



EVENTKATALOG

— 2024 —

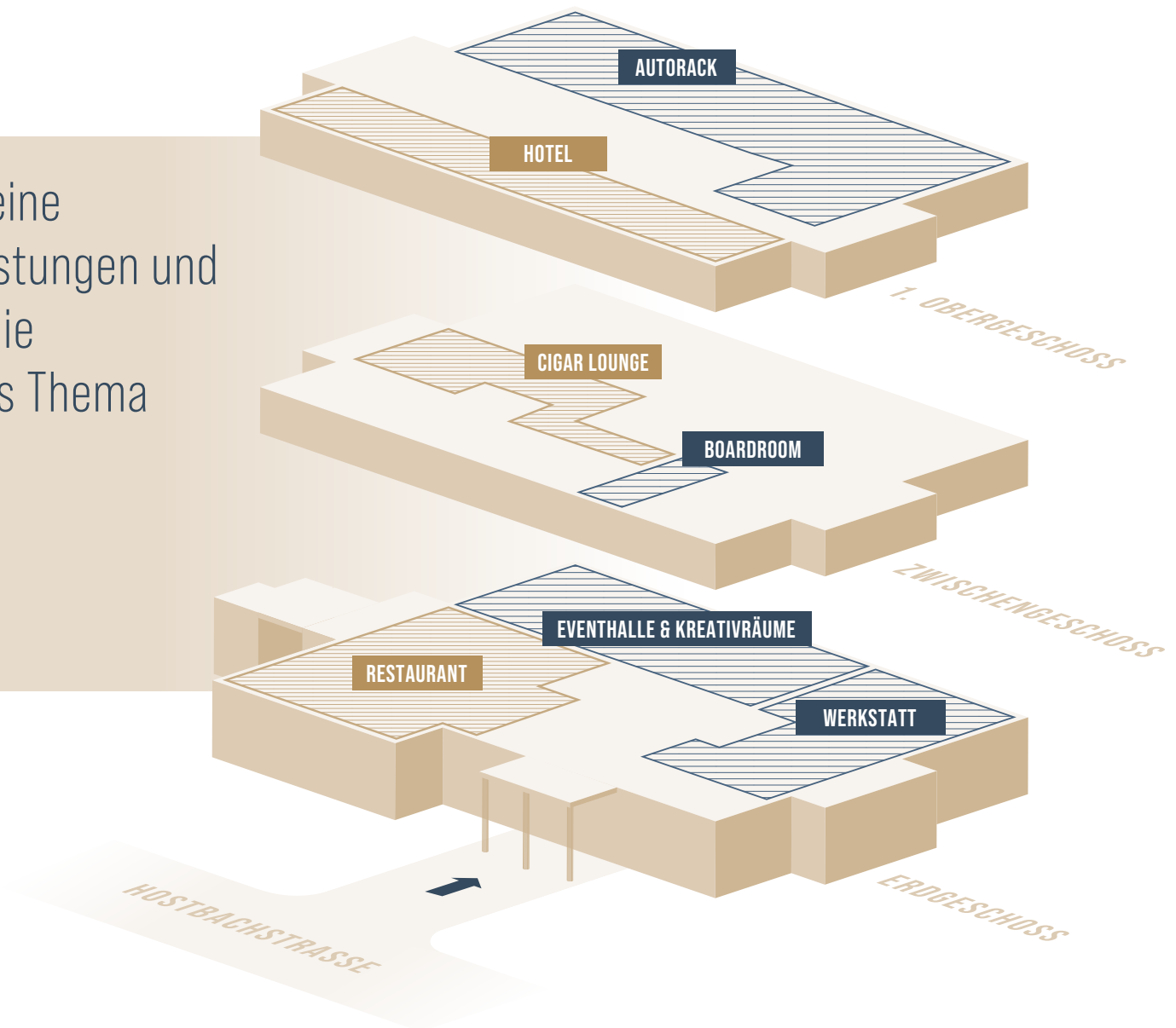
I. GEBÄUDEÜBERSICHT	3	IV. FOOD & BEVERAGE	13
<hr/>		<i>Apéroangebot</i>	13
II. RAUMÜBERSICHT	4	<i>Seated Lunch/Dinner</i>	15
<i>Eventhalle</i>	5	<i>Seminarangebot</i>	26
<i>Kreativraum 1</i>	6	<hr/>	
<i>Kreativraum 2</i>	7	V. ALLGEMEINES	27
<i>Kreativraum 3</i>	8	<hr/>	
<i>Kreativraum 4</i>	9	VI. RAUMGESTALTUNG & INFRASTRUKUR	28
<i>Kreativraum 5</i>	10	<hr/>	
<i>Boardroom</i>	11	VII. HOTEL	29
<hr/>		<hr/>	
III. RAHMENPROGRAMME	12	VIII. RAHMENBEDINGUNGEN	30
<i>Oldtimer Experience Drives / VIP Backstage Führung /</i>		<hr/>	
<i>Oldtimer-Präsentation</i>		IX. KONTAKT	31
		<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.



