badhorn.ch

M.Y. «Emily»

Ihr Nautik Event
auf dem Dreiländer-Meer

BAD HORN
Hotel & Spa ★★★★

CH-9326 Horn | +41 71 844 51 51 | info@badhorn.ch

Chronik der Motoryacht «Emily»

Das Hotel Bad Horn wurde 1827 erbaut und schon bald erfreuten sich die unter anderem angebotenen Molkenkuren grosser Beliebtheit. Aber nicht nur zum Kuren, auch aus gesellschaftlichen Gründen reiste man «ins Bad». Schon damals galt das Motto «Sehen und gesehen werden» – sowohl auf dem Belvedere des Hauptgebäudes als auch beim Flanieren auf der Seepromenade.

Damals steckte die Bodenseeschifffahrt noch in den Kinderschuhen. Immerhin gab es seit dem Mittelalter Segelschiffe – die «Lädinen» – die noch bis Ende des 19. Jahrhunderts Waren und Uferbewohner auf dem See beförderten.

1824 wurde mit der «Wilhelm» das erste Dampfschiff auf dem Bodensee offiziell in Dienst gestellt. Das 32 Meter lange Schiff hatte einen Holzrumpf und konnte 124 Personen aufnehmen. Als die Eisenbahn an das «Schwäbische Meer» kam, nahm auch die Zahl der Gäste zu. In der Folge wurde eine grössere Dampfschifffflotte zu Wasser gelassen. Um 1880 legten auch die ersten Passagierdampfer an der hoteleigenen Anlegestelle des weit bekannten Bad Horn an.

Die stürmische Weltgeschichte machte auch vor dem Bad Horn nicht Halt und bescherte dem Haus in den letzten fast 200 Jahren manches Auf und Ab. 1847 fallierte das Hotel Bad Horn ein erstes Mal und ab dann wurden diverse Besitzerwechsel verzeichnet. 1974 erwarb der Schweizer Autopionier Emil Frey den Betrieb aus einer Konkursmasse und seither sorgt man mit regelmässigen Aus- und Umbauphasen für das maritime Flair dieses Bijou.

Durch den vorhandenen Bootshafen lag es auf der Hand, eine eigene Yacht für Anlässe auf See anzuschaffen. Man entschied sich nach längerem Abwiegen dazu, ein eigenes Schiff zu bauen. 1997 waren alle Bewilligungen zur Fertigung der Motoryacht «Emily», vorhanden.

Unsere exklusive M.Y. «Emily» erinnert an die legendären Wooden Yachts der 1930er Jahre. Für ihren Ausbau wurden typische Elemente der Belle Epoque verwendet. So entstand ein gleichermassen einladendes wie elegantes Ambiente. Sie ist als Nachbau des Schiffes «Principia» aus Seattle (USA) entstanden.

Die Wahl des Namens fiel nicht schwer. «Emily» soll einerseits an den Firmengründer Emil Frey erinnern und andererseits für Qualität und Noblesse stehen, denn so heisst auch die berühmteste Kühlerfigur der Autogeschichte – seit 1911 ziert «Emily» jeden Rolls-Royce.

Die Ausflüge mit unserer «Emily» auf dem «Dreiländer-Meer» sind zu jeder Jahreszeit ein besonderes Vergnügen, verfügt sie doch über eine Klimaanlage gegen die sommerliche Hitze, wie auch eine Heizung für die kältere Jahreszeit.

Im Winter, wenn sich der See von seiner mystischen Seite zeigt, breitet sich dank des Bord-Cheminée eine wohlige Behaglichkeit aus. Im Sommer lässt sich vom Oberdeck aus, bei einem Glas Wein, völlig entspannt die Schönheit der Landschaft oder ein grandioser Sonnenuntergang bewundern.

Geniessen Sie mit uns und maximal 48 Gästen auf der «Emily» ein unvergessliches Cruising-Erlebnis! Wir freuen uns, Sie an Bord begrüssen zu dürfen!

Liebe Gäste

Wir freuen uns sehr, dass wir Ihnen mit dieser Broschüre unsere Motoryacht «Emily» und unser Haus mit seinen vielseitigen Bankettmöglichkeiten vorstellen dürfen.

Warum eine Ausfahrt mit der hoteleigenen Motoryacht empfehlenswert ist:

Unsere M.Y. «Emily» steht für die verschiedensten Abenteuer zur Verfügung. Zum einen bieten wir jedes Jahr durch das Hotel organisierte Traditionsfahrten an. Zum anderen steht sie Ihnen für die Durchführung vielseitiger Anlässe zur Verfügung. Gerne besprechen wir mit Ihnen persönlich auch besondere Anfragen und Wünsche. Wir helfen Ihnen dabei, Ihren Anlass individuell und einzigartig zu gestalten.

Traditionsfahrten:

- Frühstücksfahrten im Frühjahr
- Muttertagsfahrt
- Bregenzer-Festspiele Package Juli bis August
- Lindauer Hafenweihnacht
- Silvester Mitternachtsfahrt
- Bitte beachten Sie, dass diese Fahrten nur stattfinden, falls das Schiff nicht exklusive vermietet ist.

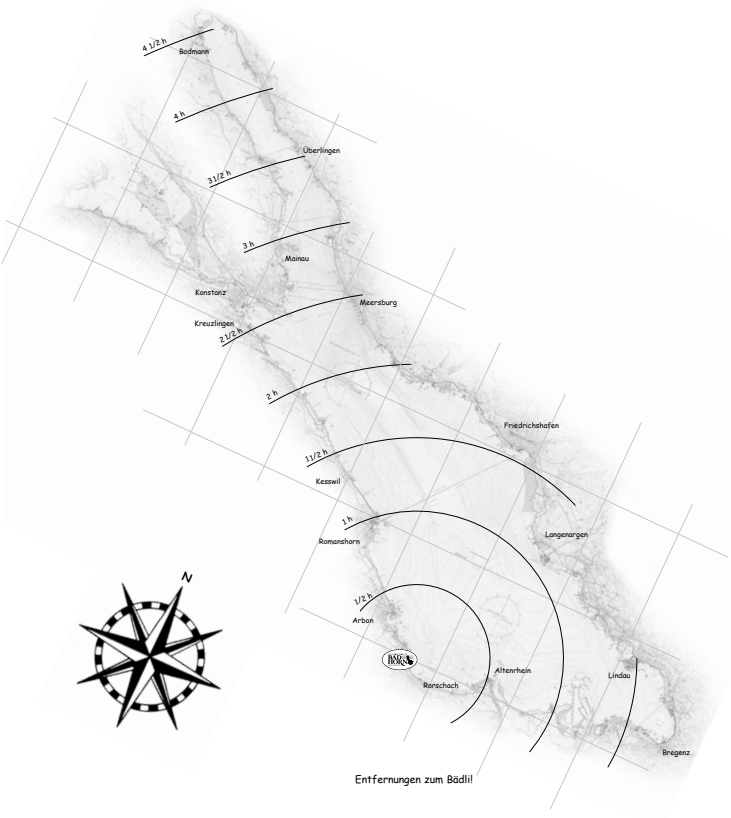
Auswahl möglicher Anlässe:

- Apérofahrten
- Bankett-Sonnenuntergangsfahrten
- Bankett-Cruising anlässlich Hochzeiten, Geburtstage, Jubilare, etc.
- Firmenanlässe
- Überfahrten nach Bregenz, Lindau etc. mit Landgang
- Tagesausflüge Packages, z.B. inkl. Museumsbesuch
- Begleitschiff für Segelregatten

Grundpreise / Rahmenbedingungen

Unsere Motoryacht wird mit umweltfreundlichem Green Energy Dieseltreibstoff betankt. Preisanpassungen aufgrund steigender Kosten können nicht ausgeschlossen werden.

