



MÜRSET RESTAURANTS

einkehren im Aarauer Schachen

BANKETTDOKUMENTATION

Frühling 2019

HERZLICH WILLKOMMEN

Danke, dass Sie bei der Organisation Ihrer Veranstaltung an uns gedacht haben.

Wir freuen uns sehr, Ihnen in der Beilage unsere Menuvorschläge und eine Checkliste zur Organisation Ihres Anlasses zu überreichen.

Diese Liste soll Ihnen eine Hilfestellung bei der Durchführung und Organisation Ihres Anlasses, vor allem bei der Bestellung des Bankettes geben.

Wir haben uns zum Ziel gesetzt, maximale Dienstleistungen zu vernünftigen Preisen anzubieten. Aus diesem Grund lautet das Motto im Mürset: Unsere Gäste sollen zufrieden gehen, und natürlich gerne wiederkommen.

Wir sind gerne für Sie da, im Voraus und natürlich am Anlass selber, und stehen Ihnen mit unserem « **KNOW HOW** » jederzeit zur Seite. Saisonale Tipps, die passenden Weine zum Essen, kleine Überraschungen dazwischen etc. und ein reibungsloser Ablauf sind unser täglich Brot.

Wir hoffen, Ihnen mit dieser Liste einige Tipps und Anregungen zu vermitteln und wünschen Ihnen bei den Vorbereitungen viel Freude und Spass.

Bis bald bei uns im Aarauer Schachen

Freundliche Grüsse

Mürset Restaurants

Martin Klima, Geschäftsführer

Stefan Edelhofer, Stellvertretender Geschäftsführer

Steffen Eiszner, Küchenchef

Kay Gauch, Souschef

Fatma Gölgeli, Betriebsassistentin

& das Mürset Team

Mürset Restaurants
Schachen 18, CH-5000 Aarau
T +41 62 822 13 72, F +41 62 824 29 88
restaurant@muerset.ch
www.muerset.ch

SEEROSE RESORT & SPA
BAD BUBENDORF HOTEL
BAD RAMSACH HOTEL
SONNE SEEHOTEL
SEEBLICK HÖHENHOTEL
MÜRSET RESTAURANTS

BALANCE FAMILIE AG
das Gute leben

www.balancefamilie.ch



MÜRSET RESTAURANTS

einkehren im Aarauer Schachen

Seit 150 Jahren ist das Mürset eingebettet im Aarauer Schachen, ein Ort der Begegnung. Das Besondere am Mürset ist aber nicht nur die Tradition und die einmalige Lage, sondern das vielfältige Angebot in völlig unterschiedlichen Restaurants unter einem Dach.

Das Mürset, der Treffpunkt für die schönen Momente im Leben und das an 364 Tagen im Jahr, einschliesslich natürlich aller Sonntage.

Ein Klassiker in drei Akten

Restaurant Mürset Brasserie Mürset & Weinstube Mürset

für jeden Anlass das richtige Ambiente
www.balancehotels.ch

Restaurant Mürset - DER STILVOLLE KLASSIKER

35 Sitzplätze, im Sommer noch 48 Aussenplätze



Weinstube Mürset - GENUSS UND AMBIENTE

35 Sitzplätze im à la Carte Service, 60 für Bankette
bis 60 Sitzplätze für Bankette
im Sommer mit toller Lounge davor



Brasserie Mürset - AVEC LE GOÛT DU PLAISIR

50 Sitzplätze, im Sommer zusätzlich
100 Aussenplätze



Zunftsaal - FÜR BANKETTE UND EVENTS MIT STIL

bis zu 60 Sitzplätze, je nach Tischform



Mürset Restaurants
Schachen 18, CH-5000 Aarau
T +41 62 822 13 72, F +41 62 824 29 88
restaurant@muerset.ch
www.muerset.ch

SEEROSE RESORT & SPA
BAD BUBENDORF HOTEL
BAD RAMSACH HOTEL
SONNE SEEHOTEL
SEEBLICK HÖHENHOTEL
MÜRSET RESTAURANTS

BALANCE FAMILIE AG
das Gute leben
www.balancefamilie.ch



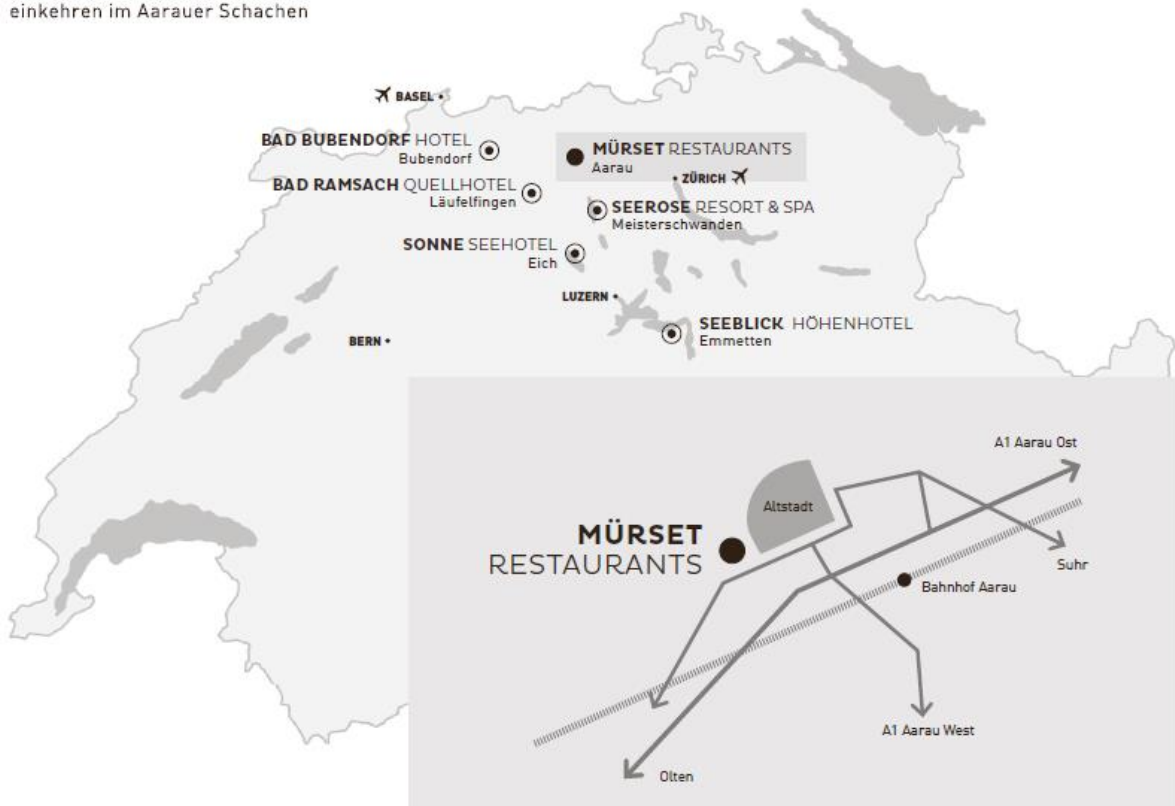
MÜRSET RESTAURANTS

einkehren im Aarauer Schachen



MÜRSET RESTAURANTS

einkehren im Aarauer Schachen



Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln

Das Restaurant Mürset liegt in unmittelbarer Nähe des Stadtzentrums Aarau im Schachen Areal. Der Fussmarsch vom Bahnhof Aarau dauert ca. 10 Minuten.

Oder nehmen Sie am Bahnhof den Bus Nr. 6 Richtung Damm, die Haltestelle «Hirslanden Klinik» liegt vis à vis des Restaurants.

Anreise mit dem Auto

A1 Zürich - Bern - Aarau Ost

Ausfahrt Aarau Ost > Richtung Schachen > alles geradeaus «Transit» > Richtung Schachen/Damm > links in die Schachenalle > Parkplatz links (vis à vis Schachen Klinik)

A1 Bern - Zürich - Aarau West

Ausfahrt Aarau West > Richtung Schachen > alles geradeaus «Transit» >

Mürset Restaurants

Schachen 18, CH-5000 Aarau

T +41 62 822 13 72, F +41 62 824 29 88

restaurant@muerset.ch

www.muerset.ch

Richtung Schachen/Damm > links in die Schachenalle > Parkplatz links (vis à vis Schachen Klinik)

Fahrzeit mit dem Auto

Ab Zürich 45 Minuten

Ab Bern 1 Stunde 5 Minuten

Ab Basel 50 Minuten

Ab Luzern 50 Minuten

Die Adresse für Ihr GPS-System

Schachen 18

5000 Aarau

(047° 23' 28.59" N / 008° 2' 26.74" O)

SEEROSE RESORT & SPA

BAD BUBENDORF HOTEL

BAD RAMSACH HOTEL

SONNE SEEHOTEL

SEEBLICK HÖHENHOTEL

MÜRSET RESTAURANTS

BALANCE FAMILIE AG

das Gute leben

www.balancefamilie.ch



MÜRSET RESTAURANTS

einkehren im Aarauer Schachen

Checkliste

Gute Planung ist da A und O eines jeden Festes. Damit Sie wirklich an alles denken und nicht im letzten Moment hektisch improvisieren müssen, haben wir eine ausführliche Checkliste für Sie vorbereitet.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Planen und unterstützen Sie gerne mit Rat und Tat.

- ☞ Was feiern Sie?
- ☞ Datum des Anlasses
- ☞ Beginn und Ende (Uhrzeit)
- ☞ Ist eine Verlängerung möglich? Bis wann?
- ☞ Gibt es ein Motto? Welches?
- ☞ Tagesprogramm: Was passiert wo und wann?
- ☞ Wer organisiert? Wer hilft dabei? (Namen, Anschriften, Telefonnummern, E-Mail-Adressen)
- ☞ Wie viele Gäste erwarten Sie? Wie viele Kinder? Wie viele Kleinkinder?
- ☞ Art und Nationalität der Gäste
- ☞ Wie gross muss der Raum sein? Welches Restaurant vom Mürset kommt für Ihren Anlass in Frage?
- ☞ Welche Art von Bestuhlung? Sollen es runde Tische oder lieber Tischreihen sein.
- ☞ Raum für Musik, Reden und andere Darbietungen. Benötigen Sie technische Hilfsmittel (Musikanlage, Mikrofon, Leinwand, etc.)
- ☞ Welche Art der Dekoration? Benötigen Sie die Unterstützung unserer Floristin?
- ☞ Welche Essgewohnheiten haben Ihre Gäste? Benötigen Sie Spezialmenüs, Diäten oder vegetarische Menüs
- ☞ Apéro: Wo findet er statt? Was bieten Sie an?
- ☞ Menü: Wählen Sie ein Menü für die Gesellschaft aus. Unsere Vorschläge helfen Ihnen bei der Entscheidung
- ☞ Ablauf des Essens: Unterbrüche, Reden, Spiele, Tanz etc.
- ☞ Kaffee, Spirituosen, Zigarren, Zigaretten
- ☞ Mitternachtssnack
- ☞ Kosten und Bezahlung: Rechnung

Mürset Restaurants
Schachen 18, CH-5000 Aarau
T +41 62 822 13 72, F +41 62 824 29 88
restaurant@muerset.ch
www.muerset.ch

SEEROSE RESORT & SPA
BAD BUBENDORF HOTEL
BAD RAMSACH HOTEL
SONNE SEEHOTEL
SEEBLICK HÖHENHOTEL
MÜRSET RESTAURANTS

BALANCE FAMILIE AG
das Gute leben

www.balancefamilie.ch



MÜRSET RESTAURANTS

einkehren im Aarauer Schachen

Apéro-Knabbereien

Bruschetta (3 Stück) A/C/G/O pro Person Fr 5.70
Gratinierte Baguettescheiben | Tomaten | gehackter Knoblauch | Olivenöl
geriebener Käse | Kräuter der Saison

Amuses-bouches (Toastbrotviertel)

Amuses-bouches klassisch pro Stück Fr 2.20
Amuses-bouches de luxe pro Stück Fr 2.80

Klassisch Hinterschinken | Salami | Greyerzer
Ei | geräuchertes Forellenfilet
De luxe Norwegischer Rauchlachs | Krevetten
Bündner Trockenfleisch | Roastbeef
Bündner Rohschinken | Rindfleischtatar

« Asian Apéro » pro Person Fr 18.90
(ab 10 Personen) Poulet Yakitori Spiesse
Gebackene Riesencrevetten im Teigblatt
Samosa (Gemüse im Teigmantel)
Shaomai (panierte Riesencrevetten)
Frühlingsrollen mit Gemüse
herzhafte Apfel-Chilisauce | Ananaschutney

« Apéro Mürset » pro Person Fr 25.90
(ab 15 Personen) Rauchfischplatte mit Lachs und Forellenfilets
Fleischplatte mit Trockenfleisch | Landrauchschinken
kalter Braten
Bündner Rohschinken | Melone
Hausterrine
Käseplatte mit einer Auswahl von fünf verschiedenen Käsesorten

« Flammkuchen Mürset »

« Klassisch » à Fr 22.00
Speck | Parmesan | Zwiebeln | Knoblauch

« Fenchel-Ziegenkäse » à Fr 22.00
Ziegenkäse | gehobeltem Fenchel | Äpfeln | Schalotten | Rucola

Mürset Restaurants
Schachen 18, CH-5000 Aarau
T +41 62 822 13 72, F +41 62 824 29 88
restaurant@muerset.ch
www.muerset.ch

SEEROSE RESORT & SPA
BAD BUBENDORF HOTEL
BAD RAMSACH HOTEL
SONNE SEEHOTEL
SEEBLICK HÖHENHOTEL
MÜRSET RESTAURANTS

BALANCE FAMILIE AG
das Gute leben
www.balancefamilie.ch



MÜRSET RESTAURANTS

einkehren im Aarauer Schachen

Fortsetzung Apéro-Knabbereien

Chips, Salzstängeli, Nüssli	pro Pers.	Fr 2.90
Gemischtes Blätterteiggebäck, 4 Stück pro Gast	pro Pers.	Fr 5.90
Schinkengipfeli	pro Stück	Fr 2.40
Hausgemachte, kleine Käseküchlein	pro Stück	Fr 2.10
Cavaillon Meloneschnitz spanischer Serranoschinken	pro Stück	Fr 2.90
Baggels mit Rauchlachstatar mit Liptauer	pro Stück pro Stück	Fr 3.20 Fr 2.70
Antipastispiesse mit Mozzarellakugeln	pro Stück	Fr 2.90
Kalbfleisch Bitok (gebratene Hachfleischtätschli) Apfel-Chilisauce	pro Stück	Fr 3.90
Gebackene Aprikosen-Speckröllchen	pro Stück	Fr 1.90
Riesenkrevetten-Mango Spiesse Tomatenchutney	pro Stück	Fr 3.90
Geschwellti Tzatziki gerösteter Speck	pro Port.	Fr 2.90
Gazpacho Shot	pro Stück	Fr 2.90
Chicken Nuggets im Tempurateig Ketchup	pro Stück	Fr 2.90
Stilton-Portweincrème auf Pumpernickel	pro Stück	Fr 2.30
Kürbissuppe	pro Stück	Fr 2.90
Lachs-Frischkäsecrème auf Cracker	pro Stück	Fr 2.90
Aprikosen-Frischkäsecrostini	pro Stück	Fr 1.90
Chilli-Prussiens	pro Stück	Fr 1.90
Freiburger Vacherintoast	pro Stück	Fr 1.90
Schinken-Greyerzer Muffins	pro Stück	Fr 3.90

Mürset Restaurants
Schachen 18, CH-5000 Aarau
T +41 62 822 13 72, F +41 62 824 29 88
restaurant@muerset.ch
www.muerset.ch

SEEROSE RESORT & SPA
BAD BUBENDORF HOTEL
BAD RAMSACH HOTEL
SONNE SEEHOTEL
SEEBLICK HÖHENHOTEL
MÜRSET RESTAURANTS

BALANCE FAMILIE AG
das Gute leben

www.balancefamilie.ch



MÜRSET RESTAURANTS

einkehren im Aarauer Schachen

Menü Zusammenstellung

Einfaches Menü

Suppe

-

Hauptgang Fleisch
Beilage | Gemüse

-

Käse und / oder Dessert

Kalte Vorspeise

-

Suppe und /oder Pasta

-

Warme Vorspeise /Fischgericht

-

Sorbet

-

Hauptgang Fleisch
Beilage | Gemüse

-

Käse und / oder Dessert

Klassisches Festmenü

Kreieren Sie Ihr individuelles Menü – ganz nach Ihrem Geschmack!

Oder lieben Sie Überraschungen? – Dann genügen uns Ihre Lieblingszutaten und Ihr Budget dann wird unser Küchenchef etwas Spezielles für Sie zubereiten!

Qualität wird bei uns gross geschrieben. Wir verarbeiten frische und hochwertige Rohprodukte. Wir bitten um Verständnis, dass wir aus diesem Grunde für Sie und Ihre Gäste nur EIN gemeinsames Menü (max. 2 verschiedene Hauptgänge) zubereiten können.

Diese Gerichte werden speziell für Sie eingekauft und zubereitet.

Wünschen Sie eine grössere Auswahl, empfehlen wir Ihnen Gerichte aus unseren saisonal wechselnden Speisekarten.

Mürset Restaurants
Schachen 18, CH-5000 Aarau
T +41 62 822 13 72, F +41 62 824 29 88
restaurant@muerset.ch
www.muerset.ch

SEEROSE RESORT & SPA
BAD BUBENDORF HOTEL
BAD RAMSACH HOTEL
SONNE SEEHOTEL
SEEBLICK HÖHENHOTEL
MÜRSET RESTAURANTS

BALANCE FAMILIE AG
das Gute leben

www.balancefamilie.ch



MÜRSET RESTAURANTS

einkehren im Aarauer Schachen

Alle Menus ab 10 Personen

Bis 20 Personen gerne auch eine verkleinerte à la carte Auswahl aus unseren aktuellen Speisekarten

Allergene

A / Glutenhaltiges Getreide | B / Krebstiere | C / Ei | D / Fisch | E / Erdnuss | F / Soja
G / Milch o. Laktose | H / Schalenfrüchte | L / Sellerie | M / Senf | N / Sesam
O / Sulfite | P / Lupinen | R / Weichtier

Menuvorschläge

Sie können alle Menus sehr gerne frei nach Ihrem Geschmack miteinander kombinieren

Aargauer Menu

Blattsalate, marktfrisch & knackig | Karottenvinaigrette L/O Fr 11.00

—

Gebratene Eglifilets « Schongauer Art » Fr 19.00
sautierte Pilze | Trockenreis

—

Am Stück gebratenes Schweinsfilet Fr 37.00
Dörrzwetschgen Sauce
Herzogin Kartoffeln | Rahmkarotten

—

Aargauer Brombeer Kuchen Fr 14.00
Vanilleglace | Rahm

Kunsthausemenu

Saisonales Blattsalatbouquet Fr 14.00
gehacktes Ei | Croûtons

—

Pastinakensuppe Fr 14.00
geräuchertes Lammrückenfilet

—

Aargauer Schweinshalsbraten gefüllt mit Dörrzwetschgen A/G/L/M/O Fr 27.00
Blauburgundersauce | Karotten-Kartoffelstock | grüne Bohnen

—

Lauwarmer Rüebl Kuchen Fr 8.00
Rahm | Früchte

Mürset Restaurants
Schachen 18, CH-5000 Aarau
T +41 62 822 13 72, F +41 62 824 29 88
restaurant@muerset.ch
www.muerset.ch

SEEROSE RESORT & SPA
BAD BUBENDORF HOTEL
BAD RAMSACH HOTEL
SONNE SEEHOTEL
SEEBLICK HÖHENHOTEL
MÜRSET RESTAURANTS

BALANCE FAMILIE AG
das Gute leben
www.balancefamilie.ch



MÜRSET RESTAURANTS

einkehren im Aarauer Schachen

Schachen Menu

Saisonsalat mit gehacktem Ei *C/G/O* Fr 14.00
französisches Hausdressing

—

Rosa gebratenes Bündner Lammrückenfilet *A/F/G/H/M/O* Fr 45.00
Kräuterkruste | Rosmarin-Kartoffelgratin | Keniabohnen & Rüepli

—

Käseerlebnis von der «Kündig Chäslaube» *G* Fr 14.00
saisonaler Früchtesenf | Früchtebrot

—

Apfelküchlein *A/C/E/H/G* Fr 14.00
Vanilleglace | Rahm | Früchte

3-Gang Menuvorschläge

Menu A

Blattsalate, marktfrisch & knackig | französisches Hausdressing Fr 11.00

—

Gebratene Schweizer Pouletbrust *G/L/O* Fr 27.00
Limonensauce | Weissweinsrisotto | Gemüse

—

Caramelköppli Fr 9.00
Rahm | Saisonfrüchte

Menu B

Gemischter Salat *C/G/L/M* Fr 12.00
angemachtes Gemüse | Blattsalate | französisches Hausdressing

—

Geschnetzeltes vom Kalb «Zürcher Art» *A/G/L/O* Fr 43.00
Champignon-Weissweinsauce
Nudeln | Gemüse

—

Gestürzte Vanillecrème | Beerenkompott | Rahm *C/G/O* Fr 12.00

Mürset Restaurants
Schachen 18, CH-5000 Aarau
T +41 62 822 13 72, F +41 62 824 29 88
restaurant@muerset.ch
www.muerset.ch

SEEROSE RESORT & SPA
BAD BUBENDORF HOTEL
BAD RAMSACH HOTEL
SONNE SEEHOTEL
SEEBLICK HÖHENHOTEL
MÜRSET RESTAURANTS

BALANCE FAMILIE AG
das Gute leben
www.balancefamilie.ch



MÜRSET RESTAURANTS

einkehren im Aarauer Schachen

Menu C

Terrine von schottischem Rauchlachs mit Mascarpone *D/G/L/O* Fr 18.00

—

Zarter, glasierter Kalbsschulterbraten | Thymian-Portweinsauce
hausgemachter Kartoffelstock | Marktgemüse Fr 34.00

—

Himbeer Panna Cotta | Mangosorbet
Pistazienküchlein Fr 14.00

Menu D

Kraftbrühe | hausgemachte Flädli *A/C/G/L/O/* Fr 11.00

—

Zarter Kalbshohrücken am Stück gebraten *A/L/G/O* Fr 47.00
Rotweinjus | Kräutersaitlinge
Rosmarin-Kartoffelgratin | Gemüsebouquet

—

Vier verschiedene Sorbets im Schoko-Waffelkörnchen
Früchtegarnitur Fr 13.00

4-Gang Menuvorschläge

Menu E

Rauchlachs Tatar | Toaststern *A/D/G/C* Fr 17.00
Sauerrahm | rosa Pfeffer | Schnittlauch | Dill

—

Brokkoli Schaumsuppe *G/L/O/M* Fr 13.00
gerösteter Bündner Rohschinken

—

Rosa gebratenes Emmentaler Kalbsteak (140 g) *A/G/L/O* Fr 49.00
Morchelrahmsauce
Nudeln | Gemüse der Saison

—

« Schottische Joghurtcrème » im Schokoladentöpfchen *E/F/G* Fr 13.00
Himbeeren | Pfirsiche | Erdbeersorbet | Rahm



MÜRSET RESTAURANTS

einkehren im Aarauer Schachen

Menu F

Rucolasalat italienisches Dressing gerösteter Landrauchschinken	Fr 14.00
—	
Tomatencrèmesuppe Parmesan Segel	Fr 11.00
—	
Rosa gebratenes Roastbeef Whiskyrahmsauce Nudeln Marktgemüse	Fr 45.00
—	
Dessertteller Mürset <i>A/C/E/F/G/H</i> Fruchtiges Erfrischendes Süsses	Fr 16.00

Menu G




Gebratenes Zanderfilet Blattsalatbouquet Kräuter-Joghurtdressing	Fr 17.00
—	
Gemüse Minestrone getrocknete Tomaten	Fr 11.00
—	
Medium gebratenes Rindsentrecôte Pfeffersauce Herzogin Kartoffeln Gemüse	Fr 43.00
—	
Hausgemachtes Stracciatella Parfait Granatapfelsauce lauwarmes Schokoladenküchlein	Fr 13.00



MÜRSET RESTAURANTS

einkehren im Aarauer Schachen

Saisonale Vorspeisen

Nüsslisalat Mürset gehacktes Ei gebratene Speckwürfel Croûtons	Fr 17.00
Herbstliche Vorspeisenvariation  Roastbeef vom Hirsch Fasanenroulade Randen-Mousse-Terrine Sauce Cumberland Portweingelee Apfel-Meerrettich-Chutney	Fr 19.00
Ingwer-Kürbisuppe   geröstete Kürbiskerne	Fr 13.00

Saisonale Hauptgänge

Gebratene Eglifilet „Provenzalische Art“ Kapern gehackte schwarze Oliven getrocknete Tomaten Kräuter leichte Rotwein-Tomatensauce gebratene Kartoffeln Fenchel	Fr 39.00
Medium gebratenes Hirsch Entrecôte Birnen-Portweinsauce Polenta Kürbis	Fr 45.00
Rosa gebratenes Rehschnitzel « Mirza » Wildrahmsauce Spätzle glasierte Marroni Apfel-Rotkraut Mirza Apfel	Fr 44.00

Fleischlose Hauptgänge

Linsen-Spinat-Curry  H/L/O	Fr 27.00
Beluga-Linsen Kürbis Blattspinat Limetten-Soyajoghurt Pappardelle mit sautierten Steinpilzen 	Fr 26.00

Dessert

Mousse von der «Venezuela Schokolade» Kumquat Kompott	Fr 15.00
Coupe « Nesselrode » Vanilleglace Vermicelles mit Kirsch Meringue Rahm	Fr 14.00



MÜRSET RESTAURANTS

einkehren im Aarauer Schachen

Spielkultur

Allgemeine Geschäftsbedingungen von A-Z

Bestuhlung

Gerne gehen wir auf Ihre spezifischen Bestuhlungswünsche ein und beraten Sie.

Je nach Art & Weise Ihres Anlasses finden wir sicher die Ihnen passende Tischordnung.

Kindermenus

Kinder im nicht schulpflichtigen Alter bewältigen meist kein ganzes Menu. Bestellen sie deshalb für Ihre lieben Kleinen etwas aus unserer speziellen Kinderkarte oder ein halbes Menu.

Menukarten

Gerne drucken wir Ihnen festliche Menu Karten, welche vom Haus offeriert sind. Ganz persönlich werden diese Karten, wenn wir ein Bild oder etwas nach Ihrer Phantasie darauf kopieren, oder mit einem speziellen Titel versehen.

Personenzahl

Sämtliche Menus servieren wir Ihnen ab 10 Personen. Pro Gesellschaft kann nur 1 Menu ausgewählt werden. Ausnahme: evtl. Fleisch, Fisch oder Fleischlos zur Auswahl.

Wir bitten Sie, uns die genaue Personenanzahl 48 Stunden vor dem Anlass bekanntzugeben, Abweichungen von mehr als 5% von dieser Zahl müssen wir Ihnen in Rechnung stellen.

Preise

Unsere Preise basieren auf dem Stand von Jan 2016. Alle Preise sind in CHF inkl. der gesetzlichen MwSt. von 8%. Etwaige Preisadjustierungen vorbehalten.

Restaurants exklusive Miete

*Mindestkonsumation

Restaurant Mürset (bei unter 25 Personen)

1/2 Tag	CHF 3'000.00*	Tag	CHF 6'000.00*
---------	---------------	-----	---------------

Weinstube Mürset (bei unter 25 Personen)

1/2 Tag	CHF 2'000.00*	Tag	CHF 4'000.00*
---------	---------------	-----	---------------

Brasserie Mürset (bei unter 50 Personen)

1/2 Tag	CHF 2'500.00*	Tag	CHF 5'000.00*
---------	---------------	-----	---------------

Zunftsaal (bei unter 20 Personen)

1/2 Tag	CHF 500.00*	Tag	CHF 1'000.00*
---------	-------------	-----	---------------

Tischdekoration

Das Auge isst bekanntlich mit. Damit Ihr Saal noch festlicher erstrahlt, bestellen wir gerne bei unserer Floristin die passende, nach Ihren individuellen Wünschen gestaltete Blumendekoration. Die Tische werden mit weissen Tischtüchern, Stoffservietten und Silberbesteck eingedeckt.

Weisse oder bordeauxrote Kerzen stellen wir Ihnen sehr gerne gratis zur Verfügung.

Verlängerung	bis 01.00 Uhr	CHF 175.00
---------------------	---------------	------------

	bis 02.00 Uhr	CHF 350.00
--	---------------	------------

Anträge für Verlängerungen nach 02.00 Uhr morgens, werden auf Anfrage gerne mit Ihnen besprochen und dementsprechend vereinbart.

Zapfen- geld

Auf Wunsch können Sie auch Ihren Lieblings Wein selber mitbringen.

Für den uns entstehenden Aufwand und den Service verrechnen wir CHF 35.00 pro begonnener Flasche.

Zahlungs- bedingungen

Bar direkt nach dem Anlass, oder Sie erhalten eine detaillierte Rechnung nach Ihrem Anlass (zahlbar rein netto innert 15 Tagen)
Kreditkartenbezahlung nur bis CHF 1000.-möglich.