

Seminarangebot

Tagespauschale von 69.50 pro Person

Seminare doch einmal in ungewöhnlichem Rahmen! In den historischen Räumlichkeiten des Löwenzorns finden Sie ein besonderes Ambiente mitten in der Basler Altstadt.

Für bis zu 90 Personen finden Sie in unseren Räumlichkeiten die Möglichkeit für Ihr nächstes Meeting oder Ihre geplante Seminarveranstaltung.

Die Löwenzorn-Seminarpauschale von 69.50 pro Person beinhaltet folgende Dienstleistungen:

- Seminarraum inkl. Kleinmaterial, Grundtechnik und Infrastruktur
- 2 Kaffeepausen morgens/nachmittags
- 2-Gang Businesslunch inkl. Mineralwasser und Kaffee
- Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure im Plenum

Zum gemeinsamen Austausch und networken empfehlen wir Ihnen einen Abschiedsapéro anschliessend an Ihre Tagung.

Mit der definitiven Reservation oder Bestätigung Ihrer Offerte akzeptieren Sie unsere Geschäftsbedingungen.

Unsere Räumlichkeiten

max. Anzahl Gäste

- | | |
|--|--------------|
| - Zunftsaal (Theaterbest./Blockbest./Seminarbest.) | 40 / 20 / 16 |
| - Intarsiensaal (Theaterbest./Blockbest./Seminarbest.) | 50 / 30 / 20 |
| - Löwensaal (Theaterbest./Blockbest./Seminarbest.) | 90 / 32 / 38 |
| - Trommelsaal | 5 - 20 |
| - Studentenzimmer | 5 - 15 |
| - Chambre de Grimasse | 5 - 8 |

Apérovorschläge

„Apéro Löwenzorn“ ab 4 Personen

3 verschiedene saisonale Schweizer-Häppchen
Weisswein, Orangensaft
und Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure 18.00 p.P.

Individuell (mind. 10 Stk./Sorte)

Cocktail-Canapés mit Tartar vom Weiderind 4.50/Stk.

Cocktail-Canapés mit luftigem Quark-Alpkäse-Mousse 3.50/Stk.

Wraps gefüllt
mit Grillgemüse und Frischkäse 3.50/Stk.
mit Champignons und Kräuter-Frischkäse 3.50/Stk.
mit Roastbeef und grünem Pfeffer 4.50/Stk.

Spiesschen mit frischen Kirschtomaten
und Mozzarellakugeln aus Schweizer Bergmilch 3.50/Stk.

Gurken-Käse-Türmchen 4.00/Stk.

Gemischte Hackfleischbällchen mit rassicem Tessiner Tomatendip 3.50/Stk.

Knusprige Blätterteig-Gipfeli
mit saftigem Schinken und Crème fraîche gefüllt 3.50/Stk.

Käseküchlein 3.50/Stk.

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

Unsere Menü-Vorschläge gelten ab 10 Personen. Zudem sollte das ausgewählte Menu **einheitlich** sein. Sind es weniger als 10 Gäste, so empfehlen wir Ihnen, Ihr Menu aus der aktuellen Speisekarte unseres Restaurants zusammen zu stellen (Ausnahmen: Kinder, Vegetarier oder Gäste, die eine Diät einhalten müssen). Mit der definitiven Reservation oder der Menübestellung für Ihren Anlass akzeptieren Sie unsere Geschäftsbedingungen. Für Auswahlmenüs (nur für kleinere Gruppen möglich) können Sie Ihre Speiseauswahl aus der aktuellen Restaurant-Speisekarte aussuchen (max. 4 verschiedene Hauptgänge).

Saalmieten

Bei Bankettanlässen mit einheitlicher Menüwahl ab CHF 50 pro Person entfällt die Saalmiete.

Wenn Sie in den Stuben à la carte bestellen, und der Gesamtumsatz kleiner als CHF 1'000 ist, berechnen wir CHF 100 als Saalmiete.

Preise

Wir behalten uns eine Anpassung an eine veränderte Marktsituation vor. Es sind Nettopreise pro Person, inklusive Mehrwertsteuer.

Gültigkeit der Offerte

Bitte bestätigen Sie uns die Reservation schriftlich, per Post oder per Mail innert 7 Tagen. Solange gilt die Reservation als provisorisch. Danach behalten wir uns die Möglichkeit offen, die Räumlichkeiten weiter zu vermieten.

Detailbesprechung

Bitte melden Sie sich frühzeitig (ca. 3 - 4 Wochen vor dem Anlass) für eine Besprechung unter Tel.061/261 42 13 an. Wir nehmen uns sehr gerne Zeit für Sie.

Gästezahl

Setzen Sie die Anmeldefrist für Ihre Gäste frühzeitig an und geben Sie uns bitte mindestens 10 Tage vor dem Anlass eine Richtzahl an. Die uns 24 Stunden (einen Arbeitstag) vor dem Anlass gemeldete Zahl ist verbindlich und wird entsprechend berechnet. Dies gilt auch für Seminarveranstaltungen.

Polizeistunde Freinachtbewilligung

In der Regel schliessen wir das Restaurant um 24.00 Uhr. Möchten Sie länger feiern, so gilt bei uns folgende Regelung: Für jede angebrochene Stunde nach 24.00 Uhr berechnen wir Ihnen einen Unkostenanteil von CHF 200 pro Stunde.



Annullationsbedingungen

Bei Annullierung eines definitiv bestätigten Anlasses gilt folgendes:

bis 21 Kalendertage vor dem Anlass 25 % des Arrangements

20 bis 7 Kalendertage vor dem Anlass 50 % des Arrangements

6 bis 2 Kalendertage vor dem Anlass 75 % des Arrangements

Die 48 Stunden vor dem Beginn des Anlass gemeldete Personenzahl ist verbindlich und wird verrechnet. Bei Gruppenreisen ist der Reiseveranstalter für die rechtzeitige Meldung der genauen Personenzahl verantwortlich. Sollten bei Veranstaltungen, bei denen die Gäste selber bezahlen, weniger Gäste als angemeldet bei uns speisen, so wird die Differenz dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

Unter Arrangement verstehen wir bestätigte Leistung x Personenzahl.

Um Missverständnissen vorzubeugen, können wir Annullierungen nur in schriftlicher Form akzeptieren.

Rechnungsstellung

Zur Bezahlung von Anlässen senden wir Ihnen gerne eine Rechnung zu, (ab CHF 500) welche sofort nach Erhalt fällig wird. Dazu akzeptieren wir Bargeld, EC-Direkt oder Postcard sowie alle gängigen Kreditkarten.

