

## DER PASSENDE RAHMEN FÜR IHREN ANLASS

Am Stadtrand von Basel befindet sich das Restaurant Seegarten – eingebettet in einer herrlichen Umgebung, dem Park im Grünen, vielen bekannt als Grün 80. In diesem grossartigen Ambiente bieten wir eine Vielzahl an Möglichkeiten für Ihren Anlass.

### Seminar- und Banketträume

Insgesamt stehen Ihnen vier Seminar- und Banketträume zur Verfügung. Unsere drei grossen Räume sind variabel und lassen sich zu einem Raum verbinden, in dem bis zu 210 Personen Platz finden. Zwei der Räume verfügen über Tageslicht und einem Zugang zum begrünten Innenhof. Die Pausen zwischendurch lassen sich im Raum, im Garten oder am See organisieren. Die Miete der Säle erfolgt in jedem Fall im Zusammenhang mit dem Bezug von Speisen und Getränken durch den Seegarten. Ab einer Mindestkonsumation von CHF 80.- pro Person verzichten wir auf die Verrechnung der Raummiete.

### Anlässe und Feiern

Der Seegarten bietet Ihnen einen optimalen Rahmen für besondere Tage. Die Räume eröffnen viele Möglichkeiten für Seminare, Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläums- oder Firmenfeiern und weitere Anlässe.

### Familienrestaurant (Selbstbedienung)

Unser Familienrestaurant heisst Gross und Klein herzlich willkommen. Hier bekommen Sie den ganzen Tag frisch für Sie zubereitete, leckere Speisen.

### À-la-carte-Restaurant

Mit Liebe zum Detail servieren wir Ihnen regionale und hauptsächlich einheimische Produkte. Unsere Weinkarte, ebenfalls geprägt von lokalen und nationalen Winzern, lässt keine Wünsche offen. Das Restaurant ist zudem ideal für Geschäftsessen und kleine Familienfeiern bis 40 Personen.

Eine Bar mit moderner Lounge im Eingangsbereich lädt zum Aperitif in stimmungsvoller Atmosphäre ein, bevor Sie sich beim Dinieren inmitten von viel Grün wie in einem botanischen Garten zuhause fühlen dürfen.

### **Naherholung im Park**

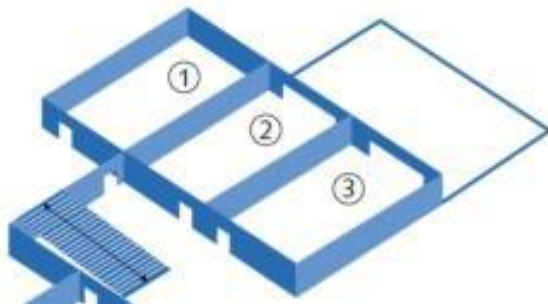
Der Park im Grünen ist ein idyllisches Naherholungsgebiet am Stadtrand von Basel. Grosse Grünflächen, eine Vielzahl an Pflanzen und der See laden zum Spazieren ein. Begutachten Sie einen Dinosaurier in Originalgrösse und erfrischen Sie sich bei einem Kneippgang am Wegesrand. Zum Abschluss Ihres Besuchs finden Sie Unterhaltung und Abwechslung auf unserer Minigolfanlage. Für die kleinsten gibt es ein historisches Karussell sowie einen grossen Spielplatz vor dem Haus.

### **Informationen zu den folgenden Preisen**

Wir behalten uns vor, die Preise der Gerichte den aktuellen Marktpreisen anzupassen, sollten signifikante Änderungen anfallen. Alle folgenden Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive MwSt., gültig ab 01.01.2024.

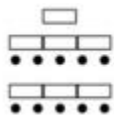
## RÄUME & KAPAZITÄTEN

Unsere Räume bieten viel Flexibilität in der Aufteilung. Dank der mobilen Raumteiler zwischen den Sälen lässt sich die Raumgrösse problemlos an Ihre Bedürfnisse anpassen. Alle drei Säle sind jeweils 90 m<sup>2</sup> gross.

