



AUTOHALLE

AUTOHALLE EVENTKATALOG

INDEX



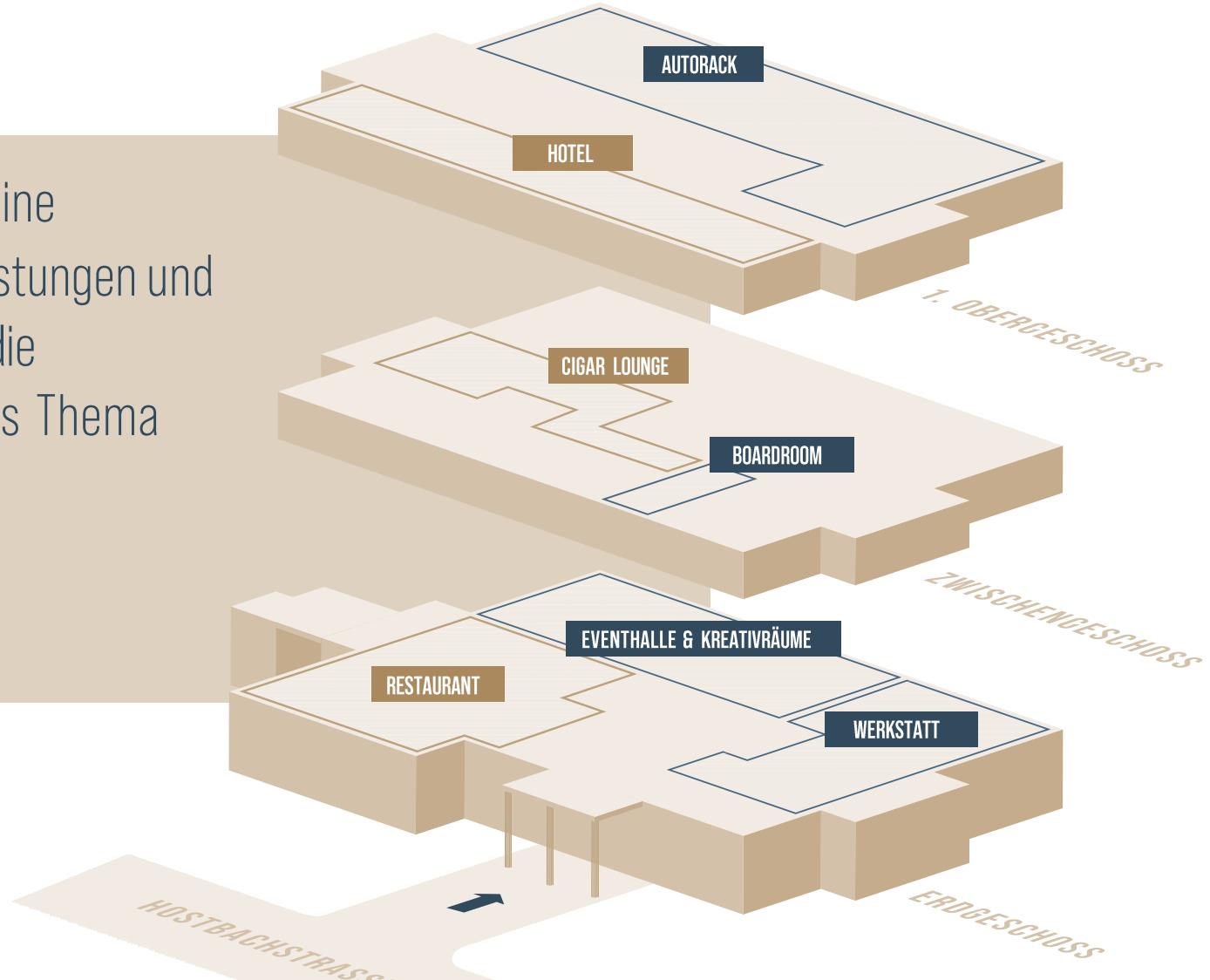
| | | |
|--------------|--|----|
| I. | GEBAUDEÜBERSICHT | 3 |
| <hr/> | | |
| II. | RAUMÜBERSICHT | 4 |
| | <i>Eventhalle</i> | 5 |
| | <i>Kreativraum 1</i> | 6 |
| | <i>Kreativraum 2</i> | 7 |
| | <i>Kreativraum 3</i> | 8 |
| | <i>Kreativraum 4</i> | 9 |
| | <i>Kreativraum 5</i> | 10 |
| | <i>Boardroom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

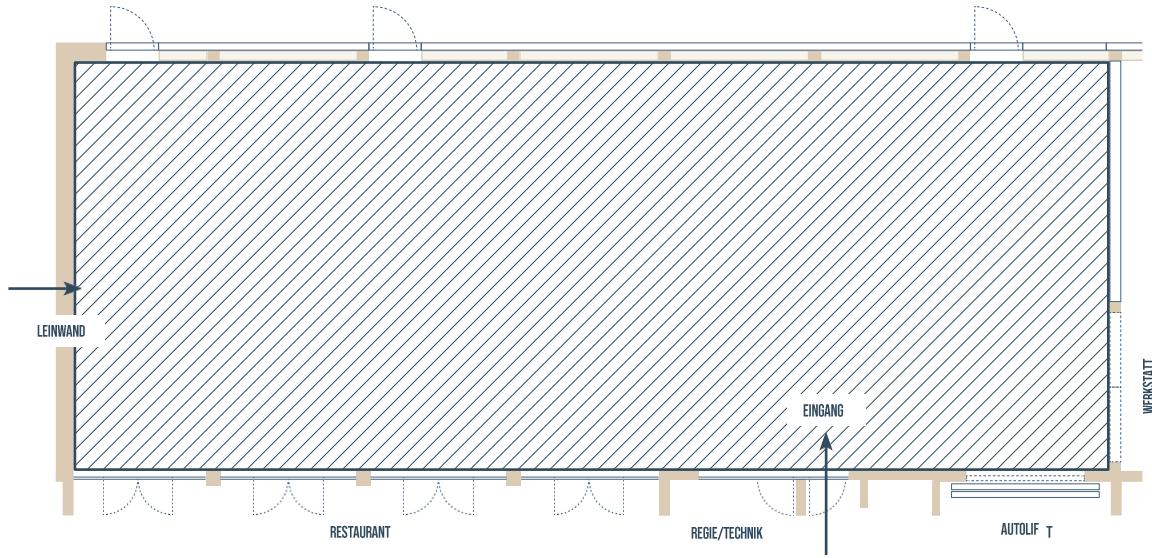
G.

H.

| Raumname | Raumgrösse | Preise <i>ganztags</i> | KAPAZITÄT (IN PERSONEN) | | | | | | |
|------------------|----------------------------|------------------------|-------------------------|-----|-----|-----|-------|----|----|
| | | | | | | | | | |
| A. EVENTHALLE | 324 m ² | CHF 2.592 | 300 / 450 | 300 | 108 | 180 | - | - | |
| B. KREATIVRAUM 1 | 90 m ² | CHF 720 | 50 / 60 | 45 | 24 | 24 | 16 | 12 | 14 |
| C. KREATIVRAUM 2 | 47 m ² | CHF 376 | 20 | - | - | - | - | 6 | 14 |
| D. KREATIVRAUM 3 | 137 m ² | CHF 1.096 | 96 / 150 | 72 | 40 | 72 | 16/24 | 24 | 20 |
| E. KREATIVRAUM 4 | 187 m ² | CHF 1.496 | 132 / 200 | 84 | 56 | 108 | 32 | 40 | - |
| F. KREATIVRAUM 5 | 234 m ² | CHF 1.872 | 156 / 220 | 102 | 80 | 144 | 36 | 56 | - |
| G. BOARDROOM | 40 m ² | 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

