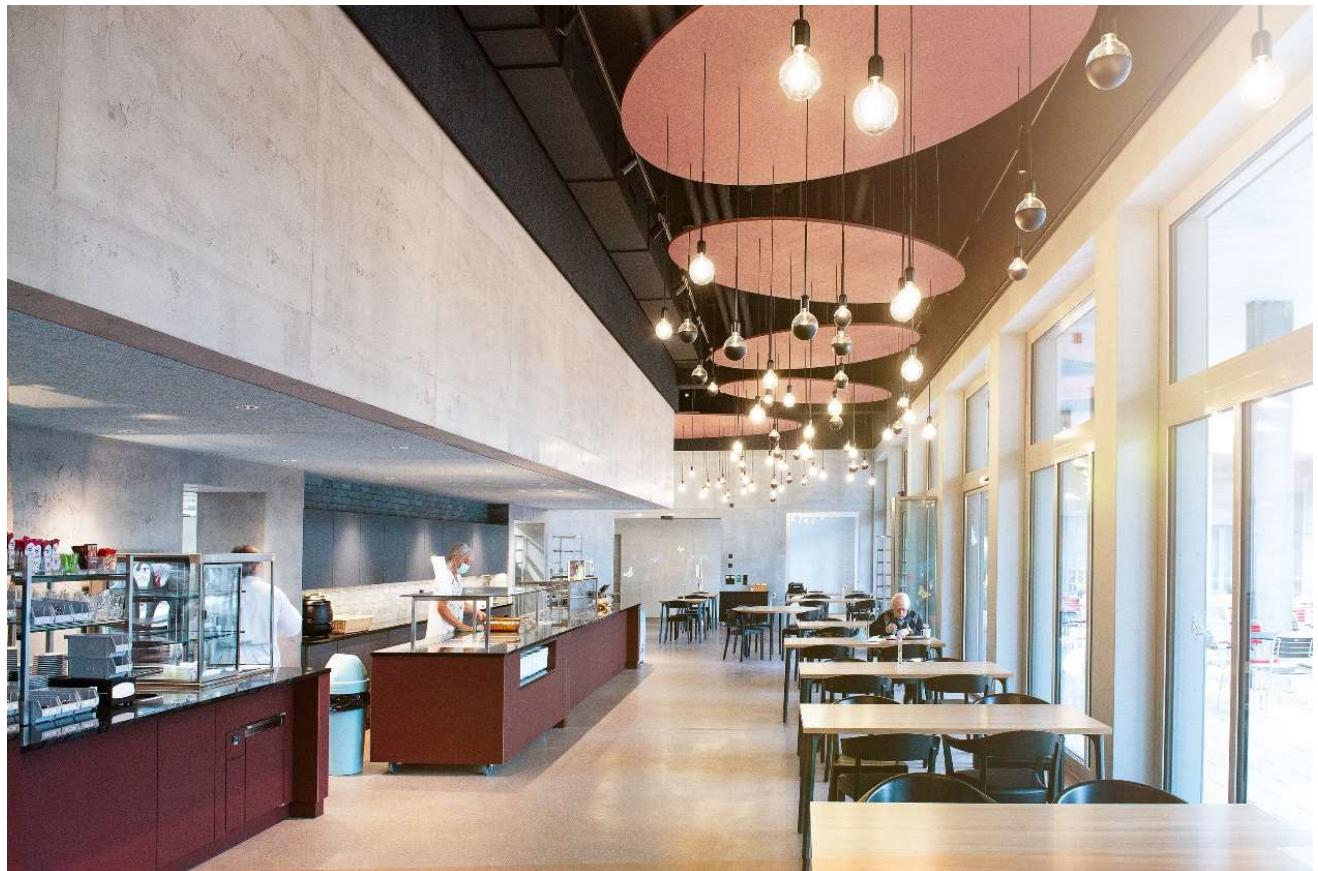


Bankettdokumentation

«Feiern im Bistro»



Ein Herzliches Willkommen...

im Bistro Im Bethlehem in Immensee. Wir freuen uns, Ihnen unsere Bankettdokumentation überreichen zu dürfen.

