



Bankettunterlagen

Menus und Weine im Giardino Verde



GIARDINO VERDE
Tropische Eventlocation & Fine Food

Eventräume

Tropen in Zürich – was haben Sie gedacht?

Die Eventräume des Giardino Verde gehören zu den exklusivsten der Schweiz. Bis unter die Dächer der imposanten Gewächshäuser gedeihen und blühen auf 1700 m² tropische Blumen, Pflanzen und Bäume. In dieses Pflanzenmeer sind vier Eventräume eingebettet, die Sie für Ihren ganz speziellen Anlass mieten können.

	RAUM- GRÖSSE	 COCKTAIL	 TISCHE ECKIG	 TISCHE RUND
GIARDINO 1	500 m ²	2500	120	100
GIARDINO 2	250 m ²	150	80	80
GIARDINO 3	1 000 m ²	800	450	350
FOYER	150 m ²	150	100	60
GIARDINO 1, 2, 3 UND FOYER	1 700 m ²	1 300	820	680
APÉROGARTEN	650 m ²	–	–	–

Kosten Raummiete

Wir machen das Besondere möglich – unvergessliche Erinnerungen für Ihre Gäste

	RAUMMIETE*	MINDESTKONSUMATION SPEISEN & GETRÄNKE
GIARDINO 1	CHF 1 500	CHF 6 000
GIARDINO 2	CHF 1 000	CHF 4 500
GIARDINO 3	CHF 3 500	CHF 15 000
GIARDINO VERDE EXKLUSIV	CHF 6 000	CHF 25 000

**Bei den Preisangaben handelt es sich um Richtpreise. Diese sind abhängig vom Eventtermin, Zeitpunkt der Reservation, Wochentag, Eventdauer und Art des Events.*

Im Preis inbegriffen: Miete des Hauptraumes, Infrastrukturkosten, Bereitstellung der Pflanzen, einmaliges Ambiente in einer unvergesslichen Pflanzenwelt mit 2000 exotischen Pflanzen, Grundmobiliar (Stühle und Tische), Steh- und Bistrotische, Garderoben für Gäste, sanitäre Einrichtungen, Gedeckkosten, Hintergrundmusik (CD-Player und iPod möglich) und jeweils die Endreinigung.

Kosten Dienstleistungen

Begeisterte Gäste – zufriedene Kunden – hochstehender Service

FIXE DIENSTLEISTUNGEN	PREISE
Anlassleiter	CHF 85/h
Personalkosten	CHF 20/Gast
Kostenbeitrag Heizung September bis Mai (abhängig von der Raumgrösse)	ab CHF 300

VARIABLE DIENSTLEISTUNGEN	PREISE
Stuhl-Housse	CHF 25/Stk.
5-armiger Tisch-Kerzenständer (schwarz) mit Kerzen	CHF 20/Stk.
Gästeliste, Tischordnung und Namenskartchen verteilen	nach Aufwand
Menükarte	CHF 2/Stk.
Fackel für Wegbeleuchtung	CHF 10/Stk.
Umgestaltungsarbeiten während Event	CHF 60/h + Mitarbeiter
Location-Techniker	nach Aufwand
Garderobendienst	CHF 45/h + Mitarbeiter
Sendermikrofon	CHF 180
Verlängerung nach 24 Uhr für jede weitere Stunde ab 1 Uhr	CHF 400 für die erste Stunde CHF 600
Gedeckkosten- und Tortenservice	CHF 3/Person

Unser Partner für die Veranstaltungstechnik ist die Firma smARTEc Veranstaltungstechnik GmbH, Aarau. Für Veranstaltungstechnik, spezielle Beleuchtungen, Spezialbeschallung usw. erarbeiten wir eine massgeschneiderte Offerte.

Aperitifauswahl

Der erste Eindruck entscheidet

Entdecken Sie unsere Aperitive und Vorspeisen und legen Sie damit den Grundstein für ein Menu, das in Erinnerung bleibt. Wir legen grossen Wert auf saisonale, regionale Produkte und setzen alles daran, diese für Sie zu veredeln. Wir verwenden Gemüse, Salate und Früchte direkt aus unseren eigenen Gewächshäusern. In welcher Location können Sie sonst schon hauseigene Produkte in höchster Frische und bester Qualität geniessen?

