



Bankette & Empfänge

Bankette & Empfänge

INHALT	SEITE
1. Raumpläne	03
a) Hotelhalle	05
b) Salon Rouge	06
c) Belle Epoque	07
d) Jugendstilsaal	08
d) Hotelpark	09
2. Menu und Buffetvorschläge	10
3. Wein- und Getränkekarte	25
4. Apéro und Cocktails	29
5. Allgemeine Geschäftsbedingungen	31

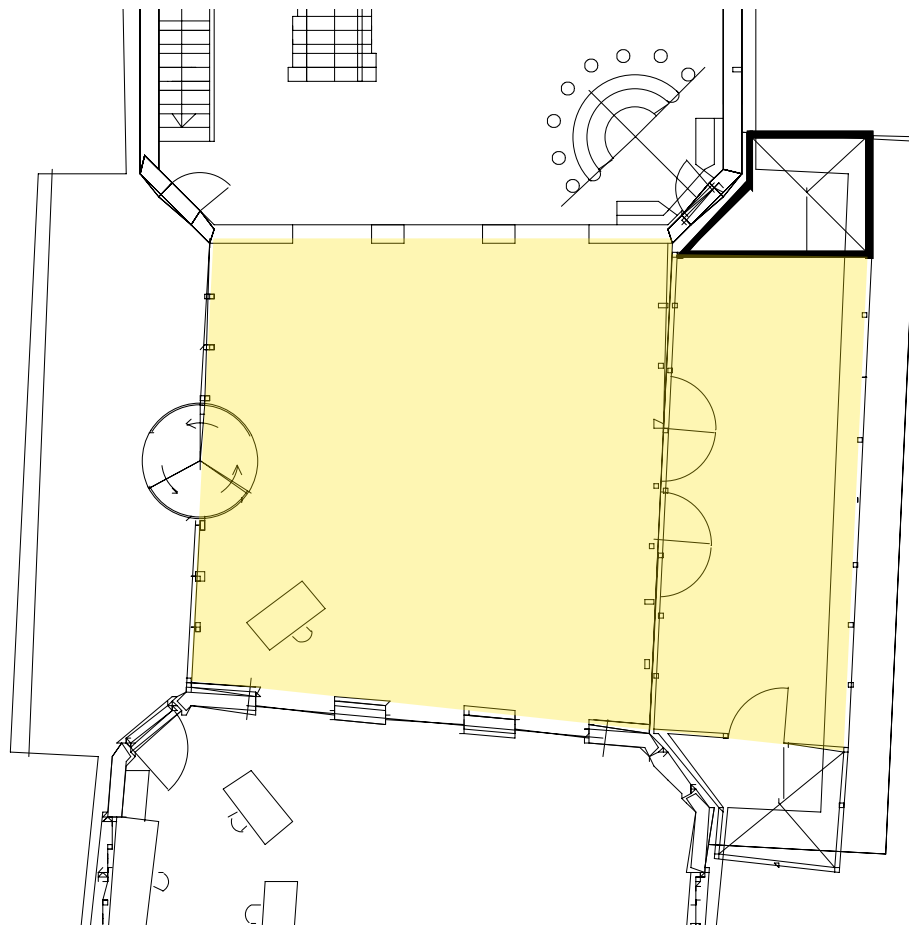
Bankette & Empfänge

Raumpläne

1. Raumpläne

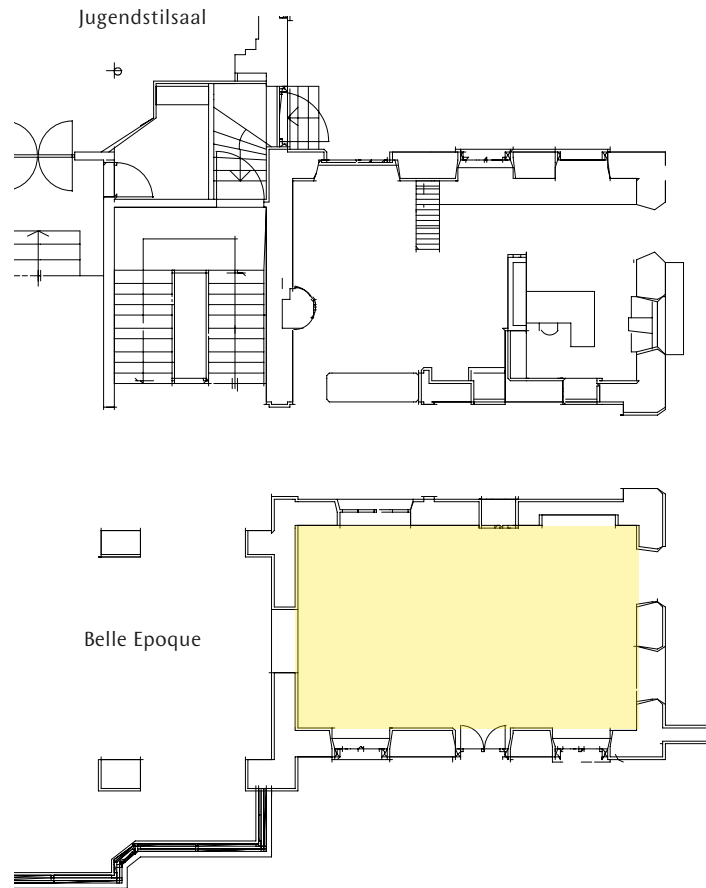
Hotelhalle

Hotelhalle, 150 m², Kapazität für ca. 150 Personen, Empfang

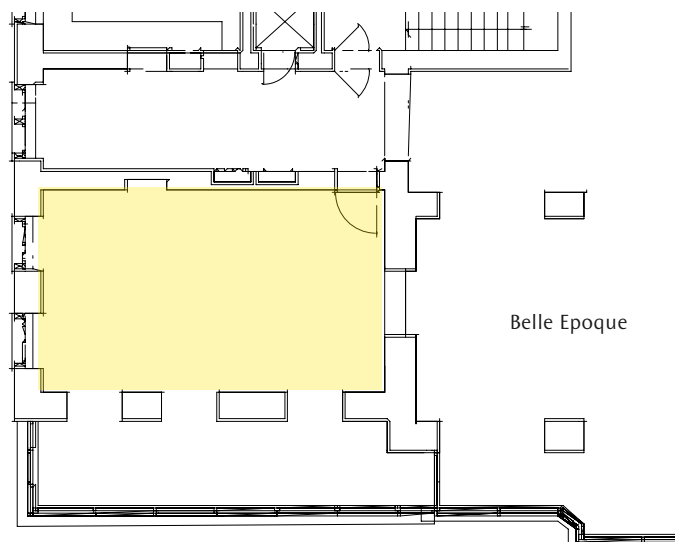


Salon Rouge

Salon Rouge, 40 m², Kapazität für ca. 30 Personen

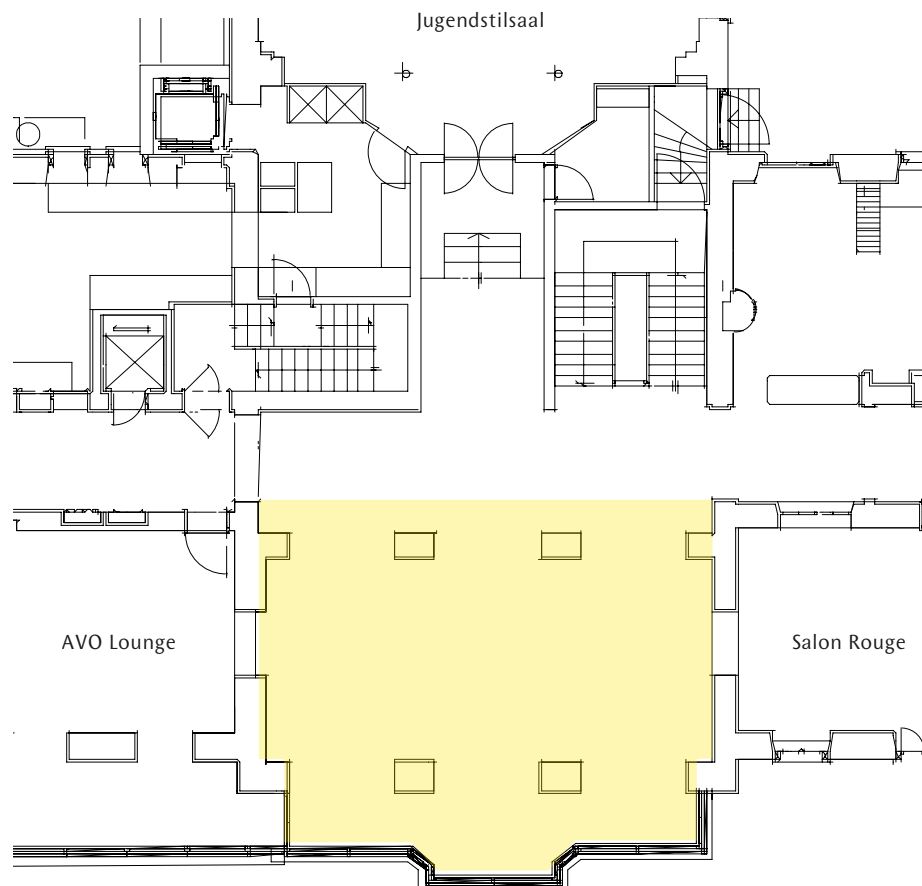


AVO Lounge, 60 m², Kapazität für ca. 30 Personen Cocktail



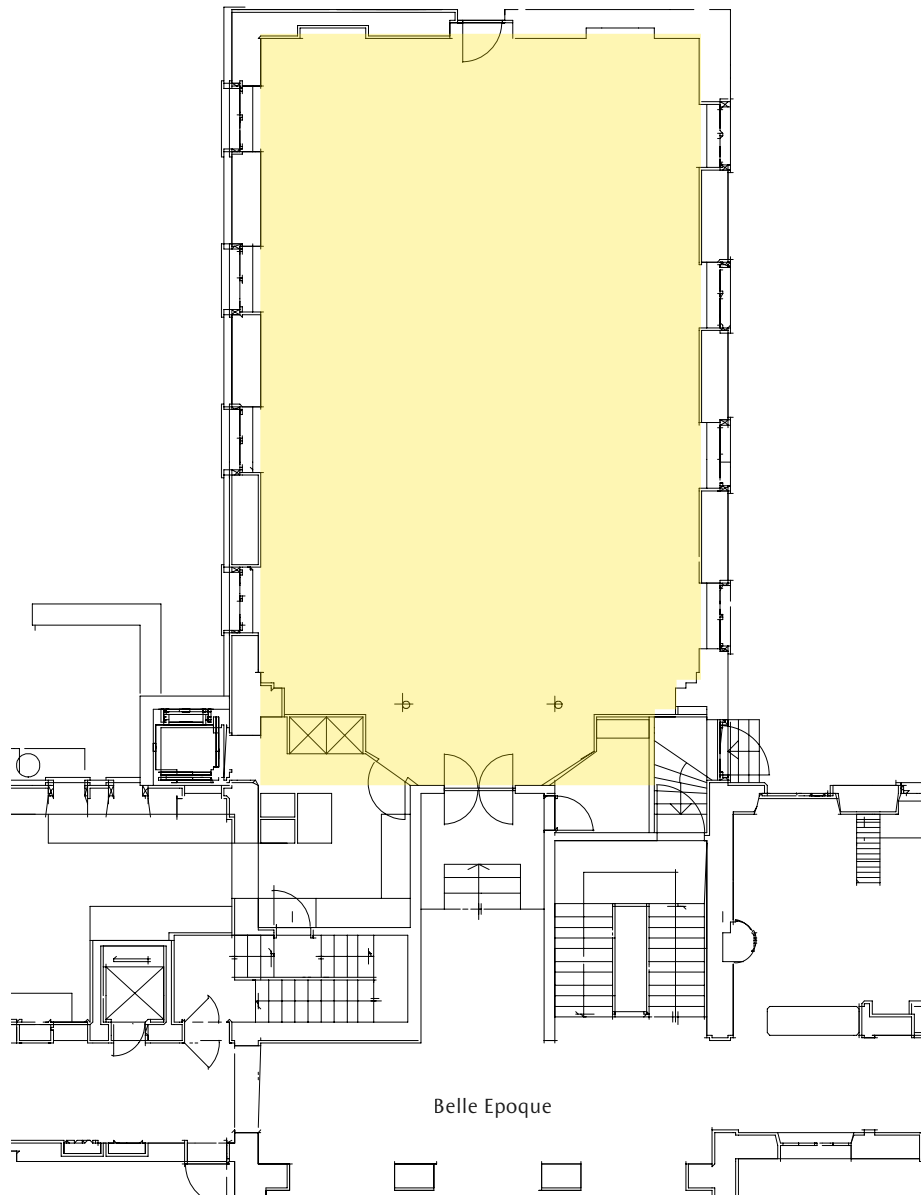
Belle Epoque

Belle Epoque, 80 m², Kapazität für ca. 40 Personen



Jugendstilsaal

Jugendstilsaal, 200 m², Kapazität für ca. 150 Personen



Hotelpark

