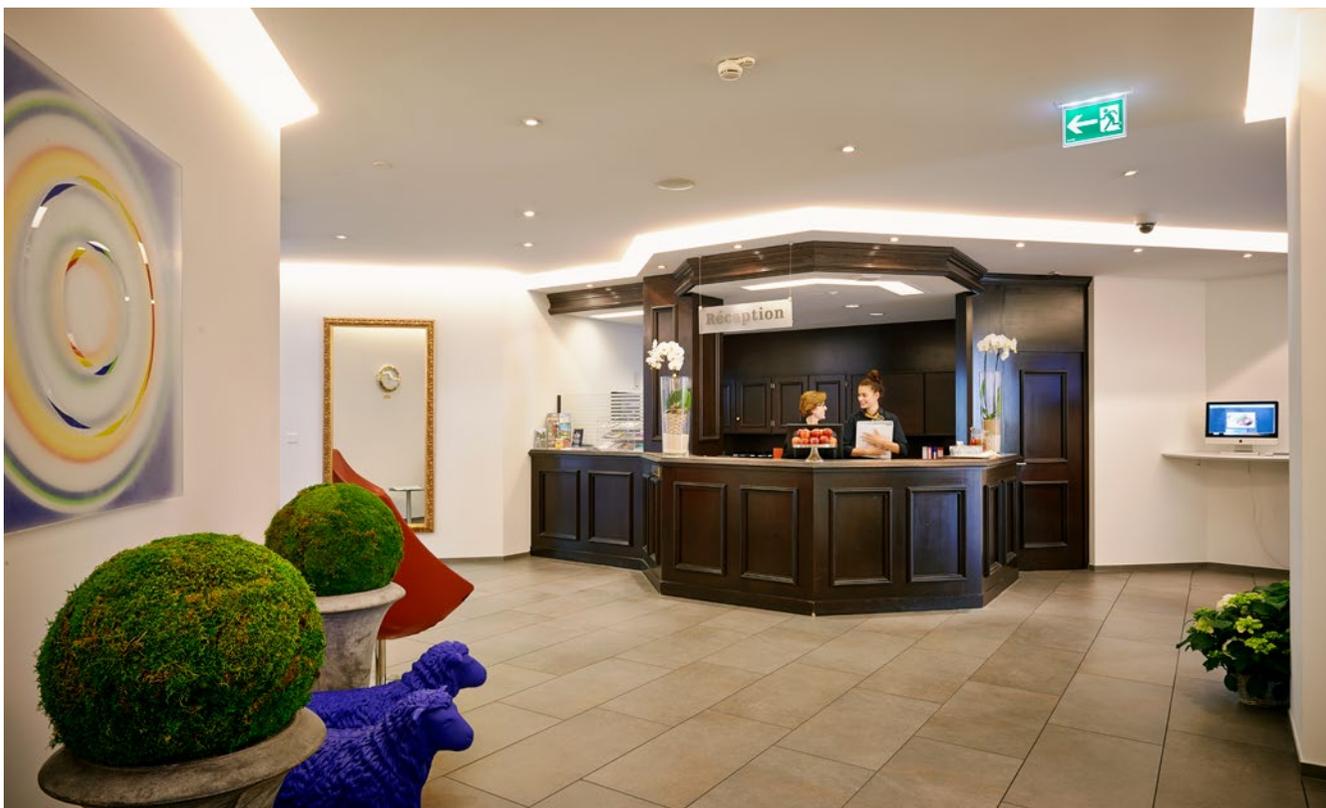


SORELL HOTEL TAMINA
APERITIFS, STEHPARTYS UND BANKETTE

SORELL
HOTELS SWITZERLAND





Sorell Hotel Tamina
Bad Ragaz



LIEBER GAST

SEI ES DER APÉRO mit Geschäftspartnern, die Geburtstagsparty mit Freunden oder das Hochzeitsfest mit der Familie - bei uns im Sorell Hotel Tamina feiern wir die Feste, wie sie fallen. Dabei ist die kulinarische Vielfalt des Heidilandes und der Schweiz Programm. Traditionelle Rezepturen, zubereitet mit einem Hauch Kosmopolitismus, frisch und unkompliziert angerichtet: So kommen unsere Gerichte daher. Da kommt Freude auf beim Kochen. Freude, mit der wir hoffentlich auch Ihren Gaumen begeistern können.

Gerne beraten und unterstützen wir Sie bei der Organisation Ihres Anlasses persönlich. Nehmen Sie einfach mit uns Kontakt auf.

Ihre Gastgeber

Christine Abel & Matthias Wettstein

📍 Am Platz 3
7310 Bad Ragaz
☎ T +41 81 303 71 71
F +41 81 303 71 72
🌐 tamina@sorellhotels.com
sorellhotels.com

👤 **Für Anfragen:**
Christine Abel
tamina@sorellhotels.com

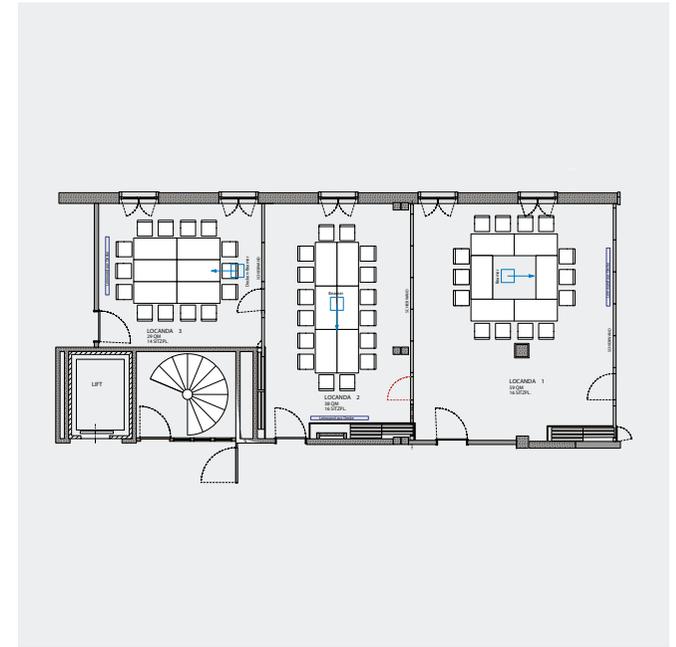
RÄUMLICHKEITEN

Unser Hotel verfügt über sechs flexibel kombinierbare Räume für bis zu 120 Personen.

	U-Form	Blocktisch	Runde Tische	Reihe	Aperitif
Locanda 1	16	14	26	30	35
Locanda 2	16	16	16	14	30
Locanda 3	10	14	10	20	20
Locanda 1 / 2	28	30	42	50	60
Locanda 2 / 3	28	26	34	44	50
Locanda 1 / 2 / 3	68	40	72	80	100

RÄUMLICHKEITEN LOCANDA

Fläche Locanda 1 / 2 / 3: 48 m² / 40 m² / 35 m²
Höhe: 3.20 m



Besonderes: Die Locanda mit Blick in unseren Garten befindet sich im Erdgeschoss, mitten drin im Geschehen, zwischen Restaurant und Rezeption. Sie eignet sich nicht nur als Seminar- und Meetingraum, sondern auch für Lesungen, Ausstellungen und weitere Anlässe aller Art.

APERITIFS UND STEHPARTYS

Wir empfehlen pro Gast 4 bis 6 Häppchen. Sofern nichts anderes angegeben ist, verstehen sich die Preise pro Stück.

Dies & das

Curry-Cashewnüsse, 100 g	5.30
Antipasti-Spiesschen	4.50
Hausgemachtes Blätterteiggebäck, 100 g	6.–
Parmesanwürfel, 100 g	4.50
Gemüsedip mit zwei Saucen, pro Person	4.–
Cherrytomaten-Spiess mit Mozzarella	3.–

Crostini & Amuse-bouches (ab 15 Stück pro Sorte)

Crostini mit Tomaten und Basilikum	3.50
Crostini mit Rindscarpaccio und Rucola	4.50
Tamina Amuse-bouche auf Baguettescheiben mit Rohschinken, Salsiz, Gemüse-Käsetatar, Tomatenpaste oder schwarzer Olivenpaste	3.50
mit Rauchlachs, Rindstatar, Bündnerfleisch oder Ziegenfrischkäse mit Honig	4.50
Melone mit Rohschinken (saisonal)	3.50
Datteln mit Speck umwickelt	3.50
Tatar vom Frischlachs auf geröstetem Weissbrot	3.50
Bündnerfleischroulade mit Ricotta und Schnittlauch auf Toastbrot	4.50
Roastbeef mit Meerrettich auf geröstetem Baguette	4.50

Warme Kleinigkeiten

Schinkengipfel	3.50
Käsequiche	3.50
Gemüsequiche	3.50
Kleine Frühlingsrollen mit Gemüse	1.60
Gebackene Black Tiger-Crevetten im Kokosmantel mit Sweet 'n' Sour-Sauce	4.50
Rindfleischbitok	4.50
Gebatene Entenbrust auf Wokgemüse	6.–
Poulet-Yakitori-Spiesschen mariniert mit Soja und Honig	6.–
Karottensuppe mit Ingwer	4.50

Bündner Gerstenschaumsuppe mit Schnittlauch	4.50
Mini-Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat	12.–
Nasi-Goreng mit Poulet, Gemüse, Reis und Krabbenbrot	7.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art mit Mini-Rösti	10.50
Mini-Hamburger	6.–
Mini-Flammkuchen	4.50

Süsse Überraschungen

Kleines Tartelette mit Früchten (saisonal)	4.50
Kleine Tarte fine au chocolat	4.50
Mini-Muffin	4.50
Tiramisu mit Amaretto	4.50
Joghurtsorbet mit Minze	4.–
Mini-Fruchtstrudel	5.–

MENÜVORSCHLÄGE

Winter 98.–

Rheintaler Nüsslisalat / pochiertes Ei
–
Pavée vom Öra King Salmon / Lauch / Rettich
–
Hirschrückenfilet / Pinot Noir / Wirsing / Trüffel-Kartoffelstock
–
Ananas / Joghurtglace / Kokosnuss

Frühling 98.–

Terrine von mediterranem Gemüse / Safran
–
Spargelsalat / Jakobsmuschel
–
Rosa gebratenes Lammrecôte / Roujus / Kefen / Kartoffelstampf
–
Rhabarber / Erdbeer / Vanilleparfait

Sommer 105.–

Salat von Ramati-Tomaten mit frischem Ziegenkäse und Oregano
–
Bärenkrebs / Sesam / Zitronengras / Risotto
–
Kalbscarre vom Ostschweizer Weideland / Rosmarin / Sommergemüse / Neue Kartoffeln
–
Verschiedene Beeren / Limonenglace

Herbst 102.–

Variation vom Muskatkürbis: Suppe, Mousse, gebraten
–
Gebratener Zanderfilet / Riesling-Silvaner-Sauerkraut
–
Zwischenrippenstück aus Vilters / gebackenes Mark / Cocobohnen / Kartoffelgratin
–
Schokoladenvariation

Menü 1	44.–
Bouquet von Blattsalaten an Kräutervinaigrette	
-	
Grilliertes Schweinssteak mit Kräuterbutter, Pommes frites, gebratene Zucchini	
-	
Dunkles Schokoladenmousse	

Menü 2	46.–
Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum	
-	
Gebratene Maispouardenbrust an Portweinsauce, Bratkartoffeln, marktfrisches Gemüse	
-	
Frischer Fruchtsalat mit Zitronensorbet	

Menü 3	48.–
Rindsbouillon mit Gemüsewürfeln und Kräutern	
-	
Glasierte Kalbsschulter an Champignonrahmsauce, Butternudeln, gedämpfte Karotten	
-	
Vacherin-Glace mit Saisonfrüchten	

Menü 4	49.–
Knackiger Nüsslisalat mit gekochtem Ei	
-	
Gespickter Rindsschmorbraten an Blauburgundersauce, Kartoffelstock, Gemüse ragout	
-	
Engadiner Nussparfait mit eingelegten Rotweinzwetschen	

Menü 5	64.–
Knackiger Eisbergsalat mit warmem Speck und Croûtons an Balsamico-Vinaigrette	
-	
Geschnetztes Kalbfleisch nach Züricher Art, Butterrösti, Gemüsestäbchen	
-	
Grand-Marnier-Parfait mit Orangen	

