



Tagen und Feiern im Best Western Hotel Spirgarten

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Allgemeine Informationen	3
Anreise	4
„TAGUNGEN“	
Raumangebot	5
Grundrisse	6 - 13
Technische Hilfsmittel	14
Verpflegung bei Seminaren	15
„FEIERN“	
Gut zu Wissen bei Feiern	17
Aperitif & Cocktails	19
Menuvorschläge zum selber auswählen	22
Festliche Menus für Sie kreiert	25
Cocktail Dinatoire	27
Buffets für Sie kreiert	28
Allgemeine Geschäftsbedingungen	30

Allgemeine Informationen

Liebe Gäste

Über Ihr Interesse am Best Western Hotel Spirgarten und seine vielfältigen Möglichkeiten freuen wir uns. Auf den folgenden Seiten finden Sie nützliche Informationen und Angebote, welche Ihnen bei der Planung Ihrer Veranstaltung helfen sollen.

Gerne unterstützen wir Sie vor Ort, per E-Mail oder telefonisch, damit Ihr Anlass ein voller Erfolg wird.

Adresse

Best Western Hotel Spirgarten
Lindenplatz 5
CH – 8048 Zürich

Telefon: +41 (0)44 438 15 15
Telefax: +41 (0)44 438 15 38

E-Mail: info@spirgarten.ch
Internet: www.spirgarten.ch

Kategorie

3 Sterne

Mitgliedschaften

Best Western
Ambassador Suisse Hotels
Gastro Suisse
Zürcher Hoteliers
Zürich Tourismus

Ihre Gastgeber

Christophe Rouiller	Gastgeber / Direktor
Nikola Fritz	Leiterin Administration & Events
Petr Korf	Food & Beverage Manager
Claude Overney	Küchenchef

Beratung

Eine individuelle Gestaltung Ihrer Veranstaltung liegt uns am Herzen. Mit unserer persönlichen und kompetenten Beratung stehen wir Ihnen bei der Vorbereitung zur Seite. Gerne stellen wir Ihnen ein auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse abgestimmtes Arrangement zusammen.



Technikpartner

Die smARTEc Veranstaltungstechnik AG ist unser Partner in Sachen Haustechnik und berät Sie gerne in Bezug zu kulturellen, geschäftlichen und privaten Anlässen bei der technischen Umsetzung ihrer Anlässe und realisiert ihre Vorstellungen in den Bereichen Licht, Ton und Video. Diese Partnerschaft bringt viel Know-how und garantiert eine jederzeit professionelle und zeitgemässe Umsetzung Ihrer multimedialen Wünsche.

smARTEc Veranstaltungstechnik AG, Wässermattstrasse 7, 5000 Aarau, Tel: +41 62 888 19 19, info@smARTEc.com

Allgemeine Informationen

Anreise nach Zürich

Mit dem Flugzeug (13km vom Flughafen Zürich)

Fahren Sie mit dem Zug zum Hauptbahnhof Zürich, dann weiter mit der S-Bahn bis Bahnhof Altstetten. Anschließend mit dem Bus Nr. 78 Richtung Dunkelhölzli oder dem Bus Nr. 80 Richtung Triemli bis Haltestelle Lindenplatz. (Fahrzeit Zug und Bus ca. 15 Min) oder Sie laufen vom Bahnhof Altstetten bis zum Hotel ca. 8 Gehminuten durch die Altstetterstrasse.

Mit dem Taxi vom Flughafen, Kosten ca. CHF 60.00 – CHF 75.00, Fahrzeit ca. 30 Minuten.

Mit dem Auto

Aus Richtung Norden: Fahren Sie auf der A1 über das Limmattaler Kreuz, links halten Richtung Zürich City. Ausfahrt Altstetten nehmen, Richtung Höngg / Altstetten folgen. Rechte Spur nehmen und bei Ampel rechts in die Aargauerstrasse einbiegen. In abbiegender Vorfahrtsstrasse rechts in Max-Högger-Strasse einbiegen und an der Ampel auf Europabrücke wieder rechts fahren. An der 2. Ampel rechts in Badenerstrasse fahren, nächste Ampel links in Altstetterstrasse, 1. Strasse rechts in Pfarrhausstrasse. Auf Parking Lindenplatz parkieren, Sie stehen direkt hinter dem Best Western Hotel Spirgarten (Eingang unten auf dem Lindenplatz).

Aus Richtung Westen: Folgen Sie aus Richtung Dietikon kommend der Zürcherstrasse und dann der Badenerstrasse, bis Sie Altstetten erreichen. Biegen Sie nach rechts in die Altstetterstrasse ab und nehmen Sie dann die erste Straße auf der rechten Seite, die Pfarrhausstrasse. Das Best Western Hotel Spirgarten befindet sich auf der rechten Seite.

Mit der Bahn www.sbb.ch

Ab Hauptbahnhof Zürich, weiter mit der S-Bahn bis Bahnhof Altstetten. Anschließend mit dem Bus Nr. 78 Richtung Dunkelhölzli oder dem Bus Nr. 80 Richtung Triemli bis Haltestelle Lindenplatz. (Fahrzeit Zug und Bus ca. 15 Min) oder Sie laufen vom Bahnhof Altstetten bis zum Hotel ca. 8 Gehminuten durch die Altstetterstrasse.

Veranstaltungsräumlichkeiten

Unsere 7 klimatisierten Konferenz-, Bankett- und Schulungsräume bieten Ihnen den idealen Rahmen für Tagungsveranstaltungen bis zu 350 Personen sowie für festliche Anlässen bis zu 650 Personen. Die Räume lassen sich mit modernster Seminarinfrastruktur sowie Präsentationstechnik ausrüsten. Der Europasaal kann zudem mit professioneller Sound-, Licht- und Projektionstechnik ausgerüstet werden und bietet sich daher ebenfalls idealerweise für Generalversammlungen, Präsentationen und Informationsveranstaltungen an.

Hotelzimmer

Unsere 49 geschmackvoll eingerichteten Hotelzimmer bieten nebst einem Wohlfühlbett jeglichen Komfort für den modernen Businessgast. Kostenfreies W-Lan und Lan sowie täglich eine Flasche Mineralwasser stehen dem Gast zur Verfügung. Benötigen Sie Zimmer für Ihre Tagung oder Feier, unterbreiten wir Ihnen gerne ein Spezialangebot, respektive finden Sie weiter hinten in dieser Broschüre unter Seminarpauschalen mit Übernachtung.

Parkplätze

Der Lindenparking mit rund 60 Parkplätzen befindet sich direkt hinter dem Hotel. Für kurzes Parken bezahlt man direkt am Automaten, für längeres Parkieren ist das Hotel ermächtigt Tageskarten zu CHF 15.- auszustellen (parkieren bis 24h). Bitte teilen Sie uns mit, falls wir die Parkgebühren Ihrer Gäste der Gesamtrechnung belasten dürfen. Weitere Parkmöglichkeiten in der Umgebung: Parkhaus Krone (ca. 200m) und das Park & Ride Altstetten (ca. 400 m oder 1 Tramstation).

Allgemeine Informationen

8048

Das 8048 Restaurant / Bar / Lounge strahlt mit seinen Holztönen kombiniert mit weiss und schwarz eine schlichte Eleganz aus. Im 8048 gibt es nebst original Elsässer Flammkuchen auch sogenannte Classics wie Burger und Clubsandwich. Von Montag bis Freitag gibt es zusätzlich Mittagsmenus und abends gut bürgerliche Küche, welche von unserer Küchenbrigade unter der Leitung von Claude Overney modern interpretiert wird.

Entsorgung

Für die Entsorgung von Kartons / Unterlagen und / oder ähnlichen Abfällen erlauben wir uns dem Veranstalter CHF 150.- in Rechnung zu stellen.

Raumangebot


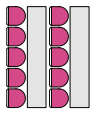
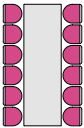
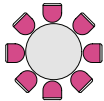

Saal	m2	Cocktail	Theater	Gala	Block	Bankett	Seminar	Tagesmiete
<i>Foyer</i>	150 m ²	150	-	-	-	-	-	-
<i>Albis 1</i>	28 m ²	25	20	10	12	20	12	190.-
<i>Albis 2</i>	34 m ²	35	20	10	16	24	14	230.-
<i>Albis 3</i>	66 m ²	70	50	40	30	50	40	460.-
<i>Uetli</i>	94 m ²	120	100	70	40	80	60	810.-
<i>Limmat</i>	145.5 m ²	220	150	110	-	120	100	900.-
<i>Europa</i>	326 m ²	530	450	240	-	320	270	2500.-
<i>Theater Spirgarten*</i>	610 m ²	1000	920	430	-	650	400	3500.-
<i>Letzi</i>	77 m ²	110	60	50	35	50	48	590.-

