

WILLKOMMEN

im BELLAVISTA



FEIERN ÜBER DEN DÄCHERN *feiern* VON ULM



Julia Nassall
Leitung Verkauf

Was Sie für ein fantastisches Event benötigen? Nur einen Anlass, denn der passende Rahmen ist schon da.



Regina Novak
Betriebsleitung

Über den Dächern von Ulm bietet sich Ihnen von unserem Restaurant aus eine atemberaubende Aussicht. Ein exklusiver Rahmen für Feste und Feiern, in modern eingerichteten, lichtdurchfluteten Räumen mit mediterranem Flair. Egal welche Veranstaltung Sie planen, wir organisieren Ihren Event individuell auf Ihre Bedürfnisse angepasst. Durch unsere kompetenten Ansprechpartner für Speisen, Getränke und Dekoration garantieren wir eine perfekt organisierte Veranstaltung.

Buchungen, Termine und weitere Informationen:

Telefon 07 31 . 71 57 90 81
E-Mail info.bellavista@gastroevents-ulm.de
Betreff Anfrage Veranstaltung

VERANSTALTUNGEN

Leistungen

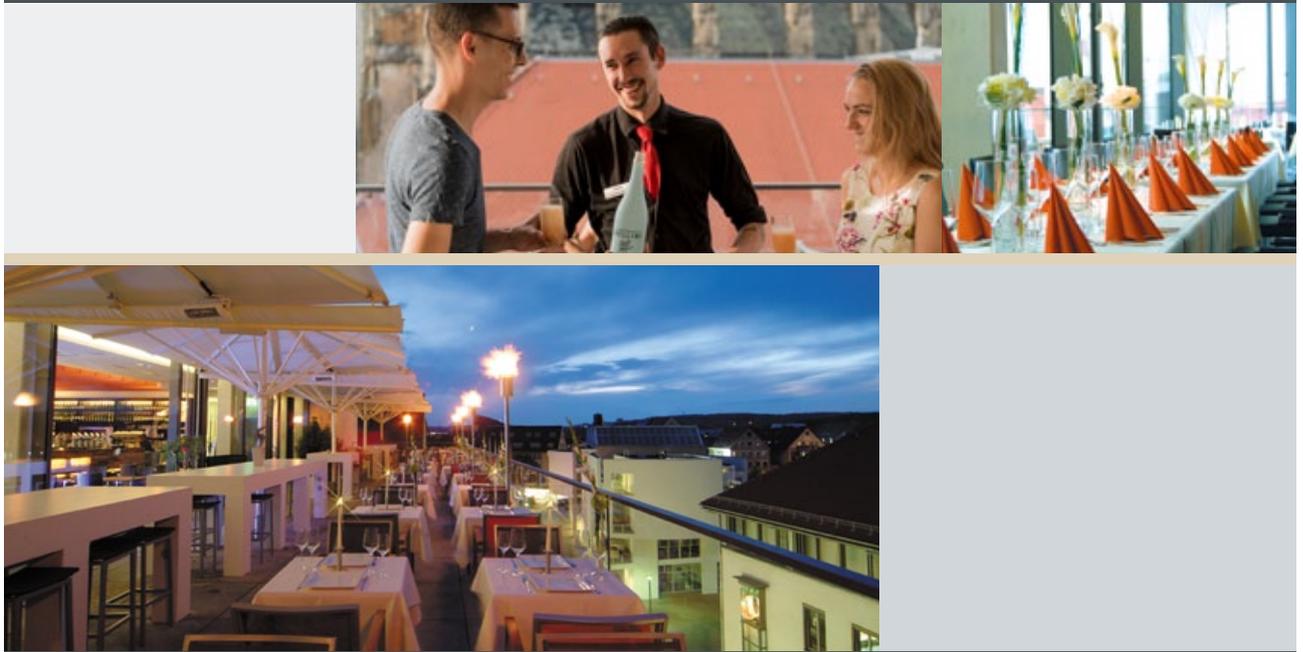


Folgende Leistungen sind in der Buchung unserer Veranstaltungsräume enthalten:

- Individuelle Menü- und Detailabsprache 6 - 8 Wochen vor Ihrer Veranstaltung
- Exklusive Nutzung Ihres Raumes und Terrasse (für max. 8 Std.) inklusive Strom- und Heizkosten sowie Reinigung
- Gedeckte Tische, entsprechend der besprochenen Tischstellung mit Tischtuch, Stoffservietten, hochwertigen Gläsern und Geschirr sowie dekorativen Teelichtern
- Kostenfreie Menükarten (1 Karte für 4 Personen)
- Geschultes Servicepersonal
- Kompetenter Ansprechpartner vor Ort – von der Begrüßung bis zur Verabschiedung

