



HOTEL BAD BUBENDORF

DAS HAUS MIT HERZ

SEMINARDOKUMENTATION

2012

Inhalt

Herzlich Willkommen.....	3
Bad Bubendorf HISTORIC & DESIGN.....	4
Einzelne Dienstleistungen	5
Tagespauschale	6
Tagespauschalen mit Abendessen und Hotelübernachtung	7
Räumlichkeiten Bad Bubendorf.....	8
Equipment/Dienstleistungen	9
Zum Aperitif.....	10
Unsere Weinvorschläge	12
AGB's – damit wir uns gut verstehen	13
Geschichte – Tradition.....	15
An- und Abreise.....	16
Bad Bubendorf DESIGN	18
Bad Bubendorf HISTORIC	20

HERZLICH WILLKOMMEN

Schön, dass Sie sich für das Dreisterne Superior Designhotel Bad Bubendorf interessieren. Lassen Sie sich überraschen und inspirieren von der idealen Lage, von Räumen mit speziellem Farb- und Materialkonzept sowie von der Herzlichkeit der Gastgeber.

Mit dieser Dokumentation unterstützen wir Sie gerne informativ. Weitere Impressionen hält unsere Webseite für Sie bereit.

Das Bad Bubendorf-Team freut sich gemeinsam mit Ihnen, Ihren Anlass professionell zu planen und erfolgreich durchzuführen. Bitte kontaktieren Sie uns, um weitere Details zu erarbeiten, sei es telefonisch oder bei einem persönlichen Treffen.

Wir freuen uns auf Sie!

Eveline und Roland Tischhauser, Hotelier und Gastgeber

Seminarteam
Telefon +41 61 935 55 56 oder 57
Fax +41 61 935 55 66
seminar@badbubendorf.ch

Hotel Bad Bubendorf
Kantonsstrasse 3
CH-4416 Bubendorf
badbubendorf.ch



BAD BUBENDORF HISTORIC & DESIGN

4

Im schönen Baselbiet liegt das Bad Bubendorf, liebevoll auch «Baselbieter Rütli» genannt, an der Verzweigung alte Hauensteinlinie, Waldenburger- und Reigoldswilertal. Zwei stilistisch unterschiedliche Gebäude erwarten Sie. Der denkmalgeschützte, historische Teil – sowie der Design-Erweiterungsbau, welcher raffiniert Geschichte und Moderne vereint und sich harmonisch und dennoch mit spannenden Kontrasten in die ländliche Umgebung einfügt. Damit Ihre Veranstaltung ein Erfolg wird, finden Sie bei uns nebst einer sehr guten Infrastruktur und Top-Serviceleistung die nötige kreative Atmosphäre. Die persönliche Betreuung vor Ort ist garantiert.

FREUEN SIE SICH AUF

- Moderne Räumlichkeiten mit sehr guter Infrastruktur
- Preisgarantie und stimmiges Preis-Leistungsverhältnis
- 160 kostenfreie Parkplätze
- Eigene Bahn- und Busstation vor dem Haus
- Gästebetreuung mit Charme und Know-how
- Herzlichkeit und Tradition
- Einen innovativen, erfolgreichen Familienbetrieb
- Ein vielseitiges Restaurationsangebot
- Eine mehrfach ausgezeichnete Weinkarte
- Eine trendige Bar-Lounge
- Sommer-Terrassen und lauschiger Weihergarten
- Einen Fitnessraum mit Velo, Stepper und Kinesis Gerät von Technogym
- Catering auf Schloss Wildenstein, Botanischer Garten Brüglingen (Merian Park), Augusta Raurica etc.
- Nähe zu Ausflugsorten im Wasserfallengebiet und Jurapark



EINZELNE DIENSTLEISTUNGEN

- Hotel** Zum Übernachten stehen im historischen Haus 23 Hotelzimmer CHARMING sowie eine Junior Suite CHARMING zur Verfügung. Aus Achtung vor dem denkmalgeschützten Gebäude steht die Gestaltungsphilosophie in enger Verbindung zur Natur. Im Erweiterungsbau befinden sich 26 Hotelzimmer DESIGN Siena oder Viola sowie zwei weitere luxuriöse Suiten. Auserwählte Stoffe und Materialien in harmonischen Farben strahlen viel edlen Charme und Wärme aus. Für Unterhaltung und Komfort sorgen ein TV-Gerät mit Flachbildschirm, eine Stereoanlage mit USB-Anschluss für MP3 Player oder ein iHome-Gerät sowie eine Nespresso Kaffeemaschine. Unser Fitnessraum sowie die Nutzung des WLAN stehen Ihnen kostenlos zur Verfügung.
- Restaurants** Verschiedene Lokalitäten laden zum Verweilen ein: Die heimelige Wirtschaft zum Bott, das stimmungsvolle Wintergarten-Pergola Restaurant, die nostalgische Badgrotte mit Weinkeller angrenzend an das alte Badhüsli sowie unser Gourmetrestaurant Osteria TRE mit 15 Punkten GaultMillau und einem Stern Michelin. Die Weinauswahl ist von Weinwisser und Wine Spectator mehrfach ausgezeichnet. Unser Sommelier steht Ihnen gerne beratend zur Seite.
- Bar-Lounge** Die Bar mit stylischer Lounge sorgt sowohl für die richtige Einstimmung als auch für den perfekten Ausklang eines jeden Besuches im Bad Bubendorf.
- Rahmenprogramm** Suchen Sie etwas Passendes? Auf unserer Website: www.badbubendorf.ch/seminar/rahmenprogramm finden Sie diverse Anregungen. Das Seminarteam berät Sie gerne.
- Bankett/
Partyservice** Wir verfügen über stimmungsvolle Räumlichkeiten für 10 bis 160 Gäste. Verlangen Sie unser Bankett-Dokumentation mit Aperitif-, Menü- und Weinvorschlägen. Wünschen Sie sich ein rauschendes Fest auf Schloss Wildenstein oder in einer anderen speziellen Location? Unser Catering-Team unterstützt Sie gerne bei der Planung und Umsetzung Ihres Events.
- Übrigens** Seit dem Jahr 2000 ist unser Hotel von Seminar- und Tagungskunden jährlich in die «**Focus Top Ten Seminarhotels Schweiz**» gewählt worden. Im 2010 und 2011 erreichten wir den 5. Platz!



PAUSCHALEN

6

Wählen Sie selbst wie Sie unsere Angebote nutzen möchten: Planen Sie eine eintägige Veranstaltung? Dann kalkulieren Sie mit der Tagespauschale pro Teilnehmer. Möchten Sie ein mehrtägiges Seminar durchführen? Dann entscheiden Sie sich für die Tagespauschale inkl. Abendessen und die Hotelübernachtungen zum Seminarspezialpreis (siehe Seite 7). Wenn Sie lediglich einen Raum mit einer bestimmten Infrastruktur benötigen und Essen und Getränke passend zum Anlass auswählen möchten, beachten Sie bitte die Miet- und Bereitstellungskonditionen auf Seite 8.

Tagespauschale zu CHF 92 pro Teilnehmer inkl. MwSt

Dafür bieten wir folgende Leistungen:

- Miete und Bereitstellung Plenum (erforderliche Grösse gemäss Teilnehmerzahl, siehe Seite 8)
Tageslicht, dimmbare Beleuchtung, Telefonanschluss, Steckdose 220V, W-LAN
- Grundausstattung Equipment: 1 Overhead-Projektor oder Beamer mit Leinwand, 1 Pinnwand und 1 Flipchart beide mit Papier, 1 Moderatorenkoffer, Schreibblöcke und Kugelschreiber
- Mineralwasser sowie Fruchtsaft/Softgetränke als Erfrischung im Plenum
- Früchteschale für den Vitaminkick
- 2 Kaffeepausen (vormittags und nachmittags) mit Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Mineralwasser, hausgemachtem Gebäck und einer süssen Nascherei
- Leichter 3-Gang Business-Lunch oder Buffet (mit Variante ohne Fleisch) in unseren Restaurationen
- 160 kostenfreie Parkplätze

Getränke zu den Mahlzeiten sowie Konsumationen ausserhalb der Kaffeepausen werden separat in Rechnung gestellt.

Bei Veranstaltungen mit weniger als 8 Teilnehmenden berechnen wir pauschal CHF 100 pro Tag für die Miete sowie Bereitstellung des Raumes.



PAUSCHALEN

Tagespauschale inkl. **Abendessen** zu CHF 135 oder mit der
***Gourmet-Variante** (buchbar Dienstag bis Samstag) zu CHF 185 pro Teilnehmer inkl. MwSt

7

Dafür bieten wir folgende Leistungen:

- Miete und Bereitstellung Plenum (erforderliche Grösse gemäss Teilnehmerzahl, siehe Seite 8)
Tageslicht, dimmbare Beleuchtung, Telefonanschluss, Steckdose 220V, W-LAN
- Grundausstattung Equipment: 1 Overhead-Projektor oder Beamer mit Leinwand, 1 Pinnwand und 1 Flipchart beide mit Papier, 1 Moderatorenkoffer, Schreibblöcke und Kugelschreiber
- Mineralwasser sowie Fruchtsaft/Softgetränke als Erfrischung im Plenum
- Früchteschale für den Vitaminkick
- 2 Kaffeepausen (vormittags und nachmittags) mit Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Mineralwasser, hausgemachtem Gebäck und einer süssen Nascherei
- Leichter 3-Gang Business-Lunch oder Buffet (mit Variante ohne Fleisch) in unseren Restaurationen
- Gemütliches 3-Gang Abendessen (mit Variante ohne Fleisch) in unseren verschiedenen Restaurationen
*oder exquisites 3-Gang Gourmet-Abendessen (15 GaultMillau Punkte und 1 Stern Michelin) in der trendigen Osteria TRE
- 160 kostenfreie Parkplätze

Getränke zu den Mahlzeiten sowie Konsumationen ausserhalb der Kaffeepausen werden separat in Rechnung gestellt.

Bei Veranstaltungen mit weniger als 8 Teilnehmenden berechnen wir pauschal CHF 100 pro Tag für die Miete sowie Bereitstellung des Raumes.

Fragen Sie nach unseren Menüvorschlägen oder der Bankettdokumentation falls Sie die Zusammenstellung des Abendessens nicht unseren Küchenchefs überlassen möchten, sondern individuell gestalten mögen.

Hotelzimmer

DESIGN mit Queensize-Bett zu CHF 175 abzüglich 10% Seminarrabatt = **CHF 158** (Einzelnutzung)
CHARMING mit Queensize-Bett zu CHF 160 abzüglich 10% Seminarrabatt = **CHF 144** (Einzelnutzung)

Die Zimmerpreise verstehen sich pro Zimmer und Nacht und beinhalten unser Muntermacher-Frühstücksbuffet. Im Weiteren stehen unser Fitnessraum, die Nutzung des WLAN (im ganzen Haus) sowie Parkplätze kostenfrei zur Verfügung. Vom Spezialpreis profitieren Sie auch bei Anreise am Vorabend oder bei einer zusätzlichen Übernachtung.



MIET- UND BEREITSTELLUNGSKONDITIONEN

8

HISTORIC (klimatisiert)	Grösse in m ²	Anzahl Personen	Miete ganzer Tag	Miete halber Tag
Burgensaal (Wildenstein-, Ramstein- und Falkensteinsaal verbunden)	145	60 – 80	800	500
Wildensteinsaal	71	20 – 40	500	300
Ramsteinsaal	49	15 – 20	300	200
Falkensteinsaal	25	6 – 10	200	150

DESIGN (klimatisiert)	Grösse in m ²	Anzahl Personen	Miete ganzer Tag	Miete halber Tag
Uno & Due verbunden	177	80 – 120	1500	1000
Uno	101	30 – 50	1000	750
Due	76	20 – 25	600	400
Nord & Sud verbunden	50	10 – 15	500	300
Nord	25	6 – 10	300	200
Sud	25	6 – 10	300	200

Gruppenräume können zu CHF 150 pauschal pro Raum und Tag als Ergänzung zum Plenum (mit oder ohne Pauschale) gemietet werden.

Die angegebene Personenzahl dient zur Kalkulation der Tagespauschalen. Liegt Ihre Wunschgrösse des Raumes wesentlich über der gemäss Teilnehmerzahl erforderlichen, errechnet sich der Aufpreis laut dieser Tabelle. Fällt die Teilnehmerzahl unter 8 Personen, berechnen wir pauschal CHF 100 pro Tag für die Miete sowie Bereitstellung des Raumes.



EQUIPMENT/DIENSTLEISTUNGEN

In den Seminarpauschalen inbegriffen

1 Overhead-Projektor oder Beamer
1 Leinwand
1 Flipchart und 1 Pinnwand, beide mit Papier
1 Moderatorenkoffer
WLAN
Benutzung Gäste-Internet-Station

Auf Bestellung zusätzlich erhältlich

	CHF
Overhead-Projektor	30 / Tag
Leinwand	20 / Tag
Flipchart mit Papier	20 / Tag
Pinnwand mit Papier	20 / Tag
Moderatorenkoffer	20 / Tag
Video-Beamer	50 / Tag
Media-Turm (Grossbildfernseher, Video, DVD)	100 / Tag
Sekretariatsarbeiten	85 / Std
Kopien schwarz/weiss	0.40 / Kopie A4
Kopien farbig	1 / Kopie A4
Folienkopie schwarz/weiss	1 / Stk
Folienkopie farbig	2 / Stk

Auf Anfrage organisieren wir für Sie auch andere technische Einrichtungen wie z.B. Videokamera, Mikrofon, Soundanlage, Übersetzungsanlage etc. Bitte bestellen Sie diese frühzeitig.

Für die Organisation externer Dienstleistungen (wie z.B. Rahmenprogramme) werden 10% Kommission berechnet.



WELCOME- ODER FAREWELL-APERITIF

10

Kleine, kalte Köstlichkeiten		CHF
Nüssli, Chips und Sticks	pro Pers	2
Canapés 1/4 nach Ihrer Wahl belegte Toastbrot-scheiben	pro Stk	3
Grissinis mit Rohschinken umwickelt	pro Stk	2
Antipasti-Spiesschen mit Mozzarellakügelchen und in Olivenöl eingelegtem Gemüse	pro Stk	3
Melonenstücke im Serano-Rohschinkenmantel	pro Stk	2
Olivenauswahl	pro Port	5
Crudités rohes, knackiges Gemüse in Streifen geschnitten mit verschiedenen Dip-Saucen	pro Port	5
Kleine gefüllte Brötli und Laugenbrötli mit Schinken, Salami, Rohschinken, Trockenfleisch oder Käse	pro Stk	3.50
Party-Brot (ab 20 Personen) 7–8 Häppchen pro Person gefüllt mit Salami, Schinken und Boursin-Käse	pro Pers	10
Bruschettas mit Tomatenwürfel oder mit geschmolzenem Pecorino traditionell mit kaltgepresstem Olivenöl auf geröstetem Parisette angerichtet	pro Stk	3



Kleine, warme Köstlichkeiten

CHF

Gemischtes Blätterteiggebäck, 4 Stück pro Gast	pro Pers	6
Warme Cocktailbissen Käseküchlein, Mini-Flammenküchlein, Schinkengipfeli oder Minipizza	pro Stk	3
Pouletspiessli Yakitori (Honig)	pro Stk	4
Dim Sum assortierte Chinesische Teigtaschen gefüllt mit Fisch, Krevetten und Gemüse im Bambusdämpfer dazu servieren wir Soja- und Sweet-Chilisauce	pro Stk	3
Gebackene Riesenkrevetten mit Sweet-Chilisauce	pro Stk	2.80

Aperitif-Büffet (ab 20 Personen)

verschiedene kalte und warme Aperitif-Häppchen
nach Ihren Wünschen zusammengestellt

4–5 Häppchen pro Person	pro Pers	13
7–8 Häppchen pro Person	pro Pers	20

Lassen Sie sich von unserer Bankettabteilung Vorschläge unterbreiten.



UNSERE WEINVORSCHLÄGE

12

Ein ganz kleiner Auszug aus unserer reichhaltigen Weinkarte mit über 500 Positionen und vielen Spezialitäten aus aller Welt.

Weissweine	CHF
Cuvée d'Or, Siebe Dupf Kellerei Liestal (Baselland)	45
Epesses «La Crosse», J.F. & Luc Massy (Waadt)	42
Langhe Bianco, Parusso (Piemont)	48
Pinot Grigio, DOC, Castel Ringberg, Elena Walch (Südtirol)	49
Marmorelle bianco, Tenute Rubino (Apulien)	45
Fumé blanc Mondavi, Robert Mondavi (Kalifornien)	51
Rotweine	
Buusner «Blauburgunder», Weinbau Familie E. Löw (Baselland)	41
Siebe Dupf «Pinot Noir Barrique», Siebe Dupf Kellerei Liestal (Baselland)	48
Kluser «Blauburgunder» Spätlese, Familie V. Koellreuter (Baselland)	48
Merlot «San Zeno» Riserva, Tamborini (Tessin)	48
Le Tourmentin du Valais, Rouvinez, (Wallis)	55
Zweigelt «Bienenfresser», Pitnauer, (Österreich)	53
Vino Nobile di Montepulciano, Tenuta Valdipiatta (Toskana)	54
Marmorelle Rosso, Tenute Rubino (Apulien)	45
Indio, Cantina Bove (Abruzzen)	51
Koonunga Hill, Penfolds (Australien)	48
Finca Resalso, Bodegas Emilio Moro (Spanien)	48
Schaumweine & Süssweine	
Champagner Laurent-Perrier brut	78
Prosecco di Valdobbiadene brut, Adami	49
Moscato d'Asti, La Morandina	49

Übrigens...

«Wine Spectator» zeichnet unsere Weinauswahl seit 2008 mit dem «Best of Award of Excellence» aus und WeinWisser gab unserer Weinkarte 17 von 20 möglichen Punkten! Unsere komplette Weinkarte finden Sie auch im Internet unter www.badbubendorf.ch als «pdf-File».



AGB'S – DAMIT WIR UNS GUT VERSTEHEN

- Preisgarantie** Gemäss unserer Geschäftsphilosophie haben Sie auf unsere Preise eine Preisgarantie. Alle Kunden bezahlen für die volle Dienstleistung den aufgeführten Preis. Selbstverständlich haben Sie immer die Möglichkeit, nicht alle Einzelleistungen in Anspruch zu nehmen und damit den Preis zu verringern.
- Pauschalen** Bestätigte Pauschalen gelten für die Zeit des Aufenthaltes. Bei gebuchten Pauschalen können einzelne nicht eingenommene Mahlzeiten oder Kaffeepausen nicht rückvergütet werden. Bitte beachten Sie in diesem Zusammenhang auch die Details zu den Miet- und Bereitstellungskonditionen von Seminarräumen auf Seite 8. Seminarpauschalen werden immer über eine Gesamtfaktura abgerechnet und nicht einzeln beim Gast einkassiert.
- Teilnehmerzahl** Der Auftraggeber verpflichtet sich die endgültige Teilnehmerzahl für Seminar und Hotelübernachtungen 7 Tage im Voraus mitzuteilen. Diese gilt als Verrechnungsbasis. Für kleine Abweichungen akzeptieren wir Änderungen bis 48 Stunden vor dem Anlass. Bei Hotelzimmern behalten wir uns vor, diese als «No Show» in Rechnung zu stellen. Die angegebene Personenzahl dient auch zur Kalkulation der Tagespauschalen. Liegt Ihre Wunschgrösse des Raumes wesentlich über der gemäss Teilnehmerzahl erforderlichen, errechnet sich der Aufpreis laut Tabelle Seite 8.
- Hotelzimmer** Eine Namensliste mit entsprechenden Rechnungsinstruktionen sowie die Kategorienezuteilung (bei Reservationen mit unterschiedlichen Zimmerkategorien) benötigen wir zwei Wochen vor dem Anlass um ein speditives Check-In und Check-Out zu gewähren.
- Check-In** ab 15.00 Uhr. Unser Hotel ist an Werktagen bis 24.00 Uhr (an Sonntagen bis 22.00 Uhr) geöffnet. Verlangen Sie unseren Eingangscode im Falle einer späteren Anreise.
- Check-Out** bis 11.00 Uhr (an Sonntagen bis 12.00 Uhr)
- Bitte beachten Sie, dass die Seminarspezialpreise nur dann garantiert werden, wenn die Zimmerreservierungen über den Veranstalter abgewickelt werden.



AGB'S – DAMIT WIR UNS GUT VERSTEHEN (2)

14

Zahlungskonditionen Nach der Veranstaltung erhalten Sie von uns eine detaillierte Rechnungsaufstellung über alle durch unser Team erbrachten Leistungen. Die Zahlungsfrist beträgt 10 Tage. Bei grösseren Buchungsvolumen sowie bei Auftraggebern mit Sitz/Wohnsitz im Ausland kann eine Anzahlung respektive Vorauszahlung verlangt werden.

Annullierung Bei Annullierung ganzer Seminare werden folgende Kosten in Rechnung gestellt:

bis 61 Tage vor Ankunft	keine Kosten
40 – 60 Tage vor Ankunft	30% des Arrangements
20 – 39 Tage vor Ankunft	50% des Arrangements
8 – 19 Tage vor Ankunft	70% des Arrangements
1 – 7 Tage vor Ankunft	90% des Arrangements
am Tag der Ankunft	100% des Arrangements

Arrangement = bestätigte Leistung multipliziert mit der gemeldeten Teilnehmerzahl.
Eine Annullierung bitten wir Sie in schriftlicher Form vorzunehmen.

Haftung Für allfällige Schäden an Mobiliar, Einrichtungen, Textilien etc. die der Gast verursacht sowie für das Rauchen im Hotelzimmer werden die Kosten in Rechnung gestellt.



GESCHICHTE – TRADITION

1641	Die Quelle des Bades wird in einem Basler Amtsbrief an den Waldenburger Vogt erstmals erwähnt
1741/42	Erste hölzerne Badhütte und Badhaus mit Scheune
1763/64	Abbruch und Neubau durch Schultheiss David La Roche
1804	Erweiterung durch Matthias Flubacher
1830	Tagungsort der Anführer des unzufriedenen Landvolkes deshalb «Baselbieter Rütli» genannt
1837	Einrichtung von Solbädern
19. Jahrhundert	Aufgabe des Bad-Betriebes
1979–1981	Renovation und Neubau des Hotel-Restaurantbetriebes durch Rudolf Huber
1995	Umbauten des bestehenden Restaurants und Neubau des Wintergarten-Restaurant
1999	Verkauf des Bad Bubendorf an Roland Tischhauser (Hotel Bad Bubendorf) und Felix Suhner (Hotel Seerose, Meisterschwanden)
2006/2007	Das Bad Bubendorf erhält einen Erweiterungsbau, der sich äusserlich stark vom unter Denkmalpflege stehenden Bau unterscheidet. Der Neubau beinhaltet Seminarräumlichkeiten, ein edles italienisches Restaurant, eine trendige Bar, 26 Wohlfühlhotelzimmer und zwei Suiten sowie einen Beauty- und einen Fitnessraum



AN- UND ABREISE

16

Das Bad Bubendorf ist ideal gelegen. Ab Basel sind es 18, ab Liestal bloss 3 Kilometer. Es gibt eine «eigene» Bus- und Bahnstation vor der Türe. 160 kostenfreie Parkplätze vor dem Hause machen Ihnen das Parkieren leicht.

Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln

Bahnhof Liestal – dort umsteigen in die Waldenburgerbahn – nach nur 5 Minuten Fahrt (2. Station nach Liestal) hält der Zug bei unserer «eigenen» Bahnstation oder mit der Bus-Linie 70 ab Aeschenplatz Basel oder Bahnhof Liestal – Richtung Reigoldswil – nach 10 Minuten Fahrt (ab Liestal) hält der Bus auf Verlangen bei unserer «eigenen» Busstation.

SBB Fahrpläne online: www.sbb.ch

Linienfahrplan online: www.aagl.ch

Anreise mit dem Auto

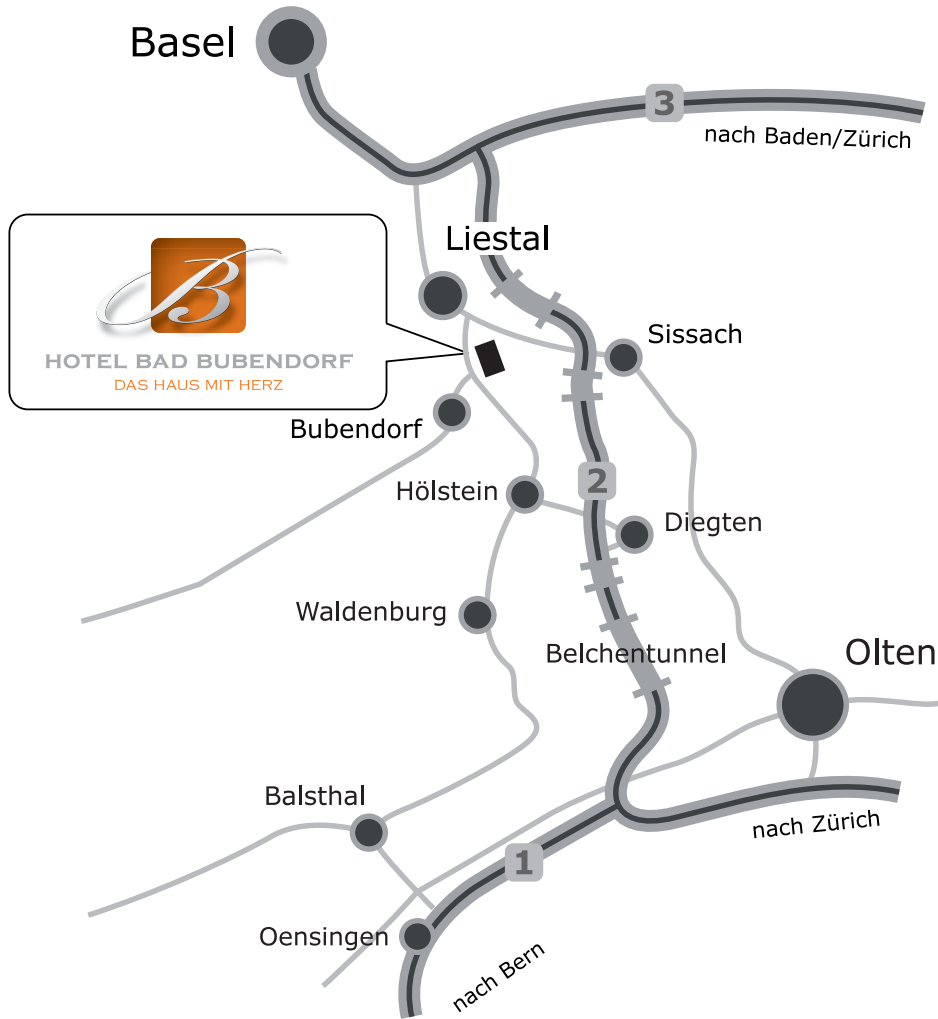
von Zürich/Basel

Ausfahrt Liestal – Umfahrungsstrasse Liestal – Richtung Waldenburg/Solothurn – das «Bad» steht nach 3 km auf der linken Seite, kurz vor der Ortseinfahrt Bubendorf

von Bern/Luzern

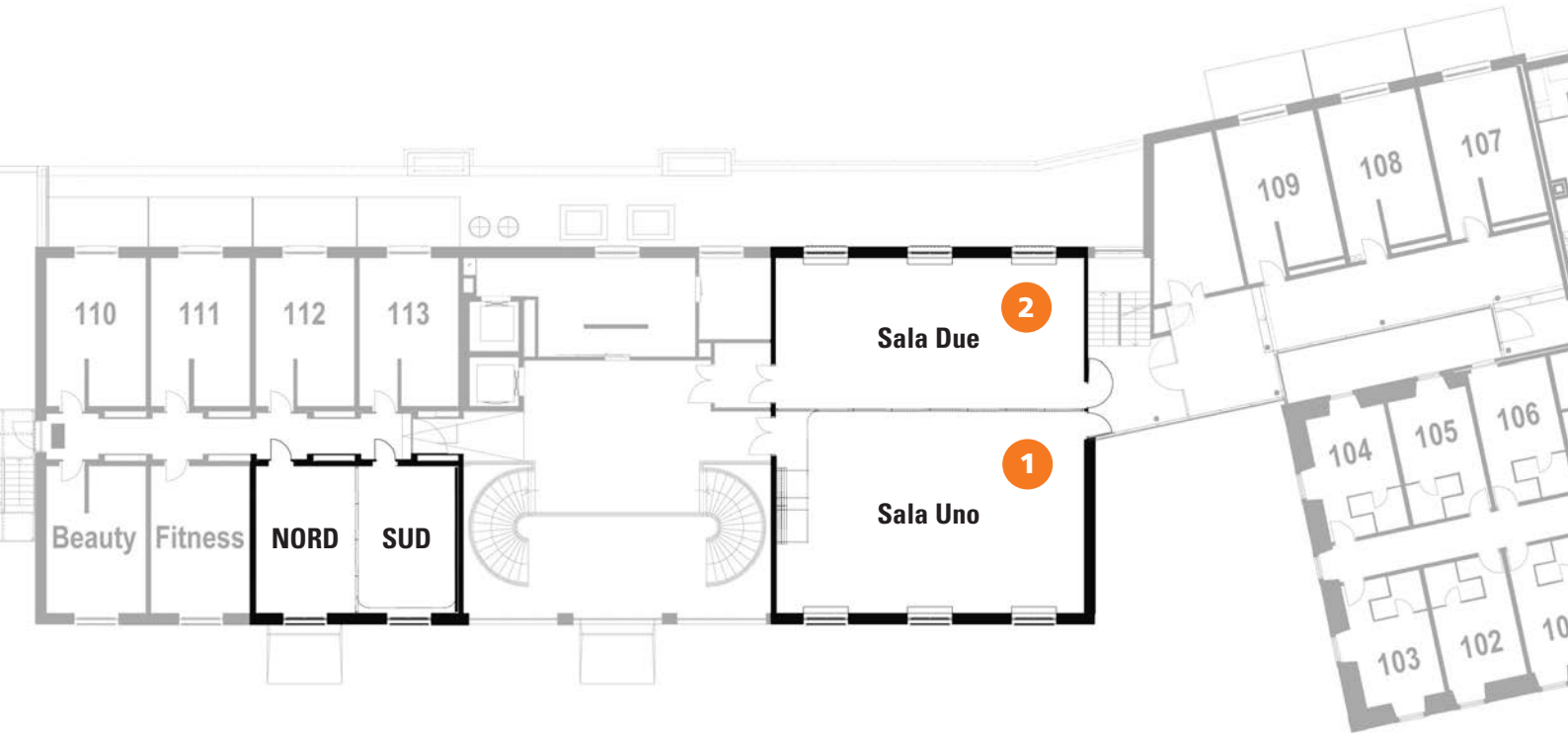
Autobahn Richtung Basel – Ausfahrt Diegten – (2. Tunnel nach Egerkingen) links Richtung Hölstein – in Hölstein rechts Richtung Bubendorf



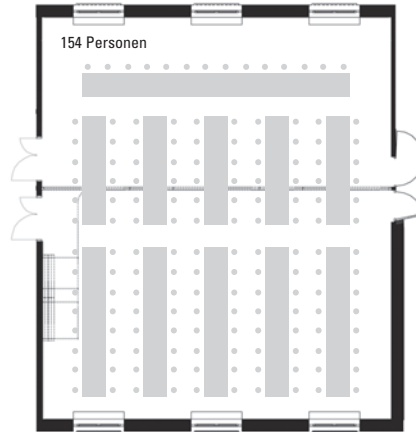


BAD BUBENDORF DESIGN

18

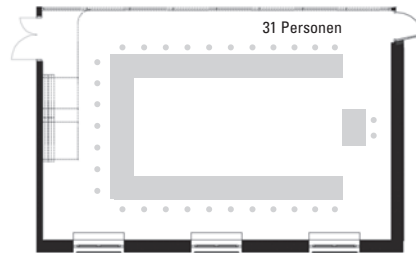


1 + 2 Sala Uno & Due



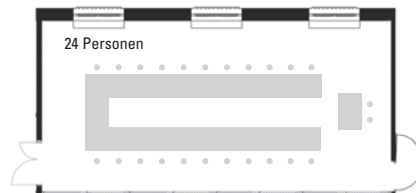
Raum für 80–120 Personen, Fläche: 177 m²

1 Sala Uno



Raum für 30–50 Personen, Fläche: 101 m²

2 Sala Due



Raum für 20–25 Personen, Fläche: 76 m²

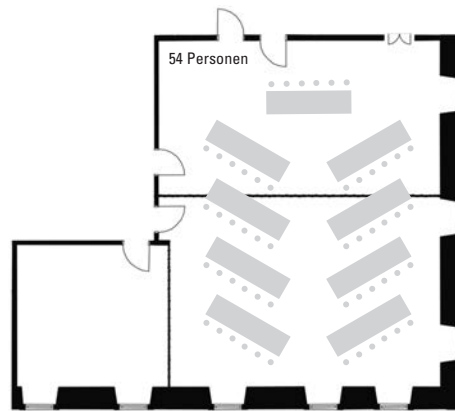


BAD BUBENDORF HISTORIC

20

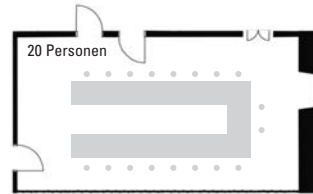


1 – 3 Burgensaal



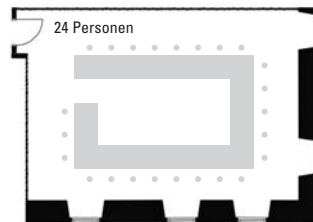
Raum für 60–80 Personen, Fläche: 145 m²

1 Ramsteinsaal



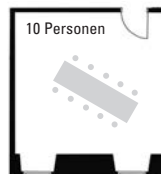
Raum für 15–20 Personen, Fläche: 49 m²

2 Wildensteinsaal



Raum für 20–40 Personen, Fläche: 71 m²

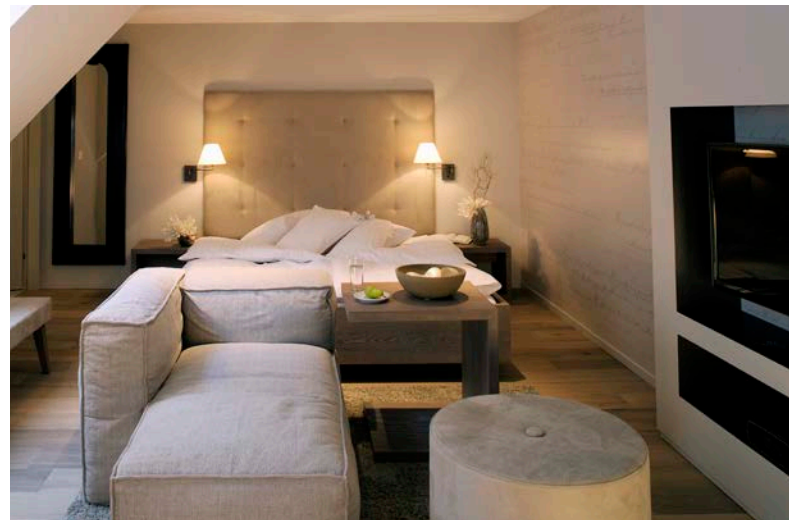
3 Falkensteinsaal



Raum für 6–10 Personen, Fläche: 25 m²



NOTIZEN





HOTEL BAD BUBENDORF

DAS HAUS MIT HERZ KANTONSSTRASSE 3 4416 BUBENDORF

TEL. +41 61 935 55 55 FAX +41 61 935 55 66

BADBUBENDORF.CH HOTEL@BADBUBENDORF.CH