

## Allgemeine Geschäftsbedingungen für Hochzeiten

Liebe Gäste

Wir freuen uns, Ihr Fest im schönen Schloss Seeburg inmitten des Schlossparks mit Ihnen planen zu dürfen. Folgend finden Sie einige Punkte, welche bei einer Buchung wichtig sind.

- Anzahlungen** Wir erlauben uns eine Anzahlung zu verlangen, welche sich wie folgt zusammensetzt; Mindestumsatz plus Raummieten. Die Anzahlung wird vollumfänglich der Schlussrechnung abgezogen. Die Anzahlungen werden ca. ein ¼ Jahr vor dem Anlass versendet und sind nach Rechnungserhalt innert 30 Tagen zu bezahlen.
- Annulation** Ab dem Zeitpunkt der definitiven Buchung berechnen wir Stornierungskosten nach folgender Kostentabelle:
- Bis 1 Jahr und mehr vor dem Anlass - kostenlos  
(wir behalten es uns vor, eine Organisationspauschale à CHF 80|aufgewendeter Stunde zu verrechnen)
  - Zwischen 8 Monaten und 1 Jahr vorher - Gästeanzahl \* gebuchte Speisen und Setting (mind. Mindestumsatz)
  - spätere Absagen - 100 % des Arrangements
- Als Arrangement versteht sich das gebuchte Setting inkl. Apero- und Menüpreis multipliziert mit der in der Reservationsbestätigung angegebenen Personenzahl. Wurde kein Menü festgelegt, wird für dieses CHF 80 pro Gast verrechnet.  
Um Missverständnissen vorzubeugen, akzeptieren wir Annullierungen nur in schriftlicher Form.
- Bewilligung** Wir erhalten von der Stadt Kreuzlingen eine Bewilligung bis 2 Uhr. Solange kann Ihr Fest im Blauen Saal oder Restaurant stattfinden. Danach gibt es die Möglichkeit, Ihre Feier gegen Aufpreis im Gewölbekeller ausklingen zu lassen. Ab 24 Uhr berechnen wir einen Mitternachtszuschlag.
- Besprechung** Bitte melden Sie sich frühzeitig (spätestens 4 Wochen vor dem Anlass) für eine Besprechung an.
- Dienstleister** Wir empfehlen Ihnen, die Dienstleister, welche auf unserer Homepage aufgelistet sind, zu buchen. Werden andere Dienstleister gebucht, bitten wir Sie, diese über die genauen Absprachen und Angaben in der Offerte zu informieren.
- Feuerwerk  
Wunderkerzen  
Himmelslaternen  
Drohnen** Feuerwerkbewilligungen, sowie die Durchführung und Haftung, sind Sache des Veranstalters. Das Restaurant Schloss Seeburg muss in jedem Fall informiert werden. Das Verwenden von Wunderkerzen und Ähnlichem ist nur nach Absprache gestattet. Das steigen lassen von Himmelslaternen ist im Areal des Restaurants Schloss Seeburg aus Sicherheitsgründen untersagt. Bei allfälligen Schäden, Brandlöchern etc. haftet der Veranstalter.  
Für die Bewilligung von Drohnenflügen ist der Veranstalter verantwortlich. Es ist nicht erlaubt, über die Terrasse zu fliegen. Bitte nehmen Sie aus Datenschutzgründen Rücksicht auf andere Gäste.
- Hochzeitstorte** Gerne dürfen Sie die Hochzeitstorte von einem Konditor Ihrer Wahl mitbringen. Wir behalten es uns vor, die Anliefertemperatur der Torte zu kontrollieren und bei Nichteinhaltung der Hygienevorschriften die fehlbaren Produkte zurückzuweisen. Das Tellergeld berechnet sich je nach genauem Angebot.
- Kerzen** Bitte beachten Sie, dass Kerzen nur in einem feuerfesten Behältnis aufgestellt werden dürfen.
- Luftballone** Im Grundsatz ist das steigen lassen von Luftballonen erlaubt, wenn folgende Regeln eingehalten werden; Das Volumen darf nicht grösser als 1 m<sup>3</sup> sein und der gleichzeitige Aufstieg ist auf 300 Ballone begrenzt. Die Ballone dürfen nicht gebündelt werden (sogenannte Ballontrauben). Es dürfen keine harten Gegenstände befestigt bzw. in die Ballone eingefüllt werden (Holz, Plastik, Metall, Wunderkerzen, Leuchtstäbe, LED Leuchten usw.). Ausgenommen sind Karten (max. A5).
- Bitte halten Sie beim Steigen lassen genug Abstand zum Schloss. Ballone, welche aus den Bäumen oder vom Hausdach entfernt werden müssen, werden mit CHF 300 verrechnet.
- Musik** Damit sich alle Gäste bei uns wohlfühlen, bitten wir Sie, draussen auf laute Musik zu verzichten. Leise Hintergrundmusik ist nach Absprache möglich.
- Mitternachtszuschlag** Ab 24 Uhr pro angebrochene Stunde, bis der letzte Gast (inkl. DJ|Technik) das Haus verlassen hat. bis 2 Uhr CHF 180 (danach CHF 300) - Gewölbekeller bis max. 4 Uhr CHF 180 (danach CHF 300).

