



ALEX  
LAKE ZÜRICH  
BY THE LIVING CIRCLE

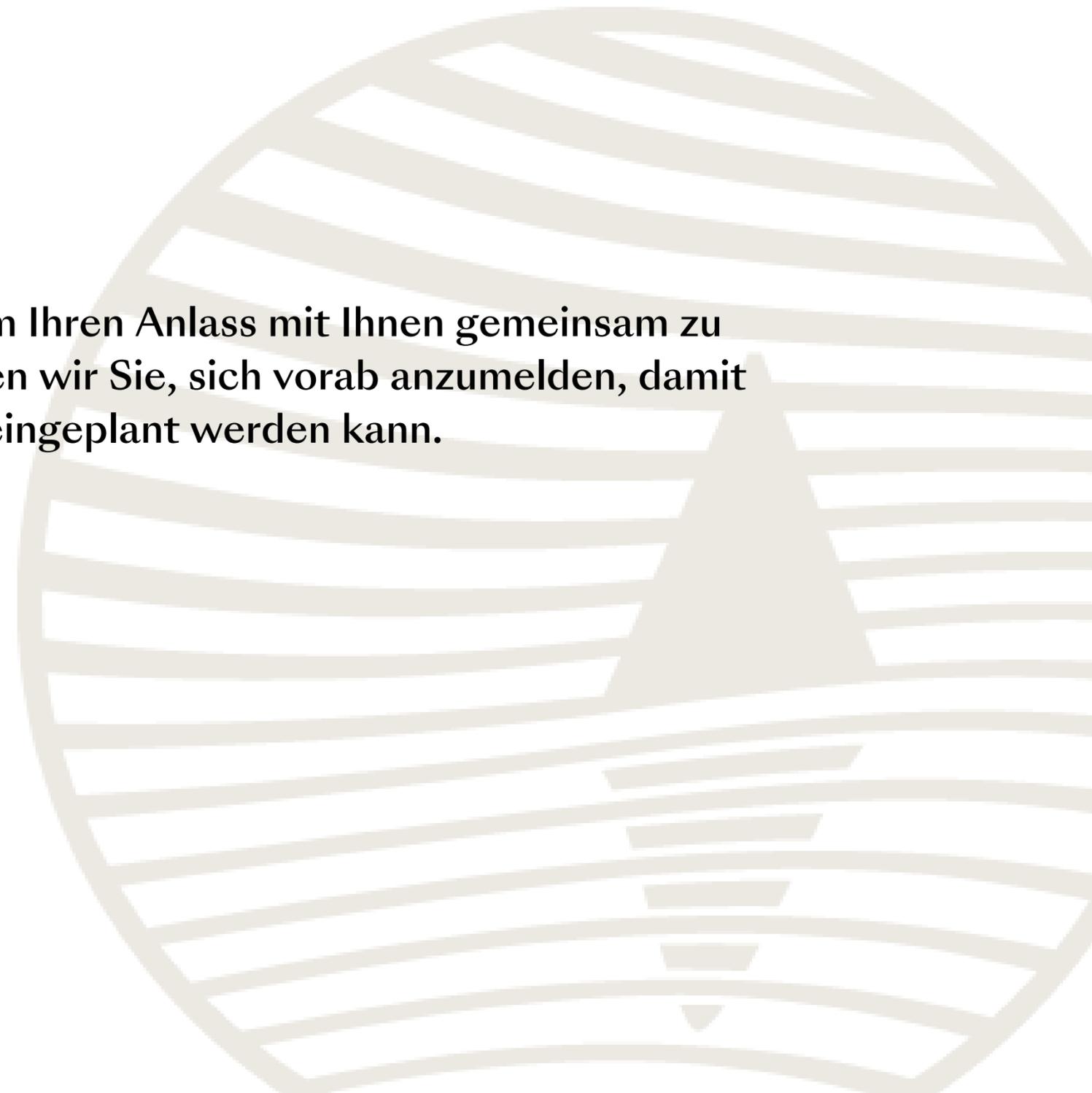
ALEX

IHRE VERANSTALTUNG IM

# ALEX LAKE ZÜRICH

FACTSHEET

**Das Alex Event Team freut sich, alle Details rund um Ihren Anlass mit Ihnen gemeinsam zu besprechen. Für eine Besichtigung der Lokalität bitten wir Sie, sich vorab anzumelden, damit genügend Zeit für die Besprechung eingeplant werden kann.**





