



Le château d'Ueberstorf a 500 ans

Dietrich von Englisberg a fait construire ce bâtiment en 1505. Du point de vue architectural, le château présente un intérêt particulier pour le canton de Fribourg. Il s'agit d'un château pour lequel, et pour la première fois, l'aspect militaire n'était plus déterminant : le bâtiment n'est protégé ni par un mur d'enceinte ni par un fossé, et son accès n'est pas entravé. Les guerres de Bourgogne étaient terminées. Le château a été construit dans l'esprit de la Renaissance émergente, selon un concept clair, avec sa façade principale orientée plein sud, garant du meilleur ensoleillement.

Jusqu'au XVIII^e siècle, le château a plusieurs fois changé de nobles propriétaires. En 1881, il a été acquis par les Sœurs d'Ingenbohl. La construction de la petite église, de la maisonnette et de la buanderie datent de cette époque, l'école, l'aumônerie et la grange, d'un peu plus tard. Les Sœurs ont dirigé un institut pour jeunes filles et un établissement pour sourds-muets. En 1972, le château a été racheté par le peintre, sculpteur et designer Paul Talman. Il y a aménagé différents ateliers et lieux de vie, que sont venus animer des artistes amis, parmi lesquels Daniel Spoerri, Jean Tinguely, Meret Oppenheim, Dieter Roth et Bernhard Luginbühl. En 1991, année de sa création, la Fondation du Château d'Ueberstorf a repris les clés du domaine qui est devenu, en collaboration avec l'architecte bâlois Valentin Jaquet, l'actuel centre de congrès et de culture du Château d'Ueberstorf SA.

Bienvenue au château

Depuis près de 500 ans, le château rassemble sous son toit l'histoire et les histoires. Il vous invite, vous aussi, à profiter des cinq siècles écoulés en écoutant ce que racontent ses vieux murs, solives, dalles et planchers. Son charme pensif, l'élégance dépouillée de ses espaces rénovés en tout douceur, et son jardin plein de poésie vous séduiront, vous aussi

Vous trouverez, dans la présente documentation, les premières informations qui vous permettront de planifier votre fête. Nous vous recommandons en priorité une visite des lieux, pour découvrir ses espaces exceptionnels, riches de 500 ans d'histoire. Faites-vous votre propre avis et visualisez vos idées. Au château d'Ueberstorf, nous vous conseillons individuellement et avec plaisir.





Mariage civil (jusqu'à 30 invités)

Au château d'Ueberstorf, vous pouvez vous marier civilement. C'est une offre mise sur pied en collaboration avec l'état civil de Tavel (Tafers), et elle est valable chaque troisième vendredi du mois. Son prix : Fr. 250.-, incluant la salle, son aménagement, la décoration florale et les bougies. La salle, pouvant accueillir jusqu'à 30 invités (plus de 30, sur demande) est définie par l'état civil, en vertu des dispositions cantonales. Les demandes doivent être adressées directement à l'état civil :

Office de l'état civil de la Singine
Schwarzseestrasse 5
Case postale 117
1712 Tavel

Tél. 026 305 75 80
Mail ec-sense@fr.ch

Mariage personnalisé (jusqu'à 120 invités)

Votre banquet au château d'Ueberstorf peut être l'occasion d'un mariage personnalisé, d'une cérémonie spéciale ou d'un rituel particulier. Louer la chapelle (pour 30 invités au plus) coûte Fr. 250.-, la maisonnette (jusqu'à 70 invités) Fr. 500.- et l'ancienne église (jusqu'à 120 invités) Fr. 800.- Ces prix incluent la salle, son aménagement et des bougies.

Si vous désirez le mariage et l'apéro ou le dîner dans la même salle, vous payez le tarif normal de la salle avec forfait pour la transformation de Fr. 250.-.

Pour les cérémonies au village, nous vous recommandons la grotte de Lourdes, qui peut être réservée auprès de la Paroisse catholique d'Ueberstorf. Au-delà, les paroisses de la région, Wünnewil - Flamatt, Neuenegg ou Wahlern, sont aussi volontiers à votre disposition.

Kath. Kirchgemeinde Ueberstorf (Paroisse catholique d'Ueberstorf)

Tél. 031 741 02 61
Mail pfarramt@pfarrei-ueberstorf.ch

Apéritif (jusqu'à 250 invités)

Accueillez vos invités dans le jardin fleuri du château ou dans ses salles claires. Célébrez votre bonheur en compagnie de vos hôtes et savourez les délicatesses préparées dans notre cuisine. Pour l'apéritif, vous trouverez des idées sur notre carte des menus pour banquets. Régulièrement les salles pour l'apéritif doivent être approuvées jusqu'à 18 h 00.



Dîner (jusqu'à 120 invités)

Plaisirs de la fête, plaisirs de la table, plaisirs de la vie. Pour votre mariage, choisissez votre menu personnalisé, selon vos désirs. Choisissez aussi la forme qui correspond à votre conception de la fête. Un service classique à l'assiette, ou plutôt un appétissant buffet ? Un repas ensoleillé dans le jardin fleuri du château ? De nombreuses possibilités vous attendent. (Dîner jusqu'à 120 personnes dans toutes les salles du rez-de-chaussée, max. 100 personnes dans une salle).

Pour votre repas de mariage, vous trouverez des idées sur notre carte des menus pour banquets. Faites-nous part de votre choix, ou passez nous voir : nous vous conseillons personnellement et avec plaisir.

Prix indicatifs : menu 3 services dès Fr. 75.-, menu 4 services dès Fr. 85.-, menu 5 services dès Fr. 95.-. Buffet de votre choix avec plat principal dès Fr. 85.-

Musique, danse et prolongation

Musique et danse sont les bienvenues dans la salle des lustres. Dans toutes les autres pièces, la discrétion est de mise à partir de 22 h00. Dans le jardin, la musique est également permise jusqu'à 22 h 00.

Normalement, le restaurant est ouvert jusqu'à 24 h 00. Il est possible d'obtenir une prolongation jusqu'à 2 heures du matin, en cas de réservation d'au minimum 6 chambres d'hôtel, ou si le château est exclusivement dédié à la fête. La prolongation à partir de minuit coûte un montant forfaitaire de Fr. 150.- par heure. Dans la formule « château exclusif », la prolongation est incluse.

Chambres

Rêver dans la pureté et la simplicité du blanc. Remettez-vous de votre fête dans la chambre des mariés et son lit à baldaquin, dignes d'un château à la campagne.

Vos invités sont aussi les bienvenus, que ce soit dans la chambre des domestiques, la chambre d'artiste ou l'ancienne pharmacie, etc. Ils peuvent être hébergés dans au total 14 chambres doubles, 1 chambre à un lit, et jusqu'à 9 lits supplémentaires. Nous vous renseignons volontiers pour d'autres possibilités de nuitées.

Prix, avec petit déjeuner :

Enfants de 4 à 12 ans, avec petit déjeuner:

Chambre double Fr. 240.-
Chambre single Fr. 150.-
Lit supplémentaire Fr. 75.-
Petit déj. supplém. Fr. 18.-

Dans une chambre à soi Fr. 75.-
Dans la chambre des parents Fr. 55.-
Petit déjeuner supplémentaire Fr. 12.-
Lit de bébé Fr. 25.-



Possibilités de réservation

Pour votre fête, le château vous propose en principe trois formules. Vous pouvez réserver tout le château, ou certaines de ses salles, selon vos besoins. Nous proposons également une formule Mariage, forfaitaire, avec menu et boissons compris. Avez-vous des questions ? Nous vous conseillons individuellement en tout temps, en nous efforçant de répondre à vos attentes.

« Château exclusif » (condition pour les samedis en juillet et août)

Apéritif	250	personnes
Repas	120	personnes dans toutes les salles du rez-de-chaussée, max. 100 personnes dans une salle de banquette
Tarif	7900	

Dans le prix de Fr. 7900.00 sont comprises 14 chambres doubles, 1 chambre à un lit, 4 lits supplémentaires, 33x buffet brunch et la prolongation jusqu'à 2 heures du matin. L'exclusivité débute à 15h et prend fin avant le petit déjeuner.

Détails par salles

Ici vous trouvez les différentes salles en chiffre.

Salon		Salle des lustres		Salle avec cheminée	
Apéritif	20	Apéritif	40	Apéritif	40
Repas	24	Repas	33	Repas	38
Tarif salle	250	Tarif salle	250	Tarif salle	250
Chapelle		Maisonnette		Ancienne église	
Apéritif	25	Apéritif	80	Apéritif	120
Repas	17	Repas	40	Repas	100
Tarif salle	250	Tarif salle	250	Tarif salle	500

Jardin d'hiver (peut être réservé uniquement avec l'ancienne église)

Apéritif	30
Repas	12
Tarif salle	250



Formules Mariage

Pour toujours et à jamais (dès 30 personnes)

- Souper 3 plats selon liste, y compris deuxième service et buffet de desserts, 1 litre d'eau minérale, 1 café, 5dl de vin au choix sur la carte (jusqu'à Fr. 42.-).
- Service jusqu'à 24 h 00
- Salle de fête, y compris préparation, bougies et linge de table blanc
- Les spiritueux sont facturés aux tarifs usuels

Prix par personne

148.-

Pour toujours, avec noblesse (dès 30 personnes)

- Souper 4 plats selon liste, y compris deuxième service et buffet de desserts, 1 litre d'eau minérale, 1 café, 5dl de vin au choix sur la carte (jusqu'à Fr. 60.-)
- Service jusqu'à 24 h 00
- Salle de fête, y compris préparation, bougies et linge de table blanc
- Les spiritueux sont facturés aux tarifs usuels

Prix par personne

188.-

Pour toujours, extraordinaire (dès 30 personnes)

- Souper 5 plats au choix sur la carte des banquets, y compris buffet de desserts, 1 litre d'eau minérale, 1 café, 5dl de vin au choix sur la carte
- Service jusqu'à 24 h 00
- Salle de fête, y compris préparation, bougies et linge de table blanc
- Les spiritueux sont facturés aux tarifs usuels

Prix par personne

248.-

Options supplémentaires

- pour un mariage civil, rendez-vous en page 2
- pour l'apéritif, consultez aussi la page 2
- pour l'hébergement, consultez la page 3

- Service jusqu'à 02 h 00, y compris 6 chambres doubles avec petit déjeuner 1740.-
- Château exclusif : prix spécial comprenant la réservation de tout le jardin, de toutes les salles, de 14 chambres doubles, 1 chambre single, 4 lits additionnels, 33 x buffet brunch et service jusqu'à 02 h 00 6900.-

- Offre sur demande pour décoration, fleurs, gâteau de mariage, ou autres.

Ces gammes de prestations peuvent être complétées en tout temps, mais n'être ni réduites ni échangées. Les boissons servies hors-forfait sont facturées aux tarifs usuels.



Menus für Immer & Ewig

Die Vor- und Hauptspeisen können beliebig kombiniert werden.

Vorspeisen

Saisonsalat mit Lachsrondele gefüllt mit Kräuterricotta

Saisonsalat mit Kräuter & Kernen und Tomatentatar Crostini

Pasta mit Pesto, Kernen und Feta

Eine der Suppen aus dem Menu für Immer und Edel

Hauptspeisen

Kalbsrollbraten an leichter Rahmsauce mit Rosmarinkartoffelstock und Marktgemüse

Lammschulterbraten an Kräuterjus mit Ofenkartoffeln und Marktgemüse

Tafelspitz vom Rind an Senfsauce mit Spätzli und Marktgemüse

Rindsinvoltini an Paprikasauce mit Wildreis und Marktgemüse

Dessertbuffet (Beispiel)

Gebrannte Creme, Süßmost Creme, Schokoladenmousse ohne Alk, Panna Cotta mit Beerencocktail, Eis, Kuchenwürfel mit Früchten, Meringues, Rahm, Zitronentörtchen, Fruchtkorb

Menus für Immer & Edel

Die Suppen, Salate und Hauptspeisen können beliebig kombiniert werden.

Suppen

Kleines Zitronengras Süppchen

Kleines Karottenschäum Süppchen mit Kardamom und Zimt

Gazpacho: kalte Gurken-Tomaten Suppe mit Basilikum

Salate

Taboulésalat mit Minze und gebratenem Fisch an Nussvinaigrette

Saisonsalat mit Lachstatar und Meerrettich-Crostini

Ruccolasalat mit Pesto Tortellini und Parmesanwürfel

Hauptspeisen

Rindshohrücken an hausgemachter Kräuterbutter, mit Ofenkartoffeln an Rosmarin und Marktgemüse

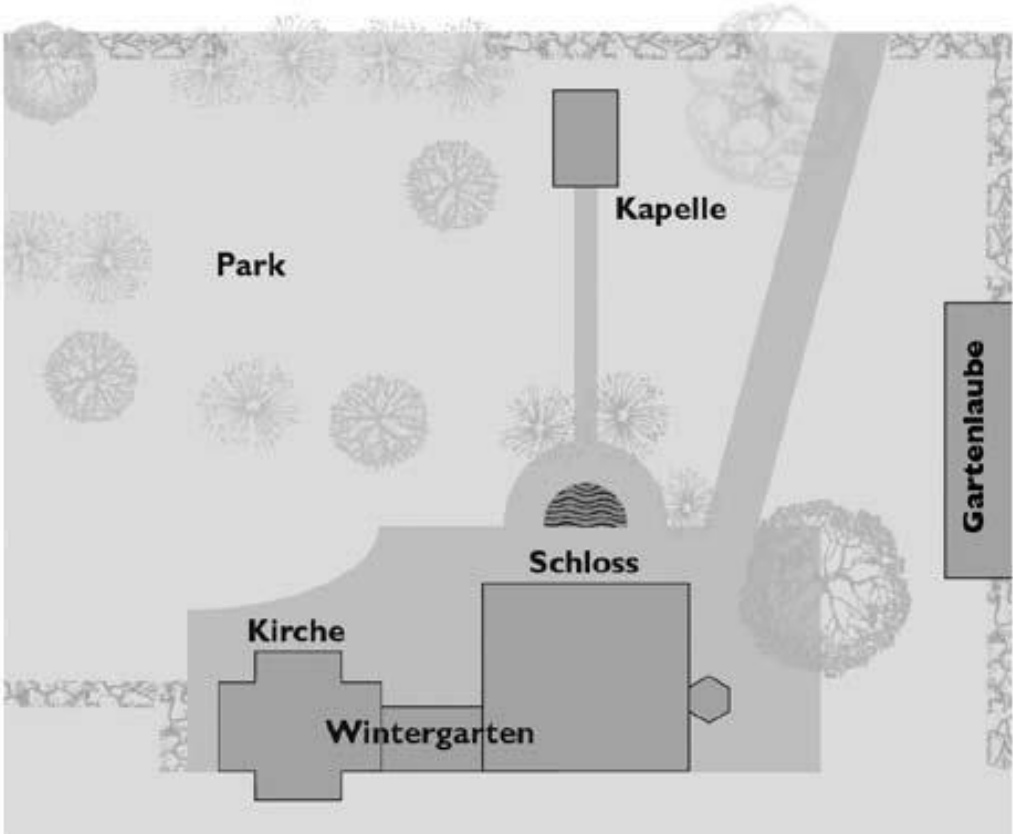
Rindsentrecotestreifen an Chili-Minz Sauce mit Wildreis und Marktgemüse

Maispouardenbrust gefüllt mit Dörrtomatenpesto, an Kräutersauce mit Pasta und Marktgemüse

Dessertbuffet (Beispiel)

Gebrannte Creme, Süßmost Creme, Schokoladenmousse ohne Alk, Panna Cotta mit Beerencocktail, Eis, Kuchenwürfel mit Früchten, Meringues, Rahm, Zitronentörtchen, Fruchtkorb

Plan de situation

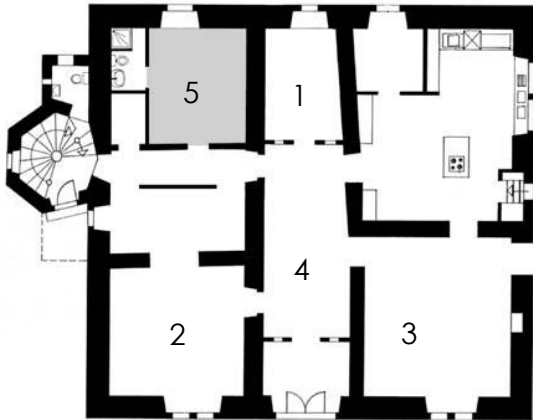




Plan des pièces / disposition

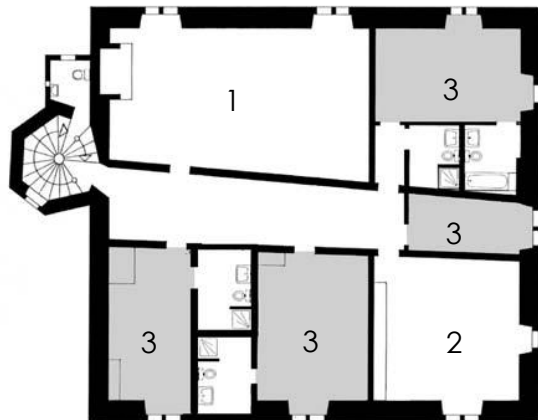
Rez-de-chaussée :

- 1 Réception
- 2 Salon 27m²
- 3 Salle des lustres 36m²
- 4 Entrée
- 5 Chambre d'hôte



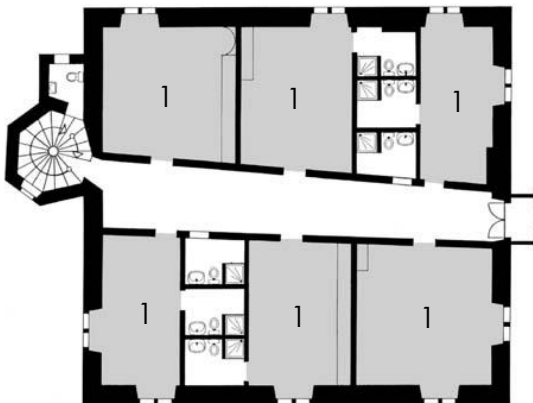
2^e étage :

- 1 Salle avec cheminée, 55m²
- 2 Chambre d'angle, 30m²
- 3 Chambres d'hôtes



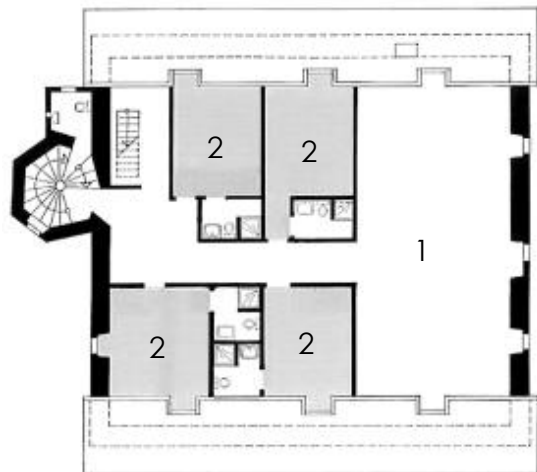
1^{er} étage :

- 1 Chambres d'hôtes



3^e étage :

- 1 Salle de séminaire, 75m²
- 2 Chambres d'hôtes

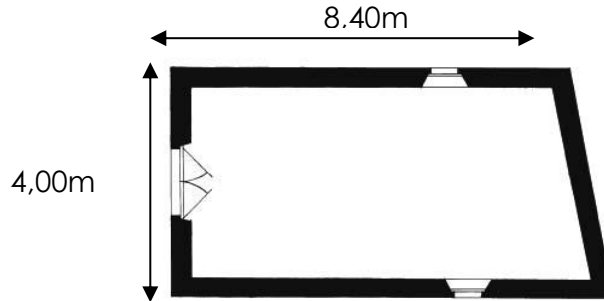




Plans : dispositions div.

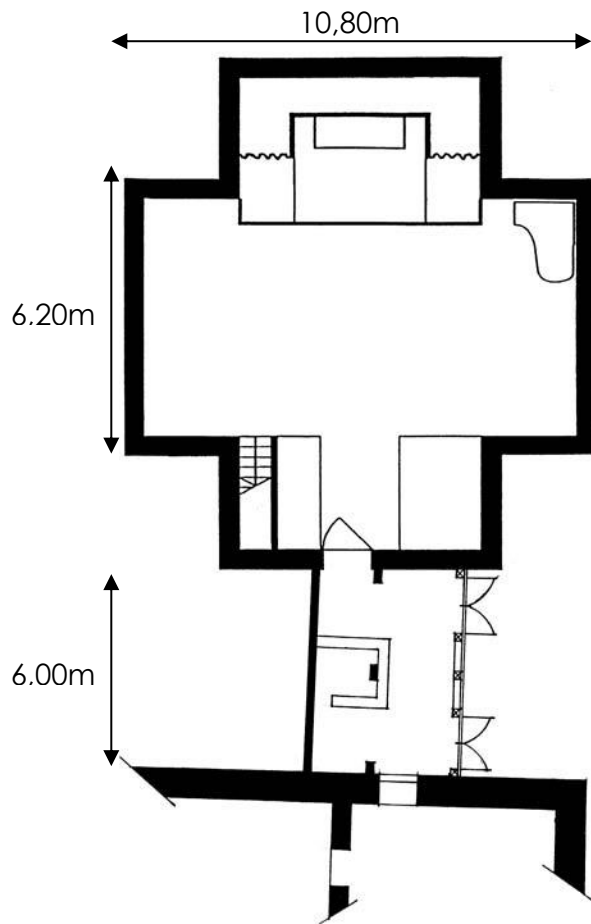
Chapelle :

Surface 33 m²
17 places assises (repas)
25 places debout (apéritif)



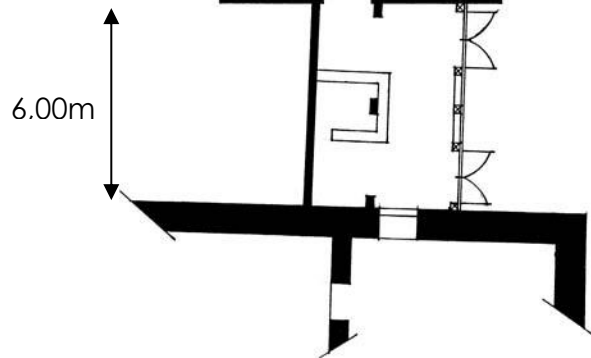
Ancienne église :

Surface 75 m²
100 places assises (repas)
20 places assises tribune
L'église dispose d'une scène
(5,80x1,70x0,30 m, démontable),
d'un piano à queue (Blüthner 200cm)
et de projecteurs.



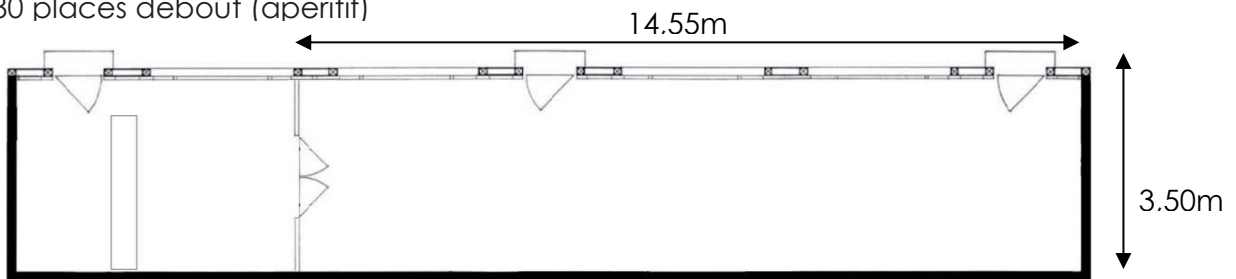
Jardin d'hiver :

Surface 20 m²
Bar
12 places assises (repas)
30 places debout (apéritif)



Maisonnette :

Surface 50 m²
40 places assises (repas)
80 places debout (apéritif)