Grundpreis pro angefangene Fahrstunde	CHF 980.–
Reduzierter Grundpreis pro angefangene Stunde bei Fahrten inklusive Mittag - oder Abendessen	CHF 880.–
Grundpreis pro Wartestunde	CHF 480.–
Landgang: Hafengebühr	CHF 80.–
Spezialangebote für mehrtätige Seminare im Bad Horn	auf Anfrage
Mindestfahrtzeit	2 Stunden
Maximale Schiffsbelegung	48 Personen



«Swiss Sailors» Package

Mit unserer M.Y. «Emily» entführen wir Sie im einmaligen Cruising-Ambiente auf eine 2½-stündige Rundfahrt auf dem Dreiländer-See, inklusive einem Begrüssungsgetränk an Bord sowie einem 3-gängigen Schweizer Menu.

Ablauf

Begrüssungsgetränk an Bord
Wir empfangen Sie an Bord mit einem Glas prickelndem Schaumwein, Weisswein, Mineralwasser oder auch gerne einem erfrischenden Fruchtsaft.

Unterwegs servieren wir Ihnen folgendes Schweizer-Menu
Geräuchertes Forellenfilet
Meerrettichschaum
Zupfsalat[3]

Maispoularde aus dem Ofen
Kräuterjus
Rosmarinkartoffeln
Karotten
Broccoliröschen[3+4]

Himbeer-Panna Cotta
Apfelsorbet[1+3]

Grundpreise / Rahmenbedingungen

Landgang in Lindau oder Bregenz ist auf Wunsch möglich. Bitte beachten Sie, dass hierdurch die Fahrzeit variieren kann und eine zusätzliche Hafengebühr sowie Fahr- & Wartezeit anfallen.

Apérogetränk, 3-Gang Menu	inbegriffen
2½ Stunden Fahrtzeit	inbegriffen
Tischgetränke, zusätzliche Extras	separat
Mindestens zu verrechnende Personenanzahl	15 Personen

Packagepreis 15 bis 20 Personen	CHF 215.– pro Person	Packagepreis 31 bis 40 Personen	CHF 147.– pro Person
Packagepreis 21 bis 30 Personen	CHF 172.– pro Person	Packagepreis 41 bis 48 Personen	CHF 133.– pro Person

1 = Vegetarisch | 2 = Vegan | 3 = Glutenfrei | 4 = Laktosefrei

«Captain's Dinner» Package

Geniessen Sie während dieser 3-stündigen Bodenseerundfahrt in elegantem Ambiente auf unserer M.Y. «Emily» ein feines 4-Gang Menu auf folgender eindrucksvollen Route: Rundfahrt ab Hotelpier über Wasserburg – Lindau – Bregenzerbucht – Altenrhein – Rorschach und retour zum Bad Horn.

Ablauf

Aperitif in einer unserer Hotelbars
Wir beginnen den Abend mit einem prickelnden Schaumwein, Weisswein, Mineralwasser oder auch gerne einem erfrischenden Fruchtsaft.

Unterwegs servieren wir Ihnen folgendes 4-Gang Menu
Bunter Blattsalat
Kerne, Sprossen [2+3]

Zanderfilet
Vermouthschaum
Blattspinat, Schmortomate [3]

Roastbeef
Portweinjus
Tagliatelle
Saisongemüse

Dessertteller «Emily» [1]

Grundpreise / Rahmenbedingungen

Landgang in Lindau ist auf Wunsch möglich.
Bitte beachten Sie, dass hierdurch eine zusätzliche Hafengebühr sowie Fahr- & Wartezeit anfallen.

Aperitif, 4-Gang Menu	inbegriffen
3 Stunden Fahrtzeit	inbegriffen
Tischgetränke, zusätzliche Extras	separat
Mindestens zu verrechnende Personenanzahl	15 Personen

Packagepreis 15 bis 20 Personen	CHF 258.– pro Person	Packagepreis 31 bis 40 Personen	CHF 178.– pro Person
Packagepreis 21 bis 30 Personen	CHF 208.– pro Person	Packagepreis 41 bis 48 Personen	CHF 162.– pro Person

1 = Vegetarisch | 2 = Vegan | 3 = Glutenfrei | 4 = Laktosefrei

«Dem Thurgauer Ufer entlang» Package

Durch die grossen Panoramafenster einer der Hotelbars werden Sie vorzüglich auf den Genuss der bevorstehenden Uferreise eingestimmt. Nach dem Borden nimmt der Captain Kurs auf zur Rundfahrt entlang dem Thurgauer Ufer. Die 3½-stündige Rundfahrt bietet visuelle und kulinarische Leckerbissen.

Ablauf

Aperitif in einer unserer Hotelbars
Ganz unter dem Motto «Thurgau» begrüssen wir Sie in einer unserer Hotelbars
mit einem Glas Thurgauer Apfelchampagner.

Unterwegs servieren wir Ihnen folgendes Thurgauer Mönü
Moschtbröckli
mit Tomate-Linsensalat
Öpfelbalsamico [3+4]

Grillierts Lachsforällefile
uf Lauchbeet mit Rieslingschum [3]

Rosa Chalbsrugge mit Thurgadosrahmsosse
Chrüterschpätzli und es farbigs Gmüesbugge

Karamellisierti Öpfelschnitz
miteme Haselnussmuffin
und Öpfelparfait [1]

Grundpreise / Rahmenbedingungen

Landgang in Romanshorn oder Arbon ist auf Wunsch möglich. Bitte beachten Sie, dass hierdurch eine zusätzliche Hafengebühr sowie Fahr- & Wartezeit anfallen.

Aperitif, 4-Gang Menu	inbegriffen
3½ Stunden Fahrtzeit	inbegriffen
Tischgetränke, zusätzliche Extras	separat
Mindestens zu verrechnende Personenanzahl	15 Personen

Packagepreis 15 bis 20 Personen	CHF 291.– pro Person	Packagepreis 31 bis 40 Personen	CHF 198.– pro Person
Packagepreis 21 bis 30 Personen	CHF 233.– pro Person	Packagepreis 41 bis 48 Personen	CHF 178.– pro Person

1 = Vegetarisch | 2 = Vegan | 3 = Glutenfrei | 4 = Laktosefrei

«Sealord's Cruise» Package

«Leinen los» für diese 4-stündige Gourmet-Kreuzfahrt mit unserer M.Y. «Emily». Die Route führt über Arbon – Friedrichshafen – Langenargen – Lindau – Bregenz – Altenrhein – Rorschach. Von Altenrhein aus erkennen Sie die Befeuerung unseres Leuchturms und nehmen langsam das Bad Horn ins Visier.

Ablauf

Aperitif in einer unserer Hotelbars
Geniessen Sie zu Beginn einen prickelnden Schaumwein, Weisswein, Mineralwasser oder auch gerne einem erfrischenden Fruchtsaft.

Folgendes Gourmetmenu servieren wir Ihnen während dieser exklusiven Ausfahrt
Schottischer Rauchlachs
marinierte Crevetten
Kräutersalate, Apfel-Sauerrahm [3]

Saiblingsfilet, Safranschaum
Lauchbeet, Cherrytomaten [3]

Rindsfilet
Trüffeljus
Kartoffelgratin
mediterranes Gemüse

Käseauswahl
Birnenbrot, Feigensenf [1]

Dessertteller «Emily» [1]

Grundpreise / Rahmenbedingungen

Landgang in einer der Ortschaften ist auf Wunsch möglich. Bitte beachten Sie, dass hierdurch eine zusätzliche Hafengebühr sowie Fahr- & Wartezeit anfallen.

Aperitif, 5-Gang Menu	inbegriffen
4 Stunden Fahrtzeit	inbegriffen
Tischgetränke, zusätzliche Extras	separat
Mindestens zu verrechnende Personenanzahl	15 Personen

Packagepreis 15 bis 20 Personen	CHF 328.– pro Person	Packagepreis 31 bis 40 Personen	CHF 221.– pro Person
Packagepreis 21 bis 30 Personen	CHF 262.– pro Person	Packagepreis 41 bis 48 Personen	CHF 199.– pro Person

1 = Vegetarisch | 2 = Vegan | 3 = Glutenfrei | 4 = Laktosefrei

«Hindenburg-Belle Époque» Package

Während 5 Stunden kreuzen Sie nostalgisch mit der M.Y. «Emily» auf dem Bodensee und legen in Friedrichshafen an.
Der Besuch des Zeppelinmuseums entführt Sie in die frühen Jahre der Luftschifffahrt.

