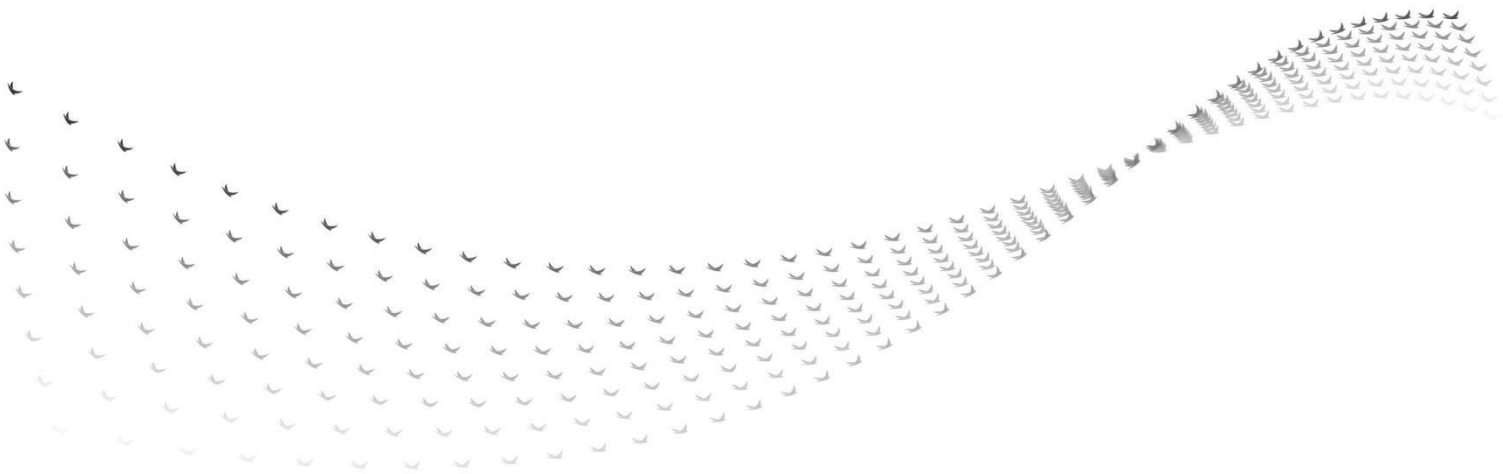


Bankett- Dokumentation

*Ein Schritt über dem Alltag:
Machen Sie Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis – das
Lihn-Team hilft Ihnen dabei.*

*Genuss für
alle Sinne.*

Restaurant Panorama Lihn
Panoramastrasse 28
8757 Filzbach - Glarus Nord
055 614 64 64 www.lihn.ch





Inhaltsverzeichnis

| | |
|----------------------------|-------|
| Ihre Checkliste | 3 |
| Der Apero | 4 |
| Stehlunch | 6 |
| Buffetangebote | 7 |
| Barbeque | 8 |
| Menüvorschläge | 9-10 |
| Salate und Vorspeisen | 11 |
| Fleisch / Fisch / Beilagen | 13 |
| Desserts | 15 |
| | |
| Lihn Leitfaden | 16-17 |
| Annullierungsbedingungen | |

Restaurant Panorama Lihn

Herzlichen Dank für Ihr Interesse am Restaurant Panorama Lihn! Gemeinsam werden wir das passende Angebot für Ihren Anlass finden. Wir begleiten Sie gerne durch die Planung bis nach dem Anlass.

Unser Restaurant Panorama Lihn fasziniert mit viel Charme, atemberaubender Atmosphäre und mit einer spektakulären Aussicht. Interesse geweckt? Es geht noch weiter... Unsere Gäste überzeugen wir mit unseren biologisch-regionalen Produkten, mit unserer Bodenständigkeit, unserer kreativen Küche und einem Schimmer Eleganz. Dabei bleibt Ihnen viel Zeit in Erinnerungen zu schwelgen, über Künftiges nachzudenken oder ganz einfach die Gegenwart zu geniessen.

