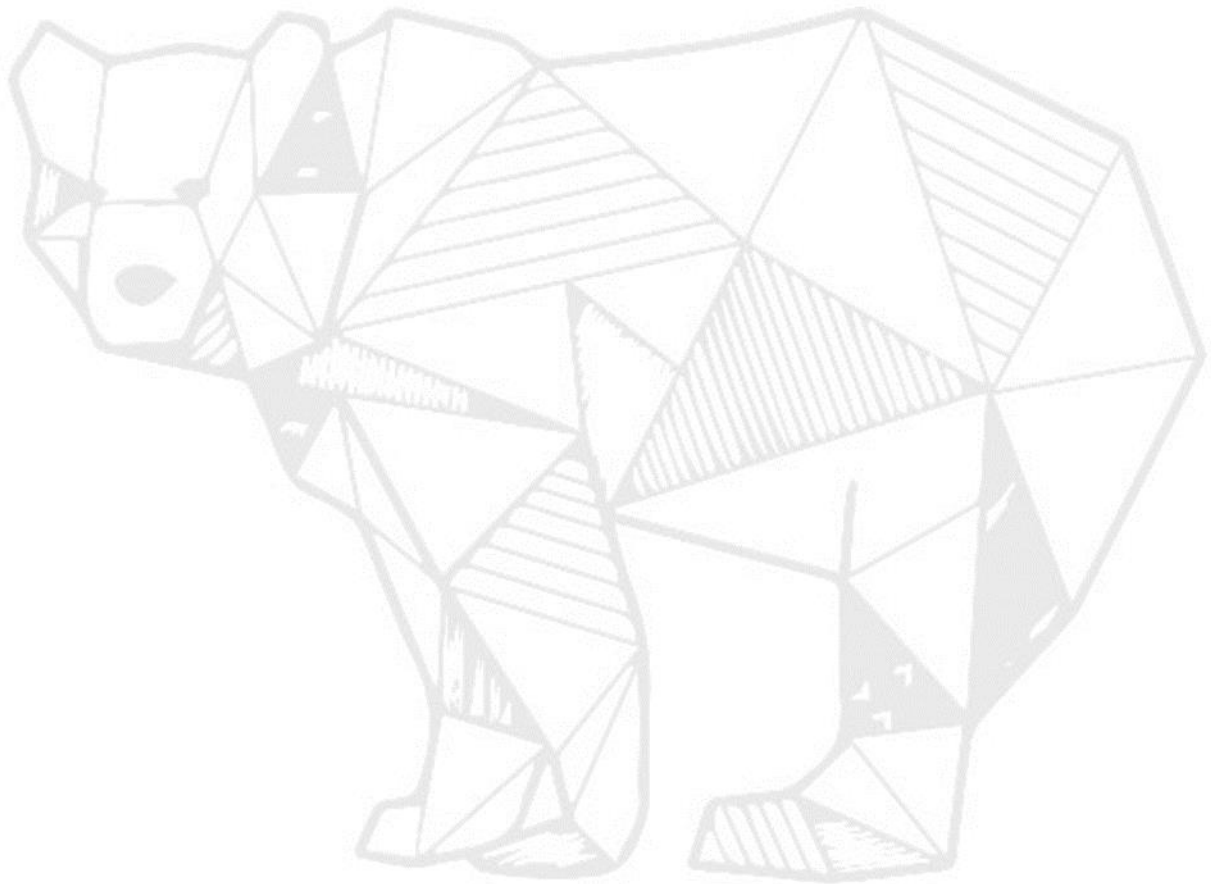


HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT & HOTEL BÄREN

BANKETTE / CATERINGS



LAGE / PARKIEREN

Das traditionsreiche Restaurant und Hotel liegt gut erreichbar in Suhr, nur 10 Minuten von der Kantonshauptstadt Aarau entfernt. An verkehrstechnisch zentraler Lage, nur wenige Fahrminuten von der Autobahnausfahrt Buchs-Suhr, sind Zürich, Basel, Bern und Luzern in weniger als einer Stunde mit dem Auto erreichbar. Der Bahnhof liegt 5 Gehminuten vom Hotel entfernt. Die hauseigenen Parkplätze mit 34 Stellplätzen garantiert einen pünktlichen Beginn des Anlasses. Diese Parkplätze stehen unseren Gästen kostenfrei zur Verfügung.

ZIMMER

Unsere 31 Hotelzimmer sind Modern eingerichtet und bieten dem Gast den funktionellen Komfort eines Geschäftshotels. Durch den Baustil verschiedener Etappen erhält dennoch jedes Zimmer seinen individuellen Charakter. Ein reichhaltiges Frühstücksbuffet, Kostenloses Parken, WLAN sind in dem jeweiligen Tagespreis inbegriffen.

Cheminéesaal

Der gemütliche 85m² grosse Saal lädt zum Verweilen ein. Durch die hohe Decke und den alten Rustikalen Holzbalken erschaffen wir ein unvergessliches Ambiente. In den Wintermonaten ein Feuer in der Cheminée – ist nicht weg zu denken.

Bärensaal

Der Lichtdurchflutete Saal lässt keine Wünsche offen. 136m² können nach Ihren Anforderungen genutzt und gestaltet werden. Ausgestattet mit modernster Technik und Klimaanlage für die heissen Tage.

Bärengraben

Klein aber fein. Heimelige und eine urgemütliche Atmosphäre versprechen tolle Abende für kleine Gruppen.

Catering

Tagungen, Hochzeiten, Geburtstage, Diplomfeiern, Jubiläen oder einfach, weil die letzte gelungene Party schon viel zu lange her ist. Ihr Cocktailempfang mit Buffet wird von uns professionell organisiert. Erzählen Sie uns Ihre Wünsche und Vorstellungen und überlassen Sie uns die Organisation. Fast jeder Vorschlag lässt sich entsprechend gestalten und umsetzen. Auch in Lokalen wie Emil Frey Eventcenter Safenwil, KUK-Aarau, Bärenmatte Suhr, Gemeindesaal Buchs, Schloss Liebegg Gränichen, Schloss Rued, Mühlerama in Seon oder im Spitel in Suhr lassen sich Ihre Ideen umsetzen. Selbstverständlich sind wir auch für alle anderen Lokalitäten offen.

KLEINE APÉRO-ARRANGEMENTS

APÉRO Bären 1	pro Person	9.50
Gemischtes Blätterteiggebäck, Grissini, marinierte Oliven und Sbrinzmöckli		
APÉRO Bären 2 (5 Häppchen)	pro Person	17.90
Gemischtes Blätterteiggebäck (Vegi) Bruschetta mit Tomatenwürfeli (Vegi) Mini-Brötchen mit Rindstatar Mini Wrap mit Lachs und Meerrettichschaum Gebackene Jalapeños (Vegi)		
APÉRO Bären 3 (7 Häppchen)	pro Person	25.40
Gemischtes Blätterteiggebäck (Vegi) Bruschetta mit Tomatenwürfeli (Vegi) Mini-Brötchen mit Rindstatar Mini Wrap mit Lachs und Meerrettichschaum Gebackene Jalapeños (Vegi) Tomatenhumus und Mini Pitabrot im Glas (Vegi) Schinkengipfeli		
APÉRO RICHE 4 (11 Häppchen)	pro Person	46.80
2 Canapés belegt mit Schinken, Salami, Ei oder Käse 2 Bruschetta mit Tomatenwürfeli (Vegi) 1 Mini-Brötchen mit Rindstatar 1 Tomaten-Mozzarella mit Basilikum im Glas (Vegi) 1 Saisonale Suppe in der Tasse 1 Saisonales Risotto Asia Mix-Fingerfood (Frühlingsrolle, Yakitorispiess, Samosa) (je 1 Stück) Rinds- Meatballs mit BBQ-Sauce (2 Stück) im Glas 1 Schokoladen Brownie		

APÉRO/FINGERFOOD ZUM ZUSAMMENSTELLEN

KALTES

Cruditée mit zweierlei Dip (Vegi)	pro Person	3.50
Antipasti-Spies (Oliven, Tomaten, Zucchini, Pilze mariniert) (Vegi)	pro Person	3.20
Gemischtes Blätterteiggebäck (Vegi)	pro Person	3.20
Pariserbrot gefüllt mit Schinken, Salami oder Käse (ca 4cm breit)	pro Stück	4.00
Pariserbrot gefüllt mit Roastbeef oder Rauchlachs (ca 4cm breit)	pro Stück	4.50
Canapés belegt mit Schinken, Salami, Ei oder Käse (1/2 Toastschnitte)	pro Stück	3.20
Canapes belegt mit Roastbeef oder Rauchlachs (1/2 Toastschnitte)	pro Stück	4.80
Knusprige Grissini mit Rohschinken	pro Stück	3.20
Bruschetta mit Tomatenwürfeli (Vegi)	pro Stück	3.20
Bruschetta mit Guacamole & Sprossen (Vegi)	pro Stück	3.20
Mini-Brötchen mit Rindstatar	pro Stück	4.50
Mini-Brötchen mit Gemüsetatar (Vegi)	pro Stück	3.50
Mini Wrap mit Lachs und Meerrettichschaum	pro Stück	3.50
Mini Wrap mit Oliven-Rucola Tapenade (Vegi)	pro Stück	3.20
Gebackene Jalapeños (Vegi)	pro Stück	2.20

dd

IM WECKGLAS

Tomaten-Mozzarella Salat mit Basilikum im Glas (Vegi)	pro Portion	4.50
Krabbencocktail im Glas	pro Portion	5.80
Rauchlachstatar mit Kräutersalat	pro Portion	5.50
Mediterraner Gemüsesalat mit Nüssen im Glas (Vegi)	pro Portion	4.50
Thaibeefsalat mit Krabbenchip im Glas	pro Portion	5.50
Wurst-Käsesalat im Glas	pro Portion	4.50
Mediterraner Pasta Salat im Glas	pro Portion	4.50
Griechischer Salat im Glas (Vegi)	pro Portion	4.50
Avocado-Humus und Mini Pitabrot im Glas (Vegi)	pro Portion	4.00

APÉRO/FINGERFOOD ZUM ZUSAMMENSTELLEN

WARMES

Fischknusperli mit Tartarsauce (2 Stück) im Glas	pro Stück	5.00
Schinkengipfeli	pro Stück	3.50
Poulet-Satéspiessli mit Erdnussauce	pro Stück	4.50
Kleines Chäschüechli (Vegi)	pro Stück	4.00
Kleines Spinatchüechli (Vegi)	pro Stück	4.00
Rinds-Meatballs mit BBQ-Sauce (2 Stück) im Glas	pro Portion	5.50
Samosa mit Sweet-Chili-Sauce (2 Stück) im Glas (Vegi)	pro Portion	5.00
Knusper Crevette mit Wasabi-Limonen-Mayonnaise	pro Stück	4.50
Asia Mix-Fingerfood (Vegi)		
(Frühlingsrolle, Yakitorispiess, Samosa) je 1 Stück	pro Portion	6.00
Warme Bruschetta mit Tomate und Mozzarella (Vegi)	pro Stück	3.20
Saisonale Suppe in der Tasse	pro Portion	4.00

Hausgemachte mini Burger mit Rindfleisch oder Pouletfleisch

Bärenbruder: mit Salat, Sauerrahm, Guacamole, Tomate & Gurke	pro Stück	5.80
Herman: mit Salat, Ketchup, Käse, Essiggurke	pro Stück	5.80

SÜSSES

Spiessli mit saisonalen Früchten	pro Stück	3.50
Schokoladenmousse im Glas	pro Stück	4.50
Süssmostcrème mit Apfelragout im Glas	pro Stück	4.50
Gebrannte Crème mit Mini-Meringues	pro Stück	4.00
Frischer Fruchtsalat im Glas	pro Stück	4.50
Schokoladen Brownie	pro Stück	2.50
Rüeblikuchenwürfel	pro Stück	3.50
Gemischte Mini-Donuts	pro Stück	1.50
Mini-Butter-Schokoweggen	pro Stück	1.50

UNSERE 5 BELIEBTESTEN MENÜS

<p>MENÜ 1</p> <p>Kleiner gemischter Salat mit unserem beliebten Hausdressing ****</p> <p>Hausgemachter Hackbraten an Champignonrahmsauce mit Kartoffelstock und Karotten ****</p> <p>Süssmostcrème mit Apfelragout</p>	<p>Preis pro Person</p> <p>43.00</p>
<p>MENÜ 2</p> <p>Solothurner Weissweinsüpli ****</p> <p>Aargauerbraten gefüllt mit Dörrzwetschgen an Merlotjus mit Kartoffelstock und buntem Marktgemüse ****</p> <p>Hausgemachtes Caramelköppli mit frischen Früchten und Rahm</p>	<p>Preis pro Person</p> <p>47.50</p>
<p>MENÜ 3</p> <p>Kleiner gemischter Saisonsalat mit Gurken-Spaghetti & gerösteten Sonnenblumenkernen ****</p> <p>Am Stück gebratenes Roastbeef an Sauce Bernaise mit Kartoffelgratin und Saisongemüse ****</p> <p>Hausgemachtes Schokoladenmousse serviert auf Orangenragout</p>	<p>Preis pro Person</p> <p>73.00</p>
<p>MENÜ 4</p> <p>Saisonale Blattsalate mit Hausdressing, Kürbiskernen & Kresse ****</p> <p>Aargauer Rüeblisuppe mit Rahmhaube ****</p> <p>Kalbsnierstück im Ganzen gegart an Portweinjus mit Kartoffelgratin und Strauchbohnen ****</p> <p>Grosi's feine gebrannte Crème mit Mini-Meringues</p>	<p>Preis pro Person</p> <p>77.00</p>
<p>MENÜ 5</p> <p>Geräucherter Lachs mit Sauerahm und Zupfsalat ****</p> <p>Rote Curry-Suppe mit Kokosmilch ****</p> <p>Saftiges Rindsfilet an Café-de-Paris Sauce mit Pommes Dauphine und buntem Saisongemüse ****</p> <p>Schoggitartarte mit Waldbeerenkompott und Vanilleglace</p>	<p>Preis pro Person</p> <p>105.00</p>

STELLEN SIE IHR WUNSCHMENÜ ZUSAMMEN

VORSPEISEN

Frischer Blattsalat mit gerösteten Kernen	9.50
Knackfrischer gemischter Salat mit Hausdressing	10.50
Eisbergsalat mit Speck und knusprigem Parmesan (Saison)	12.50
Suhrer Nüsslisalat mit Hausdressing, gehacktem Ei, Speck und Brotcroûtons (Saison)	16.50
Schweizer, geräucherte Forelle, gezupft und mariniert an zweierlei Zucchetti mit Pumpernickel und Sauerrahm	21.00
Tatar vom Prime Beef mit knusprigem Toastbrot 70g	22.00
Thunfisch-Tataki mit Avocadowürfel, Wakame Salat an Wasabi & Teriyaki garniert mit Shiso-Kresse	21.00
Geräuchertes Lachstatar mit Guacamole und Zupfsalat	19.50

Vorspeisebuffet (ab 30 Personen)	24.00
Salatbuffet mit Blattsalaten und angemachten Salaten	
Tomaten-Mozzarella, Crevettencocktail mit Mango, Quiche Lorraine	
Rosa Kalbstafelspitz mit Gemüsevinaigrette, Anti Pasti, Gemischte Fleischplatte,	
Rauchfisch-Platte mit Meerrettich und Sauerrahm, Saisonaler Suppenshot	
Brotkorb mit einer reichen Auswahl an Broten und Brötchen	

SUPPEN

Rindkraftsuppe mit Gemüsejulienne	12.00
Rindkraftsuppe mit Flädli	12.00
Tomatencremesuppe mit Rauchbrotcroutons	12.00
Rüeblicrèmesuppe mit Chardonnay	12.00
Kräutercremesuppe mit Grissini	10.50
Solothurner Weissweinsüpli	12.00
Rote Currysuppe / mit Riesencrevette	10.50 / 15.50

STELLEN SIE IHR WUNSCHMENÜ ZUSAMMEN

HAUPTGÄNGE (EXKLUSIVE NACHSERVICE)

Kalbspiccata „Mailänder Art“ mit Safranrisotto und Ratatouille	46.50
Saltimbocca vom Kalb an Marsalajus mit Kräuterrisotto und saisonales Gemüse	46.50
Kalbsrollbraten an Thymianjus mit Kroketten und Cocobohnen	41.00
Kalbsfilet an Kräuterjus, Rollgerstenrisotto und buntem Gemüsebukett	62.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit feinen Tagliatelle	44.00
Rindsschmorbraten „Grossmutter Art“ mit Bratkartoffeln und Wurzelgemüse	42.50
Schweizer Rindsfilet im Ganzen gebraten (150gr) an Schalotten- Portweinjus, serviert mit Gnocchi, Kefen-Spinat-Pabrikagemüse	59.00
Am Stück gebratenes Roastbeef an Sauce Bernaise mit Kartoffelgratin und Saisongemüse	53.00
Unser Bären Klassiker	
Surf and Turf (Schweizer Rinderfilet und Riesengarnele) an Trüffeljus mit Cremige Bramata und Gemüsebouquet	65.00
Steak vom Rindsentrecôte an Portweinjus mit Rosmarinkartoffeln und Artischocken-Speckgemüse	48.00
Irische Rindsfiletspitzen "Stroganoff" mit feinen Tagliatelle und Broccoli mit Mandeln	44.00
Rosa gebratenes Lammnierstück mit Rosmarinjus, Weissweinrisotto und Ofengemüse	46.00
Schweinsfiletmedaillons an Sojajus mit Sushibällchen im Sesammantel, Ananas und Pak-Choi	39.00

VEGETARISCH (EXKLUSIVE NACHSERVICE)

Piccata von der Aubergine auf Mediterranem Ebly	27.00
Kräuter-Couscous mit Tomatensalsa und Gemüsespiess	31.50
Panierter Mozzarella mit Tomaten und Gemüse-Fusilli	25.00
Quinoa bowl mit gegrilltem Gemüse und Feta Crumble	30.50
Rote Linsen und Blumenkohlcurry mit Zitronengrass-Basmatireis	31.50

STELLEN SIE IHR WUNSCHMENÜ ZUSAMMEN

DESSERTS

Duo vom hellen und dunklen Schokoladenmousse	13.50
Süssmostcrème mit Apfelragout	11.50
Grosi's feine gebrannte Crème mit Mini-Meringues	11.00
Sorbetteller mit 3 Aromen und saisonalen Früchten	14.00
Hausgemachtes Caramelköppli mit frischen Früchten und Rahm	12.00
Hausgemachtes, Tiramisu mit Waldbeeren	13.50
Cheesecake mit frischen Früchten	13.00
Verschiedene Kleinigkeiten aus der Bärenküche	15.00
Schoggitartarte mit Waldbeerenkompott und Vanilleglace	14.50

WAS UNSERE GÄSTE LIEBEN DESSERTBUFFETS

Kleines Bärendessertbuffet (mindestens 25 Personen)	19.50
Helles und dunkles Schokoladenmousse, saisonales Tiramisu, Panna Cotta mit Fruchtbeerencoulis, Mini-Pâtisserie, feiner Fruchtsalat	
Grosses Bärendessertbuffet (ab 35 Personen)	24.50
Exotischer Fruchtsalat, Mini-Pâtisserie, Tiramisu, Gebrannte Crème mit Mini-Meringues, Panna Cotta mit Fruchtbeerencoulis, weisses und dunkles Schokoladenmousse, Früchtemousse, Joghurt-Limettenmousse Saisonspezialitäten	
Grosse Auswahl an Hart- und Weichkäsen mit gemischtem Brotkorb	55.00
	pro kg

CATERINGS

Das Auge isst mit, der Geist geniesst

Unser Catering verfolgt immer das Ziel, eine Auswahl von marktfrischem, feinstem Lebensmittel und Zutaten für seine Kunden Geschmackvoll & stilgerecht aufzutragen.

Als kompetent und erfahrener Caterer stellen wir für Ihren Event ein rund um Paket zusammen, und haben den Blick auf die verschiedenen Bestandteile. Wir inszenieren Ihre Markenbotschaft kulinarisch. Vom Apéro riche bis zum Galadinner: Mit erlesenen, saisonalen Zutaten und einer sorgfältigen Zubereitung schaffen wir genussvolle Glanzpunkte.

Sie kümmern sich um Ihre Gäste und geniessen einen erstklassigen Event. Wir ziehen die Fäden im Hintergrund und sorgen für einen perfekten Ablauf Ihres Caterings.

Programmänderungen in letzter Minute? Unsere Event-Catering-Profis bringt nichts aus der Ruhe. Flexibilität und eine gesunde Portion Improvisationstalent zeichnet unser Team aus.

In Sachen Budget und Projektmanagement verstehen wir keinen Spass. Verlassen Sie sich auf eine transparente Kalkulation und eine zuverlässige Umsetzung.

Suchen Sie noch eine passende Location für eine Feier an einem besonderen Ort, ausserhalb der Räumlichkeiten unseres Hotels? Seit über 15 Jahre organisieren wir als Catering Spezialist in Suhr, der jede Feier zu einem Erlebnis macht. Events zwischen 20 und 1000 Gästen durften wir bereits kulinarisch begleiten.

Natürlich stellen wir für Sie nicht einfach nur die Speisen und Getränke bereit, sondern organisieren auch alles Weitere wie Stehtische, Buffets, runde oder lange Tische für Ihr Gala Dinner.

Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch über alle Möglichkeiten. Für Caterings werden folgende Konditionen angewendet.

SPEISEN & GETRÄNKE

nach Verbrauch

Gerne stellen wir Ihnen ein nach Ihren Wünschen entsprechendes Menü mit den passenden Weinen zusammen. Wünschen Sie ein Pauschalangebot für Ihren gesamten Anlass?

Gerne beraten wir Sie!

GEDECKKOSTEN

Aperitif (bis 5 Hüppli)	CHF 3.50 / Person
Stehlunch / Stehdinner (ab 10 Hüppli)	CHF 6.00 / Person
3-Gang Menü	CHF12.50 / Person
4-Gang Menü	CHF 13.50 / Person
5-Gang Menü	CHF 15.50 / Person

CATERINGS

PERSONALKOSTEN

Für Ihren Anlass stellen wir gerne unsere kompetenten Mitarbeiter zu folgenden Stundenansätzen pro Mitarbeiter / pro Stunde zur Verfügung:

Servicemitarbeiter (pro 20 Gäste muss mit einer Person gerechnet werden)	CHF 55.00 /Std.
Anlassleiter	CHF 80.00 /Std.
Koch	CHF 55.00 / Std.
Chauffeur/Cateringtransport	CHF 55.00 / Std.
Büffetmitarbeitende & Hilfspersonal	CHF 45.00 / Std.

TRANSPORTKOSTEN

Innerhalb von Suhr verrechnen wir keine Transportkosten. Für alle anderen Anfahrtswege verrechnen wir CHF 2.50 pro Kilometer, mindestens aber CHF 30.00 pro Fahrt hin & retour

ALLGEMEINES

Unsere Menüvorschläge gelten ab 10 Personen.

Sie dürfen gerne aus den verschiedenen Gängen ein für Sie passendes Menü zusammenstellen.

Gerne stellt Ihnen unser Küchenchef auch ein spezielles Menü nach Ihren Wünschen zusammen. Unsere Preise sind pro Person, in CHF und inkl. MWST. Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für die gesamte Gesellschaft aus. Für Vegetarier oder Veganer werden wir gerne eine Alternative vorbereiten. Wünschen Sie ein Pauschalangebot für Ihren gesamten Anlass?

CATERINGS

Neben dem Kongresszentrum Bärenmatte Suhr, bei dem wir einer der Hauptcaterer sind, führen wir unter anderem an folgenden Orten regelmässig Caterings durch:

KONGRESSZENTRUM-AARAU



SCHLOSS RUED



SCHLOSS WILDEGG



EMIL FREY EVENTCENTER SAFENWIL



SCHLOSS LIEBEGG-Gränichen



STADTSAAL ZOFINGEN



NÜTZLICHE HINWEISE FÜR IHREN ANLASS

Neben dem Menü und den Getränken zählen weitere Faktoren für das Gelingen eines Anlasses. Wir listen die wichtigsten davon für Sie auf.

ABLAUF / ANSPRECHSPERSON

Bestimmt ist Ihnen ein reibungsloser Ablauf Ihres Bankettes wichtig. Deshalb bitten wir Sie, mit uns geplante Ansprachen, Präsentationen und Showeinlagen abzustimmen. Bitte geben Sie uns auch den Namen des Tafelmajors oder der Ansprechperson vor Ort bekannt.

BESTUHLUNG/TISCHWÄSCHE & BLUMENDEKORATION

Ihnen stehen runde Tische, Blocktische oder lange Tischreihen zur Verfügung. Wir stellen weisse Tischwäsche zur Verfügung. Weitere Dekorationen besprechen wir gerne mit Ihnen persönlich.

Sollten Sie keinen eigenen Floristen haben, empfehlen wir Ihnen unsere kompetenten Partner:

- Blumen Casa Verde Blumen GmbH, Köllikerstrasse 2A, 5036 Oberentfelden

CATERINGS

Heiraten Sie auf dem Schloss Rued oder sonst in der Umgebung und benötigen noch ein Catering? Gerne organisieren wir für Sie Ihren Anlass nach Wunsch.