Ablauf

Auf der Überfahrt nach Friedrichshafen servieren wir Ihnen Aperitif und Vorspeise
Prickelnder Thurgauer-Apfelchampagner
Grissini mit Rohschinken
Käsewürfel [1+3]
marinierte Oliven [2+3+4]

Rauchlachsröschen
Gurkentatar
Safran-Crème fraîche

Besuch des Zeppelinmuseums in Friedrichshafen (2 Stunden Landgang)

Rückfahrt über Langenargen und Wasserburg inklusive Hauptgang und Dessert
Rosa Kalbsnüssli, Kräuterkruste
Portweinjus
Rosmarinkartoffeln
Ratatouille [3+4]

Schokoladenvariation
Mangokonfit, Kokosnussspäne [1+3]

Grundpreise / Rahmenbedingungen

Auf Wunsch helfen wir Ihnen bei der Organisation einer Führung durch das Museum.
Wechselnde Öffnungszeiten und weitere Informationen unter: www.zeppelin-museum.de

Aperitif, 3-Gang Menu	inbegriffen
3 Stunden Fahrtzeit, 2 Stunden Wartezeit, Hafengebühr	inbegriffen
Eintrittskarten Zeppelinmuseum	inbegriffen
Tischgetränke, zusätzliche Extras	separat
Zusätzliche Wartestunde (pro angefangene Stunde)	CHF 480.– pro Stunde
Mindestens zu verrechnende Personenanzahl	20 Personen

Packagepreis 20 bis 30 Personen	CHF 265.– pro Person	Packagepreis 41 bis 48 Personen	CHF 201.– pro Person
Packagepreis 31 bis 40 Personen	CHF 226.– pro Person		

1 = Vegetarisch | 2 = Vegan | 3 = Glutenfrei | 4 = Laktosefrei

«Luxury – Rouge et Noir» Package

Schwelgen Sie 6 Stunden in der schillernden Welt von Glanz, Glamour und Kulinarik.
Geniessen Sie an Bord unserer M.Y. «Emily» ein 4 gängiges Gourmetmenu und eine erlebnisreiche Zeit in Bregenz. Wie wäre es mit einem Casinobesuch?

Ablauf

Aperitif in einer unserer Hotelbars
Geniessen Sie zu Beginn einen prickelnden Schaumwein, Weisswein, Mineralwasser oder auch gerne einem erfrischenden Fruchtsaft.

Auf der Überfahrt nach Bregenz servieren wir Ihnen die ersten Gänge des Menus
Tuna Tataki
Sesam, Avocado[3+4]

Zitronensorbet mit Champagner[1+3+4]

Rindsfilet, Trüffeljus
Kartoffelgratin
Blattspinat

Landgang Bregenz – das Casino ist 10 Gehminuten entfernt (2½ Stunden Landgang)

Das Dessert servieren wir Ihnen auf der Rückfahrt
Käsebrett
Crema Catalana, Sauerrahmglace

Grundpreise / Rahmenbedingungen

Auf Wunsch ist das Arrangement auch für einen Aufenthalt oder Casinobesuch in Lindau buchbar.
Der Fussweg vom Hafen bis zum dortigen Casino beträgt 15 Minuten.

Aperitif, 4-Gang Menu	inbegriffen
3½ Stunden Fahrtzeit, 2½ Stunden Wartezeit, Hafengebühr	inbegriffen
Casino Bregenz	separat
Tischgetränke, zusätzliche Extras	separat
Zusätzliche Wartestunde (pro angefangene Stunde)	CHF 480.– pro Stunde
Mindestens zu verrechnende Personenanzahl	20 Personen

Packagepreis 20 bis 30 Personen	CHF 290.– pro Person	Packagepreis 41 bis 48 Personen	CHF 215.– pro Person
Packagepreis 31 bis 40 Personen	CHF 240.– pro Person		

1 = Vegetarisch | 2 = Vegan | 3 = Glutenfrei | 4 = Laktosefrei

Impressionen «Traditionsfahrten»

Nicht nur für exklusive Feierlichkeiten verlässt unsere M.Y. «Emily» Ihren Hafen. Mehrmals im Jahr laden wir Sie zu unvergesslichen Traditionsfahrten ein.

Frühstücksfahrten
Der Duft von gerösteten Kaffeebohnen und frischer Seebrise lassen Sie in einen unvergesslichen Sonntag starten! Erleben Sie im Frühjahr einen gemütlichen Ausflug auf dem Bodensee an Bord der M.Y. «Emily». Während Sie sich von der «Emily»-Crew verwöhnen lassen, geniessen Sie die Zeit mit Ihren Liebsten.

1. August Abendfahrt
Erleben Sie den Nationalfeiertag auf See! Geniessen Sie einen romantischen Ausflug an Bord der M.Y Emily, inklusive eines feinen Menus und einem abschliessenden Feuerwerk (nur bei guter Witterung). Wir begrüssen Sie vorab zum Aperitif in einer unserer Hotelbars – sehen Sie, wie die Kessel der M.Y. «Emily» bereits unter Dampf stehen?

Lindauer Hafenweihnacht
Besuchen Sie den schönsten Hafen am Bodensee zu einer ganz besonderen Jahreszeit! Das ganze Hafenareal wird festlich beleuchtet sein, der Duft von Zimt und Glühwein liegt in der Luft. Eine gemütliche Schifffahrt an Bord der M.Y. «Emily» mit Apéro und Dessert an Bord – wenn das nicht einen Ausflug wert ist!

Das Bregenzer Festspiel Package

Jedes Jahr ab ca. 20. Juli bis 20. August

Unser spezielles Package für die Bregenzer Festspiele ist so beliebt, dass es Jahr für Jahr in kürzester Zeit ausgebucht ist – eine frühzeitige Reservation lohnt sich also.

Jeden Sommer fahren wir mit unseren Gästen nach Bregenz. Die Kombination eines Hotelaufenthaltes, einer gemütlichen Schifffahrt, eines festlichen Abendessens an Bord und den eindrucksvollen Festspielen machen diesen Anlass unvergesslich.

Zu Beginn trifft man sich für einen Apéro im Hotel. Auf der M.Y. «Emily» wird während der Überfahrt nach Bregenz der erste Teil des Festspielmenus serviert.

Lassen Sie sich von der beeindruckenden Inszenierung der Bregenzer Festspiele verzaubern. Auf der Rückfahrt erwartet Sie ein reichhaltiges Dessert- und Käsebuffet. Ein Schlummertrunk verhilft anschliessend zur nötigen Bettschwere.

An den Festspielen befinden sich unsere reservierten Plätze im besten Teil des Mittelblocks der Seetribüne. Die Karten sind auch für die Schlechtwetteraufführung im Festspielhaus gültig.

Hochzeit wird im Bad Horn gefeiert – seit knapp 200 Jahren

Unsere Eventlokalitäten bieten einen herrlichen Blick auf den Bodensee und sind prädestiniert für Hochzeitsfeste.

Vielleicht darf es eine gemütliche Aperitif-Fahrt mit der M.Y. «Emily» sein, bevor Ihr Fest in einem unserer eleganten Bankettsäle beginnt?

