



HOTEL BAD BUBENDORF

DAS HAUS MIT HERZ

SEMINARDOKUMENTATION

## **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 das Dreisterne Superior Designhotel Bad Bubendorf für Ihre Veranstaltung gewählt haben. 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 Website 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

Hotel- und Seminarteam  
Telefon 061 935 55 56 oder 57  
Fax 061 935 55 66  
seminar@badbubendorf.ch

Hotel Bad Bubendorf  
Kantonsstrasse 3  
CH-4416 Bubendorf  
www.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 völlig verschiedene Gebäude erwarten Sie. Der denkmalgeschützte, historische Teil – sowie der 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 Top-Infrastruktur und Serviceleistung die nötige kreative Atmosphäre. Die persönliche Betreuung vor Ort ist garantiert.

### FREUEN SIE SICH AUF

- Gästebetreuung mit Charme und Know-how
- Herzlichkeit und Tradition
- Einen innovativen, erfolgreichen Familienbetrieb
- Vielseitiges Restaurationsangebot
- Eine mehrfach ausgezeichnete Weinkarte
- Sommer-Terrassen und lauschiger Weihergarten
- Eine trendige Bar-Lounge
- Catering auf Schloss Wildenstein, Botanischer Garten Brüglingen (Merian Park), Augusta Raurica etc.
- 160 kostenlose Parkplätze
- Eigene Bahn- und Busstation vor dem Haus
- Nähe zu Ausflugsorten im Wasserfallengebiet und Jurapark
- Beauty- und Fitnessraum



## EINZELNE DIENSTLEISTUNGEN

- Hotel** Zum Übernachten und sich wohl fühlen. Ob Business, Honeymoon oder «after the party». 27 historische und 26 designstarke Hotelzimmer, eine Charming Suite sowie zwei edle, italienische Suiten Cristallo und Platino bieten wir für Gäste, welche mehr als die reine Funktionalität einer Übernachtungsmöglichkeit suchen. Ein moderner Fitnessraum steht unseren Hotelgästen kostenlos zur Verfügung.
- Restaurants** Verschiedene Lokalitäten laden zum Verweilen ein. Ob ein einfaches Tellergericht in der heimeligen Wirtschaft zum Bott, ein Chateaubriand im eleganten und stimmungsvollen Wintergarten, ein Apéro in der nostalgischen Badgrotte oder kulinarische Leckerbissen in der edlen Osteria TRE mit 15 Punkte GaultMillau. Die Weinauswahl wurde von Weinwisser und Wine Spectator mehrfach ausgezeichnet. Unser Sommelier steht Ihnen gerne beratend zur Seite.
- Bar-Lounge** Die Bar mit stylicher Lounge sorgt sowohl für die richtige Einstimmung als auch für den perfekten Ausklang eines jeden Besuches im Bad Bubendorf – also den Campari vor und den Grappa nach dem Dinner. In unserer Bar trifft man sich sowie Entscheidungen.
- Bankett** Ob Hochzeit, Taufe, Firmung, Konfirmation, Geburtstag, Jubiläums- oder Weihnachtsfeier – in unseren Lokalitäten kommt Stimmung auf. Wir verfügen über Raumkapazitäten für 10 bis 160 Gäste. Verlangen Sie unsere Bankett-Dokumentation mit Aperitif-, Menü- und Weinvorschlägen.
- Partyservice** Wie wäre es mit einem rauschenden Fest auf Schloss Wildenstein oberhalb Bubendorf oder in einem Gewächshaus im Botanischen Garten in Brüglingen? Mit Vergnügen unterstützen wir Sie bei der Planung und Durchführung.
- Rahmenprogramm** Suchen Sie etwas passendes? Auf unserer Website: [www.badbubendorf.ch/seminar/rahmenprogramm](http://www.badbubendorf.ch/seminar/rahmenprogramm) finden Sie diverse Anregungen. Das Seminarteam berät Sie gerne.
- Übrigens** Seit dem Jahre 2000 ist unser Hotel von Seminar- und Tagungskunden jährlich in die «**Focus Top Ten Seminarhotels Schweiz**» gewählt worden. Im 2010 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, Gebäck und einer süssen Nascherei
- Leichter 3-Gang Business-Lunch oder Buffet (mit Variante ohne Fleisch) in unseren Restaurationen
- 160 kostenlose Parkplätze

Nicht inbegriffen sind die Getränke zu den Mahlzeiten sowie ausserhalb der Kaffeepausen.

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,  
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) in der trendigen Osteria TRE
- 160 kostenlose Parkplätze

Nicht inbegriffen sind die Getränke zu den Mahlzeiten sowie ausserhalb der Kaffeepausen.

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

Grandlitzzimmer DESIGN zu CHF 175 abzüglich 10% Seminarrabatt = **CHF 158** (Einzelbelegung)

Wohlfühlzimmer HISTORIC zu CHF 145 abzüglich 10% Seminarrabatt = **CHF 130** (Einzelbelegung)

Die Zimmerpreise verstehen sich pro Nacht und beinhalten unser Muntermacher-Frühstücksbuffet sowie die freie Benutzung unseres Fitnessraumes. Den Spezialpreis gewähren wir auch bei Anreise am Vorabend oder bei einer zusätzlichen Übernachtung.



## MIET- UND BEREITSTELLUNGSKONDITIONEN

8

<b>HISTORIC</b> (klimatisiert)	Grösse in m <sup>2</sup>	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

<b>DESIGN</b> (klimatisiert)	Grösse in m <sup>2</sup>	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
- W-LAN
- 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, Mikrophon, Soundanlage, Übersetzungsanlage etc. Bitte bestellen Sie diese frühzeitig.

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



## HERZLICH WILLKOMMEN ZUM APERITIF

10

<b>Kleine, kalte Köstlichkeiten</b>		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 Pers	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.

<b>Weissweine</b>	CHF
Cuvée d'Or, Siebe Dupf Kellerei Liestal (Baselland)	45
Epresses «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
<b>Rotweine</b>	
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
<b>Schaumweine &amp; Süssweine</b>	
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](http://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 16.00 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 kostenlose 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](http://www.sbb.ch)

Linienfahrplan online: [www.aagl.ch](http://www.aagl.ch)

### **Anreise mit dem Auto**

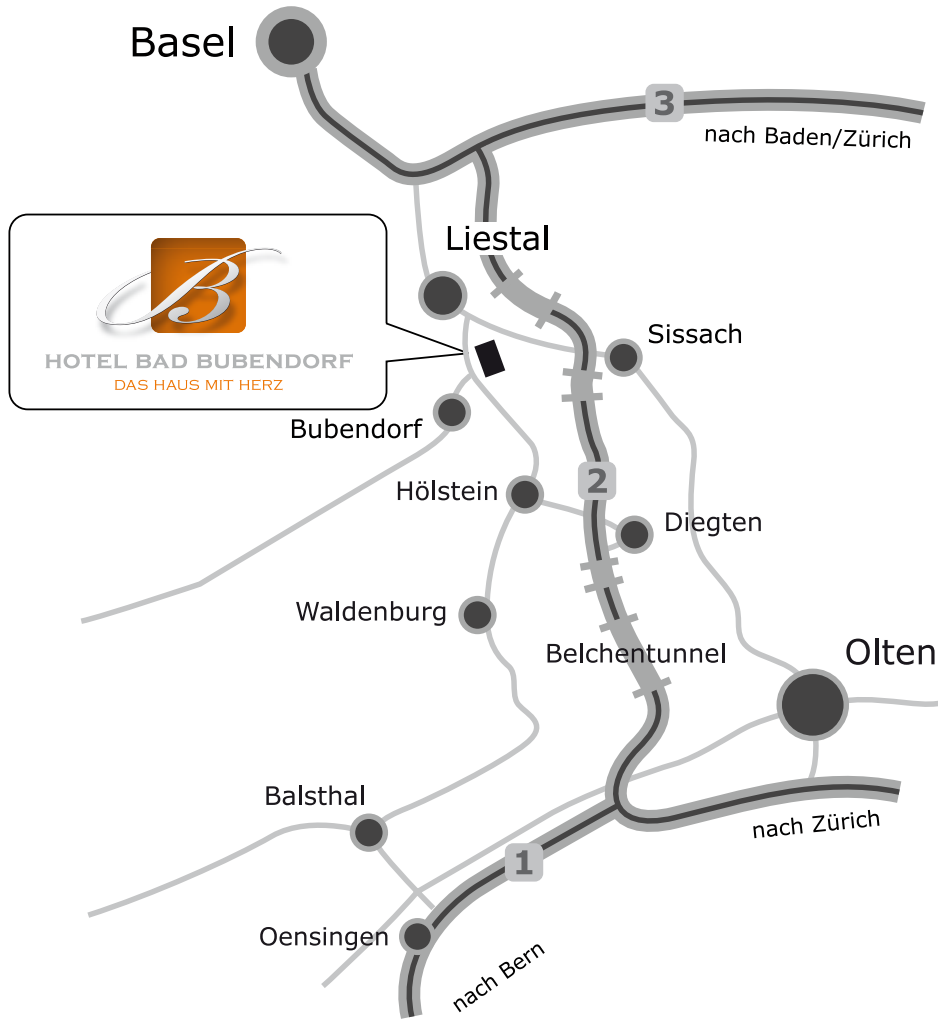
von Zürich/Basel

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



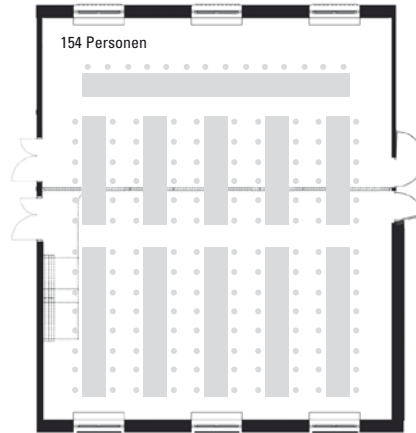


# BAD BUBENDORF DESIGN

18

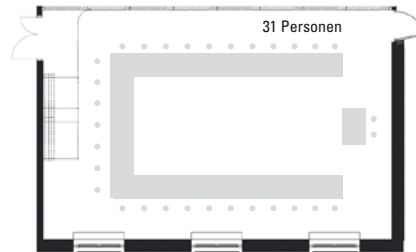


**1 + 2 Sala Uno & Due**



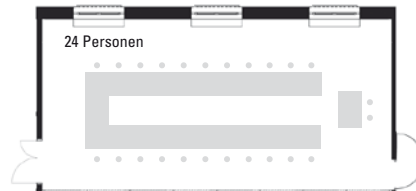
Raum für 80–120 Personen, Fläche: 177 m<sup>2</sup>

**1 Sala Uno**



Raum für 30–50 Personen, Fläche: 101 m<sup>2</sup>

**2 Sala Due**



Raum für 20–25 Personen, Fläche: 76 m<sup>2</sup>

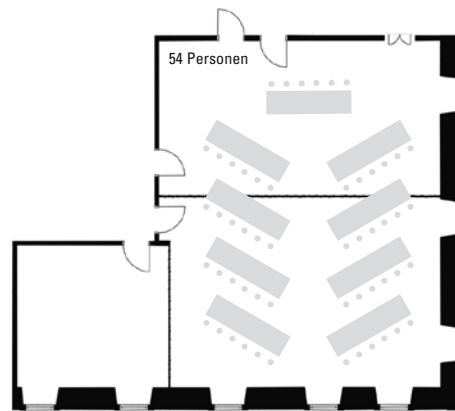


# BAD BUBENDORF HISTORIC

20

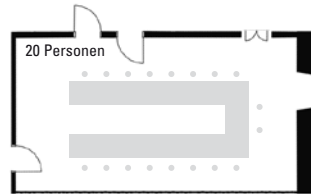


**1 – 3 Burgensaal**



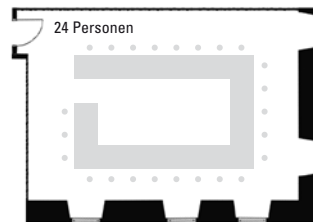
Raum für 60–80 Personen, Fläche: 145 m<sup>2</sup>

**1 Ramsteinsaal**



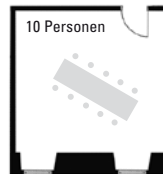
Raum für 15–20 Personen, Fläche: 49 m<sup>2</sup>

**2 Wildensteinsaal**



Raum für 20–40 Personen, Fläche: 71 m<sup>2</sup>

**3 Falkensteinsaal**



Raum für 6–10 Personen, Fläche: 25 m<sup>2</sup>



## NOTIZEN





**HOTEL BAD BUBENDORF**

DAS HAUS MIT HERZ KANTONSSTRASSE 3 CH-4416 BUBENDORF

TEL. +41 (0)61 935 55 55 FAX +41 (0)61 935 55 66

WWW.BADBUBENDORF.CH INFO@BADBUBENDORF.CH