Flying-Aperitif

Bitte wählen Sie 5 Komponenten:

- Arrancini mit Taleggio gefüllt
- Antipasti-Spiessli
- Pouletsatay-Spiessli an Erdnussbutter
- Tomaten-Avocadosalsa mit gebratenen Riesencrevetten im Shotglas
- Saisonale Schaumsuppe
- Gefüllte Cornets mit Rinds- oder Thunfischtatar mit Doppelrahm im Shotglas
- Rauchlachs mit Wasabischaum auf Brioche-Toast
- Flammkuchen-Rouladen am Spiessli
- Meatballs vom Kalb an rassisger Tomatensalsa
- Frühlingsrollen Samosa
- Schinkengipfeli
- Mini-Käsekuchen
- Verschiedene Crostini

CHF 19 p.P. / 5 Teile

Aperitif auf dem Tisch

- Parmesanstückli
- Tomatenfoccacia
- Olivenöl
- Oliven

CHF 10 p.P.

Flying-Menus

Für den ungezwungenen Abend

Die Alternative zum «klassischen» Dinner ist eine willkommene Abwechslung:
ab 50 Personen.

Flying-Menu 1

- Safranroulade mit Frischkäse und confierter Cherrytomate
- Saisonale Schaumsuppe
- Kreolischer Mango-Poulet-Salat im Glas
- Risotto mit saisonalen Pilzen
- Kalbsbraten auf Kartoffelstock
- Pouletsatay-Spiessli auf Wokgemüse
- Zweierlei Tobleronemousse
- Kokos-Pannacotta
- Orangen-Dattel-Salat

CHF 59 p.P.

Flying-Menu 2

- Saisonale Cremesuppe
- Exotischer Glasnudelsalat
- Couscoussalat mit Minze
- Penne mit Tomaten, Rucola und gehobeltem Parmesan
- Rindsroulade mit Trüffelstock
- Zitronengras-Seeteufel-Spiess auf Safranrisotto
- Exotischer Fruchtsalat im Glas
- Crèmes brûlées im Löffel
- Weisses und dunkles Schokoladenmousse

CHF 69 p.P.

Flying-Menu 3

- Kürbissuppe mit Marroni im Shotglas
- Tartelette mit Lachsforellenmousse
- Frischer Papayasalat mit Surimi und Limonenöl
- Rindscarpaccio mit Parmesan
- Champagner-Risotto mit Krevetten
- Lachs auf Fenchelpurée und Zitronengrassauce
- Entenbrüstchen an Honig-Soya-Sauce und Gemüse
- Rindsfiletini auf Wok-Gemüse
- Zweierlei Tobleronemousse
- Piña-Colada-Mousse
- Exotischer Fruchtsalat im Glas

CHF 86 p.P.

Flying-Menu 4

- Zitronengras-Curry-Suppe im Shotglas
- Kürbiscremesuppe im Shotglas
- Karotten-Ingwer-Avocado-Salat mit Basilikumvinaigrette
- Hausgemachte Bergkäsecappelletti mit saisonaler Garnitur
- Rindsfiletini auf Champagner-Risotto
- Kalbsnierstück mit Kartoffelstock und Kürbispurée
- Seeteufelmedaillons auf Wok-Gemüse
- Kokosmousse mit Ananas im Shotglas
- Mascarponecreme mit Aprikosenragout im Shotglas
- Schokoladen-Ingwer-Mousse im Shotglas
- Crema catalana auf dem China-Löffel

CHF 97 p.P.

Bankettmenüs

Von der Vorspeise über den Hauptgang bis zum Dessert

Vier Bankettmenüs in unterschiedlichen Preisklassen hat unser Küchenchef für Ihren Anlass ab 50 Personen zusammengestellt. Gern passen wir diese Menüs für Sie an oder Sie stellen sich Ihr persönliches Wunschmenü selbst zusammen. Auf den nachfolgenden Seiten ist eine reiche Auswahl. Für einen Nachservice des Hauptgangs verrechnet das Giardino Verde einen Zuschlag von CHF 10 pro Person.