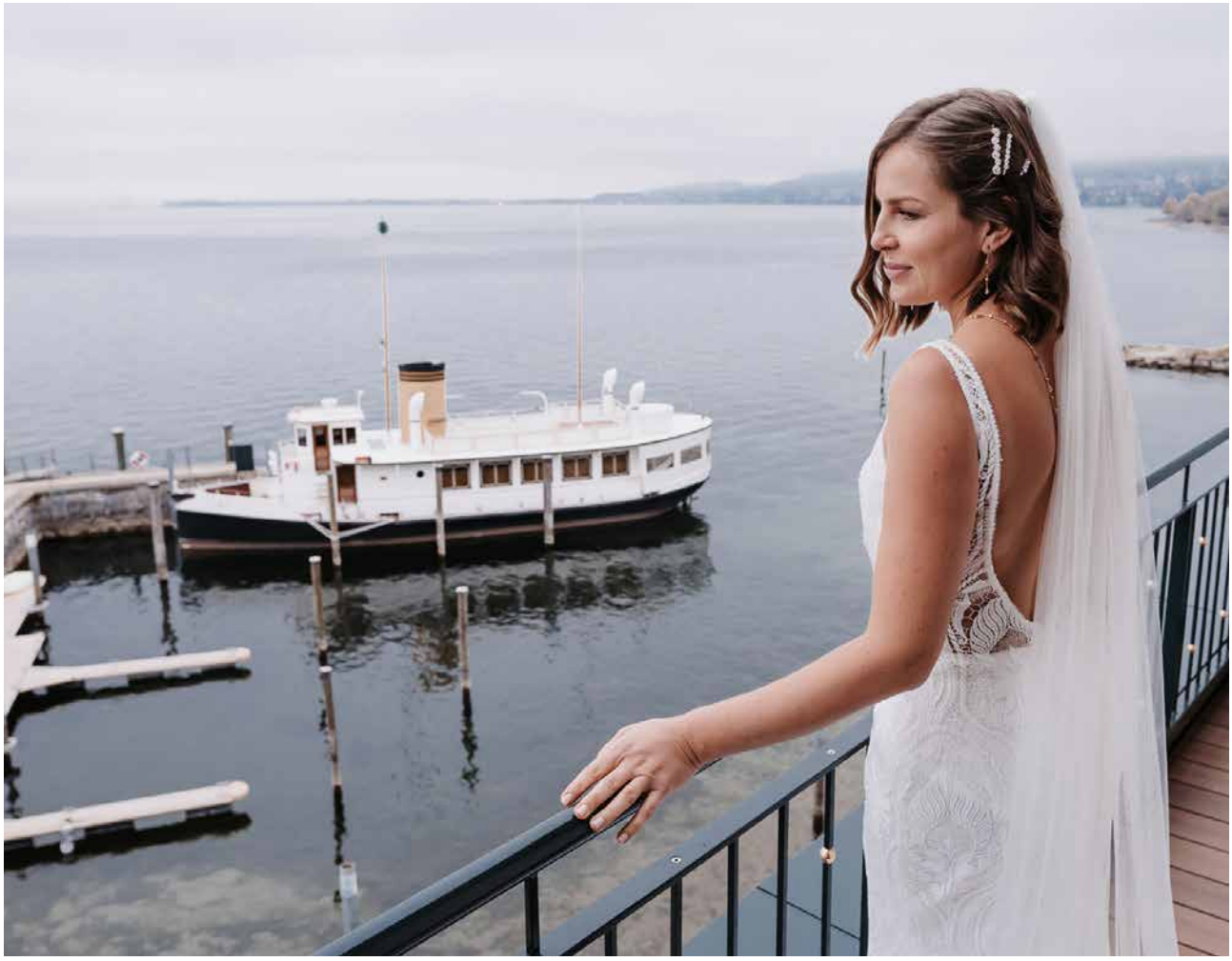
Gerne möchten wir Ihnen unsere Räume und die verschiedenen Möglichkeiten vorstellen. Vereinbaren Sie einen Termin und wir nehmen uns Zeit für Sie.

Es liegt uns sehr am Herzen, dass Sie Ihr Fest richtig geniessen können und wir unterstützen Sie in allen Belangen, damit Ihr Hochzeitstag auch wirklich zum schönsten Tag Ihres Lebens wird.

Für Hochzeiten halten wir besondere Highlights bereit (ab 40 Personen):

- Champagnerbegrüssung des Brautpaars im Bad Horn
- Hochzeitszimmer für das Brautpaar kostenlos (Standardkategorie)
- Bei Übernachtungen Spezialrabatt nach Absprache auf den aktuellen Tagespreis

Bei einer Hotelübernachtung steht Ihnen zudem unser 1'500 Quadratmeter grosser Smaragd-Spa kostenfrei zur Verfügung. Am Abreisetag können Sie dort noch bis 15 Uhr verweilen. Die Spa-Anlage zählt zweifellos zu einer der schönsten Wellness-locations rund um den Bodensee und verfügt zudem über einen direkten Seezugang.



Aperitif- und Cocktail-Vorschläge

Canapés
Wählen Sie aus folgenden Optionen. Alternativ stellt Ihnen unser Küchenchef auch gerne eine Auswahl aus den genannten Möglichkeiten zusammen.

Avocadomousse[1] | gehacktes Ei & Schnittlauch[1] | Käse[1]
Roastbeef | Rohschinken | Bündnerfleisch | Rindstatar | Rauchlachs | Thunfischcrème **CHF 5.50 pro Stück**

Bruschetta[2]
Wählen Sie aus folgenden Optionen. Alternativ stellt Ihnen unser Küchenchef auch gerne eine Auswahl aus den genannten Möglichkeiten zusammen.

Avocadomousse | Tomaten | Olivencrème **CHF 4.– pro Stück**

Sticks im Glas[1]
Grissini Nature[4] **CHF 9.– pro Glas**
Gemüsestangen mit Dip

Pic à Pica
Ideal zu jedem Apéro. Eine Kombination aus den unten aufgeführten Kleinigkeiten. Hier ist für jeden das richtige dabei:

Salsiz[4] | Käsewürfel[1] | Marinierte Oliven[2+3+4] | getrocknete Tomaten[2+3+4] | Grissini Nature[1+4] **CHF 12.– pro Port.**

Apéro Riche

Für alle, denen ein Menu zu langweilig ist. Ihre Gäste geniessen in ungezwungener Atmosphäre ein Häppchen hier, ein Stückchen da... und naschen nach Lust und Laune. Ab 15 Personen.

Apéro Riche «petit» – 9 Komponenten pro Person
Unser Küchenchef stellt Ihnen und Ihren Gästen eine Kreation aus kalten Häppchen, wie Canapées & Bruschetta, inklusive vegetarischer & veganer Varianten, zusammen. **CHF 42.– pro Pers.**

Apéro Riche «medium» – 12 Komponenten pro Person
Unser Küchenchef stellt Ihnen und Ihren Gästen eine Kreation aus kalten & warmen Häppchen, 1 Suppe & Desserthäppli, inklusive vegetarischer & veganer Varianten, zusammen. **CHF 52.– pro Pers.**

Suppen[1]
Kokos-Currysuppe[3+4] | Apfel-Proseccosuppe[3]

Warme Häppchen
Mini-Käsequiche[1] | Crevetten «Japan-Style» auf Glasnudelsalat[4] | Flammkuchen | Mini-Pasta-Bowl
Fleischbällchen mit Ratatouille | Poulet-Drumsticks mit Mangodip[3+4] | Risotto mit Gemüse[1+3]
Egliknusperli mit Feuerlandsauce | Gebackene Käsekugeln auf Avocadocrème[1]

1 = Vegetarisch | 2 = Vegan | 3 = Glutenfrei | 4 = Laktosefrei

Menus

Die aufgeführten Gerichte sind als Ideenbörse gedacht. Gerne dürfen Sie Ihre eigene Speisenfolge zusammenstellen. Bei der Menübesprechung berücksichtigen wir auch saisonale Produkte, welche hier nicht aufgeführt sind.

Salate[1]	**Preis pro Person**
Bunter Blattsalat, Kerne und Sprossen[2+3]	CHF 13.–
Gemischter Gemüse- & Blattsalat, Cherrytomaten, Croûtons[4]	CHF 14.–
Zupfsalat, Avocadowürfel, Mozzarellaperlen, Granatapfel[3]	CHF 16.–
Nüsslisalat wahlweise mit gehacktem Ei, Speckwürfel und Croûtons (nach Saison)	CHF 17.–
Insalata Caprese mit Basilikumpesto[3]	CHF 17.–
Zupfsalat mit …[3]	
Rauchlachsröschen, Kräuter-Crème fraîche	CHF 23.–
Gebratenes Zanderfilet, Balsamicolinsen[4]	CHF 26.–
Gebratenen Riesencrevetten provençal[4]	CHF 26.–
Kalte Vorspeisen[3]	
Antipastiteller, mariniertes Gemüse, Parmesan[1]	CHF 23.–
Rauchlachsröschen, Gurkentartar, Safran-Crème fraîche	CHF 23.–
Melonenschnitze, Rohschinken (nach Saison)[4]	CHF 23.–
Thurgauer Mostbröckli, Apfelchutney[4]	CHF 24.–
Suppen	
Rindskraftbrühe wahlweise mit Flädli, Gemüsewürfel oder Eierstich	CHF 14.–
Tomatencrèmesuppe, Basilikumrahm[1+3]	CHF 14.–
Prosecco-Apfelsuppe, Fleuron[1]	CHF 14.–
Kokos-Curryschaumsuppe, Zitronengras[2+3]	CHF 14.–
zusätzlich mit Riesencrevette[3+4]	CHF 17.–
Warmer Zwischengang[3]	
Gebratenes Zanderfilet, Weissweinrisotto, Peperonischaum	CHF 26.–
Gebratenes Saiblingsfilet, Tomaten-Champignonragoût, Pesto	CHF 26.–
Pochiertes Lachsforellenfilet, Rieslingschaum, sautierter Blattspinat, Schmortomate	CHF 26.–

Hauptgerichte

Gerne zeigen wir in einem persönlichen Gespräch mögliche Alternativen bei Allergien, Unverträglichkeiten oder speziellen Ernährungsweisen auf.

Vegan[2]	
Tofustroganoff, Peperonicoulis[3]	CHF 33.–
Gnocchi, Zucchini, Dörrtomaten	CHF 33.–
Cashewnussbraten, Cherrytomatensalsa, Blattspinat	CHF 34.–
Gelbes Kichererbsencurry, Kokosmilch, Jasminreis[3]	CHF 36.–

1 = Vegetarisch | 2 = Vegan | 3 = Glutenfrei | 4 = Laktosefrei

Hauptgerichte – Fisch, Fleisch, Geflügel

Mit Fisch und Meeresfrüchten	**Preis pro Person**
Saiblingsfilet – Menüvorschlag: Honig-Mandelbutter, Kräuterreis, Blattspinat[3]	CHF 43.–
Zanderfilet – Menüvorschlag: Basilikumrisotto, Tomaten-Champignonragoût[3]	CHF 45.–
Riesencrevetten – Menüvorschlag: mediterrane Gemüsespaghetti[4]	CHF 39.–
Mit Kalb	
Kalbsnüssli	CHF 54.–
Kalbsrücken	CHF 58.–
Kalbsfilet am Stück	CHF 66.–
Mit Rind	
Roastbeef	CHF 54.–
Rindsfilet am Stück	CHF 58.–
Mit Schwein	
Schweinsrücken	CHF 38.–
Schweinsfilet	CHF 46.–
Mit Geflügel	
Maispoulardenbrust aus dem Ofen	CHF 38.–
Challans Entenbrust	CHF 44.–

Beilagen

Zu den Hauptgerichten servieren wir eine Sauce, eine Beilage und Gemüse nach Ihrer Wahl. Gerne servieren wir gegen einen Aufpreis von CHF 2.50 pro Person weitere Alternativen à part.

Saucen[3]

Portweinjus[4] | Thurgadosjus[4] | Trüffeljus[4] | Thymian-Honigjus[4] | Sauce Béarnaise
Kräutersauce[4] | Waldpilzrahmsauce | Morchelrahmsauce | Cognac-Pfefferrahmsauce

Beilagen[1]

Kartoffelgratin[3] | Rosmarinkartoffeln[3+4] | Spätzli | Tagliatelle | Weissweinrisotto[3] | Pilawreis[3] | Kräuterreis[3]

Gemüse[3]

Saisonales Gemüse | Mediterranes Gemüse[4] | Artischockenböden mit Ratatouille[4] | Vichykarotten
Blattspinat mit Grilltomaten[4] | Bohnenbündchen im Speckmantel | Rahmwirsing

1 = Vegetarisch | 2 = Vegan | 3 = Glutenfrei | 4 = Laktosefrei

Dessert und Mitternachtsimbiss

Gerne empfehlen wir Ihnen je nach Saison weitere feine Nachspeisen.

Süsse Desserts und Käse	**Preis pro Person**
Fruchtsalat, Rahm [1+3]	CHF 13.–
Caramelköpfli, Rahm [1+3]	CHF 13.–
Braunes Schokoladenmousse, Früchte [1+3]	CHF 14.–
Warmer Apfelstrudel, Vanillesauce [1]	CHF 14.–
Panna-Cotta, Beeren (saisonal) oder Früchte [3]	CHF 14.–
Crema Catalana, Vanilleglace [1+3]	CHF 15.–
Sorbetvariation (3 Sorten), Früchte [1+3]	CHF 15.–
Vanilleparfait, warmes Zwetschgenragoût [1+3]	CHF 15.–
Dessertvariation M.Y. «Emily» [1]	CHF 16.–
Käseauswahl, Birnenbrot, Feigensenf [1]	CHF 15.–

Mitternachtsimbiss	
1 Paar Wienerli, Brot	CHF 12.–
Ungarische Gulaschsuppe, Brot (Glutenfreies Brot auf Wunsch) [3+4]	CHF 14.–
1 Paar Weisswürste, Laugenbrezel, süsser Senf	CHF 16.–

Herkunftsbezeichnung Fisch, Fleisch und Geflügel

Fisch: Bodensee und europäische Gewässer
Meeresfrüchte: Thailand und USA
Kalb- & Schweinefleisch: Schweiz
Rindfleisch: Schweiz und Paraguay
Geflügel: Schweiz und Frankreich
Lamm: Schweiz und Irland

Weinkarte

Unser Haus bietet eine ausgewogene und vielseitige Auswahl an Weinen aus der ganzen Welt. Schweiz, Österreich, Deutschland, Frankreich, Italien, Spanien, Portugal, Südafrika, Amerika, Argentinien und Australien.

Da unser Weinangebot in regelmässigen Abständen überarbeitet wird, senden wir Ihnen auf Wunsch gerne eine aktuelle Weinkarte zu oder beraten Sie in einem persönlichen Gespräch. Die aktuell gültige Weinkarte finden Sie zudem auf unserer Homepage:

www.badhorn.ch/de/kulinarik/restaurants/al-porto-giardino.html

1 = Vegetarisch | 2 = Vegan | 3 = Glutenfrei | 4 = Laktosefrei

Rund um Ihren Anlass

Ausschankbewilligung
Sobald die M.Y. «Emily» wieder im Hotelhafen angelegt hat, herrscht Ausschankstopp. Aufgrund der Aussschankbewilligung dürfen wir nur auf See und nicht im Hafen wirten.

Bankettabsprache
Bitte vereinbaren Sie einen Termin für Ihre Detail- und Menuabsprache ca. 4–8 Wochen vor dem Anlass. Via Telefon +41 71 844 51 55 oder via Mail event@badhorn.ch

Fahrtroute
Der Kurs wird von unserem Kapitän individuell auf Ihren Anlass angepasst.
Abweichungen aufgrund von Witterung oder Wasserstand etc. sind nicht ausgeschlossen.

Himmelslaternen / Feuerwerk
Es ist nicht gestattet, Himmelslaternen auf und in der Nähe des Hotelgeländes steigen zu lassen (Bundesamt für Zivilluftfahrt). Generell sind auch Feuerwerke, aus Rücksicht auf Hotelgäste und Umland, nicht erlaubt.

Hunde
Auf öffentlichen Traditionsfahrten sind Hunde nicht gestattet. Bei exklusiven Fahrten ist die Mitnahme von Hunden mit der Hauptperson des Anlasses zu klären.

Menuauswahl
Auf unserer M.Y. «Emily» ist eine Regenerationsküche installiert, in welcher wir die vorbereiteten Speisen der Hotelküche fertigstellen und anrichten. Daher ist das Bankettangebot beschränkt und es ist auch nicht möglich à la carte zu servieren.

