



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 2000 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	250	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	2 000 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 15/Stk.
5-armiger Tisch-Kerzenständer (schwarz) mit Kerzen	CHF 20/Stk.
Gästeliste, Tischordnung und Namenskartchen verteilen	CHF 45/h / Mitarbeiter
Menükarte	CHF 5/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
Verlängerungen nach 24 Uhr	
00.01 bis 01.00 Uhr	CHF 500
00.01 bis 02.00 Uhr	CHF 1000
00.01 bis 03.00 Uhr	CHF 2000
Gedeckkosten- und Tortenservice	CHF 5/Person

Für Veranstaltungstechnik, spezielle Beleuchtungen, Spezialbeschallung usw. erarbeiten wir eine massgeschneiderte Offerte mit einem unserer Partnerunternehmen.

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 *G/M*
- Antipasti-Spiessli
- Pouletsatay-Spiessli
an Erdnussbutter *S2/S3/E2*
- Flammkuchen *G/M*
- Saisonale Schaumsuppe *G/M*
(Spargel, Gazpacho, Kürbis oder
Karotten-Ingwer)
- Rauchlachs mit Wasabischaum
auf Brioche-Toast *G/M/F*
- Meatballs vom Kalb an rassiger
Tomatensalsa *G/S1*
- Frühlingsrollen Samosa *G/S1/S2/S3*
- Schinkengipfeli *G/M/E1*
- Mini-Käsekuchen *G/M/E1*
- Verschiedene Crostini *G*

CHF 19 p.P. / 5 Teile

Aperitif auf dem Tisch

Parmesanstückli

- Focaccia
- Olivenöl
- Oliven

CHF 10 p.P.

ergänzende Aperitifsnacks

Saisonale Schaumsuppe <i>G/M</i> (Spargel, Gazpacho, Kürbis, Karotten-Ingwer)	CHF	4.50
2 Crevetten im Knuspermantel <i>G</i>	CHF	7.00
2 Jalapeno Peppers gefüllt mit Cheddarkäse <i>G/M</i>	CHF	5.00

Bankettmenus

Von der Vorspeise über den Hauptgang bis zum Dessert

Vier Bankettmenus in unterschiedlichen Preisklassen hat unser Küchenchef für Ihren Anlass ab 50 Personen zusammengestellt. Gern passen wir diese Menus für Sie an oder Sie stellen sich Ihr persönliches Wunschmenu 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

- Baby-Lattich-Salat
an Giardino Vinaigrette,
gebratene Pilze, und Croutons *S1/G/M*
- Am Stück gebratenes Roastbeef
mit Sauce Hollandaise,
Kartoffelgratin und Saisongemüse *M/E1*
- Schokoladentarte mit Orangenfilets
und Blutorangensorbet *G/M/E1*

CHF 72 p.P.

Menu 2

- Büffelmozzarella mit Rucola und
Rohschinken an Zitronenvinaigrette *M*
- Hausgemachte Bergkäse-Cappelletti
an Salsa Verde, gehobelter Parmesan *G/M/E1*
- Gebratenes Rindsfilet an Rotweinessenz
mit Ratatouille und Pommes Dauphine *G/M/E1*
- Lauwarmer Schoggikuchen
mit Sauerrahmglace *M/E1/SE*

CHF 94 p.P.

Menu 3

- Rindscarpaccio mit gehobelter Belper
Knolle, Kräutervinaigrette, Rucola *S1/M/**
- Erfrischendes Rosmarin-Sorbet
mit Gin Mare
- Kalbsfilet an Thymianjus, auf
Mascarpone-Risotto und Blattspinat *M*
- Baileysparfait an Kaffeegelee
und Granatapfel *M/E1*

CHF 102 p.P.

Menu 4

- Pata Negra Schinken an Zitrusöl und
luftigem Kartoffelespuma *M*
- Gebratenes Tunasteak auf
orientalischem Couscous *G/S2*
- Sorbet von Moët Champagner
mit Litschi *SE*
- Duett von Kalbs- und Rindsfilet
an Schalottenconfit, Kartoffel-Steinpilz-Blinis
und Gemüsebouquet *M/G/E1*
- Nougattörtchen mit Himbeerglace *N/G/E1/M*

CHF 109 p.P.

Dessertalternative

Dessertbuffet

Menu-Aufpreis

CHF 10.00 p.P.

Vorspeisen

Der Auftakt zu einem gelungenen Abend

KALTE VORSPEISEN

Saisonaler Salat

mit Dressing nach Wahl

CHF 14.00

Kopfsalat *S1*

mit gebratenen Pilzen
und Giardino-Vinaigrette

CHF 15.00

Randen-Orangen-Salat *

mit Shitake und gebeiztem Rindsfilet

CHF 26.00

Rindstatar *G/**

mit Basilikumöl und Focaccia *G/**

CHF 26.00

WARME VORSPEISEN

Riesengravidetten *W/M*

auf Zitrusrisotto

CHF 26.00

Hausgemachte Bündner Bergkäse-Cappelletti *M/G/E1*

mit saisonaler Garnitur

CHF 21.00

Gebackener Ziegenkäse *M/E1*

auf mediterranem Gemüse, Salsa Verde

CHF 19.00

SUPPEN

Zitronengras-Curry-Suppe *G*

CHF 13.50

Tomatensuppe

CHF 12.00

Saisonale Schaumsuppe *G/M*

Spargel, Gazpacho, Kürbis oder Karotten-Ingwer

CHF 13.00

Hauptspeisen

Der Höhepunkt ihres Bankettmenüs

HAUPTGÄNGE MIT FLEISCH

Glasierter Kalbsbraten *G/M*

an Marsalajus, Tagliatelle und Gemüse garnitur

CHF 38.00

Geschnetzeltes Kalbfleisch *G/M*

nach Zürcher Art, mit Butterrösti

CHF 42.00

Maispoularde *M*

mit Tomaten-Safranrisotto, Cocobohnenstreifen

CHF 37.00

Rindsfiletmedaillon und Riesencrevette **/W/G/M/E1*

mit Pommes Dauphine und Blattspinat

CHF 58.00

Kalbs-Rib-Eye

mit Caponata, jungen Kartoffeln und Marsalajus

CHF 49.00

HAUPTGÄNGE MIT FISCH

Tunasteak *F/S2/S3/M*

mit glasiertem Pak Choi, Thaibasilikum-Kartoffelpürée und Curcumaschaum

CHF 41.00

Riesencrevettenspiess "alio olio" *W/M*

mit Spinat und Kräuterreis

CHF 39.00

Seeteufelmedaillon *F/M/G*

mit Crevetten gefüllt, auf Erbsenpürée
Pommes Parisienne und Chorizoespuma

CHF 42.00

Gebratener Wolfsbarsch *F/M*

Zitronenrisotto und Champagner-Kräuterschaum

CHF 37.00

Gebratenes Zanderfilet *F*

auf Ratatouille, Kräuterkartoffeln

CHF 39.00

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

Hausgemachte Bündner Bergkäse-Cappelletti *G/M/E1*

mit saisonaler Garnitur

CHF 34.00

Linsen-Kartoffel-Curry *SE/S2/S3*

mit Papadum und Limettenreis

CHF 32.00

Indisches Gemüsecurry *S2/S3/G/M*

mit Basmatireis und Naan Brot

CHF 31.00

Fetazigarren *G/M*

auf Ratatouille, Bratkartoffeln und Bohnenessenz

CHF 34.00

Gebackener Ziegenkäse *M*

auf Caponata und Salsa verde

CHF 33.00

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 <i>N/M/E1</i> mit Früchten	CHF 15.00
Apfelstrudel <i>G/N/M/E1</i> mit Vanillesauce	CHF 14.00
Pochierter Schokokuchen <i>G/N/M/E1</i> mit Joghurtglace	CHF 15.00
Schoggibrunnen mit Früchten	CHF 5.00



Dessertbuffet

Exotischer Fruchtsalat, luftiges Fruchtmousse, erfrischende Sorbetauswahl, Apfelstrudel mit Vanillesauce, Crema Catalana, zweierlei Tobleronemousse, Profiteroles, 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 Preisaufschlag 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, gehackte Eier, 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), Crevettenspiess (1 Stk.)

Saucen

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

Beilagen

Pommes Frites, Grilltomaten, Kartoffelgratin, feines Gartengemüse
Penne mit Tomaten und Rucola

Desserts

Exotischer Fruchtsalat, erfrischende Sorbetauswahl, Apfelstrudel mit Vanillesauce, zweierlei Tobleronemousse, Profiteroles, Panna Cotta, Schokoladenkuchen, Grosis Caramelköpfl

CHF 96 p.P.

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.