Das Hotel Saratz verfügt über einen 35'000 m² grossen Hotelpark.

- Historischer Strauss Pavillon
- Café Bagnera (Sommer)
- Saratz Aussenpool (Sommer)
- Erlebnispark
- Pitching und Putting Green (Sommer)
- Boccia (Sommer)
- Tennisplatz (Sommer)
- Schach (Sommer)
- Kinderspielplatz



Bankette & Empfänge

Menu und Buffetvorschläge

2. Menu und Buffetvorschläge

Apéritif und Cocktail für Bankette

Preis pro Person

Snacks

Snack Schale mit Oliven, Nüssen und Chips	CHF	2.00
---	-----	------

Canapés

· Schottischer Rauchlachs auf Toast mit Meerrettich	CHF	4.50
· Hausgemachte Grissini mit Puschlaver Rohschinken	CHF	2.50
· Tête de Moine Rose auf Pumpernickel mit Trauben und Nüssen	CHF	3.50
· Angus Rinds Tatar auf Baguette mit Wachtel Spiegelei	CHF	5.50
· Hüttenkäse mit Kräutern und Tomaten auf Vollkorn Toast	CHF	3.50
· Krevetten Cocktail mit Forellen Kaviar im Löffel	CHF	4.50

Kalte Häppchen

