



FAQ

Häufig gestellte Fragen zu Ihrem Anlass

Herzlich willkommen. Um Ihnen die Planung Ihres Events zu erleichtern, haben wir die wichtigsten Informationen und Bedingungen übersichtlich zusammengefasst.

Events und Gruppenanfragen

Wie wird die Menüwahl bei Gruppen gehandhabt? Im Restaurant bieten wir bei Gruppen zwischen 13 und 25 Personen eine verkleinerte Auswahl unserer Abendkarte an. Ab einer Grösse von 25 Personen servieren wir ein einheitliches Menü für alle Gäste, um einen reibungslosen Service zu garantieren. Bei Caterings ausserhalb des Restaurants definieren wir die Menüauswahl gemeinsam im Vorfeld.

Gibt es Pauschalangebote? Für Apéros und Flying Dinners bieten wir Pauschalen an, die neben Speisen und Getränken auch bereits die Servicekosten sowie die Basisinfrastruktur wie Stehtische und Dekoration enthalten. Diese sind ab 10 Personen buchbar.

Können wir das Budget im Vorfeld fixieren? Ja, wir können individuelle Pauschalen für Speisen und Getränke definieren, damit Sie volle Kostentransparenz für Ihre Planung haben.

Planung und Fristen

Wann benötigen wir die finale Teilnehmerzahl? Bei Anlässen bis 50 Personen benötigen wir die verbindliche Zahl spätestens 7 Werktage vor dem Event. Ab 51 Personen ist eine garantierte Zahl bereits 30 Tage im Voraus erforderlich. Diese Meldungen dienen als definitive Verrechnungsgrundlage.

Wie lange sind Offerten gültig? Unsere Angebote sind in der Regel 20 Tage gültig. Bei kurzfristigen Anfragen, die weniger als 30 Tage vor dem Event gestellt werden, beträgt die Gültigkeit 3 Tage.

Wer koordiniert Raummiete und Technik? Wir verantworten das kulinarische Konzept. Die Raummiete sowie technische Anforderungen, insbesondere innerhalb des Landesmuseums, laufen direkt über die dortige Eventabteilung.

Kosten und Abrechnung

Welche zusätzlichen Kosten können anfallen? Bei Caterings oder Anlässen in speziellen Zonen fallen stündliche Personalkosten für den Service sowie für Auf- und Abbau an. Sollte eine Veranstaltung über die vereinbarte Pauschalzeit hinausgehen, wird das Personal pro Stunde nachverrechnet.

Gibt es Besonderheiten bei der Rechnungsstellung? Rechnungen unter 400 CHF lösen eine Bearbeitungsgebühr von 20 CHF aus. Nachträgliche Adressänderungen auf Rechnungen werden mit 25 CHF und das Ausfüllen spezieller Supplierformulare mit 50 CHF verrechnet.

Ist eine Anzahlung erforderlich? Wir behalten uns vor, für grössere Anlässe eine Teilvorauszahlung von bis zu 75 % der veranschlagten Summe zu verlangen.

Gastronomie und Nachhaltigkeit

Wie gehen wir mit Allergien um? Vegetarische Optionen sind Standard. Vegan, gluten- oder laktosefreie Wünsche berücksichtigen wir gerne, sofern wir diese Informationen mindestens 7 Tage im Voraus erhalten.

Wie wird Food Waste vermieden? Wir planen verantwortungsvoll und nachhaltig. Um Lebensmittelverschwendung und unnötige Kosten zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, bei der Angabe der Teilnehmerzahl eine entsprechende No-Show-Rate einzukalkulieren.

Logistik und Anreise

Ist das Restaurant barrierefrei? Ja, alle unsere Räumlichkeiten sowie die sanitären Anlagen sind vollständig rollstuhlgängig und barrierefrei zugänglich.

Wo können Gäste parken? Die Parkhäuser City Parking und Urania befinden sich in unmittelbarer Gehdistanz. Aufgrund unserer Lage direkt am Hauptbahnhof empfehlen wir jedoch die Anreise mit dem öffentlichen Verkehr.

Weitere detaillierte Informationen entnehmen Sie bitte unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB).