



# GENUSS & HARMONIE AUF 1800 METER ÜBER MEER

## NATÜRLICH IM SPORTHOTEL VALSANA

Das sportlichste Sporthotel der Schweiz!

### **SCHÖN,...**

dass Sie es in Erwägung ziehen, bei uns Ihren nächsten Anlass, Familienfest, Geburtstagsfeier, kurz und gut: Ihre Feierlichkeiten durchzuführen. Herzlichen Dank für Ihr Interesse!

Unsere Erfahrungen haben gezeigt, dass es schwierig ist, sich für ein Menu zu entscheiden, daher bieten wir Ihnen eine Auswahl von verschiedensten Möglichkeiten und Variationen zum selber zusammenstellen an. Natürlich freuen wir uns auch über Ihre persönlichen Anregungen und Vorschläge zu Ihrem Wunschmenu.

Unsere Menuvorschläge sind unterteilt in die vier Jahreszeiten. Neben den beiliegenden Vorschlägen bieten wir täglich unser Tagesmenu mit Wahlmöglichkeiten für unsere Gäste in Halbpension an. Die Variationen sind vielfältig!

Also dann, bis bald – wir freuen uns auf Sie!



## **FRÜHLING – Menuvorschläge zu jeder Jahreszeit**

### **Kalte Vorspeisen**

---

Hausgebeizter Wildlachs mit marinierten Spargelspitzen im Kartoffelnest  
Herzhaftes Tomatenmousse mit Frühlingssalaten und Bärlauchvinaigrette  
Tatar von der Räucherforelle mit Salatbouquet und Kerbelkartoffeldressing  
Carpaccio vom Rindsfilet mit Kräuterolivenöl und Alpkäsespänen

### **Suppen**

---

Leichte Schaumsuppe vom Spargel mit Orangenklösschen  
Geflügelessenz mit Pistaziennocken  
Bärlauchcrèmesuppe mit „Crème-fraîche“  
Capuccino von der Petersilie mit Shrimps

### **Warme Vorspeise**

---

Bärlauchravioli an einer leichten Rosmarinsauce mit Trockentomaten  
Luftiges Blätterteigkissen gefüllt mit einem Pilzragout mit Kräuterschaumsauce  
Pochiertes Saiblingsfilet auf Risotto mit glasierten Spargelspitzen und Parmesanhippe

### **Hauptgang**

---

Gebratene Pouletbrust im Röstimantel an einer Barologlace mit Gemüse „Niçoise“  
Zartes Roastbeef am Stück gebraten an Kräuterbernaise  
serviert mit Grilltomate und Kartoffelgratin  
Pochierte Lachstranche auf Martinibuttersauce mit Frühlingsslauch und Rahmnudeln  
Geschmorter Kalbsbraten an Morchelrahmsauce mit Kartoffelselleriepurée

### **Dessert – süss oder rezent**

---

Alpenkäsevariation mit hausgemachtem Früchtebrot  
Erdbeer–Rhabarberkompott mit Tannenwipfelsorbet  
Schokoladenterrine an einer Erdbeersauce  
Apfeltarte mit Vanilleeis und Schokoladensauce

Beilage zur Auswahl oder zum Austauschen: Kartoffelgratin, neue Kartoffeln, gemischter Reis oder Nudeln. Nachservice von Beilagen auf Wunsch und Vorbestellung.

## SOMMER

### Kalte Vorspeisen

---

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Balsamico und hausgemachtem Pesto  
Tatar vom Aroser Trockenfleisch mit sommerlichem Salatbouquet  
Terrine von Kräuterhüttenkäse im Rauchlachsmantel auf mariniertem Gurkencarpaccio  
Harmonie von erfrischender Cavallion-Melone und herzhaftem Bündner Rohschinken  
Sommersalat an einer Himbeervinaigrette mit Riesenkrevetten

### Suppen

---

Essenz von der Baumtomate mit Basilikumroyal  
Ratatouillecrèmesuppe mit Thymianschaum  
Kalte Gurkenschaumsuppe mit Kräuter-Crème fraîche  
Karotten-Ingwersuppe mit Limonenklösschen

### Warme Vorspeise

---

Pochiertes Saiblingsfilet auf Vollkornrisotto mit gelbem Paprikaschaum  
Gebratene Riesencrevetten auf Couscous  
Gemüse-Ricottaravioli an einer leichten Käse-Olivensauce  
Gebratenes Zanderfilet auf Safrannudeln mit Petersiliensauce

### Hauptgang

---

Crépinettes vom Stubenküken auf Zucchettigemüse mit Alpenkräuterpurée  
Schweinefilet am Stück gebraten mit Mozzarella an Ruccolasauce und Maisblinis  
Asiatisches Pouletrahmgeschnetztes mit Basmatireis und Curry  
Gegrillte Kalbsplätzli an einer Pilzrahmsauce mit sommerlichem Gemüsebouquet und Nudeln

### Dessert – süss oder rezent

---

Alpenkäsevariation mit hausgemachtem Fruchtebrot  
Mousse von frischen Beeren mit Waldmeistersabayone  
Frisches Holunderblütensorbet mit Früchten garniert  
Kirschenschokoladentarte mit Vanilleeis

Beilage zur Auswahl oder zum Austauschen: Kartoffelgratin, Reis, Nudeln, Bratkartoffeln  
Nachservice von Beilagen auf Wunsch und Vorbestellung.