Menü 6	73.–
Bouquet von Blattsalaten an Kerbeldressing mit gebratenem Doradenfilet	
-	
Am Stück gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin, frisches Marktgemüse	
-	
Terrine von Schokolade und Mascarpone an Rotweinzwetschgen	
<hr/>	
Menü 7	74.–
Tatar vom Frischlachs auf Gurkencarpaccio mit Dill und Olivenöl	
-	
Mit Kräutern gebratenes Lammrückenfilet, Kartoffelgratin, Kernbohnen und Tomaten	
-	
Birnenstrudel mit Vanilleglace	
<hr/>	
Menü 8	96.–
Variation vom Öra King Salmon mit Blinis und Sauerrahm	
-	
Gebratene Wachtelbrust auf Beluga-Linsen und Knoblauchkrokant	
-	
Ostschweizer Kalbsrückensteak an Morchelsauce, Bandnudeln	
-	
Panna Cotta mit Schokolade und Beeren	
<hr/>	
Menü 9	125.–
Tranchen vom Saku-Thunfisch mit Wasabi-Espuma auf asiatischem Gemüsesalat	
-	
Erbsenschaumsüppchen mit Flusskrebsschwänzen	
-	
Rindsfilet am Stück gebraten an Pinot-Noir-Jus, Trüffel-Kartoffelstock, frisches Marktgemüse	
-	
Käse von der Molkerei Bad Ragaz mit Feigensenf und Birnenbrot	
-	
Zweifarbige Tobleronemousse	

Selbstverständlich können alle Gerichte auch einzeln bestellt werden.

MENÜS À LA CARTE

Stellen Sie sich aus nachfolgenden Vorschlägen ein Menü ganz nach Ihrem Gusto zusammen. Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl und setzen gemeinsam mit unserem Küchen- und Serviceteam auch besondere Wünsche in die Tat um.

Kalte Vorspeisen

Bouquet von Blattsalaten mit Kräutervinaigrette, Sprossen	10.–
Terrine von Frischkäse und Krabbenfleisch im Karottenmantel mit Mesclunsalat	18.–
Geräucherte norwegische Lachstranchen an Bouquet von Saisonsalaten mit Kräutervinaigrette	18.50
Geräuchertes Saiblingstatar mit Schalotten, Apfel und Kremessing	19.–
Carpaccio vom Rind mit Olivenöl, Basilikum und Parmesan	21.–
Kalbstatar mit Belperknolle, Radisli und Rucola	19.–
Gebratene Jakobsmuschel auf asiatischen Gemüsesalat mit Sojasprossen und Koriander	21.–

Suppen

Rindskraftbrühe mit Flädli	10.–
Klare Gemüsesuppe mit Basilikum	10.–
Erbsenschaumsuppe	11.–
Asiatische Geflügelsuppe mit Gemüse und Soja	12.–
Bündner Gerstensuppe	11.–

Warme Vorspeisen

Penne mit pikantem Tomatencoulis	15.–
Ravioli mit Fleischfüllung an Salbeibutter	16.–
Kleine Pastete vom Lachs an Weissweinsauce und Blattspinat	24.–
Kleines Safranrisotto mit Gemüse, gebratenen Rougetfilets und Riesencrevetten	26.–

Fischgerichte

Kabeljaufilet gebraten an Dijon-Senfbutter mit glasierten Gurken	38.–
Norwegisches Lachsfilet auf Blattspinat an Weissweibuttersauce	38.–
Filet vom Wolfsbarsch mit Rosmarin gebraten auf kleinem Ratatouille	41.–
Zanderfilet (Wildfang) an Peperonicoulis auf gebratenen Fencheltranchen	40.–

Als Beilage servieren wir nach Wunsch Pilaw-Reis oder Salzkartoffeln.

Fleisch- und Geflügelgerichte

Hausgemachter Hackbraten an Blauburgundersauce, Stampfkartoffeln und glasierte Karotten	32.–
Schweinesteak mit Merlotjus, Butterspätzli und gebratene Zucchini	30.–
Kalbsrahmgulasch mit Kartoffelstock, Zucchini und Peperoni	32.–
Kalbsschulter im Ofen glasiert an Champignoncreme, Nudeln und Broccoli	38.–
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Butterrösti	39.–
Kalbskarree am Stück mit Rosmarin gebraten, Merlotjus, Kartoffelgratin und frisches Marktgemüse	46.–
Roastbeef nach englischer Art an Kräuterjus, Kartoffelkroketten und Blattspinat	44.–
Lammhüftli mit Thymian gebraten, Kartoffelgratin und Ratatouille	40.–
Rindsfilet aus der Ostschweiz (180 g) mit Pinot-Noir-Jus, Violette Karotten und Kartoffelgratin	54.–
Maispoulardenbrust in Rotwein geschmort, Champignons, Perlzwiebeln und Spätzli	36.–
Culinarium Ribelmais Entenbrust mit Portweinjus, Coco Bohnen und Bramata Polenta	42.–

Vegetarische Gerichte

Bandnudeln mit Cherrytomaten, Zucchini und Kräutern	26.–
Gemüsestrudel auf Ingwer-Karottencoulis	28.–
Feuilleton mit Waldpilzen an Rahmsauce und Blattspinat	27.–
Süsskartoffel-Paprika-Lasagne mit Austernpilzen, Räuchertofu, Mojo-Picon (vegan)	27.–

Dessert

Dunkles Schokoladenmousse und Joghurtglace	14.–
Crème Brûlée mit Tonkabohne und Himbeersorbet	14.–
Strudel mit Birnen und Vanilleglace	11.–
Salat von exotischen Früchten mit Mangosorbet	14.–
Hausgemachtes Rötelparfait an Weichselkirschkompott	13.–
Engadiner Nussparfait mit Orangensalat	13.–
Schokoladen-Mascarponeterrine auf Pinot Noir-Birnen	14.–
Tarte fine au chocolat an Doppelrahm	9.–
Käse von der Molkerei Bad Ragaz mit Trauben, Feigensenf und Bündner Birnenbrot	13.–

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen können Sie sich telefonisch während der Öffnungszeiten oder per Mail an unser Fachpersonal wenden (tamina@sorellhotels.com).

