BISTRO Tilia

BANKETTE UND VERANSTALTUNGEN

Pflege & Betreuung Mittleres Tösstal

Lindenweg 2 · 8488 Turbenthal · www.pflege-toesstal.ch

Pflegezentren Lindehus & Im Spiegel

Informationen · Räume · Preise · Catering

Herzlich willkommen

Unsere Eventräumlichkeiten eignen sich für festliche Bankette, Apéros, Geschäfts- und Vereinsanlässe sowie Sitzungen, Generalversammlungen und Schulungen.

Auf einen Blick

Die wichtigsten Informationen kompakt gegliedert.

	Inhalt
1	Willkommen und Organisation
2	Informationen von A – Z
3	Unsere Räume
4	Raummieten und Mindestkonsumationen
5	Zusätzliche Dienstleistungen und Infrastruktur
6	Checkliste für die Anlassvorbereitung
7	Seminarpauschalen
8	Menü, Apéro und Catering
9	Catering – Kostenübersicht

1 Willkommen und Organisation

Liebe Gäste

Wir begrüssen Sie herzlich in den Eventräumlichkeiten der Pflegezentren Lindehus und Im Spiegel. Die Pflegezentren Lindehus und Im Spiegel sind Wohn- und Begegnungsorte für ältere und pflegebedürftige Menschen aus der Region und zugleich ideale Treffpunkte für festliche Bankette, Apéros, Geschäfts- oder Vereinsanlässe.

Es ist uns ein Anliegen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen. Gerne tragen wir zum Gelingen Ihres Events bei. Nachfolgend finden Sie eine Zusammenfassung der wichtigsten Punkte zur Organisation eines Anlasses. Im Rahmen unserer Möglichkeiten gehen wir auch auf individuelle Wünsche ein.

Unsere Räume können zudem für Sitzungen, Generalversammlungen oder Schulungen gemietet werden.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüssen zu dürfen und Ihren Event zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen.

2 Informationen von A – Z

Abrechnung
Die erbrachten Leistungen können bar oder mit Karte bezahlt werden. Auf Wunsch stellen wir nach der Veranstaltung eine Rechnung aus. Das Einkassieren von Konsumationen bei jedem einzelnen Gast benötigt Zeit. Planen Sie dies in die Organisation Ihres Anlasses ein, damit keine unliebsamen Verspätungen entstehen.

Alkohol
Jugendlichen unter 16 Jahren wird kein Alkohol ausgeschenkt.

Annullierung
Die Absage einer Reservation ist per E-Mail, Telefon oder schriftlich zu melden. Wird ein Anlass trotz definitiver Bestätigung annulliert oder verschoben, werden die unten aufgeführten Beträge der vereinbarten Leistung berechnet. Bis 3 Tage vor dem Anlass keine Kosten, weniger als 3 Tage vor dem Anlass, 50 % des Rechnungsbetrages.

Blumen
Eine schlichte Blumendekoration kann je nach Saison vom Haus gestellt werden. Besondere Wünsche können wir über Frischblumen erfüllen (Preis auf Anfrage). Eigene Tischdekorationen dürfen gerne mitgebracht werden.

Dekorationen
Dekorationen dürfen nur im Einverständnis und nach den Instruktionen des Pflegeheims angebracht werden. Sämtliche Materialien müssen den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen. Die Dekoration ist sorgfältig zu montieren und zu entfernen und muss innert 24 Stunden abgeholt werden. Danach wird das Material entsorgt und dem Veranstalter verrechnet.

Einrichtungen
Je nach Teilnehmerzahl und Art des Anlasses sind verschiedene Bestuhlungen möglich. Die Räume sind grundmöbliert. Zusätzliche Einrichtungen werden zur Verfügung gestellt und verrechnet (siehe «Zusätzliche Dienstleistungen»).

Garderobe
Für eine genügend grosse Garderobe sind wir besorgt. Für die Garderobe übernehmen wir jedoch keine Haftung.

Gebühren / Rabatte
Sitzungen und Veranstaltungen im Zusammenhang mit dem Zweckverband sind gebührenfrei. In Verbindung mit einem Apéro oder Bankett (Mindestkonsumation) entfällt die Raummiete.

