitag & Samstag	bis 18.00	CHF 38.00
Freitag & Samstag	ab 18.00	CHF 44.00
Sonntag	bis 19.00	CHF 42.00
Sonntag	ab 19.00	CHF 38.00

Die zuzügl. Schuhmiete beträgt CHF 3.00 pro Paar.

SPIELKASTEN

SPIEL	1. STUNDE	JEDE WEITERE STUNDE
Fussballkasten	CHF 70.00	CHF 20.00
Dart	CHF 50.00	CHF 20.00
Billiard	CHF 18.00	CHF 18.00

DINE & MOVIE BIS 24 PERSONEN

Geniessen Sie ein vorzügliches 3-Gang-Menü in den First-Logen des Kinosaals Gate 2. Nach dem Gaumenschmaus drehen Sie sich auf dem bequemen Ledersessel zur Leinwand und sehen sich einen cineastischen Leckerbissen an. Während der Pause wird Ihnen ein köstliches Dessert serviert.

CHF 69.00 pro Person

DAS KULINARISCHE - DIE MENÜVORSCHLÄGE

APÉRITIVKNABBEREIEN

CROSTINI

Oliventapenade	pro Stück	CHF 3.00
Grillgemüse	pro Stück	CHF 3.00
Rohschinken	pro Stück	CHF 3.50
Vitello Tonnato	pro Stück	CHF 3.50
Chorizo	pro Stück	CHF 3.50
Rauchlachs	pro Stück	CHF 3.50
Thunfischtatar	pro Stück	CHF 3.50

TOASTINI

Rindstatar	pro Stück	CHF 3.50
Rauchlachs	pro Stück	CHF 3.50
Thun	pro Stück	CHF 3.50
Ei	pro Stück	CHF 3.00

PINCHOS (SPIESSLI/STANGEN)

Tomaten-Mozzarella an Pesto	pro Stück	CHF 3.50
Antipasti-Grillgemüse	pro Stück	CHF 3.00
Melonen-Rohschinken	pro Stück	CHF 3.50
Blätterteigstangen	pro Stück	CHF 1.00

WRAP

Chorizo	pro Stück	CHF 3.50
Rohschinken & Rucola	pro Stück	CHF 3.50
Rauchlachs & Frischkäse	pro Stück	CHF 3.50
Gemüestreifen	pro Stück	CHF 3.00

WARME HÄPPCHEN

Chicken-Wings	pro Stück	CHF 2.50
Mini Hamburger	pro Stück	CHF 5.50
Mini Crispy Chicken Ciabatta	pro Stück	CHF 5.50
Mini Tomaten-Mozzarella Ciabatta	pro Stück	CHF 5.50
Onionrings	5 Stück	CHF 5.00
Chili Cheese Jalapeños	pro Stück	CHF 2.00
Cheese Nuggets	pro Stück	CHF 1.50
Kichererbsenbällchen	pro Stück	CHF 1.00
Maissticks	pro Stück	CHF 1.50
Frühlingsrolle	pro Stück	CHF 2.50
Pommes	pro Portion	CHF 5.00
Focaccia	8 Stück	CHF 12.00

NACHOS

Classic mit Cheddarcheese-Sauce	pro Portion	CHF 9.00
Ei Mäx mit Cheddarcheese-Sauce, Bohnen-Dipp, Jalapeños, Speckstreifen	pro Portion	CHF 12.00

APÉRO PACKAGES

KLEIN Blätterteigstangen Crostini mit Vitello Tonnato Rauchlachs & Frischkäse Wrap Tomaten-Mozzarella-Spiesschen	4 Häppchen pro Person	CHF 11.50
MITTEL Blätterteigstangen Toastini mit Rindstatar Crostini mit Oliventapenade Tomaten-Mozzarella-Spiesschen Rohschinken & Rucola Wrap	5 Häppchen pro Person	CHF 14.50
GROSS Blätterteigstangen Crostini mit Vitello Tonnato Crostini mit Oliventapenade Toastini mit Rindstatar Tomaten-Mozzarella-Spiesschen Rauchlachs & Frischkäse Wrap Gemüse Wrap	7 Häppchen pro Person	CHF 21.00
RICHE Crostini mit Vitello Tonnato Crostini mit Grillgemüse Toastini mit Rindstatar Toastini mit Ei Toastini mit Rauchlachs Tomaten-Mozzarella-Spiesschen Rucola & Rohschinken Wrap Mini Hamburger Chili Chees Jalapeños CheesNuggets Frühlingsrolle	11 Häppchen pro Person	CHF 35.00
METER-SANDWICH Käse Schinken Salami	pro Meter (ca. 25 Stück)	CHF 99.00

FLYING DINNER

Crostini mit Rohschinken
Blätterteigstangen
Rauchlachs & Frischkäse Wrap
-
Saisonale Suppe im Weck-Glas
-
Im Weck-Glas serviert:
Paella Mexicana mit Poulet
Penne Pesto Genovese
-
Tiramisu, Panna Cotta & Schokoladenmousse
CHF 48.00

FESTIVAL'S & PLAUSCH'S

PASTA-FESTIVAL

Tomaten-Mozzarella-Salat
-
Spaghetti à discrétion
mit dreierlei Saucen (all' arrabiata, pesto Genovese, al carbonara)
-
Tiramisu
CHF 48.00

PIZZA-FESTIVAL

Tomaten-Mozzarella-Salat
-
Diverse verschieden Pizzas werden nacheinander an die Tische serviert.
(pro Person schlussendlich eine Pizza)
-
Tiramisu
CHF 48.00

FAJITAS-PLAUSCH

Grüner Blattsalat mit Kräutercroutons
-
Rind-, Poulet-, Chili con Carne und Gemüse-Fajita
Serviert mit Tortilla, Eisberg – Maissalat und Cheddar-Käse
dazu Salsa, Guacamole, Kräuter-Sour-Crema und Bohnendipp
-
Schokoladenküchlein
mit weichem Herz und Vanille Glace
CHF 48.00

MENÜIDEEN – EL MÄX

FAJITAS-PLAUSCH SUPERIOR

Crispy Chicken Finger, Maissticks, Chickenwing, Onion Ring,
Gemüsestick, Bolitas de garbazos, Chees Nugets
serviert mit Dip «Don Juan»

-

Rindfleisch mit Ananas-, Poulet mit Chorizo-,
Chili con Carne und Quorn mit Gemüsestreifen-Fajita
Serviert mit Tortilla, Eisberg – Maissalat und Cheddarkäse
dazu Salsa, Guacamole, Kräuter-Sour-Crema und Bohnendipp

-

Schokoladenküchlein
mit weichem Herz und Vanille Glace
CHF 56.50

EL MENÚ MEXICANO

Fiesta Mexicana

Gemischter Salat mit Mais, Bohnen, Peperoni, Gurken, knusprige Kichererbsenbällchen,
Tomaten und «El mäx»-Dressing

-

Rindsfilet mit Chimichurri
serviert mit Sweet Patatos und Grillgemüse

-

Schokoladenküchlein
mit weichem Herz und Vanille Glace
CHF 62.00

MENÜIDEEN – WOLKE 7

BELLA ITALIA IM CINEMA

Insalata Mista

-

Penne Vodka

-

Scaloppina di Vitello alla Marsala
serviert mit Risotto
und frischem Markt-Gemüse

-

Tiramisu
CHF 66.00

MENÜIDEEN – WAS IMMER GEHT

Bunter Blattsalat mit Ei
an unserem Hausdressing

-

Gebratene Pouletbrust
mit Jus, Nudeln
und frischem Marktgemüse

-

Schokoladenmousse im Glas
CHF 44.00

Rüebli-Ingwer Suppe

-

Schweinefiletmedaillon im Rohschinkenmantel
an Salbeijus
dazu Weissweinsrisotto und Gemüse

-

Schwarzwälder Torte
CHF 49.00

Buntgarnierter Blattsalat

-

Saisonale Suppe

-

Rindsfilet an Kräuterjus
serviert mit Weissweinsrisotto
und frischem Marktgemüse

-

Schokoladenküchlein
mit weichem Herz und Vanille Glace
CHF 82.00

SAISONALE MENÜ'S

PRIMAVERA

Frühlingsblattsalat mit Sprossen, Kernen,
Radieschen & Frühlingszwiebeln
an Hausdressing

-

Kalbshohrückensteak
begleitet von Weissweinrisotto
und frischem Marktgemüse

-

Erdbeeren mit Pfeffer & Minze
CHF 69.00

HERBSTVARIATION

Nüsslisalat nach Grossmutter's Art mit
Speck, Ei & Croutons an French Dressing

-

Rehpf Pfeffer
serviert mit Spätzli, Rotkraut
und Birne mit Preiselbeeren

-

Apfelstrudel
mit Vanillesauce
CHF 59.00

SONNENGRÜSSE

Gazpacho Andaluse
(kalte spanische Gemüsesuppe)
serviert mit Knoblauchcroutons

-

Fitnesssteller mit gebratener Pouletbrust
dazu servieren wir Chilibutter
und Rosmarinkartoffeln