Unser Ziel ist es, dass unsere Gäste, ob gross oder klein, einen unvergesslichen Aufenthalt bei uns haben. Zudem ist uns Nachhaltigkeit wichtig. Deshalb arbeitet das Bistro mit regionalen Produkten und Partnern zusammen.

Damit das Planen Ihres Anlasses etwas leichter fällt, haben wir Ihnen einige Tipps und Ideen sowie eine abwechslungsreiche Auswahl an Menüs, einzelnen Gerichten und Getränken zusammengestellt.

Gerne beraten wir Sie in einem Gespräch, damit wir uns persönlich kennenlernen. Vereinbaren Sie mit uns einen Termin zur Besichtigung der Räumlichkeiten und zur Menübesprechung.

Selbstverständlich können wir Ihnen auch andere Köstlichkeiten aus Küche und Weinkeller anbieten, ganz nach Ihren Wünschen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Das Bistro-Team

Ansprechperson:

Susanne Zeyrek, Leitung Hotellerie

Telefon: 041 854 11 50

E-Mail: susanne.zeyrek@imbethlehem.ch

Homepage: www.imbethlehem.ch/bistro

Unsere Räume – Ihre Möglichkeiten

Planen Sie eine Firmenfeier, ein Familienfest, ein Jubiläum, ein Seminar, eine Tagung oder ein anderes Fest? Bei uns finden Sie die ideale Umgebung für Ihren Anlass. Unser Team unterstützt Sie gern mit Anregungen für ein unvergessliches Erlebnis.

Bistro:

Das Bistro ist ein Selbstbedienungsrestaurant für 76 Sitzplätze. Täglich zaubert die Küche frische Tagesmenüs mit einem ausgewogenem Salatbuffet. Zudem besteht eine kleine à-la-carte Karte sowie Kindermenüs. Abends besteht im Bistro die Möglichkeit Bankette und Anlässe mit Bedienung zu feiern.

Innenhof:

Geniessen Sie bei warmen Temperaturen den Innenhof mit einer gemütlichen Terrasse mit 52 Sitzplätzen. Er lädt für einen gemütlichen Ausklang des Tages ein. Der Innenhof gehört zum Bistro und wird auch kulinarisch verwöhnt mit dem Selbstbedienungsrestaurant.

Der Innenhof eignet sich bei schönem Wetter für grössere Veranstaltungen von 100-150 Personen, Bankette aller Art, Stehdinner oder Apéros.

Für Anlässe kann der Feuerring dazu gemietet werden (inkl. Holz).

Rigiblick:

Geniessen Sie ein Fest in einem schönen Mehrzwecksaal. Der Saal eignet sich für Bankette aller Art mit Bedienung. Er bietet Platz für 48 Personen.

Für Seminare, Tagungen oder Vorträge eignet sich der Mehrzwecksaal auch optimal. Er bietet Platz zwischen 40-60 Personen, je nach Bestuhlung.

Galerie:

Der gedeckte Platz eignet sich das ganze Jahr für Apéros und Stehdinner. An warmen Sommertagen ist er bestens geeignet für grössere Veranstaltungen (auch bei schlechtem Wetter). Er bietet Platz für ca. 100 Personen. Catering ab 20 Personen möglich.



Bankettplanung von A bis Z- Das wichtigste in Kürze

Alkoholausschank

Kein Alkoholausschank an Jugendliche gemäss Gesetz.

Blumen- und Tischdekorationen

Gerne organisieren wir für Sie gegen Aufpreis die passende Tischdekoration.

Diverse Dienstleistung

Sie bringen die Dekoration, Namenskärtchen, Tischordnung etc. selber mit. Gerne sind wir Ihnen bei der Einrichtung behilflich. Für unsere Aufwendung verrechnen wir CHF 60.- pro Stunde und Person.

Frühstück

Reichhaltiges Frühstücksangebot im Bistro.

Garderobe

Wir übernehmen keine Haftung.

Hilfsmittel

Technische Hilfsmittel wie TV, Mikrofon, Leinwand, Flip-Chart etc. stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung, Preise nach Absprache.

Jokerzimmer (Gästezimmer)

Nehmen Sie für eine Reservation, Kontakt auf mit dem Infopoint.

Kinder

Gerne stellen wir den kleinsten Gästen ein kindergerechtes Menu zusammen.