Menu 1

- Blattsalatstraus an Hausdressing
- Klare Tomatensuppe mit Schnittlauch
- Schweinsbraten gefüllt mit Aprikosen und Pflaumen, Kartoffelstock mit Olivenöl und Saisongemüse
- Ananascarpaccio mit Himbeersorbet

CHF 69 p.P.

Menu 2

- Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum
- Kartoffel-Lauch-Cremesuppe mit Croûtons
- Glasierter Kalbsbraten an Marsalajus, Tagliatelle und Gemüsegarntur
- Tonkabohnenmousse mit Minzeschaum

CHF 75 p.P.

Menu 3

- Blattsalatstraus im Knusperkörnchen an Balsamicodressing
- Mandelschaumsuppe mit gerösteten Pinienkernen
- Am Stück gegartes Roastbeef mit Sauce béarnaise, serviert mit Kartoffelgratin und Marktgemüse
- Dessert-Sinfonie

CHF 89 p.P.

Menu 4

- Hausterrine mit Dörrfrüchten und Preiselbeerschaum
- Rinds-Kraftbrühe mit Flädli
- Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art serviert mit Butterrösti
- Gratinierte Waldbeeren mit Vanilleeis

CHF 93 p.P.

Vorspeisen

Der Auftakt zu einem gelungenen Abend

KALTE VORSPEISEN

Morchelterrine

an Apfel-Sellerie-Salat

CHF 19.00

Siedfleischterrine

auf Tomaten-Koriander-Salat

CHF 21.00

Saisonaler Salat aus unserem Giardino Verde

mit Dressing nach Wahl

CHF 14.00

Kopfsalat

mit gebratenen Pilzen
und Giardino-Vinaigrette

CHF 15.00

Randen-Orangen-Salat

mit Shitake und gebeiztem Rindsfilet

CHF 26.00

Jakobsmuschel-Carpaccio

mit Passionsfrucht und Erbsenpüree

CHF 22.00

Rindsteriyaki

auf Papayasalat

CHF 21.00

Rindstatar

mit Basilikumöl und Focaccia

CHF 26.00

Gazpacho Andaluz

CHF 13.50

Bloody-Mary-Suppe

CHF 14.00

WARME VORSPEISEN

Riesenkrevetten

auf Zitrusrisotto

CHF 26.00

Hausgemachte Bündner Bergkäse-Cappelletti

mit saisonaler Garnitur

CHF 21.00

SUPPEN

Zitronengras-Curry-Suppe

CHF 13.50

Saisonale Schaumsuppe

Spargel, weisse Tomaten, Kürbis oder Pastinaken

CHF 14.00

Hauptspeisen

Der Höhepunkt ihres Bankettmenüs

HAUPTGÄNGE MIT FLEISCH

Schweinskotelette-Cordonbleu

mit Chorizo und Bergkäse, serviert auf Safranrisotto CHF 43.00

Kalbsfilet im Blätterteigmantel

an Waldpilzespuma, Kartoffel-Frischkäse-Terrine und buntem Gemüse CHF 58.00

Kalbsrücken

mit Pistazienkruste an Cognacrahmsauce, Zitronendauphine und junges Gemüse CHF 57.00

Rindsfilet

auf Frühlingsgemüse und jungen Kartoffeln CHF 59.00

Roastbeef

an Sauce béarnaise, serviert mit Gemüse und Kartoffelgratin CHF 48.00

Maispoulardenbrust

gefüllt mit Ricotta und Tomaten, Bandnudeln und Zucchetti CHF 38.00

Rindsschmorbraten

mit Polenta und grünen Bohnen CHF 39.00

HAUPTGÄNGE MIT FISCH

Tunasteak

auf Pak Choi und Couscous CHF 41.00

Riesenkrevetten

auf Algengemüse und Glasnudeln CHF 44.00

Seeteufel

im Serranomantel auf Kefen und Tapioka CHF 47.00

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

Hausgemachte Bündner Bergkäse-Cappelletti mit saisonaler Garnitur	CHF 34.00
Linsen-Kartoffel-Curry mit Papadum und Limettenreis	CHF 32.00
Fetazigarren auf Ratatouille, Bratkartoffeln und Bohnenessenz	CHF 34.00
Gebackener Ziegenkäse auf Caponata und Salsa verde	CHF 33.00

Deklaration

Rindfleisch	Schweiz / USA / Irland / Australien
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz / Spanien
Pouletfleisch	Schweiz / Ungarn / Polen
Wild	Österreich
Seeteufel	Grossbritannien
Lachs	Schottland / Norwegen
Thunfisch	Sri Lanka / Philippinen
Crevetten	Vietnam

Desserts

Der letzte Eindruck bleibt am längsten in Erinnerung

Dessert-Trilogie	CHF 14.00
Dessert-Quartett	CHF 15.00
Dessert-Quintett	CHF 16.00
Zweifarbige Tobleronemousse mit Früchten	CHF 15.00
Weisses Moccamousse im Rotweinglas	CHF 14.00
Pochierter Schokokuchen mit Joghurtglace	CHF 15.00



Dessertbuffet

Exotischer Fruchtsalat, luftiges Fruchtmousse, erfrischende Sorbetauswahl, Apfelstrudel mit Vanillesauce, Crema Catalana, zweierlei Tobleronemousse, Profiteroles, Mini-Patisserie, Caramelterriner, Kokos-Pannacotta, Schokoladenkuchen

CHF 26 p.P.

Grillbuffets

Feines vom Grill

Für Ihren Anlass bringen wir gern die Holzkohle zum Glühen und stellen Ihnen ein grosses Buffet vom Grill zusammen.

Barbecue-Buffet

ab 50 Personen (für kleinere Gruppen mit Preiszuschlag möglich)

Salat- und Antipastibuffet

Saisonale Antipasti-Auswahl aus unseren Gewächshäusern wie Peperoni, Zucchini, Tomaten und gartenfrisches Gemüse begleitet von farbenfrohen Blattsalaten, verschiedene Dressings, knusprige Knoblauchcroûtons, gehacktes Ei, Sonnenblumen- und Kürbiskerne sowie geröstete Speckwürfel

Grilladen aus dem Cactus-Jack-Grill

Roastbeef (80 g), Lammracks (80 g), Schweinsbraten (80 g), Grillwürste (1 Stk.), Pouletschenkel (120 g), Krevettenspiess (1 Stk.)

Saucen

Rosmarin-Rotwein, Schnittlauch-Sauerrahm, Barbecue, Sauce béarnaise, Kräuterbutter

Beilagen

Folienkartoffeln, Grilltomaten, Kartoffelgratin, feines Gartengemüse

Desserts

Exotischer Fruchtsalat, erfrischende Sorbetauswahl, Apfelstrudel mit Vanillesauce, zweierlei Tobleronemousse, Profiteroles, Mini-Pâtisserie, Pannacotta, Schokoladenkuchen, Grosis Caramelköpfler

CHF 96 p.P.

CHF 121 p.P. à discrétion

Optionale Erweiterung Käsebuffet

Mit 5 verschiedenen Weich- und Hartkäsen am Stück,
begleitet von saftigen Trauben, knackigen Baumnüssen,
Früchten und Brotauswahl CHF 15.00 p.P.

Käsebuffet vom Jumi

Traditionelle Berner Käserei auf Anfrage

Schokoladenbrunnen

bis 100 Personen CHF 150.00
ab 100 Personen CHF 300.00
Früchteauswahl CHF 4.50 p.P.