· Tomaten-Mozzarella Spiesschen mit Pesto mariniert	CHF	4.50
· Marinierte Jakobsmuschel auf Chicoree-Orangensalat	CHF	5.00
· Focaccia mit jungem Parmaschinken	CHF	4.50
· Kleines Clubsandwich mit Ei, Tomate und Geflügel	CHF	5.00
· Lachs Tatar auf Blinis mit Sauerrahm	CHF	5.50
· Gänseleberterrinen mit Calvados Apfel und Brioche	CHF	8.00

Warme Häppchen

· Zitronen-Currysuppe mit frischem Koriander	CHF	4.50
· Riesenkrevette im Knusper Mantel auf Mango Salsa	CHF	6.50
· Loup de Mer Medaillon auf kleinem Ratatouille	CHF	6.50
· Kalbfleisch Hamburger mit Senfsauce	CHF	6.00
· Saté Spiesschen mit würziger Erdnuss-Sauce	CHF	6.00
· Teriyaki vom Rinds Entrecôte mit Pak Choy	CHF	6.50

Crudité

Verschiedenes, knackiges, rohes, saisonales Gemüse mit angemachten Dip-Saucen	CHF	5.50
---	-----	------

Überraschungsbrote

Die Brote werden nach altem, traditionellem Rezept gebacken und mit verschiedenen Zutaten als kleine Sandwiches gefüllt.