GETRÄNKE

Champagner und Schaumweine

Prosecco Il Colle doc brut di Valdobbiadene	75 cl	52.–
Etincelles Schloss Salenegg, Blanc de blancs	75 cl	79.–
Champagner Perrier-Jouët Grand Brut	75 cl	88.–
Champagner Perrier-Jouët Grand Brut	37.5 cl	48.–

Weissweine

Schweiz

Riesling Silvaner, Weingut Familie Adank, Fläsch, 2014	75 cl	49.–
Sauvignon Blanc AOC, Weingut Davaz, Fläsch, 2014	75 cl	63.–
Pinot gris, Familie Stäger, Maienfeld, 2014	75 cl	54.–
Chardonnay Barrique, Schloss Salenegg, Maienfeld, 2011	75 cl	73.–
Sauvignon Blanc AOC, Peter Wegelin Scadengut, Malans, 2013	75 cl	71.–
Dézaley Clos des Abbayes, Grand Cru AOC, Domaine Ville de Lausanne, 2014	75 cl	58.–

Italien

Pinot Grigio, Venezia Giulia IGT, Jermann Vinnaioli, 2013	75 cl	56.–
---	-------	------

Frankreich

Chablis Fourchaumes, Ter cru AOC, Bouchard Père & Fils, Beaune, 2011	75 cl	78.–
Chardonnay / Viognier, Vin de Pays d'Oc, Laurent Miquel, Cessenon sur Orb, 2013	75 cl	41.–

Rotweine

Schweiz

Pinot Noir AOC, Weingut Davaz, Fläsch, 2014	75 cl	53.–
Pinot Noir «Selection Bovel», Weingut Bovel, Daniel & Monika Marugg, Fläsch, 2011	75 cl	81.–
Blauburgunder traditionell, Schloss Salenegg, Maienfeld, 2014	75 cl	54.–
Pinot Noir Barrique, Markus Stäger, Maienfeld, 2012	75 cl	66.–
Merlot, Obrecht, Weingut zur Sonne, Jenins, 2012	75 cl	76.–
Pinot Noir Selection AOC, von Salis, Malans, 2013	75 cl	55.–
Pinot Noir Spätlese Barrique AOC, von Salis, Malans, 2013	75 cl	59.–
Pinot Noir Villages, Weingut Georg Fromm, Malans, 2014	75 cl	61.–
Pinot Noir Passion, Weingut Donatsch, Malans, 2012	75 cl	76.–
Genestrerio Ticinese DOC dell'ÖR, Mendriso, 2013	75 cl	51.–

Italien

Chianti Classico DOCG, Poggio al Sole, Johannes Davaz, Tavernelle, 2010	75 cl	46.–
Chianti Classico Classico DOCG, Brancaia, Radda in Chianti, 2008	75 cl	62.–
Guidalberto, Toscana IGT, Tenuta San Guido, Bolgheri, 2010	75 cl	78.–
Amarone Valpolicella Classico Superiore DOC, Agricola La Giaretta, Valgatara, 2009	75 cl	78.–
Barbera d'Alba DOC, Luciano Sandrone, Barolo, 2011	75 cl	68.–
Rocca Rubia, Riserva DOC, Santadi, 2011	75 cl	58.–

Frankreich

Château Haut-Sarpe, Grand Cru, St. Emilion AOC, 2008	75 cl	75.–
Château Faugères, Grand Cru Classé, St. Emilion AOC, 2009	75 cl	94.–
Château Monbrison Cru, Bourgeois Margaux AOC, 2008	75 cl	74.–
Château Clerc Milon, 5e Grand Cru Classé, Pauillac, 2008	75 cl	136.–

Spanien

Altos R Crianza, Rioja DOC, 2010	75 cl	51.–
Mauro Tinto, Bodegas Mauro, Castilla y León DO, 2011	75 cl	71.–

Gerne beraten wir Sie auch bei der Auswahl der Weine. Sollte Ihr Lieblingswein nicht auf der Liste aufgeführt sein, sind wir jederzeit bereit, Ihnen diesen bei unserem Weinlieferanten zu bestellen.

Unser Weinkeller bietet Ihnen ein umfassendes Angebot gepflegter Weine aus fast allen Provinzen dieser Welt. Falls Sie dennoch Ihren eigenen Wein oder Ihre eigene Spirituose ausschenken möchten, erlauben wir uns, wie folgt ein Zapfengeld in Rechnung zu stellen:

- Wein 75 cl CHF 35.– pro Flasche
- Wein Magnumflasche CHF 65.– pro Flasche
- Champagner 75 cl CHF 50.– pro Flasche
- Destillate 75 cl CHF 70.– pro Flasche

Mineralwasser und Softgetränke

Valser Mineralwasser mit Kohlensäure	50 cl	5.80
Valser Naturelle ohne Kohlensäure	50 cl	5.80
Coca Cola	33 cl	4.80
Coca Cola zero	33 cl	4.80
Rivella rot	33 cl	4.80
Rivella blau	33 cl	4.80
Möhl Süssmost	33 cl	4.80
Schweppes Tonic	20 cl	4.50
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	4.50
Kombucha Carpe Diem	33 cl	5.50

Säfte

Tomatensaft	20 cl	4.50
Orangensaft	30 cl	5.–
Grapefruitsaft	30 cl	5.–
Multi Vitaminsaft	30 cl	6.–

Bier

Feldschlösschen Hopfenperle im Offenausschank	30 cl	4.50
Feldschlösschen Premium	27.5 cl	6.–
Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	4.40
Schneider Weisse Original	50 cl	7.–
Möhl Apfelsaft, mit Alkohol	50 cl	7.–

Kaffee und Tee

Kaffee Creme		4.30
Espresso		4.30
Schale		4.30
Cappuccino		4.90
Latte Macchiato		4.90
Doppelter Espresso		6.50
Tee, serviert im Glas		4.30

ÜBERNACHTUNGS- MÖGLICHKEITEN

Das Sorell Hotel Tamina verfügt über 50 grosszügige, modern eingerichtete Zimmer. Bei mehrtägigen Veranstaltungen reservieren wir gerne die entsprechenden Übernachtungsmöglichkeiten für Sie.



Standard Zimmer
ca. 23 m²

Einzelzimmer
ab CHF **150.–**



Deluxe Zimmer
ca. 31m²
mit Balkon oder
Panoramafenster

Einzelzimmer
ab CHF **230.–**



Superior Zimmer
ca. 28 m²

Einzelzimmer
ab CHF **170.–**



Junior Suite
ca. 52 m²,
mit Balkon oder Panorama-
fenster und freistehender
Badewanne

Einzelzimmer
ab CHF **270.–**

Die Preise verstehen sich inklusive Frühstück und Mehrwertsteuer. Die City Tax von CHF 4.60 pro Person und Tag ist nicht inbegriffen. Spezialpreise für Gruppen nach Absprache.

Infrastruktur und Dienstleistungen im Hotel

Flachbildfernseher, Radio, Direktwahltelefon, gratis W-LAN
Safe, Minibar, Haartrockner, Bademantel
Room Service
24-Stunden-Rezeption (Check-in ab 14.00 Uhr / Check-out bis 11.00 Uhr)
Gepäckraum
Wäscheservice

CHECKLISTE

Zur Unterstützung eine Liste mit Punkten, an die Sie denken sollten, wenn Sie ein Bankett planen:

Anlassdatum:

Zeit von/bis:

Ort:

Gästeliste/Einladungen:

Anzahl Personen:

Budget:

Ablauf/Programm:

Willkommens-Apéritif:

Menü:

Davon Diäten/Vegetarier:

Getränke:

Kaffee/Liquers:

Rahmenprogramm:

Menükarten/-sprache:

Menütext:

Tischplan/-karten:

Musik/Unterhaltung:

Blumen/Kerzen/Dekorationen:

Bewilligung für Verlängerung:

Parkplätze/Anfahrtsweg:

Technische Hilfsmittel:

Kaffeepausen:

Hotelzimmer:

Verrechnung:

Ausschreiben in der Hotelhalle:

GUT ZU WISSEN

Nachfolgend haben wir einige wissenswerte Informationen für die Organisation Ihres Banketts zusammengestellt. Bitte zögern Sie nicht, uns bei Fragen oder weiteren Anliegen zu kontaktieren. Gerne versuchen wir, Ihre Wünsche zu erfüllen.

Blumen

Die Blumendekoration bestellen wir gerne in Ihrem Auftrag und nach Ihren Wünschen bei einem uns bekannten Blumengeschäft. Selbstverständlich können Sie die Blumendekoration auch selber organisieren und am Veranstaltungstag ins Sorell Hotel Tamina liefern lassen.

Brautpaare

Bei Hochzeitsgesellschaften ab 40 Gästen logiert das Brautpaar gratis in unserem Hotel.

Geburtstags- und Hochzeitstorten

Torten und Kuchen bestellen wir gerne nach Ihren Wünschen und Vorstellungen. Gerne beraten wir Sie bei der individuellen Geschmacksrichtung, Form oder Dekoration. Möchten Sie trotzdem Ihre Kuchen und Torten selber mitbringen oder durch einen externen Lieferanten anliefern lassen, erlauben wir uns, CHF 2.00 pro Person für Service und Gedeck in Rechnung zu stellen. Zudem erwarten wir qualitativ und hygienisch einwandfreie Produkte.

Menükarten

Auf Vorbestellung fertigen wir gerne Ihre persönliche Menükarten an. Bei speziellen Karten wird ein Unkostenbeitrag nach Aufwand in Rechnung gestellt. Spezielle Vorlagen und Logos können Sie gerne per E-Mail oder auf CD-Rom zustellen.

Musik / Unterhaltung

Für Anlässe mit Musik ist zu beachten, dass Musik ab 23.00 Uhr nur auf Zimmerlautstärke gestattet ist. DJs und Bands sind verpflichtet, den Bass reduziert zu halten und den Boden unter den Instrumenten mit einem Teppich zur Schallhemmung abzudecken. Die maximale Spieldauer ist bis 02.00 Uhr.

Nachservice

Grundsätzlich werden die Speisen als Tellergerichte serviert. Auf Wunsch und je nach Menü kann auf Vorbestellung ein Nachservice stattfinden, was Zusatzkosten zur Folge hat. Die Zusatzkosten hängen von den bestellten Gerichten ab und werden individuell offeriert.

Probeessen

Auf Wunsch kann ein Probeessen inklusive Weindegustation durchgeführt werden. Die Kosten der Konsumation werden dem Kunden vollumfänglich verrechnet.

Stuhlhusen

Bestellen wir Ihnen gerne nach Ihren Wünschen zu Preis à CHF 9.50 pro Stuhlhusse.

Verlängerung

Dauert eine Veranstaltung länger als die gesetzlich zulässige Polizeistunde, muss ein Nachtzuschlag entrichtet werden. Die Verlängerung der Schliessstunde muss beim Hotel spätestens ein Monat vor dem Anlass angemeldet sein. Die vorgeschriebene Polizeibewilligung wird vom Hotel eingeholt und dem Veranstalter weiterverrechnet (CHF 20.–).

Für Anlässe, die länger als bis 24.00 Uhr dauern, verrechnen wir pro gemeldeten Gast bis 02.00 Uhr CHF 2.– und bis 03.00 Uhr CHF 4.–. Die Verrechnung nach 24.00 Uhr behandeln wir nach der Grösse und Umsatz der Veranstaltung.

Zeremonien

Für Zeremonien im Freien – wo möglich – oder in einem Saal wird ein Unkostenbeitrag pro Gast oder eine Saalmiete verrechnet. Wird individuell, je nach Aufwand offeriert.

ANREISE

Mit dem öffentlichen Verkehr

Schnell- und Regionalzüge bringen Sie in regelmässigen Abständen von Zürich, Chur und St. Gallen nach Bad Ragaz. Mit einem Taxi oder dem Bus (Haltestelle Post) gelangen Sie ins Dorfzentrum zum Sorell Hotel Tamina. Gerne holen wir Sie am Bahnhof persönlich ab (CHF 10.00 pro Fahrt).

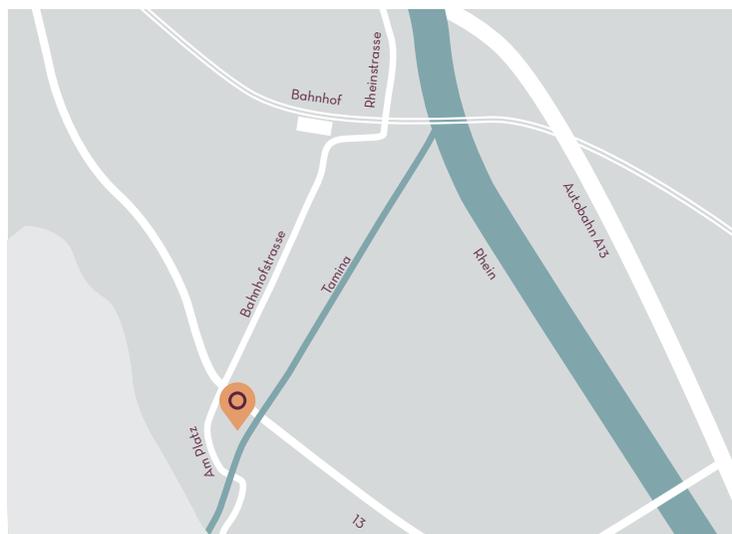
Mit dem Auto

Auf der A13 aus Richtung Zürich oder St. Gallen kommend, nehmen Sie die Ausfahrt Bad Ragaz. Auf der A13 aus Richtung Chur kommend, empfehlen wir die Ausfahrt Maienfeld. Danach folgen Sie den Wegweisern in Richtung Dorfzentrum Bad Ragaz. Wir verfügen über ein hoteleigenes Parkhaus mit einer beschränkten Anzahl Parkplätze. Für Gäste, die im Haus übernachten, verrechnen wir CHF 15.00 pro Nacht. Direkt neben dem Hotel befindet sich zudem ein öffentliches Parkhaus.

