

Die Villa Lido

I-73054 Lido Marini / Apulien, IT

Gastgeber: Oliver & Claudine Nyaguy (CH, IT, EN)

Whatsapp: +41 79 256 11 61 / oliver@smartcuisine.swiss / www.smartcuisine.swiss



Ihre Gastgeber



Wir sind Claudine und Oliver Nyaguy, verheiratet und ursprünglich aus der Schweiz. Seit 23 Jahren gehen wir durch dick und dünn und haben gemeinsam so einige Abenteuer erlebt. Ursprünglich haben wir zusammen Medizin studiert und fast 20 Jahre eine Praxis für Naturheilkunde in Kreuzlingen, Schweiz geführt. Daher besteht ein grosses Interesse an der Gesundheit und vor allem an gesundem Essen. Wir kochen und ernähren uns mediterran mit Fokus auf ganzheitliche Lebensmittel wie Gemüse, Früchte, Hülsenfrüchte, Getreide und lokale Meeresfrüchte und Fisch. Wir leben im Einklang mit der Natur und respektieren Mutter Erde und ihre Zyklen.

Zusammen haben wir vier Kinder, wovon unsere drei Söhne in der Schweiz leben und unsere Tochter in den Vereinigten Staaten. Dort ist Sie als Ernährungscoach tätig und versorgt uns stetig mit neuster Wissenschaft aus der ganzheitlichen Ernährungslehre. In zweiter Generation betreibt unsere Familie das historische Schloss Schwandegg mit Restaurant- und Hotelbetrieb im Stammatal, Zürich. Dank unserer hausgemachten und reinen Küche ist das Schloss sehr erfolgreich und freut sich bester Beliebtheit. 2019 haben wir den Betrieb an unsere Söhne weitergegeben, welche mit viel Leidenschaft und Know-How, Schwandegg weiterführen. Sie sind gelernte Köche und Pâtissiers die innovativ und liebevoll das historische Gut pflegen und das Gastgeberum im Blut tragen.



Der Ursprung in der Gastronomie begann 2006 als wir aus Spass ein kleines Bistro eröffneten. Schnell wurde dieses Projekt zum grossen Erfolg und es wuchs eine vielbeschäftigte Event- und Cateringfirma heran. Zahlreiche Grossunternehmen durften wir eventmässig und kulinarisch begleiten. Viele Jahre lang haben wir verschiedenste Projekte und Events ins Leben gerufen: kleine Sushi Pop-ups, eine Grillakademie mit bis zu 1000 Teilnehmern jährlich, Hochzeiten nach Mass, Firmenfeiern mit bis zu 4000 Gästen, Inflight Catering für Privatjets in der Karibik

und viele massgeschneiderte gourmet und fine-dining dinners für internationale VIP's. Nach Beratungsmandaten im Gastrocoaching 2020/2021 für ein Gastronomieprojekt in den USA, haben wir entschieden unsere Zukunft am Meer zu verbringen.

Wir sind überzeugt vom Selbstversorgertum, verfolgen eine «Garden-to-table» Strategie und leben nach dem Motto «du bist was du isst». Lokal, nachhaltig und naturbelassen. Privat sind wir gerne kulinarisch unterwegs hier in der Region, lieben Kultur und sind Mitglieder der ansässigen Naturpflegegruppe.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen zu dürfen und sind für Fragen gerne erreichbar.

Ihre Destination

Der Flughafen Brindisi wird von der Swiss Airlines ab Zürich im Sommerflugplan mehrmals wöchentlich bedient (Flugdauer 1h 50min). Vom Flughafen Brindisi dauert die Autofahrt ca 1h 15min bis zur Villa Lido. Alternativ kann auch mit dem Auto aus der Schweiz/Deutschland angereist werden. Ab Zürich via Milano, Ancona, Pescara, Bari kann Lido Marini innert ca. 12h 45min Autofahrt erreicht werden. Mit Camper gibt es unzählige Plätze am Meer unterwegs, mit PW empfehlen wir Küstenhotels wie z.B. das Ego Hotel in Ancona für eine Halbzeit-Übernachtung (ca. 7h von Zürich entfernt).



Unser Gasthaus befindet sich in der Region Apulien im Salento-Gebiet, welches berühmt ist für gepflegte Sandstrände, hervorragende Weine und historische Architektur. Im kleinen idyllischen Ferien-Dörfchen Lido Marini, welches direkt am ionischen Meer liegt befindet sich unser Gut. Der Strand kann in ca. 8 Minuten zu Fuss erreicht werden. Es erwartet Sie karibisches Wasser, das von marineblau bis türkis spiegelt und während den Sommermonaten perfekte Badetemperatur erreicht.

Die Villa Lido ist seit Jahrzehnten im Familienbesitz und hat nach etlichen Sanft-Renovierungen nun wieder Platz für Gäste und Events. Mit grossem Gemüsegarten, gemütlicher Gartenlounge unterm Pfefferbaum und Meersicht ist das süditalienische Flair vorbestimmt. Ob Familienferien, Seminare, Kochkurse oder Kulturreisen, die Villa Lido ist an Wohlfühlfaktor und mediterranem Charme kaum zu übertreffen.

Die Liegenschaft umfasst ca. 3'000m² und ist von Naturschutzgebiet und einer Mauer umrahmt, somit ist Privatsphäre gewährleistet. Der kleine Parkgarten bietet einige laue Plätzchen, um sich zu erholen. Es gibt dort Oliven-, Orangen-, Mandarinen-, Feigen-, Mandeln-, Aprikosen-, Maulbeer-, und Birnenbäume. Ein grosser Teil unseres Gemüses, welches wir verarbeiten, stammt von lokalen Bauern oder von unserem eigenen Gemüsegarten.

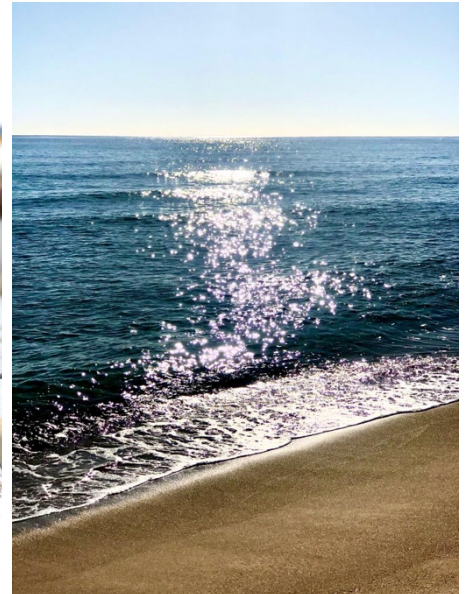
In der Sommersaison können kleine Besorgungen in Lido Marini erledigt werden. Für grössere Einkäufe eignet sich das nahegelegene Städtchen Presicce-Aquarica oder dann die Ausflugsziele Gallipoli oder Lecce. Überall in der Region gibt es grosse Strassenmärkte, auch «Mercatos» genannt, wo man Delikatessen, top Leinenkleidung oder auch Frischwaren wie Gemüse, Brot oder Käse für unschlagbare Preise einkauft. Auch der Küste entlang gibt es Vieles zu entdecken wie Restaurants mit Meerblick, Grotten und Olivenfarmen.



Seminare

Teilnehmeranzahl: mindestens 10 und maximal 20

Wir bieten Platz und Infrastruktur für Seminare bis zu zwanzig Personen (ohne Übernachtung im Haus – Gerne organisieren wir für die Gruppe Übernachtungen in nahegelegenen Hotels o. Ä., selbstverständlich können die verfügbaren Zimmer dazu gemietet werden). Eine einmalige Location, top Wetter und viel Platz für Team Building, Kochkurse mit Oliver & Claudine Nyaguy, Outdoor/Indoor-Meetings, Strand in unmittelbarer Nähe für Picknick und Spaziergänge sowie kulturelle und touristische Angebote. Stühle, Beamer, Flipchart o.Ä. kann bei Bedarf organisiert werden. Für individuelle Angebote und Preise sowie Verfügbarkeiten, bitten wir Sie um Kontaktaufnahme.