## **HERBST**

### **Kalte Vorspeisen**

---

Herbstliches Salatbouquet mit gebratenen Edelpilzen, Walnussdressing und Croûtons  
Gegrillte Scheibe vom hausgebeizten Lachs mit Nüsslisalat und Senfdillsauce  
Waldpilzterrine an Hagenbutten-Holunderchutney mit herbstlichen Blattsalaten  
Leichtes Gorgonzolamousse mit marinierten Tomaten, Friséesalat und Aceto-Balsamico

### **Suppen**

---

Kürbiscrèmesuppe mit Zimtcroûtons  
Capuccino von der Petersilienwurzel  
Essenz vom Wildgeflügel mit Orangenfilet  
Kartoffellauchcremesuppe mit Majoranklösschen

### **Warme Vorspeise**

---

Gebratenes Zanderfilet im Speckmantel auf Rahmkabis und Kräuterkartoffeln  
Sautiertes Seeteufelmedaillon an Balsamicoglace auf Pinientraubenrisotto  
Gebratene Riesencrevette auf Trüffelrahmspaghetti

### **Hauptgang**

---

Gegrilltes Lammmentrecôte unter der Kräuterkruste an Alpenheusauce mit Butterbohnen und Gratintaler  
Gebratene Perlhuhnbrust an einer Tannenwipfelsauce auf Rahmwirsing mit Kartoffelplätzchen  
Hirschentrecôte im Orangenbriochemantel an Preiselbeersauce auf provinzialischem Linsengemüse und Selleriepurée  
Zarter Gemspfeffer mit Apfelrotkohl, glacierten Maroni und Haselnussspätzle

### **Dessert – süss oder rezent**

---

Alpenkäsevariation mit hausgemachtem Fruchtebrot  
Frischer Fruchtsalat mit hausgemachtem Quitteneis  
Parfait von der Baumnuss auf Birnensalat  
Zwetschgenmousse an einer Quittensauce

Beilage zur Auswahl oder zum Austauschen: Kartoffelgratin, Spätzli, Reis, Nudeln  
Nachservice von Beilagen auf Wunsch und Vorbestellung.



## WINTER

### Kalte Vorspeisen

---

Parfait von Graubündner Trockenfleisch auf marinierten Hülsenfrüchten und Kürbiskernölvinaigrette  
Sülze vom Tafelspitz mit Wurzelgemüse und leichter Meerrettichsauce auf Chicorée-Salat  
Geräucherte Entenbrust mit Geflügellebermousse an Holunderchutney und winterlichem Salatbouquet  
Gemischte Blattsalate mit karamelierten Haselnüssen und Sanddornvinaigrette

### Suppen

---

Erbsenschaumsuppe mit Minze  
Essenz von der Petersilienwurzel mit Sellerieklösschen  
Weiße Zwiebelcrèmesuppe mit Armagnac parfümiert und Croutons  
Kräuterschaumsuppe mit Rauchlachsstreifen

### Warme Vorspeise

---

Gebratenes Saiblingsfilet auf getrüffeltem Wirsingrisotto  
Pochiertes Rotbarbenfilet unter der Pestokruste mit Safrankartoffelpurée  
Gegrilltes Lachsfilet an Martinibuttersauce mit schwarzen Nudeln

### Hauptgang

---

Gebratene Entenbrust an einer Traubennusssauce mit feinem Rotkabis und Apfelsammelbrioche  
Zartes Roastbeef an einer Barologlace mit Kräutergrilltomate und Gratintaler  
Geschmorter Kalbsbraten an einer Rahmsauce mit Mandelbroccoli und Pilzpolenta  
Gegrillte Lammkotelette an einer Thymiansauce auf Kartoffelbohnenragout und kandierten Cherrytomaten

### Dessert – süss oder rezent

---

Alpenkäsevariation mit hausgemachtem Fruchtbrot  
Maronimousse an Preiselbeersauce  
Birnschokoladentarte mit Vanilleeis  
Pochierte Rotweibirne mit hausgemachtem Zimteis

Beilage zur Auswahl oder zum Austauschen: Kartoffelgratin, gemischter Reis, Kartoffel-Selleriepurée. Nachservice von Beilagen auf Wunsch und Vorbestellung.



## Ob Winter, Frühling, Sommer oder Herbst

### Preise:

Drei Gänge:	CHF 55.00
Vier Gänge:	CHF 69.00 (Vorspeise und Suppe)
Vier Gänge:	CHF 74.00 (Vorspeise und Zwischengang)
Fünf Gänge:	CHF 84.00

Süsse Verführungen vom Buffet	CHF 15.00
Käseauswahl vom Buffet	CHF 12.00
Käse- und Dessertbuffet	CHF 18.00 (Buffet ab 30 Personen)

Die Qualität der verwendeten Rohprodukte ist für uns von grösster Wichtigkeit. Deshalb verwenden wir nur bestes Fleisch aus folgenden Ländern:

- . Rind – Schweiz und Brasilien
- . Kalb – Schweiz
- . Lamm – Australien
- . Geflügel – Schweiz



## APERITIF & SNACKS was das Herz begehrt...

### Apéritif und Snacks

Empfehlung 5 Stück pro Person

*Valsana Canapées (Rohschinken, Räucherlachs und Käse)	pro Stück	CHF	4.00
*Gemüsesticks mit verschiedenen Dipps	pro Glas	CHF	3.50
*Frittierte asiatische Gemüsetaschen mit einer Sweet and Chilisauce	pro Stück	CHF	3.00
*Gefüllte Windbeutel mit Bündnerfleischatar	pro Stück	CHF	4.00
*Gebackene Käsesticks im Schinkenmantel	pro Stück	CHF	3.50
*Mini Schinkengipfeli	pro Stück	CHF	3.50
*Mini Pizza	pro Stück	CHF	3.00
*Mini Lauch- und Pilztartelett	pro Stück	CHF	3.50
*Fleischnäpfe im Reismantel	pro Stück	CHF	3.00
*Dreierlei Crostini (Tomate, Olive und Thunfisch)	pro Stück	CHF	3.50
*Kleine Satesspieße	pro Stück	CHF	4.00
*Backpflaumen im herzhaften Speckmantel	pro Stück	CHF	3.00
*Räucherlachsroulade mit Crème fraîche	pro Stück	CHF	3.50

## Fingerfood

---

### Schiesshorn

- Valsana Baguette mit Lachs, Bündnerfleisch, Salami, Brie
  - Rauchlachstatar mit Sesam und Koriander
  - Cherrytomate mit Mozzarella
  - Zucchiniröllchen mit Bündnerfleisch und Bergkäse
  - Minipastete
  - Krevettenbeutel mit pikanter Sauce
  - Krevetten-Butterflys mit Wasabi-Sojasauce
  - Rindfleischbällchen mit BBQ-Sauce
  - Satay Pouletspiessli
  - Pilzarteleiten
- 
- à CHF 45.00 pro Person (mindestens 20 Personen)
  - à CHF 44.00 pro Person (ab 40 Personen)
  - à CHF 43.00 pro Person (ab 60 Personen)
  - à CHF 39.00 pro Person (ab 80 Personen und mehr)

### Weisshorn

- Valsana Baguette mit Lachs, Bündnerfleisch, Salami, Brie
  - Pumpnickel mit Kräuterfrischkäse
  - Focaccia oder Laugen-Quadrat mit diversen Füllungen
  - Rohes Gemüse mit Dipps
  - Samoas mit Sweet and Chili Sauce
  - Gemüseroulade mit Kresse-Quarkfüllung
  - Bündnerfleischtatar im Windbeutel
- 
- à CHF 30.00 pro Person (mindestens 20 Personen)
  - à CHF 29.00 pro Person (ab 40 Personen)
  - à CHF 28.00 pro Person (ab 60 Personen)
  - à CHF 25.00 pro Person (ab 80 Personen und mehr)

### Prätschli

- Verschiedene kleine Küchli wie Käse, Spinat, Quiches
  - Schinkengipfeli
- 
- à CHF 15.00 pro Person (mindestens 20 Personen)
  - à CHF 14.50 pro Person (ab 40 Personen)
  - à CHF 14.00 pro Person (ab 60 Personen)
  - à CHF 12.00 pro Person (ab 80 Personen und mehr)



**Erzhorn – Bündner Art:**

- Bündnerplatte (Bündnerfleisch, Rohschinken, Beilagen, Salzis)
- Rezente Käsestäbchen
- Brotkorb mit verschiedenen kleinen Brötchen und Baguette-Brot
  
- à CHF 22.00 pro Person (mindestens 20 Personen)
- à CHF 21.00 pro Person (ab 40 Personen)
- à CHF 20.00 pro Person (ab 60 Personen)
- à CHF 18.00 pro Person (ab 80 Personen und mehr)

Natürlich können Sie auch einzelne Komponenten der verschiedenen Varianten miteinander kombinieren. Wir beraten Sie gerne!

## BANKETT-TRÄUME

### RÄUMLICHKEITEN

---

#### **Festsäle:**

Ob für ein Konzert, ein Seminar, ein Bankett oder einfach als Gruppenraum (unterteilbar in drei Räumlichkeiten) – die Möglichkeiten sind offen und vielfältig einsetzbar.



„Carmenna“ und „Schiesshorn“  
Festsäle für flexiblen Einsatz

#### **CHESAlina:**

##### **... unser uriges «Grottino» im Bündner Stil**

Geniessen Sie in der Chesalina in gemütlicher und rustikaler Atmosphäre ausgewählte Schweizer und Bündner Spezialitäten: Original Bündner Pizokel, ein schmackhaftes Käsefondue, würziges Raclette, Fondue chinoise oder bourguignon, eine vielseitige Bündnerplatte mit Wurst- und Käsespezialitäten, deftige Bündner Gerstensuppe, Capuns, herzhaftes Äpler Macaroni mit Apfelmus oder original Zürcher Geschnetzeltes.