Exklusiv-Buffer

ab 70 Personen (für kleinere Gruppen mit Preisaufschlag möglich)

Vorspeisen

Saisonale Antipasti-Auswahl aus unseren Gewächshäusern wie Peperoni,
Zucchetti, Tomaten und gartenfrisches Gemüse begleitet von farbenfrohen
Blattsalaten, Parmaschinken, Nostrano, Trockenwurst, Salsiz und kleine
Fischauswahl, verschiedene Dressings, knusprige Croûtons, gehacktes Ei,
Petersilie, Sonnenblumen- und Kürbiskerne sowie geröstete Speckwürfel

Hauptgericht (serviert)

Rindsfilet mit einer Riesenkrevette und Chorizowürfeln
an Chili-Rotwein-Reduktion, Dauphine Kartoffeln und jungem Gemüse

Desserts

Exotischer Fruchtsalat, erfrischende Sorbetauswahl, Apfelstrudel mit Vanillesauce,
Crema catalana, zweierlei Tobleronemousse, Profiteroles, Mini-Pâtisserie,
Caramelterrinen, Kokos-Pannacotta, Schokoladenkuchen, verschiedene Weich-
und Hartkäse mit Trauben, Baumnüssen und verschiedenen Broten

CHF 115 p.P.



Man soll dem Leib etwas Gutes
bieten, damit die Seele Lust hat,
darin zu wohnen.

Winston Churchill (1874-1965)

Getränkeempfehlung

Schweizer Wein

Weisswein

Cuvée UTO KULM

CHF 56.00

Domaine Zweifel

Riesling-Silvaner, Chardonnay

Rotwein

Cuvée UTO KULM

CHF 56.00

Domaine Zweifel

Pinot Noir, Cabernet Dorsa

In unserem umfangreichen Weinsortiment sind weitere Weine aus aller Welt mit vielen Klassikern, interessanten Neuentdeckungen und aktuellen Trendweinen. Das komplette Weinangebot senden wir Ihnen gern als separates Dokument.

Bankettweine

Giardino Verde Selection

Weissweine

Pinot Grigio CHF 44.00

Le due Giare

Das schöne Fruchtaroma und die moderate Säure ergeben einen Wein, der nicht nur zum Aperitif bestens passt, sondern auch zu Fisch- und Geflügelgerichten.

Chardonnay CHF 42.00

Le due Giare

Das Bouquet dieses Weines erinnert an gelbe Früchte, Honig- und Vanillenoten. Ein idealer Begleiter zu Antipastibuffet, Fisch, Geflügel und hellem Fleisch.

Rotweine

Merlot CHF 42.00

Le due Giare

Ein dominantes Waldbeerenbouquet mit dezenter Kräuternote. Dieser Merlot besticht durch sein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis.

Cabernet Sauvignon CHF 45.00

Le due Giare

Die schöne purpurne Farbe, der Duft nach Holunderblüten und Dörrfrüchten verführt die Nase. Im Gaumen sanft und rund. Tannine, Frucht und Säure sind gekonnt ausbalanciert.

Seminarräume

Folgende Räumlichkeiten können zusätzlich für Seminare gebucht werden

	RAUM-GRÖSSE	 U-FORM	 SEMINAR	 KONZERT	PREISE
GIARDINO 1	500 m ²	30	30	60	CHF 2 000
GIARDINO 2	200 m ²	50	60	150	CHF 2 000
GIARDINO 3	1 000 m ²	120	250	600	ab CHF 6 000
FOYER GIARDINO 3	150 m ²	25	25	120	CHF 1 000
GIARDINO 4	50 m ²	15	-	-	CHF 500

Im Preis inbegriffen: Miete des Hauptraumes inkl. Bereitstellung der Pflanzen, einmaliges Ambiente in einer unvergesslichen Pflanzenwelt, Grundmobiliar (Stühle und Tische), Steh- und Bistrotische, Garderoben für Gäste, sanitäre Einrichtungen, Gedeckkosten, Hintergrundmusik (CD Player und iPod möglich), Endreinigung und WiFi.

Seminarpackages

Das Rundum-Sorglos-Paket für Sie und alle Seminar-Teilnehmer

Folgende Angebote können Sie von Montag bis Donnerstag von 8 bis 17 Uhr für Seminare ab 50 Personen buchen (das Giardino 3 ist bis 16 Uhr buchbar). Hier haben Sie die Möglichkeit zwischen vier verschiedenen Seminarpauschalen zu wählen.