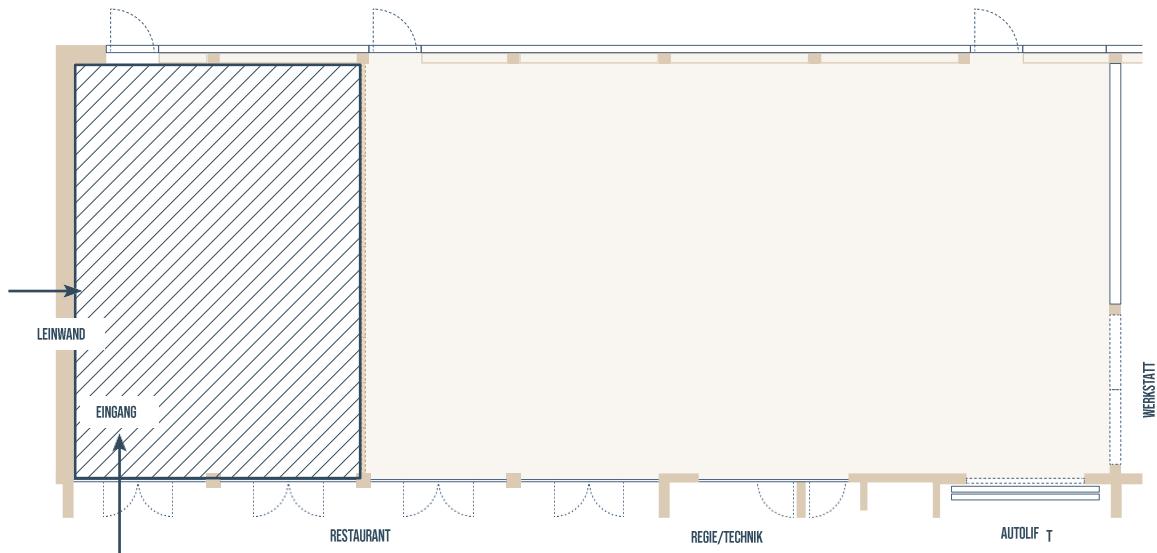
ganztags

CHF 2.592

II. RAUMÜBERSICHT



KREATIVRAUM 1



| | |
|-----------------|-------------|
| KONZERT STEHEND | 60 Personen |
| KONZERT | 50 Personen |
| BANKETT | 24 Personen |
| TAFL 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

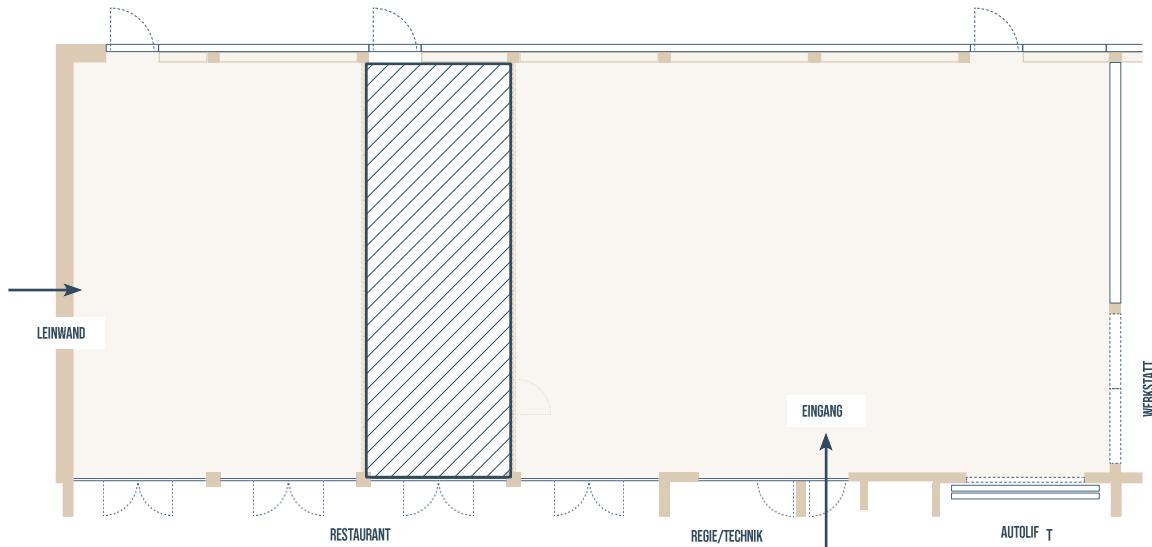
ganztags

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

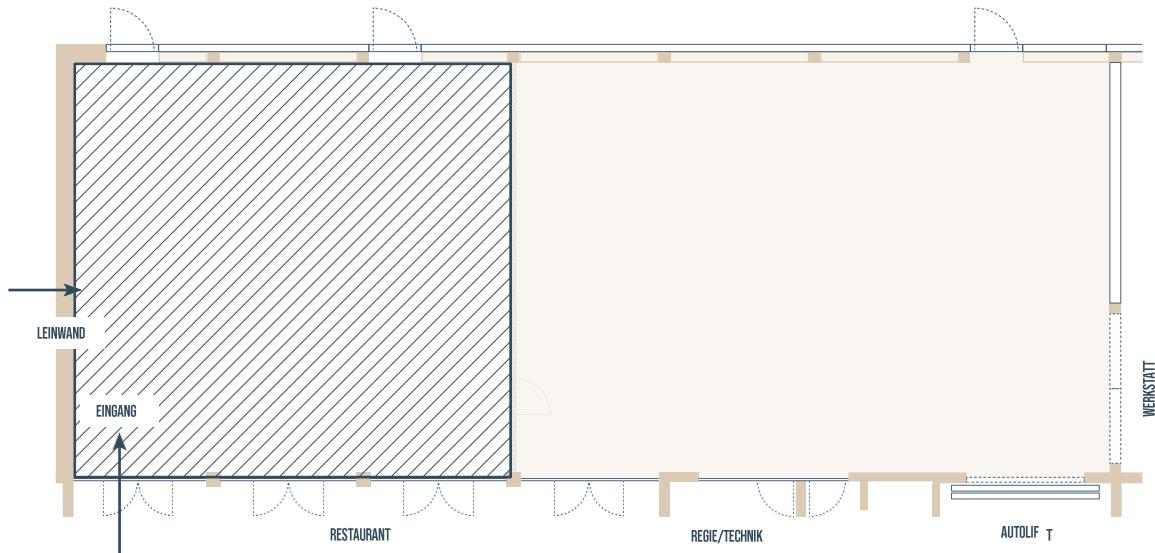
ganztags

CHF 376

II. RAUMÜBERSICHT



KREATIVRAUM 3



| | |
|-----------------|----------------|
| KONZERT STEHEND | 150 Personen |
| KONZERT | 96 Personen |
| BANKETT | 40 Personen |
| TADEL 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