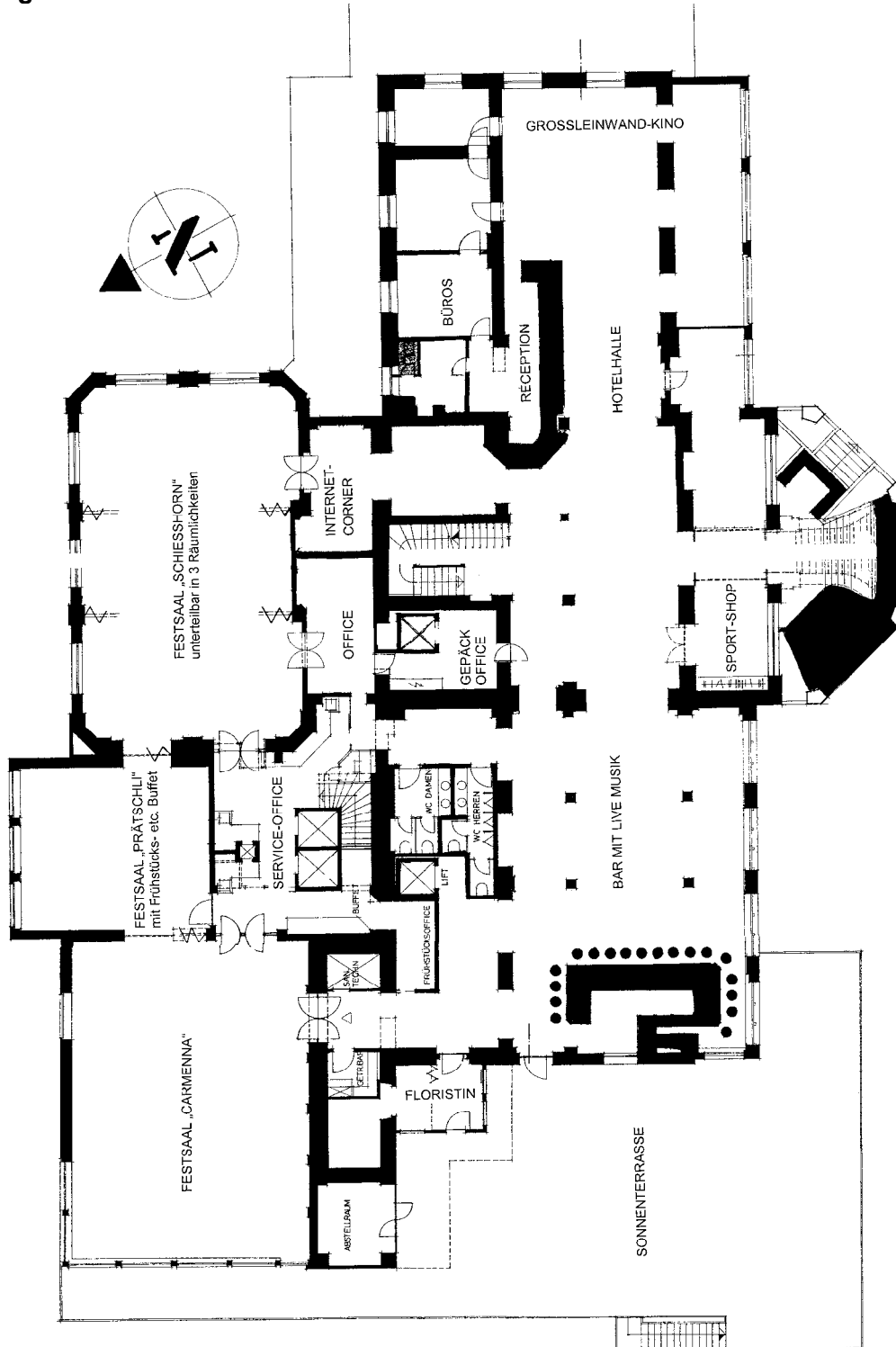
**Angaben der Räumlichkeiten:**

	<b>CHESAlina</b>	<b>Schiesshorn</b>
<b>Grösse</b>		
Länge in m	8.7	15.5
Breite in m	3.8	9.3
Fläche in m	33	144
Höhe in m	2.5	4.8
<b>Bestuhlung</b>		
Konzert	-	100
Cocktail	30	200
Bankett	25/30	80

- Der Festsaal „Schiesshorn“ lässt sich mit „Prätschli“ und „Carmenna“ verbinden, so dass wir Bankette/Veranstaltungen bis 200 Personen annehmen können (nur Anfang und Ende Saison möglich).
- Das CHESAlina liegt direkt neben unserer CAVA (Weinkeller). Wie wäre vor dem Abendessen ein Apéritif (max. 15 Person) im Weinkeller mit einem anschliessend gemütlich rustikalen Abendessen im CHESAlina?