Lage

Immensee liegt eingebettet zwischen der Rigi-Nordflanke und der Halbinsel Chiemen an einer Bucht des Zugersee.

Menükarten

Stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Musikalische Unterhaltung

Ist im Mehrzwecksaal, Innenhof oder Theatersaal möglich.

Nachtruhe

Öffnungszeiten für geschlossene Gesellschaften bis 23.00 Uhr. Bei Verlängerung Mehrpreis pro Stunde CHF 150.00

Parkplätze

Gratisparkplätze in unmittelbarer Nähe.

Torten und Dessert

Wenn Sie selber eine Torte/Dessert mitbringen, so verrechnen wir für das Gedeck und Service CHF 3.- pro Person.

Zapfengeld

Falls Sie ihren Lieblingswein oder eine Spirituosen-Spezialität mitbringen, berechnen wir CHF 20.00 Zapfengeld pro 7.5dl Flasche.

Preisliste Raummieten und Material

Raummieten ohne Catering durch Bistro

Mehrzwecksaal (inkl. 15 Tische und 60 Stühle)	Intern CHF 150.00 pro Tag Extern CHF 200.00 pro Tag
Galerie (ohne Mobiliar)	Intern CHF 100.00 pro Tag Extern CHF 100.00 pro Tag

Bistro und Innenhof nur mit Catering vom Bistro

Miete Mobiliar

Festbankgarnitur (Tisch mit 2 Bänke)	CHF 15.00 ohne Catering CHF 10.00 mit Catering Bistro
Stehtisch	CHF 10.00 ohne Catering CHF 5.00 mit Catering Bistro
Multifunktionaler Bildschirm	CHF 30.00
Flipchart	CHF 10.00
Pinwände	CHF 5.00
Mikrophonanlage	CHF 30.00

Miete Geschirr

Tischtücher (Stoff)	CHF 3.00/Stk
Servietten (Stoff)	CHF 0.50/Stk
Weinglas	CHF 0.60/Stk
Wasserglas	CHF 0.60/Stk
Kaffeetasse mit Unterteller	CHF 1.00/Stk
Teller	CHF 0.90/Stk
Suppentasse, Bowle	CHF 0.80/Stk
Besteck pro Stk	CHF 0.40/Stk
Verbrauchsmaterial wie Papier-Servietten, Papier-Sets, usw.	Preis auf Anfrage

Pauschalangebot für Seminare und Tagungen im Mehrzwecksaal**Tagespauschale ganzer Tag:**

CHF 30.00 pro Person

- Mehrzwecksaal mit technischer Grundausstattung
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure im Mehrzwecksaal

Tagespauschale ganzer Tag mit Verpflegung:

CHF 58.00 pro Person

- Mehrzwecksaal mit technischer Grundausstattung
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure im Mehrzwecksaal
- Kaffeepause am Vormittag im Selbstbedienungsrestaurant Bistro, Kaffee oder Tee, Gipfeli und eine Frucht
- Mittagessen im Selbstbedienungsrestaurant Bistro, Salat, Suppe Hauptgang, alkoholfreies Getränk und Kaffee oder Tee
- Kaffeepause am Nachmittag im Selbstbedienungsrestaurant Bistro, Kaffee oder Tee, süßes Gebäck

Halbtagespauschale Vormittag oder Nachmittag:

CHF 25.00 pro Person

- Mehrzwecksaal mit technischer Grundausstattung
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure im Mehrzwecksaal
- Kaffeepause am Vormittag oder Nachmittag im Selbstbedienungsrestaurant, Kaffee oder Tee, Gipfeli oder ein süßes Gebäck
-

Halbtagespauschale Vormittag oder Nachmittag mit Mittag- oder Abendessen:

CHF 45.00 pro Person

- Mehrzwecksaal mit technischer Grundausstattung
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure im Mehrzwecksaal
- Kaffeepause am Vormittag oder Nachmittag im Selbstbedienungsrestaurant, Kaffee oder Tee, Gipfeli oder ein süßes Gebäck
- Mittag- oder Abendessen im Selbstbedienungsrestaurant Bistro, Salat, Suppe Hauptgang, alkoholfreies Getränk und Kaffee oder Tee

Alle Tagespauschalen sind buchbar ab 10 Personen. Bei weniger als 10 Personen wird der Preis für 10 Personen verrechnet. Die Halbtagespauschale sind für Raumnutzungen von 8.00 – 12.00 Uhr oder von 13.00 – 17.00 Uhr buchbar.