-

Sorbet-Duett mit Beeren
CHF 39.00

WINTERZAUBER

Wintersalat
mit Kürbis

-

Maronisuppe
mit Blätterteigflut

-

Rindsfilet englisch gebraten
auf Jus-Saucenspiegel
dazu Kartoffelgratin
und grilliertes Gemüse

-

Schokoladenküchlein
mit weichem Herz und Vanille Glace
dazu Kirschenkompott
CHF 85.00

DIE LÄNDER-BUFFETS – AB 50 PERSONEN

ITALIA

Bruschetta al Pomodoro
Vitello Tonato
Insalata Caprese
Antipasti di Verdure
-
Diverse Pizzen
Pasta mit verschiedenen Saucen
-
Verschiedene Tiramisu
Panna Cotta mit Waldbeersauce
Mousse al Cioccolato
CHF 65.00

MEXICO

Nachos-Buffer mit Guacamole, Don Juan Dip, Sour cream, Salsa Mexicana
und flüssigem Cheddar-Cheese
Mais-Sticks
Salat-Buffer
-
Fajitas-Buffer mit Rindfleisch, Poulet und Gemüse
Spare Ribs «Corona de Cordo Baja California»
Chili Con Carne
Baked Potatos
Kichererbsenbällchen
Maiskolben
-
Crema Catalana
Schokoladen-Törtchen
Limettenmousse
Mango-Quark Törtchen
CHF 69.00

AMERICAN

Cheese Nugets
Onion-Rings
Salat-Buffer
-
Burgerbuffer mit feinsten Rindsburgern & Pulled Pork
Chicken-Wings
Pommes Frites
-
Brownies
Mini-Cheesecake
Mini-Donuts
CHF 54.00

DIE SÜSSEN KÖSTLICHKEITEN

Panna Cotta

CHF 9.00

-

Tiramisu

CHF 9.00

-

Schokoladenküchlein

mit weichem Herz und Vanille Glace

CHF 9.00

-

Eis Coupe

3 Kugeln Eis mit Sahnehaube

CHF 12.00

-

Hausgemachte Schwarzwälder Torte

(Dessertportion)

CHF 15.00

DAS DESSERTBUFFET

1x Tiramisu oder Panna Cotta

Schokoladenmousse im Glas

Mini Donuts

Brownie Ecke

Schokoladenküchlein

Profitorolles

Mini Vanille Stängel

Mini Cremeschnitte

Mini Schwarzwälder Torte

CHF 23.00

IDEEN FÜR KINDERGEBURTSTAGE

CAKE NACH WAHL:

(Schokolade / Zitrone / Marmor)

mit oder ohne Glasur

mit oder ohne Haribo

CHF 48.00 pro Stück

(bis zu 15 Personen)

GLACE KUGEL ZUM DEKORIEREN:

Die Kugel Glace wird mit Schlagsahne serviert.

Auf dem Tisch stehen Schalen mit Dekorationsartikel

(Haribo, Schokostreusel und M&M's) bereit,

damit die Kinder ihre Glace nach Wunsch dekorieren können.

pro Person CHF 8.50

DAS FLÜSSIG - DIE WEINE

SCHAUMWEINE

	75cl	150cl	300cl	500cl
Moscato d'Asti Bricco del Sole (Italien, Piemont) Traubensorte: Moscato Charakter: Passionsfrucht, Jasmin, Limette, leicht, feine Mousse	39.00	-	-	-
Prosecco Rive di Collalto Borgoluce (Italien, Veneto) Traubensorte: Glera Charakter: süss, sortentypische Aromen von Muskateller, Pfirsich, Aprikose	39.00	79.00	190.00	-
Spumante Accademia Cuvée (Italien, Veneto) Traubensorte: Sauvignon Blanc, Chardonnay und Pinot Bianco Charakter: Blumige & fruchtige Aromen, frisch, ausgeglichen & feine Perlage Weissweine	29.00	59.00	-	-