## GRUNDRISSE – BESTUHLUNGS-BEISPIEL

### Allgemein – Parterre mit Festsäulen





## EINIGE TIPPS

Ihr Anlass soll Ihnen in unvergesslich schöner Erinnerung bleiben. Unser motiviertes Team von Küche, Service, Réception bis zum Housekeeping freut sich, für Sie das Beste geben zu können, damit Sie sich rundum wohl fühlen.

Um uns allen einen Leitfaden durch die Organisation zu geben, anbei einige wertvolle Tipps:

### Alles rund ums Festessen

- **Teilnehmerzahl:** Wir bitten Sie, uns 7 Tage vor dem Anlass die ungefähre und bis 48 Stunden vorher die genaue Personenzahl bekannt zu geben. Die Garantiezahl wird Basis für die Rechnung sein.
- **Apéritif:** Ein Willkommens-/Begrüssungs- oder Einstimmungsapéritif ist die beste Art und Weise, Gäste zu einem bestimmten Zeitpunkt zusammenzubringen, um mit den Festlichkeiten zu starten. Gerne servieren wir Ihnen sei es auf der Terrasse, im Garten, in der Bar, in unserer Lesehalle oder im Festsaal einen passenden Apéritif mit oder ohne Häppchen als kleinen Appétitanreger.
- **Menü:** Damit Ihr Anlass für alle Gäste zu einem kulinarischen und gesellschaftlichen Höhepunkt wird, möchten wir es nicht unterlassen, Ihre ganz persönlichen Wünsche bei einem Gespräch zu erfahren.

Beliebt und einfach köstlich sind unsere Dessertbuffets mit einer Käseauswahl, welche wir ab 30 Gästen anbieten.

- **Menükarte:** Die Menükarte ist ein Teil des Ganzen und die geladenen Gäste erfreuen sich an einem Erinnerungsstück. Gerne drucken wir für Ihren Anlass Menükarten. Mit einem ganz persönlichen Rahmen können wir natürlich diese Karten gestalten, wenn Sie uns vorab einen Titel und/oder ein Bild zustellen. Menükarten in schwarz-weiss sind offeriert vom Hause, für Farbdrucke verrechnen wir CHF 1 pro Menükarte.
- **Teilnehmerzahl:** Wir bitten Sie, uns sieben Tage vor dem Anlass die ungefähre und bis 48 Stunden vorher die genaue Personenzahl bekannt zu geben. Die Garantiezahl wird Basis für die Rechnung sein.
- **Tischdekoration:** Nicht nur das Menu muss stimmen, auch die Tafelrunde. Gerne bestellen wir bei unserer Floristin ein passendes Blumenarrangement. Je nach Grösse, Saison und Blumenart berechnen wir zwischen CHF 60.- und 80.- pro Gesteck.



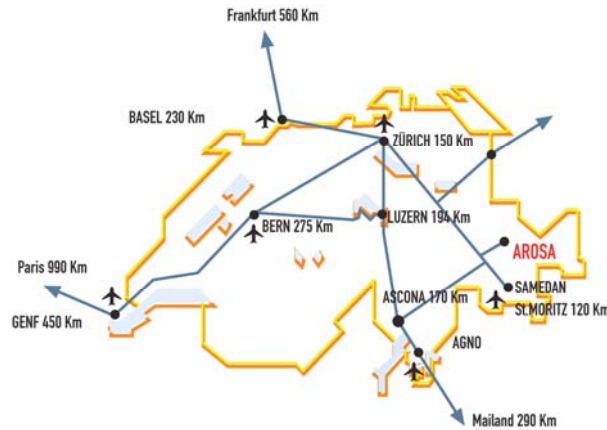
### **Und was sonst noch alles so dazugehört....**

---

- **Musik und Unterhaltung:** Bei der Vermittlung von Künstlern, ob für einen Auftritt oder eine musikalische Darbietung, sind wir Ihnen gerne behilflich.
- **Unterkunft:** Falls der Heimweg zu lange ist oder einfach, weil Sie den nächsten Tag nochmals in vollen Zügen geniessen möchten, Unterkunft für Sie und Ihre Gäste können wir Ihnen gerne zur Verfügung stellen. So haben Sie auch die Gelegenheit Ihre Gäste bei einem gemütlichen und unkomplizierten Beisammensein zum Frühstück zu treffen und den Morgen zu geniessen.
- **Rahmenprogramm:** Damit auch ein schöner, interessanter und aussergewöhnlicher Rahmen Ihre Festlichkeiten umgibt, sind wir Ihnen bei der Zusammenstellung gerne behilflich. Sei dies mit einem Aelpler-Pick-Nic, einer Weidegustation, einem sportlichen Wettkampf auf lustiger Basis, einem Schnupperkochkurs, einem Tennis- und/oder Golfgame etc. – an Ideen soll es nicht fehlen!