Accès

Nord 46.866043, Ost 7.311012

Château d'Ueberstorf
Schlossstrasse 14
3182 Ueberstorf

031 741 47 17
info@schlossueberstorf.ch
www.schlossueberstorf.ch

Par les transports publics

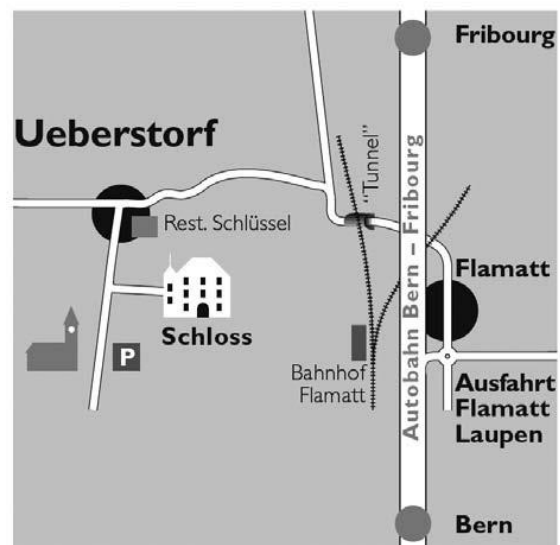
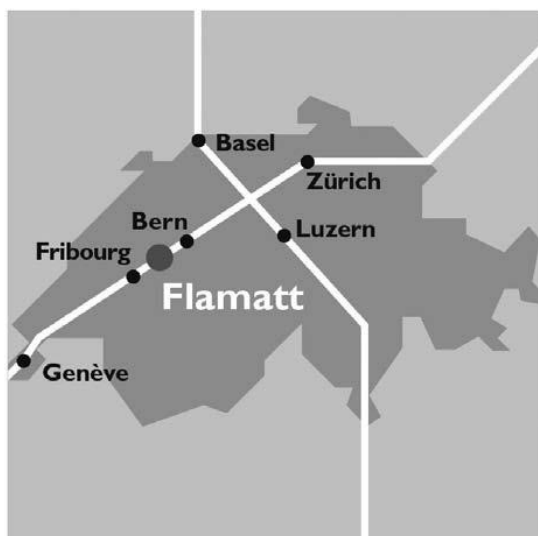
Le château d'Ueberstorf est aisément accessible par les transports publics, par le train toutes les demi-heures au départ de Berne et de Fribourg, jusqu'à la gare de Flamatt. A partir de Flamatt, des cars postaux circulent régulièrement vers Ueberstorf. Les arrêts Dorfstrasse et Albligenstrasse sont tous deux à env. 300 mètres du château.

Nous pouvons vous organiser, si vous le souhaitez, un service de transport depuis la gare de Flamatt. Prix sur demande.

En voiture

Proche de l'axe autoroutier Zurich – Berne et Fribourg – Genève, le château d'Ueberstorf est à 20 minutes de Berne ou de Fribourg, en prenant la sortie de Flamatt.

15 à 20 places de parc sont à disposition près du château. Vous trouverez d'autres possibilités de stationnement sur le parking de la place du village, vis-à-vis de l'église, à 3 minutes à pied du château. Prière d'éviter de stationner devant le restaurant «zum Schlüssel».





Informations de A à V

Aménagement de la salle.

Pour des raisons liées à la logistique, vous êtes prié de nous prévenir au plus tard **7 jours** avant votre fête si vous souhaitez que la salle soit aménagée différemment.

Artistes / Animation / DJ

En tant que lieu d'art et de culture, nous pouvons vous proposer, sur demande, différents musiciens, artistes ou DJ's.

Notre DJ préféré : Reto Grossen: 079 509 15 09

reto_grossen@gmx.ch

Bougies

Sur les tables en plein air, seules les lanternes et autres photophores sont autorisés.

Brunch

En complément du brunch habituel avec muesli, fromages, viandes, pains, tresse et œufs brouillés, nous proposons moyennant un supplément de prix des mets tels que saumon, rösti, douceurs etc.

Cartes de table

Il est peut-être préférable que vous placiez vous-même vos cartes de table. Mais sur demande, nous pouvons bien sûr nous en charger. Dans ce cas, nous nous permettrons d'appliquer les frais supplémentaires tels que prévus sous Prestations spéciales/aide.

Catering

Notre restaurant est un établissement public avec une excellente cuisine, qui répondra volontiers à vos souhaits personnels. Il n'est donc pas possible de faire appel aux services d'un traiteur externe.

De plus, selon la loi sur les denrées alimentaires, nous n'acceptons pas de produits extérieurs.

Check in

Les chambres sont disponibles au plus tard dès 14 h 00. Nous vous prions de nous prévenir au cas où vos invités arriveraient plus tôt. Les bagages peuvent être déposés à la réception.

Check out

Le jour du départ, les hôtes sont priés de libérer les chambres avant 11 h 00.

Cocktails / Barman

Désirez-vous des cocktails particuliers, tels que mojitos, Margarita etc. ? Notre barman est à votre disposition, pour Fr. 45.- l'heure. Les boissons mixtes courantes telles que whisky cola ou Gin Tonic sont servies en tout temps.



Contact Château d'Ueberstorf

Tél. : 031 741 47 17, e-mail : info@schlossueberstorf.ch, www.schlossueberstorf.ch

Décoration

Que ce soit pour des arrangements de table fleuris, des bouquets, compositions florales ou autres éléments décoratifs, notre fleuriste maison, Elisabeth Günter-Frei, vous conseillera avec compétence. Très expérimentée, elle est responsable du jardin et de la décoration intérieure du château depuis plus d'une décennie. Si vous ne souhaitez pas vous charger vous-même de la décoration, voici l'adresse de contact:

Elisabeth Günter-Frei: 078 634 49 33
info@monetagere.ch, www.monetagere.ch

Pour des raisons liées à la protection des monuments, les autres décorations telles que les accrochages de tableaux, la pose de guirlandes lumineuses, etc., ne sont envisageables que si elles font l'objet d'un entretien préalable avec la direction.

Dégustation

Laissez-vous convaincre par la cuisine fraîche de notre château à la campagne, en réservant une table dans notre restaurant à la carte. Sur demande, vous avez la possibilité de goûter votre menu de fête, qui vous sera facturé au prix normal. Toutefois, certains plats ne peuvent être commandés qu'à partir d'un certain nombre de convives. Nous vous remercions de votre compréhension.

Droit de bouchon

Pour le vin que vous apportez vous-même, nous facturons un « droit de bouchon » de Fr. 28.- par bouteille.

Feux d'artifice

Les feux d'artifice et les lanternes volantes ne sont pas autorisés dans l'aire du château ni dans le village.

Gâteau de mariage

Nous vous conseillons personnellement, en collaboration avec notre pâtissier. Si vous désirez votre « propre » gâteau livré par un pâtissier officiel, nous facturons Fr. 7.- par personne pour le couvert. www.chrigubeck.ch

Housse de chaises

Nous ne disposons pas de housses pour les chaises. Vous pouvez sans autre les commander à l'adresse ci-dessous (facture séparée et à vos frais) :

Hussen Zauber, Renata Maurer
Telefon: 032 351 02 44 / 076 418 27 75
E-Mail: info@hussenzauber.ch www.hussenzauber.ch



Jardin

Par beau temps, vous pouvez prévoir votre fête dans le jardin, sans frais supplémentaires pour le service.

Livraisons

Les livraisons de décorations, vins, etc., peuvent être effectuées le jour de la fête, de 9 h 00 à 11 h 00. Les tables sont dressées à partir de 11 h 00.

Mariage (formule forfaitaire)

Vous pouvez compléter en tout temps la Formule Mariage, mais elle ne peut être ni réduite ni échangée. Les suppléments et boissons dépassant le forfait seront facturés aux tarifs usuels. Le nombre d'hôtes minimum sera facturé dans tous les cas.

Menu (cartes)

Écrit à la main, un exemplaire original gratuit en format A4 de votre menu de fête sera présenté à l'entrée de la salle du banquet. Les exemplaires supplémentaires, par table ou par invité-e, coûtent Fr. 2.-.

Menu (choix du)

Nous vous recommandons de vous préparer en prévision de la discussion sur le choix d'un menu. Nous sommes ravis de faire la discussion un à deux mois avant la fête. Consultez d'abord notre carte des menus et vins. Et dans la mesure du possible, quand vos invités vous renverront leur inscription, demandez-leur de vous indiquer le nombre de menus végétariens ainsi que les éventuelles allergies et intolérances alimentaires.

Musique

Conformément au règlement suisse sur le repos nocturne, le volume sonore élevé de la musique, avec amplificateur audio, est autorisé jusqu'à 22 h 00 dans la salle de banquet « ancienne église » et dans toutes les autres salles. Dans la salle les lustres, jusqu'à 2 h 00, en cas de prolongation convenue ou de réservation « château exclusif ».

Selon la loi, les concerts acoustiques et autres manifestations du genre en plein air, sont autorisés jusqu'à 22 h 00. (voir aussi sous Prolongation).

Offres

Nous établissons une offre détaillée uniquement après votre réservation définitive et les entretiens préalables. Vous pouvez bien sûr nous demander des offres indicatives, sans engagement de votre part.



Organisation

Nous vous saurions gré de nous fournir le plan de votre fête – horaire, déroulement, disposition des tables, liste des chambres – au plus tard **14 jours** avant l'événement. Nous pourrions ainsi coordonner sa préparation et son déroulement de manière optimale

Parking

15 à 20 places de parc sont disponibles près du château. Vous trouverez d'autres places de stationnement sur la place du village, vis-à-vis de l'église, à 3 minutes à pied du château. Il est interdit de parquer devant le restaurant « zum Schlüssel ». Nous vous prions d'en informer vos invités.

Petit déjeuner

Pour les hôtes annoncés, le petit déjeuner est servi de 9 h 00 à 12.00h dans l'une des salles du château.

Pourboire

Nos collaboratrices et collaborateurs seront heureux si vous récompensez leurs bons services. Nous gérons une petite caisse d'équipe, de manière à en faire profiter aussi les employés de la cuisine, des étages et de la logistique.

Prestations spéciales / aides

Pour les services spéciaux (pose des cartes de table, installations, etc.) nous facturons Fr. 60.- par collaborateur et par heure.

Prolongation

Votre fête s'arrête normalement à minuit. Il est possible d'obtenir une prolongation jusqu'à 2 heures du matin si la réservation comporte au minimum 6 chambres d'hôtel ou si vous avez opté pour la formule « château exclusif ». Dès 24 h 00, Fr. 150.- par heure. Dans la formule « château exclusif », la prolongation jusqu'à 02 h 00 est comprise.

Rabais

Nos prix sont nets, sans possibilité d'octroi de rabais de quantité, escomptes ou autres déductions.

Réservation

Toutes les réservations seront confirmées par écrit. La facture pour l'acompte (en principe de 50%) ou le prix des chambres vous sera envoyée en même temps. Votre réservation sera considérée comme définitive dès réception du montant dû, payable à 14 jours. Passé ce délai et sans nouvelle de votre part, nous nous permettrons de disposer à notre convenance des dates concernées.

Snacks

Des snacks pour les techniciens, aides, artistes etc., peuvent être commandés jusqu'à **7 jours** avant la fête.



Tables

Les tables de l'ancienne église font 180 x 80 cm, les tables du jardin et de la maisonnette 220 x 60. Nappage classique, linge de table blanc, avec bougies.

Taxi

Dans la région, il est possible de réserver un taxi auprès des entreprises suivantes :

Taxi Imhof (dès 10 pers.) 031 741 13 13 info@imhof-transporte.ch

Hurni Taxi 079 653 54 07

Charly Taxi 079 297 53 49

Technique

Vous apporterez et utiliserez vous-mêmes les installations techniques telles que beamer, DJ-Sets, etc.

Entreprises : www.top-events.ch www.lichtmeister.ch www.modernlight.ch

Tente

Si vous souhaitez monter une ou des tentes en complément aux installations du château, nous vous prions d'en discuter au préalable avec la direction. (voir aussi sous Technique)

Transport

Un moyen de transport spécial pour un jour spécial ? Vous trouverez des offres appropriées sur : www.royalcar.ch www.stretch.ch www.rzm.ch

Peut-être préférez-vous la calèche de Gisela & Hansjürg Oberli?

gisela.oberli@vtxmail.ch

TVA

Les prix dans la Carte des Menus sont calculés avec TVA

Visite (et entretiens)

Pour les visites, les entretiens au sujet de l'organisation d'une fête, les dégustations et réservations de tables, nous vous recommandons de prendre rendez-vous, de manière à ce que l'un(e) de nos collaborateurs/trices soit disponible et que la date et les locaux soient libres. Nous serions heureux de vous consacrer tout le temps nécessaire pour une visite à votre convenance.

Voisinage

Le château d'Ueberstorf est au milieu du village. Les voisins vous seront reconnaissants d'avoir pensé à leur tranquillité lors des discussions dans le jardin ou du départ de vos invités.



Conditions générales

Annulation

Nous prenons note avec compréhension des demandes d'annulation formulées par écrit et fondées, et nous nous efforçons d'attribuer les dates concernées à d'autres intéressés. Si cela n'est pas possible, nous nous verrons dans l'obligation de vous facturer les frais d'annulation.

En cas d'annulation jusqu'à 4 mois avant le début de l'événement

nous facturons le tarif pour la salle. En cas de réservation sans tarif, nous facturons Fr. 100.- pour le traitement du dossier.

En cas d'annulation dès 4 mois avant le début de l'événement

nous facturons le tarif pour la salle, le 50% du prix des prestations offertes et Fr. 35.- de forfait boissons par hôte, à titre de perte de gain.

En cas d'annulation dès 1 mois avant le début de l'événement

nous facturons le tarif pour la salle, le 80% du prix des prestations offertes et Fr. 35.- de forfait boissons par hôte, à titre de perte de gain.

En cas d'annulation dès 2 semaines avant le début de l'événement

nous facturons le tarif pour la salle, le 100% du prix des prestations offertes et Fr. 35.- de forfait boissons par hôte, à titre de perte de gain.

Dans le cas où aucun menu n'aurait été défini, nous facturons, en plus du prix plein des chambres, Fr. 35.- de forfait boissons par hôte et, pour chaque hôte annoncé, le pourcentage correspondant converti en francs

(Par exemple, une annulation 3 mois avant l'événement correspond à 50% = Fr. 50.- par hôte annoncé).

Nombre d'hôtes

Jusqu'à **2 jours** avant la fête, nous acceptons l'annulation de réservation pour 4 hôtes max. annoncés sur l'offre d'origine. Le facteur déterminant est le nombre de d'hôtes figurant sur l'offre convenue, respectivement le contrat. Enfin, nous sommes obligés de facturer les nuitées et repas même dans le cas où les clients/hôtes n'en auraient finalement pas bénéficié.



Conditions de paiement

L'organisateur s'engage à régler la facture dans les 30 jours suivant la date de facturation, sans déduction (paiement par carte de crédit : jusqu'à Fr. 1000.- par événement). Il ne sera envoyé aucune facture à l'étranger.

Responsabilité

Sauf justification contraire, l'organisateur est tenu pour responsable en cas de dommages ou pertes.

Le château d'Ueberstorf décline toute responsabilité pour les pertes et dommages corporels dans le bâtiment et le jardin.

For juridique

Le contrat est régi par le droit suisse. Le for juridique est Tavel (Tafers) /FR.

En cas de circonstances particulières, n'hésitez pas à en parler avec la direction. Nous nous réjouissons de collaborer avec vous.