PAUSCHALE 1

Kaffeepause vormittags

- Butter- und Vollkornkipfel
- Fruchtekorb mit saisonalen Früchten
- Orangensaft und Mineralwasser

3-Gang-Lunch (sitzend oder stehend)

- Saisonaler Gewächshausalat
- marinierte Maispoulardenbrust auf saisonalem Gemüserisotto
- Tiramisù auf einem Früchtespiegel

Kaffeepause nachmittags

- Feine Kuchen
- Orangensaft und Mineralwasser

CHF 119 p.P.

PAUSCHALE 2

Kaffeepause vormittags

- Butter- und Vollkornkipfel
- Fruchtsalat
- Birchermüesli
- Fruchtsäfte und Mineralwasser

3-Gang-Lunch (sitzend oder stehend)

- Nüsslisalat mit Speckwürfelchen und Ei an French-Dressing
- Züri-Geschnetzeltes vom Kalbsbäggli serviert mit hausgemachten Eiertaglierini
- Pannacotta mit Beerencoulis

Kaffeepause nachmittags

- Vollkorng Gebäck
- Feine Kuchen
- Friandises
- Fruchtekorb mit saisonalen Früchten
- Säfte und Mineralwasser

CHF 139 p.P.

PAUSCHALE 3

Kaffeepause vormittags

- Butter- und Vollkorngipfeli
- Fruchtsalat
- Birchermüesli
- Fruchtsäfte und Mineralwasser

3-Gang-Lunch (sitzend oder stehend)

- Südländische Antipasti-Auswahl mit Olivenbrot
- Kalbshohrücken gefüllt mit Dörrotomaten an Cognac-Rahm-Sauce mit Salbei-Polenta und Ratatouille
- zweierlei Tobleronemousse mit marinierten Früchten

Kaffeepause nachmittags

- Gebäck
- feine Kuchen
- Schokoladenauswahl
- Früchtekorb mit saisonalen Früchten
- Fruchtsäfte und Mineralwasser

CHF 159 p.P.

PAUSCHALE 4

Kaffeepause vormittags

- Butter- und Vollkorngipfeli
- Fruchtsalat
- Birchermüesli
- Fruchtsäfte und Mineralwasser

Babecue-Buffer (ab 50 Personen)

- Salat- und Antipastibuffer
- Grilladen aus dem Cactus-Jack-Grill
- Saucen
- Beilagen
- Dessertbuffer

Kaffeepause nachmittags

- Gebäck
- feine Kuchen
- Schokoladenauswahl
- Früchtekorb mit saisonalen Früchten
- Fruchtsäfte und Mineralwasser

CHF 179 p.P.

Im Preis inbegriffen: Miete Hauptplenum, Mineralwasser im Seminarraum, Pinnwand, Moderatorenkoffer, Standard-Beamer, Leinwand (2x2 m) und Flipchart, Schreibblock und Kugelschreiber.

Upgrades für besondere Wünsche

Technische Hilfsmittel und Ergänzungen

Wenn Sie für Ihren Anlass zusätzliche Technik benötigen oder andere Wünsche haben, versuchen wir diese gern zu erfüllen. Für die Nutzung unseres Equipments erlauben wir uns jeweils einen kleinen Unkostenbeitrag zu verrechnen.

Technische Hilfsmittel

Tonanlage mit Mikrofon	ab CHF 180
Leinwand 2 x 2 m	ab CHF 25
Flipchart	ab CHF 25/Stk.
Pinwand	ab CHF 40/Stk.
Beamer	ab CHF 250

Weitere Technik auf Anfrage!

Gerne leiten wir Ihre Wünsche an unseren Technikpartner weiter.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1 Grundlage

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für sämtliche Veranstaltungen im Giardino Verde und sind Bestandteil jeder Veranstaltungsvereinbarung. Zusatzinformationen wie Organisationsplan, Raumplan, Technikofferte usw. sind Bestandteil der Veranstaltungsvereinbarung resp. Reservationsbestätigung.

