



HOTELBALSTHAL

Tagen, Feiern und Erleben im Naturpark Thal

Feiern im Hotel Balsthal



Willkommen

Herzlich willkommen im einzigartigen Gast- und Seminarhaus Hotel Balsthal, wo Gastronomie, Hotellerie, und Kunst unter einem Dach eine aussergewöhnliche Kombination bilden. Als beliebter Treffpunkt verbinden die drei Häuser Geschichte und Tradition mit einem kunstvollen, modernen und somit urbanen Ambiente.

Tagen und Feiern

Ob Seminare, Geschäftsessen, Geburtstagsfeiern, Hochzeiten, Produktepräsentationen oder andere Anlässe. Das Hotel Balsthal ist ein idealer Ort für Veranstaltungen jeglicher Art und bietet einen kreativen und doch sehr professionellen Rahmen. Über 1000 Veranstaltungen pro Jahr dienen als Referenz.

Werte

Bei uns ist der Gast das Zentrum unseres täglichen Schaffens, er gibt dem Haus seine Daseinsberechtigung. Wir alle, die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Hotel Balsthal legen grossen Wert auf die persönliche Betreuung. Das Wohl unserer Gäste ist uns das wichtigste Anliegen und wir alle übernehmen die Verantwortung dafür, dass Sie sich bei uns wohl fühlen. Schön, dass Sie da sind!

Gerne unterstützen wir Sie bei der Ideenfindung, Planung und Umsetzung Ihres Festes unter **062 386 88 88** oder **event@hotelbalsthal.ch**





HOTELBALSTHAL

Tagen, Feiern und Erleben im Naturpark Thal

Inhaltsverzeichnis

Apérokarte – Klassiker	3
Apérokarte – Variationen	4
Vorspeisen	5-6
Tellergerichte	7-8
Menü – Klassiker	9-10-11
Frühlings – Menü	12
Sommer – Menü	13
Herbst – Menü	14
Winter – Menü	15
Fleischherkunftsdeklaration	16
Hotelzimmer	17
Räumlichkeiten	18
Anreise- und Situationsplan	19
Allgemeine Geschäftsbedingungen	20





HOTELBALSTHAL

Tagen, Feiern und Erleben im Naturpark Thal

Apérokarte

Klassiker

Liebe Gäste wählen Sie Ihren Apéro mit der von Ihnen gewünschten Anzahl aus unserem Angebot. Spezielle Ernährungsanforderungen für Unverträglichkeiten und Allergien berücksichtigen wir selbstverständlich. Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung.

SALZGEBÄCK

Chips, Nüssli und Salzsticks	2.50 pro Person
Blätterteiggebäck (2 Stück pro Person)	2.50 pro Person
Grissini mit Rohschinken umwickelt	3.00 pro Person

CANAPÉS

Canapé mit Lachs, Rohschinken, Crevetten	2.50 pro Stück*
Canapé mit Spargel, Schinken, Salami, Ei, Käse, Frischkäse	2.00 pro Stück*

KALTE APÉRO HÄPPCHEN

Bruschetta mit Tomatenwürfeli	2.50 pro Stück
Olivenauswahl	3.50 pro Person
Sbrinz-Möckli mit Balsamico	5.00 pro Person
Knackige Gemüsestangen mit drei Dipsaucen	5.00 pro Person
Hausgemachter Butter und Speckzopf	3.00 pro Person

WARME APÉRO HÄPPCHEN

Käseküchlein, Schinkengipfeli, Minipizza	3.00 pro Stück
Quiche Lorraine	3.00 pro Stück
Pouletsatay Spiessli mit Sojasauce	3.00 pro Stück
Frühlingsrollen mit Gemüse, Poulet und Sojasauce	3.00 pro Stück
Gebackene Crevetten mit Chilisaucen	3.00 pro Stück

(1/4 Stück Canapé) *

Die Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt





HOTELBALSTHAL

Tagen, Feiern und Erleben im Naturpark Thal

Apérokarte

Variationen

Bei den angegebenen Apéro-Preisen handelt es sich um Pauschalen pro Person. Darin ist enthalten unsere Betreuung während einer halben Stunde. Falls Sie Ihren Apéro (nur Getränke) verlängern möchten, berechnen wir den Einzel-Preis gemäss Getränke Karte.