Für Vereine vom Bezirk Küssnacht:

Halbtagespauschale Vormittag oder Nachmittag CHF 70.00 pro Halbtag

Tagespauschale CHF 120.00 pro Tag

- Mehrzwecksaal mit technischer Grundausstattung
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure im Mehrzwecksaal

Die technische Grundausstattung beinhaltet:

- Grosser TV, 86 Zoll
- Pinnwand
- Flipchart

Zusätzliche Technik auf Anfrage und wird in Rechnung gestellt.

- Mikrofonanlage CHF 30.00

**Apéro Vorschläge****Warme Häppchen**

Mini Schinkengipfeli	CHF	2.50
Frühlingrollen mit Sweet-Chilisause	CHF	2.50
Käseküchlein	CHF	3.00

Kalte Häppchen

Tomaten-Mozzarella Spiessli	CHF	2.50
Gemüsesticks mit Sauce	CHF	3.00
Knoblauch-Baguette 10Stk. geschnitten	CHF	12.00
Bruschetta classic 10Stk. geschnitten	CHF	12.00
Baguette Sandwich 10Stk. geschnitten gefüllt mit Käse oder Schinken oder Salami	CHF	16.00
Baguette Sandwich 10Stk. geschnitten gefüllt mit Bündnerfleisch	CHF	20.00
Partybrötli gemischt gefüllt mit Käse oder Schinken oder Salami	CHF	3.50
Partybrötli gefüllt mit Bündnerfleisch oder Lachsforelle	CHF	4.50

Canapées 1/2

Ei, Thonmousse, Frischkäse	CHF	2.60
Salami, Schinken, Spargeln	CHF	2.80
Lachsforelle geräuchert	CHF	3.80

Fleisch- und Käseplatte

Fleischplatte garniert mit Brot	CHF	16.50
Fleisch- und Käseplatte garniert mit Brot	CHF	18.50
Käseplatte garniert mit Brot	CHF	14.50



Vorspeisen-Vorschläge:

Kalte Vorspeisen

Gemischter Salat in der Bowle hausgemachte französische oder italienische Salatsauce	CHF	9.50
Bunter Blattsalat mit Baumnüssen und Brotcrouton hausgemachte französische Salatsauce	CHF	9.50
Bunter Frühlingssalat mit Spargel hausgemachte französische Salatsauce (April-Mai)	CHF	12.50
Nüsslisalat mit Ei und gerösteten Brotwürfeln hausgemachte französische Salatsauce (Okt.-März)	CHF	12.50
Tomaten-Mozzarella Salat mit Basilikumpaste an Balsamico-Dressing (April-Okt.)	CHF	12.50

Suppen

Rüebli-Ingwersuppe mit Kokosmilch	CHF	9.50
Bouillon mit Einlage: Gemüsejulienne, Sherry, Flädli	CHF	7.50
Spargelcrèmesuppe (April-Mai)	CHF	9.50
Kürbiscrèmesuppe (Okt.-März)	CHF	9.50

Warme Vorspeisen

Frühlingsrolle mit Sweet-Chillisauce asiatischer Gemüsesalat	CHF	12.50
Hausgemachte Forellen-Chnusperli mit Tartarsauce Buntem Blattsalat und gerösteten Mandeln	CHF	16.50



Hauptgerichte Fleisch

Cordon-Bleu gefüllt mit Schinken und Käse				
Pommes Frites und Gemüse	Kalbfleisch	CH	36.50	
	Schweinfleisch	CHF	24.50	
Geschnetzeltes an Rahmsauce				
Rösti und Gemüse	Kalbfleisch	CHF	34.50	
	Schweinfleisch	CHF	22.50	
Schnitzel an Rahmsauce				
Nudeln und Gemüse	Kalbfleisch	CHF	34.50	
	Schweinfleisch	CHF	22.50	
Schweinefiletmedaillon im Speckmantel und Thymainjus				
Safranrisotto und Gemüse		CHF	38.50	
Ungarisches Rindsgulasch				
hausgemachte Spätzli und Gemüse		CHF	32.50	
«Chämibraten» geräucherter Schweinsbraten mit Rosmarinjus				
Kartoffelstock und Gemüse		CHF	26.50	
Rindsschmorbraten Grossmutterart				
Kartoffelgratin und Gemüse		CHF	34.00	
Roastbeef mit Sauce Bernaise				
Kartoffelkroketten und Gemüse		CHF	38.50	