Menukarten
Standardisierte Menükarten mit Hotellogo drucken wir in begrenzter Anzahl kostenfrei. Gerne können Sie Ihre ganz persönlich gestalteten Karten als Tischdekoration mitbringen. Sollten Sie durch das Hotel gedruckte Menukarten pro Gast wünschen, wird ein Aufwand verrechnet. CHF 1.50 pro Gast

Musikalische Unterhaltung
Feiern Sie ausgelassen und organisieren Sie selbst die für Sie passende musikalische Unterhaltung. Bitte beachten Sie hierbei die Höhe und Grösse des Passagierraumes.

Rollstuhl
Unsere M.Y. «Emily» ist, ausgenommen vom Passagierraum, nicht barrierefrei. Gäste, welche auf einen Rollstuhl oder Gehhilfe angewiesen sind, sind an Bord dennoch herzlich willkommen. Es ist jedoch auf die Rollstuhlbreite zu achten. Zudem ist das Oberdeck nicht zugänglich. Das WC befindet sich unter Deck und ist nur über eine Treppe erreichbar. Hier hilft unsere Crew gerne.

Schuhwerk
Auf der Wendeltreppe zum Oberdeck ist das Tragen von Stiletto-Absätzen nicht gestattet.

Tischdekoration
Als Standarddekoration steht auf den Tischen eine Teelichtkerze mit einer Rose im Glas.

Damit Sie nichts vergessen

Anlass
- Beschriftung
- Menutitel

Anzahl Personen
- Erwachsene
- Kinder

Zeitlicher Ablauf / Rahmenprogramm

Aperitif
- Zeit
- Anzahl Personen
- Angebot

Raum
- Bestuhlung
- Tischwäsche
- Blumendekoration
- Kerzen
- Menükarten
- Musik
- Technik

Menu
- Speisenfolge
- Zeitlicher Ablauf
- Spezialwünsche
- Kinder

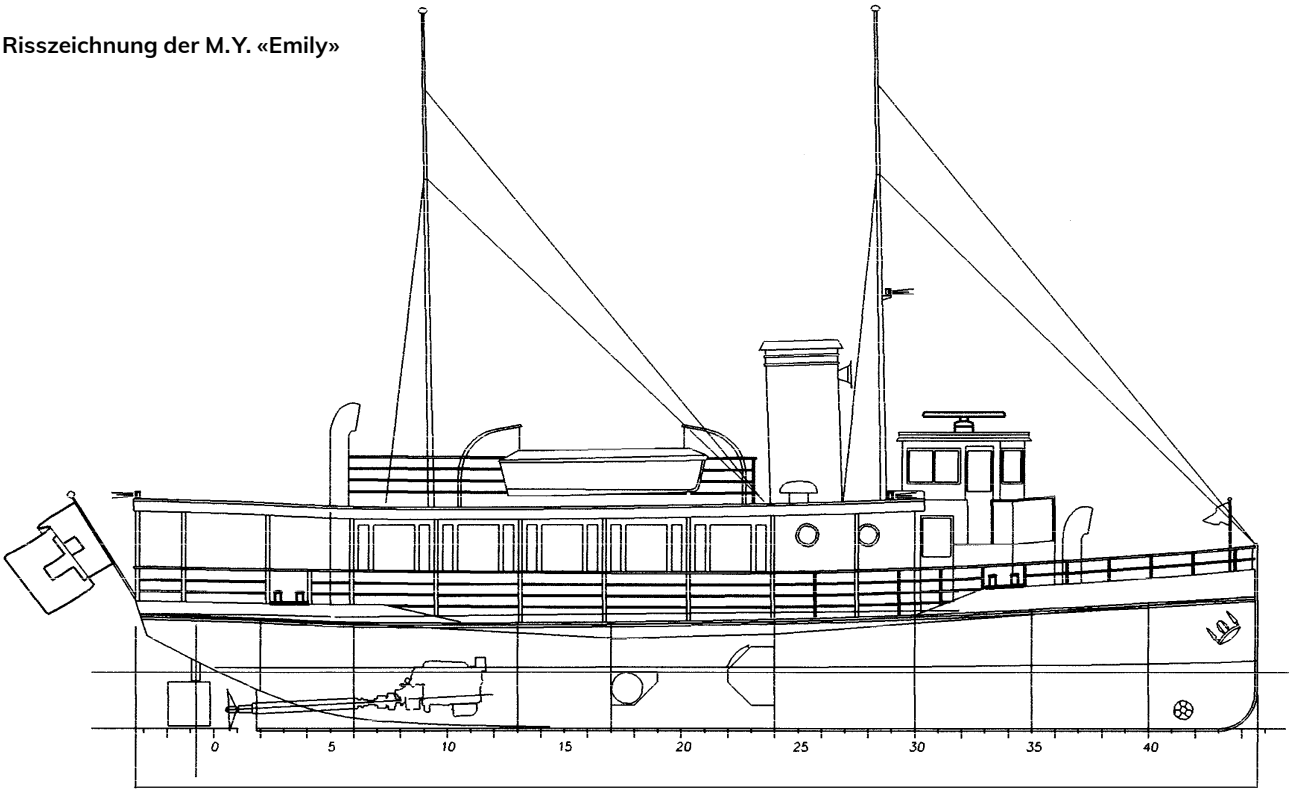
Getränke
- Weine
- Mineral
- Kaffee
- Spirituosen

Hotelzimmer
- Anzahl
- Kategorie
- Gästeliste

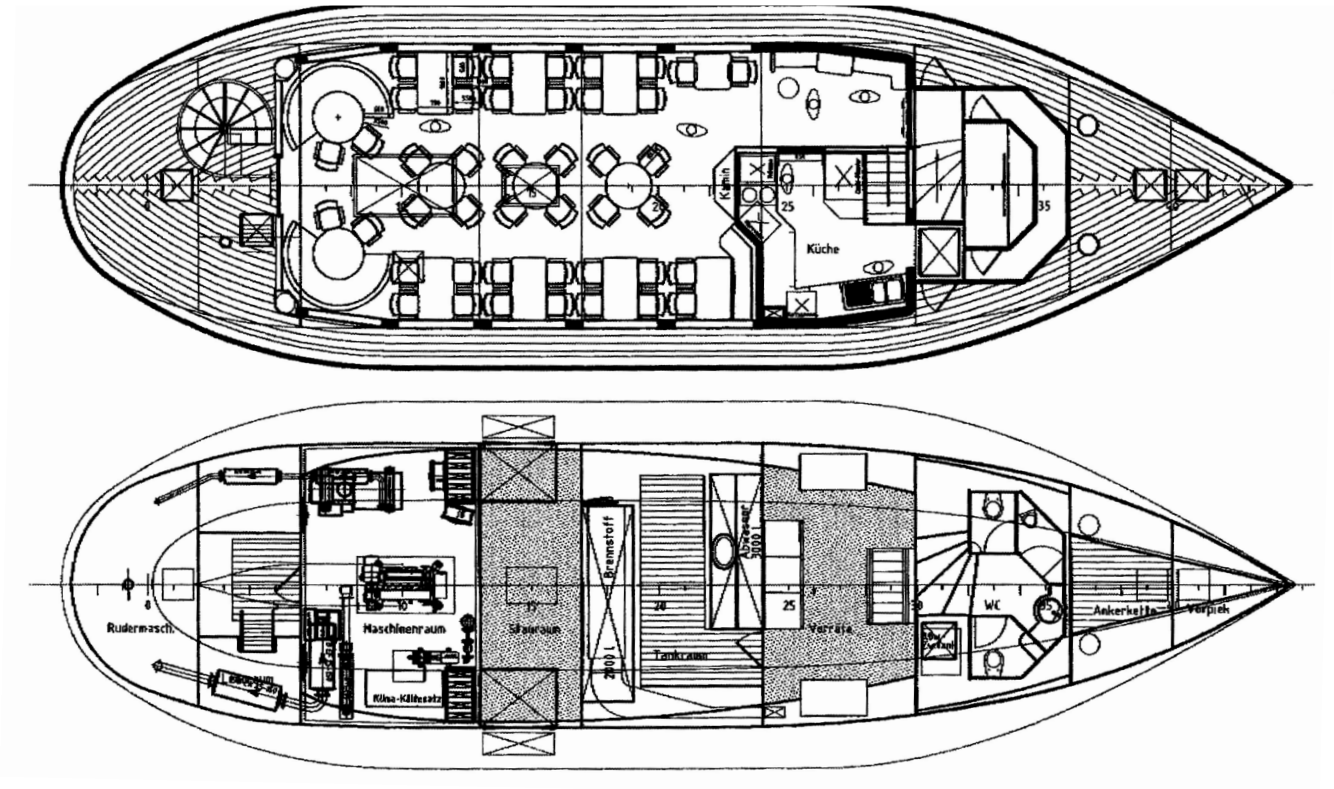
Rechnung
- Was wird übernommen
- Rechnungsadresse