## ANREISE

Es gibt verschiedene Möglichkeiten Arosa zu erreichen:



- Per Bahn:  
Mit der SBB bis nach Chur – umsteigen auf die nostalgische Rhätische Bahn (Arosabähnli) - Dauer Chur – Arosa: 1 Stunde.
- Per Auto  
Auf der A3 bis nach Chur – Transit Arosa Richtung Arosa –  
Dauer Chur-Arosa: erlebnisreiche 365 Kurven: ca. 45 Minuten.
- Zu Fuss  
Von Lenzerheide über das Rothorn nach Arosa – Dauer: ca. 4 Stunden  
(Lenzerheide mit Luftseilbahn auf Parpaner Rothorn – Grediger Fürggli – Aelplisee – Schwellisee – Arosa)  
Von Davos nach Arosa – Dauer: ca. 5 Stunden  
(Davos - Maienfelder Furgga – Stausee – Arosa)
- Per Bike:  
Von Lenzerheide über das Rothorn nach Arosa – Dauer: ca. 4 Stunden.  
(Lenzerheide – Tschierschen – Ochsenalp)  
Von Davos über nach Arosa – Dauer: ca. 4 Stunden  
(Davos – Klosters – Duannapass – Fundai – Langwies)



## ... SONST NOCH....

### **KULINARISCHE VIELFALT**

---

#### **Unsere neuen Festsäle – unser Stolz!**

Seit dem 21. Juni 2003 präsentieren sich unsere neuen Festsäle „Carmenna“, „Prätschli“ und „Schiesshorn“ in neuem Glanz und in einem ganz neuen Erscheinungsbild....

#### **Frühstücken wie ein Kaiser....**

Ob Frühaufsteher oder Langschläfer, auf unserem reichhaltigen und ausgewogenen Frühstücksbuffet (\*) findet sich für jeden Geschmack etwas. Ob frischer und selbstgepresster Frucht- oder Gemüsesaft, Gesundheitsecke, frisch vom Koch hergerichtete Eierspeisen, verschiedene Brot- und Cerealienarten, es hat für jeden und vor allem jeden Geschmack etwas passendes dabei.

(\*) Sommer: zwischen 07.00 und 10.00 Uhr, Winter: zwischen 07.30 und 11.00 Uhr

#### **Abendessen in verschiedenen Variationen...**

Das Frische-Erlebnis. Aus frischem Fisch, Fleisch und Gemüse zaubert unsere Küchenbrigade köstliche und vielfältige Auswahlmenüs, exzellente kalte und warme Buffets, Fondue, Chinoise-Partys, Dessertbuffets oder ein Gala-Diner. Jeder Abend soll für Sie ein Erlebnis sein!

Wir legen Wert auf **naturbelassene einheimische Nahrungsmittel**. Auch wird jeden Abend ein spezielles Kindermenü serviert.

#### **Sonnenterrasse zum Ausspannen oder ....**

Ob zum Frühstück, Mittag-, Abendessen oder einfach zum Ausspannen unsere Sonnenterrasse bietet Ihnen im Sommer bis abends einen gemütlichen Ort zum Sein!

PS: Die Liegestühle stehen bereit. Übrigens auch im Winter, aber zusätzlich noch mit einer flauschig warmen Fleecedecke.

#### **Kulinarik „à la carte“**

Gerne stellen wir Ihnen ein auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse abgestimmtes Essen, einen Imbiss oder einen Apéritif zusammen.

## WELLNESS & SPORT

---

Damit Sie neben dem Tagen und Arbeiten auch noch etwas Zeit für sich finden, anbei einige Möglichkeiten für einen optimalen Ausgleich:

- Hallenbad (7 x 15 Meter, 30 Grad C)
- Sauna
- Dampfbad
- Solarium
- Massage
- Fitness- und Gymnastikraum
- Beautycenter - Kosmetik
- Tennishalle mit zwei Granulatplätzen
- Zwei Sandtennisplätze (nur Sommer)
- Putting Green (nur Sommer)
- Beach Volley-Ball (nur Sommer)
- Boccia (nur Sommer)
- Tischtennis
- Mountainbikes (nur Sommer)



Valsana-Hallenbad, Tennishalle, Tennisplätze, Beach-Volley, Putting Green ...

## DIENSTLEISTUNGEN & UNTERHALTUNG

---

- Aussenparkplätze
- Öffentliche Tiefgarage neben dem Hotel
- Transport zum und vom Bahnhof
- Satelliten-TV
- Gratis Internet-Corner mit Play Station 2
- Live Piano-Musik

Wir danken Ihnen, dass Sie sich die Mühe genommen haben und würden uns freuen von Ihnen zu hören....

Sportliche Grüsse aus Arosa  
Ihr Sporthotel Valsana-Team



# GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Vertrag

Anlass:

---

Datum:

---

Veranstalter:

---

Kontaktperson:

---

Adresse:

---

Telefon:

E-Mail:

---

## 1. Vertragsinhalt

- 1.1 Das SPORHOTEL VALSANA stellt dem Veranstalter die vereinbarte Anzahl Hotelzimmer zur Verfügung. Check-in Zeit am Anreisetag ist ab 15.00 Uhr. Die Hotelzimmer müssen bis 11.00 Uhr am Abreisetag geräumt werden. Ab 08.00 Uhr stehen Ihnen unsere Portiers zur Verfügung, um sich um das Gepäck zu kümmern.
- 1.2 Während der Dauer des Anlasses stellt das SPORHOTEL VALSANA die vereinbarten Seminarräumlichkeiten am Anreisetag und am Abreisetag gemäss schriftlicher Vereinbarung zur Verfügung. Über allfällig benötigte zusätzliche Tagungs- oder Gruppenräume bzw. technische Einrichtungen oder andere spezielle Absprachen bzw. Bestellungen ist eine separate Vereinbarung zu treffen.
- 1.3 Sollte das SPORHOTEL VALSANA aus irgendwelchen Gründen (mit der Ausnahme von Einwirkung höherer Gewalt) nicht in der Lage sein, die reservierten Zimmer zur Verfügung zu stellen, verpflichtet es sich, eine Unterkunft von gleicher Qualität zu organisieren und wird für sämtliche, den vertraglichen Preis übersteigenden Transport- oder Unterbringungskosten, die in diesem Zusammenhang entstehen, aufkommen.
- 1.4 Die Verpflegung richtet sich nach den getroffenen Vereinbarungen.
- 1.5 Die Anzahl der Teilnehmer für eine bestimmte Mahlzeit, bzw. ähnliche Anlässe, muss 48 Stunden vorher vom Veranstalter bestätigt werden. Die Rechnungsstellung erfolgt auf der Basis der bestätigten, bzw. auf einer allfällig höheren effektiven Teilnehmerzahl.  
  
Die Teilnehmerzahl bei Mahlzeiten bzw. Anlässen bei gleichzeitiger Übernachtung der Teilnehmer im Hotel, wird grundsätzlich nach der Anzahl Übernachtungen berechnet, bzw. auf einer allfällig höheren effektiven Teilnehmerzahl.
- 1.6 Das SPORHOTEL VALSANA behält sich vor, Raumreservierungen für Sitzungen, Mahlzeiten, etc. auszutauschen, wenn dies den Anforderungen und Interessen des Veranstalters entspricht und für diesen vertretbar ist, besonders aber auch dann, wenn die ursprüngliche Anzahl der Teilnehmer sich bis zum Anlass ändert.
- 1.7 Das SPORHOTEL VALSANA behält sich vor, für kurzfristige Änderungen des Veranstalters im Programm (z.B. Wechsel der Saalbestuhlung, Wechsel eines Menüs, etc.) einen Servicezuschlag zu verrechnen.

## 2. Koordination

### 2.1 Benutzung der Räumlichkeiten

- 2.1.1 Der Veranstalter übermittelt dem SPORHOTEL VALSANA bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass das detaillierte Programm, die Angaben über die Einrichtung der Sitzungsräumlichkeiten und der technischen Hilfsmittel sowie alle Informationen, die das SPORHOTEL VALSANA für eine reibungslose Durchführung des Anlasses benötigt.



- 2.1.2 Bis spätestens 5 Tage vor Ankunft des Anlasses erhält das SPORHOTEL VALSANA vom Organisator eine genaue Teilnehmerliste mit den Privatadressen der Gäste.
- 2.1.3 Um eine optimale Zimmereinteilung zu gewährleisten, kann der Organisator auf der Teilnehmerliste die Priorität der Gäste vermerken.
- 2.1.4 Kurzfristige Programmänderungen oder zusätzliche Wünsche, auch während des Anlasses, meldet der Organisator der für den Anlass zuständigen Person des SPORHOTEL VALSANAS.
- 2.1.5 Die Hoteleinfahrt, der Empfangsbereich und die Hotelhallen dürfen nicht zur Ausstellung von Werbematerialien, etc. benützt werden. Nach vorheriger Absprache mit der für den Anlass zuständigen Person des SPORHOTEL VALSANAS kann das Aufstellen oder Aufhängen eines Firmenlogos (z.B. für den Welcome Desk) evtl. ermöglicht werden.
- 2.1.6 Um Beschädigungen an den Wänden vorzubeugen, ist die Anbringung von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen vorher mit dem Hotel abzuklären. Der Veranstalter übernimmt die Gewähr, dass insbesondere solches Material den feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht.
- 2.1.7 Um bei Vorausversand von Material die sichere Lagerung zu gewährleisten oder allenfalls um die Ausstellung einer Eigenbedarfserklärung zuhanden der Zollbehörden zu übernehmen, benötigt das SPORHOTEL VALSANA folgende Angaben:  
- Tag des Versandes  
- Mit welcher Institution wurde das Material versandt (Post, DHL, etc.)  
- Genaue Anzahl, Grösse und evtl. sonstige Merkmale der Pakete  
Überdies sollten die fraglichen Materialien an die verantwortliche Kontaktperson adressiert sein.
- 2.2 Food & Beverage**
- 2.2.1 Das SPORHOTEL VALSANA muss spätestens 14 Tage vor dem Anlass die endgültige Menü- und Weinauswahl erhalten.
- 2.2.2 Der Veranstalter gibt mindestens 24 Stunden vor dem Anlass den genauen Programmablauf bekannt (z.B. Reden, Künstlereinlagen, etc.)
- 2.2.3 Unser reichhaltiges Frühstücksbuffet steht Ihnen ab 07.00 Uhr zur Verfügung.
- 2.2.4 Einwandfreie Qualität der Speisen und Getränke (z.B. Kaffeepausen, Mahlzeiten, etc.) kann das SPORHOTEL VALSANA nur garantieren, wenn die Teilnehmer zur vereinbarten Zeit erscheinen oder wenn der Organisator rechtzeitig (mindestens 1 Stunde vorher) die Zeit für den Beginn ändert.
- 3. Zahlungs- und Annullationsbedingungen**
- 3.1 Die Rechnungen des SPORHOTEL VALSANAS sind innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zu bezahlen.
- 3.2 Das SPORHOTEL VALSANA geht grundsätzlich davon aus, dass alle Rechnungen zu Lasten des Veranstalters gehen. Wünscht der Veranstalter spezielle Abrechnungsformen oder eine bestimmte Aufteilung der Rechnung, muss er dies dem SPORHOTEL VALSANA vor dem Anlass bekannt geben. Auch in diesen Fällen bleibt der Veranstalter für allfällig nicht bezahlte Rechnungen verantwortlich.
- 3.3 Werden die vereinbarten Anzahlungstermine nicht eingehalten, so steht es dem SPORHOTEL VALSANA offen, die Veranstaltung abzusagen. Die Entschädigung des SPORHOTEL VALSANAS berechnet sich in diesem Fall wie die Annullationsgebühren, wobei der nicht eingehaltene Anzahlungs- dem Annullationstermin entspricht.
- 3.4 Die Annullationsgebühren rechnen sich nach der Aufstellung auf der dritten Seite des Vertrages. Bei einer Teilannullation findet diese Aufstellung verhältnismässig Anwendung.
- 3.5 Decken die getätigten Anzahlungen die Annullationsgebühren nicht, so steht es dem SPORHOTEL VALSANA offen, die Differenz beim Veranstalter einzufordern.
- 4. Haftung**
- 4.1 Der Veranstalter hat für Verluste oder Beschädigungen, die er selbst oder die durch seine Mitarbeiter, sonstige Hilfskräfte oder durch Veranstaltungsteilnehmer verursacht werden, grundsätzlich in vollem Umfang einzustehen. Es obliegt dem Veranstalter, hierfür eine entsprechende Versicherung abzuschliessen.
- 4.2 Für Verluste oder Beschädigungen von mitgebrachten Sachen ist der Veranstalter grundsätzlich alleine verantwortlich. Das SPORHOTEL VALSANA haftet nur im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen.



4.3 Soweit das SPORHOTEL VALSANA dem Veranstalter technische Hilfsmittel oder sonstige Einrichtungen zur Verfügung stellt oder ihm diese von Dritten beschafft, handelt es im Namen und auf Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und ordnungsgemässe Rückgabe dieser Gegenstände und stellt das SPORHOTEL VALSANA von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Gegenstände frei.

**5. Anwendbares Recht und Gerichtsstand**

5.1 Auf den vorliegenden Vertrag ist Schweizerisches Recht anzuwenden.

5.2 Die Parteien vereinbaren ausdrücklich den Gerichtsstand AROSA als ausschliesslichen Gerichtsstand.

**6. Verschiedenes**

6.1 Dieser Vertrag kann nur durch eine schriftliche Vereinbarung, die von beiden Seiten unterzeichnet ist, geändert werden.

<u>Anzahlung</u>	<u>Zahlungstermin bzw. Annullationstermin</u>	<u>Gebühren bei einer Annullation nach den genannten Terminen</u>
	8 Wochen	10 % des aktuellen Reservierungsstandes
	6 Wochen	20 % des aktuellen Reservierungsstandes
	4 Wochen	30 % des aktuellen Reservierungsstandes
	3 Wochen	50 % des aktuellen Reservierungsstandes
	2 Wochen	75 % des aktuellen Reservierungsstandes
	1 Woche	80 % des aktuellen Reservierungsstandes
Als aktueller Reservationsstand gelten die auf der Reservationsbestätigung vom ..... festgelegten Zimmerkontingente bzw. Preise. Bei einer nachträglichen Erhöhung der Zimmerkontingente erhöht sich der Reservationsstand entsprechend.		

**7. Bankverbindung**

Graubündner Kantonalbank, 7000 Chur, Konto: CK 306.899.400, Clearing: 774, Swift-Code: GRKBCH2270A, IBAN-Nr.: CH9600774110306899400.

\_\_\_\_\_  
SPORHOTEL VALSANA  
Andrea und Daniel Durrer-Fässler

\_\_\_\_\_  
Ort und Datum

\_\_\_\_\_  
Autorisierte Unterschrift

\_\_\_\_\_  
Ort und Datum

Ein unterschriebenes Doppel dieses Vertrages ist innert zwei Wochen nach Erhalt zu retournieren.

Arosa, Dezember 2009