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, Sonnenblumen- und Kürbiskerne sowie geröstete Speckwürfel

Hauptgericht (serviert)

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

Desserts

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

CHF 115 p.P.

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.

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	250 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
- Früchtekorb mit saisonalen Früchten
- Orangensaft und Mineralwasser

3-Gang-Lunch (sitzend oder stehend)

- Saisonaler Gewächshaussalat
- marinierte Maispouardenbrust auf saisonalem Gemüserisotto
- Tiramisù auf einem Früchtespiegel

Kaffeepause nachmittags

- Kuchen
- Orangensaft und Mineralwasser

CHF 119 p.P.

PAUSCHALE 2

Kaffeepause vormittags

- Butter- und Vollkornkipfel
- Fruchtsalat
- Fruchtsäfte und Mineralwasser

3-Gang-Lunch (sitzend oder stehend)

- Saisonaler Salat
- Züri-Geschnetzelttes vom Kalbsbäggli serviert mit hausgemachten Eiertaglierini
- Pannacotta mit Beerencoulis

Kaffeepause nachmittags

- Vollkorngebäck
- Kuchen
- Bruch-Schokolade
- Früchtekorb mit saisonalen Früchten
- Säfte und Mineralwasser

CHF 139 p.P.

PAUSCHALE 3

Kaffeepause vormittags

- Butter- und Vollkorngipfeli
- Fruchtsalat
- Fruchtsäfte und Mineralwasser

3-Gang-Lunch (sitzend oder stehend)

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

Kaffeepause nachmittags

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

CHF 159 p.P.

PAUSCHALE 4

Kaffeepause vormittags

- Butter- und Vollkorngipfeli
- Fruchtsalat
- Fruchtsäfte und Mineralwasser

Barbecue-Buffer (ab 50 Personen)

- Salat- und Antipastibuffet
- Grilladen aus dem Cactus-Jack-Grill
- Saucen
- Beilagen
- Dessertbuffet

Kaffeepause nachmittags

- Gebäck
- 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 im Giardino 1 + 2

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

Technische Ausstattung im Giardino 3

Pauschale CHF 500

beinhaltet

1 Beamer mit Leinwand 4x3m

2 Mikrofone (Handmikro oder Headset) mit Lautsprecher

technischer Support ist nicht inbegriffen

technischer Support vor Ort auf Anfrage

Wir arbeiten mit der Firma Bluetrac zusammen.

Supportdienstleistungen und weiteres Technikequipment kann auf Anfrage dazubestellt werden.

Gerne leiten wir Ihre Wünsche an unseren Technikpartner weiter.

Deklaration

Rindfleisch	Schweiz / USA / Irland / Australien
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz / Spanien
Pouletfleisch	Schweiz / Ungarn / Polen
Maispoularde	Frankreich
Wild	Österreich

Deklaration aus dem Meer

Bezeichnung	Zucht/Wild	Herkunft	Fangzone	Fangart
Frischlachs	Zucht	Schottland	Aquakultur	Friends of the Sea
Kabeljau	Wild	Norwegen	Nordostatlantik	Haken u. Langleinen
Heilbutt	Wild	Norwegen	Nordostatlantik	Kiemennetze, vergl.Netze
Rotbarsch	Wild	Island	Nordostatlantik	Schleppnetze
Seeteufel	Wild	UK	Nordostatlantik	Schleppnetze
Kammuscheln	Wild	Japan	Nordwestatlantik	Dredgen
Crevetten	Wild	Chile	Nordostatlantik	Schleppnetze
Rauchlachs	Zucht	UK	Aquakultur	
Zander	Wild	Polen	Europa	Kiemennetze, vergl.Netze
Red Tuna	Wild	Vietnam	Mittl. Westpazifik	Haken u. Langleinen
Dorade	Zucht	Türkei	Aquakultur	
Wolfsbarsch	Zucht	Türkei	Aquakultur	

Allergene Inhaltsstoffe

M	Milch / Lactose	E1	Eier
G	Gluten	E2	Erdnüsse
F	Fisch	N	Nüsse
K	Krustentiere	SE	Schwefeldioxid
S1	Sellerie	L	Lupinen
S2	Soja	W	Weichtiere
S3	Sesam	*	kann mit hormonellen Leistungs- förderern erzeugt worden sein
S4	Senf		

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 Depositanzahlung auf bis zu 80 % 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, Dekorateur, 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: Uitikon.

8.6 Änderungen der Geschäftsbedingungen bedürfen der Schriftform.