Vegetarische alternative zum Hauptgericht

Sellerie Cordon-Bleu gefüllt mit Käse
Frühlingsrollen mit Sweet-Chillisauce
Hausgemachte Linsentätschli mit Gemüsesauce
Gemüseschnitzel mit Käse überbacken und Röstzwiebeln

Für unsere kleinen Gäste von 0-10 Jahren:

Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Rüebli	CHF	12.90
Schweinsschnitzel paniert		
Pommes Frites und Rüebli	CHF	12.90
Kleine Portion Pommes Frites	CHF	7.50



Für unsere jugendlichen Gäste von 11-16 Jahren:

Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Rüebli	CHF	18.90
Schweinsschnitzel paniert Pommes Frites und Rüebli	CHF	18.90
Forellenchnusperli mit Tartarsauce Pommes Frites und Rüebli	CHF	18.90
Angus-Beef-Burger mit Pommes Frites	CHF	18.90
Grosse Portion Pommes Frites	CHF	9.50

Dessert

Muotathaler Rahmkirschtorte	CHF	9.50
Heisse Beeren mit Vanille Glacé	CHF	9.50
Fruchtsalat mit Rahm	CHF	9.50
Karamellchöpfli mit Rahm	CHF	7.50
Tiramisu mit Früchten	CHF	9.50
Zimt Parfait mit Zwetschgenkompott (Okt.-März)	CHF	9.50
Joghurtglacé mit frischen Beeren (April-Sept.)	CHF	9.50



Menu-Vorschläge:

Frühlingsmenu I

Bunter Frühlingssalat
französische Salatsauce

Cordon-Bleu Classic
Frühkartoffeln und buntes Gemüse

Rhabarber – Tiramisu mit Erdbeersauce

Schweinefleisch CHF 42.00 pro Person
Kalbfleisch CHF 54.00 pro Person

Frühlingsmenu II

Bouillon mit Gemüsestreifen

Geschnetzeltes an Rahmsauce
Rösti
Rüebli und Erbsen

Fruchtsalat mit Rahm

Schweinefleisch CHF 38.00 pro Person
Kalbfleisch CHF 50.00 pro Person



IM BETHLEHEM

Sommermenu I

Gemischter Salat in der Bowle
französische Salatsauce

Schnitzel an Rahmsauce
Nüdeli und Gartengemüse

Joghurtglacé mit frischen Beeren

Schweinefleisch CHF 42.00 pro Person
Kalbfleisch CHF 54.00 pro Person

Sommermenu II

Tomatensalat mit Mozzarella Basilikum
Balsamico-Dressing

Schweinsfiletmedaillon im Speckmantel an Rosmarinjus
Safranrisotto und Gemüse

Panna Cotta mit Fruchtsauce

CHF 56.00 pro Person



IM BETHLEHEM

Herbstmenu I

Nüsslisalat mit Ei und gerösteten Brotwürfeln
hausgemachte französische Salatsauce

Ungarisches Rindsgulasch
hausgemachte Spätzli
Rotkraut und Rosenkohl

Zimtglacé mit Rotweinzwetschgen

CHF 53.00 pro Person

Herbstmenu II

Kürbiscremesuppe

Chämibraten (Schwein)
Kartoffelstock und Gemüse

Gebrannte Creme

CHF 42.00 pro Person



IM BETHLEHEM

Wintermenu I

Bunter Blattsalat mit Baumnüssen und Brotcrouton
französische Salatsauce

Rindsschmorbraten Grossmutterart
Kartoffelgratin
Bohnen und Rüebli

Orangentiramisu

CHF 51.50 pro Person

Wintermenu II

Rüebli-Ingwersuppe mit Kokosmilch

Roastbeef mit Sauce Bernaise
Kartoffelkroketten
und Gemüse

Muotathaler Rahmkirsche

CHF 54.00 pro Person

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch.