Getränke
Unsere Getränkekarte legen wir Ihnen gerne bei. Bei mitgebrachtem Wein erheben wir ein Zapfengeld von CHF 10.00 pro Flasche.

Haftung
Schäden sind während den Öffnungszeiten dem Empfang zu melden. Für Schäden jeglicher Art, die durch den Veranstalter, seine Gäste oder Teilnehmer auf dem Gelände des Alterszentrums verursacht werden, haftet der Veranstalter.

Kinder
Kinder bis 12 Jahre erhalten 50 % Ermässigung auf den Menüpreis. Bitte teilen Sie uns bei der Reservation mit, wenn Sie einen Babystuhl benötigen.

Menükarten
Auf Wunsch gestalten wir gerne Menükarten.

Mitgebrachtes
Für mitgebrachte Desserts erheben wir einen Gedeckpreis inkl. Service von CHF 1.50 pro Person. Bei mitgebrachten Torten ist auf einwandfreie Qualität und Hygiene zu achten; die Kühlkette muss bis zur Anlieferung lückenlos gewährleistet sein. Andere Esswaren oder Getränke dürfen – ausser Wein – nicht mitgebracht werden.

Nachtzuschlag
Der Nachtzuschlag ab 22.30 Uhr beträgt CHF 60.00 pro Stunde.

Parkplätze
Besucherparkplätze sind beschränkt vorhanden. Beide Zentren sind gut an den öffentlichen Verkehr angeschlossen: Bahnhof Turbenthal ca. 10 Gehminuten vom Pflegezentrum Lindehus; Bahnhof Rikon ca. 5 Gehminuten vom Pflegezentrum Im Spiegel.

Rauchen
Die Pflegezentren Lindehus und Im Spiegel sind rauchfrei. Fumoirs können nach Absprache benutzt werden.

Rücksichtnahme auf Bewohnerinnen und Bewohner
Aus Rücksicht auf unsere Bewohnerinnen und Bewohner müssen Anlässe spätestens um 00.30 Uhr enden. Bitte beachten Sie beim Verlassen der Gebäude die Nachtruhe.

Serviceleistungen
In den Getränke- und Speisepreisen sind Service- und Küchenleistungen inbegriffen. Die Endreinigung bei normaler Verschmutzung ist ebenfalls inbegriffen.

Teilnehmerzahl
Als Berechnungsbasis und Grundlage für die Planung der Veranstaltung gilt grundsätzlich die in der Auftragsbestätigung genannte Teilnehmerzahl. Bis 3 Tage vor dem Veranstaltungstermin muss der Kunde die verbindliche Teilnehmerzahl schriftlich mitteilen.

- Bis zu 5 % tiefere Teilnehmerzahl: Abrechnung nach tatsächlicher Teilnehmerzahl.
- Mehr als 5 % tiefere Teilnehmerzahl: Die Abweichung wird mit 5 % berücksichtigt.
- Bei Erhöhung der tatsächlichen Teilnehmerzahl erfolgt – unter Vorbehalt der Durchführbarkeit – die Abrechnung nach der tatsächlichen Teilnehmerzahl.

BISTRO Tilia

Annullierungsgebühren

Stichtag	Gebühr bei Annullation
Bis 3 Tage vor dem Anlass	**Keine Kosten**
0 – 3 Tage vor dem Anlass	**50 % des Rechnungsbetrages**

Sofern der vorreservierte Raum weiter vergeben werden kann, wird keine Raummiete, wohl aber werden getätigte Aufwendungen verrechnet.

3 Unsere Räume

Die Räumlichkeiten lassen sich je nach Anlass und Bestuhlungsart flexibel nutzen.

Das Lindehus bietet Platz für bis zu 120 Personen, der Spiegel für bis zu 100 Personen. Die Kombination aus Cafeteria und Saal ermöglicht eine flexible Nutzung der Räumlichkeiten.

Bestuhlungsart	Lindenstube Lindehus	Cafeteria Lindehus	Saal Lindehus	Spiegelzimmer Im Spiegel	Cafeteria Im Spiegel	Saal Im Spiegel
Sitzungszimmer (mit Tischen)	14	–	80	14	–	–
Konzertbestuhlung	25	60	90	25	–	75
Bankettbestuhlung	–	40	80	–	35	65

Raummieten

Alle Beträge in CHF. Die angegebenen Mindestkonsumationen gelten gemäss Vorlage.

Raum	1 Tag 08.00 – 17.00	bis 3 Stunden	Jede weitere Stunde	Abend ab 18.00 Uhr
Cafeteria Im Spiegel 50 m²	120.00	80. 00	15.00	Mindestkonsumation 1'000.00
Saal Im Spiegel 150 m²	150.00	120.00	15.00	Mindestkonsumation 1'500.00
Cafeteria und Saal Im Spiegel · 200 m²	180.00	130.00	25.00	Mindestkonsumation 1'500.00
Spiegelzimmer 22.5 m²	80.00	50.00	15.00	Keine Verpflegung möglich
Cafeteria Lindehus 50 m²	120.00	80.00	15.00	Mindestkonsumation 1'000.00
Saal Lindehus 220 m²	150.00	120.00	15.00	Mindestkonsumation 1'500.00
Cafeteria und Saal Lindehus · 270 m²	180.00	130.00	25.00	Mindestkonsumation 1'500.00
Lindenstube 20 m²	80.00	50.00	15.00	Keine Verpflegung möglich

4 Zusätzliche Dienstleistungen und Infrastruktur

Folgende Stundenansätze gelten für zusätzliche Dienstleistungen, die nicht im Service inbegriffen sind.

Leistung	Preis
Servicemitarbeiterin, Reinigung, Küche (zusätzliche Mitarbeitende auf Wunsch des Veranstalters)	**CHF 60.00 / Stunde**
Nachtzuschlag ab 22.30 Uhr (pro Mitarbeitenden)	**+ CHF 60.00 / Stunde**
Reinigung bei ausserordentlicher Verschmutzung	**CHF 60.00 pauschal**

Infrastruktur

Infrastruktur	Preis pro Anlass
Flipchart mit Papierblock und Schreibwerkzeug	**CHF 20.00**
Reserve-Papierblock für Flipchart	**CHF 12.00**
Pinnwand	**CHF 20.00**
Fernseher	**CHF 30.00**
Laptop	**CHF 30.00**
Moderationskoffer	**CHF 20.00**
Drahtloses Handmikrofon	**CHF 20.00**
Drahtloses Headset-Mikrofon	**CHF 20.00**
Video-, DVD- oder CD-Abspielgerät	vorhanden
Internet-Anschluss	vorhanden
Zusätzliche Installationen	**auf Anfrage**
Rednerpult	**CHF 10.00**
Klavier	**CHF 30.00**

5 Seminarpauschalen

Pauschale	Preis	Teilnehmerzahl
Seminar Business · ganzer Tag	CHF 60.00 pro Person / Tag	10 – 20 Personen
Seminar Business · ganzer Tag	CHF 50.00 pro Person / Tag	21 – 50 Personen
Seminar Classic · halber Tag	CHF 35.00 pro Person / Halbtag	10 – 20 Personen
Seminar Classic · halber Tag	CHF 25.00 pro Person / Halbtag	21 – 30 Personen

Seminar Business – ganzer Tag

- Kaffeepause am Morgen (Kaffee, Tee, Gipfeli)
- Lunch: Tagesmenü (3-Gang), Mineral, Kaffee / Tee
- Kaffeepause am Nachmittag (Kaffee, Tee und Früchte)
- 1 Seminarraum mit Mineralwasser
- TV
- 1 Flipchart

Seminar Classic – halber Tag

- Kaffeepause am Morgen oder Nachmittag (Kaffee, Tee, Gipfeli und Früchte)
- 1 Seminarraum mit Mineralwasser
- TV
- 1 Flipchart

BISTRO Tilia

6 Checkliste für die Anlassvorbereitung

Ihre persönliche Checkliste für eine rundum gelungene Veranstaltung:

1 Gäste und Einladung

- ☐ Gästezahl und Gästeliste festlegen
- ☐ Zu- und Absagen erfassen
- ☐ Ehrengäste und besondere Wünsche mitteilen
- ☐ Sitzordnung