<b>Menü   Probeessen</b>	<p>Damit Sie unseren Küchenstil kennenlernen, können Sie gerne in unserem A la Carte Restaurant essen. Um einen reibungslosen Service zu garantieren, bitten wir Sie, uns Ihre Menüauswahl bis spätestens 10 Tage vor dem Anlass mitzuteilen.</p> <p>An unserem jährlichen Meet &amp; Greet im Februar haben Sie die Möglichkeit, verschiedene Speisen und Getränke zu probieren. Wünschen Sie danach noch ein Probeessen, machen wir dies am Mittwoch oder Donnerstag ab mindestens 6 Gästen. Wir verrechnen dafür den normalen Menüpreis pro Person. Auch Weinflaschen öffnen wir gerne zur Degustation. Für Flaschen, welche wir nicht im Offenausschank haben verrechnen wir den Verkaufspreis minus 20%. (Angefangene Flaschen dürfen Sie gerne mit nach Hause nehmen.)</p>
<b>Ordnung</b>	<p>Sämtliches mitgebrachtes Material, Dekoration, Verpackungen, Einweggasflaschen sind vom Veranstalter am Folgetag bis 11 Uhr wieder mitzunehmen. Falls dies nicht der Fall ist, kann eine Entsorgungsgebühr erhoben werden.</p>
<b>Parkplatz</b>	<p>Unsere Restaurantparkplätze befinden sich beim Seemuseum. Weitere Parkplätze finden Sie beim Werkhof und am Samstag bei der Firma Ifolor. Des Weiteren ist der Parkplatz am Hafen nur 7 Gehminuten von uns entfernt. Parkieren vor dem Schloss ist nicht möglich. Allfälligen Bussen müssen vom Fahrzeughalter selbst getragen werden.</p>
<b>Preise</b>	<p>Wir behalten uns eine Anpassung an eine veränderte Marktsituation vor. Die Preise verstehen sich pro Person, inkl. Mehrwertsteuer und in CHF.</p>
<b>Personenzahl</b>	<p>Die Gästeanzahl, welche uns bis 7 Tage vor dem Anlass mitgeteilt wird, gilt als Mindestverrechnungsgrundlage. Nehmen mehr Teilnehmer als mitgeteilt am Anlass teil, wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet. Bei einer Reduzierung der Anzahl Gäste gegenüber der verbindlichen Teilnehmerzahl, werden dem Organisator für jeden nicht erschienenen Teilnehmer 100% der vereinbarten Leistungen verrechnet.</p>
<b>Reis   Konfetti Rosenblätter</b>	<p>Es ist uns wichtig, dass unsere Anlage jederzeit gepflegt und aufgeräumt ist. Das Streuen von Reis ist untersagt, ebenso das Benutzen von Tischbomben, Konfetti, Rosenblätter oder Ähnlichem. Bitte teilen Sie dies auch Ihren Gästen mit.</p> <p>Durch uns entfernte Rosenblätter etc. werden mit mindestens CHF 150 auf Ihre Rechnung gebucht.</p> <p>Eine schöne Alternative sind Seifenblasen.</p>
<b>Reinigung</b>	<p>Die Standard-Endreinigung unserer Räumlichkeiten ist in den Preisen inbegriffen. Wir behalten es uns vor, verstreutes Dekorationsmaterial und stark verschmutzte Räume separat nach Aufwand zu verrechnen.</p>
<b>Speiseangebot</b>	<p>Unsere Menüvorschläge sind als Ideen gedacht, die einzelnen Gerichte können frei zusammengestellt werden. Die Preise gelten in der Regel ab 20 Personen.</p> <p>Pro Gruppe gilt es, ein einheitliches Menü auszuwählen. (Ausnahme: Vegetarier, Allergiker oder Gäste welche eine Diät einhalten müssen etc.) Gerne richten wir uns im Rahmen der Möglichkeiten nach Ihren persönlichen Wünschen. Wenn keine anderweitige schriftliche Vereinbarung getroffen wird, bezieht der Kunde alle Speisen und Getränke vom Restaurant Schloss Seeburg; ansonsten wird ein Zapfen-/Tellergeld in Rechnung gestellt.</p>
<b>Servicezeiten</b>	<p>Bitte beachten Sie, dass wir bei Mittagsanlässen bis spätestens 17 Uhr für Sie reservieren. Verlängerungen sind nur nach Absprache möglich.</p>
<b>Umgebung</b>	<p>Der Schlossgarten und das Gelände um das Restaurant Schloss Seeburg gehören zum öffentlichen Park der Stadt Kreuzlingen. Die Terrasse bleibt für Individualgäste jederzeit offen. Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir auf der Terrasse keine geschlossenen Gesellschaften annehmen. Es kann sein, dass an einem Tag mehrere Veranstaltungen stattfinden. Ebenso ist es möglich, dass es um das Schloss zu Lärmemissionen kommen kann, welche wir nicht beeinflussen können.</p>
<b>Zapfengeld</b>	<p>Falls Sie einen Wein selber mitbringen, verlangen wir ein Zapfengeld von CHF 35 7.5dl, Champagner CHF 45 7.5dl und Schnaps CHF 120 7dl.</p> <p>Pro Veranstaltung schenken wir nur einen Wein oder Prosecco/Champagner mit Zapfengeld aus.</p>