# KAPAZITÄTEN

maximale Personenanzahl

RAUM	FLÄCHE IN QM	APERERO	LANGE TISCHE	BLOCK TISCH
AQUA	25	16	12 Sitzung* 10 Sitzung** 12 Essen	10 Sitzung* 12 Sitzung** 14 Essen
Restauraunt / Terrasse	135/260	-	bis 60	bis 14 (Restaurant) bis 20 (Terrasse)
Kamin Lounge (Barbereich)	-	20	-	-

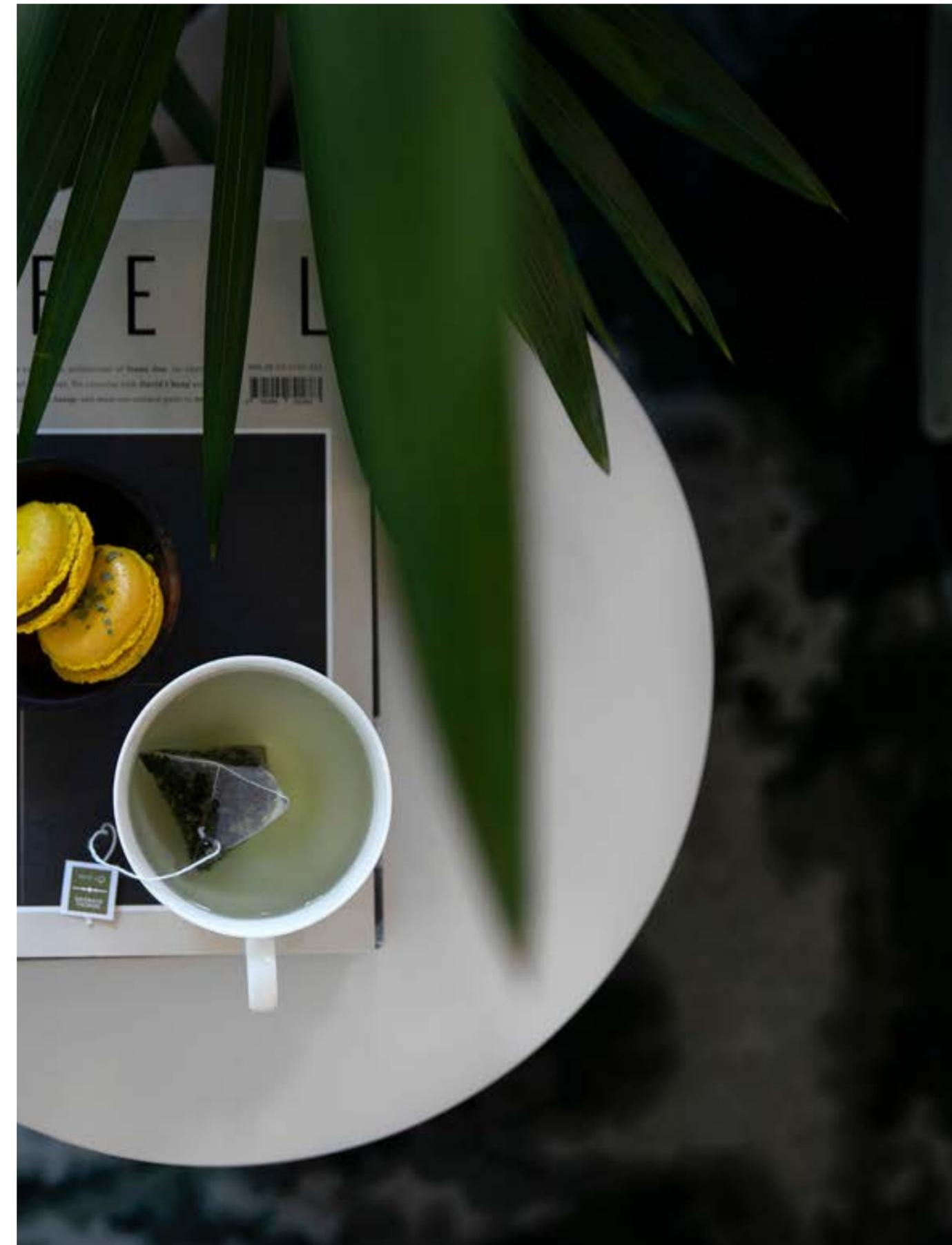
\*mit TV  
\*\*ohne TV

# RAUMMIETEN & MINDESTKONSUMATIONEN

Miete in CHF pro Zeitraum

RAUM	bis 2 Stunden (1/4 Tag)	bis 5 Stunden (1/2 Tag)	bis 10 Stunden (1/1 Tag)	Bei Lunch oder Dinner (Exklusiv)
AQUA	200	350	550	Keine Miete 1'800 Mindestkonsumation

RAUM	MINDESTKONSUMATIONEN IN CHF
<i>Für Mittag- und Abendessen</i> Restaurant / Terrasse	Gruppe bis 12 Personen: keine Mindestkonsumation Gruppe von 13 - 25 Personen: 1'800 Mindestkonsumation Gruppe von 26 - 45 Personen: 3'600 Mindestkonsumation Gruppe von 46 - 60 Personen (Exklusiv): 15'000 Mindestkonsumation (Ganzes Restaurant   Terrasse)
<i>Für Apéro</i> Kamin Lounge / AQUA (16 - 20 Personen) oder Restaurant / Terrasse (bis 45 Personen)	Gruppe von 8 - 25 Personen: 500 Mindestkonsumation pro Stunde Gruppe von 26 - 45 Personen: 850 Mindestkonsumation pro Stunde





## SETUP

In der Miete oder Mindestkonsumation inklusive sind das Setup (Tische und Stühle) des gebuchten Raumes anhand der gemeldeten Personenzahl unter Berücksichtigung der Kapazitäten und die Reinigung sowie das Bereitstellen des Raumes und Sicherstellen einer angemessenen Raumatmosphäre.

## TECHNIK

TV-Screen 65 Zoll (mobil)	CHF 120
Laptop	CHF 100
Flipchart	CHF 30
Moderatorenkoffer	CHF 20
Video-Konferenz "Meeting Owl" (inkl. Laptop)	pauschal CHF 650