DEKORATION

Ihre Dekoration dürfen Sie gerne einen Tag vor dem Anlass bei uns vorbeibringen und wir übernehmen dies für Sie. Die erste Stunde ist kostenlos, danach verrechnen wir CHF 55.00 pro Stunde/Mitarbeiter fürs Dekorieren. Gerne stellen wir ihnen auch unsere Hauseigene Dekoration zu Verfügung CHF 8.00 pro Tisch.

HOCHZEITSTORTEN

Gerne dürfen Sie Ihre Hochzeitstorte von Ihrer Lieblingsbäckerei zu uns liefern lassen. Wenn die Torte Bestandteil von einem unserer Dessertbuffets ist, erheben wir kein Tortengedeck. Wenn die Torte als separater Gang konsumiert wird, wird ein Tortengedeck von CHF 4.00 pro Person verrechnet. Für Hochzeitstorten empfehlen wir Ihnen unsere kompetenten Partner,

- Törtlfee Eliane Rohr, Tramstrasse 25, 5034 Suhr

KINDER

Für Ihre kleinen Gäste stellen wir Ihnen gerne ein Kinder Menü zusammen. Wenn die Kinder jedoch das Menü essen möchten berechnen wir bis folgende Kosten: Bis 2 Jahre ist der Nachwuchs kostenfrei, für 3 – 7jährige verrechnen wir 30% und für 8 - 11jährige verrechnen wir 50% des Menupreises. Kinder ab 12 Jahre bezahlen den ganzen Menupreis.

MENÜS

Bis 12 Personen können Sie gerne aus unserer à la carte Karte auswählen. Für Veranstaltungen mit mehr als 12 Personen stellen wir Ihnen gerne ein einheitliches Menü zusammen.

NÜTZLICHE HINWEISE FÜR IHREN ANLASS

MENÜKARTEN

Die Menükarten fertigen wir kostenfrei im Kopierverfahren an. Allfällige Logos, Fotos oder eine Überschrift senden Sie uns bequem per E-Mail zu.

PREISE / RECHNUNGSSTELLUNG

Sämtliche Preise sind inklusive Mehrwertsteuer. Änderungen von Preisen bleiben vorbehalten. Rechnung sind netto zahlbar innert 20 Tagen.

PROBEESEN

Gerne können Sie das gewählte Menü vor dem Anlass degustieren. Unser Küchenteam bereitet die Gerichte für Sie vor – wir bitten Sie jedoch, mindestens eine Woche im Voraus das Probeessen mit uns zu besprechen. Für Veranstaltungen ab 50 Personen sind zwei Menüs, bei definitiver Reservation, vom Hotel offeriert. Alle weiteren Konsumationen werden der Gesamtrechnung belastet.

STUHLHUSSEN

Wünschen Sie ein spezielles Ambiente für Ihren Anlass? Gerne bieten wir Ihnen Stuhl Husen ab CHF 8.00 inklusive Montage & Reinigung an.

TEILNEHMERZAHL

Wir bitten Sie, uns bis 14 Tage vor der Veranstaltung eine ungefähre Anzahl Teilnehmer anzugeben. Die Anzahl Gäste, die bis 3 Tage vor der Veranstaltung uns gemeldet ist, ist Basis für die Verrechnung.

ÜBERNACHTUNGEN

Damit Sie nach einem geselligen und gelungenen Fest nicht noch die Heimreise antreten müssen, bieten wir Ihnen für die Übernachtung Ihrer Gäste die Zimmer zu Spezialpreisen an. Fragen Sie im Vorfeld danach.

VERLÄNGERUNG / FREINACHT

Die Mehraufwendungen (Nachtarbeitszuschlag) für Mitarbeiter betragen ab 24.00 Uhr pauschal CHF 300.00 pro angefangene Stunde.

VORAUSZAHLUNG

Bei Hochzeiten und Grossanlässen verlangen wir eine Anzahlung von 50% des geschätzten Umsatzes bis 30 Tage vor der Veranstaltung.

ZAPFENGELD

Möchten Sie Ihren Wein mitbringen, so verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 30.00 pro 75cl Flasche, für Prosecco CHF 40.00 pro 75cl Flasche und für Destillate CHF 70.00 pro 75cl Flasche.