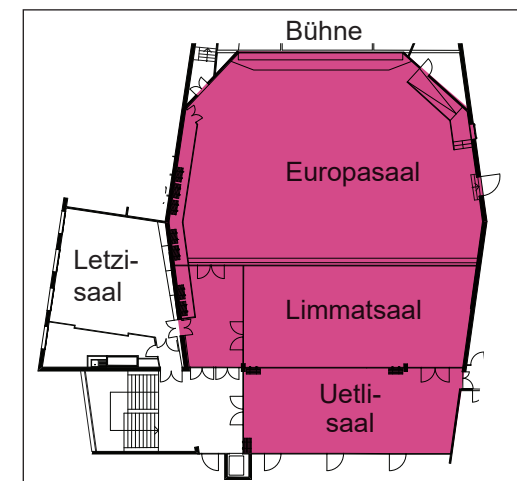
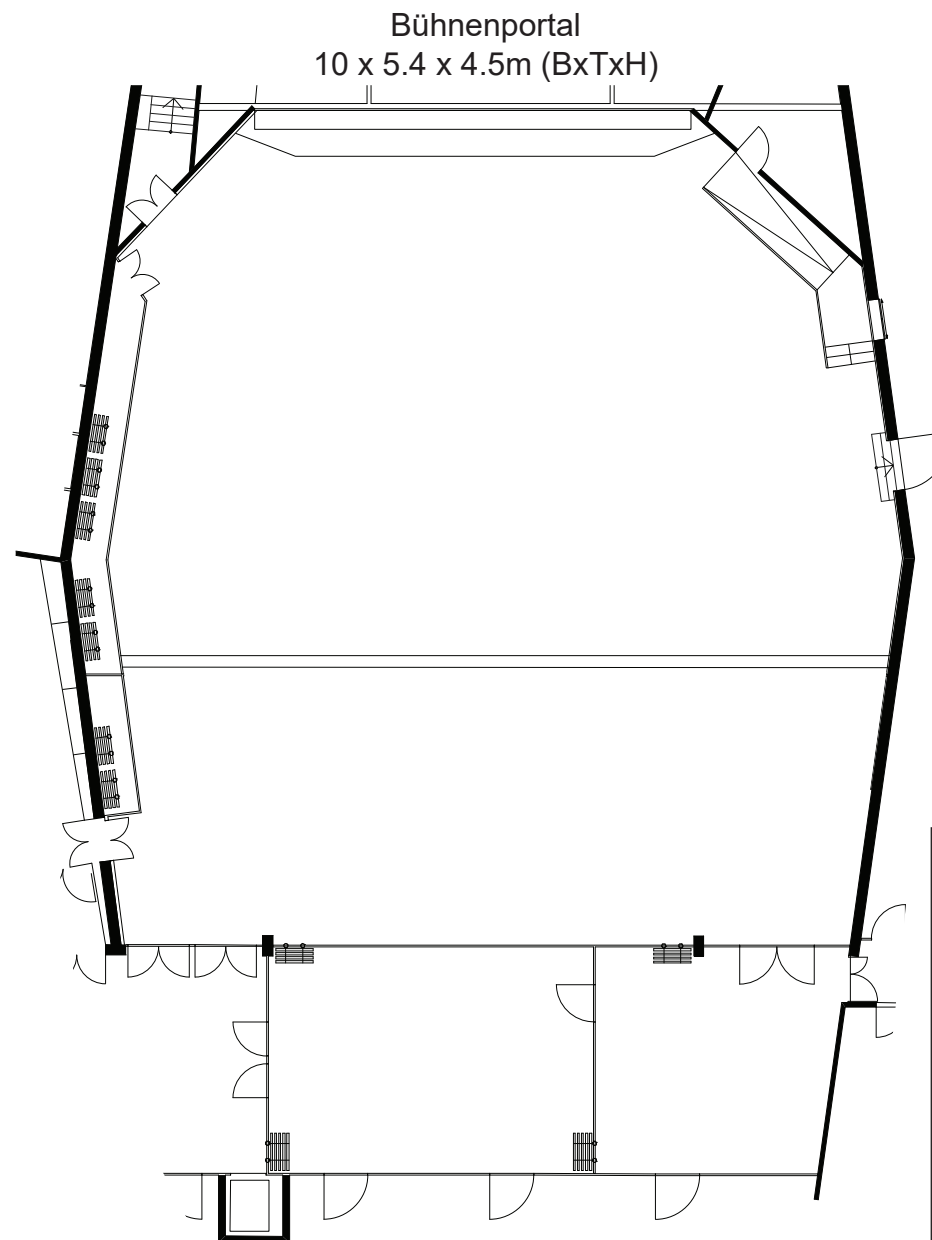
* *Europa, Limmat & Uetli zusammen*


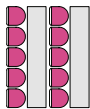
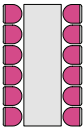
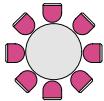

Folgende Grundausstattung ist in der Saalmiete inklusive (ausser im Europasaal):

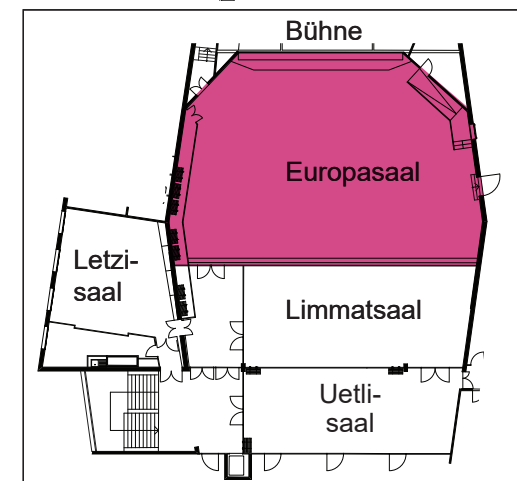
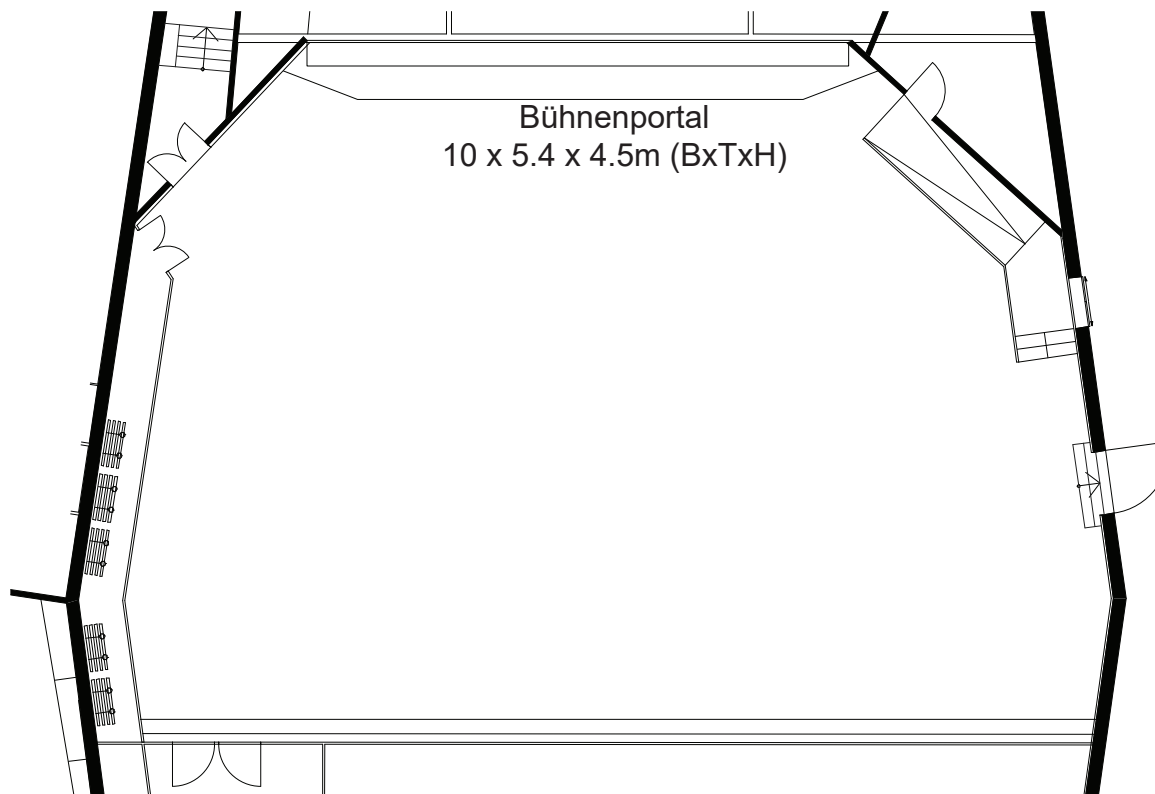
- 1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Flipchart, 1 Pinwand


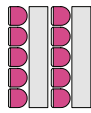
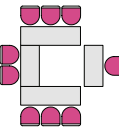
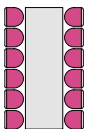
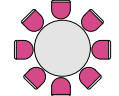

Gruppenräume verrechnen wir bei einem Tagesseminar mit CHF 160.-, für einen halben Tag berechnen wir CHF 90.-.