Risszeichnungen der M.Y. «Emily»

Risszeichnung der M.Y. «Emily»



Grundriss der M.Y. «Emily»



Technische Daten und Crew

Hauptabmessungen

• Länge über alles	24.00 m
• Länge in CWL	22.10 m
• Breite über Scheuerleiste	7.10 m
• Breite auf Spant	5.50 m
• Seitenhöhe	2.30 m
• Tiefgang, beladen	1.40–1.45 m
• Tiefgang, leer	1.10–1.25 m
• Höhe Aufbauten über HD	2.40 m
• Höhe Masten über OD	9.50 m
• Wasserverdrängung	ca. 79 t
• Dienstgeschwindigkeit	ca. 18 km/h
• Antriebsleistung	180 kW (245 PS)

Konstruktion

Schiffskörper: Rundpanter in Längenspantenbauweise, senk rechtem Vorsteven, elliptischem Heck; Komplettes Schiff als Schweisskonstruktion aus Schiffsbaustahl gefertigt.

Auflagen des Reeders

Ganzjähriger Einsatz des Schiffes, wintertaugliche Ausrüstung für alle Bereiche vorgesehen; Optimale Fahreigenschaften mit wenig Vibration, einem Lärmpegel in den Fahrgasträumen von ca. 60 dBA bei einer Marschgeschwindigkeit von 18 km/h; Dauerhaftigkeit und wenig Unterhalt; Geringer Energieverbrauch, den neuesten Abgasvorschriften entsprechende Motoren; Zweideck-Fahrgastschiff mit Zuladung von 54 Personen, 6 Mann Besatzung.

Antrieb

Festpropeller wird von Dieselmotor über Wende-Untersetzungsgetriebe mit erforderlicher Wellenanlage angetrieben.

Antriebsmotor

Caterpillar-Schiffsdieselmotor; Turboaufladung Typ 3306 DI-TA, Leistung 180 KW bei 1800 1/min.

Getriebe

Wende-Untersetzungsgetriebe; hydraulische Kupplung, Drucklager; Fabr. ZF-Marine IRM 311 PL, i=3,048 direkt am Motor angeflanscht.

Steuerung

1 Flossenruderblatt im Propellerstrahl; hydraulische Rudermaschine mit elektr. Fernbedienung & hydraulischer Notsteuerung; 1 Querstrahlruder im Bug, Fabr. Kalkman, Typ Beta 25E, Schub ca. 200 kg, E-Motor 18.5 kw – stufenlose Frequenzsteuerung.

Überwachungsanlage

Zentrale Überwachungsanlage für Antriebsanlage, Stromversorgung, Signalbeleuchtung, Schotttüren und Bilgen in Unterdeckräumen; Optische und akustische Anzeige im Führerstand.

Elektrische Ausrüstung

1 Dieselgenerator-Aggregat 90kVA, 50 Hz, 400/230 V, Fabr. Perkins Typ P90 Starterbatterien 24 V, Notstrombatterien 24 V, Musik- & Lautsprecheranlage.

Heizung

Elektr. Warmwasserheizung, Wärmerückgewinnung vom Dieselmotoren-Kühlwasser; Fahrgastraum: Fussbodenheizung, ansonsten Heizkörper.

Lüftungsanlagen

Fahrgastraum: Zu- & Abluftventilatoren in Verbindung mit Vollklimatisierung; d.h. Kühlung, Beheizung, Befeuchtung der Zuluft, Küche, WC-Anlage, Kommandobrücke mit Abluftanlagen.

Frischwasser

Druckwasserautomat fördert Seewasser über rückspülbaren, mech. Feinfilter, Aktivkohle, nachgeschalteten UV-Filter zu den Verbrauchern.

Abwasser

WC-Anlagen: Ablauftank mit Hebewerk, in 3000 l Sammeltank; Küche: direkt in Sammeltank; Abwasser wird von Bord an Land gepumpt, entsorgt.

Navigationsgeräte

- Radaranlage Fabr. Raymarine C120 inkl. GPS, Plotter
- Wendezeiger Fabr. Radio Zeeland, Typ Delta 300
- Echolot Fabr. Rayton, Typ ST 60
- Kompass Fabr. ELNA, Typ Delta 345
- Autopilot Shimrad Robertson

Feuerlöschanlage

Elektr. Angetriebene Pumpe im Maschinenraum und mobile dieselmotorgetriebene Pumpe auf Hauptdeck versorgen 2 Hydranten auf Vorschiff und Oberdeck; Handfeuerlöscher in Maschinenräumen, WC, Küche, Fahrgastraum vorhanden und gekennzeichnet.

Rettungsmaterial

- 60 Rettungswesten und 2 Rettungsringe
- 1 Rettungsboot (5 Personen)
- Automatische Schwimmblitz-Boje

Umbau 2004/2005

2 Schlingerkiele von Mitte bis Heckbereich, an Steuer- und Backbord angebracht.

Besatzung

Kapitän Martin Neubauer

Bauwerft

Bodan-Werft in D-88079 Kressbronn, Baunummer 1058

Allgemeine Geschäftsbedingungen Meeting und Event

Allgemeiner Geltungsbereich

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) gelten für sämtliche Verträge und Vereinbarungen im Zusammenhang mit der mietweisen Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen sowie Hotelzimmern im Hotel Bad Horn (nachfolgend Hotel genannt). Ebenso für Veranstaltungen wie Bankette, Seminare, Tagungen etc. sowie für alle weiteren damit zusammenhängenden Leistungen des Hotels wie Verpflegung und Übernachtung. Die aktuellen AGB sind auf der Homepage des Hotels aufgeschaltet.

Reservation

Eine Reservation wird mit der schriftlichen Unterzeichnung der Reservationsbestätigung definitiv und rechtsgültig. Optionsdaten sind für beide Parteien verbindlich. Das Hotel kann nach Ablauf der Optionsfrist automatisch über die reservierten Räumlichkeiten / Zimmer verfügen.
Das Hotel behält sich vor, Preise anzupassen, wenn der Veranstalter nachträglich Änderungen der gebuchten Leistungen wünscht.

Raumzuteilung

Die Grösse der Gesellschaft beeinflusst die Wahl des Raumes. Bei wesentlichen Änderungen der ursprünglichen Teilnehmerzahl behält sich das Hotel einen Austausch der Räumlichkeiten vor.

Definitive Absprache der Veranstaltung

Die Menü- und Getränkeauswahl, Bestuhlung, technische Hilfsmittel usw. sind spätestens 14 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben. Das Hotel behält sich vor, bei Nichteinhaltung der Frist, eine zusätzliche Bearbeitungsgebühr zu erheben. Ab einer Personenzahl von 11 Personen servieren wir jeweils ein einheitliches Menu gemäss Kundenwunsch.