THALER APÉRO

25.00 pro Person

Hausgemachter Zopf
Wurst und Käsespezialitäten aus der Region
Weisswein oder Rotwein (je 1.5dl pro Person)
Orangensaft
Mineralwasser

HAUS APÉRO

30.00 pro Person

Hausgemachter Zopf
Sbrinzmöckli
Trockenfleisch
Weisswein oder Rotwein (je 1.5dl pro Person)
Orangensaft
Mineralwasser

Die Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt





HOTELBALSTHAL

Tagen, Feiern und Erleben im Naturpark Thal

VORSPEISEN

VERSCHIEDENE SALATE

Grüner Salat	7.50
Gemischter Salat	9.50
Nüsslisalat mit Ei (Saison)	9.50

HAUSSALATE

Saisonsalat an würziger Kräutervinaigrette mit:

Kalbsmilken „provençale“	16.00
Kalbsnieren „provençale“	16.00
Kalbsleberli	16.00
Kaninchenrückenfilet	16.00
Entenbrüstli	16.00
Pouletbrüstli	16.00
Lachsstreifen	16.00
Riesencrevetten	20.00

KALTE VORSPEISEN

Geräuchertes Forellenfilet, Toast und Butter	18.00
Crevettencocktail, Toast und Butter	16.50
Rauchlachs, Toast und Butter	19.50
Hors d'oeuvre-Teller (Saison)	20.00
Melonen mit Rohschinken (Saison)	18.50

Die Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt ab 15 Personen





HOTELBALSTHAL

Tagen, Feiern und Erleben im Naturpark Thal

WARMES VORSPEISEN

Kalbsmilken "Café de Paris" mit Kefen und Safranrisotto	18.50
Eglifilets gebraten oder gebacken, Tartarensauce, Salzkartoffeln	19.50
Seezungenröllchen an Weissweinsauce, Trockenreis	21.00
Gebackene Riesencrevetten, Tartarensauce	21.00
Lachsragoût mit Spinattortellini an Safransauce	20.00
Pilztäschli, mit Pilzen gefüllte Crêpes	16.50
Frühlingsrollen mit Sojasauce und Chilisauce	16.00

SUPPEN

Tomatencrèmesuppe	8.50
Spargelcrèmesuppe (Saison)	8.50
Kürbiscrèmesuppe (Saison)	8.50
Kraftbrühe mit: Eierstich / Gemüsestreifen / Flädli / Porto	6.50

SUPPEN ZUR AUSWAHL

(im Menüpreis inbegriffen)

Kraftbrühe mit: Eierstich / Gemüsestreifen / Flädli / Porto
Elsässer Zwiebelsuppe
Ochsenschwanzsuppe
Tomatensuppe
Champignonsuppe
Minestrone

Die Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt ab 15 Personen



TELLERGERICHTE

VOM SCHWEIN

Steak an Pilzsauce mit Risotto und Saisongemüse	36.00
Honigbraten mit Bratkartoffeln und Saisongemüse	36.00
Filet im Teig mit Dauphinekartoffeln und Saisongemüse	55.00

VOM KALB

Piccata Milanese mit Risotto oder Tomatenspaghetti	42.00
Rahmschnitzel mit hausgemachten Nudeln und Saisongemüse	42.00
Steak an Morchelsauce mit hausgemachten Spätzli und Saisongemüse	55.00
Karreebraten an Sauce Bénaise mit Dauphinekartoffeln und Saisongemüse	55.00

VOM RIND

Suure Mocke mit Kartoffelstock und Saisongemüse	39.00
Entrecôte „Cafe de Paris“ mit Pommes frites und Saisongemüse	51.00
Filet an Kräuterbutter mit Röstikroketten und Saisongemüse	62.00

VOM LAMM UND GEFLÜGEL

Pouletbrüstli an Pilzsauce mit hausgemachten Nudeln und Saisongemüse	38.00
Lammentrecôte „Provençale“ mit Ratatouille und Kartoffelgratin	46.00
Entenbrust an Orangensauce mit Dauphinekartoffeln und Saisongemüse	45.00