Panorama Restaurant für bis zu 100 Personen

Panorama Lounge für bis zu 50 Personen

Panorama Terrasse für bis zu 100 Personen

Ihre Checkliste

An das sollten Sie beim Organisieren denken:

- Art des Anlasses, Datum, Zeit
- Adresse, Rechnungsadresse
- Anzahl Personen, Anzahl Kinder/Kleinkinder
- Wie gross ist Ihr verfügbares Budget
- Name Organisator, «Tätschmeister»
- Zeitplan
- Apéroangebot, Getränke zum Apéro
- Art des Essens, Menu, Buffet, Vegetarier, Diäten
- Getränke zum Essen
- Bestuhlung, Tischplan, Einrichtung, Technik
- Menukarten
- Dekoration, Blumen, Namenskarten
- Musik, Attraktionen, Projektion
- Verpflegung der Musiker oder Künstler
- Verlängerung, Ende des Anlasses

«Empfangen Sie Ihre Gäste bei einem Aperitif, geniessen Sie das herrliche Walenseepanorama und lassen Sie sich dabei von uns ein paar kurze Geschichten über den Ort und die Umgebung erzählen.»

Der Apero

Ein gelungener Start ist ein Erfolgs-Garant für den weiteren Verlauf ihres Anlasses. Bei schönem Wetter servieren wir Ihnen den Apero auf unserer Terrasse oder im Rosengarten. Und dies alles mit der schönsten Aussicht auf den Walensee. Sollte uns und Ihnen jedoch das Wetter einen Strich durch die Rechnung machen, ist dies kein Grund zu Traurigkeit, weil auch unsere Bankett-Räumlichkeiten, Galerie oder das Panorama Restaurant, den idealen Rahmen für Ihren Anlass bieten.

| | |
|---|-----------------|
| Apero «Filzbach» (Pauschalpreis ab 10 Personen, pro Person) | CHF 12.50/13.50 |
| Chip und Nüsse, Schwarze und Grüne Oliven, Zigerbrüt mit Trockenfrüchten | |
| Apero «Kerenzer» (Pauschalpreis ab 10 Personen, pro Person) | CHF 22.50/24.50 |
| Kalte Gemüsesuppe mit Croutons, Canapés vom Nuss-Wurzelbrot, Bergkäse – Oliven – Spiessli, Wraps mit Frischkäse gebeiztem Lachs und Meerrettich, Grissini von der Menzihuus Bäckerei mit Rohschinken | |
| Apero «Lihn» (Pauschalpreis ab 10 Personen, pro Person) | CHF 21.50/23.50 |
| Geeiste Gurken – Joghurt – Suppe, Wurzelbrot mit Brie und Zwiebelmarmelade, Mozzarella und Tomaten Spiessli mit Basilikum Minipizza mit verschiedenen Belägen, Cherry-Tomaten Spiesli mit Glarner Bergkäse überbacken | |

Nach Lust und Laune selbst zusammenstellen

Kalt

| | |
|--|----------|
| Caesar Salad im Glas | CHF 4.50 |
| Canapés vom Wurzelbrot - Brot mit Glarner Bergkäse, Salami, Bauernschinken | CHF 4.50 |
| Schrauben Kern Brot mit Glarner Bergkäse, Salami, Bauernschinken ??? (ganzes Brot 19.50) | CHF 4.50 |
| Aprikosen - Mostbröckli - Spiessli | CHF 5.50 |
| Rindstatar mit geröstetem Toast | CHF 6.50 |
| Bergkäse - Oliven - Spiessli | CHF 4.50 |
| Wurzelbrot mit Brie und Zwiebelmarmelade (Scheibe) | CHF 5.00 |
| Grissini von der Menzihuus Bäckerei mit Rohschinken | CHF 4.50 |
| Wraps mit Frischkäse, gebeiztem Lachs und Meerrettich | CHF 6.50 |
| Tomaten - Mozzarella - Spiessli mit Basilikum | CHF 4.50 |
| Geeiste Gurken - Joghurt - Suppe | CHF 4.00 |
| Kalte Gemüsesuppe mit Croutons | CHF 6.50 |
| Schwarze und Grüne Oliven 50g | CHF 6.50 |
| Zigerbrüt auf Nussbrot (scheinbe) | CHF 4.50 |
| Gemüsesticks mit verschiedenen Saucen Glas voll ca 100g | CHF 4.50 |