Stornierungen / Annullation / No-Show-Regelung

Abweichungen von mehr als 5% der bis 48 Stunden vor dem Anlassbeginn bestätigten Teilnehmerzahl werden zu 100% in Rechnung gestellt. Dies gilt für alle gebuchten Leistungen im Rahmen der Veranstaltung, inklusive ggf. reservierter Hotelübernachtungen.
Wurde im Vorfeld keine definitive Menü- und Getränkeauswahl festgelegt, wird als Basistarif CHF 80.– pro angemeldete Person in Rechnung gestellt.
Die unten aufgeführten Stornierungsbedingungen sind unabhängig von dem Grund der Stornierung und greifen auch bei Krankheitsfällen, Unfällen oder weiteren unvorhersehbaren Ereignissen.
Bei Annullation einer definitiven Buchung bedarf es einer schriftlichen Mitteilung.
Folgende Kosten werden verrechnet:
Gültig für Seminare und Meetings mit und ohne Hotelübernachtungen, sollten keine speziellen Konditionen im Vertrag festgehalten sein:

Bis 60 Tage vor dem Anlass	keine Kosten
59 bis 21 Tage vor dem Anlass	50% der Tagespauschalen inklusive Hotelzimmer
20 bis 7 Tage vor dem Anlass	80% der Tagespauschalen inklusive Hotelzimmer
Unter 7 Tage	100% der Tagespauschalen inklusive Hotelzimmer

Gültig für Veranstaltungen und Events mit und ohne Hotelübernachtungen, sollten keine speziellen Konditionen im Vertrag festgehalten sein:

Bis 90 Tage vor dem Anlass	keine Kosten
89 bis 30 Tage vor dem Anlass	50% des Arrangements
29 bis 14 Tage vor dem Anlass	80% des Arrangements
Unter 14 Tage	100% des Arrangements

Rücktritt / Annullation durch das Hotel

Hat das Hotel Anlass zur Annahme, dass die bestehende Buchung ggf. dem Ablauf- und / oder die Sicherheit des Betriebes schadet oder nicht ausreichend zusichern kann, behält sich das Hotel vor, die Vereinbarung ohne Schadensersatzverpflichtung, jederzeit einseitig zu kündigen. Dies gilt auch, sollte das Klientel oder der Inhalt der geplanten Veranstaltung den Ruf des Hotels schädigen können. Das gilt insbesondere, wenn unwahre/unvollständige Angaben über den Inhalt und den Verlauf des Anlasses gemacht wurden.

Zimmerreservierung

Dem Hotel ist spätestens 14 Tage vor der Ankunft eine definitive und detaillierte Namens- und Zimmerliste zuzustellen. Bei der Überschreitung der bestätigten Teilnehmerzahl bedarf es einer vorherigen Abstimmung mit dem Hotel. Zahlungsinstruktionen für die Hotelzimmer und Extras sind ebenfalls auf dieser Liste festzuhalten. Das Hotel behält sich vor, bei Nichteinhaltung der Frist Kosten für eine zusätzliche Bearbeitungsgebühr zu erheben.

Check-in / Check-out

Check-in ab 15.00 Uhr / Check-out bis 11.00 Uhr

Parkplätze

Die Parkplätze des Hotels stehen den Gästen, wenn nicht anders kommuniziert, gegen einen Aufpreis nach Verfügbarkeit zur Verfügung. Eine Reservation der Parkplätze ist nicht möglich.

Raucher

Sämtliche Veranstaltungsräume, die öffentlichen Bereiche und Zimmer ausser der «Faro Bar» (nur abends geöffnet) sind rauchfrei. Wird trotzdem geraucht, verrechnen wir je Reinigungsaufwand mindestens CHF 150.–.

Besichtigung der Räumlichkeiten / Probeessen

Eine Besichtigung der Räumlichkeiten ist mit Terminvereinbarung möglich. Auch nach einer Besichtigung vor Ort behält sich das Hotel bei Bedarf eine Anpassung der Raumzuteilung vor. Probeessen sind auf Voranmeldung mittags oder abends (Freitagabend, Samstagabend und Sonntagmittag ausgenommen) möglich. Die Konsumationen gehen zu Lasten des Veranstalters.

Zusätzliche Auf- und Abbauarbeiten

Das Hotel richtet die Veranstaltungsräume gemäss vorgängiger Absprache ein. Mehraufwand für zusätzliche Auf-, Um- oder Abbauten wird mit CHF 60.– pro Mitarbeiterstunde verrechnet. Dies gilt ebenfalls für gewünschte Anpassungen vor Ort in Bezug auf die Bestuhlungsart.

Ruhe- / Nachtzuschlag

Die maximale Lautstärke für Musik beträgt 90 Dezibel. Aus Rücksicht auf die Hotelgäste und Nachbarn sind ab 22.00 Uhr alle Fenster im Saal zu schliessen. Ab der offiziellen Schliessungszeit 24.00 Uhr ist die Musik auf Zimmerlautstärke zu beschränken. Eine Verlängerung des Events ist bis 02.00 Uhr möglich. Es besteht allerdings die Möglichkeit, das Fest in der «Faro Bar» bis um 04.00 Uhr ausklingen zu lassen.
Nach Mitternacht gilt pro angefangene Stunde ein Nachtzuschlag. Sperrzeiten im Aussenbereich: Gemäss der Gemeindeverordnung Horn gilt ab 22.00 Uhr Nachtruhe. Ab 23.00 Uhr müssen alle Aussenbereiche geschlossen sein, auch aus Rücksicht auf die Hotelgäste.

Dekoration / feuerpolizeiliche Auflagen

Das Hotel stellt bei Events auf Tischen einen einfachen Blumen- oder Pflanzenschmuck zur Verfügung. Für spezielle Wünsche und Tischdekorationen vermittelt das Hotel gerne Floristen aus der Region oder organisiert einen entsprechenden Blumenschmuck gegen Verrechnung. Eigens mitgebrachte Dekorationen müssen im Vorfeld abgesprochen werden und den Vorschriften der Feuerpolizei entsprechen. Pyrotechnik sowie Drohnenaufnahmen sind auf dem Hotelgelände nicht erlaubt.

Entsorgung

Der Veranstalter kann Reste der Dekoration oder Unterlagen nach einer Veranstaltung durch das Hotel entsorgen lassen. Das Hotel behält sich vor, bei grösseren Mengen eine Entsorgungspauschale zu verrechnen.

Haftung

Das Hotel lehnt im Falle von Diebstahl und Beschädigungen an mitgebrachten Gegenständen, Gepäck, Objekten und Materialien jede Verantwortung ab.
Der Veranstalter haftet gegenüber dem Hotel für Beschädigungen der Einrichtung oder des Inventars und für Verluste, die durch ihn selbst, seine Teilnehmer und Mitarbeiter verursacht wurden.

Datenschutz

Es gelten für das Hotel die die allgemeinen Bestimmungen der Datensicherheit. Das Hotel garantiert, dass keine Daten an Dritte weitergegeben werden.

Preise und Zahlungskonditionen

Sämtliche Preise sind in Schweizer Franken (CHF) angegeben und verstehen sich inklusive Service und Mehrwertsteuer.
Das Hotel behält sich vor, eine Anzahlung zu verlangen. In diesem Falle ist die Reservierung erst nach Erhalt des Betrages definitiv. Bei Annullation des Anlasses innerhalb der kostenpflichtigen Annullierungsfrist wird die Anzahlung nicht rückerstattet.
Bei einer Rechnungsanschrift im Ausland wird eine Kreditkartengarantie oder Bankzahlung der bestätigten Leistung zu 100% im Voraus verlangt (30 Tage vor der Anreise). Bei Bezahlung in Fremdwährung wird immer mit dem jeweiligen Tageskurs gerechnet. Bei einer Banküberweisung aus dem Ausland hat der Auftraggeber die Gebühren zu tragen.
Rechnungen sind innerhalb von 30 Tagen nach Rechnungseingang ohne Abzug zu begleichen. Sämtliche Bankspesen oder Differenzen des Wechselkurses gehen zu Lasten des Rechnungsempfängers.
Sind einzelne Leistungen durch die Teilnehmer selbst zu bezahlen, kassiert das Hotel die bezogene Leistung vor Ort ein. Ist das aus irgendeinem Grund nicht möglich, ist der Veranstalter verpflichtet, die Kosten zu übernehmen, sofern er keine gültige Rechnungsadresse der Teilnehmer angeben kann.

Anwendbares Recht

Es gilt ausschliesslich Schweizer Recht. Gerichtsstand ist Horn TG. Diese AGB sind Bestandteil des definitiven Reservationsvertrages. Sollten vereinzelte Punkte unwirksam sein, verlieren die AGB nicht Ihre komplette Wirksamkeit. Das Hotel behält sich das Recht vor, die AGB jederzeit zu aktualisieren.

Horn, 5. März 2024