2 Teilnehmerzahl

Der Auftraggeber verpflichtet sich, die Teilnehmerzahl möglichst frühzeitig zu melden. Abweichungen von mehr als 20 % müssen mind. 8 Wochen vor dem Veranstaltungstermin schriftlich gemeldet werden. Die definitive Teilnehmerzahl muss spätestens 7 Arbeitstage vor dem Anlass schriftlich mitgeteilt werden. Diese Personenanzahl dient als Basis für die Abrechnung.

3 Zahlungsmodalitäten

Das Giardino Verde ist berechtigt bei Reservationsbestätigung eine Anzahlung von 50 % der angenommenen Kosten zu verlangen. Je nach Anlass behalten wir uns vor die Depositzahlung auf bis zu 100 % aller absehbaren Kosten anzupassen. Die Rechnungen sind 15 Tage ab Rechnungsdatum zu bezahlen. Bei Zahlungsverzug kann ein Verzugszins von 5 % geltend gemacht werden.

4 Annullation der Reservation

4.1 Bei Annullation eines definitiv gebuchten Anlasses kann ein Schadenersatz in folgendem Umfang geltend gemacht werden:

Annullationszeitpunkt	Anspruch Giardino Verde
bis 91 Tage vor Anlass	CHF 50 pro Person
90 bis 60 Tage vor Anlass	CHF 50 pro Person und 20 % der Raummiete
59 bis 30 Tage vor Anlass	CHF 100 pro Person und 50 % der Raummiete
29 bis 10 Tage vor Anlass	CHF 125 pro Person und 75 % der Raummiete
9 bis 0 Tage vor Anlass	CHF 150 pro Person und 100 % der Raummiete

4.2 Hat das Giardino Verde begründeten Anlass zur Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses gefährdet, ist es berechtigt, die Reservationsvereinbarung jederzeit entschädigungslos aufzulösen.

4.3 Kann der Anlass auf Grund höherer Gewalt oder behördlicher Anordnung nicht durchgeführt werden, oder ist der Auftraggeber in Zahlungsverzug, so ist das Giardino Verde berechtigt, entschädigungslos vom Vertrag zurückzutreten.

5 Nutzung des Mietobjektes

5.1 Die Anlieferung von Material und technischen Einrichtungen (Getränke, Technik, Dekorationen, Musik/Unterhaltung) am Vortag bedarf der ausdrücklichen Zustimmung des Giardino Verde.

5.2 Es ist verboten, Möbel und Pflanzen zu verschieben. Gewünschte Änderungen müssen mit dem Giardino Verde abgesprochen werden und werden nach effektivem Aufwand in Rechnung gestellt.

5.3 Das Markieren des Anfahrtsweges zum Giardino Verde ist erst ab Beginn des Flurwegs gestattet. Es ist verboten, auf öffentlichen Strassen Markierungen oder Hinweistafeln anzubringen.

5.4 Es ist nicht erlaubt, an den Pflanzen Dekorationsmaterial zu befestigen.

5.5 Es ist verboten, Reis oder andere Lebensmittel zu verstreuen.

5.6 Blütenblätter dürfen ausschliesslich im Giardino 2 auf den Boden gestreut werden.

5.7 Fahrzeuge dürfen ausschliesslich auf dem grossen Kiesparkplatz abgestellt werden. Es gibt Platz bis zu 180 Fahrzeuge. Für die Einhaltung der Parkordnung ist der Auftraggeber verantwortlich. Das Parkieren

im angrenzenden Wiesland ist verboten. Bei Grossanlässen ist es Sache des Auftraggebers, einen funktionierenden Shuttle-Service zu organisieren, Bus- und Limousinen-Chauffeure einzuweisen, Securitas-Mitarbeiter oder Verkehrskadetten zu organisieren und für die Einhaltung der richtigen Parkordnung zu sorgen. Parkeinweiser werden vom Giardino Verde organisiert und sind Pflicht.

5.8 Die Raumtemperatur der Gewächshäuser liegt im Winter bei ca. 20° C.

5.9 Vom Auftraggeber engagierte Techniker, Musiker und Unterhalter müssen ihre Bedürfnisse bezüglich Stromanschlüsse dem Giardino Verde spätestens zwei Wochen vor dem Anlass bekannt geben.