AUS DEM WASSER

Felchenfilet pochiert an Weissweinsauce mit Reis oder Salzkartoffeln	35.00
Forellenfilet gebraten mit Tartarensauce und Salzkartoffeln	35.00
Eglifilet gebacken mit Tartarensauce und Salzkartoffeln	35.00
Lachsragoût im Blätterteigkissen mit Spargeln an Safransauce	45.00





HOTELBALSTHAL

Tagen, Feiern und Erleben im Naturpark Thal

VEGETARISCHE-GERICHTE

Pilzschnitte „Waldhüsli“	31.00
Gemüse-Teller	22.00
Spinattortellini mit Pilzrahmsauce oder Tomatensauce	31.00
Nudeln an rassiger Paprikasauce	29.00
Reisring mit Früchtecurry	29.00
Safranrisotto mit frischen Pilzen	21.00
Hainese Mah Mee (Indonesisches Nudelgericht)	27.00
Frühlingsrollen mit Sojasauce und Chilisauce	22.00
Steinpilzravioli mit Trüffelrahmsauce	29.00

DESSERTS

Caramelköppli mit Rahm	6.50
Crème Catalana	6.50
Parfait Glace „Grand Marnier“	10.50
Sorbet Teller	12.00
Zimtparfait mit warmen Zwetschgen	10.50
Mousse au Chocolat	10.50
Apfelchüechli mit Vanillesauce	12.00
Dessertteller vom Pâtissier	12.00
Käseteller	12.00

Die Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt ab 15 Personen



MENÜ-KLASSIKER

Menü 1

Suppe oder Salat

Hausgemachter Hackbraten

Kartoffelstock

Saisongemüse

Gebrannte Crème 32.00

Menü 2

Suppe oder Salat

Pouletgeschnetzeltes Currysauce

Reis

Früchtegarnitur

Zwei Kugeln Sorbet 35.00

Menü 3

Suppe oder Salat

Schweinsrahmschnitzel

hausgemachte Nudeln

Früchtegarnitur

Schokoladenmousse 37.00

Menü 4

Suppe oder Salat

Rindsgeschnetzeltes

hausgemachte Spätzli

Saisongemüse

Caramelköpfler 38.00

Menü 5

Suppe oder Salat

Zanderknusperli mit Tartarensauce

Salzkartoffeln und Spinat

Fruchtsalat 38.00

Die Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt ab 15 Personen



MENÜ-KLASSIKER

Menü 6

Suppe oder Salat

Schweinschonigbraten

Kartoffelgratin

Saisongemüse

Caramelköpfli 46.00

Menü 7

Suppe oder Salat

Schweinssteak mit Kräuterbutter

Dauphinekartoffeln

Saisongemüse

Crème Catalan 46.00

Menü 8

Suppe oder Salat

Bernerplatte

Salzkartoffeln

Sauerkraut und Bohnen

Gebrannte Crème 49.00

Menü 9

Suppe oder Salat

Suure Mocke

Kartoffelstock

Rotkraut

Meringue mit Glace 49.00

Menü 10

Suppe

Gemischter Salat

Piccata Milanese

Risotto oder Tomatenspaghetti

Fruchtsalat
mit Vanilleglace 52.00

Menü 11

Suppe

Grüner Salat

Saltimbocca Romana

Safranrisotto

Parfait Glace
„Grand Marnier“ 57.00

Die Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt ab 15 Personen





HOTELBALSTHAL

Tagen, Feiern und Erleben im Naturpark Thal

MENÜ-KLASSIKER

Menü 12

Suppe/Salat

Pouletbrust Suprême
hausgemachte Nudeln
Saisongemüse

Himbeer-Gratin 58.00
mit Zwetschgen

Menü 13

Suppe/Salat

Kalbssteak mit Morcheln
hausgemachte Nudeln
Saisongemüse

Zimtparfait 65.00

Menü 14

Suppe/Salat

Rindsfilet mit Sauce Choron
Röstikroketten
Saisongemüse

Haselnussparfait 68.00

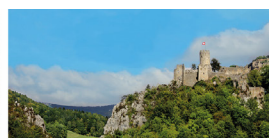
Menü 15

Suppe/Salat

Drei Filet „Hausart“
Herzoginnenkartoffeln
Saisongemüse

Lebkuchenmousse 75.00

Die Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt ab 15 Personen





HOTELBALSTHAL

Tagen, Feiern und Erleben im Naturpark Thal

FRÜHLINGS-MENÜ

Menü 1

Blätterteig-Pastetli
gefüllt mit Spargelragôut an Orangensauce

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Schweinshonigbraten mit Madeirasauce
Kartoffelstock
Saisongemüse

