



AUTOHALLE EVENTKATALOG

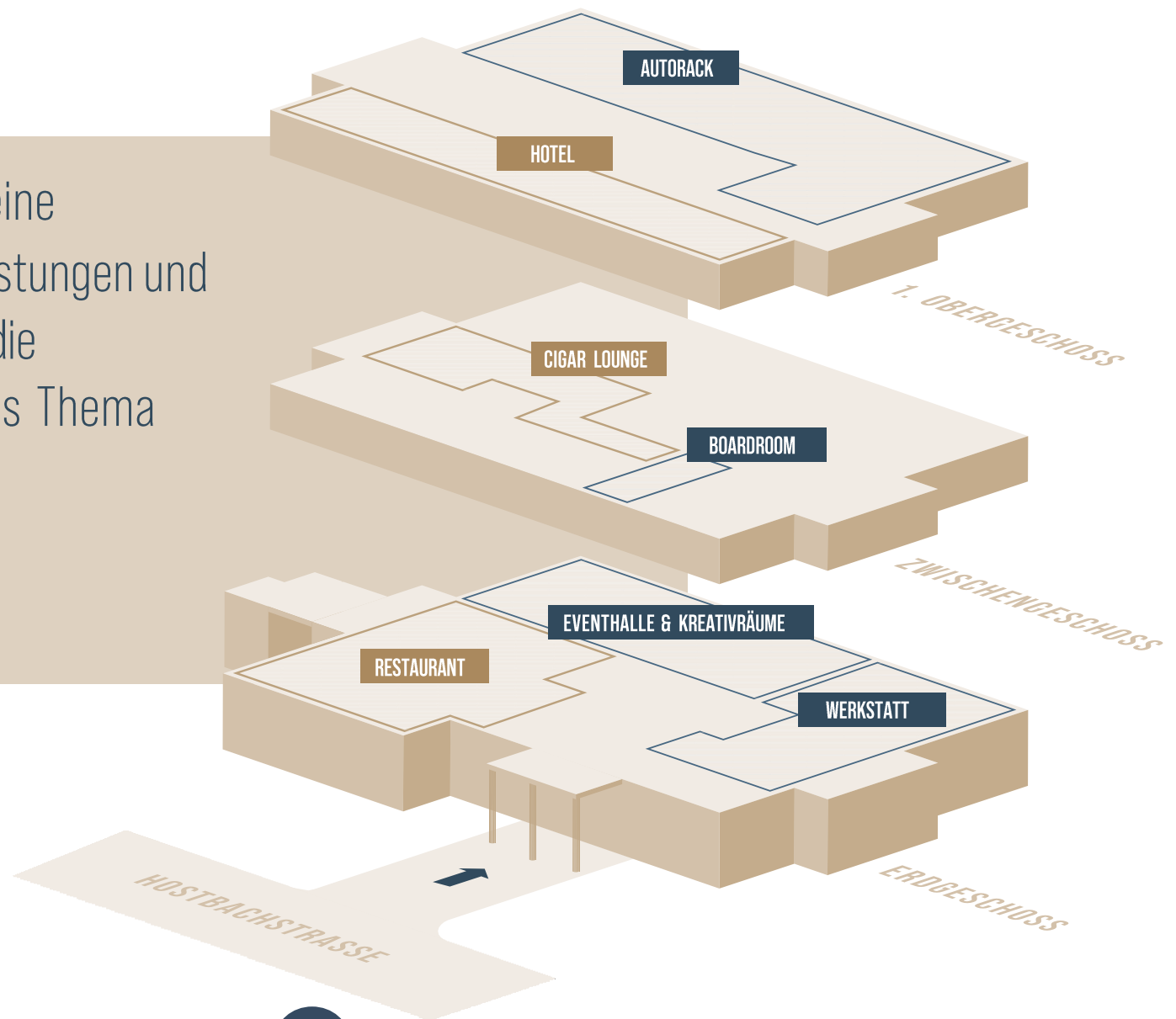
I. GEBÄUDEÜBERSICHT	3	IV. FOOD & BEVERAGE	14
<hr/>		<i>Apéroangebot</i>	14
II. RAUMÜBERSICHT	4	<i>Seated Lunch/Dinner</i>	16
<i>Eventhalle</i>	5	<i>Seminarangebot</i>	22
<i>Kreativraum 1</i>	6	<hr/>	
<i>Kreativraum 2</i>	7	V. ALLGEMEINES	23
<i>Kreativraum 3</i>	8	<hr/>	
<i>Kreativraum 4</i>	9	VI. RAUMGESTALTUNG & INFRASTRUKUR	24
<i>Kreativraum 5</i>	10	<hr/>	
<i>Boardroom</i>	11	VII. HOTEL	25
<i>Boardroom</i>	12	<hr/>	
III. RAHMENPROGRAMME	13	VIII. RAHMENBEDINGUNGEN	26
<i>Oldtimer Präsentation / VIP Backstage Führung /</i>		<hr/>	
<i>Werkstatt-Games</i>		IX. KONTAKT	27
		<hr/>	

I. GEBÄUDEÜBERSICHT



Die Autohalle bietet eine **VIelfalt** an Dienstleistungen und Produkten rund um die **GASTRONOMIE** und das Thema **OLDTIMER**.

Wir freuen uns auf **DEINE ANFRAGE!**



II. RAUMÜBERSICHT



A.



B.



C.



D.










E. /F.



G.

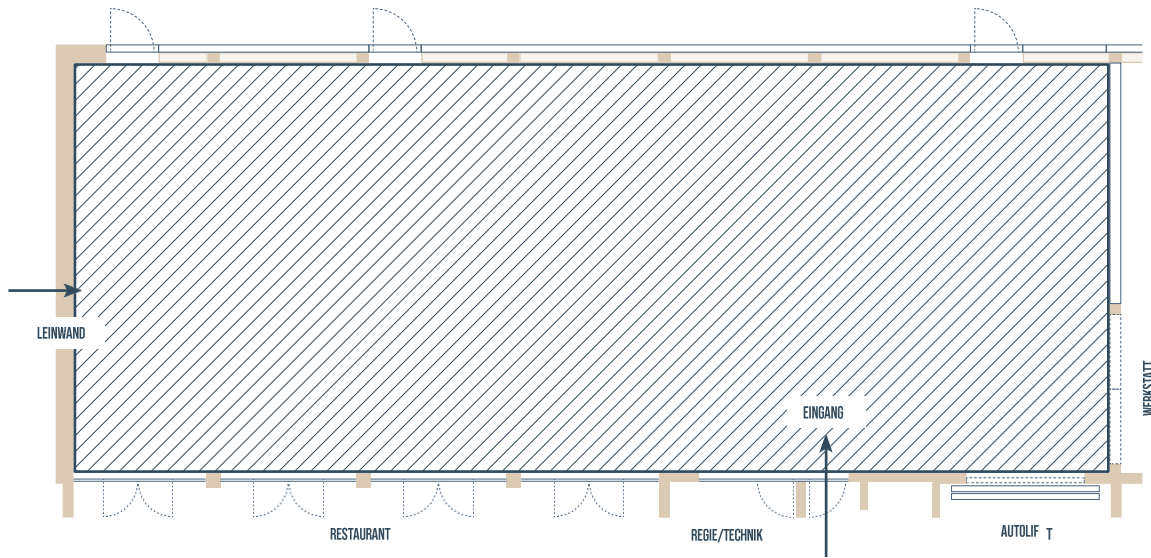


H.

Raumname	Raumgrösse	Preise <i>ganztags</i>	KAPAZITÄT (IN PERSONEN)						
			 Konzert	 Apéro	 Tafel rund	 Tafel lang	 U-Form	 Seminar	 Workshop
A. EVENTHALLE	324 m²	CHF 2.592	300 / 450	300	108	180	-	-	
B. KREATIVRAUM 1	90 m²	CHF 720	50 / 60	45	24	24	16	12	14
C. KREATIVRAUM 2	47 m²	CHF 376	20	-	-	-	-	6	14
D. KREATIVRAUM 3	137 m²	CHF 1.096	96 / 150	72	40	72	16/24	24	20
E. KREATIVRAUM 4	187 m²	CHF 1.496	132 / 200	84	56	108	32	40	-
F. KREATIVRAUM 5	234 m²	CHF 1.872	156 / 220	102	80	144	36	56	-
G. BOARDROOM	40 m²	CHF 380	-	-	-	-	-	-	18
H. AUTORACK	Informationen auf Anfrage.								

Die Autohalle kann auf Anfrage auch exklusive gemietet werden

II. RAUMÜBERSICHT – EVENTHALLE



KONZERT STEHEND



450 Personen

KONZERT



300 Personen

BANKETT



108 Personen

TAFEL LANG



180 Personen

APÉRO



300 Personen



→ ERDGESCHOSS

324m²

Die Eventhalle mit rustikalen Backsteinbögen bietet optionale Einsicht ins Restaurant sowie in die grosszügige Oldtimer Werkstatt. Durch die grosse Fensterfront, wird der gesamte Raum mit viel Licht durchflutet. Der Echtholzboden verleiht der Halle eine elegante und doch gemütliche Atmosphäre, was für ein passendes Ambiente für Events aller Art sorgt. Die Eventhalle kann an drei Orten mit zwei Wänden getrennt werden.

PREISE

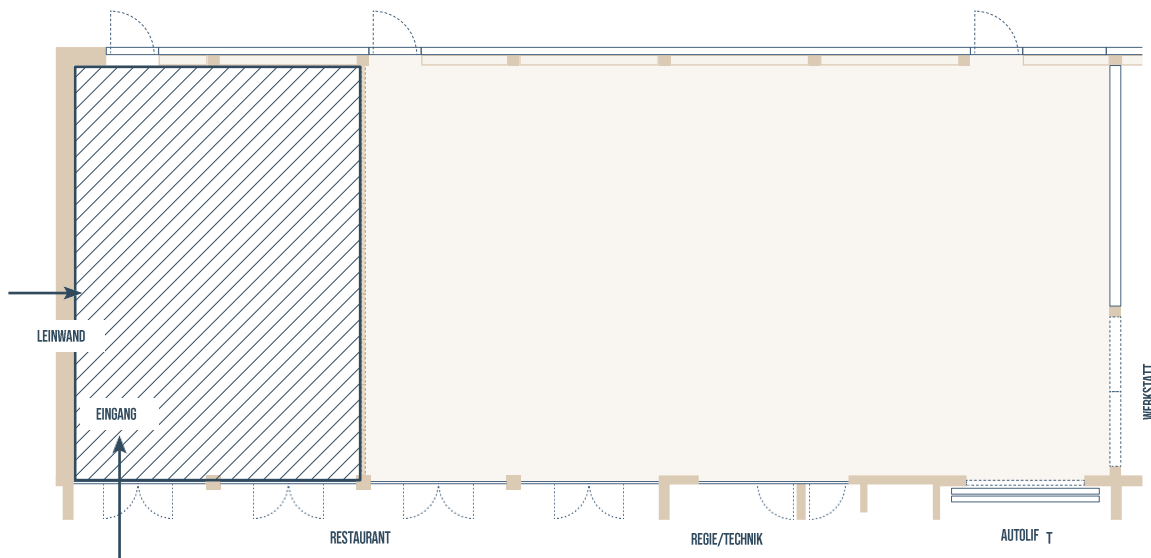
ganztags

CHF 2.592

II. RAUMÜBERSICHT



KREATIVRAUM 1



KONZERT STEHEND	60 Personen
KONZERT	50 Personen
BANKETT	24 Personen
TAFEL LANG	24 Personen
APÉRO	45 Personen
SEMINAR	12 Personen
U-FORM	16 Personen
WORKSHOP	14 Personen



→ ERDGESCHOSS

90m²

Ein Bereich der Eventhalle mit rustikalen Backsteinbögen und optionaler Einsicht ins Restaurant. Der Raum bietet die ideale Umgebung für kleinere Veranstaltungen in einer ruhigen Umgebung. Der Raum hat ein grosses Fenster, welches viel Tageslicht spendet.

PREISE

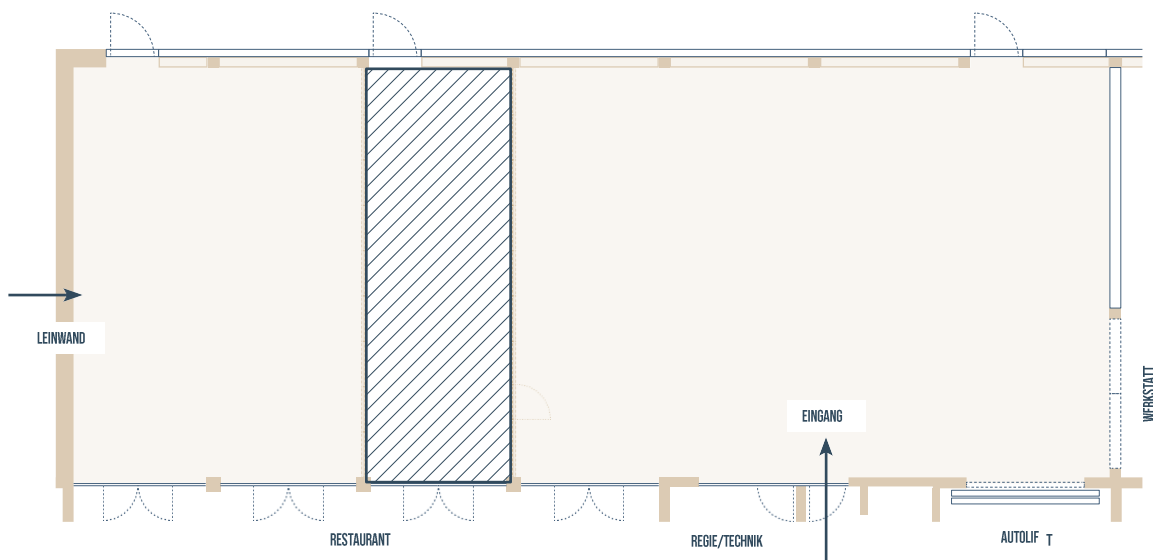
ganztags

CHF 720

II. RAUMÜBERSICHT



KREATIVRAUM 2



KONZERT STEHEND



20 Personen

SEMINAR



6 Personen

WORKSHOP



14 Personen



→ ERDGESCHOSS

47m²

Ein Bereich der Eventhalle mit einem Backsteinbogen und optionaler Einsicht ins Restaurant. Der Raum ist ideal für ein Seminar mit 15 Personen im Workshopsetting und einem Screen.

PREISE

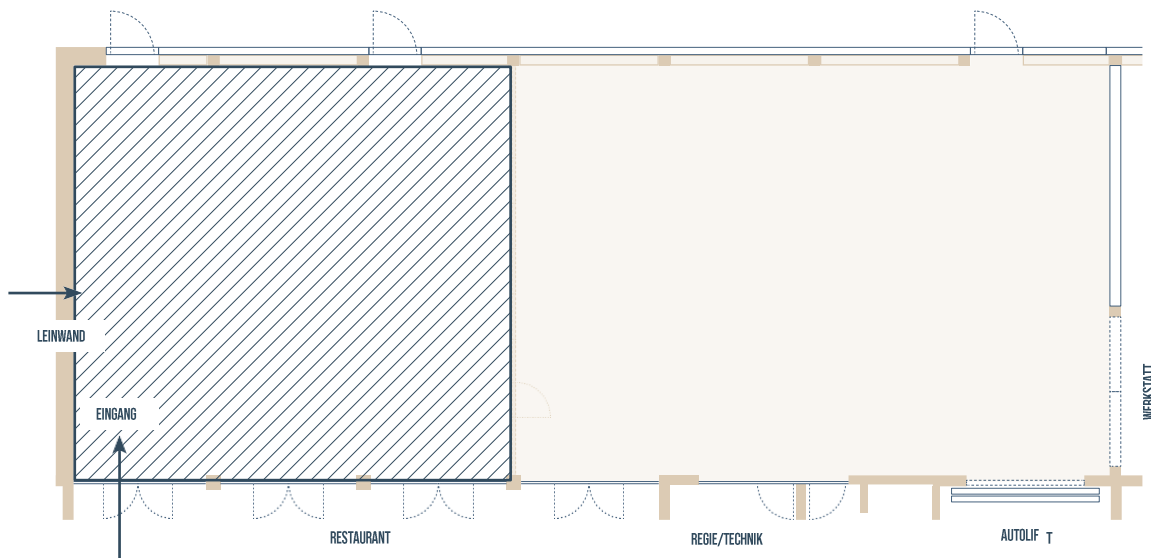
ganztags

CHF 376

II. RAUMÜBERSICHT



KREATIVRAUM 3



KONZERT STEHEND	150 Personen
KONZERT	96 Personen
BANKETT	40 Personen
TAFEL LANG	72 Personen
APÉRO	72 Personen
SEMINAR	24 Personen
U-FORM	16/24 Personen
WORKSHOP	20 Personen



→ ERDGESCHOSS

137m²

Ein Bereich der Eventhalle mit rustikalen Backsteinbögen und optionaler Einsicht ins Restaurant. Der Raum ist teilbar in zwei kleinere Räume. Ideal für Workshops, Seminare und kleinere Veranstaltungen. Durch die grosse Fensterfront wird der Raum mit Tageslicht durchflutet und bietet eine helle, elegante Atmosphäre.

PREISE

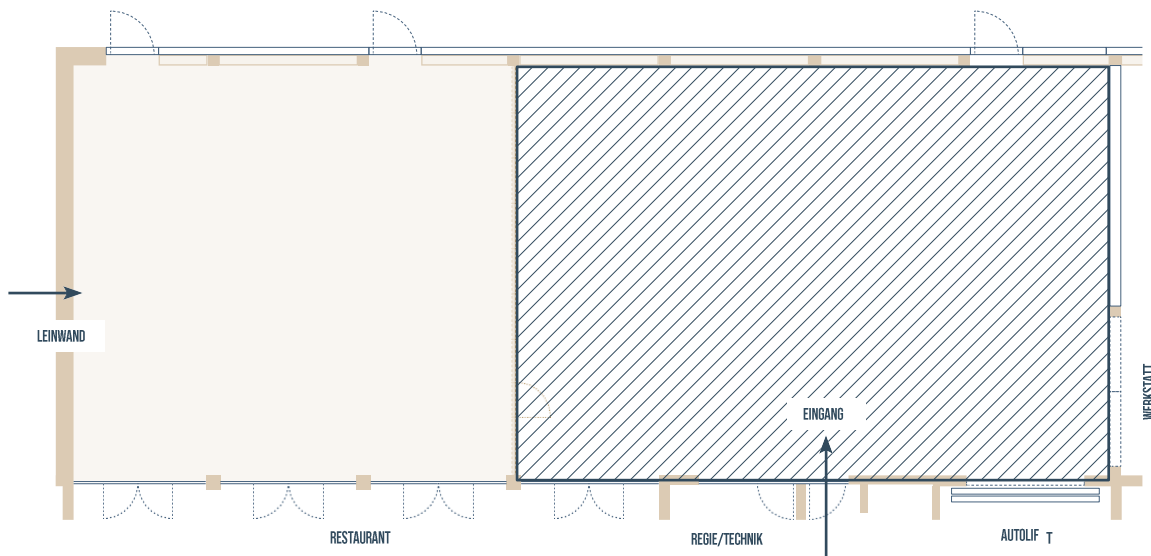
ganztags

CHF 1.096

II. RAUMÜBERSICHT



KREATIVRAUM 4



KONZERT STEHEND	200 Personen
KONZERT	132 Personen
BANKETT	56 Personen
TAFEL LANG	108 Personen
APÉRO	84 Personen
SEMINAR	40 Personen
U-FORM	32 Personen



→ ERDGESCHOSS

187m²

Ein Bereich der Eventhalle mit der Möglichkeit zur Einsicht in die authentische Oldtimer Werkstatt. Der Echtholzboden schafft eine edle Umgebung in einem Raum, welcher durch die grossen Fenster mit viel Licht durchflutet ist und eine gemütliche Atmosphäre für Events aller Art bietet. Die Sicht in die Werkstatt kann auf Wunsch durch einen Vorhang verborgen werden.

PREISE

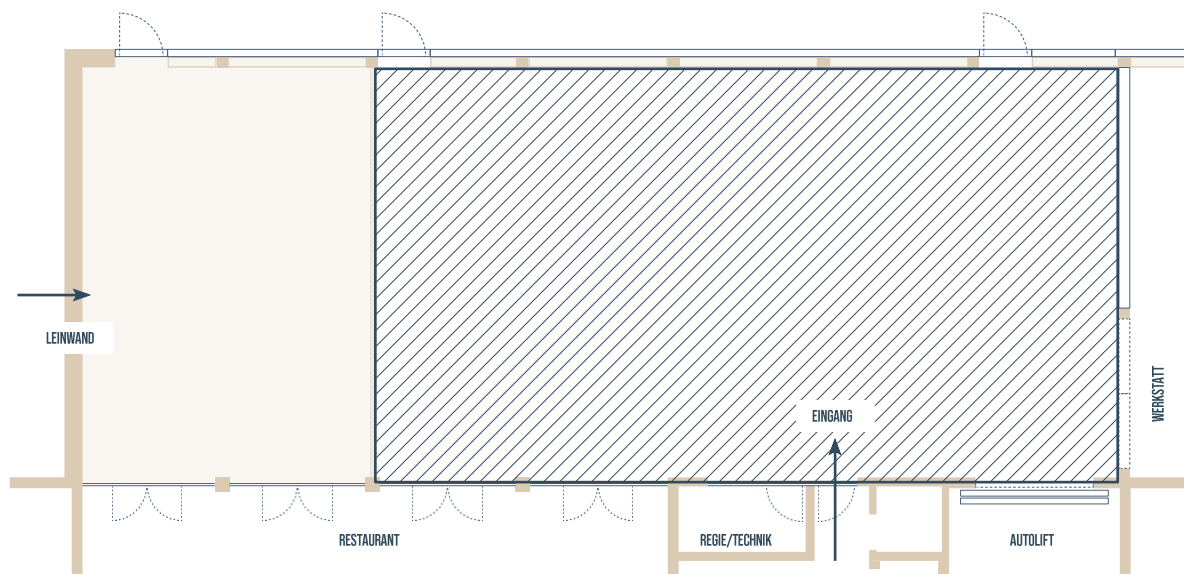
ganztags

CHF 1.496

II. RAUMÜBERSICHT



KREATIVRAUM 5



KONZERT STEHEND 	220 Personen
KONZERT 	156 Personen
BANKETT 	80 Personen
TAFEL LANG 	144 Personen
APÉRO 	190 Personen
SEMINAR 	56 Personen
U-FORM 	36 Personen



→ ERDGESCHOSS

234m²

Ein Bereich der Evenhalle mit optionaler Einsicht in die authentische Oldtimer Werkstatt. Ausserdem bietet der Raum die Möglichkeit mit verstellbaren Glasfenstern einen Einblick ins Restaurant zu erhalten oder diese auf undurchsichtig zu stellen, wenn Diskretion gewünscht ist. Durch die Fensterfront ist der Raum lichtdurchflutet und bietet eine helle, gemütliche Atmosphäre.

PREISE

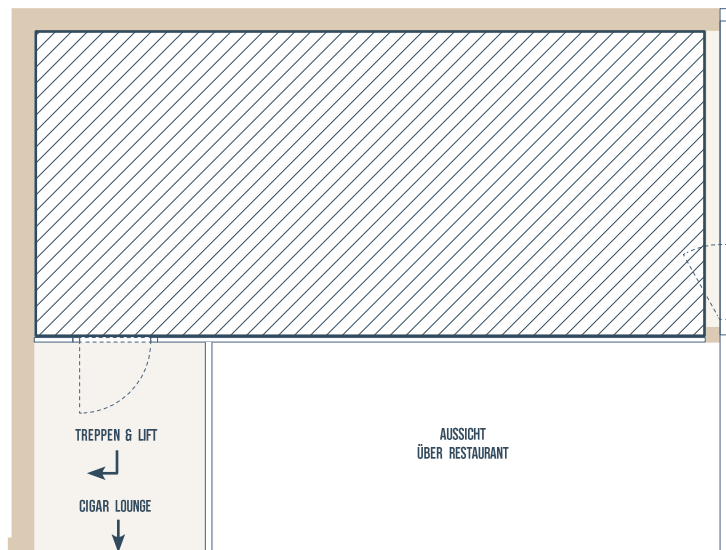
ganztags

CHF 1.872

II. RAUMÜBERSICHT



BOARDROOM



WORKSHOP



18 Personen



→ ZWISCHENGESCHOSS

40m²

Seminarraum mit wundervoller Aussicht über die gesamte Gastronomie der Autohalle. Der Boardroom befindet sich auf dem Zwischengeschoss und ist aus dem Restaurantbereich (EG) einsichtig.

PREISE

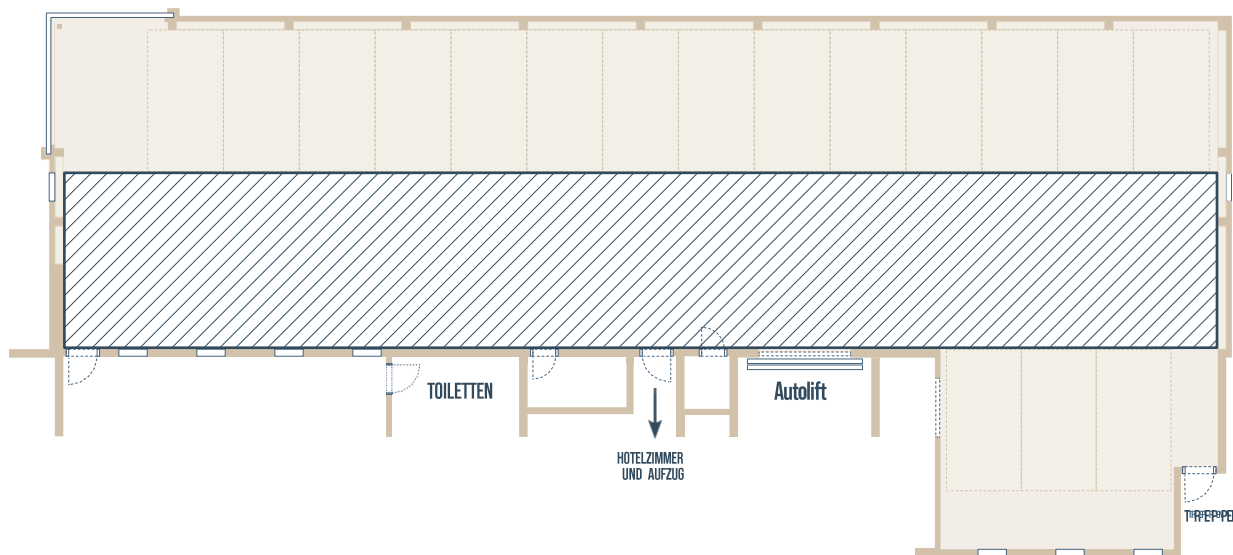
ganztags

CHF 380

II. RAUMÜBERSICHT



AUTORACK



KONZERT STEHEND
100 Personen
KONZERT
72 Personen
BANKETT
40 Personen
TAFEL LANG
72 Personen
APÉRO
60 Personen
SEMINAR
32 Personen



→ OBERGESCHOSS

210m²

Seminarraum und Stehbereich in Mitten der Oldtimer Schatzkammer der Autohalle. Ideal für eine Veranstaltung in einer aussergewöhnlichen Umgebung.

PREISE

ganztags

CHF 1.680

III. RAHMENPROGRAMME



WIR ORGANISIEREN GANZ SPEZIELLE GRUPPENEVENTS UND FREUEN UNS SCHON JETZT DARAUF, FÜR DICH TÄTIG ZU WERDEN.
NACHFOLGEND SIEHST DU, WELCHE RAHMENPROGRAMME WIR ANBIETEN:



OLDTIMER-PRÄSENTATION

Die Präsentation eines Oldtimers deiner Wahl kann deine Gäste in der Pause zwischen zwei Workshops oder Brainstormings in eine neue Welt entführen. Dabei können wir eine Vielzahl von Marken zur Verfügung stellen – vom klassischen VW Käfer bis zum sportlichen Porsche 944.

Preis pro Fahrzeug: CHF 50

Zeitlicher Aufwand: 20 Minuten



VIP BACKSTAGE FÜHRUNG

Die Autohalle ist für Oldtimer-Verliebte ein ganz aussergewöhnlicher Ort. Faszination, Emotionen und Wünsche treffen hier zusammen. Mit dem Blick hinter die Kulissen und auf die privaten Oldtimer der Autohalle-Kunden taucht ihr ein in eine Welt der klassischen Fahrzeuge. Auf der Führung begehen wir auch unsere «Schatzkammern» in welchen unter anderem auch die Oldtimer von Inhaber und Investor Thomas Meister gelagert sind. Die Führungen sind in Deutsch und bis maximal 80 Personen möglich.

Preis pro Person: CHF 12 / ab 6 Personen

Zeitlicher Aufwand: 30 - 45 Minuten



WERKSTATT-GAMES

Erlebe spannende Teamspiele in einzigartiger Atmosphäre. Schweisse dein Team zusammen und trete bei verschiedenen Herausforderungen gegeneinander an. Bei den Werkstatt-Games geht es nicht nur um Denksport und Kreativität. Ob körperliche Aktivität, knifflige Rätsel oder spannende Aufgaben, die eure Entdeckungsgabe fordern – hier ist für jeden Etwas mit dabei.

30 - 60 Minuten: CHF 50 / Person

60 - 120 Minuten CHF 85 / Person

IV. FOOD & BEVERAGE – APÉROANGEBOT



Für einen **EINSTÜNDIGEN APÉRO** eignet sich unser **APÉROPACKAGE** mit Snacks und Getränken.

Auf der nächsten Seite kannst du deine **APÉROSPEISEN UND -GETRÄNKE AUCH INDIVIDUELL AUSWÄHLEN.**



PACKAGE*

KNUSPERAPÉRO

Chips und Nussmischung

CHF 6 / Person

GETRÄNKE PAUSCHALE

Weisswein, Rotwein, Prosecco, Wasser, Apfelsaft

CHF 15 / Person

TOTAL

CHF 21 / Person

* Das Apéropackage gilt für die Apérodauer von einer Stunde.

IV. FOOD & BEVERAGE - APÉROANGEBOT



WÄHLE DEINE APÉROHÄPPCHEN AUS:

Knabbereien	CHF/Person	Suppen	CHF/Person	Kalt	CHF/Person
Knoblisauerteigbrot 🌿	1.5	Weissweinsuppe 🌿	4.5	Tomaten-Rucola-Wrap 🌿	3.5
Hausgemachte Nussmischung 🌿	2.5	Gurkenkaltschale 🌿	3	Tomaten-Rucola-Wrap mit Rohschinken	5
Blätterteigkissen mit Pilz oder Spinat 🌿	3	Saisonale Gazpacho 🌿	3	Gemüsesticks mit Dip 🌿	2.5
Schinkengipfeli	3				
Crostini		Warm			
Elsässer Art vegetarisch: Zwiebeln und Käse 🌿	3	Quiche der Saison 🌿	4		
Elsässer Art: Speck, Zwiebeln, Käse	4	Pulled-Beef-Burger	6		
Tatar vom Rind	6	Pulled-Aubergine-Burger 🌿	6		

AUCH ALS APÉRO RICHE ODER ALS BUFFET ERHÄLTlich

IV. FOOD & BEVERAGE – SEATED LUNCH / DINNER



VORSPEISEN

Vegetarisch 🌿

CHF/Person

Lucie's Salat

„Alles vom Markt“

14

Randen Tatar

mit Crème fraîche und Sprossen

15

Geräucherte Burrata

mit Weissm Tomatenschaum auf Tomaten-Peperoni-Sugo

19

Fleisch / Fisch

Caesar-Salat

mit Pouletstreifen und Sbrinzhoel

16

Rindstatar

mit mariniertem Gemüse und Crostini

22

Geräucherter Lostallo Lachs

mit Gemüse-Vinaigrette und Gurke

22

Suppen 🌿

Gemüsesuppe

mit Kräuteröl

12

Räuschlingsuppe

mit Kürbiskernöl und Croûtons

16

ZWISCHENGÄNGE

Vegetarisch 🌿

CHF/Person

Pasta

mit Pilzen und Sbrinzschaum

14

Offener Pulled-Auberginen-Raviolo

16

Fleisch

Offener Pulled-Beef-Raviolo

mit Schalottenkonfit

19

Secreto vom Schwein

mit Süsskartoffeln und geröstetem Blumenkohl

16

Erfrischung 🌿

Saisonales Sorbet

mit Prosecco

9

IV. FOOD & BEVERAGE – SEATED LUNCH / DINNER



HAUPTGÄNGE

Fleisch

CHF/Person

Rindshackbraten

mit Kartoffelstock und saisonalem Gemüse

39

Braten vom Schwein

mit Rosmarinkartoffeln und saisonalem Gemüse

39

Geschmortes Rindsgeschnetzeltes

mit Kräuterreis und saisonalem Gemüse

42

Kalbsschnitzel

mit Pilzrahmsauce, Bandnudeln und Saisongemüse

48

Roastbeef

mit Kartoffel-Lauch-Schnitte und saisonalem Gemüse

51

Hohrücken vom Kalb

mit Kartoffelgratin, saisonalem Gemüse und Pilzsauce

56

AUSTAUSCHBARE BEILAGEN 🌿

Kartoffelstock, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin,
Rahmpolenta, Pasta, Reis, Spätzli

Nachservice

Wird auf Wunsch am Tisch
vom Serviceteam
nachgeschöpft.

Preis: 20% Aufschlag zum
Gericht

HAUPTGÄNGE

Vegetarisch 🌿

CHF/Person

Kräuter-Kartoffel-Gnocchi

mit Tomatensugo und Sbrinz

23

Pilztätschli

mit Kartoffelstock und saisonalem Gemüse

29

Auberginen-Zucchini-Mille-feuille

mit geräuchertem Tofu und Rosmarinkartoffeln

35

Fisch

Lachsforelle

mit Tagliatelle und Spinat

38

Zander

mit Linsen und Wurzelgemüse

42

FLYING DINNER / LUNCH

Kleine Köstlichkeiten nacheinander serviert

6 Gänge

60

7 Gänge

69

8 Gänge

78

Gerne besprechen wir mit euch gemeinsam die verschiedenen Gänge.

IV. FOOD & BEVERAGE – SEATED LUNCH / DINNER



DESSERT 🌿

CHF/Person

Joghurt-Limettenmousse

mit saisonalem Coulis

14

Panna Cotta

mit saisonaler Garnitur

9

Crème Brûlée

9

Weisses und dunkles Schokoladenmousse

mit Crème Double

12

Birnen Crumble

mit Vanilleglace

12

Cheesecake

mit Beeren

12

Apfeltasche

mit Fruchtsorbet

16

Schokoladentruffe Cake

mit Kirschen, Salzkaramell und Sauerrahmglace

16

DESSERT TELLER / BUFFET 🌿

CHF/Person

Dessert Teller Trio 3 verschiedene Desserts

15

Dessert Teller Quartett 4 verschiedene Desserts

18

Dessert Teller Quintett 5 verschiedene Desserts

21

Dessert Buffet ab 30 Personen

6 verschiedene Desserts

24

Wähle die verschiedenen Desserts von der linken Seite aus.



VEGANE ALTERNATIVEN 🌿

Fruchtkompott

mit Granola Crunch

5

Schokoladen Kuchen

5

KÄSE BUFFET 🌿 CHF 23 / Portion

Weichkäse (Kuhmilch)

3 verschiedene Weichkäse

Hart und Halbhartkäse (Kuhmilch)

3 verschiedene Hart- oder Halbhartkäse

Beilagen

Ligu Lehm (Früchtebrot)

Feigensenf

Chäg (Aprikosen Confi)

SPÄTSPEISEN als Buffet

CHF/Person

Hot Dog

9

Fingerfood 🌿

Zwiebelringe, gebackene Jalapeños, Mozzarella Sticks 9

Meatballs mit Dip

12

Kaltes Plättli 🌿

14

IV. FOOD & BEVERAGE – SAISONAL



FRÜHLING (März-Mai)

VORSPEISEN

CHF/Person

Spargelcrèmesuppe 🌿

mit Croûtons und Schnittlauch

16

Spargelsalat 🌿

mit Vinaigrette

18

Gebeizter Lachs auf jungem Lattich

mit Avocadocrème und Vinaigrette

22

ZWISCHENGÄNGE

Spargel-Ravioli 🌿

mit Kräutersalat

14

HAUPTGANG

Kalbsfilet

mit Morchelsauce, Kartoffelflan und Spargelgemüse

56

DESSERT

Erdbeer-Jalousie 🌿

mit Schlagrahm

12

SOMMER (Juni – August)

VORSPEISEN

CHF/Person

Karottensalat

mit frittierten Kalbspralinen

18

Zanderfilet gebraten

mit Beurre Blanc Schaum und Fenchel

22

Kalte Kartoffel-Lauch-Suppe 🌿

mit frittierten Zwiebeln

16

ZWISCHENGÄNGE

Pasta 🌿

mit Auberginen-Tomaten-Ragout und Pecorino

14

HAUPTGANG

Maispoularde

mit Rahmpolenta, Spinat mit Basilikum und Schalotten

48

DESSERT

Beerentörtchen 🌿

mit Joghurtglace

12

IV. FOOD & BEVERAGE – SAISONAL



HERBST (September – November)

VORSPEISEN CHF/Person

Siedfleischterrine
mit Buchenpilz und Schnittlauch 18

Rauchforelle auf Gemüsebeet
mit Kernen und Trauben 22

Kürbissuppe 🌿
mit Kürbiskernöl und Croûtons 14

ZWISCHENGÄNGE

Kartoffel-Gnocchi 🌿
mit Butternuss-Schaum und karamellisierten Nüssen 14

HAUPTGANG

Schweinsfilet-Medaillon
mit Kartoffelknödel, Speck und Wirz à la Crème 48

DESSERT

Vermicelles 🌿
mit Meringues 12

WINTER (Dezember-Februar)

VORSPEISEN CHF/Person

Randentatar 🌿
mit Apfel und Meerrettichcrème 18

Gebeiztes Doradenfilet
mit Senfsamen, Joghurtdressing und Wildkräuter 22

Selleriecrèmesuppe
mit Pouletpraline und Birnenchutney 16

ZWISCHENGÄNGE

Cannelloni 🌿
mit Ricotta-Crème 14

HAUPTGANG

Rindsschmorbraten
mit Kartoffelstock, Wintergemüse 42

DESSERT

Zwetschgen-Crumble 🌿
mit Sauerrahmglace 12

IV. FOOD & BEVERAGE – SAISONAL



HERBST (September – November)

VORSPEISEN CHF/Person

Siedfleischterrine
mit Buchenpilz und Schnittlauch 18

Rauchforelle auf Gemüsebeet
mit Kernen und Trauben 22

Kürbissuppe 🌿
mit Kürbiskernöl und Croûtons 14

ZWISCHENGÄNGE

Kartoffel-Gnocchi 🌿
mit Butternuss-Schaum und karamellisierten Nüssen 14

HAUPTGANG

Schweinsfilet-Medaillon
mit Kartoffelknödel, Speck und Wirz à la Crème 48

DESSERT

Vermicelles 🌿
mit Meringues 12

WINTER (Dezember-Februar)

VORSPEISEN CHF/Person

Randentatar 🌿
mit Apfel und Meerrettichcrème 18

Gebeiztes Doradenfilet
mit Senfsamen, Joghurtdressing und Wildkräuter 22

Selleriecrèmesuppe
mit Pouletpraline und Birnenchutney 16

ZWISCHENGÄNGE

Cannelloni 🌿
mit Ricotta-Crème 14

HAUPTGANG

Rindsschmorbraten
mit Kartoffelstock, Wintergemüse 42

DESSERT

Zwetschgen-Crumble 🌿
mit Sauerrahmglace 12

IV. FOOD & BEVERAGE – SEMINARANGEBOT



VORMITTAG			BUSINESSLUNCH	NACHMITTAG		
BASIC	HEALTHY	EXTRA		BASIC	HEALTHY	EXTRA
<ul style="list-style-type: none">• Autohalle-Wasser mit/ ohne Kohlensäure• Apfelsaft• Kaffee• Tee• Gipfeli	<ul style="list-style-type: none">• Autohalle-Wasser mit/ ohne Kohlensäure• Smoothie• Kaffee• Tee• Birchermüesli• Früchtebrötli	<ul style="list-style-type: none">• Autohalle-Wasser mit/ ohne Kohlensäure• Apfelsaft• Kaffee• Tee• Gipfeli• Sandwiches• Früchte	<p>Vorspeise und Hauptgang aus dem Businesslunch des Restaurants ausgewählt (inkl. Autohalle-Wasser mit/ohne Kohlensäure, Kaffee)</p>	<ul style="list-style-type: none">• Autohalle-Wasser mit/ ohne Kohlensäure• Apfelsaft• Kaffee• Tee• Süssgebäck	<ul style="list-style-type: none">• Autohalle-Wasser mit/ ohne Kohlensäure• Kaffee• Tee• Früchte• Power Riegel• Nuss-Mix	<ul style="list-style-type: none">• Autohalle-Wasser mit/ ohne Kohlensäure• Apfelsaft• Kaffee• Tee• Süssgebäck• Mini Dessert• Früchte
CHF 15 / Person	CHF 18 / Person	CHF 21 / Person	CHF 42 / Person	CHF 17 / Person	CHF 19 / Person	CHF 21 / Person

GANZTAGESPACKAGE

INKL. BUSINESSLUNCH

BASIC	HEALTHY	EXTRA
CHF 72 / Person	CHF 77 / Person	CHF 82 / Person

V. ALLGEMEINES



Personenanzahl

Die finale Buchung der Personenanzahl muss spätestens 14 Tage vor dem Anlass schriftlich übermittelt werden. Nachträgliche Änderungen resp. eine Unterschreitung der gemeldeten Personenanzahl kann nicht mehr berücksichtigt werden, d.h. es wird die ursprüngliche Personenanzahl in Rechnung gestellt. Übersteigt die effektive Gästeanzahl die gemeldete Zahl, behalten wir uns das Recht vor zusätzliche Speisen anzubieten und diese zu verrechnen.

Verlängerung

Für eine Verlängerung ab 24.00 Uhr muss eine Bewilligung bei der Gemeinde und der Polizei eingeholt werden. Dafür verrechnen wir eine Pauschale von CHF 400 pro angebrochene Stunde. Darin enthalten sind die Kosten für die Bewilligung sowie Personalkosten. Die Verlängerung dauert bis maximal 03.00 Uhr.

Zapfengeld

Für eine Eigenlieferung verlangen wir:

- CHF 35 / 75 cl Flasche Wein
- CHF 60 / 150 cl Flasche Wein
- CHF 70 / 70 cl Flasche Spirituose

*Lieferung Rotwein am Anlasstag / Lieferung Weisswein am Vortag.

Tellergeld

Auf Anfrage.

Administrationsaufwand

Für den administrativen Aufwand und die Buchung von externen Dienstleistungen berechnen wir 20% des Buchungswertes.

VI. RAUMGESTALTUNG & INFRASTRUKTUR



Mobiliar

Im Mietpreis inbegriffen ist die Nutzung der hauseigenen Mobiliars. Der Aufbau findet durch die Autohalle statt. Weiteres Mobiliar kann nach Bedarf dazugemietet werden, dafür wird eine individuelle Offerte eingeholt.

Stehkuben: 8 Stk.

Tische rund: 10 Stk.

Seminartische: 30 Stk.

Technik

Mobiler Screen inkl. Pointer CHF 50

Flipchart CHF 50

Techniker auf Anfrage

Dekoration

Deko-Beleuchtung CHF 150

Staffelei für Tischplan inkl. CHF 25

Tischnummern mit Ständer

Erstellung Menükarten CHF 60

Blumen

Auf Wunsch holen wir eine Offerte beim Blumengeschäft unseres Vertrauens für deinen Anlass ein oder stellen den Kontakt her.

Kerzen

Rechaud im Glas CHF 4 / Tisch

Stabkerze CHF 6 / Tisch

Stumpenkerze CHF 8 / Tisch

Dienstleistungen (nach Aufwand)

Platzieren der Gästekärtchen CHF 70/h

Platzieren der Blumen / Dekoration CHF 70/h

Platzieren der Gastgeschenke CHF 70/h

VII. HOTEL



Das Gesamtkonzept der Autohalle wird ergänzt durch **20 MODERN EINGERICHTETE DOPPELZIMMER** – ideal für euer Seminar oder eure Hochzeitsgäste.



Zimmerausstattung:

Die zeitgemäss und funktional eingerichteten Doppelzimmer sind mit Schreibtisch, Safe, Minibar und einem grosszügigen Flatscreen ausgestattet. Das Bad beinhaltet eine Dusche. Die vielen Holzelemente geben den Zimmern eine gemütliche Atmosphäre – perfekt zum Entspannen nach einem geschäftlichen Meeting oder einer privaten Party.

DIE ZIMMERPREISE VARIIEREN NACH SAISON, GERNE RECHNEN WIR EUCH EUREN GRUPPENPREIS FÜR EUREN EVENT AUS.



VIII. RAHMENBEDINGUNGEN



Rahmen- & Stornierungsbedingungen

Eine Annullation oder Änderung der Gästezahl durch den Kunden, muss vor dem Anlass schriftlich mit Angabe eines Grundes mitgeteilt werden. Bei jeder Annullation und/oder Änderung der Gästezahl wird dem Kunden folgender Anteil der Arrangementskosten in Rechnung gestellt:

27 Tage vor dem Anlass, kostenfrei

Stornierung 26 - 14 Tage vor dem Anlass 50%

13 - 8 Tage vor dem Anlass 75%

7 Tage vor dem Anlass 100%



IX. KONTAKT



Reservation und Besichtigung

Postanschrift

Autohalle Classics GmbH
Hostbachstrasse 4
8450 Andelfingen

Eventteam Autohalle

events@autohalle.ch
+41 52 304 34 34

Das Eventteam der Autohalle freut sich über deine Kontaktaufnahme. Besichtigungstermine sind nach Absprache möglich.