5.10 Die Räumlichkeiten müssen im Anschluss an die Veranstaltung geräumt werden. Der Auftraggeber wird gebeten, die von ihm beauftragten Personen (Künstler, Dekorateurs, Techniker, usw.) entsprechend zu instruieren.

5.11 Es ist verboten Feuerwerk abzubrennen, sowie Himmelslaternen steigen zu lassen.

5.12 In allen Räumlichkeiten ist das Rauchen strikt untersagt.

6 Lärmemission

6.1 Der Auftraggeber verpflichtet sich, die Schallemissionen im Giardino so weit zu begrenzen, dass der von der musikalischen Darbietung erzeugte Schallpegel während der ganzen Veranstaltung im Giardino 3 93 dB und im Giardino 1 und Giardino 2 80 dB nicht übersteigt.

6.2 Während der Mittagsruhe (12.00–14.00 Uhr) dürfen keine Sound-Checks durchgeführt und im Apérogarten keine Musik gespielt werden.

6.3 Ab 00.00 Uhr ist in allen Giardinis nur noch Backgroundmusik erlaubt.

6.4 Die beiliegende Verpflichtung ist vom Auftraggeber sowie vom engagierten DJ/Bandleader zu unterzeichnen und dem Giardino Verde spätestens 14 Tage vor dem Anlass zuzustellen. Bei Nichtunterzeichnung behält sich das Giardino Verde das Recht vor, den Auftritt des DJs bzw. der Band zu untersagen.

6.5 Die im Giardino Verde vorhandene Audio-Anlage darf nur in schriftlicher Vereinbarung mit dem Giardino Verde benutzt werden.

7 Haftung für Personen und Sachschäden

7.1 Das Giardino Verde haftet gegenüber dem Auftraggeber für Personen- und Sachschäden bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit. Der Verschuldensnachweis obliegt dem Auftraggeber. Jede weitere Haftung wird wegbedungen. Eine Haftung für Diebstahl und Beschädigungen von Kleidungsstücken sowie mitgebrachter Gegenstände der Gäste wird abgelehnt. Es wird darauf aufmerksam gemacht, dass es sich bei den Rattan Stühlen um handgefertigte Naturprodukte handelt. Beschädigungen an Kleidungsstücken können nicht ausgeschlossen werden. Es ist Sache des Auftraggebers, seine Gäste darüber zu informieren. Das Giardino Verde weist darauf hin, dass durch die Struktur der Gewächshäuser das Eindringen von Feuchtigkeit und Nässe nicht ausgeschlossen werden kann. Für die darauf folgenden Schäden wird keine Haftung übernommen.

7.2 Der Auftraggeber haftet für sämtliche Beschädigungen am Mietobjekt, die durch ihn, seine Veranstaltungsteilnehmer, Künstler, Techniker usw. verursacht werden.

8 Weitere Bestimmungen

8.1 Der Auftraggeber bezieht sämtliche gastgewerbliche Leistungen vom Giardino Verde.

8.2 Sämtliche Preisangaben gelten ausschliesslich bis 24 Uhr, anschliessend werden Kosten für die Verlängerung gestellt.

8.3 Anzeigen in den Medien (wie Zeitungen, Radio, Fernsehen, Internet) mit dem Hinweis, dass die Veranstaltung im Giardino Verde stattfindet, bedürfen grundsätzlich der vorherigen Zustimmung durch das Giardino Verde.

8.4 Versicherungen sind Sache des Auftraggebers. Er ist für sämtliche Versicherungen (auch für Schäden an eingebrachten Sachen) verantwortlich. Das Giardino Verde kann den Nachweis von bestimmten Versicherungen verlangen.

8.5 Anwendbares Recht/Gerichtsstand: Anwendbar ist ausschliesslich Schweizerisches Recht. Gerichtsstand: Uetikon.

8.6 Änderungen der Geschäftsbedingungen bedürfen der Schriftform.