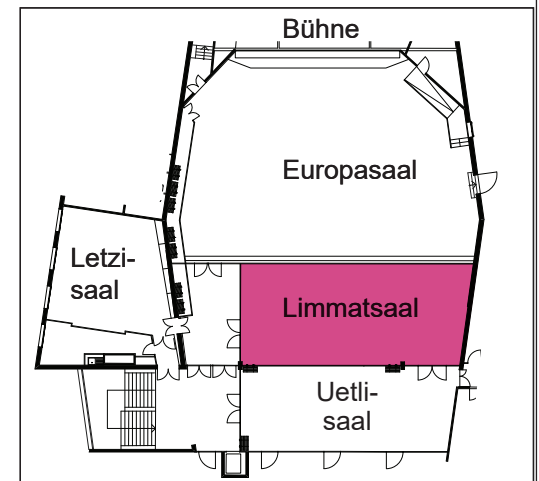
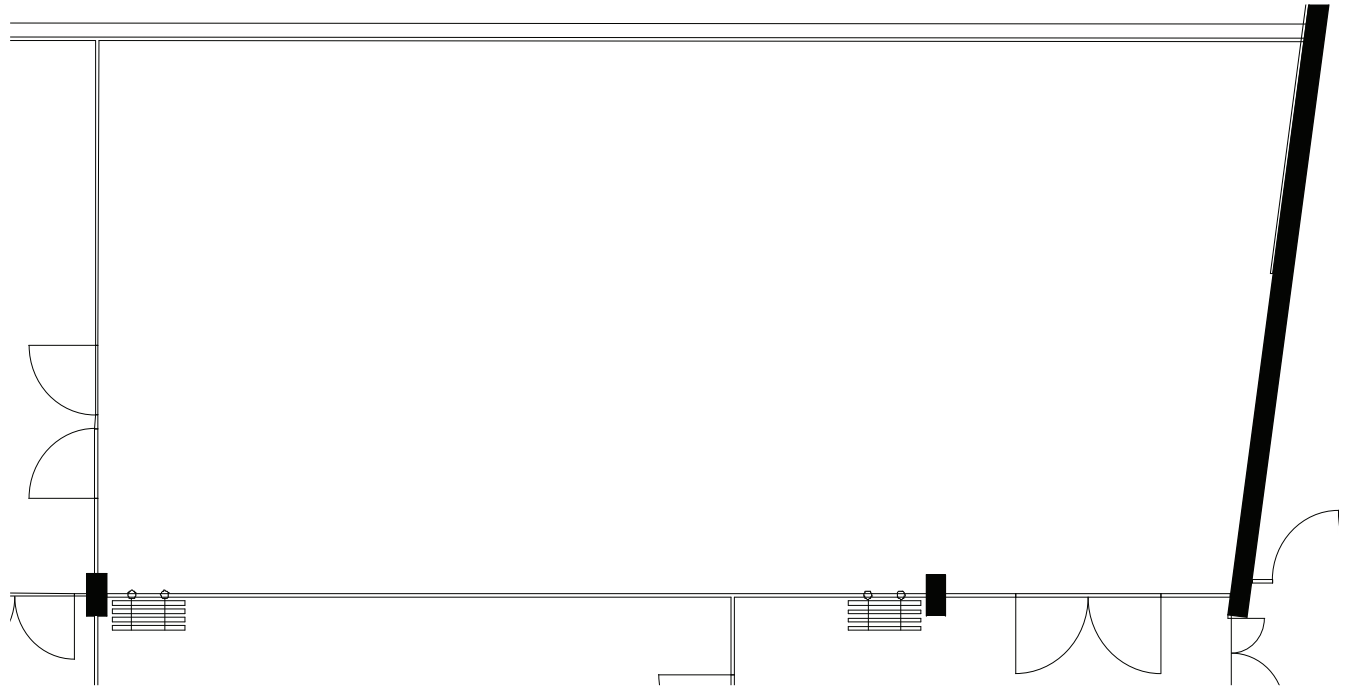
Rauminformation	
Name:	Theater Spirgarten
Stockwerk:	1. Obergeschoss
Tageslicht:	Ja
Klimatisiert:	Ja
Fläche:	610m ²
LängexBreite:	30x23m
Höhe:	3-6m
Infrastruktur:	gemäss Technikliste
Miete/Tag:	CHF 3'500.00
Miete ½Tag(max.4Std.)	CHF 2'400.00
Anzahl Personen	
Theater:  920	Seminar:  400
Bankett:  650	Gala:  430
-	-
Best Western Hotel Spirgarten Lindenplatz 5 8048 Zürich Altstetten Tel: + 41 44 438 15 15 Fax: + 41 44 438 15 38 info@spirgarten.ch www.spirgarten.ch	
 SPIRGARTEN	


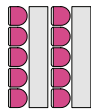
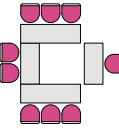
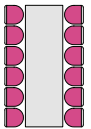
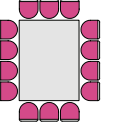
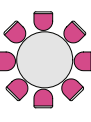



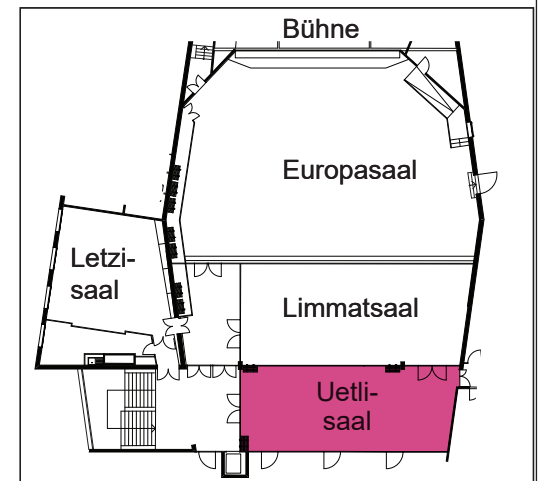
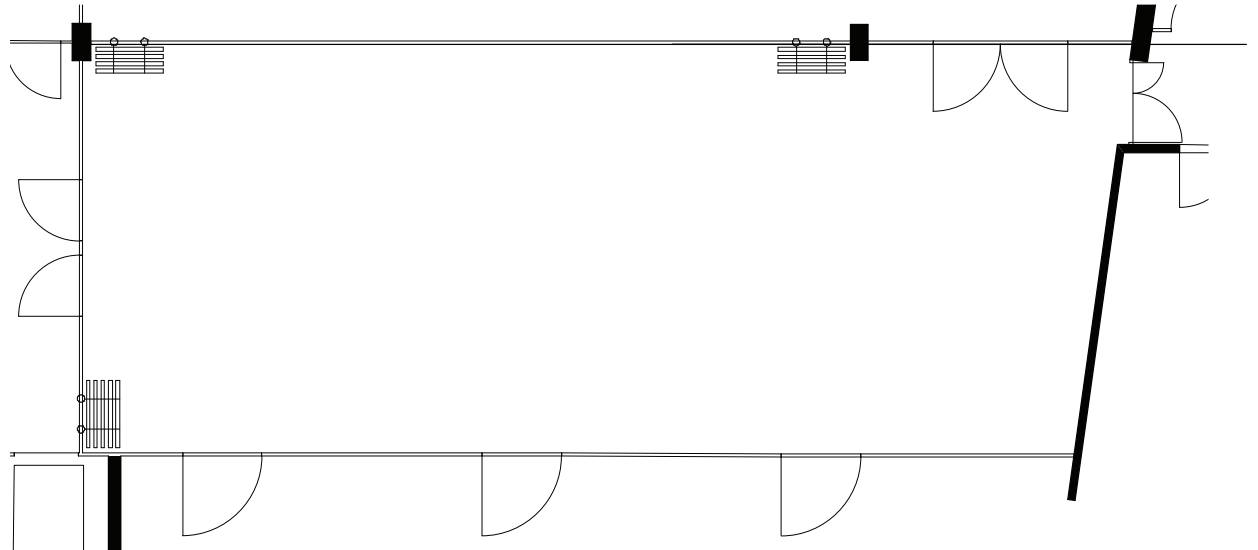
Rauminformation	
Name:	Europasaal
Stockwerk:	1. Obergeschoss
Tageslicht:	Nein
Klimatisiert:	Ja
Fläche:	326m ²
LängexBreite:	15.6X23m
Höhe:	6m
Infrastruktur:	gemäss Technikliste
Miete/Tag:	CHF 2'500.00
Miete ½Tag(max.4Std.)	CHF 1'600.00
Anzahl Personen	
Theater:  450	Seminar:  270
Bankett:  320	Gala:  240
-	-
Best Western Hotel Spirgarten Lindenplatz 5 8048 Zürich Altstetten Tel: + 41 44 438 15 15 Fax: + 41 44 438 15 38 info@spirgarten.ch www.spirgarten.ch	
 SPIRGARTEN	


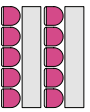
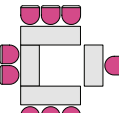
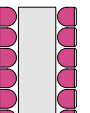
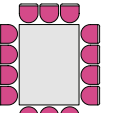
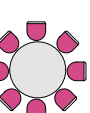