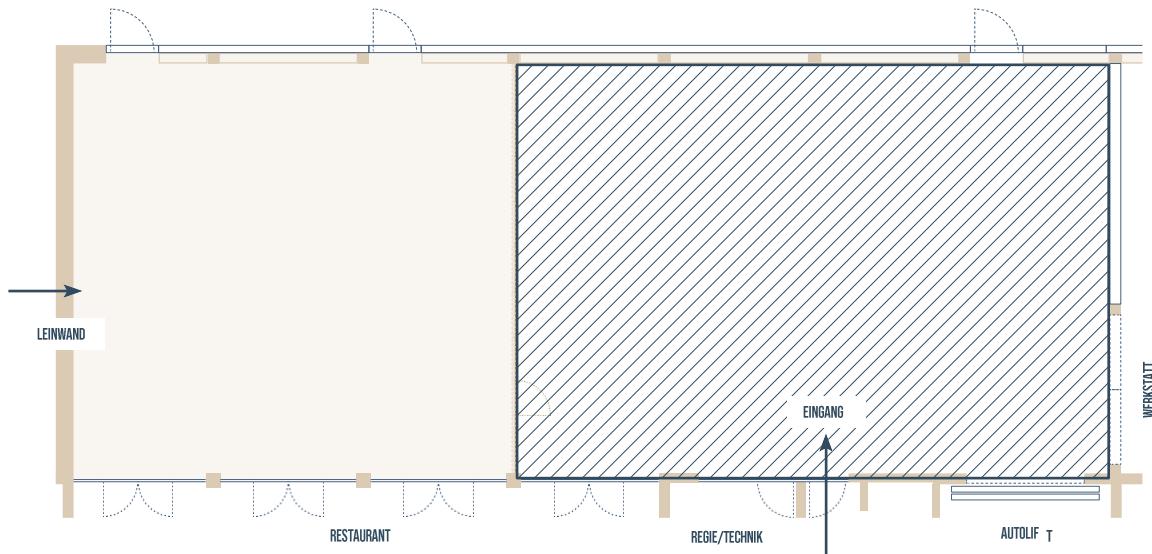
ganztags

CHF 1.096

II. RAUMÜBERSICHT



KREATIVRAUM 4



| | |
|-----------------|--------------|
| KONZERT STEHEND | 200 Personen |
| KONZERT | 132 Personen |
| BANKETT | 56 Personen |
| TAFFEL 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

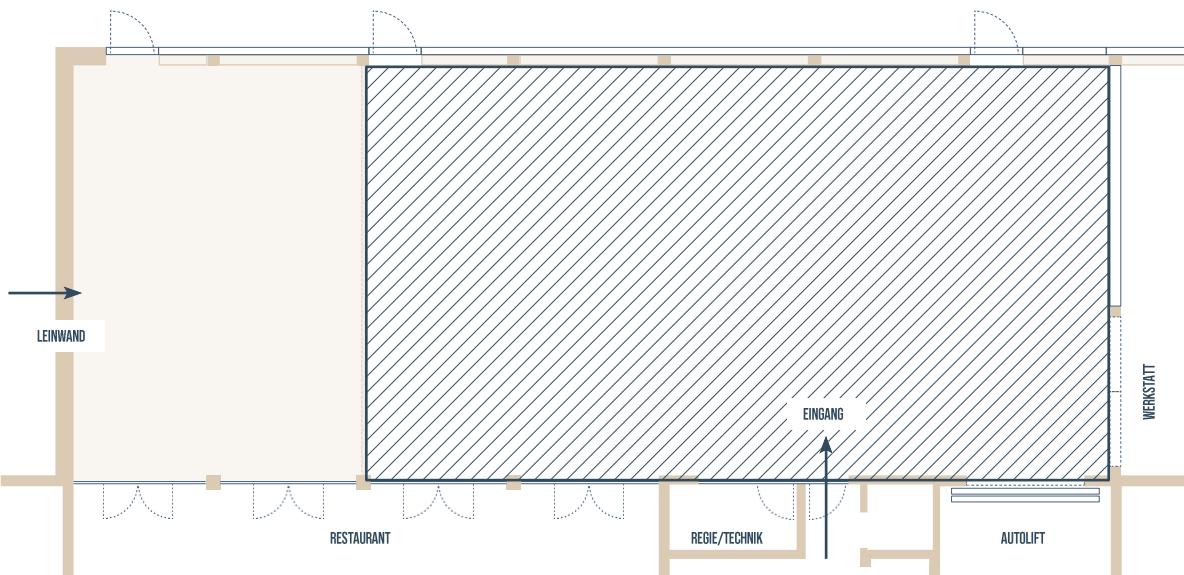
ganztags

CHF 1.496

II. RAUMÜBERSICHT



KREATIVRAUM 5



| | |
|-----------------|--------------|
| KONZERT STEHEND | 220 Personen |
| KONZERT | 156 Personen |
| BANKETT | 80 Personen |
| TAFL 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

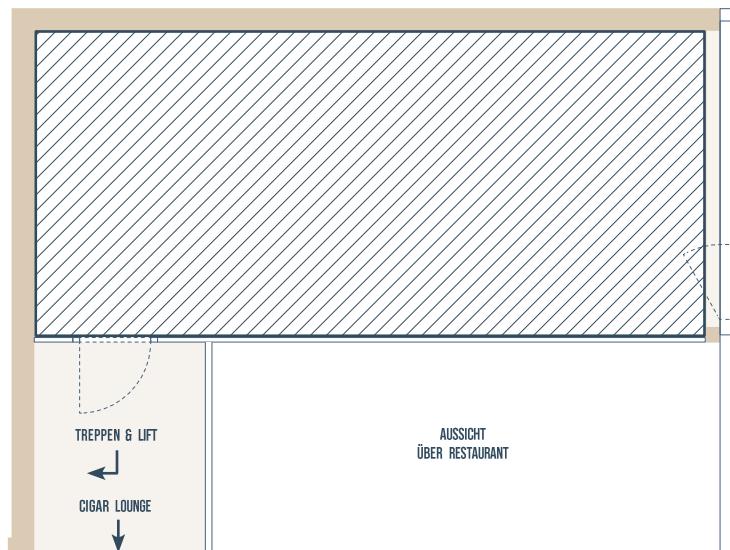
ganztags

CHF 1.872

II. RAUMÜBERSICHT



BOARDROOM



| |
|-------------|
| WORKSHOP |
| 18 Personen |



→ ZWISCHENGESCHOSS

40 m²

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

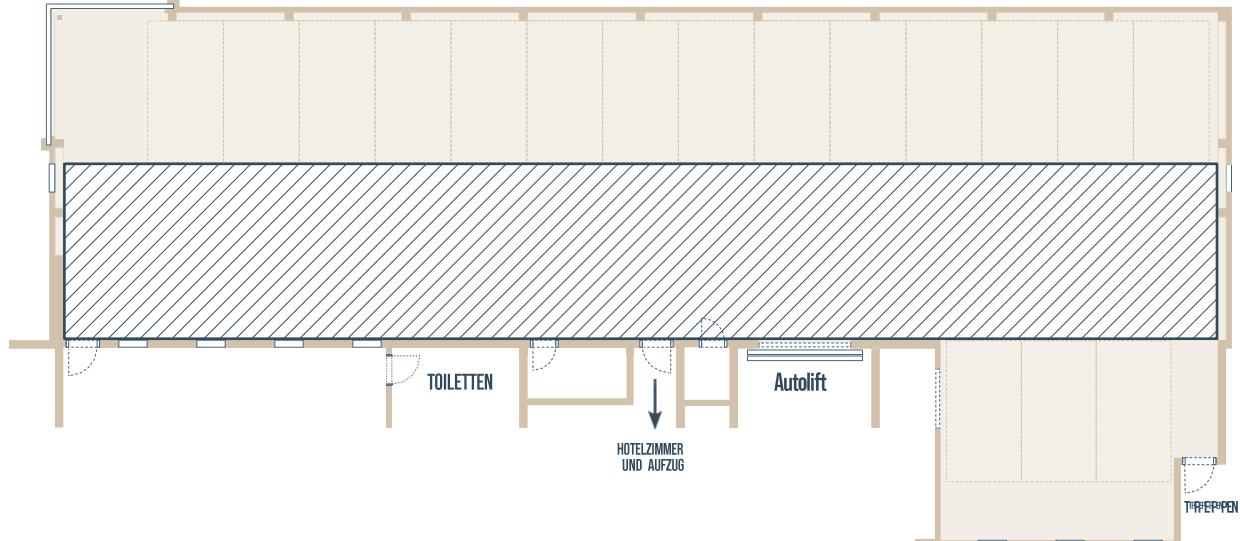
ganztags

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.



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 Fahrzeug: CHF 50

Zeitlicher Aufwand: 20 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:

| Knabberereien | 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

Lucie's Salat

„Alles vom Markt“

CHF/Person

14

Randen Tatar

mit Crème fraîche und Sprossen

15

Geräucherte Burrata

mit weissem Tomatenschaum auf Tomaten-Pepperoni-Sugo

19

Fleisch / Fisch

Caesar-Salat

mit Pouletstreifen und Sbrinzhobel

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

Pasta

mit Pilzen und Sbrinzschaum

CHF/Person

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 |
| Hohlrücken 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 | DESSERT TELLER / BUFFET  | CHF/Person | KÄSE BUFFET  CHF 23 / Portion |
|---|------------|---|------------|--|
| Joghurt-Limettenmousse mit saisonalem Coulis | 14 | Dessert Teller Trio 3 verschiedene Desserts | 15 | Weichkäse (Kuhmilch) 3 verschiedene Weichkäse |
| Panna Cotta mit saisonaler Garnitur | 9 | Dessert Teller Quartett 4 verschiedene Desserts | 18 | Hart und Halbhartkäse (Kuhmilch) 3 verschiedene Hart- oder Halbhartkäse |
| Crème Brûlée | 9 | Dessert Teller Quintett 5 verschiedene Desserts | 21 | Beilagen Ligu Lehm (Früchtebrot) Feigensenf Chäg (Aprikosen Confi) |
| Weisses und dunkles Schokoladenmousse mit Crème Double | 12 | Dessert Buffet ab 30 Personen 6 verschiedene Desserts | 24 | |
| Birnen Crumble mit Vanilleglace | 12 | Wähle die verschiedenen Desserts von der linken Seite aus. | | |
| Cheesecake mit Beeren | 12 | ← | | |
| Apfeltasche mit Fruchtsorbet | 16 | VEGANE ALTERNATIVEN  | | SPÄTSPEISEN als Buffet  CHF/Person |
| Schokoladentruffe Cake mit Kirschen, Salzkaramell und Sauerrahmglace | 16 | Fruchtkompott mit Granola Crunch | 5 | Hot Dog  9 |
| | | Schokoladen Kuchen | 5 | Fingerfood  9 |
| | | | | Zwiebelringe, gebackene Jalapeños, Mozzarella Sticks 9 |
| | | | | Meatballs mit Dip 12 |
| | | | | Kaltes Plättli  14 |

IV. FOOD & BEVERAGE – SAISONAL

FRÜHLING (März-Mai)

VORSPEISEN CHF/Person

| | |
|------------------------------------|----|
| Spargelcrèmesuppe | 16 |
| mit Croûtons und Schnittlauch | |
| Spargelsalat | 18 |
| mit Vinaigrette | |
| Gebeizter Lachs auf jungem Lattich | 22 |
| mit Avocadocrème und Vinaigrette | |

ZWISCHENGÄNGE

| | |
|------------------|----|
| Spargel-Ravioli | 14 |
| mit Kräutersalat | |

HAUPTGANG

| | |
|---|----|
| Kalbsfilet | 56 |
| mit Morchelsauce, Kartoffelflan und Spargelgemüse | |

DESSERT

| | |
|------------------|----|
| Erdbeer-Jalousie | 12 |
| mit Schlagrahm | |

SOMMER (Juni – August)

VORSPEISEN CHF/Person

| | |
|-------------------------------------|----|
| Karottensalat | 18 |
| mit frittierten Kalbspralinen | |
| Zanderfilet gebraten | 22 |
| mit Beurre Blanc Schaum und Fenchel | |
| Kalte Kartoffel-Lauch-Suppe | 16 |
| mit frittierten Zwiebeln | |

ZWISCHENGÄNGE

| | |
|--|----|
| Pasta | 14 |
| mit Auberginen-Tomaten-Ragout und Pecorino | |

HAUPTGANG

| | |
|--|----|
| Maispoularde | 48 |
| mit Rahmpolenta, Spinat mit Basilikum und Schalotten | |

DESSERT

| | |
|------------------|----|
| Beerentörtchen | 12 |
| mit Joghurtglace | |

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 Bircher Müesli Früchtebrötli | <ul style="list-style-type: none"> Autohalle-Wasser mit/ ohne Kohlensäure Apfelsaft Kaffee Tee Gipfeli Sandwiches Früchte | Vorspeise und Hauptgang aus dem Businesslunch des Restaurants ausgewählt (inkl. Autohalle-Wasser mit/ohne Kohlensäure, Kaffee) | <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.

Zapfgeld

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. RAHMENBEDINUNGEN



Rahmen- & Stornierungsbedingungen

—

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

27 Tage vor dem Anlass, kostenfreie
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.