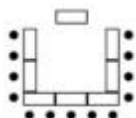


Raum:                      1. Brüglingen                      2. St. Alban                      3. St. Jakob

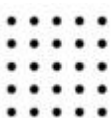
Bestuhlungsmöglichkeiten:



Seminar  
30



U-Form  
24



Konzert  
70



Block  
34



Tafeln  
48



Rund  
48



Apéro  
70

Rund um das Restaurant gibt es weitere Örtlichkeiten, welche wir gerne für Ihren Anlass herrichten. Fragen Sie uns nach den Möglichkeiten.

## RAUMMIETEN

Raummiete fallen bei Veranstaltungen ohne Seminarpauschalen an. Sie beinhalten die Raumpflege, Bestuhlung nach Absprache und bei Bedarf 1 Beamer & Leinwand, 1 Flip-Chart und 1 Pinnwand.

	1 Saal	2 Säle	3 Säle
Raummiete	CHF 505.00	CHF 1010.00	CHF 1515.00

## SEMINARPAUSCHALEN Speisen & Getränke

### QUICK

CHF 35.00 pro Person

- Raum inkl. Bestuhlung entsprechend der Teilnehmerzahl
- Beamer mit Click&Share-Anschluss, 1 Flipchart, 1 Pinnwand
- 1 Moderatorenkoffer
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure à discrétion im Seminarraum
- Kaffee und Tee à discrétion im Seminarraum
- Eine Frühstücks- oder Nachmittagsverpflegung (Gipfeli & Früchte oder mini Sandwich)

### BASIC

CHF 69.00 pro Person

- Raum inkl. Bestuhlung entsprechend der Teilnehmerzahl
- Beamer mit Click&Share-Anschluss, 1 Flipchart, 1 Pinnwand
- 1 Moderatorenkoffer
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure à discrétion im Seminarraum
- Kaffee und Tee à discrétion im Seminarraum
- Gipfeli und Früchtekorb am Vormittag
- Mittagessen im Selbstbedienungsrestaurant, Auswahl eines Hauptgangs aus dem gesamten Speisen-Angebot inkl. Einem Mineralwasser / Süssgetränk, einem Heissgetränk, exkl. Alkoholische Getränke
- Süsses aus der Patisserie und Früchte am Nachmittag

## **BUSINESS**

**CHF 89.00 pro Person**

- Raum inkl. Bestuhlung entsprechend der Teilnehmerzahl
- Beamer mit Click&Share-Anschluss, 1 Flipchart, 1 Pinnwand
- 1 Moderatorenkoffer
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure à discrétion im Seminarraum
- Kaffee und Tee à discrétion im Seminarraum
- Gipfeli und Früchtekorb am Vormittag
- 3-Gang Businesslunch im À-la-carte-Restaurant. Vorspeise, 4 verschiedene Hauptgänge zur Auswahl, Tagesdessert. Inkl. Mineralwasser, Süssgetränken und einem Heissgetränk.
- Süsses aus der Patisserie und Früchte am Nachmittag

## **EXECUTIVE**

**CHF 105.- pro Person**

- Raum inkl. Bestuhlung entsprechend der Teilnehmerzahl
- Beamer mit Click&Share-Anschluss, 1 Flipchart, 1 Pinnwand
- 1 Moderatorenkoffer
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure à discrétion im Seminarraum
- Kaffee und Tee à discrétion im Seminarraum
- Fingerfood-Frühstücksbuffet mit Gipfeli, Früchten, Birchermüesli, Danish Plunder
- Fruchtsäfte am Vormittag
- 3-Gang Businesslunch im À-la-carte Restaurant. Vorspeise, 4 verschiedene Hauptgänge zur Auswahl, Tagesdessert, inkl. Mineralwasser, Süssgetränken und einem Heissgetränk
- Süsse und salzige Snacks wie Mini-Sandwiches und Süssgepäck am Nachmittag
- Inkl. Parkticket