BELLAVISTA

feiern über den Dächern von Ulm



Feiern und Genießen im BellaVista

Über den Dächern von Ulm bietet sich Ihnen von unserem Restaurant aus eine atemberaubende Aussicht. Entdecken Sie den Münsterplatz aus einer neuen Perspektive und speisen Sie auf unserer Terrasse mit direktem Blick auf das Ulmer Münster. In modern eingerichteten, lichtdurchfluteten Räumen mit mediterranem Flair, begrüßen Sie Ihre Gäste zu Hochzeitsfeiern, Geburtstagen oder Firmenevents. Unsere höhenverstellbaren Tische ermöglichen nahezu jede Art von Gruppierung. Dank einer raffinierten Heiztechnik auf der Terrasse müssen Sie auf das Freiluft Vergnügen auch im Winter nicht verzichten. Ein stimmungsvoller Ausklang in lockerer Club-Atmosphäre ist genau der richtige Abschluss für einen unvergesslichen Abend.

Auf einen Blick

- großzügige Terrasse
- zentrale Lage in der Ulmer-City
- Münster-Blick

Mindestumsatz pro Veranstaltung im BellaVista (buchbar ab 19.00 Uhr) Sonn- & Feiertags ganztägig:

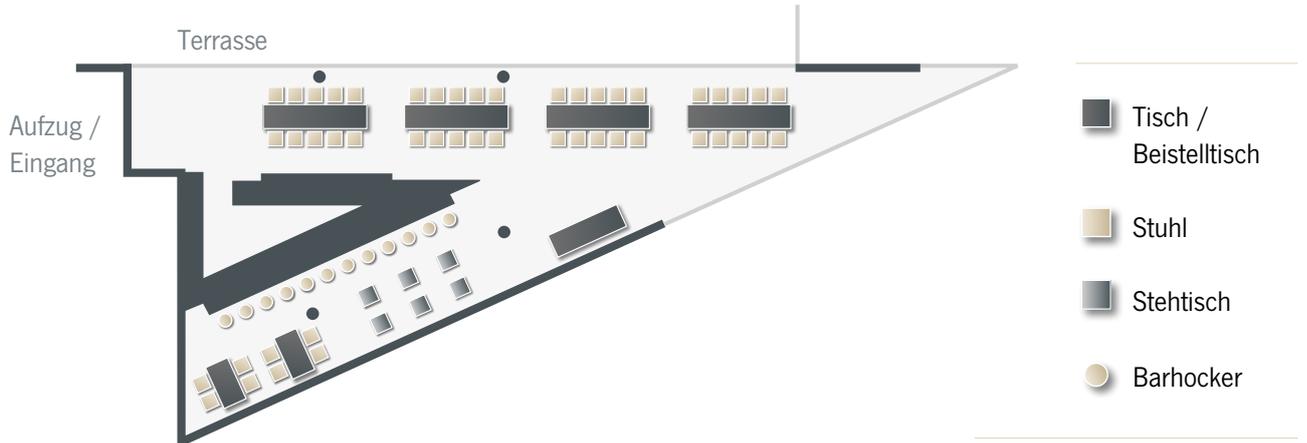
Freitag, Samstag und an Feiertagen:	3.000,00 €
An allen weiteren Tagen:	2.500,00 €
Raummiete:	600,00 €
Mitarbeiterpauschale ab 01.00 Uhr:	300,00 €/h

Diese Mindestumsätze setzen wir bei einer Exklusivreservierung voraus. Sollten diese nicht durch Ihren Verzehr erreicht werden, buchen wir den Differenzbetrag als Raummiete. Weitere Details hierzu entnehmen Sie bitte unseren AGB's.