Erhältlich ab 5 Personen pro Brot.

CHF 32.00 pro Brot

- Mittelmeer Füllung mit Pesto, getrockneten Tomaten, Schafskäse und Oliven Tapenade oder
- Älpler Füllung mit Bergkäse, Bündnerfleisch, Rohschinken und Salsiz

2 Meter Brote für 15 bis 20 Personen

Belegt mit Tomaten Mozzarella und Pesto oder Salami oder Beinschinken	CHF	150.00 pro Brot
Belegt mit Bündner Fleisch oder Bresola oder Rauchlachs oder Rohschinken	CHF	200.00 pro Brot

Kalte Vorspeisen für Bankette

	<i>Preis pro Person</i>	
· Feldsalat mit Pilzen, Ei, Speck und Balsamico Dressing	CHF	14.00
· Bündnerfleisch Roulade mit Ricotta und Kräutern, Salatbouquet und saisonales Chutney	CHF	18.00
· Angus Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan	CHF	18.00
· Büffel Mozzarella auf Datterini Tomaten mit Rucola und Pesto	CHF	19.00
· Hausgebeizter Lachs mit Spinatsalat und Dillensauce	CHF	19.00
· Parmaschinken mit gebackenen Grissini und Taggiasca Olivenöl Grillgemüse, Korsischer Schafskäse und Kräutersalat	CHF	19.00
· Salat von Riesenkrevetten auf grünem Papaya Salat mit Erdnüssen und Chili	CHF	21.00
· Mild geräuchertes Schottisches Lachsrückensfilet Tatar von Avocados und Tiefseekrabben, Mango Salsa mit Chili	CHF	25.00
· Marinierter Scampi auf Mittelmeer Gemüse und Sizilianischer Tomate	CHF	29.00
· Gänseleber Terrine mit grünem Pfeffer, Ananas Pfirsich, Szeschuanpfeffer Honig und Brioche	CHF	32.00

Suppen und warme Vorspeisen für Bankette

	<i>Preis pro Person</i>	
· Karotten Suppe parfümiert mit frischem Ingwer	CHF	9.00
· Zitronen-Curryschaumsuppe	CHF	9.00
· Ochsenchwanz Essenz parfümiert mit Bergheu	CHF	10.00
· Brunnenkresse Schaumsuppe mit konfiertem Lachsrückensfilet	CHF	14.00
· Saisonale Ravioli mit geschmorten Tomaten, Rucola und Limonen Schaumsauce	CHF	19.00
· Tranche von der Poulardenbrust auf Frischkäse Ravioli mit Rahmlauch	CHF	21.00
· Gebratene Riesenkrevetten auf Rucola Risotto und Safran Emulsion	CHF	22.00
· Geschmorte Kalbsbacke mit Barolo Jus auf Kartoffel Mousseline	CHF	23.00
· Saiblingfilet auf Selleriepuree und Kräutersalsa	CHF	23.00
· Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Beluga Linsen und Chardonnay Sauce	CHF	23.00



Hauptgänge für Bankette

	<i>Preis pro Person</i>	
· Schweizer Poulardenbrust auf Spinat-Oliven Risotto und Balsamico Sauce	CHF	34.00
· Rücken vom Schweizer Edelschwein, im Ofen gebraten, mit Marsalajus Thymian Kartoffeln und Peperonata	CHF	34.00
· Junge Entenbrust mit Röteli-Pfefferjus, Kartoffelpuree Mascarpone und Zucchetti	CHF	34.00
· Irischer Lammrücken mit Kräuterkruste, Baroloschalotten, Polenta und Mittelmeer Gemüse	CHF	48.00
· Geschmortes Kalbs Ossobuco Cremolata, Risotto Aquerello und Wurzel Gemüse	CHF	38.00
· Kalbshohrücken mit Portwein-Kräuter Jus, Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse	CHF	43.00
· Poelierter Kalbsrücken mit Morchelsauce, Risotto Acquerello und glasiertem Gemüse	CHF	45.00
· Kalbsfilet Medaillon mit Trüffeljus, Kartoffelgratin glasierte junge Karotten mit Kefen	CHF	58.00
· Roastbeef vom Swiss Prime Rind mit Kakao-Gewürz Jus, Kartoffelpuree mit Basilikumbutter und Rheintaler Karotten	CHF	45.00
· Filet vom Schweizer Rind mit Barolo Jus, Kartoffel-Lauch Gratin und Gemüse	CHF	51.00
· Pochiertes Seezungenfilet mit Malanser Rieslingsauce, Safran Gnocchi gedünstetem Blattspinat	CHF	44.00
· Steinbuttfilet mit Zitronensauce auf Tomaten-Mascarpone Risotto zarte Bohnen	CHF	46.00
· Zanderfilet auf Champagner-Rahmsauerkraut mit Meaux-Senfpuée	CHF	50.00
· Auberginen Piccata mit Tomaten Fondue, Kartoffel Gnocchi Steinpilze und Bohnen	CHF	28.00
· Gebackener Tofu mit Ananas Relish und Indischem Gemüsecurry	CHF	28.00