Über Allergene und Unverträglichkeit geben wir gerne Auskunft.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive MwSt. 7.7%.



Getränke- und Weinkarte

Mineral- und Süssgetränke offen

	2dl	3dl	5dl	1lt	1,5lt
Knutwiler Mineralwasser	2.50	3.00	3.50	6.50	8.50
mit oder ohne Kohlensäure					
Leitungswasser	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00
Knutwiler Ice Tea					
Pilatus Orange					
Pilatus Citro					
Rivella Rot/Blau					
Apfelsaft					
Orangensaft					

Pet-Flaschen	5dl
Knutwiler Mineralwasser	4.00
Mit oder ohne Kohlensäure	
Knutwiler Ice Tea	
Coca-Cola	
Coca-Cola Zero	
Apfelschorle	
Rivella Rot	

Warme Getränke

Kaffee Creme, Espresso	3.50
Doppelter Espresso	4.50
Milchkaffee, Cappuccino, Latte Macchiato	4.00
warme oder kalte Ovi oder Schokolade	3.50
warme oder kalte Milch	3.50



verschiedene Sirocco Tee	3.50
verschiedene Punch (ohne Alkohol)	3.50

Kaffeeschnaps mindestens 40% Volumen	5.50
---	------

- Träsch
- Chrüter
- Kirsch
- Zwetschgen

Bier

Eichhof Braugold	3.3dl	4.00
Eichhof Hubertus	3.3dl	4.00
Eichhof Alkoholfrei	3.3dl	4.00
Moretti	3.3dl	4.00

Fruchtwein

Apfelwein Apple King	50cl	5.00
----------------------	------	------

Offenausschank Wein

Tageswein	1dl	4.50	5dl	18.50
Sonntagswein	1dl	5.50	7.5dl	32.50

Schnaps

	2cl	4.00	4cl	5.00
- Träsch, Chrüter				
- Kirsch, Zwetschgen				
	2cl	6.00	4cl	6.50
- Grappa, Williams				
- Vieille Prune, Honig Chrüter				

**Prosecco**

Prosecco Botega Brut, Italien	2dl	11.00
Prosecco Raffaello DOC Extra Dry, Italien	7.5dl	32.50

Weisswein

Fendant du Valais AOC, Wallis	7.5dl	32.50
Vinattieri Bianca DOC, Tessin	7.5dl	42.00
Blanc Sec AOC, Frankreich	7.5dl	32.50
Arneis DOC MO Langhe, Italien	7.5dl	32.50

Rotwein

Piacere Vin Rouge Suisse, Waadt	7.5dl	32.50
Rouge Tradition AOC, Frankreich	7.5dl	32.50
La Fauvette Rouge IGP, Frankreich	7.5dl	42.00
Senza Parole Primitivo IGT, Italien	7.5dl	32.50
Primitivo Merlot SUD IGT, Italien	7.5dl	32.50
Altos Ibericos Rioja DOC Crianza, Spanien	7.5dl	32.50
Terra die Monteverro IGT, Italien	7.5dl	56.00

Roséwein

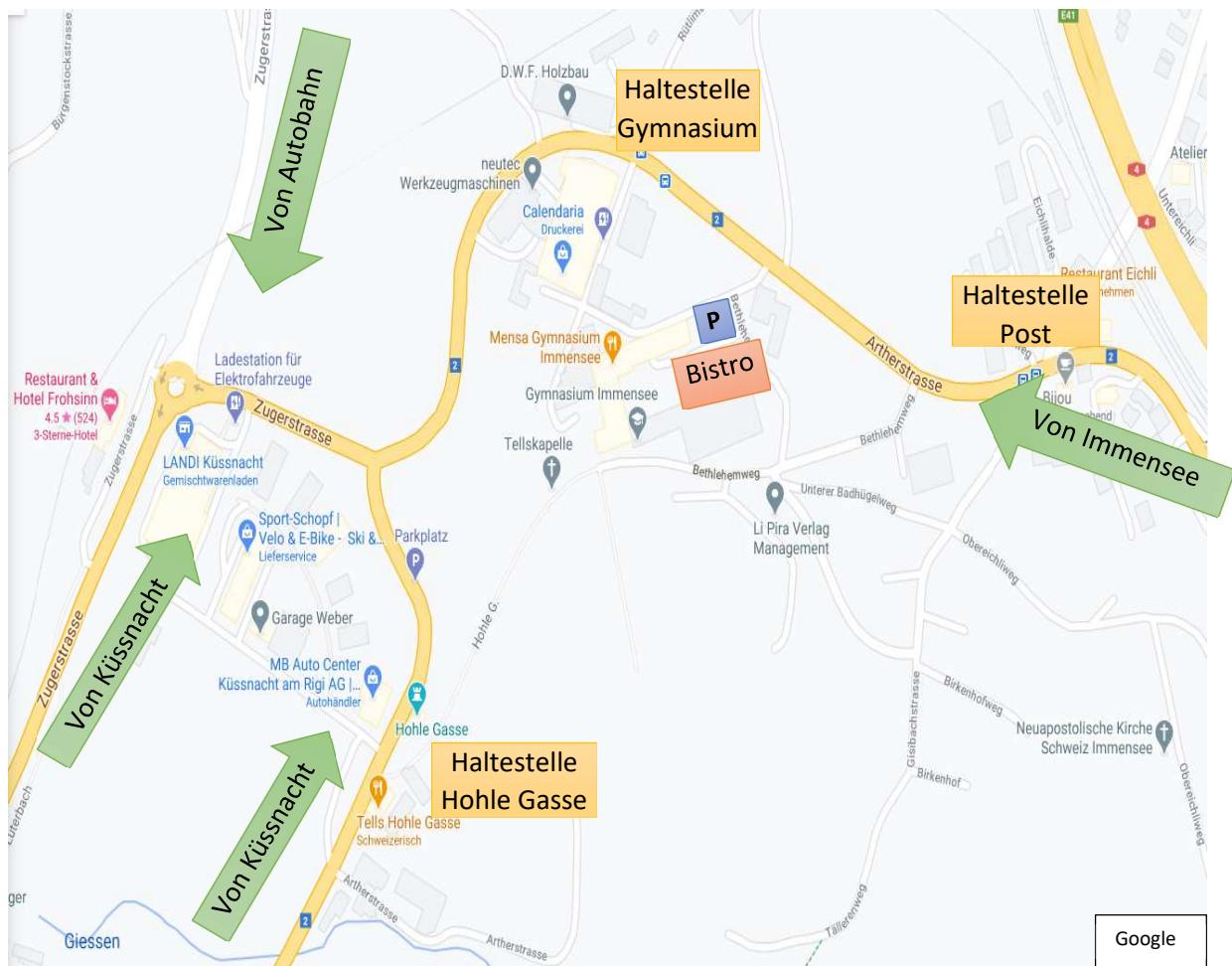
Piaciere Rosé, Waadt	7.5dl	32.50
Oil de Pedrix, Neuchâtel	7.5dl	36.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 7,7% MwSt.

Alkoholische Getränke dürfen an Jugendliche unter 16 Jahren, gebrannte Wasser an Jugendliche unter 18 Jahren nicht abgegeben werden.



Anfahrt



Anfahrt mit dem Auto:

Autobahn A4 bis Ausfahrt 36 Küssnacht. Beim Kreisel Richtung Küssnacht fahren. Beim zweiten Kreisel (Landi) die dritte Ausfahrt Richtung Immensee nehmen. Nach dem Gewerbegebiet Hohle Gasse, beim Bauernhof rechts abbiegen. Hier ist der Gästeparkplatz. Der Eingang zum Bistro befindet sich im Durchgang vom Bethlehemhof.

Mit dem Fahrrad:

Parkplätze für Fahrräder befinden sich im Innenhof.

Mit den ÖV:

Ab Küssnacht Bahnhof Bus Nr. 22 Richtung Immensee. Bis Haltestelle Gymnasium fahren. Das Bistro ist in 3 Gehminuten erreichbar.

