

St.Petersinsel  
île saint-pierre

RESTAURANT & KLOSTERHOTEL  
SEIT 1127



## BANKETT-DOKUMENTATION

Feiern und Geniessen auf der  
«INSEL des GENUSSSES»





## LIEBER INSEL-GAST

Herzlich willkommen im Klosterhotel auf der St. Petersinsel!

Diese Leistungen zeichnen uns aus:

- Stilvolle gepflegte Räume, jeder mit einer ganz besonderen Note
- Feine Küche mit regionalen Spitzenprodukten
- Gepflegte Gastfreundschaft seit über 200 Jahren
- 13 elegante Hotelzimmer die klösterliche Schlichtheit, mit reduziertem Design vereinen
- Bezaubernde Kulturlandschaft an einem mythischen Kraft- und Sehnsuchtsort
- Geistreiches, genussvolles und aktives Rahmenprogramm im Stile der Insel

Bei einer persönlichen Beratung vor Ort können wir noch besser auf Ihre individuellen Wünsche eingehen, Ihnen Weine empfehlen, Dekorationsvorschläge zeigen und alle weiteren Details für Ihre Feierlichkeit besprechen. Buchen Sie einen Besprechungstermin – gerne nehmen wir uns Zeit für Sie und Ihre individuellen Wünsche.

Silke und Peter Sperner, Gastgeber  
und das ganze Klosterteam



### FASSKELLER

Der historische Fasskeller mit den Steinmauern spiegelt eine zeitlose klassisch historische Atmosphäre wieder und eignet sich für Bankette ab mindestens 60 Personen bis 140 Personen. Für Bestuhlungen mit runden Tischen bis max. 96 Personen.

### KLOSTERKELLER

Der Klosterkeller hinter 1,5 Meter dicken geschichtsträchtigen Klostermauern bietet Platz bis 50 Personen. Sein vorgelagertes Entrée ist ideal für Buffets oder als Tanzfläche.

### BAUERN- UND SEESTUBEN

Unsere Bauern- und Seestuben sind ideal geeignet für kleinere Gesellschaften oder Zivilhochzeiten. Ideal für 20 bis 40 Personen. Geniessen Sie in den heimeligen Stuben einen Ausblick auf den Bielersee.

### KLOSTERHOF

Für Apéros sind in unserem Klosterhof oder rund um das Klosterhotel keine Grenzen gesetzt. Geniessen Sie die einmalige Atmosphäre zu Gast in der Natur. Auch ein Essen in unserem Klosterhof oder im Klosterbistro ist möglich.

### BISTRO

Ein idealer Platz für grössere Apéros, BBQ oder im Sommer für grössere Gruppen die im Freien mit Sonnenschutz die Natur der Insel hautnah erleben. Geniessen Sie die Seesicht mit Blick auf die Berner Alpen

### BAROCKER PAVILLON

Unser Barock-Pavillon auf dem höchsten Punkt der St. Petersinsel, 5 Gehminuten vom Klosterhotel entfernt bietet den schönsten Ausblick auf den Bielersee. Geniessen Sie ein Apéro oder Zeremonie im Herzen der Natur.

### HOTEL

Die 13 Zimmer, davon zwei grosszügige Suiten, vereinen in reduziertem Design klösterliche Schlichtheit mit der historischen Vergangenheit, was die spezielle Atmosphäre ausmacht. Beim Inselbauern gibt es zudem Schlafen im Stroh.



### APÉRO-VORSCHLÄGE

Stehend plaudern, essen und trinken. Kleine Häppchen mit erstklassigen Naturprodukten veredelt und freundlich garniert. Wie alles, ein Genuss für Augen und Gaumen!