Ferienaufenthalte

April, Mai, Juni	
Wochenpreis (7 Tage/6 Nächte) pauschal inkl. Strom, Gas, Wasser, Holz, Abfallgebühr/Entsorgung, Parking, WiFi, SmartTV	€ 1'960.00
Verpflegungspauschale 1 (Frühstück u. Abendessen ohne Getränke)	€ 35.00 pro Person pro Tag
Verpflegungspauschale 2 (Frühstück, Mittagessen u. Abendessen ohne Getränke)	€ 55.00 pro Person pro Tag
Getränkepauschale	€ 25.00 pro Person pro Tag
Endreinigung	€ 250.00 einmalig
Juli, August, September	
Wochenpreis (7 Tage/6 Nächte) pauschal inkl. Strom, Gas, Wasser, Holz, Abfallgebühr/Entsorgung, Parking, WiFi, SmartTV	€ 3'640.00
Verpflegungspauschale 1 (Frühstück u. Abendessen ohne Getränke)	€ 35.00 pro Person pro Tag
Verpflegungspauschale 2 (Frühstück, Mittagessen u. Abendessen ohne Getränke)	€ 55.00 pro Person pro Tag
Getränkepauschale	€ 25.00 pro Person pro Tag
Endreinigung	€ 250.00 einmalig
Oktober, November	
Wochenpreis (7 Tage/6 Nächte) pauschal inkl. Strom, Gas, Wasser, Holz, Abfallgebühr/Entsorgung, Parking, WiFi, SmartTV	€ 1'760.00
Verpflegungspauschale 1 (Frühstück u. Abendessen ohne Getränke)	€ 35.00 pro Person pro Tag
Verpflegungspauschale 2 (Frühstück, Mittagessen u. Abendessen ohne Getränke)	€ 55.00 pro Person pro Tag
Getränkepauschale	€ 25.00 pro Person pro Tag
Endreinigung	€ 250.00 einmalig

Hausübersicht

Schlafplätze:	8 (4 Doppelschlafzimmer, 1 Einzelzimmer, 1 Doppelschlafsofa) Zustellbetten möglich, auf Anfrage
Bäder:	2 Bäder (1x Badewanne/WC und 1x Dusche/WC)
Küche:	Voll ausgerüstet mit Gasherd, Kühlschrank 2x, Backofen und Mikrowelle sowie Steinofen für Pizza (draussen, überdacht, Benützung nach Absprache)
Wohnraum:	Grosses Wohnzimmer mit Cheminée, Esstisch mit 6 Stühlen, Sofa
Waschmöglichkeiten:	nach Absprache
Aussensitzplätze	grosse Terrasse nord & süd (beide überdacht), Gartenlounge (nicht überdacht)
Klimaanlage:	Nein (Ventilator in jedem Zimmer) Mobile Klima Anlagen nach Absprache verfügbar
Parkplatz:	Ja (Platz für ca. 3-4 Autos auf dem Gelände)
Hunde:	Auf Anfrage (Sonderreinigungsdepot 200€ bei Ankunft pro Hund, wird bei ordnungsgemässer Abgabe rückerstattet)
Reparaturdepot Haus:	Bar zu zahlen bei Ankunft (300€) wird bei ordnungsgemässer Abgabe rückerstattet



Ihr Aufenthalt

Autovermietungen

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, ein Auto zu mieten. Zum einen sind Autos von Mietfirmen ab Flughafen Brindisi verfügbar, dies bitte möglichst früh abklären, da oft alle Wagen zur Hauptsaison ausgebucht sind. Es kann auch hier im Städtchen ein Mietauto gefunden werden, bitte setzen Sie sich frühzeitig mit uns in Verbindung, wenn Sie ein Auto hier bei uns mieten möchten.

Transfer Flughafen

Wenn Sie wünschen, können wir Sie am Flughafen Brindisi abholen und am Ende Ihres Aufenthaltes wieder nach Brindisi fahren mit Minibus oder PW. Preise auf Anfrage.

Verpflegung

Auf Wunsch bieten wir auch *vegane/vegetarische* Speisen oder andere spezielle Diät ernährung an. Informieren Sie uns bitte im Voraus, wenn Sie Allergiker sind oder Wünsche haben, welche von unserem Angebot abweichen. Wir empfehlen, mit uns eine kurze Menüplanung bei Antritt Ihres Aufenthaltes zu machen – so wissen wir über Ihre Vorlieben Bescheid.

- Das Frühstück beinhaltet frisches Brot, meist hausgemacht, Konfitüren, lokaler Käse (evt. lokale Wurstwaren je nach Angebot) sowie Eierspeisen und Schweizer Rösti
- Das Mittagessen besteht aus Vorspeise, Hauptspeise und Früchten
- Das Abendessen besteht aus Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Dessert/Früchte

Getränkepauschale

Im Preis inklusive sind Getränke in *verzehrüblicher* Menge. Unser Angebot umfasst: Weisswein (lokaler Chardonnay), Rosé (lokaler Negro Amaro), Rotwein (lokaler Amabile/Primitivo), Wasser mit und ohne Kohlensäure sowie Bier und lokale Süssgetränke. Es stehen Wasserkocher für Tee sowie Kaffeemaschinen mit Kapseln zur Verfügung.

Unsere Küche

Die Verwendung von frischen, saisonalen und regionalen Produkten liegt uns am Herzen. Sie finden nur reine Lebensmittel, aromatische Kräuter und naturbelassene Zutaten in Ihrem Essen. Alles ist mit Liebe hausgemacht und deswegen kann unser Angebot je nach Saison variieren.

Zahlungskonditionen

50% bei Buchung, 50% 5 Tage vor Antritt

Stornierungen

Siehe AGB's

Allgemeine Geschäftsbedingungen, der Compaso AG sowie deren Schwesterfirmen

Leistung

Compaso AG verpflichtet sich, in der Ausführung des Auftrages sorgfältig und gewissenhaft vorzugehen. Wir verpflichten uns weiterhin, den Anlass zeitgerecht und reibungslos durchzuführen. In der Auswahl der Speisen und Getränke legen wir grossen Wert auf eine hohe Qualität. Compaso AG und deren Schwesterfirmen verwenden nach Möglichkeit Rohstoffe von ökologisch, zertifizierten Betrieben und Herstellern (MSC, Bio, Swiss Garantie usw.). Dabei berücksichtigen wir nach Möglichkeit regionale Hersteller und saisonale Produkte. Compaso AG koordiniert und organisiert den Anlass und führt Regie, sofern dies mit dem Auftraggeber vereinbart wurde. Grundsätzlich gelten die Abmachungen und Vereinbarungen aus der Auftragsbestätigung. Zusätzliche Abmachungen, Änderungen des Angebotes, Auftragsbestätigungen oder alle auftragsrelevanten Dokumente bedürfen der Schriftform.

Angebote und Geltungsbereich

Ab der dritten Offerte für einen Event, Bankett, Hochzeit, Seminar, oder dergleichen, werden zusätzliche Consulting & Beratungsaufwendungen zu einem Stundenansatz von CHF 95.- in Rechnung gestellt. Arbeitsstunden für Service, Küche, Eventplanung, Transport etc. der Mitarbeiter für Auf- und Abbau sowie Vorbereitungsarbeiten und Anlass, werden generell nach geleistetem Aufwand verrechnet. Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für sämtliche Schweizer Betriebe der Compaso AG, genannt Hoch3Gastro AG Restaurant/Hotel Schloss Schwandegg, smartcuisine.swiss als Markenname der Compaso AG.