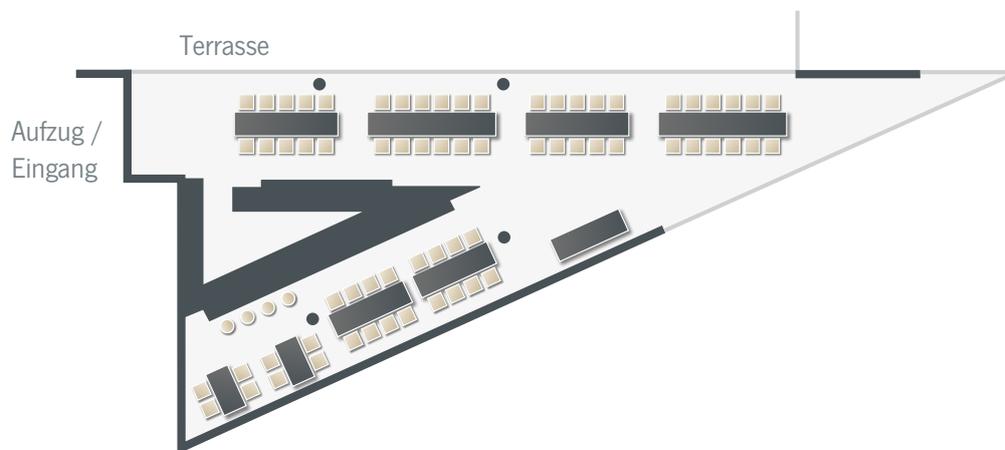
Restaurant Bestuhlung

Menü im Restaurant

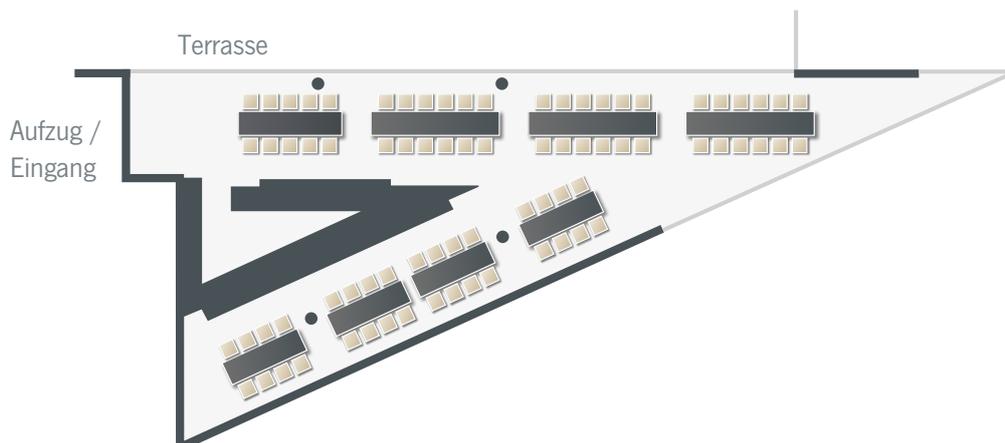
Gruppentische 40 Personen



Gruppentische 60 Personen

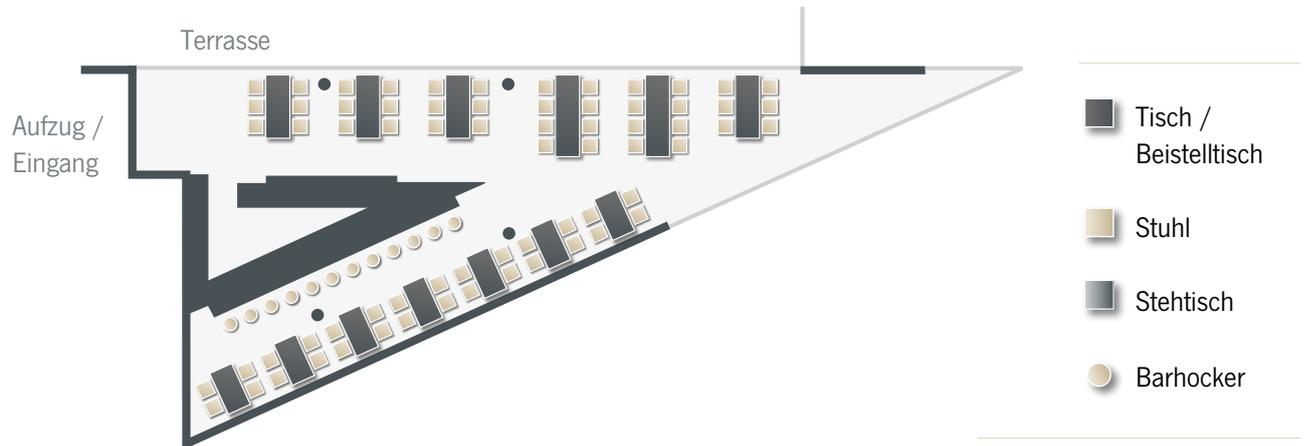


Gruppentische 78 Personen

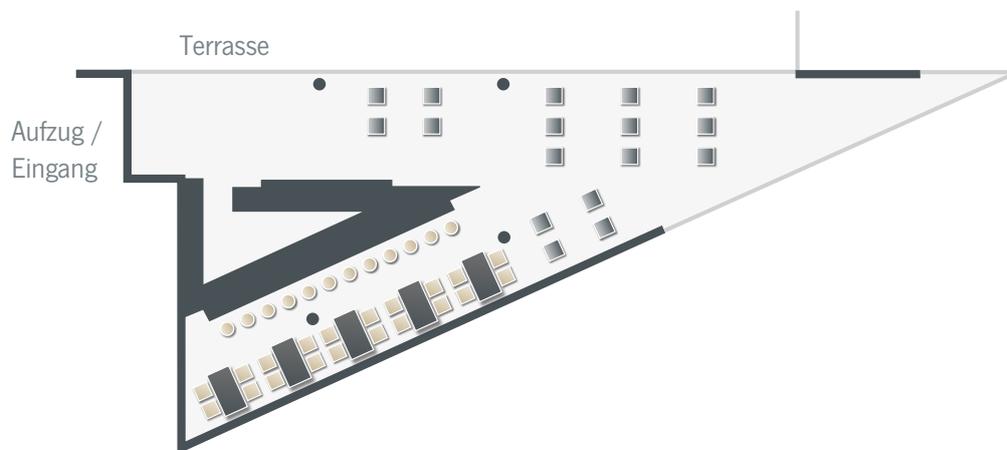


Restaurant Bestuhlung

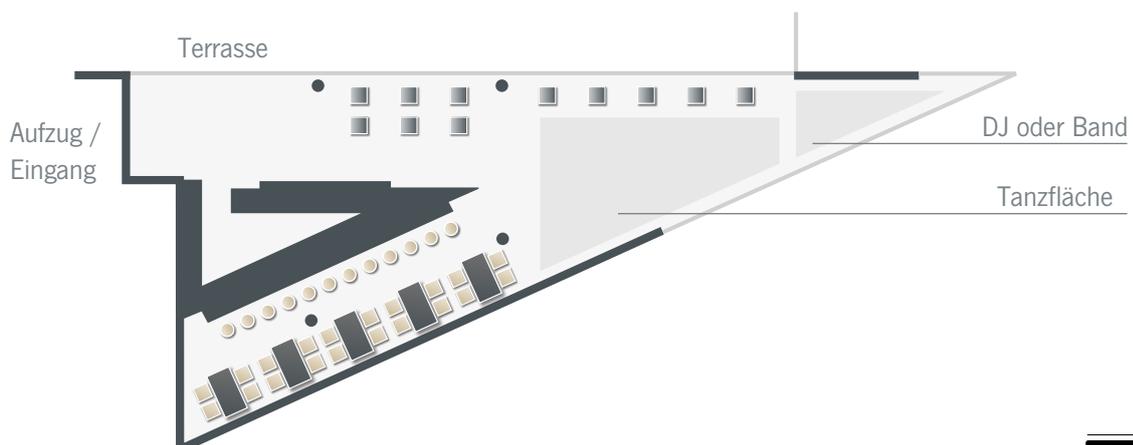
Bankettbestuhlung 68 Personen



Kombination Bankettbestuhlung und Stehtische 60 – 80 Personen

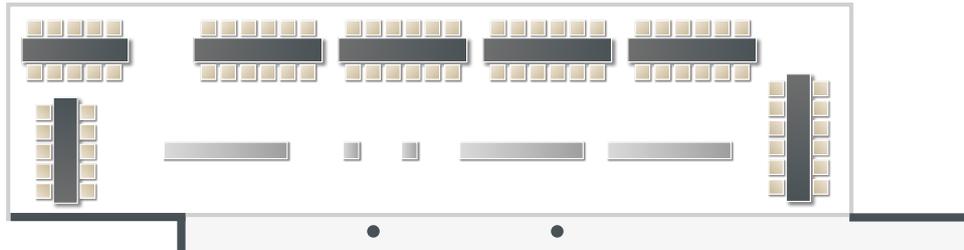


Kombination Bankettbestuhlung, Stehtische und Tanzfläche 40 Personen



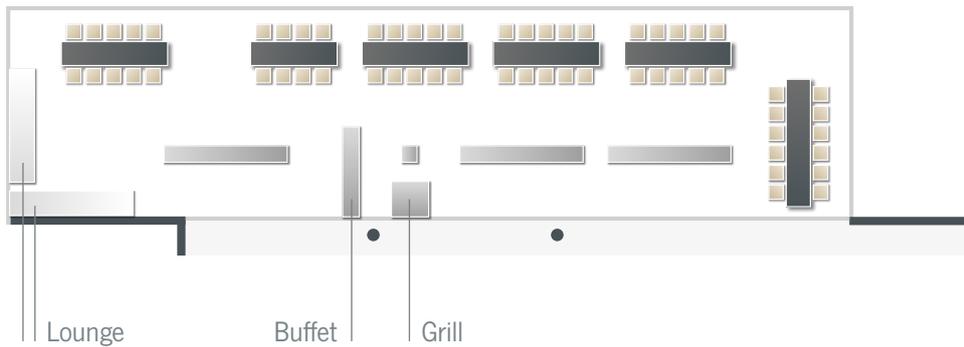