Ab Küssnacht Hauptplatz Bus Nr. 53 Richtung Rotkreuz Bahnhof Süd. Bis Haltestelle Hohle Gasse fahren. Die Hohle Gasse hochlaufen und durch die Siedlung Wohnen im Bethlehem zum Bistro laufen. Bistro ist in ca. 5-10 Gehminuten von der Haltestelle erreichbar.

Ab Immensee Bahnhof. Mit der S3 Richtung Brunnen oder Luzern bis Immensee Bahnhof fahren. Vom Bahnhof sind es ca. 10-15 Gehminuten bis zum Bistro.

Ab Rotkreuz Bahnhof Nord Bus Nr. 525 Richtung Immensee. Bis Haltestelle Immensee Post fahren. Bistro ist in ca. 5-10 Gehminuten von der Haltestelle erreichbar.

Allgemeine Geschäftsbedingungen Bistro

1. Geltungsbereich

Die allgemeine Geschäftsbedingungen gelten für die Bereitstellung von Seminar- und Banketträumen, Dienstleistungen im Catering und Lieferung von Mahlzeiten.

2. Reservationen

Ein Vertrag kommt zustande:

- wenn eine Offerte vom Bistro durch den Kunden schriftlich bestätigt wird.
- eine Anfrage des Kunden vom Bistro schriftlich bestätigt wurde.

Änderungen müssen durch das Bistro schriftlich bestätigt werden.

3. Definitive Personenanzahl

Der Kunde gibt die Personenzahl so früh wie möglich bekannt, spätestens 3 Arbeitstage vor Veranstaltungsdatum. Diese Angabe gilt als Verrechnungsgrundlage.

4. Preise

Die offerierten Preise sind gültig für die offerierte Zeitperiode. Preisänderungen bleiben jederzeit vorbehalten.

5. Annulationsbedienungen

Sollte der Kunde die Reservation absagen müssen, muss dies in jedem Fall schriftlich erfolgen. Für Absagen oder Kürzungen der gebuchten Leistungen um mehr als 10% gelten die folgenden Konditionen:

- bis 60 Tage vor dem Anlass	Kostenlos
- Absage 60 bis 31 Tage vor Anlass	25% der reservierten Leistungen
- Absage 30 bis 15 Tage vor Anlass	50% der reservierten Leistungen
- Absage 14 bis 3 Tage vor Anlass	80% der reservierten Leistungen
- weniger als 3 Tage vor Anlass	100% der reservierten Leistungen

6. Annulation durch Bistro

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

7. Mitbringen von Speisen und Getränke

Wenn keine anderweitige schriftliche Vereinbarung getroffen wird, bezieht der Kunde alle Speisen und Getränke von Bistro. Ausnahmen müssen schriftlich vereinbart werden. In diesen Fällen wird eine Servicegebühr verrechnet.

8. Zahlungsbedingungen

Das Bistro ist berechtigt, im Umfang der Reservation ganz oder teilweise Vorauszahlungen zu verlangen, insbesondere bei grösseren Anlässen oder wenn der Kunde nicht mit dem Veranstalter identisch ist. Ohne anders lautende Vereinbarung stellt das Bistro die entstandenen Aufwendungen im Anschluss an die Veranstaltung in Rechnung. Der Kunde verpflichtet sich Rechnungen vom Bistro innert 30 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zu begleichen.

9. Haftung

Der Kunde haftet gegenüber dem Bistro für alle Beschädigungen und Verluste, die durch ihn bzw. seine Hilfspersonen oder Teilnehmer verursacht werden, ohne dass das Bistro dem Kunden ein Verschulden nachweisen muss. Betreffend die vom Kunden, vom Veranstalter, von Referenten, von Teilnehmern oder Dritten eingebracht Sachen, Kleider oder Materialien lehnt das Bistro jede Haftung für Diebstahl und Beschädigungen ab.

Die Versicherung für die Veranstaltungen bzw. für die eingebrachten Sachen obliegt dem Veranstalter selbst.

10. Gerichtstand

Der Gerichtstand ist in Immensee, Bezirk Küssnacht am Rigi.

Der/die Unterzeichnete erklärt, diese Vereinbarung gelesen und verstanden zu haben und er/sie erklärt sich mit diesen Allgemeinen Bedingungen einverstanden.

Ort, Datum

Unterschrift des Kunden