Dessert und Käse für Bankette

	<i>Preis pro Person</i>	
· Cream Cheese Cake mit Beeren und Erdbeereis	CHF	12.00
· Apfel Tartelette mit Vanilleeis und Toffee Sauce	CHF	11.00
· Zweifarbiges Schokoladen Mousse mit Fruchtshot und Joghurteis	CHF	12.00
· Kaffee Crème Brûlée mit Karamell Espuma und Espresso-Krokanteis	CHF	12.00
· Champagner Beeren Suppe mit Ingwersorbet und Mandelknusper	CHF	13.00
· Baileysschnitte mit Brownie und Sauce Fleurette	CHF	12.00
· Schokoladen Pudding Soufflé mit saisonalen Früchten und Himbeersorbet	CHF	12.00
· Panna Cotta auf Ananas Carpaccio mit Krokant	CHF	12.00
· Brie de Meaux gefüllt mit Trüffelcrème, Baguette	CHF	15.00
· Käse Variation mit fünf verschiedenen regionalen Käsen Birnenbrot und Feigensenf	CHF	17.00

Vorspeisen Buffet für Bankette, Regional-Italienisch, ab 40 Pax

CHF 32.00 *pro Person*

- Tomaten und Mozzarella mit Pesto
- Marinierte und grillierte Auberginen, Peperoni und Zucchetti
- Bruschette mit Ziegenkäse, Tapenade und Tomate
- Pilze mit Rosmarin und Knoblauch
- Meeresfrüchte Salat
- Balsamico Cipollotti, Oliven, Feta Käse, Grissini
- Riesenkrevetten in Knoblauchöl
- Vitello Tonnato
- Melone mit Puschlaver Rohschinken
- Bresaola Carpaccio mit Rucola und kalt gepresstem Olivenöl
- Salametti aus Poschiavo und Coppa
- Blatt-, Rucola- und angemachte Salate, Auswahl von hausgemachten Dressings

Bündner-Schweizer Buffet für Bankette, kalt, warm und Dessert, ab 40 Pax

CHF 99.00 *pro Person*

Vorspeisen

CHF 32.00 *pro Person*

- Tomaten und Mozzarella mit Pesto
- Karotten Salat mit getrockneten Trauben, Linsensalat mit Speck und Balsamico
- Bündnerfleisch und Coppa
- Melone mit Puschlaver Rohschinken
- Angus Salametti und Angus Salsiz
- Engadiner Pastete und Terrine mit Johannisbeerensauce
- Champignons mit Rosmarin und Knoblauch
- Bresaola Carpaccio mit Rucola und kalt gepresstem Olivenöl
- Blatt-, Rucola- und angemachte Salate, Auswahl von hausgemachten Dressings
- Bündner Gerstensuppe nach Originalrezept der Grossmutter Saratz

Hauptgänge

CHF 42.00 *pro Person*

- Schweinsrücken Braten vom Bergeller Edelschwein mit Champignon Rahmsauce
- Roastbeef von Schweizer Rind mit Sauce Béarnaise
- Bündner Lammgigot mit Thymianjus
- Mistkratzerli mit Zitrone und Rosmarin
- Puschlaver Pizzoccheri mit Wirsing, Kartoffeln und Bergkäse
- Rosmarin Kartoffeln, Pizokel, Hexen Polenta
- Wurzel Gemüse und sautierte Gemüsepfanne

Dessert

CHF 25.00 *pro Person*

- Bündner Nusstorte
- Gebrannte Crème nach altem Rezept
- Bergeller Marroni Mousse
- Engadiner Mandeltorte
- Vanille Crèmeschnitte
- Kleiner Rüeblkuchen
- Bergkräuter Mousse
- Engadiner Sauerrahm Pudding
- Vermicelles mit Meringues
- Crème Caramel
- Saisonale Früchte und Beeren
- Eis und Sorbet Auswahl

Klassisches Buffet für Bankett, kalt, warm und Dessert, ab 40 Pax

CHF 115.00 *pro Person*

Vorspeisen

CHF 45.00 *pro Person*

- Hummer, Calypso Sauce mit Rémy Martin
- Pochierter Lachs «en Bellevue»
- Krevetten Cocktail
- Riesenkrevetten Salat
- Geräucherter Lachs, Forelle und Felchenfilet mit traditioneller Garnitur
- Marinierter Lachs mit Dillsenfauce
- Angus Rinds Tatar
- Roastbeef mit Sauce Remoulade
- Tomaten mit Mozzarella
- Hauspastete und Hausterrine mit Cumberland Sauce
- Entenleber Terrine mit Chutney
- Bündner Platte und Salsiz
- Verschiedene angemachte Blattsalate mit hausgemachten Dressings und Garnituren