Terrassen Bestuhlung

Menü maximal 80 Personen

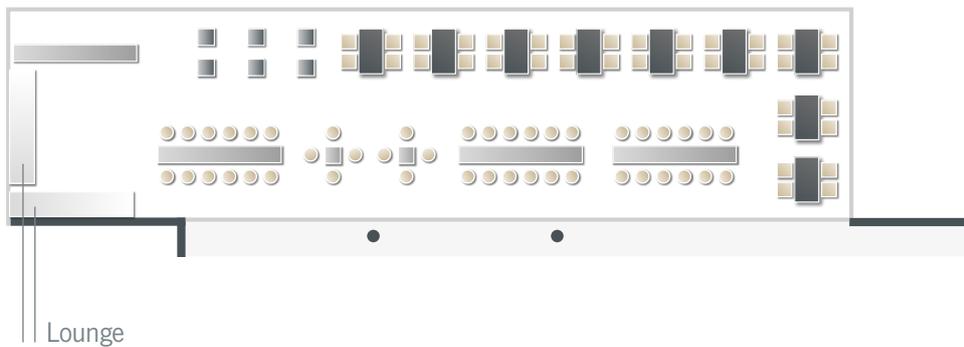


-  Tisch / Beistelltisch
-  Buffet
-  Stuhl
-  Stehtisch
-  Barhocker

Bestuhlung bei BBQ 60 Personen

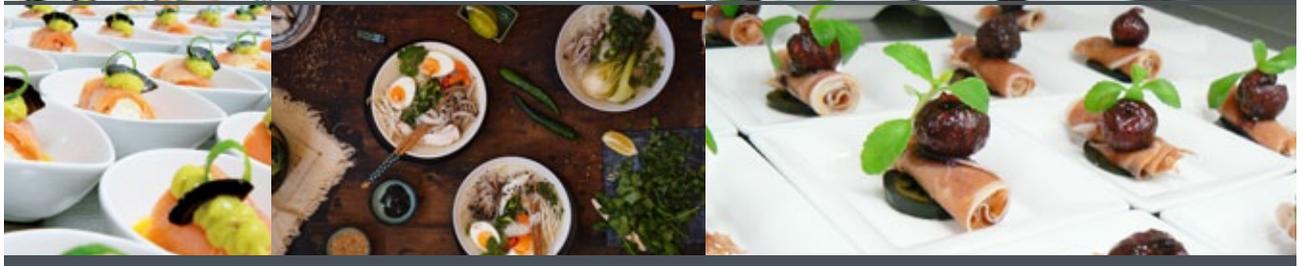


Kombination Lounge-Ecke, Stehtische und Bankettbestuhlung 60 – 120 Personen



FOOD-KONZEPTE

gemeinsam genießen



Jede Veranstaltung ist so individuell wie Ihre Gastgeber. Deshalb haben wir Konzepte und Module um Ihre Veranstaltung perfekt zu begleiten.

Fingerfood-Konzepte nach Auswahl

Ob Canapé-Variationen, Antipasti Buffet oder besondere kreative „Schmuckstücke“, wir bieten Ihnen das was das zu Ihnen passt.

Live Cooking-Bufferet pro Person | ab 55,00 €

Ob rustikales Grillen, mediterranes Buffet oder Leckereien aus der Region, alle unsere Buffets werden live vor Ihren Augen von unseren Köchen zubereitet.

Dessertbuffet pro Person | ab 8,00 €

Süße Leckereien zum Abschluss - ein Dessert darf einfach nicht fehlen.

Menü	3-Gänge-Menü	pro Person	ab 52,00 €
	4-Gänge-Menü	pro Person	ab 62,00 €
	3-Gänge-Menü	pro Person	ab 72,00 €

Ein serviertes Essen ist immer etwas Besonderes. Gerne begleiten wir das von Ihnen ausgesuchte Menü auch mit korrespondierenden Getränken.