## WEITERE SEMINARVERPFLEGUNG

Mini Gipfeli	pro Person	1.80
Mini-Sandwich gefüllt	pro Stück	3.50
Birchermüesli	pro Schale	3.50
Brain Food (Nuss- und Dörrfrüchtemischung)	pro Schale	7.50
Pâtisserie	pro Person	3.50
Fruchtsaft oder Smoothie	pro Liter	12.00
Kaffeemaschine (Kapsel) & Wasserkocher mi Tee	½ Tag	7.00
	1 Tag	9.00
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	½ Tag	7.00
	1 Tag	9.00

## WEITERE TECHNISCHE HILFSMITTEL

1 Beamer\*, 1 Flipchart und 1 Pinnwand ist in der Raummiete inbegriffen

Flipchart	25.00
Pinnwand mit Nadeln	20.00
Moderatorenkoffer	30.00
Bühnenelement 2x1m	30.00
Funkmikrofon (Handmikrofon oder Headset)	25.00
Rednerpult	25.00

\*Der Beamer wird über die «Click-Share» Funktion kabellos mit Ihrem Endgerät verbunden. Hierzu muss Ihr Endgerät über einen freien USB-Port verfügen und die Nutzung zulassen. Die in den Räumen St. Jakob, St. Alban und Brüglingen installierten Lautsprecher eignen sich für Sprachübertragungen oder auch Hintergrundmusik. Weitere Tontechnik lassen wir gerne von unserem Partner offerieren. Die Zusatzkosten übernimmt der Mieter / Veranstalter.

## APÉRO PAUSCHALEN

### Unsere Vorschläge für Apéro-Kombinationen

Ob eine schnelle Variante nach der Sitzung oder ein Stehdinner zum Fest, wir haben das passende Angebot für Sie. Preise pro Person.

#### **Mediterran – raffiniert einfach**

Marinierte Oliven | Parmesanmöckli | Antipastispiessli 9.00

#### **Klassisch – aber anders**

Gemüsechips, gesalzene gebackene Nussmischung mit Paprika | Curry 7.50

#### **Seegarten – für alle ein Genuss**

Saisonale Suppe

Sbrinzmöckli | Gewürzhonig

Rindstatare auf Crostini

Rauchforelle | Gurke | Dill | Sauerrahm

Gemüsepraline | Kräuter | Nuss Dip 21.00

#### **Apéro riche – die grosse Auswahl**

Kleine Pulled porc Burger

Spinatquiche | Feta

Meatballs | Barbequesauce

Frischkäseroulade | Rauchlachs

Pouletspiess | Kokos | Erdnussauce

Focaccia | Rohschinken | Rucola

Linsensalat | Chorizo

Forellenknusperli | Sauce Tartare

Saisonale gestockte Creme

Fruchtspiessli 38.00

## GETRÄNKE

### Mineralwasser

Eptinger rot (mit Kohlensäure) oder	3.3 dl	4.80
Eptinger blau (ohne Kohlensäure)	5.0 dl	6.00
	1 Liter	10.00

### Süssgetränke

Coca Cola   Coca Cola Zero	3.3 dl	4.80
Rivella rot   Rivella blau	3.3 dl	4.80
Apfelschorle	3.3 dl	4.80
Eistee	3.3 dl	4.80
Fanta Orange	3.3 dl	4.80
Möhl Suure Moscht	4.9 dl	7.50
Möhl Suure Moscht alkoholfrei	4.9 dl	7.50

### Heissgetränke

Kaffee Crème   Espresso	pro Tasse	4.50
Doppelter Espresso	pro Tasse	5.50

### Bier

Feldschlösschen Original Flasche	3.3 dl	5.00
Feldschlösschen Original alkoholfrei Flasche	3.3 dl	5.00
Feldschlösschen Original Fass (ganzes Fass)	20 Liter	180.00
Unser Bier blond	3.3 dl	5.00

### Wein & Champagner

Da sich Weine und Jahrgänge häufig ändern, verfügen wir über eine separate Weinkarte.



