



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Pauschalen / Offerten

Alle unsere Pauschalen sind ab 8 Personen gültig, für Offerten muss eine Bestätigung innerhalb der nächsten 30 Tage erfolgen, ansonsten erlischt das offerierte Angebot zum genannten Preis.

Provisorische Reservation

Damit wir Ihnen den Bankettsaal auch wirklich freihalten können, bitten wir Sie, Ihre provisorische Reservation, nach Erhalt dieser Unterlagen innerhalb fünf Tagen zu bestätigen. Falls andere Anfragen während dieser Zeit für den Raum eingehen, nehmen wir mit Ihnen Kontakt auf.

Annulationsbedingungen Gruppen / Seminare

Die Coronasituation zwingt uns im Sommer 2020 Anpassungen an den AGB vorzunehmen. Diese gelten für alle Events ab dem 1.1.2021 und sind allgemein verbindlich bei Absprache für Bankette ab 10 Gästen. Mit der Annahme unserer Offerte stimmen Sie den AGB zu und helfen uns somit unseren Betrieb langfristig planbar zu gestalten.

- Die Veranstaltung kann bis 40 Tage kostenlos storniert werden. Falls die Räumlichkeiten nochmals gebucht werden, entfallen jegliche Kosten für den Kunden.
- Bei einer Stornierung im Zeitraum von 40 - 25 Tage vor dem Event wird 50% der kalkulierten Kosten verrechnet (Deckung der Betriebskosten).
- Bei einer Stornierung im Zeitraum von 24 - 8 Tage vor Anreise wird 80% der kalkulierten Kosten verrechnet.
- Bei einer Stornierung im Zeitraum von 8-0 Tage vor Anreise wird 100% der kalkulierten Kosten verrechnet.

Die kalkulierten Kosten werden wie folgt nach unseren Kennzahlen errechnet:

- Menupreis mit Apéro (2/3)
 - Beverage (1/3)
- = 100% der Kosten

Bei Durchführung des Events können bis zu 10% weniger der gemeldeten Gäste erscheinen ohne Aufpreis.

Gruppenverkleinerungen von bis zu 30% können ohne Kosten bis 24 Stunden vor dem Event gemeldet werden.

Preisänderungen und Mehrwertsteuer

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuellen Mehrwertsteuer. Wir behalten uns das Recht vor, die Preise, welche sich in dieser Dokumentation sind zu ändern.

Gerichtsstand / CHF

Der Gerichtsstand ist der Kanton Bern. Alle angegebenen Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und in Schweizer Franken (CHF) angegeben.

Nachhaltige Wahl für Ihre Gastronomie – Landhaus Liebefeld

Wir arbeiten direkt mit regionalen Produzenten zusammen und erhalten für jeden Tag frische Waren. 90% unseres Gemüse kommt von Bauern aus der Region.

Wir verzichten auf Früchte und Gemüse, welche aus Gewächshäusern stammen, die mit fossilen Brennstoffen beheizt werden.

Wir verwenden Restwärme aus der Küche mit neuester Technik für die Wärme in unseren Gästeräumen

Minimierung von Foodwaste

Seit fünf Jahren arbeiten wir mit einem Food Waste Konzept, wo wir jährlich über eine Tonne Lebensmittel wiederverwenden, anstatt zu verschwenden.

Wir bieten auch Take Away an, sodass die Gäste übrig gebliebene Speisen mit nach Hause nehmen können.

Verantwortungsbewusst gegenüber der Natur zu sein, bedeutet auch konsequent zu sein.