Getränkepauschale	pro Person (5,5 Stunden)	36,00 €
	pro Person (7,5 Stunden)	45,00 €

Bestehend aus Prosecco zum Empfang, Säfte, Softdrinks, Wasser, Biere, ein ausgesuchter Weiß- und Rotwein sowie Kaffee- und Teespezialitäten. Alternativ haben Sie selbstverständlich die Möglichkeit, die Getränke nach Verbrauch abzurechnen.

Unsere Preise beinhalten die benötigte Ausstattung wie Buffetstationen, Porzellan, Gläser, Besteck, Tischtücher, Servietten, Reinigung, Strom sowie geschultes Service- und Küchenpersonal.

ANKOMMEN & übernachten



Lageplan

So finden Sie den Weg zu uns!

Parkmöglichkeiten finden Sie im Parkhaus am Rathaus und im Parkhaus Fischerviertel.

Sie suchen für Ihre Gäste, Geschäftspartner oder für sich eine Übernachtungsmöglichkeit?

Inmitten der Ulmer Friedrichsau, direkt neben einem wunderschönen Natursee, zentral und in bester Lage angebunden an das städtische Straßenbahnnetz, befindet sich unser zertifiziertes Klima-Hotel LAGO.

Weitere Informationen finden Sie unter lago-ulm.de

LAGO hotel & restaurant

In unseren 60 stilvoll und harmonisch eingerichteten Zimmern finden Sie erholsame Ruhe und neue Inspiration. Sanftes Licht, helle Farben, edles Material. Wir empfangen Sie in geschmackvollen Arrangements aus hochwertigem Interieur und moderner Technik mit höchstem Komfort.

Moderne Wohlfühlbäder

lassen keine Wünsche offen. Für die besonderen Entspannungsmomente erleben Sie unseren Wellness-Bereich mit einem wunderbaren Blick auf den angrenzenden Natursee und die gepflegte Parkanlage der Ulmer Friedrichsau.

Parkplätze

finden Sie direkt vor dem Hotel auf dem Parkplatz der Ulm Messe.

Direkte Straßenbahnanbindung

mit Flat-Rate-Ticket in die fünf Minuten entfernte City, ins Theater oder zum Bahnhof.

Unsere Preise

für Übernachtungen finden Sie auf unserer Homepage unter www.lago-ulm.de

LAGO
hotel & restaurant am see
Friedrichsau 50
89073 Ulm / Donau

Tel 0731 . 20 64 00 - 0
Fax 0731 . 20 64 00 - 121
hotel@lago-ulm.de
www.lago-ulm.de

CHECKLISTE

Sie haben einen Grund zum Feiern - Wir sind für Sie da!

- | | | |
|------------------------------|---|--|
| |  | Termin festlegen
sobald Sie einen Termin gefunden haben, freuen wir uns Ihnen ein Angebot hierfür erstellen zu dürfen! Gerne nehmen wir Ihre Daten per Email oder telefonisch entgegen: Name, Anschrift, Telefonnummer, E-Mail; sowie eine ungefähre Personenzahl |
| |  | Angebot erhalten
Das Angebot sagt Ihnen zu? Super! Bestimmt haben Sie noch weitere Fragen. Gerne vereinbaren wir mit Ihnen einen Besichtigungstermin vor Ort! |
| |  | Bestätigung
Sobald wir das Angebot unterschrieben von Ihnen zurück erhalten haben, nehmen wir eine feste Buchung vor und Sie erhalten eine Bestätigung für Ihre Unterlagen. Haben Sie auch schon an Hotelzimmer gedacht? Buchen Sie gleich Ihr Kontingent im LAGO hotel&restaurant am see! Tel 0731 206400 0 |
| 2-3 Monate vor Veranstaltung |  | Termin zur Menü- und Detailabsprache
Ca. 2-3 Monate vor Ihrer Veranstaltung kommen wir wieder auf Sie zu, um in einem persönlichen Termin alle Details Ihrer Veranstaltung zu besprechen. Sollten Sie bis dahin Fragen haben, stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne telefonisch oder per E-Mail zur Verfügung! |
| 6 Wochen vor Veranstaltung |  | Anzahlungsrechnung (Deposit)
6 Wochen vor Veranstaltung erhalten Sie eine Anzahlungsrechnung über Raummiete, Mindestumsatz und Technik. |
| 4 Wochen vor Veranstaltung |  | Technik
Vereinbaren Sie einen Termin mit unserem Technik-Dienstleister MOSER EVENT plus, um die technischen Fragen für Ihre Veranstaltung zu klären. |
| 5 Tage vor Veranstaltung |  | Endgültige Personenzahl und Tischplan
5 Werktage vor Ihrer Veranstaltung benötigen wir den letzten Stand der Personenzahl sowie Ihren Tischplan. |
| Veranstaltungstag |  | Veranstaltungstag
Ab 2 Stunden vor Veranstaltung steht Ihr Raum Ihrem DJ/Musik zur Verfügung.