## Menuvorschläge Saison Frühling (Mitte März bis Mitte Juni)

<b>Menu I</b>	<b>57.00</b>
<b>Spargelcremesuppe</b>	13.00
Alpenblüten-Schaum * * *	
<b>Schweins Hohrücken</b>	30.00
Portweinjus   Malfatti   Frühlingsgemüse   Bärlauchdip * * *	
<b>Erdbeer-Tiramisu</b>	14.00

<b>Menu II</b>	<b>66.00</b>
<b>Frühlingskräutersalat</b>	16.00
Walliser Hobelfleisch   Sbrinz * * *	
<b>Kalbsschulterbraten</b>	36.00
Morchelsauce   Stampfkartoffeln   Radieschen   Frühlingszwiebelgemüse * * *	
<b>Mandelkuchen</b>	14.00
Erdbeersauce   Rhabarbersorbet	

<b>Menu III</b>	<b>74.00</b>
<b>Hausmarinierter Lachs mit Spargel</b>	21.00
Sauerrahm   Kerbel   Salatbouquet * * *	
<b>Gebratenes Schweinsfilet</b>	39.00
Orangen-Pfeffersauce   Spinatnüdli   Frühlingsgemüse * * *	
<b>Katalanische Creme vom Rhabarber</b>	14.00
Erdbeersorbet   Pistazienstreusel	

**Menu IV** **75.00**

---

**Rinds-Carpaccio** 19.00

Radieschen | Rucola | Holunderblüten | Sbrinz  
\* \* \*

**Heimisches Saiblingsfilet in der Kräuterkruste gebraten** 42.00

Spargelrisotto | Safranschaum  
\* \* \*

**Erdbeergratin** 14.00

Mascarpone | Passionsfruchtsorbet

**Menu V** **98.00**

---

**Büffelmozzarella** 17.00

Rohschinken | Konfierte Tomaten | Bärlauch  
\* \* \*

**Gebratenes Heimisches Forellenfilet** 18.00

Spargel | Morchelcreme  
\* \* \*

**Swiss Gourmet Rindsfilet am Stück gebraten** 49.00

Schalotten-Balsamicojus | Neue Kartoffeln | Frühlingsgemüse  
\* \* \*

**Gestockte Rhabarbercreme** 14.00

Erdbeerstreusel | Minze

**Vegetarisches Hauptgericht** **28.00**

---

**Spargelrisotto**

Frühlingskarotten | Pesto | Sbrinz

## Menuvorschläge Saison Sommer

(Mitte Juni bis Mitte September)