Warm

| | |
|---|----------|
| Tomatenspiessli mit Glarner Bergkäse überbacken <u>oder</u> Falafel mit Minzjoghurt | CHF 4.50 |
| Zwetschgen im Speckmantel | CHF 3.50 |
| Pouletsatay mit Erdnuss Sauce | CHF 5.00 |

Seminar- und Bankett Spezialangebot Stehlunch

CHF 59.00

Reichhaltiges Salatbuffet:

3 Blattsalate
5 Salate angemacht (saisonal)
3 Salatsaucen

One Pot Hauptgang:

Rassiges Kreolisches Jambalaya mit Fleisch oder Vegan
(Peperoni, Mais, Zwiebeln, Chili-Würstli - Vegan mit Soja Junks)

Glarner Schabziger Hörnli mit
Böläschweissi (Zigenkäse)

Rahm-Penne mit verschiedenen Pilzen und Lauch (vegetarisch)

Pesto-Gnocchi mit Nüssen, Cherrytomaten und Poulet (Vegan mit Soja Junks)

Kleines Dessertbuffet (2 Komponenten und Früchteschale):

Vanillecreme mit Waldbeeren
Brownie
Schoggimousse mit Mangosalat
Gebrannte Creme
Panna Cotta
Tiramisu
Cheesecake

Unsere Buffetangebote

Lihn-Panoramabuffet

Das tägliche kulinarische Lihn-Erlebnis:

| | | |
|------------------------|-----------|-------|
| Frühstück | CHF 17.00 | 19.50 |
| Mittagessen | CHF 33.00 | 39.00 |
| 4 Gang Menü Abendessen | CHF 39.00 | 68.00 |

Überraschen Sie Ihre Gäste mit unserem bunten Salatbuffet mit 2 verschiedenen hausgemachten Saucen, serviert mit frischem Brot aus unserer Menzihuus Bäckerei. Weiter geht es mit einer kleinen Vorspeise oder unserer Tagessuppe und einer kleinen Antipasti-Auswahl. Fleisch aus der Region, Biogemüse und eine schmackhafte Beilage runden zusammen mit der vegetarischen Variante das warme Buffet ab. Für den süßen Abschluss gibt es noch ein Dessert.

Lihn-Brunchbuffet

| | |
|--------------------|-------------------|
| Erwachsene | CHF 42.00 |
| Kinder 3-5 Jahre | CHF Nach alter |
| Kinder 6-10 Jahre | CHF |
| Kinder 11-15 Jahre | CHF 30.00 |

Auf dem Lihn-Brunchbuffet finden Sie verschiedene Brote und Zöpfe aus der Menzihuus Bäckerei, Konfitüren, Honig, Butter, Käse und Fleisch, frische Eier von unseren Biohühnern, eine Müeslibar, Nature- und Fruchtjoghurt, einen Früchtekorb, Birchermüesli, Fruchtsalat, Dörrfrüchte, verschiedene Fruchtsäfte, Wasser mit Geschmack und dazu servieren wir fein duftenden Kaffee, Bio-Tees und Milch. Aus den warmen Komponenten wählen Sie zwischen Rösti mit grilliertem Speck, Rührei mit Kräutern, Haus gebeizten Lachs, sowie Älplermaccaroni, gekochte Eier, Würstchen und Gemüse.

CHF 68.00

Spezial:

Lihn BBQ Buffet

Preis pro 50g

| | |
|----------------------------|----------|
| Ribeye | CHF 8.50 |
| Rindsentrecôte | CHF 9.50 |
| Beef Brisket (Rinderbrust) | CHF 8.00 |
| Spare Ribs | CHF 5.00 |
| Schweinesteak | CHF 8.00 |
| Pouletspiess | CHF 7.50 |
| Lachs | CHF 7.50 |
| Crevetten | CHF 7.00 |

| | |
|---|----------|
| Beilagen pro Person | CHF 8.50 |
| Ofenkartoffeln, Wedges, Maiskolben, Toskanisches Gemüse, Gemüsespiess hausgemachte Saucen | |

Unsere Empfehlung für

CHF 65.00

Reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Salatsaucen und frisches Brot aus der Menzihuus Bäckerei

Maissuppe mit Speck

Frisch vom Grill **Fleisch ca.50g**

Ribeye, Schweinesteak, Spare Ribs, Pouletspiess, Lachs, Gemüsespiess

Ofenkartoffeln, Maiskolben hausgemachte Saucen:

BBQ-Sauce, Biersauce mit grobem Senf, Ananaschutney, Sour Creme

Menüvorschläge

Arrangements ab Gruppen von 10 Personen erhältlich, einheitliches Menü.