Hauptgänge

CHF 45.00 *pro Person*

- Roastbeef vom Schweizer Rind mit Sauce Béarnaise
- Lamm Karree mit Kräuterjus
- Kalbsrücken mit Morchelsauce
- Gebratenes Zanderfilet auf Champagnerkraut
- Seeteufel Kotelett Marseiller Art
- Kartoffel Gratin, Carnaroli Risotto
- Glasiertes junges Gemüse

Dessert

CHF 25.00 *pro Person*

- Weisses und dunkles Schokoladen Mousse
- Himbeeren Charlotte
- Kaltes Orangen Soufflé
- Profiteroles «Lollis» gefüllt mit Kaffee, Vanille und Schokolade
- Saisonale Vanille Frucht Roulade
- Piemonteser Nusskuchen
- Tahiti Vanille Crème Brûlée
- Saratz Schokoladenkuchen
- Engadiner Sauerrahm Pudding
- Zitronen Tartelette
- Früchte Panna Cotta
- Frischer Früchtfächer
- Eis und Sorbet Auswahl
- Käseplatte mit regionalen Käsen

Dessert Buffet für Bankett klein

CHF 25.00 *pro Person*

- Weisses und dunkles Schokoladen Mousse
- Himbeeren Charlotte
- Kaltes Orangen Soufflé
- Profiteroles «Lollis» gefüllt mit Kaffee, Vanille und Schokolade
- Saisonale Vanille Fruchtroulade
- Piemonteser Nusskuchen
- Vanille Crème Brûlée
- Saratz Schokoladenkuchen
- Engadiner Sauerrahm Pudding
- Zitronen Tartelette
- Früchte Panna Cotta
- Frischer Früchtfächer
- Eis und Sorbet Auswahl
- Käseplatte mit regionalen Käsen

Bankett Dessert Buffet gross

CHF 35.00 *pro Person*

- Weisses und dunkles Schokoladen Mousse
- Himbeeren Charlotte
- Kaltes Orangen Souffle
- Profiteroles «Lollis» gefüllt mit Kaffee, Vanille und Schokolade
- Saisonale Vanille Fruchtroulade
- Piemonteser Nusskuchen
- Vanille Crème Brûlée
- Saratz Schokoladenkuchen
- Engadiner Sauerrahm Pudding
- Zitronen Tartelette
- Früchte Panna Cotta
- Eis und Sorbet Auswahl
- Aufgeschnittene Früchte und Beeren
- Tiramisù
- Crème Caramel
- Frucht Tartelette
- Charlotte Royale
- Toblerone Mousse
- Engadiner Nusstorte
- Gebrannte Crème
- Schokoladenbrunnen mit Fruchtspiesschen
- Käse Auswahl mit regionalem und internationalem Käse, Birnenbrot und Chutney

Tortenauswahl mit Biskuitboden

Auswahl

- Mandeln
- Zitronen
- Schokolade

Füllung

- Baileystorte
- Fruchttorte
- Tiramisutorte
- Philadelphia (Quarktorte)
- Schokoladenmousse mit Kirschen
- Schwarzwälder Kirschtorte

CHF 6.50 *pro Person*

Glasur

Torte eingedeckt mit weisser Glasur

CHF +1.50 *pro Person*

Rabatte

Bei einer Menuauswahl von 4 Gängen reduzieren wir den Gesamtpreis um 5%.
Bei einer Menuauswahl von 5 Gängen reduzieren wir den Gesamtpreis um 10%.
Bei einer Menuauswahl von 6 Gängen reduzieren wir den Gesamtpreis um 12%.

Bankette & Empfänge

Wein- und Getränkekarte

3. Wein- und Getränkekarte

Ihre Weinkarte

Zum Genuss unserer Speisen, welche mit lokalen, aber auch internationalen Produkten zubereitet werden, finden Sie hier die Weinkarte. Ausgesuchte Raritäten, aber auch eine Vielzahl von jetzt noch unbekanntem Winzern finden Platz in unserer ausgewogenen und mehrheitlich den Nachbarländer ausgerichteten Karte.

Im Offenausschank und im Flaschenangebot wecken besondere und altbekannte Köstlichkeiten mit verschiedensten Geschmacksnoten Ihre Begeisterung.

Wir beraten Sie gerne und wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Durchstöbern der schönsten Weinbauregionen der Welt, die Orte wo diese edlen Tropfen entstehen.

Die Weinkarte finden Sie im Anhang unserer Bankettmappe.

