

BANKETTDOKUMENTATION

HERZLICH WILLKOMMEN IM HOTEL ENGEL IN LIESTAL

Kleine Feiern – grosse Feiern; wir finden den passenden Rahmen für Ihr Fest.
Lassen Sie sich von unserem Küchenteam kulinarisch verwöhnen
und von unserem Serviceteam liebevoll umsorgen.
Gerne beraten wir Sie nach Ihren individuellen Wünschen und Bedürfnissen.



Hotel Engel Liestal

EKG Hotel AG
Kasernenstrasse 10
CH-4410 Liestal

Tel +41 (0)61 927 80 80 Fax +41 (0)61 927 80 81

info@engel-liestal.ch

Version 05/2017

Lieber Gast

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.
Auf den nächsten Seiten finden Sie alle Informationen rund um Ihr Fest.

Angaben, die Ihnen helfen Ihr Bankett zu planen

Apéro

Menuvorschläge

Unsere Räumlichkeiten

Technik und Dienstleistungen

Empfehlenswertes Wissen

Allgemeine Geschäftsbedingungen



Apéro Häppchen

Angaben, die Ihnen helfen Ihr Bankett zu planen

Stuhlhussen

Für ein festliches Ambiente können Sie Stuhlhussen mieten.
CHF 7.- / Stück.

Tortengedeck

Gerne dürfen Sie die Torte von einem Spezialisten liefern lassen.
Für das Entgegennehmen, Lagern, Aufbauen, Schneiden und das Gedeck verrechnen wir CHF 5.- pro Person.

Kerzenständer

Grosse Kerzenständer mit 6 Kerzen
CHF 45.- / Stück.

Zapfengeld

Spezielle Lieblingsweine dürfen Sie uns liefern.
CHF 35.- pro servierte Flasche Wein.
CHF 65.- pro konsumierte Flasche Spirituose.

Nachtzuschlag

ab 24 Uhr: Pro Stunde CHF 300.-
ab 02 Uhr: Pro Stunde CHF 400.-

Anzahlung

Für grössere Veranstaltungen erheben wir den Menu Preis als Anzahlung bis
3 Monate vor dem Anlass.

Der Apéro

Apérohäppchen Engel	2 kalt & 2 warm	14.- p.P.
Apérohäppchen Engel	3 kalt & 3 warm	18.- p.P.
Apérohäppchen Engel	4 kalt & 4 warm	22.- p.P.
Apérohäppchen Engel	5 kalt & 5 warm	27.- p.P.

Wählen Sie nur noch die Anzahl der Häppchen. Der Küchenchef kauft vor dem Anlass nach Angebot und Saison ein und stellt den Apéro für Sie abwechslungsreich zusammen. Bei speziellen Wünschen oder Vorstellungen beraten wir Sie selbstverständlich gerne.

Beispiele:

Kalte Häppchen

Crostini mit Forellenmousse/Schinken/Käse/Salami/Roastbeef-Tartarröllchen/Oliven Tapenade/Tomaten Frischkäse/Gemüsetartar, Antipastspiesschen mit Rohschinken, Roulade mit Trüffelrischkäse oder Lachs mit Philadelphia, Mini Club Sandwich, Tomaten-Mozzarella Spiessli mit Pesto, Crevetten Cocktail usw.

Warme Häppchen

Fleischbällchen BBQ, Yakitori-Pouletspiessli mit Honigmarinade, Crevetten Sweet Chili, Frühlingsrolle, saisonale Suppe in Kaffeetasse, Jalapenos mit Frischkäse, Mini Schinkengipfeli, Crevettenspiessli mit Kräuter und Knoblauch, Fischknusperli mit Tartarsauce, Käse- Spinatküchlein, Pouletspiessli im Cornflakesmantel, gebackene Käsebällchen mit Honig, Gefüllte Pflaumen mit Mandeln im Speckmantel usw.

Weiteres Angebot:

Partybrot mit 60 Stk. / 90 Stk. Rohschinken, Schinken, Salami, Käse, Rauchlachs	150.-/220.-
Speckgugelhopf ca. 16 Stk.	36.-
Olivengugelhopf ca. 16 Stk.	34.-
Blätterteigstängeli gemischt (12x2cm) 3 Stk.pP Moon – Emmentaler Paprika – Roquefort Sesam – Gruyère	4.-
Nüssli, Chips, Salzstüngeli	3.-

Unsere Vorschläge

Salate

Marktfrischer Blattsalat mit Croûtons	CHF 8.50
Gemischter Salat	CHF 9.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons (Herbst/Winter)	CHF 12.50
Tomatenvariation mit Büffelmozzarella und Basilikum	CHF 12.50
Griechischer Salat	CHF 11.50

Kalte Vorspeisen

Kalbfleischpastete mit Waldorfsalat und Cumberlandsauce	CHF 14.50
Vitello Tonnato mit Kapern und Zwiebelringen	CHF 14.50
Hausgebeizte Lachsrose mit Dillsensauce und Salatbouquet	CHF 17.50
Antipastiteller mit grilliertem Gemüse, Rucola, Rohschinken und Parmesan	CHF 14.50

Warme Vorspeisen

Ravioli nach Saison	Preis auf Anfrage
Weissweinisotto mit sautierten Pilzen	CHF 18.50
Grilliertes Zanderfilet an Hummersauce, dazu Rahmspinat	CHF 19.00
Riesencrevetten-Spiess auf Ratatouille	CHF 18.50
Seeteufelmédailon an Zitronensauce auf Gemüsestreifen	CHF 20.50

Suppen

Tomatencrèmesuppe mit Basilikumschaum	CHF 9.50
Crèmesuppe nach Saison	Preis auf Anfrage
Steinpilzcrèmesuppe mit karamellisierten Haselnüssen	CHF 11.00
Rindskraftbrühe mit Fleischravioli	CHF 9.50
Hummersuppe mit Crevetten	CHF 12.00
Minestrone mit Basilikumcroûtons	CHF 8.50
Kaltschale nach Saison (Gazpacho, Gurke, Melone)	CHF 8.50

Zwischengang

Tris di Pasta

*3 Sorten zur Wahl (1 Vegetarisch, 1 Fisch und 1 Fleisch)
à CHF 22.00 pro Person*

Vegetarisch

Tagliatelle an Steinpilzrahmsauce
Spinat-Ricotta-Ravioli an Tomaten-Mascarponesauce
Tagliolini „a la Catanese“ mit Auberginen,
Zucchetti, getrockneten Tomaten, Knoblauch
Tomaten-Mozzarella-Ravioli an Olivensauce
Gnocchi an Tomaten-Basilikumsauce
Gemüse-Cannelloni

Fleisch

Hausgemachte Rindslasagne
Rindfleisch-Ravioli an Basilikumrahmsauce
Fettuccini mit Rahm, Schinken, Parmesan und grillierten Rohschinkenstreifen
Rindfleisch Tortellini an Tomatensauce
Tagliatelle mit Pancetta, Mortadella und Oliven
Penne all'arrabbiata mit Rindhackfleisch, Chili und Tomatensauce

Fisch

Lachs-Ravioli an Zitronensauce
Fettuccini an Basilikumsauce mit grillierten Riesencrevetten
Tagliatelle an Kräutersauce mit Rauchlachswürfeln
Farfalle an Meeresfrucht-Tomatensauce
Fisch-Cannelloni an Basilikumsauce
Papardelle al Pesto mit grillierten Lachswürfeln

Weitere saisonale Empfehlungen auf Anfrage.