Regional CHF 42.00

Zigerhörnli mit Schmelzzwiebeln

Glarner Netzbraten von der Metzgerei Hösli aus Glarus mit
Rahmsauce, Kartoffelstock und Karotten Gemüse

Gebrannte Creme mit Nidel

Fisch CHF 48.00 / 52.00

Bunter Blattsalat mit Sprossen und Kernen dazu

Lihnsalatsauce

Gebrautes Forellenfilet aus dem Weisstannental, mit
Blattspinat und Salzkartoffeln

Apfelstrudel mit Vanilleglace

Gala CHF 59.00

Frischkäseterrine mit getrockneten Tomaten und
hausgebeiztem (CH) Lachs

Rüebli - Ingwer - Suppe mit pikanten Croutons

Rinds-Ribeye ganz gebraten

Polenta mit Taleggio und buntem Gemüse

Pannacotta mit marinierten Beeren

Exklusiv CHF 76.00

Junger Blattsalat mit gebratenen Entenbruststreifen

Orangen-Vinaigrette mit Trüffeln

Sellerie-Feigen-Suppe mit Randenstroh

Kalbsbraten. niedergegart mit geräuchtem Birnendicksaft auf leicht
pikanten Chili-Kartoffeln mit Fenchel-Kresse Gemüse und Sesam

Dessertvariation

| | | |
|--|-----|--------|
| Vegetarisch | CHF | 49.00 |
| Onsen Ei auf Gemüsetatar und geräucherter Tofu *** | | |
| Brokkoli – Birnen – Suppe mit karamellisierten Haselnüssen *** | | |
| Geschmorte Wirzroulade gefüllt mit Bulgur auf Steinpilzbramata und Zucchettigemüse *** | | |
| Kokoskuchen an Früchteratouille | | |
| Vegan | CHF | 42.00 |
| Dreierlei von der Kichererbse (Hummus, Falafel, Salat) *** | | |
| Kohlrabischnitzel mit Tomatenchutney und Kartoffel – Erbsen – Püree *** | | |
| Schokoladenkuchen mit Himbeersorbet | | |
| Gourmet | CHF | 130.00 |
| Hummerfleisch auf Tagliarini al sepia auf Taleggio-Saucenspiegel mit rotem Peperoni-Balsamico-Pulpe *** | | |
| Weiswein schaumsüppchen mit Momo *** | | |
| Filet vom Glarner Weiderind auf Rotweinjus und Peperoni Coulis Strohkartoffeln und Patisson Gemüse und Morcheln *** | | |
| Orangen Becher mit Rotweinsirup und Blaubeeren aus der Region | | |
| Menu aus dem Umkreis von 15km | CHF | 57.00 |
| Glarner Rohschinkenröllchen mit Bergkäse und Alpkräutern *** | | |
| Lihn Gartensalat mit Gartenblüten und Lihn-Gartenkräutern *** | | |
| Glarner Weiderindentrecote mit Ziger-Randen-Jus auf Polenta vom Linthmais und saisonalem Gemüse aus der Menzihuusgärtnerei *** | | |
| Lavendel Sorbet (aus dem eigenen Garten) mit Himbeerkompott aus eigen Anbau | | |

Salate mit unseren verschiedenen Hausdressings

| | | |
|----------------------|-----|-------|
| Nüsslisalat (Saison) | CHF | 12.00 |
| Ruccolasalat | CHF | 10.00 |
| Bunter Blattsalat | CHF | 10.00 |
| Gemischter Salat | CHF | 13.00 |

| | | |
|--|-----|------|
| Toppings für je | CHF | 2.50 |
| Geröstete Kerne Grissini Geröstete Speckstreifen Halb getrocknete Cherrytomaten Parmesanspäne sautierte Champignons | | |

