



Hochzeitsdokumentation

Das Hotel mit den einzigartigen Möglichkeiten

Wählen Sie zwischen einer romantischen Openair-Hochzeit, einer gediegenen Feier im Panoramasaal, einem rustikalen Hochzeitsfest in der heimeligen Schüür oder einem aussergewöhnlichen Hochzeitsfest in unserem Festzelt mit Blick auf den Vierwaldstättersee.

Ihre Ansprechpersonen

Daniel Hess	Leiter Seminare & Events seminar@floraalpina.ch
Olivia Adler	Seminar- & Eventkoordinatorin seminar@floraalpina.ch
Olivia Riem	Leiterin Marketing & Personal seminar@floraalpina.ch
Robert Deumer	Sous-Chef kueche@floraalpina.ch

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse. Vom Familienfest, Hochzeitsfest bis zum Firmenessen – wir sind sehr gerne Ihre Gastgeber.

Geniessen Sie qualitativ hochwertige Produkte aus Küche und Keller und lassen Sie sich vom einzigartigen Panoramablick verzaubern.

Ihr FloraAlpina Team



Die Lokalitäten

Lounge-Terrasse

Geniessen Sie einen unvergesslichen Apéro mit traumhafter Aussicht auf den Vierwaldstättersee und lassen sich von einem himmlischen Sonnenuntergang verzaubern. Diese wunderschöne Aussichtsterrasse bietet Platz für Apéros bis zu 60 Personen.

Schüürwiese

Leicht erhoben und inmitten unserer Parkanlage bietet die Schüürwiese Platz für Apéros mit bis zu 100 Personen - natürlich mit einmaligem Panoramaausblick auf den Vierwaldstättersee.

Panoramasaal

Geniessen Sie Ihr Fest in unserem Panoramasaal. Dieser Raum gehört Ihnen ab 50 Personen und hat eine Kapazität von bis zu 80 Personen

Enzian

Der kleine feine Anlass im geschlossenen Rahmen bietet der Enzian bis 35 Personen.

Panoramasaal & Enzian

Die traumhafte Aussicht und das gemütliche Ambiente sorgen für gelungene Feste. Ideal für Ihren Anlässe bis zu 130 Personen.

Panoramazelt (Mai bis Oktober)

Das Panoramazelt bietet ein atemberaubendes Ambiente. Gerne stellen wir Ihnen dies ab 50 Personen bis maximal 100 Personen zur Verfügung.

Rigirolle

Berg und See auf einem Blick bietet die Rigirolle. Ideal für Anlässe wie Hochzeiten, Geburtstage, Firmenessen etc. bis zu 140 Personen.

Schüür

Die Variante im rustikalen Stil mit garantierter Wohlfühl-Atmosphäre. Die „heimelige“ Schüür bietet Platz für Apéros mit bis zu 65 Personen und bis zu 35 Personen für einen Fondueplausch.