#### Apéro-Kleinigkeiten

Salznüssli, Chips und eingelegte Oliven

CHF 5.50

#### Seeländer Saisongemüse-Dip-Platte

serviert mit frischen hausgemachten Saucen

CHF 7.50

#### Maisbaguette

Mit Schinken, Salami, Gemüse oder Frischkäse

CHF 8

#### Insel-Plättli

Mostbröckli, Rohschinken, Rauchspeck, Inset Saftschinken, Knoblauchwurst, Freiburger Vacherin, Mont Vully-Käse und Malzbrot

CHF 29

#### Blätterteiggebäck

mit Käse, Paprika, Kümmel und Sesam

CHF 7.50

#### Apéro-Variationen I

Maisbaguette mit Schinken, Salami und Gemüse  
Seeländer Gemüsedip-Platte und Blätterteiggebäck

CHF 15

#### Apéro-Variationen II

Maisbaguette mit Schinken, Salami und Gemüse,  
gefülltes Gemüse, Quiche, Blätterteiggebäck und Oliven

CHF 22

#### Apéro-Variationen III

Maisbaguette mit Schinken, Salami und Gemüse,  
Blätterteiggebäck, Schinken, Wurst- und Käsespezialitäten aus der Region

CHF 26



### GRUPPEN-WAHLMENU ab 20 Personen

Unsere flexiblen Angebote für grössere Gruppen mit ganz vielen Wahlmöglichkeiten

#### DAS KLOSTERWUNSCH-MENU

CHF 45

Seeländer-Blattsalate mit gerösteten Kernen und unserem Hausdressing

oder

Karotten- und Apfelcrèmesuppe

☺ ☺ ☺

Auberginen- und Zucchini-Roulade auf Tomatenchutney

oder

Geschnetzeltes Rindfleisch mit Pilzrahmsauce, Kartoffelstock und Rüebl

oder

Inselknusperli vom Zander mit Salzkartoffeln, Broccoli und Remouladensauce

☺ ☺ ☺

Tagesdessert

#### DAS INSEL-WUNSCH-MENU

CHF 55

Seeländer-Blattsalate mit gerösteten Kernen und unserem Hausdressing

oder

Karotten- und Apfelcrèmesuppe

☺ ☺ ☺

Rindfleischvogel "St. Pierre" mit feiner Sauce, Bramata-Polenta, und grünen Bohnen mit Speck

oder

Sautiertes Zanderfilet mit Weissweinsrisotto und Seeländer Gemüse

oder

Auberginen- und Zucchini-Roulade auf Tomatenchutney

☺ ☺ ☺

Süsmostcrème mit feinen Apfelstücken, gerösteten Mandeln und Rahm

#### GETRÄNKEPAUSCHALE, ALKOHOLFREI

CHF 8

mit Wasser (mit und ohne Kohlensäure) à discrétion und 1 Kaffee / Tee / Espresso

#### GETRÄNKEPAUSCHALE, MIT INSELWEIN

CHF 16

mit Wasser (mit und ohne Kohlensäure) à discrétion und 1 Kaffee / Tee / Espresso und 2dl Inselwein



### BANKETT- UND FESTMENUS ab 15 Personen

#### DAS ROUSSEAU-MENU

CHF 65

Lauwarme, rosa gebratene Entenbrust  
mit süss-sauren Rüeblen und Balsamicojus

» » »

Confiertes Blausee Bio-Lachsforellenfilet  
an Kräuter-Weissweinsauce

Risotto mit Nusspesto und Randen

» » »

Panna Cotta mit Himbeersauce

#### DAS INSEL-MENU

CHF 75

Saisonblattsalate mit gebratenem Zander  
und Himbeervinaigrette

» » »

Rosa gebratenes Schweizer Schweinefilet  
mit Speck im Kräuter-Crêpes-Mantel  
mit Champignons, Kartoffelgratin und Sommergemüse

» » »

"Insel-Küsse" mit Honig-Glace

#### DAS GOURMET-MENU

CHF 85

Zweierlei vom geräucherten Fisch  
mit Meerrettichschaum, Salatbouquet und Weinbeerenkompott

» » »

Spinatcrèmesuppe nach einem Klosterrezept, mit gebackenem Eglifilet

» » »

Rosa Entenbrust an einem süss-sauren Honigjus  
mit Bramata-Polenta und gebratenem Broccoli

» » »

Zweifarbiger Schokoladenparfait mit warmem Schokoladenkuchen und Beeren



### VON INSEL UND SEE

CHF 98

Zanderterrine im Kernenmantel  
mit mariniertem Fenchel

☺ ☺ ☺

Erbсен-Minз-Suppe mit Streifen vom Bielersee-Felchenfilet

☺ ☺ ☺

Rosa gebratenes Roastbeef mit Rosmarinjus  
mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

☺ ☺ ☺

Helles und Dunkles Schokoladenmousse mit saisonalen Früchten

### DAS FESTMENU

CHF 112

Geräuchertes Forellenmousse vom Blausee Linsensalat und Kräuter-Crème-Fraîche

☺ ☺ ☺

Chasselas-Weissweinsuppe mit Mostbröckli

☺ ☺ ☺

Traubensorbet mit Inselwein

☺ ☺ ☺

Rosa gebratenes Filet vom Rind an Träsch-Balsamico-Jus  
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

☺ ☺ ☺

Dessertvariationen "Île St. Pierre"

### TIPP!

Erweitern Sie Ihr Menu mit einem hausgemachten Sorbet,  
verfeinert mit Inselfschaumwein oder Tonic, süss oder salzig, ganz nach Ihrem Wunsch.

CHF 8



### MENUS SELBER KREIEREN

Komponieren Sie aus unseren nachstehenden Vorschlägen Ihr eigenes Wunschmenu oder sprechen Sie mit uns damit wir Ihre Wünsche umsetzen können.

### VORSPEISEN

|  |        |
|--|--------|
| Seeländer Saisonblattsalate mit gerösteten Kernen  | CHF 9  |
| Fenchelcarpaccio mit Kernen und Rüblistroh   | CHF 13 |
| Zweifarbige Gemüseterrine mit Inselkräutercreme und Salatbouquet                             | CHF 14 |
| Zanderterrine im Kernenmantel mit mariniertem Fenchel  | CHF 16 |
| Geräuchertes Forellenmousse mit Inselkräutercreme und Linsensalat                            | CHF 17 |
| Saisonblattsalate mit gebratenem Zander und Himbeervinaigrette                               | CHF 17 |
| Zweierlei vom geräucherten Fisch mit Meerrettichschaum<br>Salatbouquet und Weinbeerenkompott | CHF 18 |
| Lachsforellentatar mit kleiner Kartoffelrösti und Apfel-Zwiebel-Dip                          | CHF 21 |
| Rosa gebratene Entenbrust mit süss-sauren Rübli und Träsch-Balsamico-Jus                     | CHF 23 |





### ZWISCHENGÄNGE UND SUPPEN

|   |        |
|---|--------|
| Karotten- und Apfelcrèmesuppe mit buntem Gemüsestroh      | CHF 9  |
| Erbsen-Minz-Suppe mit Streifen vom Bielersee-Felchenfilet | CHF 12 |
| Chasselas-Weinsuppe mit Insel-Mostbröckli                 | CHF 12 |
| Dinkel-Ravioli mit Schmortomaten und Kräutern             | CHF 18 |
| Auberginen- und Zucchini-Roulade auf Tomatenchutney       | CHF 19 |
| Weisswein-Risotto mit knusprigem Zander und Randenschaum  | CHF 22 |

### HAUPTÄNGE

|  |        |
|--|--------|
| Gebratene Pouletbrust mit Träsch-Balsamico-Jus, Polenta und Broccoli   | CHF 33 |
| Gebratene Felchen im Knuspermantel<br>Weissweinschaum und Linsen-Kartoffelragout   | CHF 37 |
| Konfiertes Blausee Bio-Lachsforellenfilet<br>an Kräuter-Weissweinsauce, Risotto mit Nusspesto und Randen                           | CHF 42 |
| Rosa gebratenes Schweizer Schweinefilet mit Speck im<br>Kräuter-Crêpes-Mantel mit Champignons Kartoffelgratin und Seeländer Gemüse | CHF 48 |
| Rosa gebratenes Roastbeef von Agri Natura Rind an Rosmarinjus<br>mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet                             | CHF 55 |
| Hoherücken vom Kalb mit feinem Jus Bramata-Polenta und gebratenen Brokkoli   | CHF 58 |
| Rosa gebratenes Rinds-Filet an einem Träsch-Balsamico-Jus<br>mit Kartoffelgratin und Gemüsebukett                                  | CHF 63 |



## DESSERTS

Süssmostcrème mit feinen Apfelstücken, gerösteten Mandeln und Rahm CHF 11

Griesköppli mit marinierten Früchten CHF 12

Trilogie vom hausgemachten Sorbet CHF 12

"Insel-Küsse" mit Honig-Glace CHF 13

Helles und Dunkles Schokoladenmousse mit saisonalen Früchten CHF 16

Dessertbuffet CHF 27

Feine Auswahl von süssen Köstlichkeiten, von klassisch über modern, mit einem Blick auf die Jahreszeit und immer für jeden Genuss etwas dabei.

Dessertbuffet mit Käse vom Brett CHF 33

Das Dessertbuffet- erweitert mit Käsespezialitäten vom Brett

## TIPP!

Erweitern Sie Ihr Menu mit einem hausgemachten Sorbet,  
verfeinert mit Inselfschaumwein oder Tonic, süss oder salzig, ganz nach Ihrem Wunsch. CHF 8



### GRILL-BUFFET IM SEEBLICK BISTRO ab 20 Personen

Salatbuffet mit 3 Gemüsesalaten und Blattsalaten, mit 2 Saucen

CHF 51

☺ ☺ ☺

Bratwurst, Pouletbrust, Schweinshalssteak, grillierter Käse,  
Gemüse, Folienkartoffel, Pommes Frites, Kräuterquark, Cocktailsauce, pikante BBQ-Sauce

☺ ☺ ☺

Tagesdessert

Salatbuffet mit 5 Gemüsesalaten und Blattsalaten, mit 2 Saucen

CHF 63

☺ ☺ ☺

Rindssteak, Bratwurst, Pouletbrust, Schweinssteak, Blausee-Forelle, grillierter Käse, Gemüse,  
Folienkartoffeln, Pommes Frites, Kräutequark, Cocktailsauce, pikante BBQ-Sauce

☺ ☺ ☺

Frischer Fruchtsalat und Kuchen vom Blech mit Rahm

### TIPP!

Erweitern Sie Ihr Grill-Bufferet mit einem kleinen Dessertbufferet

CHF 11

BBQ-SMOKER BUFFET-DELUXE/ mit feinsten Schweizer Spezialitäten  
ab 30 Personen

CHF 88

Vitaminreiche Seenländer Salate mit ausgewählte Vorspeisen mit Antipasti

☺ ☺ ☺

Mit unserem grossen BBQ-Smoker grillieren und räuchern wir auf Buchenholzkohle

Roastbeef vom Agri-Natura Beef, Schweinskotelette Grand Cru, marinierte Trutenkeule, Bio-Forellen-Spezialitäten vom Blausee, zweierlei Würste, Grillkäse und Tofu. Ergänzt wird der Genuss mit einem grossen Beilagenbufferet und wird abgerundet mit einem feinen Dessertbufferet.

Dieses Erlebnis servieren wir Ihnen an elegant gedeckte Tafeln mit dem bezaubernden Blick auf den Bielersee erwarten Sie. Lassen Sie sich überraschen!



## BUFFETS

### APÉRO RICHE ab 30 Personen

CHF 39

Variationen vom Thymianbrot und Seeländer Gemüsesticks, Blätterteigstangen, dazu Oliven, Salznüssli und Chips

☺ ☺ ☺

Insel-Brettli mit Schinken-, Wurst- und Käsespezialitäten aus der Region

Zweierlei von der Quiche, Hacktätschli vom Insel Natura-Beef

Feine Saucen und Dips, Malzbrot

☺ ☺ ☺

Saisonaler Kuchen vom Blech

Quarkcrème mit Saisonfrüchten

### SEELÄNDER VORSPEISEN-BUFFET ab 30 Personen

CHF 32

Inselbrettli mit Schinken- sowie Wurstspezialitäten

☺ ☺ ☺

Zander- und zweifarbige Gemüse-Terrine

☺ ☺ ☺

Zweierlei vom geräucherten Fisch

☺ ☺ ☺

Mariniertes kaltes Kalbfleisch

☺ ☺ ☺

Zweierlei von der Quiche

☺ ☺ ☺

Randen-Carpaccio

☺ ☺ ☺

Gemüsesticks und Saisonblattsalate, alle frisch aus dem Seeland

☺ ☺ ☺

Feine Saucen und Dips, Brotkorb und gesalzene Butter



### SEELÄNDER HAUPTGANG-BUFFET ab 40 Personen

CHF 46

Wir bieten Ihnen diverse Möglichkeiten für Ihr ganz individuelles Buffet an.  
Bitte wählen Sie aus den unten aufgeführten Hauptgänge zwei aus:

- Rindfleischvogel "St. Pierre"
- Schweinskotelette "Swiss Grand Cru", am Stück gebraten
- Bio-Forellenfilet vom Blausee

Und welche zwei Beilagen hätten Sie gerne?

