Gut zu wissen

Angebot

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 7,7 % Mehrwertsteuer und Service. Preisänderungen sowie saisonale Angebotsanpassungen bleiben vorbehalten

Bewirtung nach Schliessung des Restaurants

Der Stundenansatz für die Wartezeit des Personals des Zoo-Restaurants zwischen Restaurant Schliessung und dem Beginn des Anlasses beträgt CHF 50.- pro Mitarbeiter und Stunde.

Bewirtung nach 24 Uhr

Der Stundenansatz ab 24.00 Uhr beträgt CHF 50.- pro Mitarbeiter und Stunde inkl. Aufräumarbeiten.

Verlängerung nach 1.00 Uhr

Die behördlichen Verlängerungskosten von CHF 156.00 gehen vollumfänglich zu Lasten des Veranstalters (nach 1.00 Uhr bis maximal 5.00 Uhr).

Blumen / Dekoration

Gerne bestellen wir für Sie Blumen/Gestecke. Diese werden angeliefert und erscheinen auf der Rechnung. Wenn Sie Namenskärtchen und Dekoration möchten, dürfen Sie diese gerne vor Ihrem Anlass bei uns vorbeibringen, wir werden alles wie gewünscht dekorieren.

Brennbare Materialien/Feuerwerk im gesamten Zoo/Restaurantbereich

Aus feuerpolizeilichen Gründen müssen auf alle brennbaren Materialien verzichtet werden. Das Rauchen ist nur im Freien erlaubt.

Aus zoologischen Gründen sind keine Luftballons gestattet.

Das Anbringen von Werbung oder Logos ist nicht gestattet.

Menüauswahl / Detailabsprache

Um einen unvergesslichen Anlass zu garantieren bitten wir Sie spätestens drei Wochen vor dem Anlass alle Details inkl. Menü- und Getränkeauswahl mit uns zu besprechen.

Kuchen/Torten

Selbstverständlich dürfen Sie Torten und Kuchen bei Ihrem Lieblings-Konditor bestellen und diese in die Zoo-Restaurants liefern lassen. In diesem Fall verrechnen wir CHF 3.50 pro Person für Gedeck und Service. Selbstverständlich erwarten wir qualitativ und hygienisch einwandfreie Produkte.

Berechnung der Kinderpreise bei Menü / Buffets

Kinder von 0-5 Jahre werden nicht berechnet (Ausnahme Kinderkarte) Kinder von 6-12 Jahre wird die Hälfte des Menü,- oder Buffet Preises berechnet Kinder ab 13 Jahren wird das volle Menü,- oder Büffetpreis berechnet



Menükarten

Die Menükarte ist Teil eines Festes, den die meisten Gäste als Erinnerungsstück mit nach Hause nehmen. Gerne drucken wir für Ihren Anlass eine Menükarte mit dem von Ihnen bestimmten Menu und ausgesuchten Weinen. Für spezielle Wünsche, ein eigenes Motiv, ein Foto oder ein Logo, verrechnen wir für den Druck CHF 2.50 pro Menükarte.

Probeessen

Auf Wunsch kann ein Probeessen inkl. Wein-Degustation durchgeführt werden. Die Kosten der Konsumation werden dem Kunden vollumfänglich verrechnet. Bitte vereinbaren Sie frühzeitig einen Termin.

Reservation

Mit Ihrer Unterschrift per Mail/Post ist die Reservation verbindlich.

Teilnehmerzahl

Damit wir für Sie perfekt vorbereitet sind, bitten wir Sie, uns drei Werktage vor Ihrem Anlass die definitive Personenanzahl schriftlich mitzuteilen. Diese ist verbindlich und wird verrechnet.

Trinkgeld

Unsere Mitarbeiter freuen sich sehr über Trinkgeld. Dieses wird an alle Mitarbeiter, auch hinter den Kulissen, verteilt.

Sollte Sie Trinkgeld, für unseren freundlichen und zuvorkommenden Service, geben wollen, so bitten wir Sie, dies der verantwortlichen Person am Anlasstag persönlich zu übergeben.

Zahlungsbedingungen

Damit Sie Ihren Anlass bis zum Ende voll und ganz geniessen können, schicken wir Ihnen gerne eine detaillierte Rechnung mit Einzahlungsschein zu. Bei Anlässen akzeptieren wir keine Kreditkarten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Im Bankett-/ Event findet kein (Einzel-) Inkasso statt, wir bitten um Verständnis.

Zapfengeld

Sollten es einmal nicht möglich sein Ihren Wunschwein zu organisieren, dürfen Sie den eigenen Champagner oder Wein mitbringen. Wir werden Ihnen diesen wie folgt in Rechnung stellen:

Champagner	0.75cl	CHF	30.00
Wein	0.75cl	CHF	25.00
Destillate	0.75cl	CHF	50.00

Ausgenommen aus dem Ausland mitgebrachten Getränke

Hinweis

Gut zu wissen gilt als Bestandteil unserer AGBs.