Hauptgang Fisch

Gebratene Lachstranche auf Gemüsestreifen an Rieslingsauce mit Pilafreis	CHF 30.00
Gebratenes Zanderfilet an Morchel-Champagnersauce mit Tagliatelle und Gemüsebouquet	CHF 29.00
Seeteufelmédailon an Safransauce mit Tomatenrisotto und Auberginenmousse	CHF 36.00
Riesencrevettenspiess an Knoblauch-Basilikumsauce mit Weissweinsrisotto und Tomate „Provencale“	CHF 34.00

Hauptgang Fleisch

Schweizer Pouletbrust an Marsalasauce Weissweinsrisotto und grilliertem Gemüse	CHF 30.00
Pouletspiess „Casimir“ im Reising	CHF 30.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Tagliatelle und glaciertem Gemüse	CHF 36.00
Kalbshohrückenbraten an Calvadosauce Kartoffelgratin und Brokkoli mit Mandeln	CHF 41.00
Rindsfiletwürfel an Steinpilzrahmsauce Tagliatelle und saisonales Gemüse	CHF 42.50
Médailles von Rinds- und Kalbsfilet mit Bénaise- und Morchelsauce, Kartoffelgratin und Gemüse	CHF 47.00
Involtini vom Kalb gefüllt mit Tomatenpesto an Marsalasauce, Risotto und Peperonata	CHF 36.00
Kalbssteak an Trüffeljus Weissweinsrisotto und Gemüsebouquet	CHF 42.00
Schweinsbraten an Barolosauce mit Bratkartoffeln und Gemüse	CHF 31.00
Suure Mogge mit Kartoffelstock und Gemüse	CHF 28.00
Schweinsfilet im Blätterteig an Meaux-Senf-Sauce Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel	CHF 34.00
Nachservice	CHF 10.00 pro Person

Dessert

Dreifarbige Schokoladenmousse	CHF 10.50
Crema Catalana	CHF 9.50
Vanille Panna Cotta mit Beerencoulis und Früchten	CHF 8.50
Frischer Fruchtsalat mit Sorbet	CHF 9.50
Hausgemachtes Tiramisu	CHF 9.50
Baselbieter Kirschtorte	CHF 7.00
Tarte Tatin mit Vanilleglacé	CHF 10.50
Dessert Variation „Engel“ (nach Saison und Angebot)	CHF 13.50

Zu einem Bankettmenu bieten wir selbstverständlich eine vegetarische Alternative an. Wünschen Sie dennoch eine grössere Auswahl an Hauptgängen (z.B. Fisch, Fleisch, Vegetarisch), berechnen wir Ihnen einen Mehraufwand von 10% auf den Menupreis.

Unsere Räumlichkeiten

	Blocktisch	Konzert	Festbestuhlung	Runde Tische (8er Tische)	Raummiete
Engelsaal 400m²	max. 200	max. 500	max. 280	max. 160	CHF 2'200.00
Engel 1 230m²	max. 100	ca. 230	max. 120	max. 104	CHF 1'000.00
Engel 2 170m²	max.90	ca. 200	max. 90	max. 64	CHF 1'000.00
Edensaal 70m²	max. 35	ca. 50	max. 40	-	CHF 400.00
Botenstube 46m²	max. 20	ca. 30	max. 30	-	CHF 350.00

Die Raummiete entfällt, wenn das Total vom Menupreis wie folgt überschreitet:

Grosser Engelsaal CHF 9'500.00
 Engelsaal 1 CHF 4'000.00
 Engelsaal 2 CHF 4'000.00
 Botenstube CHF 1'700.00
 Botenstube CHF 1'300.00

Unsere Restaurants

Selbstverständlich stehen Ihnen für kleinere Feiern auch unsere drei Restaurants zur Verfügung. (Baselbieter Stübli, Taverne und Papillon)

Möchten Sie das Baselbieter Stübli exklusiv für sich,
 beträgt der Mindestumsatz CHF 2'500.00 für Speisen und Getränke.
 Wird der Mindestumsatz nicht erreicht, verrechnen wir die Differenz als Deckungsbeitrag
 für Miet- und Bereitstellungskosten.

