

Jahresendfest Weihnachtsfeiern

*Ein Schritt über dem Alltag:
Herzlich willkommen im Restaurant Panorama Lihn,
lassen Sie sich beflügeln.*

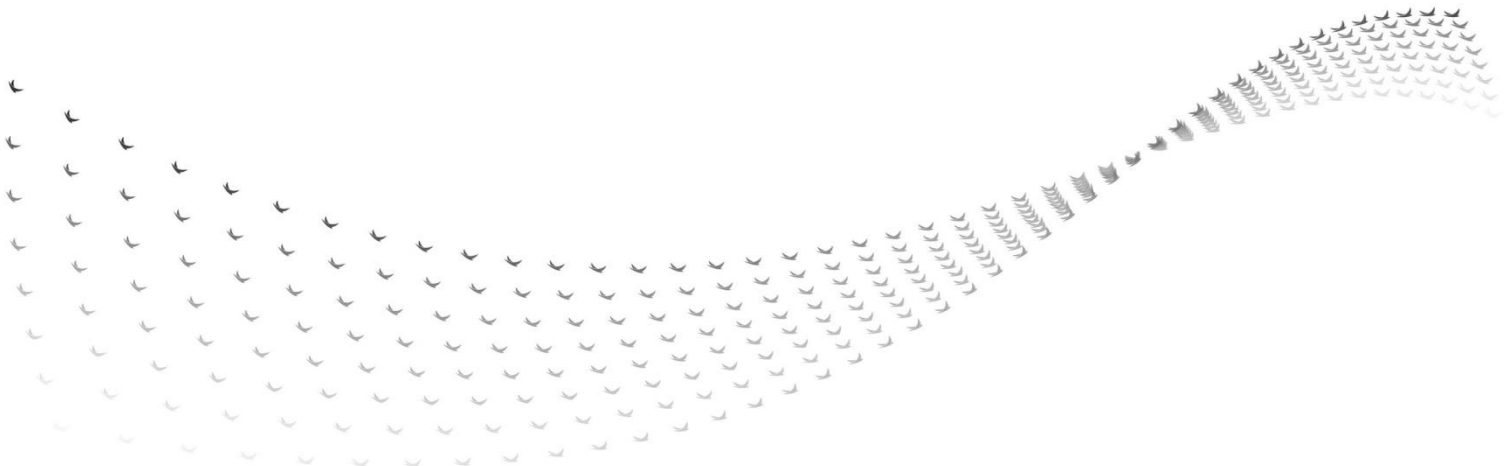
*Genuss
für alle Sinne.*

Seminarhotel Lihn

Panoramastrasse 28

8757 Filzbach - Glarus Nord

055 614 64 64 · www.lihn.ch



Die festliche Jahreszeit steht vor der Tür und es ist an der Zeit, das Jahr in stilvoller und denkwürdiger Weise abzuschliessen. Ein Weihnachtsessen ist mehr als nur ein kulinarisches Erlebnis - es ist eine Gelegenheit, das Team zusammenzubringen, Erfolge zu feiern und gemeinsam in die Zukunft zu blicken.

Doch warum nicht das traditionelle Weihnachtsessen mit einem besonderen Erlebnis verbinden? Neben einem exquisiten Menü bieten wir Ihnen die Möglichkeit, ein Rahmenprogramm mit [eventerlebnis](https://www.eventerlebnis.ch) zu buchen. Solch interaktive Erlebnisse fördern nicht nur den Teamgeist und die Zusammenarbeit, sondern sorgt auch für unvergessliche Momente und Lacher. Es ist die perfekte Kombination aus Spaß und Teambuilding, die sicherstellt, dass dieses Weihnachtsessen noch lange in Erinnerung bleibt.

Bogen- oder Armbrustschiesen bei Fackellicht



Mehr Infos unter:

<https://www.eventerlebnis.ch/event/bogenschiessen-bei-fackellicht/>

Eismeisseln



Mehr Infos unter:

<https://www.eventerlebnis.ch/event/eismeisseln/>

Geschenk-Schatzsuche



Mehr Infos unter:

<https://www.eventerlebnis.ch/event/geschenke-suchen/>

Weihnachtsbuffet

Rieslingcremesuppe

Winterliches Gala-Salatbuffet

Kürbis-Gemüse mit Trockenfrüchten und Nüssen

Rindsflanksteak an Rosmarinjus

Cremiges Safranrisotto / Spinatspätzli

Wintergemüse

Lebkuchenmousse
mit Glühwein-Zwetschgen

CHF 52.00

Menu Lihn

Nüsslisalat mit Preiselbeerdressing
und Kürbis-Frischkäsepralinen

Glarner Kalbshohrücken mit Ginsauce
Kartoffelpüree mit Trüffelöl und Gemüse

Baumnussparfait (oder Wallnussmousse)
mit Glühwein-Orangen und Schokolade

Menu komplett

CHF 68.00

Menu Lihn vegetarisch

Nüsslisalat mit Preiselbeerdressing
und Kürbis-Frischkäsepralinen

Randen-Ravioli

mit Alpenkräutersauce und Rucola

Baumnussparfait (oder Wallnussmousse)
mit Glühwein-Orangen und Schokolade

Menu komplett

CHF 46.00

Lihn Leitfaden

Personenzahl / Verrechnung

Unsere Menuvorschläge sind ab 10 Personen berechnet. Umfasst Ihre Gruppe weniger als 10 Personen empfehlen wir Ihnen unser Lihn-Panoramabuffet. Bitte geben Sie uns die definitive Personenzahl bis 72 Stunden vor Anlassbeginn bekannt. Bei späterer Erhöhung der Teilnehmerzahl wird nach der tatsächlichen Teilnehmerzahl abgerechnet, bei tieferer Teilnehmerzahl wird die definitiv gemeldete Anzahl Teilnehmer in Rechnung gestellt.