### Menu I **66.00**

**Bunter Blattsalat** 14.00

Gemüsestreifen | Alpenblüten-Frischkäse

\*\*\*

**Gebratenes Schweinsfilet** 38.00

Kräutersalsa | Fregola Sarda | Tomaten | Zucchini

\*\*\*

**Katalanische Creme von Limone** 14.00

Lavendel | Frische Beeren

### Menu II **58.00**

**Kalte Suppe «Andalusische Art»** 13.00

Crostini | Gurken | Basilikum

\*\*\*

**Schweizer Freiland Poulet Oberschenkelsteak** 30.00

Baselbieter Kirschen | Sommerkräuter-Risotto mit Belber Knolle | Zucchini-gemüse

\*\*\*

**Aprikosentörtchen** 15.00

Pistazienglace | Himbeeren | Sauerrahm

### Menu III **72.00**

**Kalbfleischtatar** 22.00

Oregano | Getrocknete Tomaten | Limonen | Salatbouquet

\*\*\*

**Heimisches Forellenfilet in Mandelkruste gebraten** 36.00

Sautierte Pfifferlinge | Spinatnüdli mit Chilifäden | Tomatenconfit mit Safran

\*\*\*

**Baselbieter Kirschen** 14.00

Zitronenquarkcreme | Meringue | Streusel

**Menu IV** **76.00**

---

**Sommersalat** 17.00

Melonenkugeln mariniert mit Porto und Melisse | Holunderblüten-Dressing

\*\*\*

**Medaillons vom Swiss Gourmet Rinds-Entrecôte** 45.00

Gefüllt mit Spinat | Pinienkernen | Fetakäse | Schalottensauce

Malfatti | Ratatouille

\*\*\*

**Weisses Mokka mousse** 14.00

Valrhona Schokolade | Passionsfrucht

**Menu V** **95.00**

---

**Vitello Tonnato** 21.00

Kalbfleisch | Thunfischcreme | Kapern | Stangensellerie | Orangen

\*\*\*

**Klare Tomatensuppe** 14.00

Basilikum-Espuma | Foccacia

\*\*\*

**Falsches Filet vom Swiss Farmer Kalb im Kräuterbalsamico-Sud gegart** 46.00

Erbsenpüree | junges Sommergemüse mit Pfifferlingen

\*\*\*

**Pfirsich pochiert** 14.00

Lavendel | Himbeersorbet | Vanillecreme | Streusel

**Vegetarisches Hauptgericht** **27.00**

---

**Hausgemachte Malfatti**

Gebratene Pfifferlinge | junger Spinat | Pesto

## Menuvorschläge Saison Herbst

(Mitte September bis Mitte Dezember)

### Menu I 59.00

**Kürbiscremesuppe** 13.00

Amarettischaum

\*\*\*

**Heimisches Forellenfilet in der Haselnusskruste** 36.00

Steinpilzrahmsauce | Stampfkartoffel | Rosenkohl

\*\*\*

**Glühwein Caramelköpfl** 10.00

Zwetschgenkompott | Streusel

### Menu II 66.00

**Frischkäsepraline** 15.00

Kürbis | Preiselbeeren | Salatspitzen

\*\*\*

**Schweizer Freilandpouardenbrust** 38.00

Zitronenschaum | Waldpilzrisotto | Herbstgemüse

\*\*\*

**Marronicreme** 13.00

Heidelbeersorbet | Streusel

### Menu III 73.00

**Herbstsalat** 17.00

Gebratene Waldpilze | Trauben | Baumnüsse

\*\*\*

**Hirscentrôte mit Senf-Honig glasiert** 42.00

Cassissauce | Spätzli | Rosenkohl | Kürbis

\*\*\*

**Apfelstrudel** 14.00

Vanillesauce | Preiselbeeren

<b>Menu IV</b>	<b>78.00</b>
<b>Hausmarinierter Lachs</b>	19.00
Linsen   Sherryessig   Chorizo ***	
<b>Heimischer Kalbshohrücken mit Nusskruste</b>	45.00
Holundersauce   Quarkpizokel mit Wirsing und Kürbis ***	
<b>Honig Creme Brûlée</b>	14.00
Birnensorbet	
<b>Menu V</b>	<b>99.00</b>
<b>Nüsslisalat mit Hirsch-Bresaola</b>	17.00
Kernöl-Dressing   Kernen   Kürbis ***	
<b>Gebratenes Zanderfilet</b>	21.00
Hagenbuttensauce   Steinpilzravioli ***	
<b>Rehschnitzel gebraten mit Wachholder</b>	46.00
Honigjus   Brombeeren   Schupfnudeln   Rosenkohl ***	
<b>Marronimousse</b>	14.00
Mandeln   Feigen   Vanille	
<b>Vegetarisches Hauptgericht</b>	<b>27.00</b>
<b>Kräuterquark-Pizokel</b>	
Wirsing   Kürbis   Holunderkompott	