Bankette & Empfänge

Apéritif und Cocktails



4. Apéro und Cocktails

Prosecco			<i>1 dl</i>
Riva dei Ciliegi, Valdobbiadene		CHF	8.00
Champagne			<i>1 dl</i>
Piper-Heidsieck, Reims		CHF	13.00
Frische Fruchtsäfte			<i>1 dl</i>
Birnen-Fenchel Saft		CHF	7.00
Grüntee-Passionsfrucht Saft		CHF	7.00
Tomaten-Sellerie Saft		CHF	7.00
Sommerbowle ab 10 Personen (ca. 4 Liter)			
Erdbeer-Champagner Bowle			
Champagner, Erdbeeren, Erdbeersaft, Weisswein, Mineralwasser			
	Soft p. P.	CHF	9.00
	Strong (mit Vodka) p. P.	CHF	11.00
Litchi Bowle			
Prosecco, Litchi, Litchisaft, Weisswein, Mineralwasser			
	Soft p. P.	CHF	9.00
	Strong (mit White Peach) p. P.	CHF	11.00
Winterbowle ab 10 Personen (ca. 4 Liter)			
Orangen-Zimt Bowle			
Orangen, Zimt, Vanillestangen, Ananas, Apfel, Sherry, Weisswein, Prosecco, Mineralwasser			
	Soft p. P.	CHF	9.00
	Strong (mit Röteli) p. P.	CHF	11.00
Cocktails			
Mojito		CHF	15.00
Rum, Pfefferminz, Limetten, Rohrzucker			
Sex on the beach		CHF	15.00
Vodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Cranberrysaft			
Long Island Ice Tea		CHF	15.00
Rum, Gin, Vodka, Triple Sec, Cola			
For two or more			
Magarita		CHF	14.00
Tequila, Triple Sec, Zitronensaft	1/2 Liter	CHF	35.00
	Liter	CHF	60.00
Daiquiri		CHF	14.00
Rum, Zitronensaft, Zucker	1/2 Liter	CHF	35.00
	Liter	CHF	60.00

5. Allgemeine Geschäftsbedingungen

- Das **HOTEL SARATZ** muss spätestens 14 Tage vor dem Anlass die endgültige Menu- & Weinauswahl erhalten.
- Der **Bestuhlungsplan** muss 72 Stunden vor dem Anlass dem HOTEL SARATZ bekannt gegeben werden.
- Die **Anzahl der Teilnehmer** für einen bestimmten Anlass muss 48 Stunden vorher vom Veranstalter garantiert werden. Die Rechnungsstellung erfolgt auf der Basis der minimal verbindlichen Garantiezahl, bzw. auf der effektiven Teilnehmerzahl. Anlässe, bei denen die Teilnehmer im Hotel übernachten, werden grundsätzlich nach Anzahl der Übernachtungen = Garantiezahl berechnet.
- Der **Veranstalter** gibt mindestens 24 Stunden vor dem Anlass den genauen Programmablauf bekannt (z.B. Reden, Künstlereinlagen, usw.).
- **Einwandfreie Qualität der Speisen und Getränke**
(z.B. Kaffeepausen, Mahlzeiten, usw.) kann das Hotel Saratz nur garantieren, wenn die Teilnehmer zur vereinbarten Zeiten erscheinen oder wenn der Organisator rechtzeitig (mindestens 1 Stunde vorher) die Zeit für den Beginn ändert.
- **Zapfengeld**
Für mitgebrachte Weine und Champagner verrechnen wir CHF 30.– pro 75cl Flasche Wein und CHF 35.– pro 75cl Flasche Champagner.
- **Wunderkerzen**
Wunderkerzen sowie Feuerwerk dürfen nicht im Inneren des Hotels angezündet werden. Feuerwerk im Freien bedarf einer Bewilligung durch die Gemeinde.
- **Mitternachtszuschlag**
Für organisierte Anlässe, die länger als 24 Uhr dauern, werden wir Ihnen gerne die gewünschten Verlängerungen organisieren.
Pro angebrochene Stunde verrechnen wir:
bis 60 Personen CHF 350.–
60 bis 100 Personen CHF 450.–
100 bis 150 Personen CHF 550.–
Preise in Euro auf Anfrage. Bezahlung in Euro möglich. **Es gilt der Tageskurs.**
- **Fleischdeklaration**

Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz/Frankreich
Lamm	Schweiz/Irland/Neuseeland/Australien
Rind	Schweiz/Uruguay/Irland
Ente	Frankreich
Perlhuhn	Frankreich
- **Annulationsbedingungen**
Wird der Anlass kurzfristig annulliert, entstehen dem Vertragspartner folgende Rechnungsbeträge:
 - 10–6 Tage vor dem Anlass 30% des bestätigten Menupreises und der bestätigten Personenzahl.
 - 5–0 Tage vor dem Anlass 80% des bestätigten Menupreises und der bestätigten Personenzahl.Sind noch keine Leistungen vereinbart, verrechnen wir die vorgehend aufgeführten Prozentzahlen, bei Apéritifanlässen auf der Basis von CHF 15.00 pro Person, bei Bankettanlässen auf der Basis von CHF 65.– pro Person.
Bei Sitzungen, Konferenzen oder Seminaren verrechnen wir:
 - 10–6 Tage vor dem Anlass 60% der entstandenen Saalmiete.
 - 5–0 Tage vor dem Anlass 100% der entstandenen Saalmiete.**Bei Frühstücksanlässen verrechnen wir:**
 - 10–6 Tagen vor dem Anlass 30% des bestätigten Frühstückpreises und der bestätigten Personenzahl.
 - 5–0 Tagen vor dem Anlass 80% des bestätigten Frühstückpreises und der bestätigten Personenzahl und Saalmiete.
- **Gerichtsstand**
Das Schweizerische Recht wird angewendet. Gerichtsstand: Pontresina.



6. VERTRAGSKONDITIONEN FÜR GRUPPEN (ab 10 Zimmer oder 15 Personen)

- Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und enthalten die ortsüblichen Kurtaxen, Service und Mehrwertsteuer. Die Benutzung der gesamten Parkanlage sowie des Wellness Bereiches ist ebenfalls im Zimmerpreis enthalten. Kosmetikbehandlungen und Massageanwendungen werden separat verrechnet.
- Preisangaben in Euro dienen lediglich als Richtlinie. Es gilt jeweils der aktuelle Tageskurs.
- Zimmer sind am Anreisetag ab 15:00 Uhr bezugsbereit. Am Abreisetag bitten wir Ihre Gäste ihr Zimmer bis 11:00 Uhr freizugeben.
- Parkplätze stehen in der neuen hoteleigenen Tiefgarage sowie direkt vor dem Hotel zum Preis von CHF 17.00 pro Nacht zur Verfügung (am Abreisetag bis 11:00 Uhr). Gerne nehmen wir Ihre Reservierungen auch hierfür entgegen.
- Gerne holen wir Ihre Gäste nach Vereinbarung kostenlos mit dem Hotel Shuttle vom Bahnhof Pontresina ab.
- Ihre Reservation wird erst mit Ihrer schriftlichen Bestätigung sowie einer 20%igen Anzahlung der Übernachtungspauschale des Aufenthaltes definitiv. Unser Konto Nr. bei der UBS St. Moritz lautet 221-847912.02K, IBAN CH45 0022 1221 8479 1202 K
- **Zimmerkontingent-Verwaltung**
 - Nach Vertragsunterzeichnung ist eine kostenlose Annulation der gesamten Reservierung bis 180 Tage vor Veranstaltungsbeginn möglich.
 - Bis 90 Tage vor Veranstaltungsbeginn können bis max 25% des gebuchten Zimmerkontingentes kostenlos storniert werden. Es verbleiben 75% des gebuchten Zimmerkontingentes.
 - Bis 90 Tage vor Anreise ist eine Depositzahlung in Höhe von 50% des Logispreises (inkl. Frühstück) für den Gesamtaufenthalt des dann noch reservierten Zimmerkontingentes fällig.
 - Bis 60 Tage vor Anreise können weitere max 25% des gesamt gebuchten Kontingentes kostenlos storniert werden. Es verbleiben 50% des gesamt gebuchten Zimmerkontingentes.
 - Bis 45 Tage vor Anreise können weitere max 10% des gesamt gebuchten Kontingentes kostenlos storniert werden. Es verbleiben 40% des Kontingentes.
 - Für Annulationen bis 45 Tage vor Veranstaltungsbeginn fallen Gebühren in Höhe von 100% des verbleibenden Kontingents an.
- **Annulationsgebühren von definitiv gebuchten und bestätigten Zimmern:**
 - Sollte das gesamte Kontingent oder die verbleibenden 75% davon bis 90 Tage vor Veranstaltungsbeginn annulliert werden, fallen Annulationsgebühren in Höhe von 50% des vereinbarten Logispreises (inkl. Frühstück) des verbleibenden Kontingents (75%) für den Gesamtaufenthalt an.
 - Für Annulationen von mehr als 25% des gesamt gebuchten Kontingentes 60 bis 46 Tage vor Veranstaltungsbeginn fallen Gebühren in Höhe von 50% des Logispreises (inkl. Frühstück) des verbleibenden Kontingents für den Gesamtaufenthalt an.
 - Für Annulationen von mehr als 10% des gesamt gebuchten Kontingentes bis 45 Tage vor Veranstaltungsbeginn fallen Gebühren in Höhe von 100% des Logispreises (inkl. Frühstück) des verbleibenden Kontingents für den Gesamtaufenthalt an.
- **Zimmerkontingent-Verwaltung für Reservierungen von Zimmerkontingenten, die individuell von den Teilnehmern einer Veranstaltung gebucht werden**
 - Bis 180 Tage vor dem Anlass kann die gesamte Zimmerreservierung annulliert werden.
 - Bis 90 Tage vor dem Anlass können 25% des Zimmerkontingents kostenlos storniert werden. Es verbleiben 75% des Kontingents.
 - Bis 60 Tage vor Anreise können weitere 25% des Zimmerkontingents kostenlos storniert werden. Es verbleiben 50% des Kontingents
 - Bis 30 Tage vor der Anreise können die restlichen 50% des Zimmerkontingents kostenlos storniert werden.

Das Hotel Saratz behält sich vor, bei Bedarf die Kontingent-Bewirtschaftung mit den gleichen Bedingungen und nach Rücksprache mit dem Kunden zu stornieren.

Änderungen vorbehalten.