WEISSWEIN

	75cl	150cl	300cl	500cl
Cuvée Madame Rosmarie (Schweiz, Wallis) Traubensorte: Petite Arvine, Pinot Bianco, Sylvaner, Pinot Grigio Charakter: leichte Pfeffernote, exotische Früchte, vollmundig, leichte Restsüsse, langlebig	49.00	-	-	-
Sirmian Pinot Bianco Nals Margreid (Italien, Südtirol) Traubensorte: Pinot Bianco Charakter: Aromen von Apfel, Grapefruit, Ananas, Quitten, Marzipan, Vanille, Blüten, rassig, elegant	45.00	89.00	-	-
L.A. Cetto Chenin Blanc Baja California (Mexico, Baja California) Traubensorte: Chenin blanc Charakter: frisches Aroma nach tropischem und Zitrusfrüchten, ausgeglichene Säure, klare Struktur, trocken	39.00	-	-	-
Trapiche Melodias Sauvignon Blanc (Argentinien, Mendoza) Traubensorte: Sauvignon blanc Charakter: Johannisbeere, Stachelbeere Mango, Pfirsich, Zitronengras	39.00	-	-	-
Gato Negro Chardonnay Central Valley (Chile, Valle Central) Traubensorte: Chardonnay Charakter: Geschmeidig, voll, fruchtig, nach Lychees und Melisse riechend	35.00	-	-	-

ROSÉWEIN

	75cl	150cl	300cl	500cl
Nuestra Señora del Portal (Spanien, Katalonien) Traubensorte: Garnacha, Syrah Charakter: dominant fruchtig, ausgewogen, süsslich	39.00-	-	-	-
ROSATO Amabile (Italien, Abruzzen) Traubensorte: Sangiovese, Montepulciano Charakter: frisch & fruchtig, rote Beeren, Zitronen, ein hauch von Minze	39.00	-	-	-

ROTWEINE

	75cl	150cl	300cl	500cl
Maienfelder Blauburgunder (Schweiz, Graubünden) Traubensorte: Pinot Noir Charakter: Waldbeeren, breit, aromatisch, langanhaltend im Abgang	44.00	-	-	-
Primitivo Di Manduria Trecenti (Italien, Apulien) Traubensorte: Primitivo Charakter: Kräftige Fruchtaromatik, Beeren, Dörrfrüchte, Vanille, füllige & harmonische Struktur	39.00	79.00	-	-
Primitivo Di Manduria 60 Anni (Italien, Apulien) Traubensorte: Primitivo Charakter: Kräftig, Kirschenkonfitüre, Kakao, Pflaumen, Tabakblätter, körperreicher, vollmundiger und edler Wein	49.00	-	-	-
Il Pino di Biserno (Italien, Toskana) Traubensorte: 40% Cabernet franc, 40% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon, 12% Petit Verdot Charakter: Cassis, Zedernholz, Leder, Mokka feine Tannine, cremiger Abgang.	69.00	159.00	-	-
Le Volte Dell' Ornellaia (Italien, Toskana) Traubensorte: Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon Charakter: Dunkle Beeren, schwarze Kirsche, Veilchen, warme Gewürze, Schokolade, elegante Röstaromatik	45.00	-	-	-
Amarone Ancinatico Accordini (Italien, Veneto) Traubensorte: Corvina Veronese, Molinara, Rondinella Charakter: Kandierte Kirschen, Marzipan, Rosinen & Lebkuchen, feine Tannine	31.00	-	-	-
Nuestra Señora del Portal (Spanien, Katalonien) Traubensorte: Garnacha, Cariñena, Merlot, Syrah Charakter: dunkle Früchte, Waldbeeren und Kirschen, gepaart mit Aromen von Leder, Lakritze	39.00	79.00	159.00	-
Aalto (Spanien, Ribera del Duero) Traubensorte: Tempranillo Charakter: Waldbeeren, Brombeeren, mineralische Note, exotische Früchte	69.00	149.00	279.00	399.00
Muga Reserva (Spanien, Rioja) Traubensorte: Mazuelo, Graciano, Tempranillo, Garnacha Charakter: Zeder, Tabak, Blütenduft, kandierte Früchte	49.00	-	-	-
Domaine Bousquet Malbec Reserve (Argentinien, Mendoza) Traubensorte: Malbec Charakter: würzige Tabaknoten, dunkle Kirschen, Pflaumen, Schokolade	39.00	-	-	-

DAS ERHOLSAME - DIE ÜBERNACHTUNGSMÖGLICHKEITEN

SPEZIALZIMMERPREISE FÜR EVENTGÄSTE

ZIMMER	MONTAG – DONNERSTAG	WOCHENENDE
Einzelzimmer	CHF 128.00	CHF 118.00
Doppelzimmer	CHF 168.00	CHF 158.00

Sämtliche Raten verstehen sich pro Zimmer und inklusive Frühstück.