Restaurant exklusiv

Bei einem Restaurations-Umsatz von CHF 5000.00 können wir Ihnen unser Panorama-Restaurant exklusiv anbieten. Bei nicht Erreichen des Mindestumsatzes, erlauben wir uns, die Differenz aufzubuchen. Je nach Grösse Ihres Anlasses, können auch unsere Lounge und Terrasse dazu gemietet werden.

Verlängerung

Für jede angebrochene Stunde nach 24.00 Uhr berechnen wir Ihnen einen Unkostenanteil von CHF 160.00 pro Stunde. Je nach Veranstaltung muss mit 1 bis 2 Stunden Aufräumarbeit gerechnet werden, die wir zum gleichen Ansatz in Rechnung stellen.

Menukarten

Standardisierte Menukarten sind im Menupreis inkludiert.

Kerzen und Tischwäsche

Wir schmücken Ihnen den Tisch mit Kerzen. Gerne stellen wir Ihnen auch kostenlos auf Ihren Anlass abgestimmte Tischwäsche zur Verfügung. Wählen Sie zwischen weissen Tischtüchern, beige Tischläufer oder schwarzen Tischset.

Dekorationen und Blumen

Angepasst an die Jahreszeiten bieten wir unsere Lihn-Standard-Dekoration an. Gerne vermitteln wir Ihnen auch Adressen von Floristen aus der Umgebung oder organisieren für Sie einen Blumenschmuck beim Floristen.

Walhalla

Für Wein in Konsignation

Torten und Kuchen

Selbstverständlich können Sie Kuchen und Torten auch bei einer von Ihnen bekannten Bäckerei in Auftrag geben und uns rechtzeitig zukommen lassen. Den Aufwand für Teller, Besteck und Bedienung von auswärts angefertigten Kuchen oder Torten verrechnen wir mit CHF 2.00 pro Person

Zapfengeld

Ab und zu kommt es vor, dass unsere Gäste einen ganz speziellen Wein mitnehmen und anbieten möchten. Dies ist selbstverständlich möglich, das Zapfengeld für diese Dienstleistung liegt bei CHF 25.00 pro Flasche.

Menubesprechung

Die definitive Bestellung und die Absprache der genauen Details sollten persönlich und mindestens 3 bis 6 Wochen vor dem Anlass stattfinden. Wir bitten Sie, für Menubesprechungen vorher einen Termin zu vereinbaren

Vertragsabschluss

Gerne erstellen wir Ihnen eine schriftliche Offerte, welche von Ihnen schriftlich bestätigt werden muss. Dies ist unser gegenseitiger Vertrag, welcher nur in schriftlicher Form (oder in Absprache mit dem Seminarhotel Lihn) abgeändert werden kann.

Geringfügige Änderungen

Das Seminarhotel Lihn behält sich vor bei der Menüauswahl, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, wie zum Beispiel aufgrund fehlender Waren auf dem Markt oder massiv erhöhten Preisen, ihre Leistungen in Bezug auf die Bestellung geringfügig zu ändern. Sie verpflichtet sich zu einer gleichwertigen Auftrags erledigung.

Preise & Zahlung

Unsere Preise verstehen sich inkl. der geltenden Mehrwertsteuersätze.

Nach Ihrem Anlass erhalten Sie die Endabrechnung. Wir erwarten Ihre Überweisung innert 30 Tagen netto.

Rabatt- und Skontoabzüge akzeptieren wir nicht. Ungerechtfertigte Abzüge werden in **Rechnung gestellt**.

Die Rechnung für ein Bankett kann nur in im Voraus bewilligten Ausnahmefällen vor Ort bezahlt werden.

Zusätzliches Personal

Für zusätzliches Personal, beispielsweise bei Parkdienst, Dekorationsauf- und Abbau im Festsaal und auf dem Lihnareal verrechnen wir pro Person CHF 60.00 pro Stunde.

Haftung

Die Beseitigung ausserordentlicher Verunreinigungen oder die Behebung von Schäden an Gebäuden, in den Festräumen, Hotelzimmern und im Park werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

Gerichtsstand

Anwendbar ist schweizerisches Recht. Ausschliesslicher Gerichtsstand ist Glarus.

Sicherheit mit der Lihn-Annullierungskostenversicherung

Mit einer Annullierungskostenversicherung, von 15 % des angenommenen Restaurations-Umsatzes können Sie Ihr Risiko kalkulierbar gestalten.

Sie tragen kein Risiko bei Absage bis 3 Tage vor dem Anlassdatum, der Absagegrund ist nicht relevant. Später gelten die allgemeinen Annullierungsbedingungen.

Ohne die Lihn-Annullierungskostenversicherung – falls Sie anderweitig versichert sind oder das Risiko selber tragen wollen – gelten die Annullierungsbedingungen als nicht verhandelbar.

Annullierungsbedingungen

Bei Annullationen von definitiv gebuchten Anlässen entstehen folgende Annullationskosten:

30 bis 8 Tage vor Anlassbeginn	30 % der bestätigten Leistungen
7 bis 3 Tage vor Anlassbeginn	80 % der bestätigten Leistungen
Weniger als 48 Std. vor Anlassbeginn	100 % der bestätigten Leistungen
Bis 31 Tage vor Veranstaltungsbeginn	CHF 150.00pauschal

Mit Ihrer definitiven Reservation haben Sie unsere AGBs, die in der Bankettdokumentation aufgelistet sind, zur Kenntnis genommen und akzeptiert. Somit besteht gemäss OR Art. 11 ein verbindlicher Vertrag, der keine Unterschrift bedarf.