

---

BANKETT  
DOKUMENTATION

---



# Gemeinsam unvergessliche Momente gestalten

*Ihr Gastgeber mit Herz / Wir gestalten, Sie erleben...*

Ein besonderer Anlass verdient einen besonderen Rahmen.

Legen Sie die Organisation Ihrer Festlichkeiten in unsere Hände.

Von der ersten Besprechung bis zum letzten Tanz, begleiten wir Sie mit Leidenschaft und Blick fürs Detail.

Unser erfahrenes Event-Team setzt alles daran, Ihre Vision Wirklichkeit werden zu lassen.

Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen Geschichte zu schreiben.



# Inhaltsverzeichnis

Räumlichkeiten	2
Westhalle	3
Apéro	5
Kalte Häppchen	6
Warme Häppchen	7
Kulinarische Highlights aus der Chefküche	8
Vegan/Vegetarische Highlights	10
Kulinarisches Buffet	11
Kalte Vorspeisen	12
Warme Vorspeisen / Suppen	13
Hauptgänge	14
Fondue Chinoise Plausch in der Brasserie	15
Desserts	16
Allgemeine Informationen	18



Parksaal (130 m<sup>2</sup>)



Kreativ 1 (55m<sup>2</sup>)



Kreativ 2 (35m<sup>2</sup>)



Kreativ 3 (21m<sup>2</sup>)

# Räumlichkeiten für jeden Anlass

Vom stilvollen Dinner im kleinen Kreis bis hin zur glanzvollen Gala – bei uns finden Sie den passenden Rahmen. Unsere vielseitigen Räumlichkeiten mit einer der schönsten Eventhalle der Schweiz (650 bis 2600m<sup>2</sup>) bieten Platz bis zu 1800 Gäste und lassen sich ganz nach Ihren Wünschen gestalten.



# Westhalle

Bis 1800 Personen

Bodenbelag - Dunkler Hartgummiboden mit Holzschnitzeldekoration  
bis 3.5t befahrbar

Unterteilbar, ohne Säulen

Deckenhöhe: 6.5m

Notausgänge – 8 Stück vorhanden (80-320 cm breit)



	Länge	Breite	Fläche	Kapazität stehend	Kapazität Konzert bestuhlt
Westhalle	72.85m	36.43m	2'653m <sup>2</sup>	2500	1750
Halle A	18.02m	36.43m	656m <sup>2</sup>	600	400
Halle B	18.50m	36.43m	674m <sup>2</sup>	600	400
Halle C/D	36.33m	36.43m	1323m <sup>2</sup>	1200	1000

## Bühne

- Grösse & Höhe variabel
- Bühnenelemente 2mx1m
- Licht- & Soundsystem kann dazu gemietet werden
- technische Unterstützung durch unsere Partnerfirma X-Light & Sound Veranstaltungstechnik GmbH aus Langenthal
- Traveseren vorhanden
- Hängepunkte bis 450kg belastbar



---

# Verpflegung

*Feine Küche ist die Kunst, aus Momenten Erinnerungen zu schaffen*

---



# Apérovorschläge (ab 10 Personen)

## Apéro « Einfach und Stillvoll »

Mammutkäse | Chorizo  
Getrocknete Tomaten  
Oliven | Brot

Pro Person 13.00

## Apéro « Parkhotel »

Mostbröckli | Rohschinken | Mammutkäse  
Oliven | getrocknete Tomaten  
Tête de Moine | Aare Camembert

Pro Person 14.50

---

## Apéro « Classic »

Flammkuchen Elsässer Art  
Bunte Gemüsesticks | Kräuter-Crème Fraîche  
Grissini | Rohschinken  
Rote Curry-Kokossuppe in der Espressotasse  
Gebackene Aprikose | Speckmantel  
Pro Person 14.00

---

## Apéro « Südländisch »

Oliven | Mammutkäse  
Bruschetta | Tomaten | Basilikum  
Spinatküchlein  
Grillierte Zucchini & Dörrtomaten Spiessli  
Rohschinken-Pumpnickel Törtchen mit süsser  
Peperoni

Pro Person 16.00

---

Nichts Passendes dabei?  
Gerne können Sie Ihr Apéro auch individuell mit  
uns besprechen.

# Kleine Apéro-Überraschungen zum Selbstmischen

(Min. 10 Stück pro Einheit)

## Kalte Häppchen

Mammutkäse   Chorizo   Dörrtomaten	Person	5.00
Marinierte Oliven	Person	4.00
<b>Hausgemachte, frische Canapés:</b>		
Mit geräuchertem Lachs	Stk.	6.00
Mit Rindstatar	Stk.	6.00
Mit Rohschinken	Stk.	5.50
Mit Thon oder Ei	Stk.	4.50
Mit Sellerie, Greyerzer Käse oder Frischkäse	Stk.	4.50
Mit Salami oder Schinken	Stk.	4.50
Grissini   Rohschinken	Stk.	3.50
Melone-Rohschinken-Spiessli	Stk.	3.50
Cherrytomaten-Mozzarella-Spiessli	Stk.	3.50
Bruschetta   Tomaten   Basilikum	Stk.	3.50
«Mexican» Crostini mit Roastbeef   Tomaten Koriander   Guacamole	Stk.	6.50
Schinkenröllchen   Kräuter Frischkäse	Stk.	2.50
Gemüsesticks   Kräuter-Crème Fraîche	Person	4.00
Crevetten „Cocktail“	Gläschen	5.00
Rohschinken-Pumpernickel Törtchen mit Snack Peperoni	Stk.	3.50
Zucchetti & Dörrtomaten Spiess	Stk.	3.50
Gazpacho „Andalouse“ (kalte spanische Gemüsesuppe)	Gläschen	4.80
Gurken-Joghurt Kaltschale mit Ingwer	Gläschen	4.00
Gefüllte Tortillas mit Rohschinken und Pesto	Stk.	2.80
Nüssli   Chips	Person	3.00
Hausgemachte Gewürznüsse	Person	4.00
Guacamole mit Tortilla Chips	Person	6.00

## Warme Häppchen

Mini-Käse und Lauch-Speckküchlein	2 Stk.	3.50
Knusprig, gefülltes Blätterteiggebäck	Stk.	2.40
Mit Spinat   Champignon   Schinken Füllung zur Auswahl		
Mini Schinkengipfeli	Stk.	3.00
Beefballs (2 Stk.) an Tomatensauce	Portion	5.00
Poulet-Satay- Spiess 70g (CH)   Erdnussdip	Stk.	7.50
Gebackene Aprikose   Speckmantel	Stk.	2.00
Currywurst Parkhotel	Portion	4.50
Rösti Snack Praline mit Gruyère Käse	Stk.	2.20
Flammkuchen	Stk.	2.80
Gemüse Frühlingsrollen (20g)   Sweet- Chili Sauce	Stk.	2.50
Mini Gemüse Samosa   Sweet-Chili Sauce	Stk.	2.50
Falafel   Joghurt-Minze Dip	Portion	3.00
Karottensuppe   Ingwer in der Espressotasse	Tässchen	4.50
Rote Curry-Kokossuppe in der Espressotasse	Tässchen	4.50
Weissweinsüppchen in der Espressotasse	Tässchen	4.50

# Kulinarische Highlights aus der Chefküche

## Menü Comme il faut

Brunnenkressesuppe  
Zitronenöl | Milchhaube  
\*\*\*

Bunter Salat | geräucherte Pouletbrust  
Croûtons | bunte Sprossen | Granatapfel  
\*\*\*

Schweinshohrücken | Senf | Kräuter  
Gemüsebouquet | Kartoffelgratin  
\*\*\*

Vanille Parfait  
Karamellisierte Äpfel | knuspriger Blätterteig

Pro Person 74.00

---

## Schlemmermenü

Weissweinsuppe  
Lauchöl | Gemüsebrunoise  
\*\*\*

Thunfisch Teriyaki  
Asiasalat | knusprige Reismudeln  
\*\*\*

Gebratenes Kalbsfilet  
Cognac-Morchelrahmsauce  
Brokkoli mit Mandelbutter | Röstikroketten  
\*\*\*

Schokoladenmousse  
Früchtefächer | Rahm

Pro Person 89.00

---

## Menü Einfach & Stilvoll

Gurken-Joghurt Kaltschale  
Dill | Ingwer | Zitronenöl  
\*\*\*

Zarte Pouletbrust | Thymianrahmsauce  
Gemüsebouquet | Kartoffelkroketten  
\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu | saisonal inspiriert

Pro Person 57.00

---

«Fleisch aus der Region»

Müeslikalb Selection  
by Hofmann Nutrition

Carpaccio vom Filet  
Käutercrème  
Olivenöl | Zitrone | knusprige Gerste

\*\*\*

Kotelette  
Portweinjus | Mini-Lattich  
Rosmarin-Bratkartoffeln

\*\*\*

Saisonales Tiramisu

Pro Person 96.00

---

# Vegan / Vegetarische Highlights

## Menü « Heal your Soul»

Sesam Tofu | Gemüse Mosaik | junger Salat

\*\*\*

Penne Rigate | Tomatensauce | Zucchettistreifen  
Peperoncini | Austernseitlinge | Petersilie

\*\*\*

Ananas -Mango Salat | Kokossorbet

Pro Person 51.00

---

## Menü «vegetarische Reise»

Quinoa-Granatapfel-Gurken Bowl  
Poke Sauce | geröstete Cashew Kerne

\*\*\*

Süsskartoffelgnocchi | Lauch  
Sautierte Birnen  
Weissweinsauce | Pecorino

\*\*\*

Lauwarmes Schokoladenküchlein  
Vanilleglace | Beeren

Pro Person 51.00

---

## Menü « Heal your Soul 2»

Randen | Apfel | Mandel Joghurt | Feldsalat

\*\*\*

Gebackener Blumenkohl | Poke Sauce |  
Sesamcrème

Sushi Reis | Algen

\*\*\*

Beerenschnitte | Himbeer-Erdbeer Sorbet

Pro Person 52.00

# Kulinarisches Buffet im Parkhotel Langenthal

## Vorspeisen

Bunter Blattsalat | Croûtons | Kerne | French & Italien Dressing  
3 Rohkostsalate «Chef's Choice»  
2 Antipasti « Chef's Choice»  
Kartoffel-Lauch Suppe «kalt oder warm, nach Ihrer Wahl»  
Mini Gemüse Samosa mit Sweet & Sour Sauce  
Kaltes Roastbeef | Tartarsauce  
Frisches Brot & Olivenöl

---

## Hauptgang

Pouletbrustschnitzel | Pfefferrahmsauce  
Zanderfilet (EE) | Schaumweinsauce  
Rindsschulterbraten | Merlotsauce  
Vegan: Mildes Grünes Tofu Curry

## Beilagen

Kartoffelgratin  
Basmatireis  
Buntes Gemüse

---

## Dessert

Mini Cheesecake Zitrone  
Fruchtsalat mit Minze  
Schokoladenmousse mit Knusperkugeln  
Mini Berliner mit Beeren Konfitüre  
Crema Catalana

Pro Person 82.00

# Empfohlene Genuss-Kombinationen\*

\*Das Menü muss für die Gesellschaft einheitlich ausgewählt sein. Die Vorspeisen sind für Gruppen bis ca. 200 Personen gedacht. Bei grösseren Events beraten wir Sie gerne individuell.

## Kalte Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat | Croûtons 12.00

Gemischter Salat (4 saisonale Sorten) | Croûtons 14.00

Nüsslersalat | gebratener Speck | Croûtons | Ei 15.00

### Salatsaucen nach Wahl:

Honig-Orangensauce | Himbeerdressing | Zitronen-Senf-Ahorn-Dressing 

French Dressing | Italien Dressing | Honig-Balsamico Dressing

Olivenöl-Zitronen Dressing 

---

Eisbergsalat | Speck | Croûtons | Mammutkäse 16.00  
French Dressing

Bunter Blattsalat | Honig-Balsamico Dressing 18.00  
Geräucherte Pouletbrust | Granatapfel | Kernenbrotchips

Gemüse Macédoine | Zitronen-Quark Emulsion | Erbsensprossen 17.00

Randen | Apfel | Mandel Joghurt | Feldsalat 17.00

Gurken-Joghurt Kaltschale | Dill | Ingwer | Zitronenöl 14.00

Thunfisch Teriyaki | Asiasalat | knusprige Reismudeln 23.00

Gazpacho „Andalouse“ (kalte spanische Gemüsesuppe) 14.00

Melonen-Kirschen Kaltschale 14.00

Avocado Kaltschale | Jalapeño | Zitronenöl | Piment d'Espelette 14.00

---

## Zwischengang

Sorbet als Zwischengang 7.00  
- Wunsch mit Prosecco +7.00  
pro Kugel

## Warme Vorspeisen / Suppen

Lauwarmes Pilzragout   Blätterteigkissen   Kräutersalat	18.00
Halbgegartter Lachs (NO)   Knusperbrot Senf-Honigsauce   Salatbouquet	22.00
Trüffelravioli   Parmesanschaum   Röstzwiebeln   Trüffelöl	19.00
Gemüse Crèmesuppe (z.B. Karotten-Ingwer, Broccoli, Fenchel usw.)	14.00
Red Thai Curry Kokos Suppe	14.00
Auf Wunsch mit Golden Shrimps (VN) serviert...	Zusatz 6.00

\* unter Pasta finden Sie weitere feine Vorspeisen zur Auswahl

---

Pasta / Vegetarisch	Vorspeise	Hauptgang
Ricotta Zitronen Ravioli   Weissweinsauce   Orangen   Rucola	18.00	27.00
Süßkartoffelgnocchi   Lauch   Birnen   Frühlingszwiebeln Weissweinsauce   Pecorino	18.00	27.00
Spaghettini   Tomatensauce   Petersilie   Quorn Peperonistreifen   Peperoncini   Bundzwiebeln   Petersilie	18.00	27.00
Spinatgnocchi   Burrata   Kirschtomaten   Basilikum	17.00	27.00
Trüffelravioli   Parmesanschaum   Röstzwiebeln   Trüffelöl	21.00	34.00
Linguine   Tomaten-Pesto   Rucola   Käse Crumble	17.00	27.00

---

## Fisch

Gebratenes Zanderfilet (EE)   Safransauce Fenchellamellen   konfierte Tomaten   Salzkartoffeln	21.00	36.00
Steinbutt (NL)   Orangen-Hollandaise Bulgur   Aprikosen   Stangensellerie	24.00	44.00
Sautierte Swiss Alpine Lachstranche Kartoffelgnocchi   Safran-Lauchgemüse	24.00	44.00

## Hauptgänge

Pouletbrust   Thymianrahmsauce		31.00
Pouletgeschnetzeltes   Currysauce   geröstete Nüsse   Früchte		30.00
Lammnierstück (AUS) 160g aus dem Ofenrohr serviert   Alpenkräuterjus		42.00
Gemischter Hackbraten (Schwein/Rind)   Pommery-Senfauce		29.00
Schweinssteak   Café de Paris		30.00
Schweinsohrückenbraten   Schalottensauce		30.00
Schweinsfilet 160g   Calvadossauce		42.50
Rindsschulterbraten   kräftige Rotweinsauce		34.00
Rindsstroganoff   Sauerrahm		30.00
Roastbeef am Stück gebraten	180g pro Person	54.00
Rindsfilet am Stück gebraten	180g pro Person	59.00
Mit Sauce nach Wahl: Rotweinjus   Café de Paris Sauce   Cognac- Pfeffersauce   Alpenkräuterjus   Sauce Béarnaise		
Kalbsnierstück am Stück gebraten	180g pro Person	57.00
Mit Sauce nach Wahl: Rotweinjus   Café de Paris Sauce   Cognac- Pfeffersauce   Alpenkräuterjus   Sauce Béarnaise		
Kalbsfilet 160g   Sherryrahmsauce		58.00

---

## Beilagen (je 1 Stärke- und Gemüsebeilage im Preis inbegriffen)

### Stärkebeilagen

- \* Kartoffelgratin
- \* Panierte Krokette
- \* Rissolée kartoffeln
- \* Stampfkartoffeln
- \* Bratkartoffeln
- \* Pommes frites (bis 30 Pers.)
- \* Griessnocken
- \* Maisgalletten
- \* Tagliatelle
- \* Spätzli
- \* Burgdorfer Kartoffelgnocchi
- \* Röstikrokette
- \* Wildreis
- \* Risotto (bis 30 Pers.)
- \* Pommes Noisettes

### Gemüsebeilagen

- \* Glasierte Gemüsewürfel | geröstete Nüsse
- \* Vichy Karotten | Petersilie
- \* Gemüsebouquet
- \* Blumenkohl & Brokkoli
- \* Mediterranes Gemüse
- \* Geschmorter Fenchel
- \* Mini-Lattich
- \* Kohlrabi & Karotten

### Nachservice

Stärke- und Gemüsebeilage	pro Person 5.00
Fleisch	pro Person 17% vom Hauptgangpreis

Nachservice bieten wir aus logistischen und personellen Gründen nur für Gruppen bis 40 Personen an. Besten Dank für das Verständnis.

# Fondue Chinoise Plausch in der Brasserie

Fondue Chinoise können wir ab **20 Personen** anbieten. Die Gäste bedienen sich selbst à discrétion vom Buffet. **Ab 80 Personen** muss mit **zusätzlichen Kosten** gerechnet werden. Bei Interesse einfach anfragen.

Folgendes Angebot haben wir für Sie zusammengestellt:

## Fleisch

Fleischplatte mit Poulet | Schwein | Rindfleisch

Gerne beraten wir Sie, sollten Sie noch weitere Fleischsorten wünschen. Je nach Fleischsorte können zusätzliche Kosten entstehen.

(Auf Vorbestellung bereiten wir gerne auch eine vegetarische oder vegane Alternative zu). Lassen Sie sich überraschen!

## Beilagen

Pommes frites | Reis | Cherrytomaten | Silberzwiebeln | Essiggurken  
Pfersichhälften | Ananasstücke

## Saucen

Bitte wählen Sie **3 verschiedene Saucen** aus unserem Angebot aus:

- \* Knoblauchsauce
- \* Cocktailsauce
- \* Senfsauce
- \* Tartarsauce
- \* Currysauce
- \* Meerrettichsauce
- \* Kräutersauce

Fondue Chinoise à discrétion

Poulet | Schwein | Rindfleisch

pro Person

55.00

Fondue « Vegetarisch / Vegan » à discrétion

pro Person

35.00

## Desserts

Hausgemachtes Tiramisu   saisonal inspiriert	14.00
Crème Brûlée   Tonkabohne   Mandelcracker   Erdbeer-Himbeer Sorbet	15.00
Caramelköpflì im Weckglas   Rahm   Früchte   Biskuit	11.00
Meringue Glacé	14.00
Meringue   Schlagrahm   Himbeer- Erdbeer Sorbet   Vanilleglace	
Schokoladenmousse	14.00
Früchtefächer   Rahm   Biskuit	
Schokoladenküchlein	14.00
Zitronencreme   Zwergorangen   Himbeer- Erdbeersorbet	
Vanilleparfait   Karamellisierte Äpfel   knuspriger Blätterteig	14.00
Langenthaler Süssmostcreme   Rahm   Nusskrokant   Apfelwürfel	11.00
Frischer Muffin mit Mandel & weisser Schokolade	15.00
Rotwein-Zwetschgen   luftiger Zimtschaum	
Tarte Tatin   Vanilleglace   Granny Smith Apfel	15.00
Apfelstrudel   Vanilleglace	13.50
Panna Cotta   Exotische Früchte   Mangocoulis	14.00
Fruchtsalat   Minze	9.00
	Zusatz Rahm 1.50
	Zusatz Hausgrappa 1.50
	Zusatz 1 Kugel Vanilleglace 2.50

---

## Mövenpick Glace Station

Als Dessert können Sie gerne unsere Mövenpick Glace Station bestellen. Stellen Sie nach Lust und Laune maximal sechs verschiedene Sorten zusammen.

Wählen Sie ausfolgenden Sorten aus:

Swiss Chocolate | Vanilla Dream | Espresso Croquant  
 Strawberry – Raspberry | Pistache | Lemon & Lime  
 Caramel | Walnut

Bediente Mövenpick Glace Station	pro Person	13.00
----------------------------------	------------	-------

## Dessertbuffet (ab 30 Personen)

Gerne servieren wir Ihnen als feinen Abschluss ein Dessertbuffet mit leckeren Süßspeisen. Bitte wählen Sie aus unserem Angebot 6 Komponenten aus.

- \* Lassi Drink (Saisonal)
- \* Smoothie nach Wahl
- \* Weisses Schokoladenmousse
- \* Schokoladenmousse
- \* Langenthaler Süßmostcrème
- \* Tiramisu
- \* Aprikosen-Zwetschkuchen
- \* Panna Cotta mit Beeren
- \* Crema Catalana
- \* Schokoladenküchlein
- \* Mocca Éclair
- \* Apfelstrudel mit Vanillesauce
- \* Mini Cheesecake Zitrone
- \* Caramelköpfler
- \* Meringue mit Rahm
- \* Haselnussflan
- \* Melonen mit Kokospuma
- \* Vanilleparfait mit Apfelkompott
- \* Griessköpfler mit Zwetschkompott
- \* Bayrische Crème mit Himbeercoulis
- \* Fruchtsalat
- \* Mini-Muffins gefüllt
- \* Mini Berliner mit Beerenkonfitüre

---

Dessertbuffet mit 6 Komponenten

Pro Person 20.00

Ergänzt mit bedienter Mövenpick Glace Station  
(max. 6 Sorten)

Zuschlag pro Person 8.00

Ergänzt mit einer Käseauswahl  
Dörrfrüchtesalat | knuspriges Kernenbrot

Zuschlag pro Person 10.00

---

# Allgemeine Informationen

## Komfort & Logistik auf höchstem Niveau

Erleben Sie maximale Flexibilität und modernste Ausstattung für Ihren Grossanlass. Unsere Eventhalle lässt keine Wünsche offen und bietet die perfekte Infrastruktur für unvergessliche Events und reibungslose Logistik:

- **Befahrbarkeit bis 40 Tonnen:** Ideal für Fahrzeugpräsentationen, Produktlaunches oder den unkomplizierten Kulissen- und Messebau. Die Halle ist für Lastwagen und schwere Lasten bis zu 3.5 Tonnen problemlos befahrbar.
- **Modernste Lichttechnik:** Setzen Sie Ihr Event perfekt in Szene. Unsere zeitgemässe und wandelbare Lichttechnik sorgt per Knopfdruck für die passende emotionale Atmosphäre – ganz nach Ihren Wünschen.
- **Angenehmes Raumklima:** Unabhängig von der Jahreszeit und der Gästeanzahl sorgt unsere moderne Klimatisierung jederzeit für eine perfekt regulierte Raumtemperatur und frische Luft.

## Blumenschmuck & Dekoration

Verleihen Sie Ihrem Event eine persönliche Note. Gerne können Sie Ihre floralen Arrangements selbst organisieren oder Sie legen die Gestaltung in unsere Hände: Unsere Partner-Floristen zaubern eine Dekoration, die exakt Ihren Vorstellungen entspricht.

## Fotografie & Erinnerungen

Halten Sie die schönsten Augenblicke für die Ewigkeit fest. Unsere Partner-Fotografin begleitet Ihren Anlass diskret und professionell, damit Sie sich auch Jahre später noch an jedes Detail Ihres besonderen Tages erinnern können.

## Feuerwerke & Lichteffekte

Die Sicherheit unserer Gäste liegt uns am Herzen. Während wir im Innenbereich und in der Eventhalle auf offenes Feuerwerk und Himmelslaternen verzichten, sind unsere adaptierte Wunderkerzen ein wunderbarer Glanzpunkt für Ihren Abend. Bitte informieren Sie uns vorab über deren Einsatz, damit wir alles optimal vorbereiten können.

## Kulinarik & Menügestaltung

Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen! Bei der individuellen Zusammenstellung Ihres Menüs beraten wir Sie persönlich und kreativ.

- Ab 17 Personen: In unserem à la carte Restaurant servieren wir für grössere Gruppen ein einheitliches, mit Ihnen abgestimmtes Menü, um höchste Qualität und einen reibungslosen Service zu garantieren.
- Spezielle Wünsche: Ob vegetarisch, vegan, Allergiker oder unsere kleinen Gäste – wir kreieren für jeden Gaumen die passende Alternative.

## Das gewisse Extra: Stuhlhussen

Verleihen Sie dem Raum eine besonders festliche Eleganz. Unsere hochwertigen Stuhlhussen können Sie für CHF 10.00 pro Stuhl ergänzen.

## Feiern ohne Zeitdruck

Geniessen Sie Ihr Fest in vollen Zügen!

Grundsätzlich begleiten wir Sie gerne über 24:00 Uhr hinaus.

- Verlängerung: Auf Wunsch beantragen wir für Sie eine offizielle Verlängerung bei der Stadt (bis maximal 02:00 Uhr). Die anfallenden Gebühren werden direkt an den Veranstalter weiterverrechnet.
- Nachtzuschlag: Für den engagierten Einsatz unseres Teams nach Mitternacht berechnen wir CHF 400.00 pro angebrochene Stunde.

## Sorglos feiern, sanft schlummern

Nach einer rauschenden Feier müssen Sie nicht mehr nach Hause fahren. Für Sie und Ihre Gäste halten wir Kontingent an komfortablen Zimmern zu attraktiven Sonderkonditionen bereit. Geniessen Sie am nächsten Morgen unser reichhaltiges Frühstücksbuffet und lassen Sie das Fest entspannt Revue passieren.

## Planungssicherheit (Vorauszahlung)

Um Ihren Wunschtermin fest für Sie zu reservieren, bitten wir bei Hochzeiten und grösseren Veranstaltungen um eine Anzahlung in Höhe von 50% des voraussichtlichen Gesamtumsatzes.

## Ihr Lieblingswein (Zapfengeld)

Haben Sie einen ganz besonderen Wein im Keller, der bei Ihrem Fest nicht fehlen darf? Gerne dürfen Sie diesen mitbringen. Für das professionelle Handling, die Kühlung und den Service berechnen wir ein Zapfengeld von:

- Wein: CHF 35.00 pro 75-cl Flasche
- Prosecco: CHF 40.00 pro 75-cl Flasche
- Champagner: CHF 60.00 pro 75-cl Flasche

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

## Lassen Sie sich inspirieren

Papier ist geduldig – Atmosphäre muss man spüren. Wir laden Sie herzlich zu einem unverbindlichen Rundgang durch unsere Räumlichkeiten ein. Gerne zeigen wir Ihnen bei einer Tasse Kaffee die verschiedenen Möglichkeiten und besprechen Wünsche persönlich.

Füllen Sie das beiliegende Formular aus damit wir die Planung optimal durchführen können.

Das Formular ist auch auf unserer Website verfügbar.

Unsere Preise sind in CHF und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.