Erdbeermousse 60.00

Menü 2

Spargelsalat
mit Crevetten

Bärlauchcrèmesuppe

Pouletbrust in der Kräuterkruste
neue Kartoffeln
Saisongemüse

Coupe Romanoff 63.00

Menü 3

Blattsalat mit Kalbsmilken

Spargelcrèmesuppe

Felchenfilet vom Hallwilersee gebraten
Peterli-Kartoffeln
Blattspinat

Limettenparfait 63.00

Menü 4

Spargelsalat mit Erdbeeren

Tomatencrèmesuppe mit Gin

Kalbssteak mit Eierschwämmli
hausgemachte Nudeln
Saisongemüse

Gebrannte Crème 70.00

Die Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt ab 15 Personen





HOTELBALSTHAL

Tagen, Feiern und Erleben im Naturpark Thal

SOMMER-MENÜ

Menü 1

Blattsalat mit Rauchlachsstreifen

Solothurner Weinsuppe

Maispoularde mit Peperonistreifen
Currysauce

Wildreis

Parfait Grand Manier 63.00

Menü 2

Crevettencocktail

Fischkraftbrühe mit Einlage

Eglifilet gebraten mit Mandeln
Salzkartoffeln

Ballon OTTO 63.00

Menü 3

Blattsalat an Himbeerdressing
mit sautierten Kalbsmilken

Gazpacho

Roastbeeftranche
Kartoffelgratin
Saisongemüse

Schwanensee 69.00

Menü 4

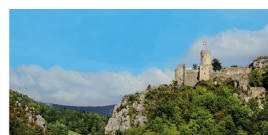
Carpaccio mit Parmesanspäne
Ruccola

Brüsselercrèmesuppe

Ganze Seezunge gebraten
Salzkartoffeln
Saisongemüse

Sorbetteller
mit Früchten 78.00

Die Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt ab 15 Personen





HOTELBALSTHAL

Tagen, Feiern und Erleben im Naturpark Thal

HERBST-MENÜ

Menü 1

Wildpastete mit Selleriesalat

Marronicrèmesuppe

Hirschentrecôte an Hagenbuttensauce
hausgemachte Spätzli

Wildgarnituren

Zwetschgenmousse 63.00

Menü 2

Waldmeistersalat

Wildrahmsuppe

Rehpfeffer „Jäger-Art“
hausgemachte Spätzli

Wildgarnituren

Coupe Nesselrode 60.00

Menü 3

Wildterrinen mit Kürbissalat

Wildkraftbrühe

Hirschpfeffer
hausgemachte Spätzli

Wildgarnituren

Zwetschgenkompott 67.00

Menü 4

Blattsalat mit Pilzen

Kürbiscrèmesuppe

Rehschnitzel „Winzer-Art“
hausgemachte Spätzli

Wildgarnituren

Zimtparfait 75.00
mit warmen
Zwetschgen

Die Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt ab 15 Personen





HOTELBALSTHAL

Tagen, Feiern und Erleben im Naturpark Thal

WINTER-MENÜ

Menü 1

Blattsalat mit frischen Eierschwämmli

Kartoffel-Lauchsuppe

Kalbssteak „Bordelaise“
hausgemachte Nudeln
Saisongemüse

Apfelküchlein
mit Vanillesauce 63.00

Menü 2

Geräucherte Entenbruststreifen
Salatbouquet

Knoblauchcrèmesuppe

Lammrücken Provençal
Kartoffelgratin
Saisongemüse

Ananas Tia Maria 67.00

Menü 3

Kürbissalat
mit Wildschweinrohschinken

Überbackene Zwiebelsuppe

Perlhuhnbrust gefüllt mit Crevetten
Amerikanische Sauce
Trockenreis
Spinat

Caramelköppli 69.00

Menü 4

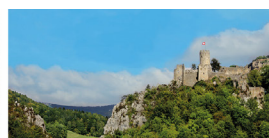
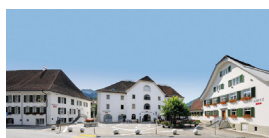
Rauchlachstatar mit Salat
Toast und Butter

Brüsselercrèmesuppe

Rindsfilet und Markbein
Rotweinsauce
Dauphinekartoffeln
Saisongemüse

Tobleronemousse 75.00

Die Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt ab 15 Personen





HOTELBALSTHAL

Tagen, Feiern und Erleben im Naturpark Thal

Fleischherkunftsdeklaration

Rindsfleisch:	Schweiz
Rindshuft:	Schweiz
Rindsentrecôte und Filet:	Uruguay / Paraguay
Kalbfleisch:	Schweiz
Schweinefleisch:	Schweiz
Lamm:	Neuseeland / Australien
Pouletbrüstli:	Schweiz
Maispoularde:	Frankreich
Pouletflügeli, Pouletschenkel:	Schweiz
Pouletnugget, Cordon, Spiessli:	Brasilien*
Cervelats/Bratwurst:	Schweiz
Trockenfleisch und Salami:	Schweiz / Italien
Rehpfeffer:	Deutschland / Österreich
Reh, Hirsch und Wildsau:	Deutschland / Österreich
Seezungen:	Nordatlantik
Riesenkrevetten:	Aquakultur Vietnam
Rauchlachs:	Zucht Norwegen / Dyhrberg Balsthal

Fanggründe übrige Fische: Bitte fragen sie bei Bedarf nach!

*dieses Fleisch kann mit Antibiotika oder anderen Antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.





HOTELBALSTHAL

Tagen, Feiern und Erleben im Naturpark Thal

HOTEL / ÜBERNACHTUNGEN

Hier fühl ich mich wohl - im Hotel Balsthal

Montag bis Freitag / Freitag bis Sonntag

Kornhaus

Superior EZ 150.00 CHF / 130.00 CHF
Superior DP 180.00 CHF / 160.00 CHF



Rösli

Standard EZ 110.00 CHF / 90.00 CHF
Standard DP 140.00 CHF / 120.00 CHF



Riverside

Standard EZ 120.00 CHF / 100.00 CHF
Standard DP 150.00 CHF / 130.00 CHF



Die Preise verstehen sich pro Zimmer / pro Nacht / inklusive Frühstück, Service und Taxen





HOTELBALSTHAL

Tagen, Feiern und Erleben im Naturpark Thal

RAUMKAPAZITÄTEN

KREUZ

Die Jagd- und Falkensteinerstube können sowohl getrennt als auch kombiniert genutzt werden. Die Jagdstube bietet Platz für 20, die Falkensteinerstube für 60 Personen. Beide Räume zusammen mit geöffneter Türe bis zu 80 Personen. Der Kreuzsaal bietet Platz für bis zu 180 Personen. Dieser gediegene Raum ist ideal für Hochzeiten, Geburtstage und Tanzanlässe.



Falkensteinerstube



Jagdstube



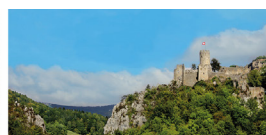
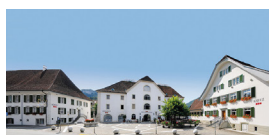
Kreuzsaal

RÖSSLI

Der Rösslisaal wird genutzt für Konzert- und Theater-Veranstaltungen sowie für Tagungen. Dieser Saal mit Galerie und Bühne bietet Platz für bis zu 260 Personen.



BAR im Rössli





HOTELBALSTHAL

Tagen, Feiern und Erleben im Naturpark Thal

ÜBERSICHT BANKETTRÄUMLICHKEITEN

Kornhaus

Im Restaurant Kornhaus mit der grosszügigen Terrasse werden Sie gerne auch kulinarisch verwöhnt. Reservieren Sie Ihren Tisch.

Restaurant

max 60 Personen



Terrasse

max 100 Personen



Kreuz

Im Restaurant Kreuz finden Sie die Jagd, die Falkensteiner, die Kreuz- und die Gaststube. Sowie im 1. Stock den legendären Kreuzsaal mit der Möglichkeit für bis zu 180 Gästen. Die Jagd- und Falkensteinerstube eignen sich besonders für Kleinanlässe wie Hochzeiten, Konfirmationen, Firmungen und Geburtstagsfeste usw.