## Menuvorschläge Saison Winter (Mitte Dezember bis Mitte März)

### Menu I 58.00

«Wintersalat» 14.00

Speck | Ei | Croutons | Kartoffel-Dressing

\*\*\*

**Schweins Hohrücken** 30.00

Apfel-Calvadosauce | Quarkpizokel | Kürbis | Wirsing

\*\*\*

**Katalanische Creme** 14.00

Tonkabohne | Streusel | Glühweinsorbet

### Menu II 63.00

**Kürbiscremesuppe** 13.00

Curry | Zimtcroustons | Kernöl

\*\*\*

**Heimisches Forellenfilet im Haselnusskleid** 36.00

Safranschaum | Kartoffel-Rahmsauerkraut

\*\*\*

**Lauwarmer Schokoladenkuchen** 14.00

Zwetschgenkompott | Vanilleglace

### Menu III 77.00

**Nüsslisalat** 18.00

Mangoscheiben | Pinienkerne | Walliser Trockenfleisch | Granatapfel-Dressing

\*\*\*

**Heimischer Kalbs-Hohrücken im Ofen gebraten** 45.00

Süssweinjus | Limettenrisotto | Kürbis | junger Lauch

\*\*\*

**Mandarinen Panna Cotta** 14.00

Minzsorbet | Lebkuchenstreusel

<b>Menu IV</b>	<b>72.00</b>
<b>Marinierter Lachs</b>	19.00
Avocado   Tomaten   Sauerrahm   Kerbel ***	
<b>Gebratene Entenbrust</b>	39.00
Verjus   Sockel von Äpfel, Birnen, Trauben, Feigen Bunter Pfeffer   Nusskartoffeln ***	
<b>Passionsfruchtmousse</b>	14.00
Balser Lächerli   Heidelbeersorbet	

<b>Menu V</b>	<b>95.00</b>
<b>Kalbfleisch-Carpaccio</b>	18.00
Randen   Sauerrahm   Koriander ***	
<b>Gebratenes heimisches Forellenfilet</b>	18.00
Champagner-Kraut   Krustentierschaum ***	
<b>Heimisches Rindsnierstück-Medaillon</b>	45.00
Trüffeljus   Speck «di Colonnata»   Malfatti   Wintergemüse ***	
<b>Gestockte Marronicreme</b>	14.00
Pistazien   Quarksorbet	

<b>Vegetarisches Hauptgericht</b>	<b>27.00</b>
<b>Malfatti</b>	
Pesto   Cironee   Mangold   Getrocknete Tomaten	



## KONTAKT & DIENSTLEISTUNGEN

### Kontakt

Restaurant Seegarten, Rainstrasse 6, CH-4142 Münchenstein  
Tel. +41 58 575 80 00 | [events.seegarten@migrosbasel.ch](mailto:events.seegarten@migrosbasel.ch)  
[www.seegarten-restaurant.ch](http://www.seegarten-restaurant.ch)

### Dienstleistungen

#### **Dekoration:**

Blumenarrangements und weitere Dekoration werden grundsätzlich vom Veranstalter direkt organisiert. Gerne empfehlen wir Ihnen einen Partner aus der Gegend. Die Zusatzkosten übernimmt der Veranstalter und rechnet direkt mit dem Dienstleister ab.

#### **Torten / Patisserie:**

Gerne nehmen wir Bestellungen bis spätestens 3 Arbeitstage im Voraus für Torten aus unserer Hausbäckerei entgegen. Für selbst mitgebrachten Kuchen, Patisserie oder weiteres, verrechnen wir ein Tellergeld von CHF 5.00 pro Person.

#### **Allergien / Intoleranzen:**

Bitte informieren Sie uns vorab über eventuelle Unverträglichkeiten und Allergien.

#### **Verlängerung:**

Für Anlässe die länger als bis 23 Uhr dauern, verrechnen wir CHF 50.00 pro angefangene Stunde und Mitarbeiter. Bei Mitarbeitenden mit leitenden Funktionen verrechnen wir CHF 65.00 pro angefangene Stunde und Mitarbeiter. Die Verlängerung ist bis maximal 2 Uhr möglich.

#### **Zapfengeld:**

Grundsätzlich wird der Wein vom Seegarten geliefert. Falls Sie einen eigenen Wein mitbringen möchten, verrechnen wir CHF 30.00 pro geöffnete 7 dl / 7,5 dl-Flasche. Für Spirituosen verrechnen wir CHF 60.00 pro geöffnete Flasche. Weitere Getränke können nicht mitgebracht werden.

#### **Aktivitäten im Park:**

Ohne Genehmigung des Seegarten dürfen im Park keine Veranstaltungen stattfinden.

#### **Parkplätze:**

Es stehen 200 kostenpflichtige Parkplätze zur Verfügung. Tagespauschale für Veranstaltungskunden.

## Anreise

### Öffentlich:

Tram 10 bis Haltestelle «Neue Welt»

Busse Nr. 60 oder 63 bis Haltestelle «Neue Welt»

### Auto:

H18 Richtung Delémont | Ausfahrt Muttenez-Münchenstein | rechts Richtung Basel |  
Erste Möglichkeit rechts zu unserem Parkplatz



Damit ihr Anlass ein voller Erfolg wird, sind wir auf vollständige Angaben durch unsere Kunden angewiesen.

- Vollständige Anschrift und Kontaktdaten
- Kontaktperson für die Organisation
- Ansprechperson während des Anlasses
- Zeitlicher Ablauf Ihrer Veranstaltung (Beginn, Pausen, Ende)
- Inklusivleistungen, die auf die Gesamtrechnung kommen und allfällige Extras, welche von Ihren Gästen separat bezahlt werden müssen.
- Bedarf an technischen Hilfsmitteln
- Bestuhlungswunsch des Raumes
- Saalanschrift und/oder Wegweisung
- Abweichende Rechnungsadresse (nur im Inland)

## WICHTIGE INFORMATIONEN:

Wir sind Ihnen in allen Belangen der Organisation Ihres Anlasses behilflich. Gerne beraten wir Sie kompetent und stehen auch Sonderwünschen, sofern machbar, immer offen gegenüber.

- Die Räume stehen zu den üblichen Öffnungszeiten des Seegarten zur Verfügung. Ein früherer Beginn ist ab 8.00 Uhr möglich. Sollte der Aufbau einer Veranstaltung längere Zeit in Anspruch nehmen, fallen eine zusätzliche Raummiete und Personalkosten an. Eine Veränderung der Bestuhlung während einer Veranstaltung ist ebenfalls kostenpflichtig.
- Der Bankettbereich steht Ihnen an 364 Tagen im Jahr zur Verfügung, am 24. Dezember bleibt der Seegarten komplett geschlossen.
- Einzelinkasso wird im Bankettbereich nur bis 30 Personen angeboten.
- Der Seegarten bietet die Räumlichkeiten nur in Verbindung mit der eigenen Gastronomie an. Ein Fremdcatering innerhalb des Seegarten ist ausdrücklich ausgeschlossen. Ausserhalb des Gebäudes, also auf dem Parkgelände, kann mit Genehmigung des Seegarten ein Fremdcatering aufgeboden werden. Die Nutzung des Parks ist sorgfältig zu prüfen und mit zusätzlichen Kosten verbunden.
- Der Seegarten lehnt jegliche Haftung und Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung von mitgebrachtem Material aller Art ab. Dies gilt sowohl innerhalb des Gebäudes als auch in der Umgebung des Gebäudes, sowie auf dem gesamten Parkgelände.
- Im Übrigen gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen, welche zusammen mit der Auftragsbestätigung an unsere Kunden versendet wird. Allfällige AGB des Kunden, andere Dokumente oder abweichende Vereinbarungen heben die AGB des Seegarten nicht auf.

**Wir freuen uns auf die detailliere Planung Ihres Anlasses**