Technik & Dienstleistungen

Beamer HD 5x4m 7000 Lumen Deckeninstallation (Engelsaal und Engelsaal 2)	CHF 350.00
Beamer HD 4x3m 5000 Lumen (Engelsaal 1, Edensaal, Botenstube)	CHF 100.00
Funkmikrofon Sennheiser	CHF 95.00
Headset mit Sennheiser Sender/Empfänger	CHF 95.00
Kabelmikrofon Sennheiser	CHF 55.00
Rednerpult	CHF 50.00
Laptop	CHF 70.00
Lautsprecher BOSE mit Klinenstecker	CHF 40.00
Pinnwand mit Stiften	CHF 35.00
Flipchart mit Stiften	CHF 35.00
Moderationskoffer	CHF 70.00
Podest 190cm x 108cm x 20cm (max. 5 Stk.)	CHF 40.00/ Stk.
Hellraumprojektor mit Leinwand	CHF 35.00
Ambilight - Farbe nach Wahl	CHF 60.00/ Stk.
Installation / Deinstallation / Transport	CHF 140.00
Nummerierung der Plätze bis 200 / ab 200	CHF 150.00/300.00
Folie	CHF 2.00/ Stk.
Kopie S/W — Fotokopie	CHF 0.20 — 0.50/ Stk.
Tischdecken extra	CHF 10.00/ pro Stk.

Techniker (Firma b.t. boutique für bild und ton AG, Tel. +41 (0) 61 816 60 60)

Weitere technische Einrichtungen (Videokamera, Soundanlage, Übersetzungsanlage, etc.) können auf Wunsch von einer externen Firma dazu gemietet werden. Preise auf Anfrage.

Licht und Ton sind standardmässig eingestellt, wird diese Einstellung verändert, wird der Aufwand zum wieder richtig einstellen in Rechnung gestellt (CHF 140.00/Stunde + Wegpauschale CHF 30.00).

Empfehlenswertes Wissen

Wenn Sie bei uns feiern, befinden Sie sich im Zentrum von Liestal, direkt vor dem Törli, mit Blick auf die Altstadt.

Sie liegen zentral und doch ist der ländliche Charme unseres Städtli nicht verloren gegangen.

Unser modernes Haus, hinter historischer Fassade bietet Ihnen einiges:

Anreise

Das Zentrum der Stadt Basel mit seinen Museen und dem Messegelände erreichen Sie in 10 Zugsmiuten oder bequem über die Autobahn in 15 Minuten, der Flughafen ist 30 Autominuten entfernt.

Parkmöglichkeiten: Öffentliches Parkhaus Engel/ Migros

(mit direktem Zugang zum Hotel)

Öffentliches Parkhaus Bücheli (50m vom Hotel entfernt)

Vorausrechnung

Bei grösseren Anlässen behalten wir uns vor, eine Anzahlung zu verlangen.

Teilnehmerzahl

Da wir voraus bestellen, produzieren und vorbereiten bitten wir Sie, gemäss unseren AGB's, uns spätestens 5 Tage vor Ihrem Anlass die definitive Personenzahl bekanntzugeben. (Diese Zahl wird verrechnet)

Annulation

Ihre bestätigte Reservation ist verbindlich. Bei einer Annulation gelten unsere in den AGB's enthaltenen Annulationsbedingungen.

Tische/ Stühle

Wir bieten rechteckige Tische sowie runde Tische à 8 Personen an.

Um den Raum festlicher wirken zu lassen, empfehlen wir Ihnen Stuhlhussen sowie weisse Stofftischtücher. Stuhlhussen erhalten Sie für CHF 7.00 pro Stuhl und weisse Stofftischtücher für CHF 10.00 pro Stück.

Kerzenständer

Um den Raum und die Tische festlicher wirken zu lassen, empfehlen wir Ihnen grosse Kerzenständer mit 6 Kerzen für CHF 45.00 pro Stück.

Blumen

Ein schönes Arrangement lässt den Raum gleich festlicher wirken.

Blumen Büchi, Liestal — www.blumen-buechi.ch — Tel. 061 921 91 66

Musik/ Technik

The Pelicans — info@pelicans.ch — Tel. 079 650 46 41

Steppin Stompers — info@steppinstompers.ch — Tel. 076 383 90 33

DJ Heiko — heiko-pommerening@gmx.de — Tel. 0049 178 837 68 34

Swiss DJ — info@swissdj.ch — Tel. 0848 00 84 84

Bei der Vermittlung von weiteren Künstlern sind wir Ihnen gerne behilflich.

Wir verfügen über eine grosse Auswahl an technischem Equipment.

Bitte Fragen Sie uns. (Preis nach Absprache)

Licht

Setzen Sie mithilfe von Ambilight's Farben Ihren ganz persönlichen Akzent zu Ihrem Anlass. Diverse Farben nach Wahl gibt es für CHF 60.00 pro Farbe und die Installation für CHF 140.00/Pauschal.

Menukarten

Für Ihren Anlass drucken wir die Menukarten kostenlos in unserem Design und Format

Zeitmanagement

Um einen reibungslosen Ablauf Ihres Anlasses zu gewährleisten, bitten wir Sie, geplante Ansprachen, Produktionen und Pausen 2 Wochen vor dem Anlass mit uns abzustimmen.

Menu

Unser Küchenteam verwöhnt Sie kulinarisch. Wir gehen gerne auf individuelle Wünsche und Vorstellungen ein. Auch auf Allergien beraten wir Sie mit kompetentem Fachwissen Um Frische und Qualität zu garantieren, bitten wir Sie für alle Gäste dasselbe Menu zu bestellen. Gerne bieten wir vegetarische Alternativen an.

Wein/Spirituosen

In unserer Weinkarte finden Sie viele edle Tropfen. Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl behilflich. Neben unserer abgestimmten Weinkarte organisieren wir Ihnen auch gerne einen Wein nach Bedarf und Vorstellung.

Möchten Sie Ihren Wein selbst mitbringen, verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 35.00 pro Flasche (7.5 dl).

Möchten Sie Ihre Liqueurs selbst mitbringen, verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 60.00 pro Flasche (7.0dl)

Kinder

Kinder sind bei uns natürlich auch willkommen. Fragen Sie nach unserer Kinderkarte.

Nachtzuschlag

Montag bis Sonntag ab 24 Uhr: Pro Stunde CHF 300.00
ab 02 Uhr: Pro Stunde CHF 400.00

Zahlungskonditionen

Nach Ihrer Veranstaltung erhalten Sie von uns eine detaillierte Rechnungsaufstellung. Die Zahlungsfrist dafür beträgt 10 Tage. Bei grösseren Buchungen sowie bei Auftraggebern im Ausland, behalten wir uns vor, eine Vorauszahlung zu verlangen. Bitte beachten Sie ausserdem, dass wir Bankspesen von CHF 15.00 pro Rechnung erheben, wenn der Auftraggeber seinen Sitz nicht in der Schweiz hat.

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN/KONDITIONEN FÜR SEMINARE, BANKETTE UND HOTELZIMMER

1 Gültigkeit

Diese Bedingungen gelten für die Erbringung von Logisleistungen sowie für die Überlassung von Konferenz- und Banketträumen zur Durchführung von Veranstaltungen im Hotel Engel (EKG Hotel AG) und für alle mit diesen zusammenhängenden weiteren Lieferungen und Leistungen. Sie gelten in gleicher Weise für die Überlassung sonstiger Räume, Vitrinen und Flächen, in mit dem Hotel verbundenen Veranstaltungsbereichen. Es gelten ausschliesslich die nachfolgenden Geschäftsbedingungen. Etwaige Geschäftsbedingungen des Gastes, des Veranstalters, des Bestellers, werden, wenn diese durch uns nicht schriftlich akzeptiert wurden, nicht Vertragsinhalt.