Restaurant – Kreuz

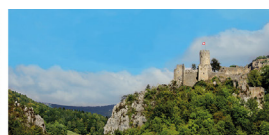
Jagdstube

Blocktisch	max 18 Personen
U Form	max 25 Personen
Bahnen	max 32 Personen



Falkensteinerstube

Blocktisch	max 30 Personen
U Form	max 40 Personen
Bahnen	max 64 Personen
E-Form	max 50 Personen





HOTELBALSTHAL

Tagen, Feiern und Erleben im Naturpark Thal

Kreuz

Kreuzstube - à la carte

Nischen für 2 – 8 Personen



Gaststube

Mögliche Bestuhlungsarten

Blocktisch	max 14 Personen
U Form	max 16 Personen
Bahnen	max 20 Personen



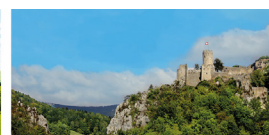
Kreuzsaal 176m²

Standort Kreuz 1. Stock

Barrierefrei erreichbar

Mögliche Bestuhlungsarten

Blocktisch	max 42 Personen
U Form	max 50 Personen
Runde Tische	max 80 Personen
Seminar	max 60 Personen
Theater	max 100 Personen

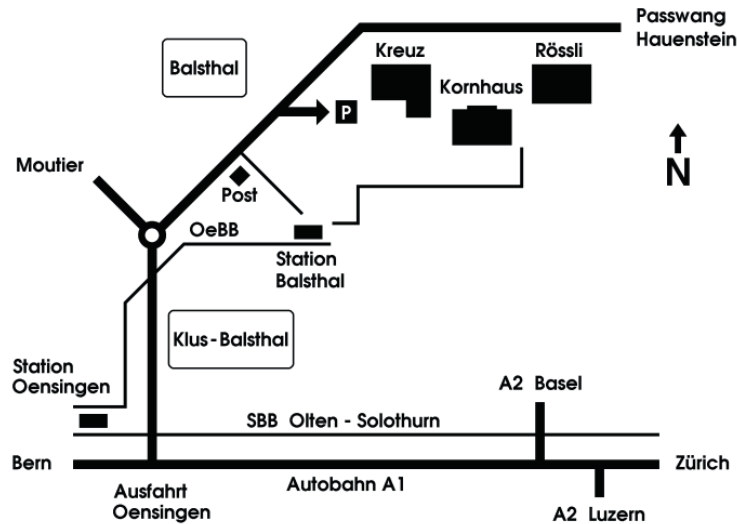




HOTELBALSTHAL

Tagen, Feiern und Erleben im Naturpark Thal

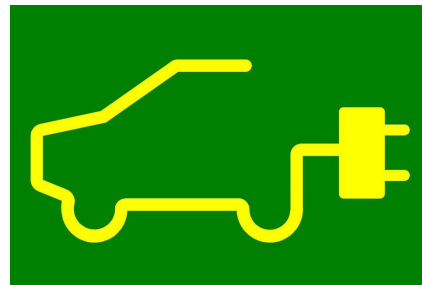
ANREISE- UND SITUATIONSPLAN



Anreise mit dem Auto

Von Bern Basel Luzern und Zürich
Autobahn A 1: Ausfahrt 44 Oensingen

Kostenloser Parkplatz inkl. Elektrotankstelle direkt beim Hotel für alle Angebote



Anreise mit dem ÖV

Von Bern, Basel, Luzern und Zürich

- Ab Zürich mit dem IC Neigezug Richtung Lausanne
- Ab Bern via Olten oder Solothurn – Oensingen
- Ab Luzern via Olten – Oensingen

Umsteigen in Oensingen - Direktanschluss OeBB nach Balsthal





HOTELBALSTHAL

Tagen, Feiern und Erleben im Naturpark Thal

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN Version vom 12. April 2019

1. Vertragsgegenstand

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen regeln die Rechtsbeziehung zwischen Ihnen und dem Hotel Balsthal, sofern nichts anderes vereinbart wurde. Als Grundlage dient die Reservations-/ Auftragsbestätigung bzw. die von Ihnen zur Bestätigung unterzeichnete Offerte.