DAS RECHTLICHE - DIE AGB'S ZU IHREM EVENT

GÄSTEZAHL UND MENÜ

BANKETT VORSCHLÄGE

Unsere Vorschläge dienen als Basis für ein gemeinsames Gespräch. Gerne stellen wir Ihre individuellen Wünsche zusammen.

MENÜ

Wir bitten Sie, uns Ihr Einheitsmenü bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben. Selbstverständlich stellen wir bei Bedarf gern ein vegetarisches, Gluten freies, Lactose freies Menü zusammen.

ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN

Um optimal zu reagieren, benötigen wir eine Vorlaufzeit von mindestens 48 Stunden.

NACHSERVICE

Gerne halten wir einen Nachservice der Beilagen auf Wunsch bereit.

GÄSTEZAHL

Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie uns eine Richtzahl bis 10 Tage vor dem Event bekannt geben. Die definitive Anzahl Gäste für den gebuchte Event ist bis 2 Tage vor dem Event bekannt zu geben. Diese Zahl gilt auch als verbindlich für die Verrechnung. Anpassung der Gästezahl von der angefragten Zahl sind bis zu 10% (+/-) möglich.

OFFERTEN / BESTÄTIGUNGEN / NO-SHOW UND ANNULLATIONEN

OFFERTEN

Offerten basieren auf denen vom Kunden angegebenen Eckdaten wie Personenzahl, Ablauf und Budget. Veränderungen der Ausgangslage können Preisänderungen zur Folge haben.

BESTÄTIGUNGEN

Sämtliche Reservationen werden schriftlich bestätigt. Bei provisorischen Buchungen wird der Kunde gebeten, seine definitive Entscheidung bekannt zu geben.

NO-SHOW

Bei einem allfälligen No-Show wird 100% des offerierten und bestätigten Arrangement verrechnet. Dies gilt sowohl für gebuchte Hotelzimmer, als auch für Events.

ANNULATION

Bei der Annulation eines bestätigten Events bedarf es einer schriftlichen Mitteilung. Folgende Kosten, bzw. Prozentzahlen des Arrangements werden verrechnet:

	1-10 Pers.	10-20 Pers.	20-50 Pers.	50-80 Pers.	Ab 80 Pers.
Tag des Events	CHF 150.00	100%	100%	100%	100%
1-2 Tage vor Event	CHF 150.00	75%	100%	100%	100%
3-6 Tage vor Event	CHF 150.00	50%	100%	100%	100%
7-14 Tage vor Event	CHF 150.00	25%	50%	75%	100%
15-30 Tage vor Event	CHF 150.00	CHF 150.00	25%	50%	75%
1-3 Monate vor Event	CHF 150.00	CHF 150.00	10%	25%	50%
3-6 Monate vor Event	CHF 150.00	CHF 150.00	CHF 250.00	10%	25%
Mehr als 6 Monate vor Event	CHF 150.00	CHF 150.00	CHF 250.00	CHF 250.00	CHF 250.00

Als Arrangement versteht sich der offerierte Gesamtbetrag inkl. Menüpreis, multipliziert mit der in der Reservationsbestätigung angegebenen Gästezahl. Wurde kein Menü festgelegt, wird dieses mit CHF 60 pro Gast verrechnet.

GENERELLE INFORMATIONEN ZU IHREM EVENT

PARKPLÄTZE

Die umliegenden Parkplätze stehen den Gästen kostenlos zur Verfügung.

RAUCHEN

Sämtliche Veranstaltungsräume, öffentliche Bereiche und Hotelzimmer sind rauchfrei. Rauchen steht eine Raucher-Bar, sowie Fumoir's zur Verfügung.

VERLÄNGERUNG

Bis spätestens 02.00 Uhr haben die verschiedenen Outlets geöffnet. Sollte Ihre Party länger gehen, muss die «Die Cinema 8 AG» eine entsprechende Verlängerung der Öffnungszeiten beantragen. Die entsprechenden Gebühren werden dem Veranstalter zu 100% weiterverrechnet.

MITARBEITERPAUSCHALE

Ausserhalb der Standardöffnungszeiten verrechnen wir Ihnen eine Mitarbeiterpauschale von CHF 56.00 pro Mitarbeiter und Stunde.

LÄRMEMISSIONEN

Aus Rücksicht auf die Hotelgäste und Nachbarn, sind Lärmemissionen ausserhalb der Räumlichkeiten nach 22.00 Uhr zu vermeiden.