2 Zustandekommen des Vertrages

Der Mietvertrag ist abgeschlossen, sobald der Seminarraum oder das Hotelzimmer schriftlich bestellt und durch das Hotel Engel bestätigt, bzw. rückbestätigt wurde. Der Vertrag kann nicht einseitig gelöst werden. Eine Unter- oder Weitervermietung sowie die Nutzung von Hotelzimmern zu anderen Zwecken als Wohnzwecken bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels. Wird die Reservierung durch einen Dritten vorgenommen, so wird auch dieser Vertragspartner und haftet für alle sich aus diesem Vertrag ergebenden Verbindlichkeiten neben dem Gast als Gesamtschuldner

3 Teilnehmerzahl

Der **Besteller** verpflichtet sich, dem Hotel Engel die garantierte Teilnehmerzahl an einer Veranstaltung spätestens 72 Stunden vor dem Veranstaltungstermin mitzuteilen. Spätere Abweichungen nach unten können innerhalb dieser Frist nicht mehr berücksichtigt werden. Die Garantie ist Basis der Abrechnung. Abweichungen der Teilnehmerzahl nach oben gegenüber der garantierten Zahl werden akzeptiert. Bei Überschreitung nach oben wird die tatsächliche Personenzahl berechnet.

4 Nutzungsdauer

Reservierte Seminarräume stehen dem **Gast** nur während der im Vertrag vereinbarten Zeit zur Verfügung. Eine andere Nutzungsdauer bedarf der Einwilligung des Hotel Engel. Reservierte Zimmer stehen dem **Gast** während der vereinbarten Zeit von frühestens 14.00 Uhr am Anreisetag bis 11.00 Uhr am Abreisetag zur ausschliesslichen Nutzung zur Verfügung. Sofern nicht ausdrücklich eine spätere Ankunftszeit vereinbart oder eine Zahlungsgarantie des Auftraggebers geleistet wurde, hat das Hotel Engel das Recht, das gebuchte Zimmer nach 18.00 Uhr anderweitig zu vergeben, ohne dass der **Gast** hieraus Ersatzansprüche herleiten kann.

5 Annullation von Seminarräumen & Hotelzimmern

Bei Um- oder Abbestellungen von reservierten, definitiv bestätigten Hotelzimmern, Seminarräumen oder Arrangements werden in Rechnung gestellt:

Seminarräume, Säle, Essen und Bankette, Gruppenreservierung (ab 5 Zimmer)

bis 61 Tage vor dem Anlass	keine Kosten
40 bis 60 Tage vor dem Anlass	30% des Arrangement inkl. Hotelzimmer
20 bis 39 Tage vor dem Anlass	50% des Arrangement inkl. Hotelzimmer
8 bis 19 Tage vor dem Anlass	70% des Arrangement inkl. Hotelzimmer
1 bis 7 Tage vor dem Anlass	90% des Arrangements inkl. Hotelzimmer
am Tag der Ankunft	100% des Arrangements inkl. Hotelzimmer

(Zur Berechnung des entgangenen Umsatzes gelten unsere Erfahrungswerte).

Hotelzimmer, Einzelreservierung (bis 5 Zimmer)

48 Stunden vor Ankunft	kostenlos möglich
Weniger als 48 Stunden vor Ankunft	100% des Arrangements

Um Missverständnissen vorzubeugen, können wir Annullationen nur in schriftlicher Form akzeptieren.

Hat das Hotel Engel begründeten Anlass zur Annahme, dass die Veranstaltung oder das Arrangement den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hotel Engel gefährden kann, so ist das Hotel Engel berechtigt, die Reservationsvereinbarung jederzeit entschädigungslos aufzulösen.