## VERPFLEGUNG

In unseren Restaurants bieten wir bis 8 Personen die Speisenwahl vor Ort an. Bis 12 Personen bieten wir die Option eine verkleinerte Speisenwahl (3-4 Gerichte pro Gang) aus unserem aktuellen Menü auszusuchen und uns mitzuteilen.

Ab 13 Personen bitten wir sie ein einheitliches Menü, aus unseren Event Menüvorschlägen, für alle Gäste vorzubestellen.





# ALLGEMEINE INFORMATIONEN

## ADMINISTRATIVE LEISTUNGEN

Wir freuen uns, den Anlass mit Ihnen zusammen zu organisieren. Alle administrativen Arbeiten, die im Rahmen der Veranstaltungen liegen, sind in der Dienstleistung inkludiert. Weitere Aufwände wie Tischplan erstellen, Namenskärtchen schreiben usw. werden separat nach Aufwand in Rechnung gestellt.

## INFORMATIONSPFLICHT

Der Veranstalter kommuniziert transparent bezüglich Gegenstand, Inhalt und Form der Veranstaltung gegenüber dem Hotel, insbesondere in Bezug auf ethische, politische und religiöse Veranstaltungen.

## PERSONENZAHL

Die definierte Personenzahl benötigen wir bis 48 Stunden vor Anlassbeginn. Diese Zahl gilt als Basis zur Verrechnung. Ist die effektive Anzahl der Personen kleiner, so gilt die bestätigte Personenzahl als Verrechnungsgrundlage. Ist die Personenzahl höher, so gilt die effektive Personenzahl am Anlass. Um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren, ist es unumgänglich, bis kurz vor dem Anlass die Personenzahl weiter zu kommunizieren.

## RESERVIERTE ZEITEN

Um den Ablauf des Anlasses zeitlich gut zu planen, müssen bei der Reservation genaue Zeiten angegeben werden. Die Dauer der Reservation ist verpflichtend und der Veranstalter muss Auf- und Abbauzeiten einplanen und dem Hotel bei der Reservation mitteilen.