Schüür als Party-Raum

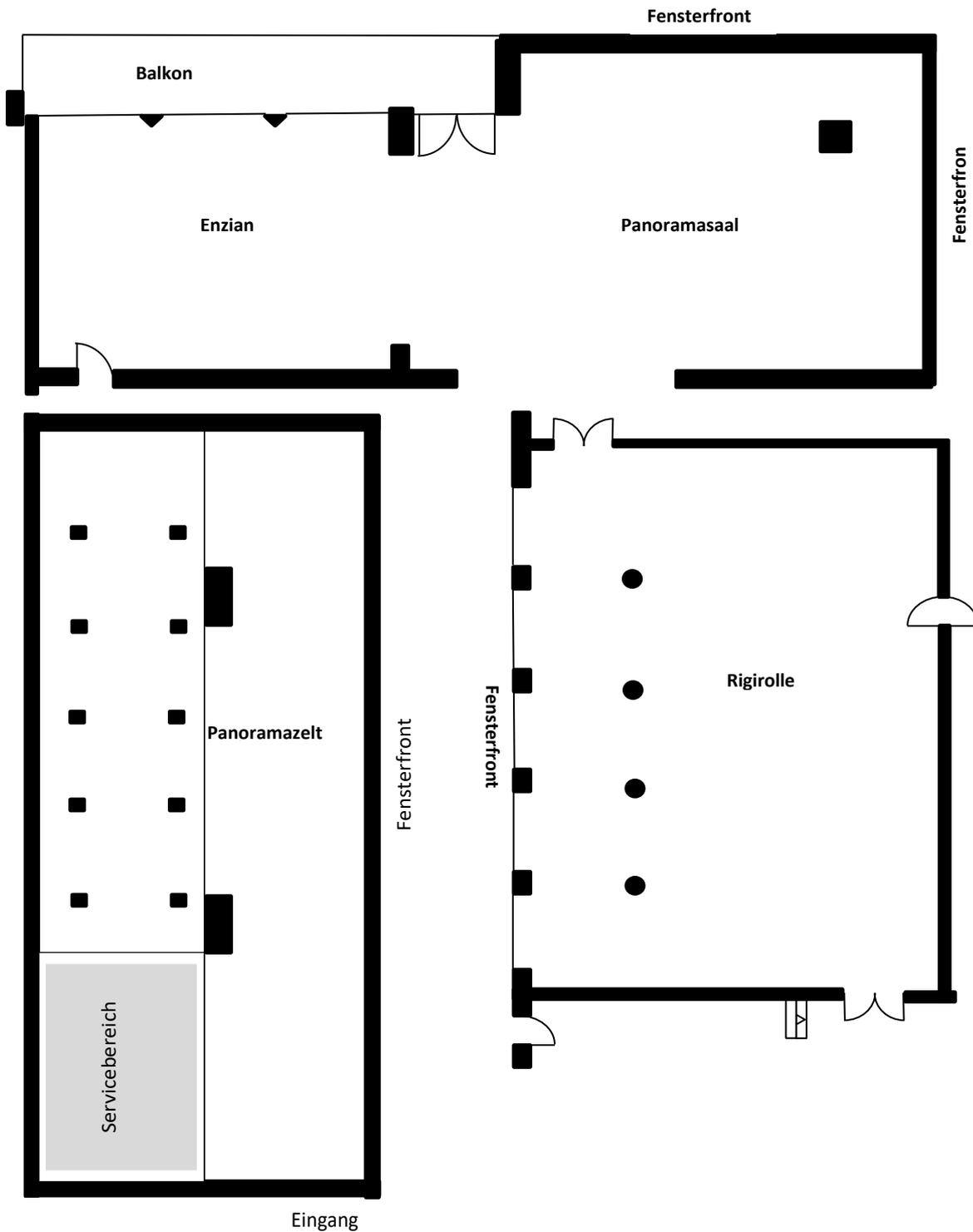
In unserer Rustikalen Schüür haben wir auch die Möglichkeit Ihrem Fest einen krönenden Abschluss zu geben. Der Raum bietet Platz für ca. 70 Personen.

Partyraum "Feuerlilie"

Bei Tag Raum für grosse Ideen - bei Nacht die einmalige Lokation um Ihre Feier besonders ausklingen zu lassen. Mit 144 m² und gebogener Fensterfront ist die "Feuerlilie" der ideale Ort um Ihre Feier ausklingen zu lassen.

Räume, Masse und Kapazitäten

Raumbezeichnung	Fläche m ²	Länge m	Breite m	Höhe m	Kapazität & Bestuhlungsart	
					Eckig	Runde 8er Tische
Rigirolle	160	16	10	3	140	120
Enzian	70	9.5	7.3	3.05	50	50
Panoramasaal	250	25	10	3.05	80	60
Panoramasaal & Enzian				3.05	140	100
Panoramazelt (April-Okt.)	250	25	10		-	100
Schüür					30	-



Die Apérohäppli - Sie haben die Wahl

	kalt
Bruschetta mit rassig gewürztem Beef Tatar	pro Stück CHF 2.50
Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Basilikum	pro Stück CHF 2.00
Canapé mit Rauchlachs	pro Stück CHF 3.50
Canapé mit Mostbröckli und Silberzwiebeln	pro Stück CHF 2.00
Canapé mit Brie und Trauben	pro Stück CHF 2.50
Canapé mit Rohschinken und Gurke	pro Stück CHF 2.00
Canapé mit Roastbeef und Tartar Sauce	pro Stück CHF 3.50
Sbrinzmöckli mit Tessiner Feigensenf und Aceto Balsamico	pro Stück CHF 3.50
Camembert auf Glarner Birnenbrot	pro Stück CHF 2.00
Wrap gefüllt mit Frischkäse, Tomatenwürfel und Sprossen	pro Stück CHF 1.50
Tomaten-Mozzarellaspiessli	pro Stück CHF 2.50
Verschiedene Gemüse-Sticks mit Sauerrahmdip	pro Person CHF 3.00
	warm
Meatballs mit BBQ-Sauce	pro Stück CHF 3.50
Yakitoripouletsplisse mit Sweet-Chili-Sauce	pro Stück CHF 2.50
Black Tiger Riesencrevette im Speckmantel	pro Stück CHF 3.50
Crevette im Knuspermantel mit Sweet-Chili-Sauce	pro Stück CHF 2.50
Gebackene Champignons mit Kräuter-Sauerrahm	pro Stück CHF 2.00
Mini-Schinkengipfeli	pro Stück CHF 2.50
Risotto-Olivenbällchen	pro Stück CHF 2.00
Mini-Chääschüechli	pro Stück CHF 2.50
Vegetarische Mini-Frühlingsrollen	pro Stück CHF 2.00
Vegetarisches Samosa mit Sojasauce	pro Stück CHF 2.00
	Suppen im Shotglas kalt
Kartoffel-Lauchsuppe	pro Stück CHF 2.00
Gurken-Joghurt Kaltschale	pro Stück CHF 2.00
Gazpacho	pro Stück CHF 2.00
	Süss
Früchtespiesschen	pro Stück CHF 3.50
Saisonale Früchteshot	pro Stück CHF 1.50
Crepe mit Nutellacreme	Pro Stück CHF 1.50

Wählen Sie bis zu 8 Sorten aus

Unsere Bankettpauschalen

HochzeitSPAUSCHALE
ab 20 Personen

-
- ✓ Apéro mit exquisiten Häppchen, Mineralwasser und Orangensaft

Bruschetta mit Tomatenwürfel und Basilikum (2x pro Person)
Canapé mit Brie und Trauben
Verschiedene Gemüse-Sticks mit Sauerrahmdip
Gebackene Falafel mit Knoblauch-Joghurt
Gebackene Champignons mit Kräuter-Sauerrahm
Mini-Schinkengipfeli

- ✓ 4-Gang Hochzeitsmenu

Bunter Blattsalat mit Melonenwürfel und Rohschinkenstreifen
an italienischer Salatsauce

Sämige Karotten-Orangensuppe

Tranche vom Rindsfilet am Stück gebraten mit Kräuterjus
serviert mit Kartoffelgratin und Marktgemüse

Dessertbuffet „Flora Alpina“

- ✓ Mineralwasser und Kaffee zum Abendessen à discrétion
- ✓ Weiss gedeckte Tische mit Windlichtern
- ✓ Beamer und Leinwand
- ✓ Das Hotel schenkt dem Brautpaar eine Übernachtung am Anlasstag in unserem Superior Zimmer mit Blick auf den Vierwaldstättersee

Diese Pauschale kostet CHF 120.00 pro Person

Winterhochzeit
Oktober - März

-
- ✓ Maroni & Glühwein Apéro

- ✓ 3-Gang Hochzeitsmenu

Cremesuppe von geräucherter Kartoffel mit karamellisierten Birnenwürfel

Tranche vom Rindsentrecôte, rosa am Stück gebraten mit Sauce Bénaise, serviert mit
Kartoffelgratin und Marktgemüse

Dessertbuffet „Flora Alpina“

- ✓ Mineralwasser und Kaffee zum Abendessen à la discrétion
- ✓ Weiss gedeckte Tische mit Windlichtern
- ✓ Beamer und Leinwand
- ✓ Das Hotel schenkt dem Brautpaar eine Übernachtung am Anlasstag in unserem Superior Zimmer mit Blick auf den Vierwaldstättersee