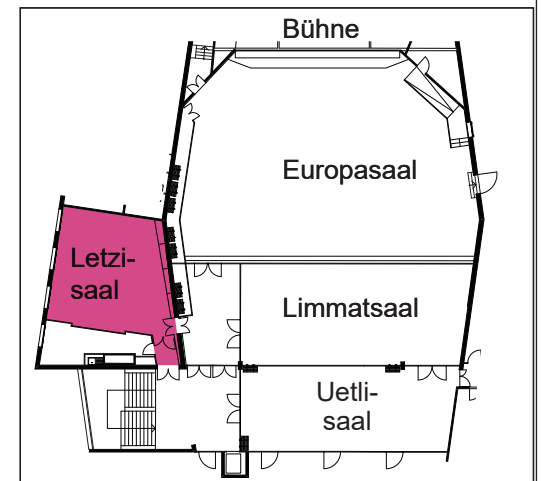
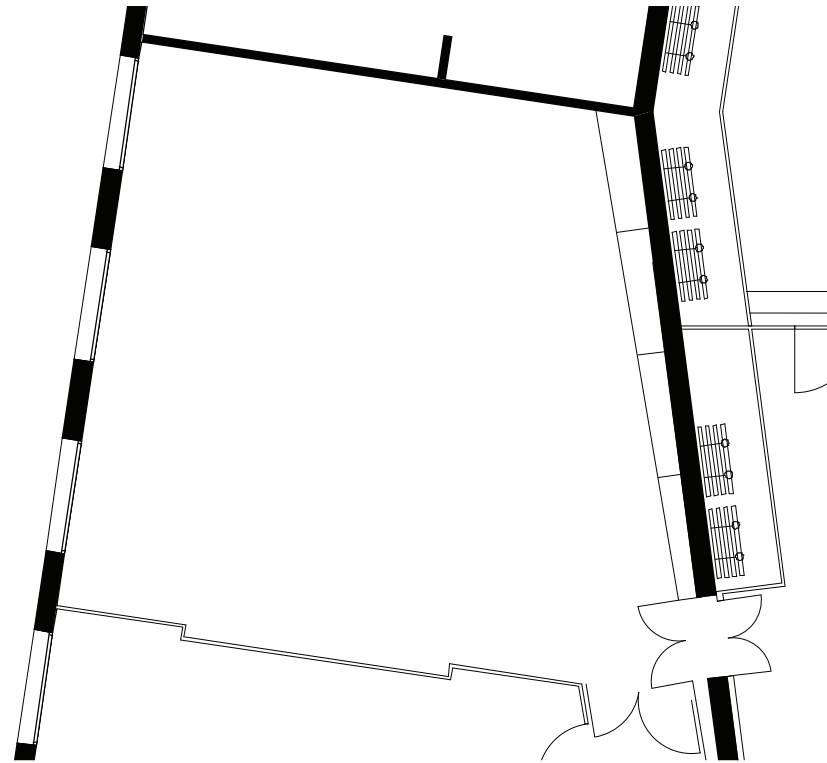
Rauminformation	
Name:	Limmatsaal
Stockwerk:	1. Obergeschoss
Tageslicht:	Nein
Klimatisiert:	Ja
Fläche:	145.5m ²
LängexBreite:	18x8m
Höhe:	5.4m
Infrastruktur:	1 Beamer 1 Leinwand
zusätzliche Infrastruktur gemäss Technikliste	1 Flipchart 1 Pinnwand 1 Block/Teilnehmer 1 Stift/Teilnehmer
Miete/Tag:	CHF 900.00
Miete ½Tag(max.4Std.)	CHF 600.00
Anzahl Personen	
Theater:  150	Seminar:  100
U-Form  45	Bankett:  120
Gala:  110	-
Best Western Hotel Spirgarten Lindenplatz 5 8048 Zürich Altstetten Tel: + 41 44 438 15 15 Fax: + 41 44 438 15 38 info@spirgarten.ch www.spirgarten.ch	
 SPIRGARTEN	


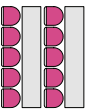
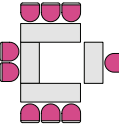
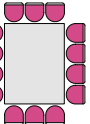
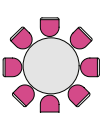
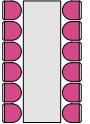



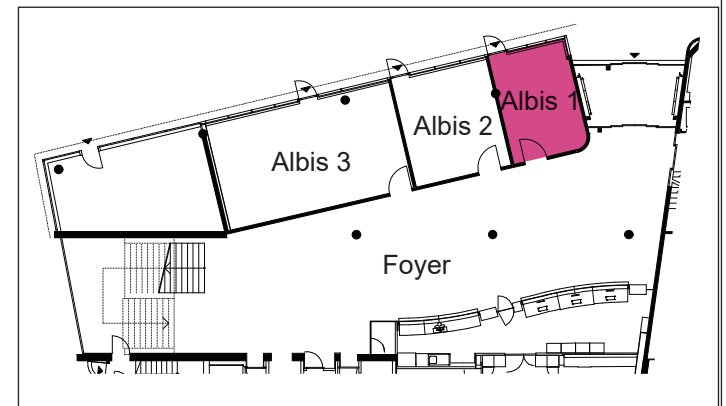
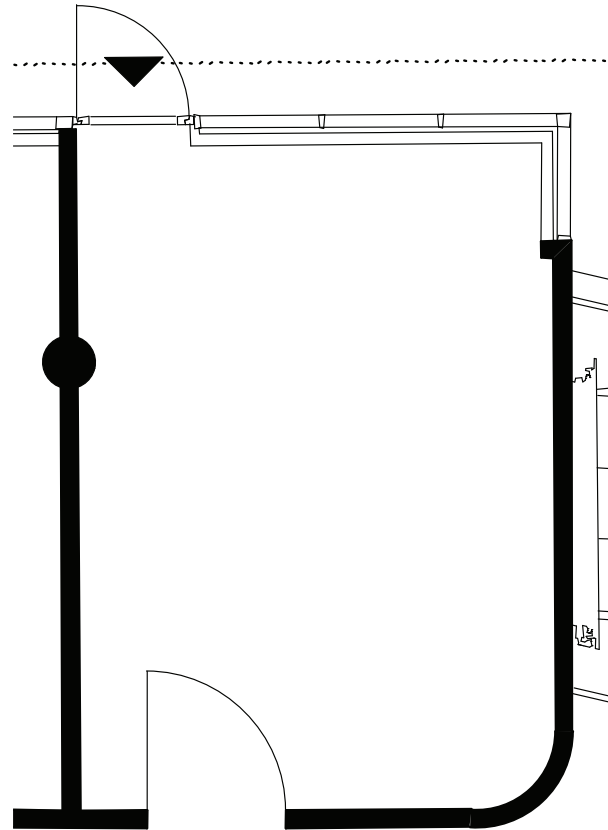
Rauminformation	
Name:	Uetli-saal
Stockwerk:	1. Obergeschoss
Tageslicht:	Ja
Klimatisiert:	Ja
Fläche:	94m ²
LängexBreite:	16.2x5.8m
Höhe:	3m
Infrastruktur:	1 Beamer 1 Leinwand
zusätzliche Infrastruktur gemäss Technikliste	1 Flipchart 1 Pinnwand 1 Block/Teilnehmer 1 Stift/Teilnehmer
Miete/Tag:	CHF 810.00
Miete ½Tag(max.4Std.)	CHF 540.00
Anzahl Personen	
Theater:  100	Seminar:  60
U-Form  36	Bankett:  80
Block  40	Gala:  70
Best Western Hotel Spirgarten Lindenplatz 5 8048 Zürich Altstetten Tel: + 41 44 438 15 15 Fax: + 41 44 438 15 38 info@spirgarten.ch www.spirgarten.ch	
 SPIRGARTEN	


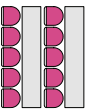
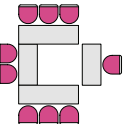
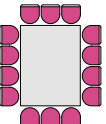
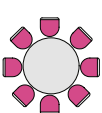
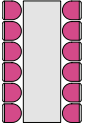



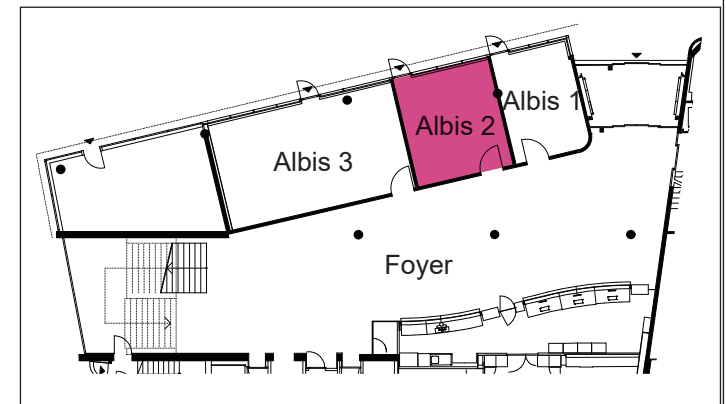
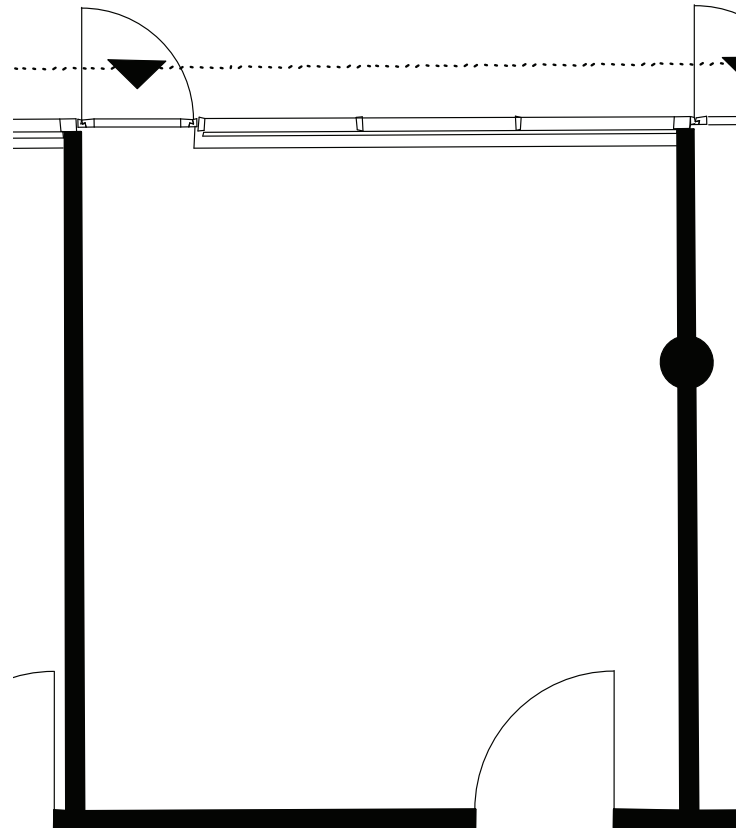
Rauminformation	
Name:	Letzisaal
Stockwerk:	1. Obergeschoss
Tageslicht:	Ja
Klimatisiert:	Ja
Fläche:	77m ²
LängexBreite:	9x8.6m
Höhe:	2.7m
Infrastruktur:	1 Beamer 1 Leinwand
zusätzliche Infrastruktur gemäss Technikkiste	1 Flipchart 1 Pinnwand 1 Block/Teilnehmer 1 Stift/Teilnehmer
Miete/Tag:	CHF 590.00
Miete ½Tag(max.4Std.)	CHF 390.00
Anzahl Personen	
Theater:  60	Seminar:  48
U-Form  27	Bankett:  50
Block  35	Gala:  50
Best Western Hotel Spirgarten Lindenplatz 5 8048 Zürich Altstetten Tel: + 41 44 438 15 15 Fax: + 41 44 438 15 38 info@spirgarten.ch www.spirgarten.ch	
 SPIRGARTEN	


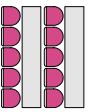
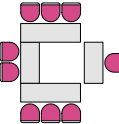
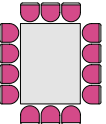
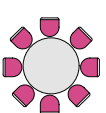
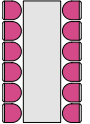



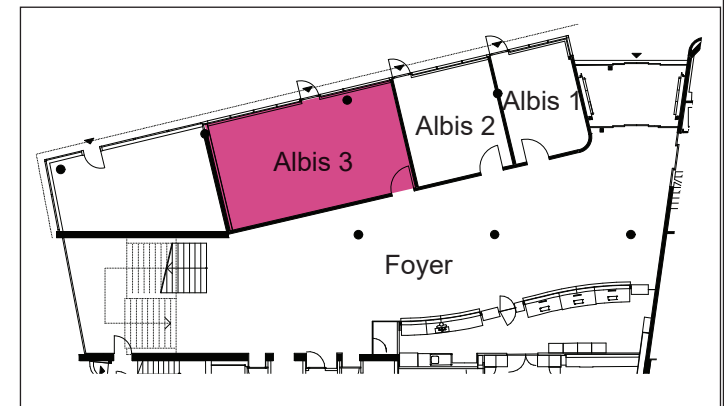
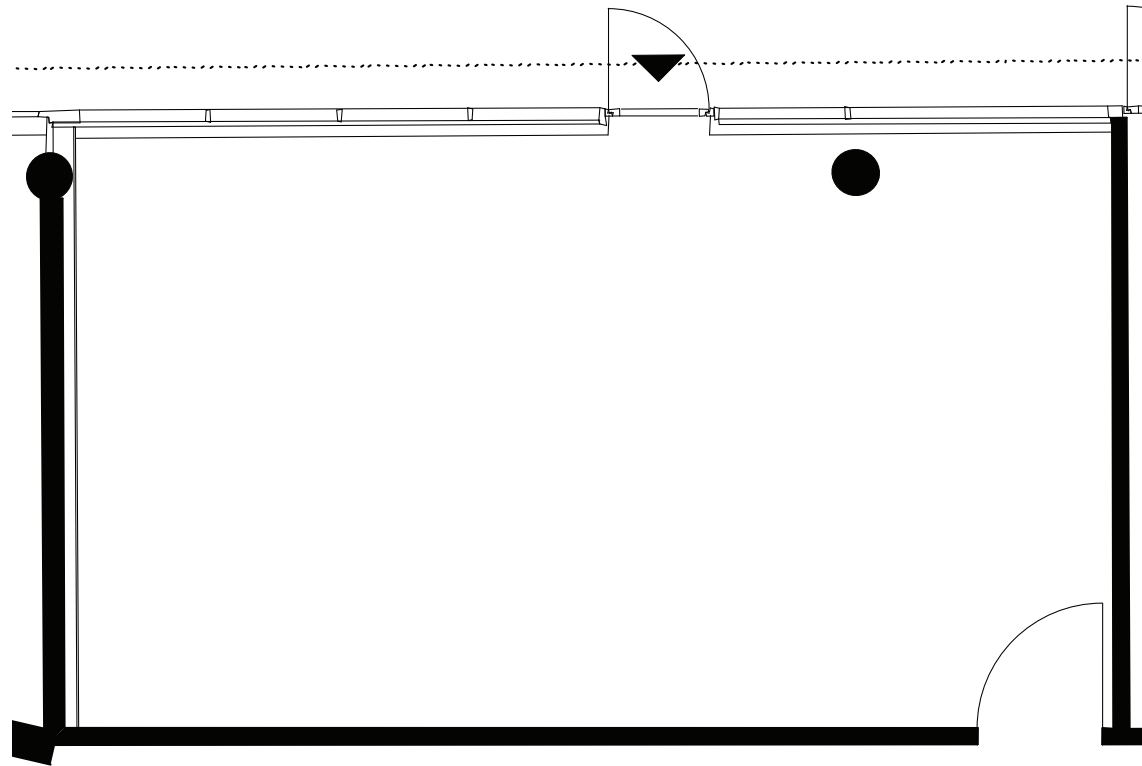
Rauminformation	
Name:	Albis 1
Stockwerk:	Erdgeschoss
Tageslicht:	Ja
Klimatisiert:	Ja
Fläche:	28m ²
LängexBreite:	4.5x6.2m
Höhe:	2.7m
Infrastruktur:	1 Beamer 1 Leinwand
zusätzliche Infrastruktur gemäss Technikkiste	1 Flipchart 1 Pinnwand 1 Block/Teilnehmer 1 Stift/Teilnehmer
Miete/Tag:	CHF 190.00
Miete ½Tag(max.4Std.)	CHF 125.00
Anzahl Personen	
Theater:  20	Seminar:  12
U-Form:  12	Block:  12
Gala:  10	Bankett:  20
Best Western Hotel Spirgarten Lindenplatz 5 8048 Zürich Altstetten Tel: + 41 44 438 15 15 Fax: + 41 44 438 15 38 info@spirgarten.ch www.spirgarten.ch	
 SPIRGARTEN	



Rauminformation	
Name:	Albis 2
Stockwerk:	Erdgeschoss
Tageslicht:	Ja
Klimatisiert:	Ja
Fläche:	34m ²
LängexBreite:	5.6x6.2m
Höhe:	2.7m
Infrastruktur:	1 Beamer 1 Leinwand
zusätzliche Infrastruktur gemäss Technikkiste	1 Flipchart 1 Pinnwand 1 Block/Teilnehmer 1 Stift/Teilnehmer
Miete/Tag:	CHF 230.00
Miete ½Tag(max.4Std.)	CHF 150.00
Anzahl Personen	
Theater:  20	Seminar:  14
U-Form:  14	Block:  16
Gala:  10	Bankett:  20
Best Western Hotel Spirgarten Lindenplatz 5 8048 Zürich Altstetten Tel: + 41 44 438 15 15 Fax: + 41 44 438 15 38 info@spirgarten.ch www.spirgarten.ch	
 SPIRGARTEN	



Rauminformation	
Name:	Albis 3
Stockwerk:	Erdgeschoss
Tageslicht:	Ja
Klimatisiert:	Ja
Fläche:	66m ²
LängexBreite:	10.7x6.2m
Höhe:	2.7m
Infrastruktur:	1 Beamer 1 Leinwand zusätzliche Infrastruktur gemäss Technikliste
Miete/Tag:	CHF 460.00
Miete ½Tag(max.4Std.)	CHF 300.00
Anzahl Personen	
Theater:  50	Seminar:  40
U-Form  20	Block:  30
Gala:  40	Bankett:  50
Best Western Hotel Spirgarten Lindenplatz 5 8048 Zürich Altstetten Tel: + 41 44 438 15 15 Fax: + 41 44 438 15 38 info@spirgarten.ch www.spirgarten.ch	
 SPIRGARTEN	





Technische Hilfsmittel

(weitere Technik ist auf Anfrage möglich)

Seminarequipment

Pinwand	pro Stück	15.-
Flipchart	pro Stück	35.-
Laserpointer	pro Stück	kostenlos

(Verlust wird dem Veranstalter mit CHF 150.- in Rechnung gestellt)

Sound- und Lichttechnik Europasaal

Vorbühnenbeleuchtung (bei Ansprachen)		165.-
Konzertbeleuchtung (bei Bühnenbenützung), inkl. Lichtpult MA Lightcomander 24/48		450.-
Lautsprecheranlage, Kling & Freitag, inkl. Digital-Tonpult Yamaha 01V96		350.-
Funkmikrofon, pro Stück		150.-
Head Set Mikrofon, pro Stück		170.-
Rednerpult (Stehpult)		kostenlos
Podeste: Länge 2 m / Breite 1 m	pro Stück	30.-
Konferenztelefon mit Lautsprecher (exkl. Gebühr)		180.-

Bühnentechniker

(wird durch unseren Technikpartner smARTEc gestellt)

Tagespauschale (bis max. 10 h)		753.90
--------------------------------	--	--------

Der Bühnentechniker ist bei Bühnenbenützung sowie bei Veranstaltungen mit mehr als zwei Mikrofonen zur Bedienung unserer Lautsprecher- und Lichtanlage verbindlich.

Projektionstechnik

Grossleinwand Europasaal, auch Rückprojektion, 7,5 m x 4 m		200.-
Videobeamer (kleinere Säle), 3'000 Ansi-Lumen inkl. Leinwand		200.-
Videobeamer (kleinere Säle), 5'700 Ansi-Lumen inkl. Leinwand		500.-
Videobeam (Europasaal), 6'000 Ansi-Lumen inkl. Leinwand		550.-
Videobeam in HD, 10'000 Ansi-Lumen (nur Europasaal) inkl. Leinwand		800.-
Laptop für Beamer-Präsentationen		100.-
Visualizer		200.-
CD/ DVD-Player		auf Anfrage
Vorschau-Monitor für Redner		auf Anfrage
Video-Mischer (Seamless-Switcher) für mehrere Eingangsquellen		auf Anfrage

Für technische Beratung, richtige Verkabelung, Regiestandort sowie weitere Details berät Sie gerne unser Technik-Partner smARTEc.

smARTEc Veranstaltungstechnik AG, Wässermattstrasse 7, 5000 Aarau

Tel: +41 62 888 19 19, info@smartec.com



Verpflegung bei Seminaren

Für die Verpflegung Ihrer Seminarteilnehmer bieten wir Ihnen folgende Varianten an:

Pauschalen	Pro Person
Tagespauschale Classic	97.-
<ul style="list-style-type: none">- Seminarraum mit der gewünschten Bestuhlung inklusive technischer Grundausstattung (ausgenommen Europassal)- Mineralwasser während dem Seminar- Notizblock und Kugelschreiber- Kaffeepause am Morgen (Kaffee, Tee, Jus, täglich wechselndes Pausenangebot)- 3-Gang Businesslunch mit Mineralwasser und Kaffee- Kaffeepause am Nachmittag (Kaffee, Tee, Süssmost vom Guldenberger Hof, täglich wechselndes Pausenangebot)	
Tagespauschale Classic light	87.-
<ul style="list-style-type: none">- Seminarraum mit der gewünschten Bestuhlung inklusive technischer Grundausstattung (ausgenommen Europassal)- Mineralwasser während dem Seminar- Notizblock mit Kugelschreiber- Kaffeepause am Morgen (Kaffee, Tee, Jus, täglich wechselndes Pausenangebot)- 2-Gang Businesslunch mit Mineralwasser und Kaffee- Kaffeepause am Nachmittag (Kaffee, Tee, Süssmost vom Guldenberger Hof, täglich wechselndes Pausenangebot)	
Tagespauschale Classic mit Übernachtung	
<ul style="list-style-type: none">- Im Einzelzimmer- Im Einzelzimmer mit 3 Gang-Nachtessen- Im Doppelzimmer- Im Doppelzimmer mit 3 Gang-Nachtessen	<ul style="list-style-type: none">ab 247.-ab 292.-pro Person ab 192.-pro Person ab 237.-
Zu den Pauschalen buchbar	
<ul style="list-style-type: none">- Ein Glas Wein zum Mittagessen- After Work Apéro mit einem Glas Prosecco 3 verschiedenen Häppchen und Oliven	<ul style="list-style-type: none">7.5018.-
Kleiner Energieschub für Zwischendurch (Empfangs- und Kaffeepausen für morgens und nachmittags)	
<ul style="list-style-type: none">- Kaffee, Ronnefeldt Tee, Jus oder Süssmost vom Guldenberger Hof- Kaffee, Ronnefeldt Tee, Jus oder Süssmost vom Guldenberger Hof, Gipfeli- Kaffee, Ronnefeldt Tee, Jus oder Süssmost vom Guldenberger Hof, Fruchtsalat- Kaffee, Ronnefeldt Tee, Jus oder Süssmost vom Guldenberger Hof, Kleingebäck	<ul style="list-style-type: none">6.508.509.509.50



Sandwich-Lunches

*ab 15 Personen
pro Person*

Sandwich-Lunch Classic

25.-

- 1 Gemüsesalat
- 3 verschiedene Sandwiches mit Füllung Ihrer Wahl
- Fruchtspiesschen

Sandwich-Lunch Classic plus

37.-

- 2 Gemüsesalate
- Tagessuppe
- Antipasti-Spiesse
- 3 verschiedene Sandwiches mit Füllung Ihrer Wahl
- Fruchtspiesschen
- Tiramisu

Stehbuffets

*ab 20 Personen
pro Person*

Stehbuffet Classic

39.-

- 2 Gemüse- und 2 Blattsalate mit 2 Dressings
- Brotkorb
- Geschnetzelte Maispouardenbrust an Stroganoffsauce
- Gemüsecurry
- Reis, Ofengemüse
- Fruchtsalat
- Schokoladenmousse

Stehbuffet Comfort

56.-

- 2 Gemüse- und 2 Blattsalate mit 2 Dressings
- Tagessuppe
- Oliven und Parmesan
- 2 verschiedene Sandwiches mit Füllung Ihrer Wahl
- Brotkorb
- Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ an Champignonrahmsauce
- Crevetten Curry, Kokosmilch, Koriander
- Lasagne mit Blattspinat und Mascarpone
- Kartoffel-Gemüsekekuchen, Reis, gebratenes Gemüse
- Panna Cotta
- Früchte/ Beerenkuchen
- Frucht Smoothie

Gut zu Wissen bei Feiern

Beratung / Detailabsprache

Eine individuelle Gestaltung Ihrer Veranstaltung liegt uns am Herzen. Mit unserer persönlichen und kompetenten Beratung stehen wir Ihnen bei der Vorbereitung zur Seite. Gerne stellen wir Ihnen ein auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse abgestimmtes Arrangement zusammen. Für die Absprache bitten wir Sie vorgängig einen Termin zu vereinbaren, damit wir uns genügend Zeit für Sie einräumen können.

Reservation

Gerne reservieren wir Ihnen die gewünschten Räumlichkeiten provisorisch im Anschluss an Ihre Anfrage. Diese Buchung bleibt während einer Optionszeit von ca. 14 Tagen bestehen. Sollten wir in der Zwischenzeit eine andere Anfrage erhalten, erlauben wir uns Sie zu kontaktieren. Nach Ablauf der Optionszeit wird die provisorische Reservation ohne Rücksprache gelöscht.

Eine definitive Reservation sowie weitere Vereinbarungen über sonstige Leistungen werden durch das Hotel schriftlich bestätigt und werden für den Kunden bindend. Vereinbarte Sonderleistungen, die infolge Absage nutzlos werden, sind in jedem Fall zu bezahlen.

Raummieten

Bei Apéritifen, Frühstück und Brunch in separaten Räumlichkeiten erlauben wir uns die jeweilige Raummiete zusätzlich zu den Konsumationen in Rechnung zu stellen.

Bei einem Menüpreis von CHF 48.- und mehr wird bei einem Bankett keine zusätzliche Raummiete berechnet.

Menüauswahl / Personenzahl

Für Gesellschaften ab 12 Personen muss ein einheitliches Menu ausgewählt werden. Vegetarier oder spezielle Diätmenüs berücksichtigen wir separat.

Getränke

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl der Getränke. Unser reichhaltiges Weinangebot finden Sie weiter hinten in dieser Dokumentation. Finden Sie Ihren Lieblingswein nicht in unserem Angebot, bestellen wir diesen gerne für Sie bei unseren Lieferanten. Das Mitbringen von eigenen Getränken ist nur auf Anfrage erlaubt und wird mit einem Zapfengeld verrechnet.

Preis-, Menu- und Jahrgangsänderungen

Preis- sowie Menüanpassungen und Jahrgangsänderungen bei Weinen sind dem Best Western Hotel Spirgarten vorbehalten.

Garderobe

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine durch das Hotel bewachte Garderobe zur Verfügung. Für diese Dienstleistung verrechnen wir Ihnen CHF 48.- pro Person und Stunde. Eine unbewachte Garderobe stellen wir Ihnen kostenfrei zur Verfügung.

Parkplätze

Der Lindenparking mit einer limitierten Anzahl Parkplätze befindet sich direkt hinter dem Hotel. Für kurzes Parken bezahlt man direkt am Automaten, für längeres Parkieren ist das Hotel ermächtigt Tageskarten zu CHF 15.- auszustellen (parkieren bis 24h). Bitte teilen Sie uns mit, falls wir die Parkgebühren Ihrer Gäste der Gesamtrechnung belasten dürfen.

Gut zu Wissen bei Feiern

Personalkostenzuschläge für Bankette

Für Anlässe welche länger als bis 24.00 Uhr dauern erheben wir einen Personalkostenzuschlag von CHF 400.00 pro Stunde. Angebrochene Stunden werden voll berechnet.

Freinachtbewilligung

Für Anlässe welche länger als bis 24.00 Uhr dauern benötigen wir eine polizeiliche Freinachtbewilligung, welche mit CHF 150.- dem Veranstalter berechnet wird.

Dekoration

Menukarten

Gerne drucken wir für Sie Ihr Menu auf eine geeignete Vorlage mit der von Ihnen gewünschten Anschrift oder Sujet. Spezielle Vorlagen und Logos können Sie uns per E-Mail zustellen. Für spezielle Wünsche erlauben wir uns, einen Unkostenbeitrag in Rechnung zu stellen

Blumen

Gerne bestellen wir für Sie in Ihrem Auftrag und nach Ihren Wünschen bei einem uns bekannten Blumengeschäft Ihre Blumendekoration. Für Blumenarrangements müssen Sie mit einem Mindestbestellwert von ca. CHF 6.- pro Gast rechnen. Selbstverständlich dürfen Sie die Blumendekoration auch selber organisieren und ins Best Western Hotel Spirgarten liefern lassen. In diesem Falle bitten wir Sie, diese mit dem Veranstaltungsdatum und Namen der Veranstaltung beschriften zu lassen.

Kerzen

Teelichter und weisse Kerzen stellen wir Ihnen gerne kostenlos zur Verfügung. Wünschen Sie eine anspruchsvollere Kerzendekoration, sind wir Ihnen gerne bei der Beschaffung behilflich.

Stuhlhussen

Eine beschränkte Anzahl an beigen, lachsfarbigen und goldenen Stuhlhussen stehen im Best Western Hotel Spirgarten zur Verfügung. Diese verrechnen wir mit CHF 4.50 / Stück. Wünschen Sie Hussen in weiss oder écru, sind wir Ihnen gerne bei der Beschaffung behilflich.



Apéro à la carte

ab 15 Stück/Sorte

Kalte Häppchen

Mini-Sandwiches

- mit Lachs und Kapern 4.-
- mit Roastbeef und Tartarsauce 4.-
- mit Chorizo und Olivencrème 3.-
- mit Brie und Birnen-Chutney 3.-
- mit grilliertem mediterranen Gemüse 3.-

Wraps

- mit Crevettencocktail 5.-
- mit Trutenbrust 4.-
- mit Roastbeef 5.-
- mit Avocado 3.-

Lattichsalat mit Parmesan und Speck im Glas 3.50

Salat von Cherry Tomaten und Mozzarella 4.-

Kräuter Crêpe mit Frischkäse und Rauchlachs 4.-

Gemüsesalat mit gebackenem Feta 4.-

Vitello Tonnato 5.-

Crevettencocktail mit Mango-Chilisalsa 4.-

Rindstartar auf Crostini 5.-

Antipasti-Spiess mit Zucchini, Aubergine und Peperoni an Balsamicoreduktion 4.-

Poulet-Avocadosalat 4.-

Rauchlachs canapé mit Crème fraîche 5.-

Honigmelone mit Rohschinken 6.-

Suppen

Saisonale Suppe auf Anfrage 4.-

Gazpacho mit Sauerrahm und Peperoniwürfel 4.-

Kartoffel-Lauchsuppe mit knusprigem Speck 4.-

Cappuccino von Curry und Zitronengras mit Riesencrevettenspiess 5.-



Apéro à la carte

ab 15 Stück/Sorte

Warme Häppchen

Schinkengipfeli	3.-
Rindfleischbällchen mit BBQ Dip	3.50
Käsequiche	3.50
Spinatquiche	3.50
Crevettenspiess mit Kokosmilch-Sojaschaum	4.50
Waldpilzrisotto	4.50
Gebackene Frühlingsrolle mit Sojagemüse und Sweet Chili Sauce	4.50
Miniatur-Clubsandwich mit Pouletbrust, Speck und Salat	6.-
Lachswürfel auf Ratatouille	6.-
Gebratenes Lammkotelette auf Gemüsecurry	6.-
Felchenfilet im Backteig mit Tartarsauce	6.-
Gebratene Wachtelbrust mit Linsensalat	7.-
Rindsentrecôtewürfel in Teriyaki und Sesam	7.-

Süsse Häppchen

Kleiner Fruchtspiess	3.50
Tiramisu	5.-
Mousse au Chocolat im Glas	5.-
Panna Cotta im Glas mit Fruchtcoulis	4.-
Gebrannte Crème	4.-
Saisonales Sorbet mit Prosecco	4.50



Apéro Arrangements

ab 15 Personen

Cocktail- Arrangement „Classic“ 22.-

Mini- Sandwich mit einer Füllung Ihrer Wahl

Vitello Tonnato

Miniatür- Clubsandwich mit Pouletbrust, Speck und Salat

Käsequiche

Mousse au Chocolat im Glas

Cocktail- Arrangement „Comfort“ 32.-

Mini-Sandwich mit einer Füllung Ihrer Wahl

Rindstatar auf Crostini

Crevettencocktail mit Mango- Chilisalsa

Lachswürfel auf Ratatouille

Rindsentrecôte Teriyaki auf Asiasalat

Waldpilzrisotto

Kleiner Fruchtspiess

Cocktail- Arrangement „Deluxe“ 41.-

Poulet-Avocadosalat

Cappuccino von Curry und Zitronengras mit Riesencrevettenspiess

Wrap mit Roastbeef

Salat von Cherry Tomaten und Mozzarella

Gebratene Wachtelbrust an Linsensalat

Waldpilzrisotto

Rindsentrecôtewürfel in Teriyaki und Sesam

Saisonales Sorbet mit Prosecco

Gebrannte Crème

Zusätzliche Live Cooking Station mit Koch *pro Person (ab 40 Personen)*

Ofenfleischkäse serviert im Brötli mit Senf 10.-

Saisonales Gemüse-Risotto serviert im Parmesanlaib 15.-

Orecchiette mit Kräuter Pancetta und Pilzen im Parmesanlaib 20.-



Menuvorschläge

Vorspeisen zum selber auswählen

Knackige Salate

Gemischte Blattsalate mit gerösteten Kernen und Hausdressing	8.50
Gemischter Salat, Gurken, Mais, Randen, Senfdressing	11.-
Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Frenchdressing und Croutons	14.-
Kopfsalat mit Buttercroutons und Speckdressing	12.-

Suppen

Karotten- Apfelsüppchen mit Prosecco	8.50
Kartoffelcremesuppe mit Crème fraîche und gebratenem Speck	11.-
Saisonale Suppe auf Anfrage	9.-
Zitronengras- Currysuppe mit gebratener Riesencrevette	12.-
Champagnersamtsuppe mit Bresaola	13.-
Ochsenbouillon mit Gemüse und Sherry	11.-

Kalte Vorspeisen

Antipasti

<i>Gegrilltes, mariniertes Gemüse, Balsamico-Champignons Grana Padano</i>	16.-
---	------

Vitello Tonnato

<i>Hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch, Thunfischsauce Kapernäpfel, Rote Zwiebeln</i>	19.-
---	------

Rauchlachs- und Gemüsetartar

<i>Zitronen crème</i>	18.-
-----------------------	------



Menuvorschläge

Hauptgerichte zum selber auswählen

Fleisch & Fisch

Hausgemachter Hackbraten, Rotwein-Senfjus Kräuterkartoffelstock, glasierte Erbsen und Rüeblli	31.-
Wandelerhofer Bierschweinerücken am Stück gebraten Rotwein-Zwiebelsauce, gebratene Kartoffeln mit Rosmarin, Bohnen – Speck Bündel	35.-
Maispouardenbrust an Kräuter- Rotweinsauce Pappardelle, Ratatouille	28.-
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes, Champignonrahmsauce Tagliatelle, Brokkoli	39.-
Am Stück gebratenes Rindsfilet (120g), Morchelsauce Kartoffelgratin, Gemüsebouquet	54.-
Ofenfrischer Kalbsbraten rosa gebraten, Balsamicojus Butterspätzli, geschmortes Ofengemüse	38.-
Felchenfilet an Provenzalsauce Bratkartoffeln, Zucchini-Peperonigemüse	32.-
Lachsfilet auf der Haut gebraten Sauce Hollandaise, Pommes Duchesse, Blattspinat	35.-

Wild

Empfehlen und servieren wir Ihnen gerne während der Wildsaison im Herbst.

Vegetarische Hauptgänge

Sautierte Kartoffelgnocchi Gebratene Champignons, Cherrytomaten, junger Spinat, gehobelter Parmesan	25.-
Waldpilz- Stroganoff Pappardelle mit Butter, Brokkoli mit Mandeln	31.-
Zucchetti- Piccata, Tomatensauce Crèmiges Safranrisotto	26.-
Herzhaftes Gemüsecurry mit Kokosnussmilch Basmatireis	22.-

Menuvorschläge

Süßes zum selber auswählen

Süße Naschereien

Caramelköpfler mit Schlagrahm und Fruchtgarnitur	12.-
Vanille Panna Cotta, Himbeersauce	11.-
Grand Cru Schokoladenmousse, Doppelrahm, Früchte	15.-
Hausgemachtes Vanilleparfait, Waldfruchtsauce, Financier	12.-
Exotischer Fruchtsalat mit Glace und Schlagrahm	12.50
Schokoladen Küchlein, Erdbeer- Himbeersorbet	14.-
Tiramisu klassisch	13.-
Tiramisu fruchtig (nach Saison)	14.-



Menuvorschläge

Festliche 3-Gang Menus

Menu 1 48.-

Gemischte Blattsalate mit gerösteten Kernen und Hausdressing

☺ ☺ ☺

Hausgemachter Hackbraten, Rotwein-Senfjus
Kräuterkartoffelstock, glasierte Erbsen und Rüebl

☺ ☺ ☺

Caramelköpfl mit Schlagrahm und Fruchtgarnitur

Menu 2 52.-

Karotten- Apfelsüppchen mit Prosecco

☺ ☺ ☺

Ofenfrischer Kalbsbraten rosa gebraten, Balsamicojus
Butterspätzli, geschmortes Ofengemüse

☺ ☺ ☺

Vanille Panna Cotta, Himbeersauce

Menu 3 50.-

Champagnersamtsuppe, Bresaola

☺ ☺ ☺

Maispouardenbrust an Kräuter- Rotweinsauce
Pappardelle, Ratatouille

☺ ☺ ☺

Exotischer Fruchtsalat mit Glace und Schlagrahm

Menu 4 57.-

Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Frenchdressing, Croutons

☺ ☺ ☺

Wandelerhofer Bierschweinrücken am Stück gebraten
Rotwein-Zwiebelsauce, gebratene Kartoffeln mit Rosmarin, Bohnen – Speck Bündel

