

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Ausgabe August 2018

- außergewöhnlicher Rahmen
- Säle und Salons für Hochzeiten, Bankette, Empfänge, Konferenzen, Seminare, Cocktails
- Anlässe von mind. 10 bis max. 140 Personen
- 7 Tage geöffnet
(Sonntags Reservationen ab 30 Personen)

Informationen & allgemeine Geschäftsbedingungen 2018

(ersetzt alle vorherigen Geschäftsbedingungen)

Menü

Wir bitten Sie nur **ein Menü für alle Gäste auszusuchen** (Ausnahme für Vegetarier).

Es besteht die Möglichkeit eine Alternative für den Hauptgang anzubieten (z.B. Fleisch oder Fisch), die genaue Anzahl jedes Hauptganges wird uns 5 Tage im Voraus bestätigt.

Die Preiserhöhung des Menüs beträgt Frs. 3.- pro Person mit Alternative.

Bitte beachten Sie, dass die großen Fleischstücke erst ab mindestens 10 Personen angeboten werden.

Allergien

Wichtig – Personen, die an einer Allergie oder einer Intoleranz leiden (Gluten, Laktose, Fruktose oder andere) müssen uns frühzeitig, mind. 48 Stunden im Voraus, mitgeteilt werden. Vorort können die kulinarischen Zubereitungen nicht mehr adaptiert oder geändert werden

Kaltes und warmes Büffet / Dessertbüffet

Auf Anfrage unterbreiten wir gerne Büffetvorschläge ab 50 Personen. Die Desserts unserer Menüvorschläge können durch ein Dessertbüffet ab 50 Personen ersetzt werden. Ein Zuschlag von Frs. 8.- pro Person wird verrechnet.

Geburtstage, Torten, Desserts

Unser Patissier wird sich freuen Ihnen Ihre persönliche Torte oder Ihr Wunschdessert zu kreieren. Dies kann im Menü integriert werden oder das Dessert des gewählten Menü ersetzen. Ein Zuschlag wird je nach Aufwand und Dekor verrechnet (zwischen Frs. 6.- und Frs. 12.- pP).

Auswahl: Pavé truffé – Passionsfruchtmousse – Waldbeerenmousse – Torte mit saisonalen Früchten (Vanillecrème mit Früchten und Biskuit), Eistorte, Vacherin glacé und vieles mehr ... was das Herz begehrt.

Hochzeiten

Für Ihre Vermählung unterstützen wir Sie gerne mit unserer Hochzeitsunterlage. Wir stehen Ihnen für weitere Informationen, sowie für eine persönliche Führung durch unsere Räumlichkeiten zur Verfügung.

Sonn- und Feiertage

An Sonn- und Feiertagen sind die Säle im 1. Stock für Anlässe **ab 30 Personen** geöffnet.

Familienfeste, Anlässe mittags

Für den Mittagsservice steht Ihnen der Saal bis 16 Uhr zur freien Verfügung. Bitte informieren Sie sich frühzeitig über eine Verlängerungsmöglichkeit. Aus organisatorischen Gründen werden ab 16 Uhr Frs. 130.- pro Stunde in Rechnung gestellt.

Abendverlängerung

Die Abendverlängerungen können auf vorherige Anfrage ab Mitternacht bis spätestens 4 Uhr morgens beantragt werden. Die Spesen gehen auf Kosten des Veranstalters; für Hochzeiten ist die Anfrage jedoch kostenlos. Aus Organisationsgründen und Nacharbeit der Mitarbeiter, wird eine Pauschale von Frs. 130.- pro Stunde ab Mitternacht für jedlichen Anlass in Rechnung gestellt.

Nur für Busunternehmer

Eine Gratisperson (Chauffeur oder Reiseleiter) für 15 zahlende Gäste (Essen und nur alkoholfreie Getränke). Max. 2 Gratispersonen pro Gruppe.

Mineralwasser / Wasser

Gerne servieren wir Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure in Flaschen (1/2 Liter oder Liter). Leitungswasser ist für Anlässe im 1. Stock nicht erhältlich (keine Wasserkaraffen).

Informationen & allgemeine Geschäftsbedingungen 2018 (ersetzt alle vorherigen Geschäftsbedingungen)

Verantwortungen

Die Direktion des Maison des Halles ist in keiner Hinsicht verantwortlich für Sachschaden auf vom Kunden (oder Musiker) mitgebrachtes Material, sowie auf Diebstähle in den Restaurants oder in den Garderoben.

Reservationsgarantie & Anzahlung

Sobald eine Reservation gebucht ist, verpflichtet sich der Kunde, uns seine Adresse oder die seiner Gesellschaft, sowie Ortschaft, Telefonnummer, Fax und E-Mail mitzuteilen.

Um Ihre Reservation zu garantieren, bitten wir Sie die Kopie unserer schriftlichen Bestätigung, datiert und unterschrieben, in gegebener Zeit zurückzuschicken. Dies ist dann der verbindliche Kaufvertrag. Für alle Reservationen ab 60 Personen wird eine Anzahlung (bar oder per Überweisung, nicht mit Kreditkarte), im Wert der Hälfte der vorgesehenen Menüs, drei Wochen im Voraus, beantragt.

Gästezahl

Teilen Sie uns bitte 8 Tage vor dem Anlass die genaue Teilnehmerzahl, und **die endgültige Gästezahl, die dann auch für die Verrechnung in Betracht gezogen wird, 5 Tage davor.**

Hunde

Hunde oder andere Tiere sind in den Sälen « Au Premier » nicht zugelassen, da die Böden mit Teppich überzogen sind. Im „Café des Halles“ und im „Black & White“ ist es jedoch kein Problem. Der Gast ist verantwortlich, dass der Hund sich auch in den Restaurants mäßig verhält und haftet für jegliche Schäden.

Rechnung / Bezahlung

Für Gesellschaften über 50 Personen wird keine individuelle Einkassierung durchgeführt! Wir erstellen eher eine Gesamtrechnung, die bar oder mit Kreditkarte beglichen werden kann. Auf Anfrage und nur in der Schweiz, verschicken wir die Gesamtrechnung per E-Mail. Zahlbar netto innerhalb 30 Tagen.

Der Organisator des Anlasses bleibt verantwortlich für die Bezahlung aller Getränke und Mahlzeiten bis zur vollen Begleichung der Rechnung.

Mahnungen

Wir gewähren eine Zahlungsfrist von 30 Tage. Bei einer späteren Zahlung werden Frs. 5.- bei der 1. Mahnung und Frs. 20.- bei der 2. Mahnung in Rechnung gestellt. Sollte sich die Bezahlung weiterhin verzögern, werden rechtliche Maßnahmen eingeleitet.

Bankverbindung

Banque Cantonale Neuchâteloise, Place Pury 4, 2001 Neuchâtel, **Swift BCNNCH22**, Clearing 766, **IBAN CH13 0076 6000 1029 4206 7**, Kontonummer 1029.42.06.7 in CHF, im Namen von Restaurant La Maison des Halles Sàrl, 2000 Neuchâtel.

Kreditkarten

Folgende Kreditkarten werden akzeptiert: Mastercard, Visa, American Express, sowie die Debitkarten Postcard und Maestro, und Lunch-Checks. Sollten zusätzliche Spesen, wie Blumen, DJ usw., per Kreditkarte bezahlt werden, wird ein Zuschlag von 3 % verrechnet.

Zapfengeld (der Wein muss einige Tage vorher geliefert werden)

Wir akzeptieren dies nur in Ausnahmefällen und *auf spezieller Anfrage von lokalen Winzern oder Weinproduzenten*. Die Preise sind die folgenden:

- Weine	50/70/75cl	Fr. 30.- pro angefangene Flasche
- Champagner / Schaumweine	70/75cl	Fr. 35.- pro angefangene Flasche
- Spirituosen	50/70/75cl	Fr. 45.- pro angefangene Flasche
- Spirituosen	100cl	Fr. 50.- pro angefangene Flasche

MwSt. (Nummer CHE-325.168.812)

Alle Preise beinhalten den Service und die Mehrwert-Steuer von 7,7%.

Neuchâtel, August 2018