Mit dem Flugzeug

Der internationale Flughafen Zürich-Kloten (ZRH) liegt 110 Kilometer entfernt. Der Zug bringt Sie via Zürich Hauptbahnhof in rund 1.5 Stunden nach Bad Ragaz. Die Fahrt mit dem Auto dauert etwas mehr als 1 Stunde.

Lageplan



Am Platz 3
7310 Bad Ragaz
T +41 81 303 71 71
F +41 81 303 71 72
tamina@sorellhotels.com
sorellhotels.com

Für Anfragen:
Corina Amrein
tamina@sorellhotels.com

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1. Geltungsbereich

Die vorliegenden allgemeinen Geschäftsbedingungen (nachfolgend AGB genannt) gelten für alle zu den Sorell Hotels Switzerland gehörenden Hotels (nachfolgend Hotel genannt) der Genossenschaft ZFV-Unternehmungen mit Sitz in Zürich, im Zusammenhang mit der Überlassung von Seminar-, Bankett- und Eventräumlichkeiten sowie damit verbundenen weiteren Dienstleistungen oder Lieferungen an und für den Kunden (nachfolgend Veranstalter genannt). Jegliche Änderungen dieser AGB bedürfen einer ausdrücklichen schriftlichen Vereinbarung zwischen beiden Parteien. Zusätzlich zu diesen AGB können individuelle, auf die Gegebenheiten der einzelnen Sorell Hotels abgestimmte AGB zur Anwendung kommen.

2. Provisorische Reservationen

Im Anschluss an die Anfrage erhält der Veranstalter vom Hotel eine schriftliche Offerte mit der Angabe, wie lange die Räumlichkeiten provisorisch reserviert werden. Erfolgt bis Ablauf der provisorischen Reservationsfrist keine definitive schriftliche Reservation durch den Veranstalter, behält sich das Hotel das Recht vor, die provisorisch vorgenommene Reservation der Räumlichkeiten ohne Rücksprache mit dem Veranstalter zu stornieren. Gehen für den Termin der provisorischen Reservationsfrist weitere Anfragen ein, nimmt das Hotel mit dem Veranstalter Kontakt auf und das Optionsdatum kann in gegenseitiger Absprache verkürzt werden.

3. Definitive Reservationen

Eine Reservation wird mit schriftlicher Bestätigung durch das Hotel für den Veranstalter bindend. Die Bestätigung ist vom Veranstalter fristgerecht gegenzuzeichnen. Dieses Dokument ist rechtskräftig und gilt als Vertrag. Mit der Unterzeichnung akzeptiert der Veranstalter auch die vorliegenden AGB der Sorell Hotels Switzerland und gegebenenfalls auch die hoteleigenen AGB.

4. Preise

Die Preislisten sind pro Hotel individuell, Preisänderungen bleiben vorbehalten. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, rein netto, inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer. Für die Umrechnung CHF-EUR gilt der tagesaktuelle Wechselkurs. Es gelten die vom Hotel schriftlich bestätigten Preise. Akzeptiert wird ein WIR-Anteil von 50% der Gesamtrechnung; maximal jedoch ein WIR-Anteil von CHF 3'000.–.

5. Vorauszahlung

Das Hotel ist berechtigt, eine Vorauszahlung von 50% des Gesamt-Offertbetrages bis 14 Tage vor Anlassbeginn zu verlangen.

6. Bezahlung

Der gesamte Rechnungsbetrag (abzüglich allfälliger Vorauszahlungen) ist innert 20 Tagen ab Rechnungsdatum zu begleichen. Die vollständige Rechnungsadresse ist bei der definitiven Reservation bekannt zu geben. Es sind nur Anschriften in der Schweiz zulässig. Der Veranstalter haftet für allfällige nicht bezahlte Rechnungen der einzelnen Teilnehmer. Ist der Veranstalter im Ausland ansässig, behält sich das Hotel das Recht vor, den gesamten Rechnungsbetrag von der Garantie-Kreditkarte abzubuchen. Allfällige Kursdifferenzen oder Bankspesen gehen zu Lasten des Veranstalters.

7. Solidarhaftung für Bezahlung

Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig Veranstalter ist, haftet dieser mit dem Veranstalter solidarisch für den gesamten Rechnungsbetrag. Diese Haftung erstreckt sich auch im Fall, wenn ausdrücklich Direktzahlung vereinbart wurde.

8. Annullationsbedingungen

Wird der Anlass vom Auftraggeber oder Veranstalter annulliert oder verschoben, verpflichtet er sich zur Zahlung folgender Leistungen:

- bis 31 Tage vor der Veranstaltung: Keine Annullationskosten
- 30 bis 14 Tage vor der Veranstaltung: 50% der offerierten Dienstleistungen
- 13 bis 3 Tage vor der Veranstaltung: 75% der offerierten Dienstleistungen
- 2 bis 0 Tage vor der Veranstaltung: 100% der offerierten Dienstleistungen

Annullationen werden nur in schriftlicher Form akzeptiert. Das Hotel behält sich das Recht vor, die Annullationsbedingungen je nach Art und Grösse des Anlasses individuell anzupassen und in die Offerte / Reservationsbestätigung zu integrieren.

9. Detailinformationen / Ablauf

Für Detailabsprachen ist im Voraus ein Termin zu vereinbaren. Um einen reibungslosen Ablauf des Anlasses zu garantieren, sind alle wichtigen Angaben (z.B. Ausstattung, Menüauswahl, Zeitplan, Showeinlagen usw.) bis spätestens 10 Tage vor der Veranstaltung dem Hotel bekannt zu geben. Die vereinbarten Programmzeiten sind von beiden Parteien unbedingt einzuhalten.