- Bramata Polenta
- Gemüsereis
- Kartoffelgratin

Gemüse darf natürlich nicht fehlen. Bitte wählen Sie hier zwei Ihrer Lieblingsgemüse aus:

- Seeländer Saisongemüse
- Broccoli
- Zweifarbige Rüebli

Noch mehr Auswahl gefällig?

- Entrecôte, am Stück gebraten  
oder
- Hoherücken vom Kalb

Dann kostet Ihr Buffet

CHF 56

Haben Sie Fragen zu Ihrem Wunschbuffet?  
Wir beraten Sie gerne!



### ALLES WICHIGE FÜR IHR RUNDHERUM GELUNGENES FEST

Das Klosterhotel steht unter Denkmalschutz und wurde vor wenigen Jahren aufwendig restauriert. Die Insel liegt in einem Naturschutzgebiet von nationaler Bedeutung. Damit diese besondere Kulturlandschaft so erhalten bleibt, benötigen wir Ihre Hilfe und Unterstützung.

### GENERELL

Um einen reibungslosen Ablauf der Feierlichkeit sicher stellen zu können, sowie die Bedürfnisse der anderen Gäste zu wahren, bitten wir Sie, alle Aktivitäten Ihres Rahmenprogramms in jedem Fall vorab mit uns abzustimmen.

### BLUMEN & DEKORATION

Gerne organisieren wir den passenden Blumenschmuck für Ihr Fest. Als Blumenpartner empfehlen wir Ihnen «Flor Irena» in Erlach (T 032 338 10 71) oder fragen Sie die Gastgeberin nach Blumenschmuck im Stil der Insel.

### MENUKARTE

Bitte teilen Sie uns mit, ob Sie die Menus selber gestalten, einheitlich zu Ihrem Fest. Gerne übernehmen wir den Menudruck auch für Sie. In der Regel rechnen wir ein Menu für zwei Personen. Bitte senden Sie uns Sprüche oder Bilder frühzeitig zu. Für die Dienstleistung verrechnen wir CHF 3.00 pro Karte.

### KULINARISCHES

Unsere Menuvorschläge sind **ab 15 Personen**. Bitte reservieren Sie Ihren Anlass und teilen uns mindestens 10 Tage im Voraus Ihre Menuwahl (ein einheitliches Menu für die ganze Gesellschaft – Vegetarische Alternative jederzeit möglich) und die Anzahl Gäste mit. Die Gästezahl **48 h** vor dem Anlass ist verbindlich für die Rechnungsstellung.

