

Bankettdokumentation

Inhaltsverzeichnis

- Vorstellen der Vilette und unserer Philosophie
- Geschichte
- Checkliste für Ihren Anlass
- Die Räumlichkeiten mit Platzangebot
- Situationsplan, Banketträume
- Hilfreiche Informationen zur Planung Ihres Festes
- Anreise und Parken
- Aperero
- Menüs
- Weine

Herzlich Willkommen

Wir freuen uns sehr, dass Sie einen Anlass/ Fest in der Villa Vilette planen.

Gerne sind wir natürlich bereit Ihnen dabei mit Rat und Tat zu helfen, zögern Sie nicht uns zu fragen.

Die charmante Villa bietet mit dem gediegenen Ambiente in den verschiedenen Räumen und dem grosszügigen, nach englischem Vorbild erstelltem, Park an den Gestaden des Zugersees sicher den idealen Rahmen zu einem gelungenem Fest.

Wir möchten mit unserer Leistung nicht hinten anstehen und versichern Ihnen unsere vollste Aufmerksamkeit.

Bei unserem Angebot legen wir grossen Wert auf marktfrische und saisonal aktuelle Lebensmittel. Darum setzen wir auf qualitativ hochstehende mit viel Liebe zubereitete Produkte statt auf vorgefertigtes Convenience-Food.

Geschmäcker sind bekanntlich verschieden, den Ihrigen wollen wir treffen. Teilen Sie uns darum Wünsche und Anregungen für Ihren Anlass bei einem persönlichen Gespräch mit. So können wir diese beim Zusammenstellen eines individuellen Menüs für Sie berücksichtigen. Auf den folgenden Seiten finden Sie Anregungen die Ihnen bei der Vorbereitung und Durchführung hilfreich sein werden. Ansonsten können Sie bei uns auf Ideenreichtum, Kreativität, Erfahrung und kompetente Beratung zählen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch in der Vilette.

Marianne und Turi Thoma mit Team

Villa Vilette Restaurant Vilette Park 1

CH- 6330 Cham

Tel.: 041 780 55 36 Fax: 041 780 55 60

@: info@restaurant-vilette.ch

Geschichte

Das Landhaus Villette in Cham wurde 1866 für den Zürcher Bankier und Kunstmäzen Heinrich Schulthess von Meiss (1813-1898) errichtet. Bau und Gestaltung der Villa und des Parks sind im geschichtlichen Zusammenhang mit dem Bahnbau von Zürich nach Luzern zu sehen. Mit dem Material des teilweise abgetragenen Kirchbühl-Hügels wurden die Seeuferanlage und das Inseli nach englischem Vorbild erstellt.

Der Bauherr wählte als Architekten den Zürcher Leonard Zeugheer (1812-1866), der als einer der bedeutendsten Architekten des 19. Jahrhunderts die Villa im italianisierenden Neurenaissance-Stil erbaute. Wie bei den Schlössern der Barockzeit bildet auch diese Villa des 19. Jahrhunderts mit der sie umgebenden, 46`410 m² umfassenden, grosszügig angelegten Parklandschaft mit dem prächtigen alten Baumbestand eine Einheit.

1981 konnte die Gemeinde Cham Park und Villa erwerben. Die 1986 errichtete „Stiftung Villette Cham“ bezweckt, die unter Denkmalschutz stehende Villa Villette für die Öffentlichkeit zu erhalten.

Checkliste für Sie und Ihren Anlass

- Art des Anlasses, Datum, Zeit
- Ablauf Wo, Wann, Was
- Anzahl Gäste/ Wie viele Kinder und Kleinkinder
- Anreise/ Transport(Auto, Car, Schiff, Kutsche...)
- Räumlichkeiten
- Bestuhlung und Tischordnung
- Menü, Anzahl Gänge, Fisch oder Fleisch Hauptgang
- Spezialmenüs (Diät, Vegetarier, Allergiker)
- Tischdekoration
- Kaffee und Spirituosen
- Programm/ Ablauf, Darbietungen, Ansprachen, Spiele, Tanz
- Menü, Titel, Logo, Motto
- Musik/ Attraktionen, Feuerwerk, Musiker Verpflegung
- Verlängerung/ Schluss des Festes
- Verrechnung

Unsere Räumlichkeiten

Fotos dazu sehen Sie auf unserer Internetseite.

Saalkapazitäten / Bestuhlungsart

(Bankett & Apéritif)

Saal	Personenkapazität				
	Blocktisch	U-Form	runde Tische à max 10 Pers.	Tafel	Apéritif- Kapazität
Von Planta-Saal	24	30	32		40
Von Planta-Saal & Foyer (Parterre, mit Klavier)	-	-	-	-	150
Zeugheer-Saal (Parterre, mit Klavier)	20	-	-	18	30
Néslé-Saal (1. Stock, mit Klavier)	32	60	40	70	80
Galérie (2. Stock, mit Klavier)	-	-	-	-	200
Kleiner Saal	18	-	24	18	30

- **Dekoration** (u.a. Blumen etc.) sind im Menüpreis nicht inbegriffen selbstverständlich nehmen wir Ihre Wünsche entgegen und verrechnen die Dekorationsaufträge zu Selbstkosten oder nach Aufwand
- Kerzen sind im Menüpreis inbegriffen
- **Menükarten** Schreiben und Drucken wir gerne mit Ihrem Wunschtext oder Logo dafür berechnen wir 2.50 CHF pro Karte
- **Tischwäsche** Die Tischwäsche in der Vilette besteht aus weissen Tischdecken und Servietten
- **Menüwahl** Unsere Vorschläge sollen Ihnen Anregung sein und Sie gluschtig machen, wir nehmen gerne auf Ihre Wünsche Rücksicht, bitten Sie jedoch ein einheitliches Menü auszuwählen bitte geben Sie uns spätestens 10 Tage vor Ihrem Anlass Ihr Menü bekannt die Menüvorschläge gelten ab 10 Personen
- **Kindermenüs** bis 3 Jahre essen Kinder gratis
Kinder bis 12 Jahre empfehlen wir Ihnen halbe Menüs zu bestellen oder vor Ort mit uns etwas auszusuchen
- **Tischpläne** Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein, im Rahmen der Räumlichkeiten und deren Möglichkeiten
- **Hochzeits/Geburtstagstorte** gerne bestellen wir Ihre Torte bei unseren Bäckereien/ Konditoren und verrechnen die Selbstkosten. Für Dienstleistung und Reinigung verrechnen wir 2,50 CHF Tellergeld
- **Zapfengeld** Gerne dürfen Sie Ihren Lieblingswein an Ihrem Fest kredenzen, wir verrechnen pro Flasche 32CHF 7,5dl
- **Zeitplan** Bitte besprechen Sie mit uns den gewünschten Ablauf damit Pause, Ansprachen, Darbietungen mit dem Serviceablauf und dem Küchentiming übereinstimmen
- **Organisation** Persönliche Beratung ist uns wichtig, bitte machen Sie vorher mit uns telefonisch einen Termin ab damit wir genügend Zeit für Sie reservieren können
- **Produkte Haftung** im Hinblick auf die Produkte Haftung lehnen wir jede Haftung ab, von Nahrungsmitteln, die vom Veranstalter oder Gästen mitgebracht werden

- **Saalmiete** entfällt bei Banketten. Die Raumgrösse passen wir der Personenzahl an. Für andere Nutzung der Räume verrechnen wir eine Saalmiete

Nestlèsaal	200CHF
von Planta Saal	150CHF
Zeugherr Saal	150CHF
Kleiner Saal	100CHF
Galerie	250CHF
Parterre (Foyer, Zeugherr, von Planta)	250CHF

- **Personenzahl** der Stand der gemeldeten Personenzahl 4 Tage vor der Veranstaltung gilt als verbindlich, bis 1 Tag vor dem Veranstaltungstag eine Reduktion von 5% der Personenzahl ohne Kostenfolge, Produktionsbeginn Küche ab 8Uhr (Veranstaltungstag) verrechnen wir die zu diesem Zeitpunkt feststehende Personenzahl zu 100%

- **Zahlungsbedingungen** zur Sicherstellung der Reservation von Hochzeiten erheben wir eine Akontozahlung von 1000 CHF – direkt nach der Buchung für Bankette und Hochzeiten ist bis 14 Tage vor dem Anlass eine Vorauszahlung in der Höhe des Menüpreises für die bestätigte Personenzahl zu leisten. (Vorleistung: Getränke, Lebensmittel, Personal etc.)

- **Verlängerung** die Gebühr beträgt 200 CHF pro Stunde ab 24.00Uhr sowie pro angebrochene Stunde und Mitarbeiter 45 CHF

- **Rauchverbot** alle Vilette Räume sind rauchfrei, die verschiedenen Terrassen und im Garten sind ideal für Ihre Rauchzeichen

- **Feuerwerk** muss bei der Gemeinde eine Bewilligung eingeholt werden

- **Technik** für allfällige Darbietungen können wir unser Sortiment an technischer Infrastruktur Flip-Charts, Pinnwände, Beamer etc. zur Verfügung stellen.
Mietpreise:
 - Beamer 50 CHF
 - Hellraumprojektor 50 CHF
 - Flipchart 20 CHF
 - Leinwand 20 CHF
 - Preisanpassung je nach Benutzungsdauer vorbehalten

- **Parkplätze** die Villa Vilette verfügt über keine Parkplätze ist jedoch vom Bahnhof/ Schiffstation und mehreren Parkhäusern mit einem kleinen Spaziergang gut zu erreichen
für Anlieferung von Waren und Personen besteht eine Ausnahmefahrererlaubnis.