6 Zahlungsmodalität

Das Hotel Engel ist berechtigt, im Umfang der Reservation ganz oder teilweise Vorauszahlung zu verlangen, insbesondere bei grösseren Anlässen oder wenn der **Gast** nicht mit dem **Veranstalter** identisch ist. Ohne andere Abrede stellt jedoch das Hotel Engel dem **Gast** die entstandenen Aufwendungen im Anschluss an die Veranstaltung bzw. an das Arrangement in Rechnung. Der **Gast** verpflichtet sich, Rechnungen des Hotel Engel vor Abreise bzw. innert 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zu begleichen. Für Seminar- und Bankettarrangements können Kreditkarten nach Absprache akzeptiert werden. Für Rechnungen ins Ausland berechnen wir 3% des Rechnungsbetrages (mindestens CHF 20.00) für die Bearbeitungsgebühren.

7 Preis Anpassungen

Preisänderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten.

8 Haftung

Der **Veranstalter** haftet gegenüber dem Hotel für Beschädigungen der Einrichtungen oder des Inventars und für Verluste, die durch den **Veranstalter**, seine Hilfspersonen oder Teilnehmer verursacht wurden. Um Schäden vorzubeugen, ist das Anbringen von Dekorationsmaterial und anderen Gegenständen stets mit dem Hotel abzustimmen. In jedem Fall hat der **Veranstalter** darauf zu achten, dass das Material den feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht.

Betreffend den vom **Gast**, vom **Veranstalter**, von Referenten oder Teilnehmern oder Dritten eingebrachten Gegenständen, Kleider,

Materialien oder Exponaten lehnt das Hotel Engel jede Haftung für Diebstahl und/oder Beschädigung ab. Es obliegt dem **Veranstalter**, entsprechende Versicherungen abzuschliessen. Das Hotel kann den Nachweis solcher Versicherungen verlangen.

Für die Versicherung sowie das Bedienen von mitgebrachten Gegenständen (Technik etc.) ist der **Veranstalter** verantwortlich.

9 Servicehaftung

Das Hotel bemüht sich um die pünktliche Ausführung von Weckaufträgen, die Rechtzeitigkeit und Richtigkeit von Nachrichtenübermittlungen und eine rechtzeitige Überbringung von Warensendungen aller Art. Aus obigem Absatz ergibt sich jedoch keinerlei Haftung des Hotels.

10 Betriebszeiten

Die Öffnungs- und Betriebszeiten der verschiedenen Hotelbereiche sind verbindlich. Ausnahmen bedürfen der vorherigen Einwilligung des Hotel Engel.

11 Abendliche Verlängerung

Abendliche Verlängerungen der Veranstaltung sind nur in vorheriger Abstimmung mit dem Hotel Engel möglich. Wird mit der reservierten Veranstaltungsdauer die gesetzliche Schliessungsstunde (Polizeistunde) überschritten, (bis max. 02.00) hat sich der **Gast** so frühzeitig als möglich mindestens aber 14 Tage vor dem Anlass an das Hotel Engel zu wenden, damit die erforderliche Bewilligung eingeholt und die organisatorischen Massnahmen getroffen werden können. Extrapersonalkosten werden in diesem Falle dem **Veranstalter** in Rechnung gestellt.