2. Optionsdaten

Optionsdaten (Offerten, Auftragsbestätigungen usw.) sind für beide Parteien verbindlich. Das Hotel Balsthal kann nach Ablauf der Optionsfrist automatisch über die reservierten Räumlichkeiten/Zimmer verfügen.

3. Annullierung

3.1 Annullierungen von Seminaren / Anlässen

Wir bitten Sie, uns wesentliche Änderungen Ihrer Reservation möglichst frühzeitig und schriftlich mitzuteilen. Wird die Reservation vollumfänglich abgesagt, ohne dass wir dies zu vertreten haben, ist grundsätzlich folgende Annullierungspauschale geschuldet:

Absage 0 – 14 Tage vor dem Anlass 100% / Absage 15 – 30 Tage vor dem Anlass 50% /

Absage 30 Tage vor dem Anlass kostenlose Annullierung.

3.2 Annullierungen von Hotelreservierungen

Für **Zimmerreservierungen** gilt: Wenn Sie ein Zimmer reserviert haben ohne die Reservation mittels Kreditkarte garantiert zu haben, werden wir das Zimmer bis 18.00 Uhr am Ankunftstag für Sie freihalten. Sollten Sie bis 18.00 Uhr nicht erscheinen, kann das Hotel Balsthal automatisch über das/die Zimmer verfügen. Reservationen mit einer Kreditkartengarantie können bis spätestens 18.00 Uhr am Anreisetag kostenlos annulliert werden. Wenn Sie Ihre Reservierung nach 18.00 Uhr am Anreisetag stornieren oder nicht erscheinen (No Show), wird Ihre Kreditkarte mit einer Gebühr in Höhe der Kosten für die erste Nacht pro Zimmer belastet. Wenn Sie vor der Checkout-Zeit nach der ersten Nacht Ihrer Reservierung nicht anrufen oder erscheinen, wird die Reservierung storniert.

Für Gruppen ab 10 Personen gilt: 0 – 7 Tage vor der Anreise 100% Belastung der 1. Nacht pro Zimmer, 8 – 14 Tage vor Anreise 75% Belastung der 1. Nacht pro Zimmer, 15 – 30 Tage vor Anreise 30% Belastung der 1. Nacht pro Zimmer

4. Teilnehmerzahl bei Seminarpauschalen und Anlässen / Bankette

Bitte teilen Sie uns die verbindliche Personenzahl so früh wie möglich mit, spätestens aber **drei Tage** vor der Veranstaltung für Anlässe, beziehungsweise vor Anreise bei Zimmerbuchung.

Kurzfristige grössere Abweichungen können Kosten zur Folge haben.

Es gelten ergänzend die Bedingungen der Offerte- bzw. der Bestätigung.

5. Zahlungsmodalitäten

Für Anlässe mit einer ausländischen Rechnungsadresse bitten wir Sie um Ihre Kreditkartennummer mit Verfalldatum als Garantie, und wir behalten uns vor, für die Reservation ganz oder teilweise Vorauszahlung zu verlangen. Dies gilt auch für Anlässe, welche aus dem Ausland gebucht werden. Ohne andere Vereinbarung stellen wir die entstandenen Aufwendungen im Anschluss an die Veranstaltung in Rechnung. Die Rechnung können Sie vor Ort oder innert 30 Tagen ab Rechnungsdatum begleichen.

6. Weitere Bestimmungen

6.1 Schäden

Der Kunde haftet gegenüber dem Hotel Balsthal für Beschädigung und Verluste, die durch ihn bzw. seine Hilfspersonen oder Teilnehmer verursacht werden, ohne dass das Hotel Balsthal ein Verschulden nachweisen muss. Das Hotel Balsthal lehnt jede Haftung ab für Diebstahl und Beschädigung durch Veranstalter, Teilnehmer, Referenten oder Dritten eingebrachten Materialien.

6.2 Anwendbares Recht, Gerichtsstand

Auf das Rechtsverhältnis zwischen Ihnen und dem Hotel Balsthal ist schweizerisches Recht anwendbar. Die Unwirksamkeit einzelner Bestimmungen des Vertragsverhältnisses führt nicht zur Unwirksamkeit des gesamten Vertrags. Als Gerichtsstand wird Balsthal vereinbart.