## RAUMNUTZUNG | RAUMÄNDERUNG | MIETE

Das Hotel kann Raumänderungen vornehmen, sofern die neuen Räumlichkeiten den Anforderungen und Interessen des Veranstalters sowie seinem Einverständnis entsprechen. Grundsätzlich können Räumlichkeiten regulär bis 24 Uhr belegt werden. Weitere Belegung wird mit einem Zuschlag berechnet und eine Bewilligung bei der zuständigen Behörde ist nötig. Mieten und Mindestkonsumationen richten sich nach den Tarifen in der Event Dokumentation.

## MITBRINGEN VON VERPFLEGUNG

Speisen und Getränke sind vom Hotel zu beziehen. In Sonderfällen (nationale Spezialitäten, usw.) kann das Hotel Ausnahmen gewähren mit einem entsprechenden Serviceaufschlag.

## MENÜ | MENÜKARTEN

Aus Qualitätsgründen wird für Gruppen ab 13 Personen ein vorbestelltes Einheitsmenü angeboten. Sie erhalten mit der individuellen Offerte unsere aktuellen Menüvorschläge. Gerne können Sie Menüs und Gänge untereinander austauschen und ergänzen. Auch Spezialwünsche werden durch das Event Team entgegengenommen. Der Menüpreis wird dann nach Aufwand und Warenkosten berechnet. Inkludiert im Menüpreis ist eine individuelle Menükarte, welche durch das Hotel erstellt wird.

## TISCHPLAN | NAMENSKARTEN

Namenskarten erstellen wir zu einem Aufpreis von CHF 2 pro Stück, wobei vorab ein Tischplan benötigt wird. Das korrekte Verteilen anhand Ihres Tischplanes übernehmen wir.

# ALLGEMEINE INFORMATIONEN

## BLUMEN | DEKORATION

Generell sind unsere Räumlichkeiten nicht dekoriert. Gerne bestellen wir eine auf Ihre Wünsche abgestimmte Blumendekoration bei unserem externen Floristen. Bitte teilen Sie uns Ihre Vorstellungen mit.

## ANLIEFERUNGEN / VERSAND VON MATERIAL

Anlieferungen von Material für die Veranstaltung müssen angemeldet werden und so kurzfristig wie möglich dem Hotel zugestellt werden. Soll Material vor oder nach der Veranstaltung an den Veranstalter verschickt werden, werden die Versandkosten in Rechnung gestellt.

## MUSIK

Bitte beachten Sie, dass wir Live-Musik für Ihre Veranstaltung akzeptieren, jedoch nur im Rahmen einer angemessenen Lautstärke, aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste. Über die Möglichkeiten berät Sie das Event Team gerne.

## MITARBEITER

Mitarbeiter, welche es im Umfang der Veranstaltung benötigt, werden vom Hotel ohne Aufpreis gestellt. Grundsätzlich jedoch steht Hilfspersonal, welches im Zusammenhang mit dem Aufbau und Transport von technischen Einrichtungen, Dekorationen oder sonstigen Gegenständen benötigt wird, nicht unentgeltlich zur Verfügung. Steigt der personelle Aufwand, so werden zusätzliche Leistungen für Mitarbeiter verrechnet. Immer verrechnet werden technische Assistenz und Sommelier für Weinverkostungen.

Stundenansatz pro Mitarbeiter: CHF 45

Stundenansatz pro Kadermitarbeiter: CHF 80

## VERLÄNGERUNG

Grundsätzlich können Räumlichkeiten regulär bis Mitternacht belegt werden. Weitere Belegung wird mit einem Nachzuschlag pro Raum und Stunde in Rechnung gestellt. Die Verlängerung muss spätestens bis 14 Tage vor dem Anlass gemeldet werden.

## PARKPLÄTZE

Für jede Veranstaltung wird ein Parkplatz kostenfrei garantiert.

## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen sind Bestandteil des Vertrags und diese werden bei jedem Angebot und Vertrag als separates Dokument mitgesandt.

## PREISE

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und der gesetzlichen MwSt. Preisanpassungen bleiben vorbehalten.





ALEX  
LAKE ZÜRICH  
BY THE LIVING CIRCLE

SEESTRASSE 182  
8800 THALWIL  
EVENTS@ALEXLAKEZURICH.COM  
+41 44 552 97 97