Kalte Vorspeisen

| | | |
|--|-----|-------|
| Glarner Bruschetta Tapenade mit Zigerklee, Zwetschgenchutney und Zigerbrüt | CHF | 17.50 |
| Salat von Tomate und Mozzarella mit Basilikum | CHF | 12.50 |
| Randencarpaccio mit Apfeltatar und gebeiztem Eigelb | CHF | 16.50 |
| Lachstatar auf Gurkenrelish und Meerrettichschaum | CHF | 18.50 |
| Rindencarpaccio mit Rucola und Parmesanspäne | CHF | 21.00 |
| Bündner Rohschinken mit Charentais-Melone | CHF | 20.00 |
| Gebeizter Schweizer Lachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce und Kartoffelstroh | CHF | 21.00 |
| Spargelsalat mit Barba di Frati Meeressalat und geschmolzene Cherrytomaten | CHF | 19.50 |
| Glasnudelsalat mit Nüssen und Mango an sautierte Crevetten | CHF | 21.00 |

Warme Vorspeisen

| | | |
|--|-----|-------|
| Risotto „Milanese“ (Safranrisotto) mit Kirschtomaten und Bündner Rohschinken | CHF | 21.50 |
| Zigerhörnli mit Schmelzzwiebeln | CHF | 15.50 |
| Äplermakkronen mit hausgemachtem Apfelmus | CHF | 16.50 |
| St.Jakobsmuschel vom Grill auf Avocado Salat mit Kresse Schaum | CHF | 23.00 |
| Crevettenspieße mit Glasnudelsalat | CHF | 22.00 |

Suppen

| | | |
|---|-----|-------|
| Brokkoli – Birnen – Suppe mit karamellisierte Haselnüssen | CHF | 9.50 |
| Rüebli – Ingwer – Suppe mit pikanten Croutons | CHF | 9.50 |
| Rinderkraftbrühe mit Koreander | CHF | 10.50 |
| Brunnenkresse – Suppe mit Apfelperlen | CHF | 10.00 |
| Tomatencreme Suppe mit hausgebackenen Zigergrissini | CHF | 10.50 |
| Glarner Gerstensuppe mit Mostbröckli | CHF | 12.50 |
| Spargelsuppe mit Tomatenbruschetta (Saison) | CHF | 12.50 |
| Weisswein-Heusuppe mit Kräuter-Zigerbrüt | CHF | 13.00 |
| Erbsen – Minz – Suppe mit gebeiztem Lachs | CHF | 12.00 |
| Prättigauer Hochzeitssuppe | CHF | 11.00 |
| Gazpacho „Andaluz“ mit Gurken – Forellen – Tatar | CHF | 13.00 |

«Essen ist ein
Bedürfnis,
Geniessen eine Kunst»



Fleisch aus dem Glarnerland:

| | | |
|--|-----|-------|
| Netzbraten von der Metzgerei Hösli aus Glarus mit Rahmsauce, Kräuterkartoffelstock, und Rüebligemüse | CHF | 29.50 |
| Kalberwurst mit weisser Zwiebelsauce, Kartoffelstock und Dörrzwetschgen | CHF | 26.50 |
| Niedergegarter Schweinerücken am Stück gegart mit Rosmarinjus | CHF | 28.50 |
| Schweinsfilet im Brotteig mit Balsamico – Schabziger – Sauce | CHF | 32.00 |
| Saftiger Schweinekrusten Braten mit Fridolin Kundert Bier Sauce | CHF | 29.00 |
| Grilliertes Schweinehalssteak mit Tomaten-Käsekruste und Bratenjus | CHF | 29.00 |
| Gespickter Rindsbraten geschmort mit einer Merlotsauce | CHF | 29.00 |
| Kalbs-Piccata Milanese mit Schinken-Champignonstreifen und Tomatensauce | CHF | 32.00 |
| Zürcher Kalbgeschnetzeltes | CHF | 38.00 |
| Grilliertes Kalbsrückensteak (200g) mit Sauce bernaise | CHF | 46.00 |
| Rosa gebratenes Kalbsfilet am Stück gegart mit Morchelsauce | CHF | 57.00 |
| Brasato Brunello (Rindsbraten in Barolosauce) | CHF | 29.50 |
| Bœuf Stroganoff | CHF | 32.00 |
| Grilliertes Rindsentrecôte mit Café de Paris Sauce | CHF | 42.00 |
| Rosa gebratenes Rindsfilet am Stück gegart mit Sauce Hollandaise | CHF | 57.00 |