Heute wird gefeiert! Ihre Aufgabe ist es den Tag zu genießen!

Am Ende des Abends wird Ihnen der Bewirtungsbeleg vorgelegt. Mit Ihrer Unterschrift darauf endet die Veranstaltung. |
| |  | Am Folgetag
wird Ihnen die Rechnung (abzüglich des geleisteten Deposits) per Post zugesandt. Das Zahlungsziel beträgt 10 Tage. |
| |  | Wochen später
Erfreuen Sie sich an den unvergesslichen Erinnerungen, die Sie an Ihrer Veranstaltung erleben konnten! Und wir freuen uns, Sie hoffentlich bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen! |

AUSZUG AUS UNSEREN AGB ' S

Um unliebsame Missverständnisse zu vermeiden, möchten wir Sie an dieser Stelle auf einige kleine, aber wichtige Bedingungen hinweisen. Sollten Sie dazu noch Fragen haben, stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite.

Die vollständigen AGB's finden Sie auf unserer Website unter bellavista-uhl.de

1. Räumlichkeiten

Für eine Exklusivreservierung unserer Räume setzen wir einen Mindestumsatz und eine Raummiete voraus. Mindestumsatz und Raummiete werden in jedem Fall zur Zahlung fällig auch wenn der tatsächliche Verzehr am Veranstaltungstag unterhalb des Mindestumsatzes liegt.

2. Personalkosten

Die Inanspruchnahme unseres Personals bei eigenen Leistungen des Veranstalters, z.B. Unterstützung bei der Dekoration oder Anlieferungen, wird gesondert mit 32,00 € pro Mitarbeiter und Stunde berechnet. Der zeitliche Aufwand muss 2 Wochen vor der Veranstaltung festgelegt werden.

3. Zahlungsbedingungen

Sie erhalten 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn von uns eine Rechnung über den Mindestumsatz sowie die Raummiete, deren Zahlung bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn auf unserem Konto eingegangen sein muss. Die Rechtzeitigkeit der Zahlung ist Voraussetzung für die Aufrechterhaltung der Reservierung. Erfolgt die Vorauszahlung nicht fristgemäß, sind wir berechtigt von der Buchung zurückzutreten.

4. Stornobedingungen

Bis 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn:	kostenfrei
Ab 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn:	20% des Mindestumsatzes
Ab 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn:	50% des Mindestumsatzes
Ab 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn:	80% des Mindestumsatzes

5. Menükarten

Gerne erstellen wir Ihnen Menükarten auf Deutsch. Eine Menükarte für 4 Personen ist kostenfrei, für alle weiteren berechnen wir € 2,50 pro Karte.

6. Personenzahl

Eine verbindliche Teilnehmerzahl (aufgeteilt nach Erwachsenen / Kinder (6-12 Jahre) / Kleinkinder (0-5 Jahre) / Dienstleister) und der Tischplan müssen uns bis spätestens 5 Werktage vor dem Veranstaltungstermin schriftlich übermittelt worden sein. Die Abrechnung sämtlicher Leistungen, die pro Person berechnet werden, erfolgt auf der Grundlage der zuletzt fristwahrend genannten Personenzahl, bzw. wenn keine Mitteilung fristwahrend erfolgt, auf Grundlage der in der Reservierung bzw. Buchung genannten Zahl. Übersteigt die tatsächliche Personenzahl an der Veranstaltung die zuletzt verbindlich genannte Anzahl an Personen, so ist diese für eine Abrechnung maßgebend.

7. Veranstaltungsavis

Die Einzelheiten von Veranstaltungen und die vertraglichen Absprachen hierzu, die sich nach Vertragsschluss ergeben, werden von uns in Veranstaltungs-Avis (VA-Avis) festgehalten, die wir an den Kunden versenden. Einwände und Änderungen hiergegen müssen uns innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt mitgeteilt werden, ansonsten wird der Inhalt des VA-Avis Bestandteil des Vertrages. In dem VA-Avis wird auf diese rechtliche Wirkung auch erneut hingewiesen.

8. Weinprobe & Probeessen

Sie haben die Möglichkeit in unseren Restaurants a la carte zu speisen um sich von unserem Standard und unserer Qualität zu überzeugen. Alle Speisen und Weine, welche im Vorfeld verkostet werden, berechnen wir zu unseren a la carte Preisen.

9. Korkgeld

Das Einbringen von Speisen und Getränken durch den Veranstalter kann nur gegen vorherige, schriftliche Vereinbarung gestattet werden. Für eingebrachten Wein berechnen wir 22,00 € pro 0,75 l Flasche. Für eingebrachte Spirituosen berechnen wir 55,00 € pro 0,7 l Flasche.

10. Kuchen und Hochzeitstorten

Für das Einbringen von Kuchen durch den Veranstalter berechnen wir einen Gedeckpreis von 2,50 € pro Person. Die Kuchenverpackungen müssen mit dem Namen des Brautpaares beschriftet geliefert werden. Die Kuchen werden auf den Platten bereitgestellt auf welchen diese angeliefert wurden.

11. Anlieferung

Bei Versendung und Abholung von Paketen für Veranstaltungen, die im BellaVista stattfinden, sind folgende Richtlinien zu beachten:

Lieferung für Veranstaltungen:

Die Lieferung sollte maximal 2 Werktage (Lebensmittel 1 Werktag) vor Veranstaltungsbeginn im BellaVista eintreffen und muss dem Ansprechpartner für Veranstaltungen mit Namen und Datum beschriftet übergeben werden.

Umfang und Menge der Lieferung:

Bei Lieferungen größerer Mengen muss die Anlieferung ebenfalls vorher telefonisch mit dem Ansprechpartner abgesprochen werden, da die Lagermöglichkeiten überprüft werden müssen.

Abholung der Ware:

Die Abholung der Ware wird vom Veranstalter übernommen. Ebenfalls teilt der Veranstalter dem Ansprechpartner mit, an welchem Tag die Pakete abgeholt werden. Lebensmittel sowie Blumendekorationen, die am Folgetag der Veranstaltung bis 18.00 Uhr nicht abgeholt wurden, werden automatisch entsorgt.

Müll:

Für zurückgelassene Verpackungsmaterialien, o.ä. erheben wir, je nach Umfang und Volumen eine Entsorgungspauschale von mindestens 50,00 €.

12. Feiern im BellaVista

Der gebuchte Veranstaltungsraum steht Ihnen 8 Stunden exklusiv zur Verfügung. Einer Nutzung ab 01.00 Uhr berechnen wir eine Mitarbeiterpauschale.

Mitarbeiterpauschale ab 01.00 Uhr 300,00 €/h

13. Musiker und Künstler

Musiker und Künstler können den Aufbau sowie Soundchecks max. 2 Stunden vor Veranstaltungsbeginn nach telefonischer Absprache mit dem Ansprechpartner der Veranstaltung vereinbaren. Der Abbau muss am Ende der Veranstaltung stattfinden.

Musiker und Künstlergagen sind vom Veranstalter direkt mit den betreffenden Personen abzurechnen. Eventuell anfallende GEMA-Gebühren trägt der Veranstalter.

14. Schäden, Sonderreinigung und Feuerwerk

Der Kunde haftet für alle Schäden an Gebäude und Inventar, die durch seine Gäste, seine Besucher, seine Mitarbeiter oder sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihm selbst verursacht werden. Das Zünden von Konfettikanonen oder ähnlichem ist im Innen- und Außenbereich untersagt. Bei überdurchschnittlicher Verschmutzung (durch die Nutzung von z.B. Glitzersteinchen, Blüten auf dem Rasen) berechnen wir eine Reinigungspauschale von 500,00 €. Das Zünden / Abbrennen eines Feuerwerks bzw. Knallern ist nicht erlaubt. Der Veranstalter haftet für seine Gäste.

15. Rechnung

Am Ende der Veranstaltung wird Ihnen Ihre Rechnung zur Unterschrift vorgelegt. Diese wird Ihnen nach Abzug der geleisteten Anzahlungsrechnung, zugesandt. Rechnungsgrundlage sind die aufgeführten Personenzahlen und Preise welche unserem AVIS / Vertrag / AGBs zugrunde liegen. Der Veranstalter gibt die Rechnungsanschrift im Vorfeld bekannt. Änderungen der Rechnungsanschrift sind im Nachhinein nicht mehr möglich.

16. Geltung Allgemeines Geschäftsbedingungen, Salvatorische Klausel

Für die Reservierung gelten ergänzend unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungs- und Tagungsverträge. Wenn Ihnen diese nicht vorliegen, finden Sie die Geschäftsbedingungen unter www.bellavista-uhl.de.

Eine mögliche Unwirksamkeit einzelner Bestimmungen aus diesem Vertrag lässt die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen unberührt.