2 Menü und Getränke

- ☐ Menü, Buffet oder Apéro auswählen
- ☐ Allergien und Unverträglichkeiten melden
- ☐ Vegetarische / vegane Wünsche bekannt geben
- ☐ Getränke und Weinbegleitung festlegen

3 Raum und Gestaltung

- ☐ Tischform und Bestuhlung bestimmen
- ☐ Dekoration und Blumen abstimmen
- ☐ Menükarten / Beschriftungen vorbereiten
- ☐ Platz für Geschenke oder Präsentationen einplanen

4 Programm und Technik

- ☐ Ablauf und Programmpunkte definieren
- ☐ Reden / Präsentationen koordinieren
- ☐ Musik, Mikrofon, TV etc. anmelden
- ☐ Start- und Endzeit bestätigen

5 Vor dem Anlass

- ☐ Definitive Gästezahl bestätigen
- ☐ Spezialmenüs nochmals prüfen
- ☐ Ablauf mit der Ansprechperson besprechen
- ☐ Änderungen frühzeitig mitteilen

6 Am Anlass

- ☐ Verantwortliche Ansprechperson bestimmen
- ☐ Empfang organisieren
- ☐ Zeitplan im Blick behalten
- ☐ Kurzfristige Änderungen kommunizieren

Unser Tipp

Je früher Menü, Gästezahl, Ablauf und besondere Wünsche feststehen, desto entspannter wird Ihr Anlass.

7 Menü, Apéro und Catering

Ob Apéro oder festliches Menü – wir stellen gemeinsam mit Ihnen ein Angebot zusammen, das perfekt zu Ihrem Anlass und Ihren persönlichen Wünschen passt.

Teilnehmerzahl beim Catering

Als Berechnungsbasis und Grundlage für die Planung der Veranstaltung gilt grundsätzlich die in der Auftragsbestätigung genannte Teilnehmerzahl. Bis 5 Tage vor dem Veranstaltungstermin muss der Kunde dem Caterer die verbindliche Teilnehmerzahl schriftlich mitteilen.

- Bis zu 5 % tiefere Teilnehmerzahl: Abrechnung nach tatsächlicher Teilnehmerzahl.
- Mehr als 5 % tiefere Teilnehmerzahl: Die Abweichung wird mit 5 % berücksichtigt.
- Bei Erhöhung der tatsächlichen Teilnehmerzahl erfolgt – unter Vorbehalt der Durchführbarkeit – die Abrechnung nach der tatsächlichen Teilnehmerzahl.

Ab 4 Tagen vor dem Veranstaltungstermin können Reduktionen der Teilnehmerzahl nicht mehr berücksichtigt werden. In diesem Fall wird die in der Auftragsbestätigung genannte Teilnehmerzahl verrechnet.

Mitarbeitende des Caterers

Die Anzahl der Catering-Mitarbeitenden vor Ort richtet sich nach der Auftragsbestätigung. Die Verrechnung erfolgt nach effektiv geleisteten Arbeitsstunden zu den in der Auftragsbestätigung vereinbarten Konditionen. In der Zeit von 22.30 Uhr bis 07.00 Uhr verrechnet der Caterer einen Nachtzuschlag von CHF 60.00 / Stunde pro Mitarbeitenden.

8 Catering – Kostenübersicht

Kostenposition	Preis
Food-Preis	Je nach Menüauswahl
Anlassleiter/in	**CHF 75.00 / Stunde**
Mitarbeitende Service	**CHF 60.00 / Stunde**
Mitarbeitende Hilfskoch	**CHF 60.00 / Stunde**
Mitarbeitende Koch	**CHF 65.00 / Stunde**
Blumenarrangements	Je nach Auswahl
Gläser	**CHF 1.10**
Teller	**CHF 1.80**
Tischtuch	**CHF 12.00**

Vielen Dank

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in unseren Catering-Service. Für weitere Fragen und Anpassungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste an diesem Event kulinarisch zu verwöhnen.

Zeljko Rebic
Leitung Gastronomie
052 397 07 80
z.rebic@pflegezentren-toesstal.ch