

Geschäftsbedingungen

und Allgemeine Hinweise für Ihre Veranstaltung im Raabe am See



Termin vereinbaren

Für die detaillierte Planung Ihrer Veranstaltung vereinbaren Sie bitte einen Termin mit uns. Dieser kann bis zu einer Stunde dauern. Damit wir uns in Ruhe für Sie Zeit nehmen können, legen wir Menü- und Veranstaltungsbesprechungen in eine ruhige Geschäftszeit.

Ihre Ansprechpartner

Für die Reservierung, Organisation und weitere Details Ihrer Veranstaltung stehen Ihnen die Inhaber Maria oder Thomas Bernhard gerne zur Verfügung.

Preise

Die von uns in Menü- und Buffetvorschlägen aufgeführten Preise sind Inklusivpreise und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer, sowie Bedienungsgeld.

Alle Menüpreise gelten pro Person. Kinder ab 4 Jahren berechnen wir mit 2/3 des angegebenen Preises.

weitere Kosten

Für Personal, Saalmiete, Servietten, Tischdecken usw. fallen keinerlei zusätzliche Kosten an.

Für Veranstaltungen die über unsere Öffnungszeiten von 1:00 Uhr hinausgehen, berechnen wir pro Stunde einen Personalkostenanteil von 100.- € pro angefangener Stunde.

Bei Austausch einzelner Gänge oder Abänderung des Menüs kalkulieren wir den Menüpreis neu.

Der Veranstalter haftet für Verunreinigungen und Beschädigungen von Inventar und Gebäudeteilen.

Meldung Personenanzahl

Damit unser Küchenchef zeitnah vorbereitet ist, bitten wir Sie zwei Tage vor Ihrer Veranstaltung die endgültige Personenanzahl an uns zu melden. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir bestellte und nicht abgenommene Menüs in Rechnung stellen.

Stornierung

Die Stornierung einer verbindlichen Reservierung stellen wir mit 250.- € in Rechnung.

Notizen:
