

# Allgemeine Informationen & Konditionen

## A

### Anzahl Personen

Die gemeldete Anzahl Personen ist verbindlich.

Für angemeldete, aber nicht teilnehmende Personen, verrechnen wir 100% des Menüpreises.

### Allergien

Über Zutaten in unseren Gerichten, Allergien oder intoleranten, informieren wir Sie gerne auf Anfrage.

## B

### Besprechung

Ihre Wünsche liegen uns am Herzen.

Unser Team steht Ihnen mit Rat und Tat zur Seite und hilft Ihnen jederzeit bei der individuellen Zusammenstellung Ihrer Wünsche. Ob Familienfeier, Geburtstage, Hochzeiten, oder Seminaren, bei uns werden Sie kompetent beraten.

Wir setzen unser ganzes Können ein, um Ihre kulinarischen Wünsche zu erfüllen. Zusätzlich zu den in der Dokumentation aufgeführten Speisen, unterbreiten wir Ihnen auf Anfrage unser saisonales Angebot.

Nach telefonischer Vereinbarung besprechen wir gerne alle Einzelheiten mit Ihnen persönlich im Restaurant zum Acher und präsentieren Ihnen unsere Räumlichkeiten.

### Blumen

Gerne besorgen wir Ihnen die passende Dekoration für Ihren Anlass.

Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit und wir organisieren für Sie einen tollen Blumenschmuck.

### Behindertengerechte Infrastruktur

Unsere Räume sind mit Rollstuhl und Rollator erreichbar. Wir verfügen über rollstuhlgängige Toiletten.

### Bowlen

Gerne bieten wir Ihnen auch eine hausgemachte saisonale Bowle an mit oder ohne Alkohol.

## **Bestuhlung**

Unsere Räumlichkeiten richten wir gerne nach Ihren Wünschen ein.

Folgende Tische haben wir im Angebot:

Stehische 6 Stück

Festbankgarnitur

Seminar Tische für 2-4 Personen

Runde Tische für 5-7 Personen

## **D**

### **Dekoration**

Unser Serviceteam zaubert Ihnen auf Wunsch eine passende Tischdekoration.

Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot.

## **F**

### **Feiern**

Gut essen und aufmerksam bedient werden, das zeichnet uns aus.

Das Restaurant zum Acher ist der Treffpunkt für alle: Familie, Freunde, Nachbarn, Geschäftsleute, Bewohnende, Angehörige und Mitarbeitende von Jung bis Alt. Unsere Saalkapazitäten für bis zu 100 Personen stehen Ihnen, Taufessen, Familienfeste, Geburtstage, Hochzeiten, der weisse Sonntag, persönliche Jubiläen von Vereinen sowie Firmen offen und verfügen über Zeitgemässe Infrastruktur. Technische Unterstützung ist selbstverständlich, damit Ihrem Erfolg nichts im Wege steht.

## **G**

### **Garderobe**

Wir achten auf einen reibungslosen Ablauf bei Ankunft und Abfahrt der Gäste.

Bei uns können Ihre Gäste Jacken deponieren.

Für Diebstahl oder Verlust von Geld und Wertsachen wird nicht gehaftet.

## H

### **Herkunft Fleisch/Fisch**

Sofern nichts anderes deklariert wird, verwenden wir Schweizer Fleisch vorwiegend aus der Region Schwyz von regionalen Metzgereien.

### **Herkunft Brot**

Sofern nichts anders deklariert wird, verwenden wir Schweizer Brot.

## K

### **Kerzen**

Dieses besondere Dekormittel gehört nicht nur zum «Candlelight Dinner» Kerzen veredeln jede gedeckte Tafel.

### **Kinder**

Für Ihre Kleinen servieren wir selbstverständlich kindergerechte und bei Kindern beliebte Gerichte. Für die ganz Kleinen halten wir auch Kinderstühle bereit. Wir sind im Besitz von 5 Kinderstühlen.

### **Korkengeld**

Korkengeld verrechnen wir, wenn Sie Ihren eigenen Wein selbst mitbringen:  
Zapfengeld pro Flasche 5dl /7.5dl CHF 25.00

## L

### **Leidessen**

Das Leidmahl findet im Anschluss an die Bestattung statt. Das gemeinsame Essen soll in Gedenken an die verstorbene Person stattfinden und einen würdigen Rahmen bieten, Geschichten und Erinnerungen zu teilen.

## M

### Menükarten

Die Gäste möchten gerne wissen, welche Gerichte sie erwarten. Wir schreiben Ihnen Ihren Wunschtext. Menükarten auf Wunsch.

### Menüwahl

Wir bieten Ihnen eine grosse Auswahl. Wir beraten Sie gerne über unsere Menüs und Gerichte.

Falls Sie Wünsche haben, lassen Sie es uns wissen.

Teilen Sie uns Ihren Menüwunsch bis spätestens zwei Wochen vor dem Anlass mit.

Unsere Menüvorschläge gelten **ab 12 Personen**, wobei Sie sich freundlicherweise auf **ein Menü** festlegen.

Für das Festlegen auf **ein Menü** danken wir Ihnen bestens. Um optimal planen zu können, benötigen wir die genauen Angaben über Ankunftszeit und Dauer des Anlasses.

### Mindestkonsumation

Wir erheben bei Abendveranstaltungen ausserhalb der Öffnungszeiten eine Mindestkonsumationspflicht von CHF 1'200.

Wird der Mindestumsatz nicht erreicht, wird die Differenz als Raummiete belastet.

## N

### Nachservice

Falls Sie einen Nachservice beim Hauptgang wünschen, sagen Sie uns Bescheid, damit wir diesen Service organisieren können. Für Nachservice verrechnen wir pro Beilage / pro Person je CHF 5.00 Stärkebeilage und / oder Gemüsebeilage.

## O

### Organisation

Organisation ist das A und O. Deshalb möchten wir Sie zur Vorbereitung Ihres Anlasses zu einem Gespräch in unser Haus einladen. Wir zeigen Ihnen unsere Räumlichkeiten und besprechen mit Ihnen die Details. Wir sind telefonisch unter der Nummer: 041 818 32 99

oder per E-Mail: [info@zum-acher.ch](mailto:info@zum-acher.ch) für Sie erreichbar.

## R

Unsere Räume bieten Platz für bis zu 100 – 120 Personen. Geben Sie uns bitte 72 Stunden vor dem Anlass die genaue Teilnehmerzahl bekannt. Auf spätere Absagen geben wir folgende Kulanz:

Bei 15–49 gemeldeten Personen; eine Kulanz von 3 Personen.

Bei 50–99 gemeldeten Personen; eine Kulanz von 5 Personen.

Bei 100–120 gemeldeten Personen; eine Kulanz von 10–12 Personen.

Bei Trauerfeiern geben wir eine Kulanz von 5 Personen.

Alle weiteren Absagen werden **verrechnet**.

### Raummieten

Die Raummiete entfällt bei Benutzung der Dienstleistung zum Acher Restaurant.

Für Ihren Anlass können Sie unseren Saal mieten (ohne Bedingung oder Leistungen unsererseits), dieser kann auch durch zwei Räume geteilt werden.

### Ganzer Saal 120.5 m<sup>2</sup>

- 1 Tag: CHF 600.00 mit Strom und einfacher Bestuhlung
- Halber Tag: CHF 450.00

### Halber Saal 60.25m<sup>2</sup>:

- 1 Tag: CHF 450.00 mit Strom und einfacher Bestuhlung
- Halber Tag: CHF 300.00

### Reservationsbestätigung

Mit der Reservationsbestätigung bestätigen wir Ihnen die Räumlichkeiten sowie Einzelheiten Ihres Anlasses. Sie versichern mit Ihrer Unterschrift, oder Ihrer Rückmeldung per E-Mail, dass alle Angaben stimmen und dass Sie die Allgemeinen Geschäftsbestimmungen unseres Hauses akzeptieren. Diese Dokumentation ist integrierter Bestandteil des Vertrags.

## S

### **Stuhl Hussen**

Weisse Stuhl Hussen verfeinern das Ambiente. Wir verrechnen pro Stuhl CHF 2.00.

### **Stornierung**

Der Veranstalter teilt dem Restaurant zum Acher eine Absage möglichst frühzeitig mit.

Für eine Absage durch den Veranstalter fallen folgende Stornierungskosten an:

- Ab 48 Stunden vor dem Anlass berechnen wir 75% der vereinbarten Leistung
- Ab 24 Stunden vor dem Anlass berechnen wir 100% der vereinbarten Leistung

## T

### **Teilnehmeranzahl**

Wir bitten Sie, uns die voraussichtliche Personenanzahl bis 1 Wochen vor Anlass bekannt zu geben.

### **Tiere**

Tiere sind bei uns an der Leine erlaubt.

### **Technische Hilfsmittel**

Folgende technische Hilfsmittel können dazu gemietet werden:

- Beamer
- Mikrofonanlage
- Laptop
- Flip Chart
- Weitere spezielle technische Geräte sind nach Anfrage und kostenpflichtig

Preis pro Tag Pauschal: CHF 50.00 weitere Geräte auf Anfrage.

## V

### **Vegetarier / Veganer**

Gerne bereiten wir auch Vegetarische / Vegane Gerichte zu. Melden Sie uns die Anzahl Vegetarier / Veganer vor dem Anlass mit, damit der Küchenchef das Menü anpassen kann.

**W**

**Weine**

Gerne suchen wir mit Ihnen für Ihr Menü eine passende Weinbegleitung aus.

**Z**

**Zeitplan**

Bitte besprechen Sie mit uns den gewünschten Ablauf des Anlasses, damit Reden, Pausen usw. mit dem Serviceablauf übereinstimmen.

# Räume

## Restaurant zum Acher



Unser Restaurant zum Acher bietet Platz für bis zu 62 Personen. Führen Sie z.B. bei einem abendlichen Anlass Ihren Apéro bei uns durch.

Eigenständigkeit und Charme des Restaurants zum Acher zeigen sich in unserem wunderschönen Restaurant. Wir erfüllen Ihre Wünsche, damit Sie unbeschwert feiern und sich von unserem aufmerksamen Servicepersonal verwöhnen lassen können, sei es für kleine Familienfeiern, grosse Bankette, Vorträge, Hochzeiten, Empfänge oder Seminare. Sie wünschen und geniessen alles andere überlassen Sie uns.

## Bankettsaal



Direkt neben dem Restaurant zum Acher liegt unser Bankettsaal und bietet Platz für 100 bis Maximum 120 Personen.

Er lässt sich in zwei gleichwertige kleinere Räume unterteilen. Beide verfügen unabhängig voneinander über eine identische, moderne Audiotechnik und Präsentationsinfrastruktur inkl. Beamer.

Eine induktive Audioanlage für die gängigsten Hörgeräte überträgt den Ton so, dass unerwünschte/störende Nebengeräusche ausgeblendet bzw. erheblich reduziert werden.



## Seminarpauschale für den Bankettsaal

Tagespauschale pro Tag inkl. Saalmiete 90.- pro Person

- Vormittagspause
  - Kaffee, Tee, Orangensaft, Multivitaminsaft, Gipfel, Früchte
  
- 3 Gang Tagesmenü
  - Auswahl von 2 verschiedenen Hauptgängen (Tagesteller, Vegi) mit Suppe oder Salat und Dessert
  
- Nachmittagspause
  - Kaffee, Tee, Orangensaft, Multivitaminsaft, Gebäck und Früchte
  
- Mineralwasser im Plenum
  
- Ganztags Kaffepauschale
  - (Chicco Dòro Caffitaly Maschine im Saal)

Technische Ausstattung im Saal

- WLAN
- Flipchart
- CD-Player
- Beamer
- Laptop
- Blöcke und Kugelschreiber
- Mikrofonanlage
  
- Weitere Seminarartikel auf Anfrage

Für die Technischen Hilfsmittel verrechnen wir pro Tag: CHF 50.00

## Sonnenterrasse



Geniessen Sie gemütliche Stunden auf unserer grossen Sonnenterrasse. Sie bietet einen einzigartigen Blick auf den Schwyzer Talkessel sowie Brunnen und den Vierwaldstättersee.

### **Einzel oder in Kombination**

Das Restaurant zum Acher, der Bankettsaal sowie die Sonnenterrasse können einzeln oder in Kombination gemietet werden.

Wer: Familien, Vereine, Firmen, Behörden, Institutionen, Organisationen usw.

Was: Sitzungen, Tagungen, Versammlungen, Bankette, Präsentationen, Konzerte, Lesungen, Vorführungen (Bild, Video), Events, Feiern aller Art usw.

Wir beraten Sie gerne persönlich über die vielfältigen Möglichkeiten für Ihren Anlass bei uns.

# Checkliste

Um Sie bei der Organisation Ihres Anlasses zu unterstützen, haben wir für Sie eine Checkliste zusammengestellt.

- [✓] Passendes Lokal
- [✓] An- und Rückfahrt der Gäste
- [✓] Parkplatz der Gäste
- [✓] Garderobe Gäste (evtl. Überwachung einplanen)
- [✓] Diverse Beschriftungen
- [✓] Tischplan, Tischordnung, Tischkarten
- [✓] Bestuhlung
- [✓] Programm / Ablauf des Anlasses
- [✓] Anordnung der Tische und Bestuhlung
- [✓] Dauer der Veranstaltung
- [✓] Apéro vor dem Essen
- [✓] Sind Kinder, Vegetarier, Allergiker unter den Gästen?
- [✓] Blumen, Dekoration, Musik