Geflügel aus dem Thurgau:

| | | |
|---|-----|-------|
| Saltimbocca von der Pouletbrust mit Bratenjus | CHF | 32.00 |
| Sautierte Pouletbrust mit Pistazien – Honig – Kruste auf Steinpilzrahmsauce | CHF | 34.00 |

Schweizer Fisch:

| | | |
|---|-----|-------|
| Gebratenes Saiblingsfilet aus dem Weisstannental mit Safranschaum | CHF | 32.00 |
| Gebratenes Zanderfilet aus dem Bodensee auf Gemüsesauce | CHF | 48.00 |
| Pochiertes oder gebratenes Lachsfilet aus dem MisoX mit Zitronensauce | CHF | 35.00 |
| | CHF | 8.50 |

Beilagen pro Portion

Salzkartoffel / Kartoffelstock | Pommes Frites | Kartoffelgratin | Kartoffelgaletten | Schupfnudeln | Linthmaisschnitte | Bramata | Wildreis | Risotto | Tagliatelle | Spaghetti | Nuss-Spätzli

Gemüse pro Portion

CHF 8.00

Zucchetti | Rüeblli | Kohlrabi | Spargeln weiss / grün (Saison) | Blumenkohl | Romanesco | Rotkraut | Peperonata | Brokkoli | Gemüsevariation (Buntes Gemüse)

«Nur wer mit Liebe kocht,
berührt des anderen Seele»



Dessert pro Person pro sorte

CHF

7.50

Schokoladenmousse | weisses Schokoladenmousse | Tiramisu |
Panna Cotta | Quarkmousse | Süssmostcreme | Bayrisch Creme |
Creme Brûlée | Gebrannte Creme | Karamellköpfler | Mokka-mousse |
Saussercreme | Griessflammerie | Ananasmousse

Zusätze pro Person

CHF

4.50 frische Erdbeeren | Rhabarberkompott | Mangoragout |

Ananasragout | Zwetschgenröster | Orangensalat |
Apfelragout | Schokoladensauce | Himbeersauce

Kuchen pro Person

CHF

8.00

Cheesecake | Brownie | Passionsfrucht – Joghurt – Schnitte |
Blechkuchen aus der Menzihuus Bäckerei |
Apfelstrudel mit Vanillesauce | Cremeschnitte

Selbstverständlich können Sie Kuchen und Torten (-> Hochzeitstorten) auch bei einer von Ihnen bekannten Bäckerei in Auftrag geben und uns rechtzeitig zukommen lassen. Den Aufwand für Teller, Besteck und Bedienung von auswärts angefertigten Kuchen oder Torten verrechnen wir mit CHF 5.00 pro Person

Lihn Leitfaden

Personenzahl / Verrechnung

Unsere Menuvorschläge sind ab 10 Personen berechnet. Umfasst Ihre Gruppe weniger als 10 Personen empfehlen wir Ihnen unser Lihn-Panoramabuffet. Bitte geben Sie uns die definitive Personenzahl bis 96 Stunden vor Anlassbeginn bekannt. Bei späterer Erhöhung der Teilnehmerzahl wird nach der tatsächlichen Teilnehmerzahl abgerechnet, bei tieferer Teilnehmerzahl wird die definitiv gemeldete Anzahl Teilnehmer in Rechnung gestellt.

Restaurant exklusiv

Bei einem Restaurations-Umsatz von CHF 5000.00 können wir Ihnen unser Panorama-Restaurant exklusiv anbieten. Bei nicht Erreichen des Mindestumsatzes, erlauben wir uns, die Differenz aufzubuchen. Je nach Grösse Ihres Anlasses, können auch unsere Lounge und Terrasse dazu gemietet werden.

Verlängerung

Für jede angebrochene Stunde nach 24.00 Uhr berechnen wir Ihnen einen Unkostenanteil von CHF 160.00 pro Stunde. Je nach Veranstaltung muss mit 1 bis 2 Stunden Aufräumarbeit gerechnet werden, die wir zum gleichen Ansatz in Rechnung stellen.

Menukarten

Standardisierte Menukarten sind im Menupreis inkludiert.

Kerzen und Tischwäsche

Wir schmücken Ihnen den Tisch mit Kerzen. Gerne stellen wir Ihnen auch kostenlos auf Ihren Anlass abgestimmte Tischwäsche zur Verfügung. Wählen Sie zwischen weissen Tischtüchern, beige Tischläufer oder schwarzen Tischset.

Dekorationen und Blumen

Angepasst an die Jahreszeiten bieten wir unsere Lihn-Standard-Dekoration an. Gerne vermitteln wir Ihnen auch Adressen von Floristen aus der Umgebung oder organisieren für Sie einen Blumenschmuck beim Floristen.

Walhalla Für Wein in Konsignation

Torten und Kuchen

Selbstverständlich können Sie Kuchen und Torten auch bei einer von Ihnen bekannten Bäckerei in Auftrag geben und uns rechtzeitig zukommen lassen. Den Aufwand für Teller, Besteck und Bedienung von auswärts angefertigten Kuchen oder Torten verrechnen wir mit CHF 5.00 pro Person

Zapfengeld

Ab und zu kommt es vor, dass unsere Gäste einen ganz speziellen Wein mitnehmen und anbieten möchten. Dies ist selbstverständlich möglich, das Zapfengeld für diese Dienstleistung liegt bei CHF 30.00 pro Flasche.

Menubesprechung

Die definitive Bestellung und die Absprache der genauen Details sollten persönlich und mindestens 3 bis 6 Wochen vor dem Anlass stattfinden. Wir bitten Sie, für Menubesprechungen vorher einen Termin zu vereinbaren

Vertragsabschluss

Gerne erstellen wir Ihnen eine schriftliche Offerte, welche von Ihnen schriftlich bestätigt werden muss. Dies ist unser gegenseitiger Vertrag, welcher nur in schriftlicher Form (oder in Absprache mit dem Seminarhotel Lihn) abgeändert werden kann.

Geringfügige Änderungen

Das Seminarhotel Lihn behält sich vor bei der Menüauswahl, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, wie zum Beispiel aufgrund fehlender Waren auf dem Markt oder massiv erhöhten Preisen, ihre Leistungen in Bezug auf die Bestellung geringfügig zu ändern. Sie verpflichtet sich zu einer gleichwertigen Auftrags erledigung.

Preise & Zahlung

Unsere Preise verstehen sich inkl. der geltenden Mehrwertsteuersätze.

Nach Ihrem Anlass erhalten Sie die Endabrechnung. Wir erwarten Ihre Überweisung innert 30 Tagen netto.

Rabatt- und Skontoabzüge akzeptieren wir nicht. Ungerechtfertigte Abzüge werden in **Rechnung gestellt**.

Die Rechnung für ein Bankett kann nur in im Voraus bewilligten Ausnahmefällen vor Ort bezahlt werden.

Zusätzliches Personal

Für zusätzliches Personal, beispielsweise bei Parkdienst, Dekorationsauf- und Abbau im Festsaal und auf dem Lihnareal verrechnen wir pro Person CHF 60.00 pro Stunde.

Haftung

Die Beseitigung ausserordentlicher Verunreinigungen oder die Behebung von Schäden an Gebäuden, in den Festräumen, Hotelzimmern und im Park werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

Gerichtsstand

Anwendbar ist schweizerisches Recht. Ausschliesslicher Gerichtsstand ist Glarus.

Annullierungsbedingungen

Bei Annullationen von definitiv gebuchten Anlässen entstehen folgende Annullationskosten:

| | |
|---|----------------------------------|
| 30 bis 8 Tage vor Anlassbeginn | 30 % der bestätigten Leistungen |
| 7 bis 3 Tage vor Anlassbeginn | 80 % der bestätigten Leistungen |
| Weniger als 72 Std. vor Anlassbeginn | 100 % der bestätigten Leistungen |
| Ab Vertragsabschluss bis 31 Tage vor Veranstaltungsbeginn | CHF 200.– pauschal |

Mit Ihrer definitiven Reservation haben Sie unsere AGBs, die in der Bankettdokumentation aufgelistet sind, zur Kenntnis genommen und akzeptiert. Somit besteht gemäss OR Art. 11 ein verbindlicher Vertrag, der keine Unterschrift bedarf.