

Vollservice Villa Stucki

Liebe Gäste

Wir freuen uns darauf, Sie in der Villa Stucki zu verwöhnen. Beim Vollservice bereitet unser Gastronomieteam Ihr Fest von A-Z für Sie vor und Sie können den Anlass nur noch geniessen und müssen sich nach dem Fest nicht mehr ums Aufräumen kümmern. Mit unserem Namen geben wir ein Versprechen ab: Wir wollen Ihnen eine feine und frische kulinarische Dienstleistung in spezieller Umgebung bieten.

Fein	Geniessen Sie liebevoll verarbeitete, kreativ zubereitete und modern angerichtete Speisen. Wir gehen respektvoll mit den Produkten um und legen Wert auf die Erhaltung der natürlichen Aromen und Eigenheiten der Lebensmittel.
Frisch	Geniessen Sie eine regionale und saisonale Küche. Dieser Bezug bei den Produkten und Gerichten ist uns ebenso wichtig wie die frische Zubereitung der Nahrungsmittel.
Speziell	Geniessen Sie Ihr Essen in angenehmer Atmosphäre in unserer Villa aus dem Jahr 1886.

Dienstleistungen, Preisgestaltung und Konditionen

In unseren Menupreisen sind die Miete des gesamten Parterres der Villa Stucki mit Veranda und Park, Einkauf und Zubereitung der Menus sowie Küchenreinigung inbegriffen.

- Die Getränke erhalten Sie zu einem leicht erhöhten Einstandspreis.
- Vorbereitung, Service, Betreuung und allgemeine Reinigung wird separat ausgewiesen und nach Aufwand abgerechnet

○ 1. Service	pro Stunde	CHF	52.00
○ 2. Service (ab 35 Personen)	pro Stunde	CHF	42.00
- Da wir alle Zutaten frisch einkaufen und zubereiten, können wir nur ein einheitliches Menu mit einer vegetarischen Variante servieren.
- Änderungen in der Menuwahl können wir bis 5 Werktage vor dem Anlass berücksichtigen.
- Die genaue Personenzahl muss uns **72 Stunden** vor dem Anlass vorliegen und ist für die spätere Fakturierung verbindlich.
- Menüpreise bei Buffets und Banketten für Kinder und Jugendliche sind wie folgt:
 - Kinder bis 4 Jahre essen gratis
 - Kinder bis 10 Jahre bezahlen 1/3
 - Kinder und Jugendliche ab dem 11. Geburtstag bezahlen den vollen Preis
- Für mitgebrachte Getränke verlangen wir für unsere Umtriebe (Gebrauch der Gläser, Abwasch und Entsorgung des Leerguts) eine Pauschale von CHF 50.00
- Damit unsere Crew die Küche speziell für Ihren Anlass öffnen kann, müssen wir für Ihren Anlass einen Mindestumsatz von CHF 3'000.00 verrechnen.
- Menükarte, Kerzen, Tischtücher und Servietten sind in unserem Service inbegriffen.
- Blumendekoration und weitere Dekorationen organisieren wir gerne für Sie. Selbstverständlich dürfen Sie auch eine eigene Dekoration mitbringen.

Zahlungsbedingungen

- alle genannten Preise verstehen sich inkl. der Mehrwertsteuer
- Fälligkeit: 30 Tage nach Datum der Rechnungsstellung (vorbehaltlich allfälliger Akontorechnungen und Vorauszahlungen)

Auch beim Vollservice muss vorgängig ein „Mietvertrag für Privatfeste“ von den Mieter/innen ausgefüllt werden. Zusammen mit der Auftragsbestätigung des Vollservices erhalten Sie die angepassten Vertragsbedingungen (z.B. entfallen die Bestimmungen zur Reinigung), welche die alten automatisch ersetzen. Bitte bestätigen Sie den Inhalt der Auftragsbestätigung kurz per Mail.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und beraten Sie gerne in einem persönlichen Gespräch bei der Menu- und Getränkeauswahl sowie für die Dekoration!

Wir freuen uns auf Ihren Auftrag

Das Gastronomie-Team

Für Rückfragen und Beratungen betreffend Menü und Durchführung, steht Ihnen Frau Theresa Santschi von Montag bis Donnerstag zur Verfügung:

☎ 031 371 45 36, Mail: theresa.santschi@villastucki.ch

Für administrative Belange bitten wir Sie während den Büroöffnungszeiten mit uns Kontakt aufzunehmen:

☎ 031 371 44 40, Mail: sekretariat@villastucki.ch