Nach Mitternacht erheben wir einen Nachtzuschlag (Mehraufwand Nachtarbeitszeit MitarbeiterInnen):

Montag bis Sonntag ab 24.00 Uhr: Pro Stunde CHF 200.00
ab 02.00 Uhr: Pro Stunde CHF 300.00

12 Spezialbewilligungen

Der **Veranstalter** hat alle für die Durchführung der Veranstaltung gegebenenfalls notwendigen behördlichen Erlaubnisse, rechtzeitig auf eigene Kosten zu beschaffen. Ihm obliegt die Einhaltung dieser Erlaubnisse sowie aller sonstigen öffentlichen Vorschriften im Zusammenhang mit der Veranstaltung. Zeitungsanzeigen und öffentliche Einladungen sowie Verkaufsveranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotel Engel. Das Hotel hat das Recht, die Veranstaltung abzusagen, wenn durch die Veröffentlichung wesentliche Interessen des Hotels beeinträchtigt werden oder das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses bzw. der anderen Gäste zu gefährden droht. Dem **Veranstalter** stehen in diesem Falle keine Schadensersatzansprüche zu. Werden bei Veranstaltungen Rechte Dritter (Urheberrechte etc.) berührt, so ist der **Veranstalter** verpflichtet, vor Durchführung der Veranstaltung entsprechende Genehmigungen auf eigene Kosten einzuholen und anfallende Gebühren direkt zu entrichten.

13 Extraleistungen

Die Preisangaben des Hotel Engel für Extraleistung und Mieten von Infrastruktur können aus der Seminarokumentation und den Bankettvorschlagen entnommen werden. Der **Veranstalter** von Banketten und Seminaren verpflichtet sich alle Speisen und Getränke die im Hotel oder auf dessen Gelände konsumiert werden vom Hotel Engel zu beziehen; eventuelle Ausnahmen werden mit einer Gebühr verrechnet.

Die Bestuhlungsform sowie eine ungefähren Ablaufplan benötigen wir 2 Wochen vor dem Anlass.

Bei kurzfristigen Änderungen werden Mitarbeiterkosten verrechnet. Kader à CHF 80.00/h; Mitarbeiter à CHF 50.00/h.

14 Technik Licht und Ton

Die Technik wird nach Vereinbarung zur Nutzung erläutert und gezeigt. Es handelt sich lediglich um die Grundbedienung der Geräte. Ist tieferes Wissen von einem Techniker gefragt, organisieren wir Ihnen gerne einen Fachmann für CHF 120.00/Stunde + Wegpauschale CHF 20.00.

Licht und Ton sind standardmäßig eingestellt, wird diese Einstellung verändert, wird der Aufwand zum wieder richtig einstellen in Rechnung gestellt (CHF 120.00/Stunde + Wegpauschale CHF 20.00).

15 Technische Installationen und Showeffekte

Bei vom **Veranstalter** mitgebrachten technischen Installationen und Showeffekten, muss den Sicherheitsbestimmungen des Hotel Engel immer Rechnung getragen werden. Die Verwendung von brennbaren und feuergefährlichen Materialien auch für Showeffekte ist aus Sicherheitsgründen ausdrücklich untersagt.

16 Anlieferung

Da das Hotel Engel über keine Lagerräume für mitgebrachte Technik oder Ausstellungsgut verfügt, soll die Anlieferung der Waren vom **Veranstalter** so kurzfristig wie möglich geplant werden und nach der Veranstaltung sofort wieder abgeholt werden.

Material (Schachteln, Packmaterial etc.) welches nach der Veranstaltung in den Räumlichkeiten zurückgelassen wird, wird vom Hotel Engel fachgerecht entsorgt und die Kosten werden dem **Gast** in Rechnung gestellt.

17 Fundsachen

Fundsachen werden nur auf Anfrage, Risiko und Kosten des Gastes nachgesandt. Andernfalls werden die Sachen nach Ablauf einer einjährigen Aufbewahrungsfrist dem lokalen Fundbüro oder einer gemeinnützigen Organisation übergeben (Porto wird verrechnet).

18 Euro und Fremdwährungen

Die Umrechnung in Euro und Fremdwährungen erfolgen zum Tageskurs.

19 Änderungen

Änderungen dieser allgemeinen Geschäftsbedingung bedürfen der Schriftlichkeit.

20 Gerichtsstand

Gerichtsstand ist Liestal BL. Es gilt ausschliesslich Schweizer Recht.