Diese Pauschale kostet CHF 100.00 pro Person

Vorspeisen

	kalt
Blattsalat mit Granatapfelkernen an saisonalem Dressing	CHF 9.50
Blattsalat mit Schinkenstreifen und gebratenen Pilzen	CHF 10.00
Gemischter Salat mit Sprossen	CHF 8.50
Anti-Pasti Variation mit Schwyzer Coppa	CHF 13.00
Avocadotatar auf Gurkencarpaccio mit gebratener Riesencrevette	CHF 16.50
Tomaten-Mozzarella mit Rucola und Pesto	CHF 11.00
Jollymelone mit Bündner Rohschinken	CHF 13.50
Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichrahm und Salatbouquet	CHF 14.50
Bunter Blattsalat mit Mozzarellastreifen und Parmaschinken	CHF 12.00
Randencarpaccio mit mariniertem Ziegenfrischkäse, Thymianhonig und karamellisierten Nüssen & Kernen	CHF 15.00

	warm
*Mascarponerisotto mit sautierten Waldpilzen, Kirschtomaten und Frühlauch	CHF 12.50
Tomaten Cous Cous mit Schweizer-Pouletbrust im Sesammantel an Honig-Minze-Jus	CHF 14.00
Tagliatelle mit sonnengetrockneten Tomaten, Artischocken & Oliven	CHF 13.50
Tagliatelle mit Trüffelöl parfümiert, mit gebratenen Waldpilzen, Kirschtomaten & Frühlauch	CHF 15.50
Spanische Kartoffeltortilla mit Gemüse & Chorizo an Knoblauch-Kräuterrahm	CHF 14.50

Suppe

	warm
Selleriecremesuppe mit Sbrinzschaum und Rindstrockenfleisch	CHF 9.00
Proseccocremsuppe mit Rauchlachsstreifen	CHF 10.50
Fruchtige Currycremsuppe mit Black Tiger Riesencrevette	CHF 12.50
Rindskraftbrühe mit Gemüseeinlage	CHF 8.50
Cremsuppe von geräucherter Kartoffel mit karamellisierten Birnenwürfel	CHF 9.50
Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer	CHF 9.00
Erbsen-Minzrahmsuppe mit Würfel von der Rauchforelle	CHF 9.00
Hummercremsuppe mit Cognac und marinierter Riesencrevette	CHF 15.00
Geflügelconsommé mit Pouletwürfel und Champignons	CHF 8.50

	kalt
Spanische Gazpacho Andaluz	CHF 7.00
Joghurt-Gurkenkaltschale mit Rauchforelle	CHF 8.50
Avocado-Kokossuppe mit Kokoschips	CHF 9.00
Kartoffel-Lauchcremsuppe mit Majoran	CHF 8.50
Leicht pikante Melonen-Portweinkaltschale mit Rohschinkenstreifen	CHF 8.50

*Nur im Hotel möglich

Zwischengänge

	Sorbet
Apfelsorbet	CHF 3.50
Aprikosensorbet	CHF 3.50
Cassis Sorbet	CHF 3.50
Pink Grapefruit Sorbet	CHF 3.50
Zitronen Sorbet	CHF 3.50

Gerne können Sie auch die Sorbet mit Prosecco, Wodka oder einem Likör ergänzen

Hauptgänge

	Rind
Zarter Rindsschmorbraten „Hausfrauen Art“ mit Rotweinsauce, Kartoffelstock und Rübligemüse	CHF 30.00
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit Paprikasauerrahm serviert mit Pilawreis und Mandelbrokkoli	CHF 36.50
Rosa gebratene Rindshuft mit Pfeffersauce serviert mit Pepperonata und Rosmarin-Kartoffelbräterli	CHF 36.50
Tranche vom Rindsenrecôte, rosa am Stück gebraten mit Sauce Bénaise, serviert mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	CHF 41.50
Tranche vom Rindsfilet am Stück gebraten im Kräutermantel mit Pfeffersauce serviert mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	CHF 52.50

	Kalb
Kalbsrahmvoressen „Wiener Art“ mit Paprikasauerrahm und Röstzwiebeln, serviert mit Butternudeln und Marktgemüse	CHF 37.50
Kalbsnierstück im Rohschinkenmantel gebraten mit leichter Vieille Prunesauce, serviert mit Rotweinzwiebeln, Kartoffelgratin und Marktgemüse	CHF 48.00
*Kalbsschnitzel „Picatta Milanese“ mit Tomatensauce und Zuccettigemüse serviert mit Safranrisotto	CHF 38.50
Kalbs-Saltimbocca mit Salbeijus, serviert mit Ratatouille und Safranrisotto	CHF 39.50
Am Stück gebratenes Kalbsfilet mit leichter Limonenrahmsauce, serviert mit Butternudeln und Pepperonata	CHF 56.00

	Schwein
Zarter glasierter Schweinscaréebraten an Estragonrahmsauce serviert mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	CHF 33.00
Geschnetzeltes vom Schwein und Kalb in Pilzrahmsauce, serviert mit Linguine und Marktgemüse	CHF 34.50
Am Stück gebratenes Schweinsfilet mit Morchelrahmsauce serviert mit Linguine und Mandelbrokkoli	CHF 39.50
Schweinsfiletmedallions mit leichter Limetten-Knoblauchrahmsauce, serviert mit Linguine und Marktgemüse	CHF 37.00

*Nur im Hotel möglich

	Geflügel
Französische Maispouladenbrust mit Frischkäse & Chorizo gefüllt an Madeirajus serviert mit Teigwarenrisotto & Mandelbrokkoli	CHF 32.00
Zarte Pouletbrust mit Tomate und Raclettekäse gratiniert an Marsallasauce serviert mit Butternudeln und Ratatouille	CHF 25.50
*Rosa gebratene Barbieentenbrust mit Orangensauce serviert mit Mascarponeisotto und Grillgemüse	CHF 36.50
Pouletgeschnetzeltes in Waldpilzsauce serviert mit Butternudeln und saisonalem Marktgemüse	CHF 26.50
	Fisch
Gebratenes Zanderfilet auf Gemüsestreifen mit Kapern-Vinaigrette serviert mit Dampfkartoffeln und konfierten Kirschtomaten	CHF 37.00
Gebratenes Lachsfilet an Kerbel-Noilly-Pratrahmsauce serviert mit Butternudeln und Erbsen-Rübligemüse	CHF 36.00
Albelifilets in Mandelbutter gebraten mit Kräuterreis und saisonalem Gemüse	CHF 36.50
*Pochiertes Heilbutfilet an Weisswein-Dillrahmsauce serviert mit Basmatireis und saisonalem Marktgemüse	CHF 35.50
Gebratene Eglifilets mit Kräuter-Senfsauce auf Kartoffel-Gurkenragout und konfierten Kirschtomaten	CHF 37.00
Asiatisch marinierte Black Tiger Riesencrevetten mit Mangowürfel gebraten serviert mit Basmatireis und saisonalem Gemüse	CHF 36.50
	Vegetarisch
Risotto-Olivenbällchen auf mediterranem Gemüse	CHF 23.50
Ravioli Potpourri auf Rucola mit lauwarmen Kirschtomatensalat und Parmesanschaum	CHF 21.00
*Mascarpone-Weissweinrisotto mit Frühlauch, Kirschtomaten und gebratenen Waldpilzen	CHF 21.50
Tagliatelle mit sonnengetrockneten Tomaten, Kapernäpfel, Artischocken, Oliven und Fetakäse	CHF 22.50
Saisonales Gemüse a la crème serviert im Sesam Blätterteigkissen mit konfierten Kirschtomaten	CHF 25.50
	Vegan, Laktos- und Glutenfrei
Grillierter Gemüsespiess mit Mango-Chilichutney und sautierten Rosmarin-Kartoffelbräterli	CHF 26.00
Rotes Gemüsethaicurry an Kokos-Basmatireis und Kokoschips	CHF 24.50
Marinierte Tofu-Würfel in Tempurateig ausgebacken mit süss-saurem Linsensalat serviert mit Basmatireis und Mango-Chili-Chutney	CHF 24.50
Feiner Gemüse-Kartoffeleintopf mit frischen Kräutern und geräucherten Tofu- Würfel	CHF 26.50
	CHF 26.50

Gerne passen wir Ihnen unsere Menu Vorschläge auch auf Laktoseintoleranz, Zölliakie oder Allergien an.

*Nur im Hotel möglich

Desserts

	Dessert
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce und frischen Früchten	CHF 9.00
Tiramisu mit Früchtegarnitur	CHF 9.50
Duett von dunkler und weissem Schokoladenmousse	CHF 10.50
Roulade von dunkler und weisser Schokolade mit Waldbeerkompott	CHF 12.50
Lavendel Panna Cotta mit dunklem Schokoladenparfait	CHF 12.50
Tobleronemousse mit Himbeercoulis	CHF 12.00
Gebrannte Crème mit marnierten Birnenwürfel im Glas serviert	CHF 8.50
Pochierte Weissweibirne mit Schokoladensauce und Vanilleglace	CHF 8.50
Dessertteller „FloraAlpina“	CHF 14.00
Schokoladenmousse, Früchtecrème im Glas, Browni, Kugel Glace und Früchtegarnitur	
Dessertbuffet	CHF 25.00
Variationen mit 7 verschiedenen Leckereien aus unserer Auswahl mit zusätzlichem Käseangebot	CHF 28.00

Fondue Spezial

Käse Fondue Schür	CHF 55.00
Fondue Chinoise FloraAlpina	CHF 75.00
Fondue Chinoise mit Fisch	CHF 85.00

Mitternachtsimbiss

	Snacks
Paar Wienerli mit Senf und Brot	CHF 6.5
Garnierte Käseauswahl mit Brot	CHF 9.50
Chili con carne leicht pikanter Eintopf mit Hackfleisch, roten Bohnen, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch	CHF 12.50
Fleischplättli	CHF 22.00



Buffets

Das Grill-Bufferet

Diverse Blattsalate, Rüeblli mit Ingwer, Emmentaler Randensalat, Mais mit Curry, Selleriesalat mit Orange, griechischer Salat und Tomaten-Mozzarella Salat

Mariniertes Schweinssteak, Pouletbrüstchen, Pulled Beef, Sparerips, diverse Würste und Hamburger

Kräuterbutter, Curry, Sweet Chili, Kräutersenf, Barbecuesauce, Crème fraîche mit Schnittlauch

Ratatouille, Maiskolben und Baked Potatoes mit Sauerrahm

Früchtepalette mit saisonalen Früchten, dunkles Schokoladenmousse mit Grand Marnier, gebrannte Crème, Tiramisu, Crèmeschnitte, Brownies, Emmentaler Meringue mit Rahm und Mini Patisserie

Dieses Buffet kostet CHF 70.00 pro Person (ab 30 Personen)

Das Grill-Bufferet Deluxe

Diverse Blattsalate, Rüeblli mit Ingwer, Emmentaler Randensalat, Mais mit Curry, Selleriesalat mit Orange, griechischer Salat und Tomaten-Mozzarella-Salat

Antipasti-Gemüse, Pastasalat

Marinierte Rindshohrücken-Steak, mariniertes Schweinssteak, Pouletbrüstchen, Pferdefilet, Pulled Beef, Sparerips, diverse Würste und Hamburger

Fisch in der Folie und Riesencrevetten

Kräuterbutter, Curry, Sweet Chili, Kräutersenf, Barbecuesauce, Crème fraîche mit Schnittlauch

Ratatouille, Maiskolben und Baked potatoes mit Sauerrahm

Früchtepalette mit saisonalen Früchten, dunkles Schokoladenmousse mit Grand Marnier, gebrannte Crème, Tiramisu, Crèmeschnitte, Brownies, Emmentaler Meringue mit Rahm, diverse Glace und Mini Patisserie

Dieses Buffet kostet CHF 85.00 pro Person (ab 30 Personen)

Diverse Blattsalate, Rüeblli mit Ingwer, Emmentaler Randensalat,
Mais mit Curry, Selleriesalat mit Orange, griechischer Salat und
Tomaten-Mozzarella-Salat

Antipasti-Gemüse, Pasta-Salat

Geflügelconsommé mit Pouletwürfel und Champignons serviert

Zart rosa gebratenes Roastbeef englischer Art serviert
an einer kräftigen Estragonsauce,
begleitet von Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