10. Teilnehmerzahl

Abweichungen bis maximal 10% der Teilnehmerzahl können bis 48 Stunden vor dem Anlass gemeldet werden und sind verbindlich. Ist die effektive Personenzahl am Anlasstag kleiner, gilt die definitiv bestätigte Zahl als Grundlage für die Verrechnung. Ist die Personenzahl höher, übernimmt das Hotel keine Garantie für fehlende oder mangelhafte Dienstleistungen. Die durch die zusätzlichen Teilnehmer entstandenen Mehrkosten werden in Rechnung gestellt. Die von der Feuerpolizei festgelegten, maximalen Raumkapazitäten dürfen nicht überschritten werden.

11. Raumnutzung

In Ausnahmefällen ist das Hotel berechtigt, bei Veranstaltungen bis 20 Personen kurzfristige Raumänderungen ohne Ankündigung vorzunehmen. Das Hotel behält sich in jedem Fall das Recht vor, bei verminderter Personenzahl einen der Teilnehmerzahl und dem Anlass entsprechenden Raum zur Verfügung zu stellen. Ausserhalb der gemieteten Räumlichkeiten dürfen Empfangstische, Werbematerial, Banner etc. nur in Absprache mit dem Hotel aufgestellt werden. Öffentliche Bereiche des Hotels dürfen nicht für Gruppenarbeiten genutzt werden. Diese haben in den vereinbarten Gruppenräumen stattzufinden. Das Rauchen ist in allen Bereichen des Hotels untersagt.

12. Raummiete Bankette, Events und Hochzeitsfeiern

Für Bankette, Events und Hochzeiten wird in der Regel eine Raummiete erhoben. Dies kann aber je nach Hotel variieren. Wenn für solche Anlässe ausdrücklich ein separater Raum gewünscht wird, ist Raummiete zu entrichten.

13. Raummiete Seminare, Ausstellungen, Apéros und Messen

Für Seminare, Ausstellungen, Apéros und Messen wird eine Saalmiete in Rechnung gestellt, ausser sie ist in der gebuchten Pauschale bereits enthalten. Die Raummieten verstehen sich inklusive gratis W-LAN (je nach Ort). Material und Technik wird gemäss separater Preisliste des Hotels verrechnet. Die Raummiete wird grundsätzlich pro Tag oder halbtags berechnet, Belegungszeiten gemäss Bestimmungen des Hotels. Eine längere Benutzung der Räume ist auf Anfrage möglich. Das Hotel behält sich jedoch das Recht vor, die Räumlichkeiten im Anschluss an die Veranstaltung weiter zu vermieten. Die Raummiete kann grundsätzlich auch für diejenigen Tage berechnet werden, die für die Einrichtung und den Abbau von Anlässen benötigt werden. Bei Ausstellungen ohne Konsumationen kann eine höhere Raummiete als üblich verlangt werden.

14. Probeessen

Auf Wunsch kann ein Probeessen inklusive Weindegustation durchgeführt werden. Die Kosten der Konsumation werden dem Kunden vollumfänglich verrechnet.

15. Menüwahl

Aus servicetechnischen Gründen ist ab einer Gesellschaft von 10 Personen ein einheitliches Menü auszuwählen. Für Kinder bis 12 Jahre sowie für Vegetarier gibt es separate Menükarten; spezielle Diätmenüs werden auf Anfrage offeriert.

16. Menüanpassungen

Dem Hotel bleibt es vorbehalten, Menüanpassungen und Jahrgangsänderungen bei Weinen vorzunehmen.

17. Menükarten

Auf Vorbestellung ist das Hotel gerne bereit, spezifische Menükarten anzufertigen. Bei speziellen Karten wird ein Unkostenbeitrag nach Aufwand in Rechnung gestellt.

18. Nachservice

Grundsätzlich werden die Speisen als Tellergerichte serviert. Auf Wunsch und je nach Menü kann auf Vorbestellung ein Nachservice stattfinden, was Zusatzkosten zur Folge hat.

19. Zapfengeld

Der Veranstalter und seine Gäste dürfen Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht selbst mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit dem Hotel. Falls eigene Weine, Spirituosen, Torten etc. mitgebracht werden, wird ein Zapfengeld zur Deckung der Gemeinkosten zusammen mit der Gesamtsumme in Rechnung gestellt.

20. Materialmiete

Im Normalfall ist der Service, die Geschirr-, Besteck- und Materialmiete inklusive Reinigung in den offerierten Preisen inbegriffen. In Sonderfällen, zum Beispiel bei Caterings oder Mitarbeitereinsätzen nach 23 Uhr, werden allfällige Zusatzkosten in der Offerte / Bestätigung gesondert deklariert.

21. Dekoration / Blumen

Das Anbringen von Dekorationen oder sonstigen Gegenständen ist bewilligungspflichtig, u.a. auch aus feuerpolizeilichen Gründen. Allfällige Schäden beim Festmachen usw. werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

22. Partner

Das Hotel arbeitet mit zuverlässigen Partnern und stellt Ihnen gerne den jeweiligen Kontakt in Sachen Floristik, Fotografie usw. her.

23. Parking

Im Normalfall stehen Parkmöglichkeiten im oder in der Nähe des Hotels zur Verfügung. Ohne anderslautende Vereinbarung trägt der Veranstalter oder die einzelnen Teilnehmer die anfallenden Parkgebühren.

24. Zeremonien

Für Zeremonien im Freien - wo möglich - oder in einem Saal wird ein Unkostenbeitrag pro Gast oder eine Saalmiete verrechnet.

25. Technische Hilfsmittel

Nicht im Hotel vorhandene, technische Hilfsmittel werden auf Verlangen zugemietet. Die externen Kosten werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt. Der Veranstalter ist für den korrekten Gebrauch und die ordnungsgemässe Rückgabe sämtlicher technischer Hilfsmittel oder Einrichtungen verantwortlich.

26. Techniker

Ein Kongresstechniker für die technische Betreuung während eines Anlasses kann nach Absprache mit dem Hotel zur Verfügung gestellt werden. Kleine Handgriffe können jederzeit auf Anfrage vom Hotel erledigt werden. Bei grösseren Kongressen mit Bild-/ Ton-/ Mikrofonunterstützung empfehlen wir, einen externen Techniker zur Betreuung beizuziehen. Bei technischen Störungen oder Defekten kann keine Kostenminderung abgeleitet werden.

27. Computer / Internet

Für die Einstellungen zwischen Beamer, Laptop und Internetverbindungen über WLAN ist der Veranstalter verantwortlich.

28. Feuerpolizeiliche Regelungen

Der Veranstalter verpflichtet sich, die feuerpolizeilichen Regelungen des Hotels einzuhalten, insbesondere das Freihalten von Fluchtwegen, und bietet Gewähr, dass sämtliche eingebrachten Materialien den feuerpolizeilichen Richtlinien entsprechen. Der Gebrauch entzündbarer Gegenstände ist strengstens untersagt.

29. Materiallieferung und -abholung

Lieferungen und Abholungen für Anlässe sind mit dem Hotel zu koordinieren und frühzeitig, mindestens vor deren Eintreffen, dem Hotel schriftlich mitzuteilen. Das Hotel behält sich vor, Sendungen ohne Absender oder gültigen Adressaten zurückzuweisen. Jede daraus entstehende Verpflichtung oder Haftung wird seitens des Hotels abgelehnt. Sendungen müssen korrekt adressiert sein, inklusive der Angaben zum Anlass. Versandkosten, Zollspsen sowie die Mehrwertsteuer für eintreffende Pakete werden nicht vom Hotel bezahlt. Sollte dies nicht eingehalten werden, kann die Entgegennahme verweigert werden. Da die Lagerräume des Hotels beschränkt sind, kann das Hotel die Entgegennahme von Material vor dem Veranstaltungstag verweigern.

30. Musikalische Unterhaltung

Für Anlässe mit Musik ist zu beachten, dass Musik ab 23.– Uhr nur auf Zimmerlautstärke gestattet ist. DJ's und Bands sind verpflichtet, den Bass reduziert zu halten und den Boden unter den Instrumenten mit einem Teppich zur Schallhemmung abzudecken. Die maximale Spieldauer ist bis 02.– Uhr. Für Musikdarbietungen mit Lautsprecheranlage im Freien muss bis 4 Monate vor dem Anlass bei der Stadtpolizei eine Bewilligung beantragt werden. Bei Missachtung der Anweisungen gehen zusätzliche Unkosten zu Lasten des Veranstalters. Urheberrechtliche Entschädigungen im Zusammenhang mit musikalischen Darbietungen sind vom Veranstalter selbst abzuklären und gehen auf seine Kosten.

31. Schliessstunde

Dauert eine Veranstaltung länger als die gesetzlich zulässige Polizeistunde, muss ein Nachtzuschlag entrichtet werden. Die Verlängerung der Schliessstunde muss beim Hotel spätestens 1 Monat vor dem Anlass angemeldet sein. Die vorgeschriebene Polizeibewilligung wird vom Hotel eingeholt und dem Veranstalter weiterverrechnet.

32. Nachtruhe

Ab 23.– Uhr sind Fenster und Türen geschlossen zu halten und die Lautstärke der Musik ist zu reduzieren. Gäste, welche sich im Freien aufhalten sind gebeten, sich ruhig zu verhalten. Den Anweisungen des Hotelpersonals ist Folge zu leisten. Bei Reklamationen und allfälligen Bussen haftet der Veranstalter.

33. Nachtzuschlag

Für im Einsatz des Anlasses stehende Mitarbeitende kann ab 23.– Uhr ein Zuschlag pro Stunde in Rechnung gestellt werden.

34. Gästezimmer

Das Frühstück ist im Zimmerpreis jeweils inbegriffen. Bei Veranstaltungen mit Übernachtungen erhält das Hotel vom Veranstalter bis spätestens 14 Tage vor Anreise der Hotelgäste eine Zimmerliste mit folgenden Angaben zu den einzelnen Gästen: Vor- und Familiennamen / An- und Abreisedaten / Zahlungskonditionen. Im Falle einer Kontingentbuchung ohne Zimmerliste seitens des Veranstalters sind die Hotelzimmer von den Gästen direkt zu buchen und mittels einer gültigen Kreditkarte individuell zu garantieren. Nach Ablauf der vom Hotel festgesetzten Frist werden die noch verfügbaren Zimmer des jeweiligen Kontingents für den offenen Verkauf wieder freigegeben. Der Veranstalter haftet in jedem Fall für nicht bezahlte Kosten der von ihm gebuchten Zimmer und Konsumationen seiner Gäste (No Shows, Minibar etc.). Je nach Umfang der Buchung ist vom Veranstalter eine Vorauszahlung oder eine Garantie mittels Kreditkarte mit entsprechender Unterschrift zu leisten. Für detaillierte Informationen verweisen wir auf die für jedes Hotel individuell bestehenden AGB.

35. Haftung / Sorgfaltspflicht

Die zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten und Materialien sind durch den Gast mit grösster Sorgfalt zu benützen. Für entstandene Sachschäden oder Verlust muss in jedem Fall der Veranstalter aufkommen. Das Hotel lehnt jede Haftung für Diebstahl, Beschädigungen und in Bezug auf Leistungen Dritter ab. Dies gilt auch für Personenschäden, sofern diese nicht durch Mitarbeitende des Hotels verursacht wurden. Das Hotel haftet im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen.

36. Kommunikation

Werbung mit Hinweis auf Veranstaltungen im Hotel bedürfen grundsätzlich der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels. Bei Veröffentlichung ohne Zustimmung kann das Hotel die Veranstaltung absagen und allenfalls bereits entstandene Aufwendungen oder Abgeltungen dem Veranstalter in Rechnung stellen.

37. Störung des Betriebs

Hat das Hotel Anlass zur Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hotels gefährden könnte, so ist das Hotel berechtigt, die Veranstaltung entschädigungslos abzusagen.

38. Weitere Bestimmungen

Weitere Bestimmungen und Buchungskonditionen sowie hoteleigene AGB können zur Anwendung kommen. Details stehen in der Buchungsbestätigung oder können bei direkter Kontaktaufnahme mit dem entsprechenden Hotel erfragt werden. Sollten einzelne Bestimmungen dieser AGB unwirksam sein, so berührt dies die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen nicht. In einem solchen Fall wird die rechtsunwirksame Bestimmung durch eine sinngemäss ähnliche, aber wirksame Bestimmung ersetzt.

39. Gerichtsstand

Für alle mit Sorell Hotels Switzerland der Genossenschaft ZFV-Unternehmungen abgeschlossenen Verträge in Form von Reservationen ist ausschliesslich Schweizerisches Recht anwendbar. Gerichtsstand ist Zürich.