DEKORATION

Für die Tischdekoration ist der Veranstalter selbst verantwortlich. Die «Die Cinema 8 AG» stellt die Standarddekoration zur Verfügung oder vermittelt bei Bedarf trendgerechte Floristen aus der Region. Je nach Jahreszeit kann es Teelichter auf dem Tisch haben.

ZUSÄTZLICHE AUF- ODER ABBAUARBEITEN

Die «Die Cinema 8 AG» richtet die Veranstaltungsräume gemäss vorgängiger Absprache ein. Die Räumlichkeiten und die OpenAir-Terrasse stehen Veranstaltungen in der Grundbestuhlung kostenlos zur Verfügung. Wünscht der Veranstalter eine andere Bestuhlung, so wird der Mehraufwand für zusätzliche Auf-, Um- oder Abbauarbeiten mit CHF 56.00 pro Mitarbeiterstunde verrechnet.

ENTSORGUNG

Der Veranstalter kann Reste von Dekorationsmaterial nach einer Veranstaltung durch das Hotel entsorgen lassen. Die Cinema8 AG behält sich vor, bei grossen Mengen eine Entsorgungspauschale zu verrechnen.

PROBEESSEN

Probeessen sind auf Voranmeldung mittags und abends (Samstagabend und Sonntagmittag ausgenommen) möglich. Die Konsumationen gehen zu Lasten des Veranstalters.

ZAPFENGELD / TORTENGELD

Die «Die Cinema 8 AG» verrechnet für mitgebrachte Weine ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro 75cl Flasche. Für mitgebrachte Spirituosen wird ein Zapfengeld von CHF 90.00 pro 70cl Flasche verrechnet. Für mitgebrachte Torten verrechnet die «Die Cinema 8 AG» CHF 5.00 pro Gast.

FEUERWERK, FEUERWERKSKÖRPER, HIMMELSLATERNEN UND ANDERE BRENNENDE OBJEKTE

Aus Sicherheitsgründen ist das Abbrennen von Feuerwerk, Feuerwerkskörpern, Tischfeuerwerken, Bengalischen Zündhölzern etc. im und um das Cinema 8 nicht gestattet, ebenso Steigenlassen von Himmelslaternen oder Ähnlichem.

HAFTUNGEN / PREISE UND ZAHLUNGSKONDITIONEN / ANZAHLUNGEN / GERICHTSSTAND

HAFTUNG

Der Veranstalter haftet gegenüber der «Die Cinema 8 AG» für Beschädigungen der Einrichtung oder des Inventars und für Verluste, die durch den Veranstalter, seine Hilfspersonen oder Gäste verursacht wurden. Um Schäden vorzubeugen, ist das Anbringen von Dekorationsmaterial und anderen Gegenständen stets mit der verantwortlichen Person von der «Die Cinema 8 AG» abzustimmen. In jedem Fall hat der Veranstalter darauf zu achten, dass das Material feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht. Die «Die Cinema 8 AG» lehnt jede Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung an mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab.

PREISE UND ZAHLUNGSKONDITIONEN

Sämtliche Preise sind in Schweizerfranken angegeben und verstehen sich inklusive Service und Mehrwertsteuer. Die «Die Cinema 8 AG» rechnet in Schweizerfranken ab. Preisangaben in Euro sind Richtwerte und werden zum jeweiligen Tageskurs verrechnet. Rechnungen sind innerhalb von 10 Tagen nach Rechnungsdatum zu begleichen. Es werden keine Skonti oder Rabatte gewährt. Sind einzelne Leistungen durch die Gäste selbst zu bezahlen, kassiert die «Die Cinema 8 AG» die bezogene Leistung vor Ort ein. Ist dies aus irgendwelchem Grund nicht möglich, ist der Veranstalter verpflichtet, die Kosten zu übernehmen sofern er keine gültige Rechnungs-adresse der Gäste angeben kann.

ANZAHLUNG ALS BUCHUNGSGARANTIE

Nach erfolgter definitiver Reservation (mit Unterschrift) behält sich die «Die Cinema 8 AG» vor, bei Aufträgen über CHF 3'000.00 eine Anzahlung zu verlangen. Bei einer Rechnungsanschrift im Ausland wird die bestätigte Leistung zu 100% im Vorfeld fakturiert (Vorauszahlung 30 Tage vor Anreise) oder der Kreditkarte belastet.

ANWENDBARES RECHT UND GERICHTSSTAND

Es gilt ausschliesslich schweizerisches Recht. Gerichtsstand ist Schöffland.