Frischer Fruchtsalat, gemischtes Glacé,
weisses Schokoladenmousse, Karamelköppli, Panna Cotta,
Beerengratin, Meringue, Früchtekuchen mit Schlagrahm,
Crèmeschnitte und Mini Patisserie

Dieses Buffet kostet CHF 90.00 pro Person (ab 30 Personen)



Extras

		Essen und Tischkultur
Nachservice Stärkebeilage		pro Person CHF 1.50
Nachservice Gemüsebeilagen		pro Person CHF 2.00
Nachservice Rind		pro Person CHF 4.50
Nachservice Kalb		pro Person CHF 4.00
Nachservice Schwein		pro Person CHF 2.50
Nachservice Geflügel		pro Person CHF 2.50
Zapfengeld Weinflaschen,		pro 75cl Flasche CHF 38.00
Zapfengeld Spirituosenflasche		pro 70cl Flasche CHF 90.00
Tortengeld		pro Person CHF 3.50
Brunch	mind. 30 Pax.	pro Person CHF 59.00
Früchte-Bowle mit Alkohol		pro Liter CHF 44.00
Früchte-Bowle ohne Alkohol		pro Liter CHF 30.00

		Dekoration
Ausserordentliche Aufwand		pro Stunde CHF 45.00
Dekorationsmaterial		nach Aufwand
Stuhlhussen weiss		pro Stück CHF 8.00
Menukarten		pro Stück CHF 1.50

		Technik und Räumlichkeiten
Zelt-Catering-Miete		Pauschal CHF 800.00
Schüür-Catering-Miete		Pauschal CHF 400.00
Raumiete für Zusatzräume / Zimmer		pro Raum CHF 100.00
Mischpult (2 Boxen, Mikro)		CHF 100.00
Beamer und Leinwand		CHF 100.00
Tanzfläche 5x3 Meter		CHF 150.00
Dazu gemietete Technik		Verrechnung nach Aufwand



Mindestkonsumation für exklusiv Nutzung

Lounge Terrasse exklusiv	CHF 1'000.00
Schüür-Wiese	CHF 1'800.00
Panorama-Saal	CHF 5'000.00
Panorama-Saal & Enzian	CHF 6'500.00
Enzian	CHF 2'000.00
Rigirolle	CHF 4'000.00
Feuerlilie (nur Buffet)	CHF 3'000.00
In der „Schüür“ sowie in der „Feuerlilie“ setzen wir für die Feier nach 00:00 Uhr eine Mindest- Konsumation fest	Bis 02:00 ist es CHF 600.00 Bis 03:00 ist es CHF 800.00 Bis 04:00 ist es CHF 1000.00

Nachtruhe

In unseren Banketträumen gilt ab 00:00 Uhr die Musik auszuschalten. Wird dies nicht eingehalten, halten wir uns vor das Fest zu beenden. Die Dezibel Richtlinien sind gemäss dem Schweizer Gesetz einzuhalten.

In der Schüür oder im Partysaal "Feuerlilie" kann mit Eingabe der Verlängerung bis 04:00 Uhr gefestet werden. Allerdings gilt das Nachtruhegesetz und wir bitten Sie auf unsere Hotelgäste und unsere Nachbarn Rücksicht zu nehmen.

Verlängerungen

Ab Mitternacht müssen Verlängerungen von Veranstaltungen angemeldet werden.	
ab 00.00 -02.00 Uhr pro Stunde	CHF 100.00
ab 02.00 Uhr pro Stunde (bis maximal 04.00 Uhr)	CHF 150.00
Für die Aufräumzeit wird 1 Stunde berechnet	CHF 45.00

Probeessen
für Anlässe ab 30 Personen

Probeessen pro Person (maximal 4 Personen)	25% Rabatt (vom Menüpreis)
Offenweine zum degustieren	
Flaschenweine zum degustieren, pro Flasche	CHF 20.00 Rabatt
Beratung & Betreuung während des Probeessens	2 Stunden inklusive

Für das Probeessen empfangen wir Sie gerne an Sonntag bis Donnerstagabend oder auch am Mittag möglich.

Bitte geben Sie uns bei Ihrer Reservation bis spätestens 2 Wochen vor dem Termin bekannt.