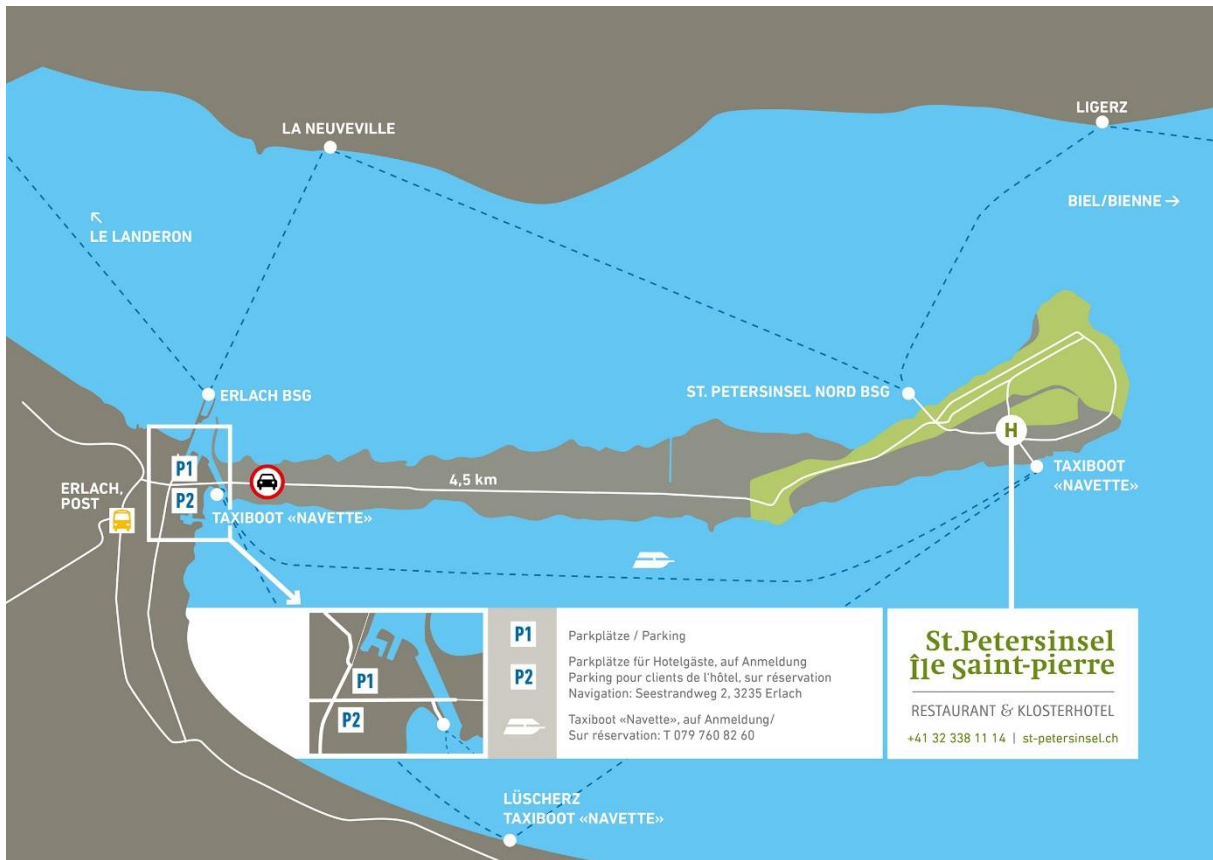
### WEINE

Wir haben für Sie eine schöne Auswahl an wunderbaren Weinen für Sie zusammengestellt. Der Schwerpunkt liegt natürlich bei der Vielfalt der Bieler See Weine. Sie suchen Ihr Weinglück ausserhalb des Seelandes, auch hier werden sie fündig.

Danke, dass Sie bei uns Feiern!

# St. Petersinsel île saint-pierre

RESTAURANT & KLOSTERHOTEL  
SEIT 1127



## ANREISE

Die St. Petersinsel liegt als verkehrsfreie Halbinsel im Bielersee und ist durch den romantischen Heidenweg mit Erlach verbunden. Der naturbelassene Wanderweg lädt zu einem Spaziergang (eine Stunde) oder einer gemütlichen Velofahrt (4.5 km) ein.

Mit dem Schiff, Individualgäste und kleinere Gruppen:

- Mit dem eigenen Taxiboot „Navette“, verkehrt auf Anmeldung gemäss Fahrplan, Extrafahrten möglich. Fahrplan und Preise: [www.st-petersinsel.ch](http://www.st-petersinsel.ch) (Kapazität pro Fahrt: 11 Personen)
- Eine Extrafahrt nach Erlach kostet CHF 120 und ab 23.00 Uhr fällt ein zusätzlicher Nachtzuschlag von CHF 100 an.

Mit dem Schiff, Größere Gruppen:

- Bielersee-Schiffahrts-Gesellschaft BSG, [www.bielersee](http://www.bielersee.ch) – Tel 032 329 88 11
- Käpt'n Oli, Olivier Perrot, [www.aufdembielerseel.ch](http://www.aufdembielerseel.ch) – Tel 032 315 19 00

Mit der Pferdekutsche:

- Erich und Priska Gehri – Tel 032 313 16 29
- Werner Schenk – Tel 032 338 22 32

## ANREISE PER AUTO UND PARKIEREN

Die beste Anbindung zur St. Petersinsel haben Sie via Erlach. Info für das Navigationssystem Seestrandweg 2, 3235 Erlach. Parkgebühren der Gemeinde CHF 12 pro Tag. Bei grösseren Gruppen unterstützen wir Sie bei der Buchung und Bezahlung Ihrer Parkplätze sprechen Sie uns an. Gute Anreise!

## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Wir freuen uns sehr, dass Sie für Ihren Aufenthalt das Klosterhotel St. Petersinsel gewählt haben und danken Ihnen herzlich für die Reservation. Gerne geben wir Ihnen nachfolgend unsere allgemeinen Geschäfts- und Annullationsbedingungen bekannt, welche bei einer definitiven Reservation gelten.

### RESERVATIONEN

Das Hotel Restaurant Blausee bestätigt alle gebuchten Leistungen schriftlich.

#### Hotel

Die von uns schriftlich zugestellte Reservationsbestätigung ist verbindlich.

#### Seminare und Bankette

Die schriftlich zugestellte Reservationsbestätigung muss unterschrieben retourniert werden. Danach gilt die Reservation als verbindlich.

Wir behalten uns vor, Ihre Kreditkarteninformationen (Kreditkarten- und Sicherheitsnummer) aufzunehmen um die Buchung zu garantieren.

### VORAUSZAHLUNGEN

Wir behalten uns vor, eine Vorauszahlung zu verlangen. Dies wird zwischen den beiden Parteien entsprechend vereinbart.

### OPTION

Eine Reservation verfällt nach Ablauf der Option, sofern uns keine unterzeichnete Bestätigungskopie vorliegt.

### BEZAHLUNG

#### Hotel

Die Rechnung ist spätestens bei der Abreise zu begleichen. Es werden folgende Zahlungsmittel akzeptiert: Bar, Maestro, Postcard, Visa, MasterCard, American Express.

#### Seminare und Bankette

In der Regel stellen wir hierzu Rechnung, welche nach Erhalt innerhalb von 15 Tagen zu begleichen ist. Wir behalten uns vor, die Begleichung der Rechnung direkt nach der Veranstaltung zu verlangen.

### ANNULLATIONSBEDINGUNGEN

#### Hotel

Bei Verhinderung oder nicht Beanspruchung gilt:

- 20% des Gesamtbetrages sind fällig für Annullierungen 14 bis 8 Tage vor Anreise
- 50% des Gesamtbetrages sind fällig für Annullierungen 7 bis 4 Tage vor Anreise
- 100% des Gesamtbetrages sind fällig für Annullierungen ab 3 Tagen vor Anreise oder nicht Beanspruchung

#### Seminare\*

Bei einer Reduzierung der Teilnehmer um mehr als 20% gegenüber der Reservationsbestätigung werden folgende Kosten für jeden nicht erschienen Teilnehmer in Rechnung gestellt:

- 30 bis 11 Tage vor dem Anlass 30 % der vereinbarten Leistung
- 10 bis 3 Tage vor dem Anlass 50% der vereinbarten Leistung
- 2 und weniger Tage vor dem Anlass 100% der vereinbarten Leistung

#### Bankette\*

Bei einer Annullation eines Bankettes werden folgende Kosten in Rechnung gestellt:

- 30-15 Tage vor dem Anlass 50% der vereinbarten Leistung
- 14-7 Tage vor dem Anlass 70% der vereinbarten Leistung
- 6 und weniger Tage bis zum Anlass 100% der vereinbarten Leistung

Als Berechnungsbasis gilt die gebuchte Personenzahl x Pauschalpreis.

### \*VERBINDLICHE TEILNEHMERZAHL SEMINARE UND BANKETTE

Wir bitten Sie, uns die genaue Teilnehmerzahl bis spätestens 48 Stunden vor Anreise schriftlich mitzuteilen. Diese Anzahl ist verbindlich und wird als minimale Teilnehmerzahl in Rechnung gestellt. Falls es doch mehr Teilnehmer sind, bitten wir Sie, uns dies entsprechend mitzuteilen.

### RÜCKTRITT DES KLOSTERHOTELS

Sollte das Klosterhotel begründeten Anlass haben, dass die Sicherheit und/oder das Ansehen des Klosterhotels in der Öffentlichkeit gefährdet stellt dies einen sachlich gerechtfertigten Grund dar vom Vertrag zurückzutreten.