Auftragsbestätigung

Ein Auftrag oder eine Buchung, mit Compaso AG kann sowohl in schriftlicher als auch in mündlicher Form erfolgen, sowie über die Plattform www.booking.com. Spätestens nach der schriftlichen Auftragsbestätigung (auch per Email) durch Compaso AG, die Bestätigung über www.booking.com und der Anzahlung des Kunden, kommt der Auftrag zustande und ist ab diesem Zeitpunkt (Bankvaluta Anzahlung) verbindlich. Sämtliche Leistungen, die über die Auftragsbestätigung oder die gültige Offerte hinausgehen, werden zusätzlich in Rechnung gestellt.

Änderungen

Compaso AG und ihre Schwesterfirmen behalten sich das Recht vor, bei kurzfristigen Änderungen des Marktangebotes wie: fehlende Waren am Markt, wenn sich Warenpreise am Markt massiv erhöhen oder andere Gründe, das Angebot, wenn möglich, in Absprache mit dem Kunden zu verändern, ohne dass eine Leistungsverminderung eintritt. Compaso AG und ihre Schwesterfirmen verpflichten sich für eine gleichwertige Auftragsabwicklung. Ebenso behalten wir uns das Recht vor, Änderungen in Eventabläufen wie z.B. Buffetumgestaltung, Tischplatzierungen etc. zu verändern, ohne dass eine Leistungsminderung vom Kunden geltend gemacht werden kann. Ebenso gilt dies für Grill- und Kochkurse, die aus etwelchen Gründen an eine andere Lokalität verschoben werden müssen. Diese Lokalität muss jedoch in einem für den Kunden zumutbaren Radius liegen dieser darf 50Km nicht überschreiten.

Teilnehmer-, Gästezahl

Eine Änderung der Gästezahl muss mind. 7 Tage vor dem Anlass, in schriftlicher Form, (Brief, Email: oliver@smartcuisine.swiss) an Compaso AG oder deren Schwesterfirmen übermittelt werden. Bei nachträglicher Unterschreitung der Gästezahl wird die in der Auftragsbestätigung angegebene Gästezahl in Rechnung gestellt.

Annullierungskosten

Bei Annullierung nach erfolgter und unterzeichneter Auftragsbestätigung werden folgende Kosten in Rechnung gestellt:

bis 30 Tage vor dem Anlass oder der Buchung: die entstandenen Kosten jedoch mindestens 20% der letzten gültigen Offerte resp.

Auftragsbestätigung für Umtriebe und Ausfallentschädigungen.

29-20 Tage vor dem Anlass: 30% der vereinbarten Leistungen

19-14 Tage vor dem Anlass: 50% der vereinbarten Leistungen

13-0 Tage vor dem Anlass: 100% der vereinbarten Leistungen

Haftungsausschluss

Kann ein Auftrag durch höhere Gewalt wie Unfall, Sturm, Erdbeben oder andere Elementargewalten, durch Compaso AG nicht ausgeführt werden, hat der Kunde das Recht auf die Rückzahlung der bereits geleisteten Anzahlung. Der Kunde hat in diesem Falle keinen Anspruch auf Ausfallentschädigungen, Schadenersatz oder ähnlichen Forderungen.

Schäden und Folgeschäden

Bei Schäden oder Folgeschäden durch Feuerwerkskörper, Fluglampione, Fackeln oder ähnlichem lehnt Compaso AG und ihre Schwesterfirmen jede Haftung ab. Schäden, die an Eventlokalen oder Örtlichkeiten entstehen gehen immer zu Lasten des Auftraggebers ausser, diese sind durch Compaso AG oder durch ihre Schwesterfirmen entstanden resp. verursacht worden. Sämtlicher Materialbruch wie Teller, Gläser, Tischtücher, Servietten etc. werden nachträglich zum Ersatzpreis dem Auftraggeber in Rechnung gestellt. Ebenso kann Compaso AG und ihre Schwesterfirmen Reinigungs-, und Instandstellungsarbeiten bei übermässiger Verschmutzung der Eventlokale oder der Örtlichkeiten welche durch Gäste verursacht wurden separat in Rechnung stellen.

Beizug von Dritten

Compaso AG und ihre Schwesterfirmen sind berechtigt, falls dies notwendig ist, die Erfüllung der Vertragsverbindlichkeiten durch einen Dritten selbständig vornehmen zu lassen oder Sublieferanten beizuziehen. Der Dritte muss in der gleichen Art und Weise in der Lage sein, den Auftrag im Sinne von Compaso AG und/oder ihre Schwesterfirmen auszuführen. Compaso AG verpflichtet sich, Dritte sorgfältig auszusuchen und entsprechend zu instruieren.

Vermittlungen

Compaso AG und ihre Schwesterfirmen bieten dem Kunden unter anderem die Vermittlung von Musikern, Künstlern, technischen Anlagen und Zelten etc. an. Hierfür erheben wir eine Vermittlungsgebühr von 5%. Der Kunde schliesst jedoch den Vertrag direkt ab. Für die Gesamtorganisation eines Anlasses erheben wir ein Honorar von 10% der Kosten von Künstlern, Musikern etc.

Zahlungskonditionen

Compaso AG sowie sämtliche Schwesterfirmen, verlangen ab einem Auftragsbetrag von CHF 1'000.00 eine Akontozahlung von mindestens 50% oder höher des Gesamtbetrages vor Durchführung, zahlbar mind. 4 Wochen vor dem Anlassdatum. Die Restzahlung inklusive Zusatzkonsumation und Leistungen ist nach Schluss der Veranstaltung aufgrund der detaillierten Schlussrechnung innert 10 Tagen nach Anlassdatum zahlbar. Wird die Zahlungsfrist nicht eingehalten erhebt Compaso AG und ihre Schwesterfirmen bei der:

1. Mahnung 5 Tage nach Zahlungsfrist 5% der offenen Auftragssumme
2. Mahnung 10 Tage nach Zahlungsfrist 8% der offenen Auftragssumme
3. Mahnung 20 Tagen nach Zahlungsfrist 10% der offenen Auftragssumme

Compaso AG sowie sämtliche Schwesterfirmen, sind jederzeit berechtigt, Bonitätsprüfungen der/des Kunden durchzuführen. Die Kosten trägt Compaso AG sowie deren Schwesterfirmen.

Spezielles

In sämtlichen Lokalitäten die Compaso AG und ihre Schwesterunternehmen betreiben sind Feuerwerkskörper oder Pyrotechnische Anlagen nur mit einer schriftlichen Erlaubnis durch Compaso AG oder denen Schwesterfirmen erlaubt. Bei Zuwiederhandlung behält sich Compaso AG das Recht vor eine Aufwandsentschädigung von bis zu CHF 5'000.00 in Rechnung zu stellen.

Rechtliches

Gerichtsstand für Beurteilungen aller Streitigkeiten aus diesem Vertrag ist der Sitz der Compaso AG, CH-8304 Wallisellen. Compaso AG behält sich das Recht vor, auch am Sitz des Kunden zu klagen. Das schweizerische OR kommt zur Anwendung.

Compaso AG
Events und Bookings
Querstrasse 2
CH-8304 Wallisellen

Hoch3Gastro AG
Hotel & Restaurant
Schloss Schwandegg
CH-8468 Waltalingen

Bitte senden Sie uns dieses Dokument mindestens 30 Tage vor Beginn Ihres Aufenthaltes unterschrieben zurück. Wird diese Frist verpasst oder nicht eingehalten, gelten die AGB's als akzeptiert und verstanden.

Name/Vorname:

Datum:

Unterschrift:
