



Jetzt buchen!

Sichern Sie
sich Ihre Location für
2016 und 2017

Einladung

Das Beste kommt zum Schluss: Ihr Firmen-Event zum Jahresausklang

Besichtigung am 1. Dezember 2016, 17.00 Uhr

Begeistern Sie Ihre Gäste in einer unserer zwei Top-Locations – erstklassige Menüs und stimmungsvolles Ambiente inklusive. Ab 100 Personen.

Ob Weihnachtsfeier oder Jahresabschluss – in unseren Packages ist alles enthalten, was ein tolles Fest ausmacht: Ein edles Menü, ein erlesenes Getränkeangebot und zwei Locations zu den Themen Hütten- und Winterzauber (2016) stehen zur Wahl. Dank unserer Pauschalangebote behalten Sie die Kosten im Griff und den Aufwand gering.

Tipp: Feiern Sie unter der Woche und profitieren Sie von vergünstigten Tarifen.

Gerne laden wir Sie und eine Begleitperson am Donnerstag, 1. Dezember 2016, 17.00 Uhr, zur exklusiven Location-Besichtigung mit Degustation ein.

Anmeldung und Informationen:
pascal.stadler@congressevents.ch
+4171 242 0128



Unsere Events sind wie ein perfektes Weihnachtsgeschenk – da ist alles drin, was man sich wünscht. Dies sind unsere servierten Menüvorschläge für 2016:

A

Vorspeise

Lauch-Quinoa-
crèmesuppe mit
Kürbiskernöl

Hauptgang

Ostschweizer
Pouletbrust «Supreme»
an Bernecker
Barriquejus
Ribelmaisspitzen mit
eingelegten Tomaten
Gemüsemosaik

Dessert

Apfel-Zimtkuchen
mit Mandelkruste
Vanilleglacé

* pro Person CHF

125.–

B

Vorspeise

Buntes Salatbouquet
mit Radieschen
und Kürbiskernen
an Hausdressing

Karotten-Apfel-
crèmesuppe mit
Meerrettichrahm

Hauptgang

Rosa gebratenes Swiss
Premium Roastbeef
an Barolo-Ingwerjus
Kartoffelgratin
mit Trüffelöl
Gemüsesymphonie

Dessert

Fruchtsalat mit
Caramelglacé und
lauwarmem
Vanilleschaum

* pro Person CHF

155.–

C

Vorspeise

Blattsalat-Variation mit
Rauchlachsrossetten
an Himbeeressig-Baum-
nussöldressing

Fenchel-Orangencreme-
suppe mit Chilirahm-
haube

Hauptgang

Kalbsrückenbraten
mit Thymian an
Morchel-Cognacsauce
Kartoffelterrinen
Gemüse garnitur

Dessert

Warmer Schokoladen-
kuchen mit
flüssigem Kern
Joghurtglacé und Rahm

* pro Person CHF

175.–

Getränkpaket

Prosecco, Weisswein, Rotwein, Bier im Offenausschank,
Softgetränke, Kaffee, Espresso (im Package enthalten)

Verlangen Sie die vollständige Menükarte,
sollten Sie ein Buffet bevorzugen.

Jetzt Termine
für 2016 und 2017
reservieren.

Das Angebot gilt für Veranstaltungen in den festlich gestalteten Hallen jeweils ab Ende November bis Ende Dezember 2016 und 2017 nach Verfügbarkeit. Rabattierte Konditionen für Durchführungen von Sonntag bis Donnerstag auf Anfrage.



Folgende Leistungen sind in den Preisen eingeschlossen: Menü gemäss Auswahl als Buffet oder serviert, Getränkepaket, festlich gestalteter Bankettraum für ca. 100 bis 350 Personen, Bühne, einfache Beschallungsanlage und Bühnenbeleuchtung, Stimmungslicht, Tischdekoration, Reinigung.

* Die Kosten basieren auf kalkulierten Menü- und Weinvorschlägen. Individuelle Kundenlösungen zur Verpflegung sind nach Absprache selbstverständlich möglich und können den Richtpreis nach unten oder oben beeinflussen. Nicht in dieser Preispauschale eingerechnet sind Showacts, Moderation etc. – gerne unterstützen wir Sie auch hier in der Inszenierung (gegen Aufpreis).

Preis- und Mottoänderungen für 2017 bleiben vorbehalten.