☺ ☺ ☺

Grand Cru Schokoladenmousse, Doppelrahm, Früchte

Menuvorschläge

Festliches 4-Gang Menu

Menu 5

72.-

Antipasti

Gegrilltes, mariniertes Gemüse, Balsamico – Champignons, Grana Padano

☞ ☞ ☞

Zitronengras- Currysuppe mit gebratener Riesencrevette

☞ ☞ ☞

Zürcher Kalbsgeschnetzelttes, Champignonrahmsauce
Tagliatelle, Brokkoli

☞ ☞ ☞

Hausgemachtes Vanilleparfait, Waldfruchtsauce

Festliches 5-Gang Menu

Menu 6

97.-

Gemischte Blattsalate mit gerösteten Kernen und Hausdressing

☞ ☞ ☞

Saisonale Suppe

☞ ☞ ☞

Lachsfilet auf der Haut gebraten, Blattspinat, Sauce Hollandaise

☞ ☞ ☞

Am Stück gebratenes Rindsfilet, Morchelsauce
Kartoffelgratin, Gemüsebouquet

☞ ☞ ☞

Schokoladen Küchlein, Himbeer- Erdbeerglacé



Cocktail Dinatoire

ab 30 Personen
pro Person

Vorspeisen

69.-

Salat von Cherry Tomaten und gezupftem Büffelmozzarella
Kartoffel- Lauchsuppe mit knusprigem Speck
Crevettencocktail mit Mango- Chilisalsa
Rauchlachscanapé mit Crème fraîche
Melone mit Rohschinken
Gebackene Frühlingsrolle mit Sojagemüse und Sweet Chili Sauce
☪ ☪ ☪

Hauptspeisen

Rindsentrecôtewürfel in Teriyaki und Sesam
Waldpilzrisotto
Gebratene Wachtelbrust auf Linsensalat
Lachswürfel auf Ratatouille
Crevettenspiess mit Kokosnussmilch - Sojaschaum
☪ ☪ ☪

Desserts

Panna Cotta im Glas mit Fruchtcoulis
Kleiner Fruchtspiess
Tiramisu

Zusätzliche Live Cooking Station mit Koch

pro Person (ab 40 Personen)

Ofenfleischkäse serviert im Brötli mit Senf 10.-
Saisonales Gemüse-Risotto serviert im Parmesanlaib 15.-
Orecchiette mit Kräuter Pancetta und Pilzen im Parmesanlaib 20.-



Buffets für Sie kreiert

ab 30 Personen (Mindestverrechnung)
pro Person

Tour de Suisse

82.-

Guldenberger Wurst- Käsesalat
Herzhafte Aufschnittauswahl mit Limmattaler Rohschinken, Bresaola
Bündner Salzis
Bündnerfleisch, Buurespeck, Fleischkäse
Kabissalat mit Essig und Öl
Rüebli-salat mit Orangenfilets
Nüssli-salat mit gehacktem Ei und Speck
3 verschieden Blattsalate
Reichhaltige Brotauswahl

Minestrone

Tessiner Schweinshals
Mistkratzerli
Vegetarische Kapuns
Gebackene Eglifilets im Bierteig, Tatarsauce
Äplermagronen mit Apfelmus

Rotweinjus, Gartenkräutersauce
Rösti, Polenta
Saisonales Gemüse

Caramelköppli
Schoggimousse
Gebrannte Creme
Variation von Mövenpick Glace vom Wagen mit einem Koch
Apfelküchlein mit Vanillesauce
Handgeschnittener Fruchtsalat

World Tournee

92.-

Vitello Tonnato, hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapernäpfeln
Graved Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce, geräucherte Forellenfilets, Meerrettichschaum
Reichhaltige Antipasti Auswahl mit Peperoni, Champignons, Zucchetti, Auberginen
Tomaten- und Büffel-Mozzarella Salat
Morchelterriner
Parmaschinken, luftgetrocknete Salami
3 verschiedene Blattsalate mit 3 Dressings (Italienisch, Französisch, Hausdressing)
Gemischter Brotkorb

Rosa gebratener Kalbsschulterbraten
Roastbeef
Maispoularde
Gemüsecurry
Ravioli mit Tomaten- Chilifüllung, Rucolaschaum

Sauce Béarnaise, Rosmarinjus, Champignonrahmsauce
Kartoffelgratin, Basmatireis, Spätzli, marktfrische Gemüseauswahl

Apfelstrudel, Tiramisu, Panna Cotta, Waldbeerenmousse mit Minze
Fruchtwähe, Bayrische Creme, handgeschnittener Fruchtsalat
Mövenpick Glacéauswahl vom Wagen mit einem Koch

Buffets für Sie kreiert

ab 30 Personen (Mindestverrechnung)



Auf dem Bauernhof

47.-

Kabissalat mit Speck
Tomatensalat mit Zwiebeln
Herzhafter Hörnlisalat
Siedfleischsalat
Wurst-Käse-Salat
Lollo Rosso, Lollo Bianco
Nüsslisalat mit gehacktem Ei
Kopfsalat

Salatdressings

- Italienisch
- Französisch
- Joghurt

Reichhaltiger Brotkorb

Heisser Bauernschinken
Ofenfleischkäse

Rotweinjus, Senf
Kartoffel- Lauchgratin
Reichhaltige Gemüseauswahl

Dessertbuffet

33.-

Tiramisu, Vanille Panna Cotta
Schokoladenkuchen, handgeschnittener Fruchtsalat
Schokoladenmousse, Mövenpick Glaceauswahl (Rahmglace & Sorbet) vom Wagen mit einem Koch

Käse Brett

*ab 15 Personen
pro Person*

Auswahl an regionalen Käsen aus der Schweiz
4 verschiedene Sorten Weich- und Hartkäse (120g)
serviert mit Birnen-Chutney, Nussbrot

15.-

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Der Mieter verpflichtet sich, folgende Vertragsbedingungen einzuhalten:

- 1. Grundlage**
Als Grundlage gilt die Reservationsbestätigung. Zusatzinformationen wie und Bestuhlungspläne sind integrierte Bestandteile des Reservationsvertrages.
- 2. Personenzahl**
Die bis zwei Werktage vor der Veranstaltung gemeldete Personenzahl gilt als verbindlich.
- 3. Personalkosten**
Bei Saalveranstaltungen müssen Personalkosten, die vom Umsatz nicht abgedeckt sind, nachträglich verrechnet werden.
- 4. Securitas/Türwachen**
Die vertraglich festgelegten Zeiten sind auf jeden Fall einzuhalten. Die Securitas bleiben anwesend, bis alle Gäste das Haus verlassen haben.
- 5. Verhandlungspartner**
Der Verhandlungspartner gegenüber dem Best Western Hotel Spirgarten ist im Vertrag als «Mieter» oder «Veranstalter» aufgeführt. Der Saal darf auf keinen Fall untervermietet werden. Bei Missachtung haftet der Mieter mit der Konventionalstrafe.
- 6. Schäden**
Der Veranstalter haftet in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen. Dekorationen und Kerzen dürfen nicht ohne Unterlage auf den Tischen angebracht werden. Das Plakatieren ist im gesamten Haus verboten, auch dürfen keine Wanddekorationen angebracht werden (weder mit Klebstreifen, flüssigem Klebstoff und/oder Reissnägeln!)
- 7. Bühnentechniker**
Für Auf- und Abbau, das Proben und während der Darbietungen ist die durchgehende Anwesenheit eines Bühnentechnikers zwingend vorgeschrieben. Der Bühnentechniker wird von unserem Technikpartner der Firma smARTEc gestellt und dem Veranstalter wie folgt verrechnet: Tagespauschale (bis max. 10h) CHF 753.90
- 8. Anzahlungen**
Das Best Western Hotel Spirgarten behält sich vor, für diverse Anlässe Vorauszahlungen zu verlangen. Die Höhe der Anzahlung wird im Vertrag festgehalten. Die Endzahlung ist (ohne anderweitige Vereinbarung) innert 20 Tagen netto zu bezahlen.
- 9. Angebots- und Preisänderung**
Preisänderungen sind vorbehalten. Abweichungen werden schriftlich vereinbart. Sämtliche Preise verstehen sich inklusive 7,7 % Mehrwertsteuer.
- 10. Annullationen**
Tritt der Mieter vom Vertrag zurück, behält sich das Best Western Hotel Spirgarten ohne anderslautende Vereinbarung vor, eine Umtriebsentschädigung in Rechnung zu stellen.
Die entstehende Schadenersatzpflicht umfasst die Mieten und den in Aussicht stehenden Umsatz. Hierbei gelten neben der Bearbeitungsgebühr von CHF 100.00 pro abgesagte Räumlichkeit die folgenden Ansätze:

<u>Europa- und Limmatsaal</u>	
120 – 0 Tage vor der Veranstaltung	100% der bestätigten Leistung
<u>Alle anderen Säle</u>	
60 – 31 Tage vor der Veranstaltung	25% der bestätigten Leistung
30 – 15 Tage vor der Veranstaltung	50% der bestätigten Leistung
14 – 0 Tage vor der Veranstaltung	100% der bestätigten Leistung

Sind keine Leistungen vereinbart, verrechnen wir die vorgehend aufgeführten Prozentzahlen, bei Apéritifen auf der Basis von CHF 25.00 pro Person, bei Bankett- und Seminaranlässen auf der Basis von CHF 60.00 pro Person. Wird der annullierte Anlass im entsprechenden Rahmen innert eines Jahres doch im Best Western Hotel Spirgarten durchgeführt, werden die Annullationsgebühren verrechnet.
- 11. Sicherheitsvorschriften**
Bei Freinächten, Konzerten und anderen Grossveranstaltungen ist der Veranstalter dafür verantwortlich, dass nicht mehr Personen Einlass gewährt wird, als dies dem Fassungsvermögen des vermieteten Saales entspricht. Verbindlich dafür sind die vom Best Western Hotel Spirgarten angegeben Höchstzahlen auf den Bestuhlungsplänen.
- 12. Gerichtsstand**
Erfüllungsort und Gerichtsstand ist 8048 Zürich-Altstetten.