INFORMATIONS ET CONDITIONS POUR LES BANQUETS

Nous sommes contents de voir que vous envisagez d'organiser un événement au CAMPUS SURSEE. Nous sommes heureux de vous accueillir - et nous allons créer un événement dont vous allez vous souvenir avec plaisir. Nos locaux, notre salle de conférence polyvalente, notre situation dans un écrin de verdure, bien entendu sans oublier les plaisirs de notre cuisine et le service à vos petits soins forment un cadre idéal. Nous promettons une expérience inoubliable pour les yeux, les papilles et tous les autres sens.

Il n'y a plus que le choix du menu qui se dresse entre vous et le plaisir. Rien que le fait de comparer et de choisir est un régal. Si vous le souhaitez, nous vous conseillons avec grand plaisir.

Avez-vous des questions ou bien vous ne trouvez pas ce que vous aviez imaginé dans la documentation sur les menus? Dans ce cas, un appel ou un e-mail suffira. Il n'y a quasiment rien que nous ne pourrions mettre en œuvre pour nos clients. Vos souhaits deviendront réalité chez nous.

A partir de quel nombre de convives sommes-nous à votre service au CAMPUS SURSEE? Nous ne connaissons aucune limite, ni inférieure, ni supérieure. Pour vous permettre de comprendre un peu nos dimensions: Chez nous, un maximum de 450 convives peuvent déguster un banquet en même temps, et 500 personnes peuvent facilement savourer un apéro.

Nous vous souhaitons d'ores et déjà un magnifique moment au CAMPUS SURSEE. Il doit être inoubliable, inoubliablement positif. Et nous faisons tout pour que ce soit le cas. Vous allez vous sentir à l'aise chez nous et savourer les belles choses de la vie.

À bientôt. Chez nous.
Au CAMPUS SURSEE.

Nombre de convives
Veuillez nous indiquer le nombre définitif des convives au plus tard 7 jours avant la date de l'événement. Ce nombre sera ferme et servira de base pour la facturation. Jusqu'à 3 jours avant l'événement, nous acceptons encore un écart de 5%. Nous sommes obligés de facturer des désistements qui interviennent plus tard.

Choix du menu
Composez un menu selon vos goûts. Jonglez et combinez à l'aide de nos différents modules!
Vous souhaitez plus de saisonnalité? Nous pouvons vous conseiller à ce sujet aussi.

Végétariens / intolérances alimentaires
C'est avec plaisir que nous répondons à vos besoins et demandes particulières. Veuillez nous en informer au plus tôt. Notre chef va créer un plat dans tous les cas de figure.

Boissons
Dans notre carte des vins et des boissons, vous trouverez les vins qui se marient bien avec le menu. Nous sommes à vos côtés avec plaisir pour vous aider à faire votre choix.
Autre possibilité: Vous apportez votre vin préféré et nous le servons. Pour ce service, nous facturons un «droit de bouchon» de CHF 35.00 par bouteille de 75 cl.

Déroulement
Pour que tout se passe comme sur des roulettes, nous allons discuter en amont avec vous du déroulement précis de l'événement. C'est ainsi que les discours, l'entrée, le plat de résistance, le divertissement et le dessert formeront un ensemble harmonieux.

Fleurs et cartes de menu
La décoration florale adaptée confère une note personnelle à votre occasion. Sur demande, nous pouvons nous charger de commander la décoration florale adaptée. Nous mettons à votre disposition gracieusement les cartes de menu avec le titre de votre événement et votre logo.

Enfants
Les enfants sont également les bienvenus chez nous. Pour les enfants de moins de 12 ans, nous facturons 50% du prix régulier.

Prolongation
La soirée se prolonge un peu? Aucun problème. Si votre événement se termine après 23h00, nous facturons un forfait de CHF 100.00 par heure entamée.

Hébergement
Réservez des hébergements pour votre événement au CAMPUS SURSEE. Nous disposons d'un total de 550 chambres d'hôtel. Cela vous évite, ainsi qu'à vos hôtes, de reprendre la route pour rentrer après une soirée agréable.

Paiement
Sur facture dans un délai de 30 jours, en espèces ou par carte de crédit.
Nos prix s'entendent TVA de 7.7% comprise.