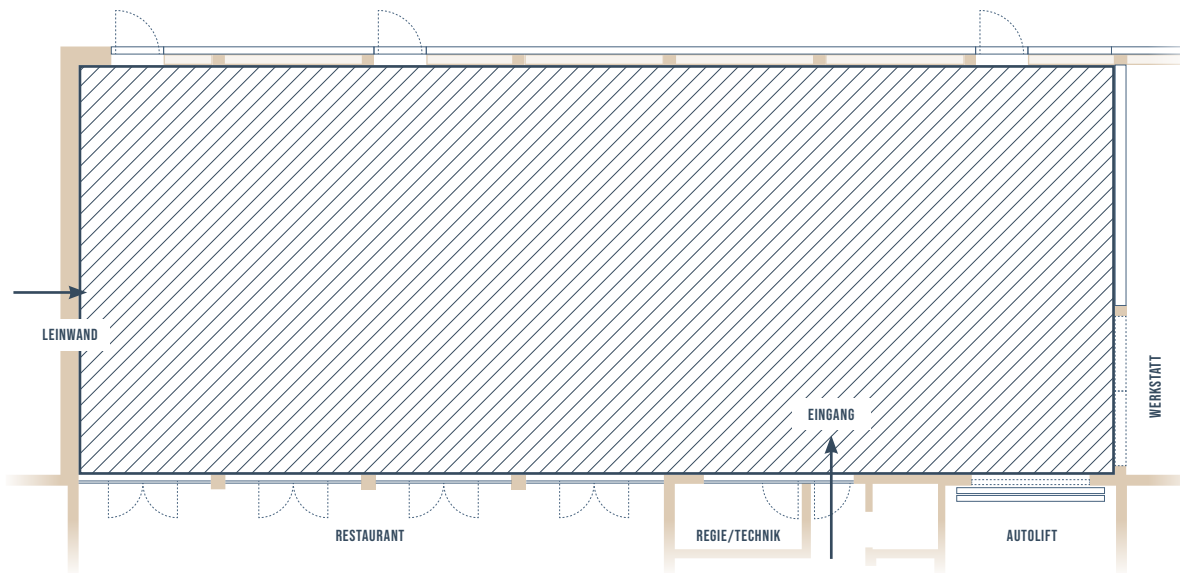
H.





KAPAZITÄT (IN PERSONEN)

Raumname	Raumgrösse	Preise ganztags	KAPAZITÄT (IN PERSONEN)						
			 Konzert	 Apéro	 Tafel rund	 Tafel lang	 U-Form	 Seminar	 Workshop
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 exklusiv gemietet werden.

II. RAUMÜBERSICHT – EVENTHALLE



KONZERT STEHEND 	450 Personen
KONZERT 	300 Personen
BANKETT 	108 Personen
TAFEL LANG 	180 Personen
APÉRO 	300 Personen



→ ERDGESCHOSS

324 m²

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

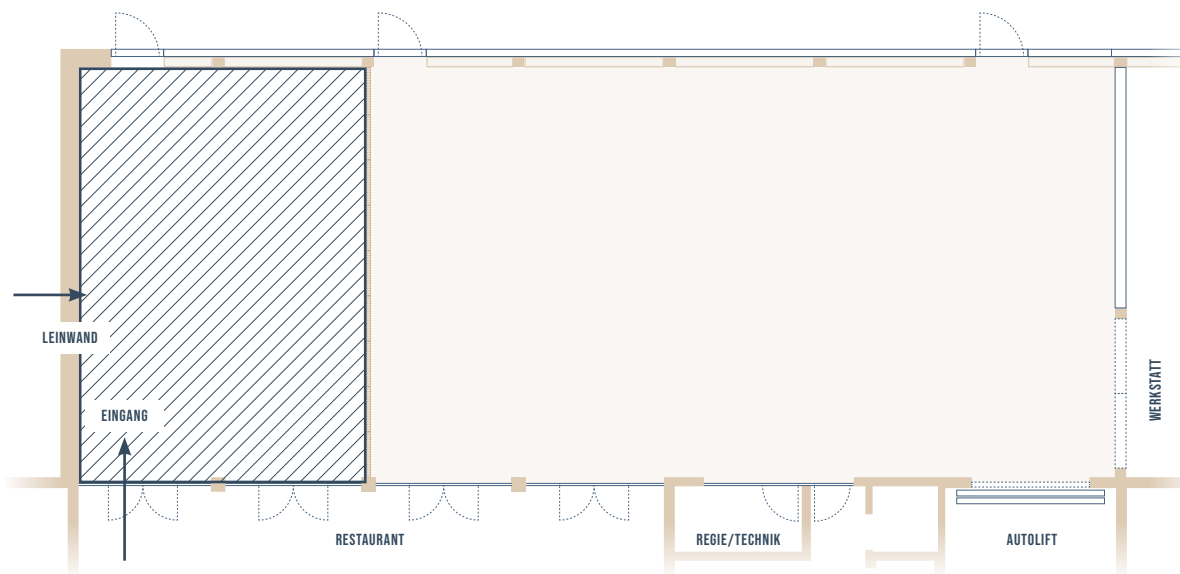
ganztags

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

90 m²

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

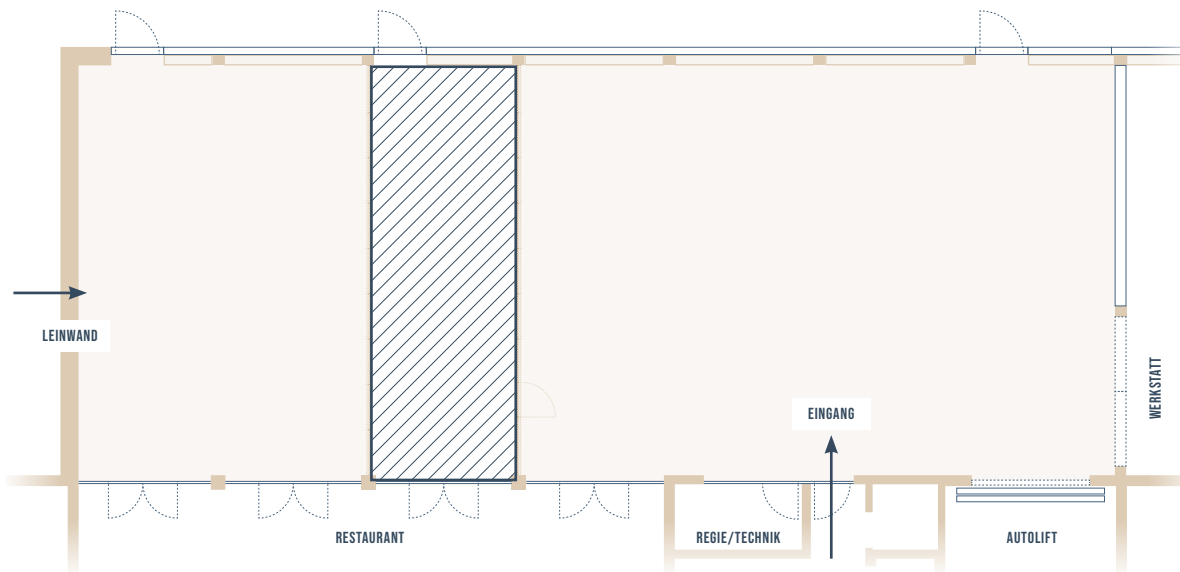
ganztags

CHF 720

II. RAUMÜBERSICHT



KREATIVRAUM 2



KONZERT STEHEND



20 Personen

SEMINAR



6 Personen

WORKSHOP



14 Personen



→ ERDGESCHOSS

47 m²

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

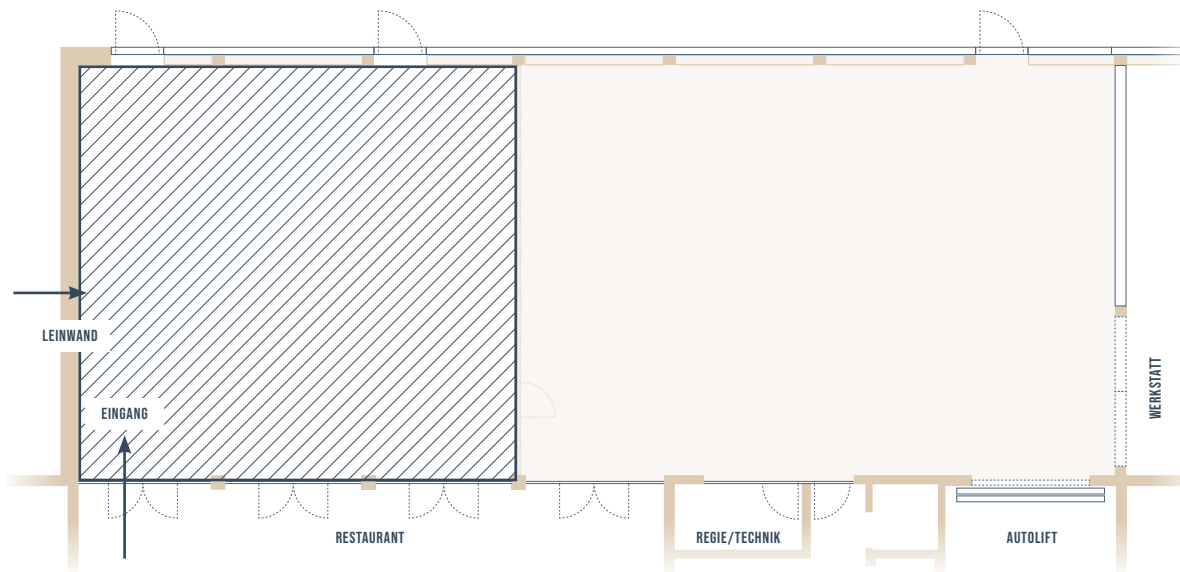
ganztags

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

137 m²

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

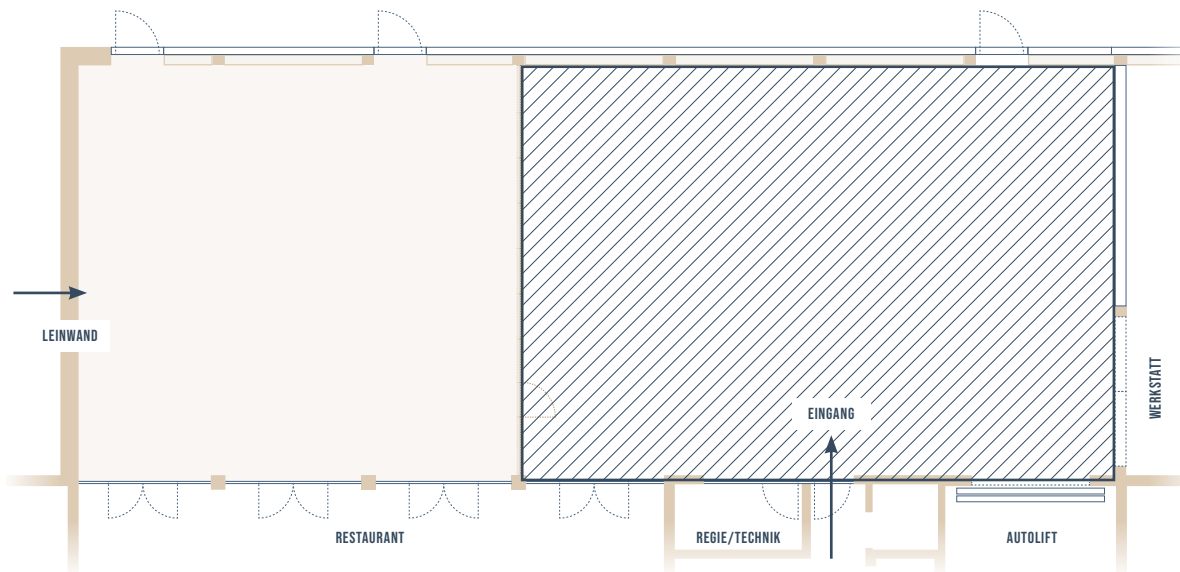
ganztags

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

187 m²

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

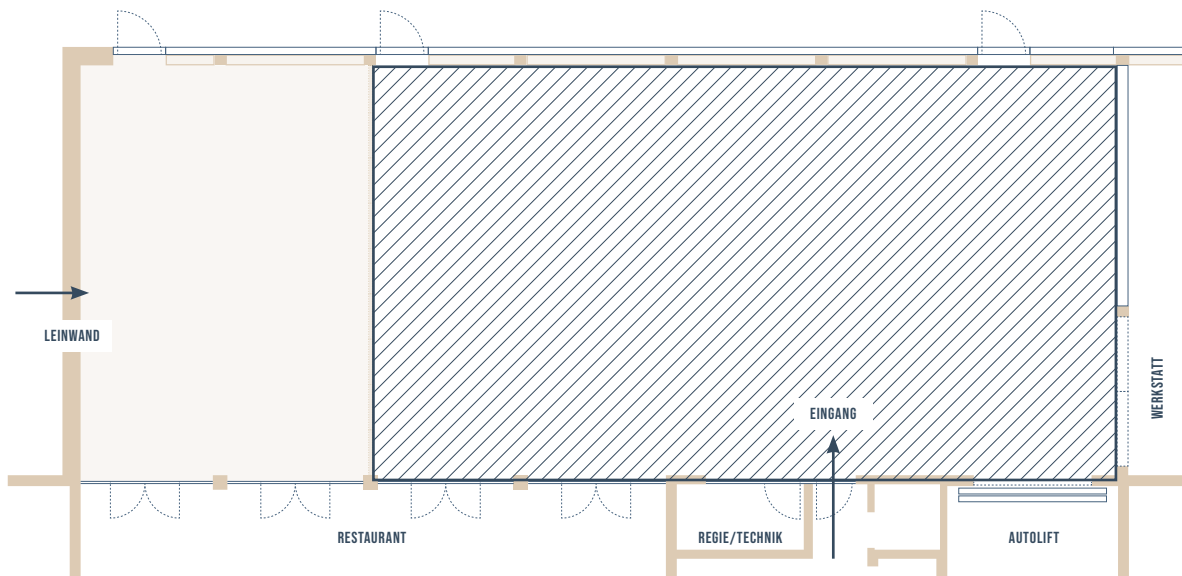
ganztags

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

234 m²

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

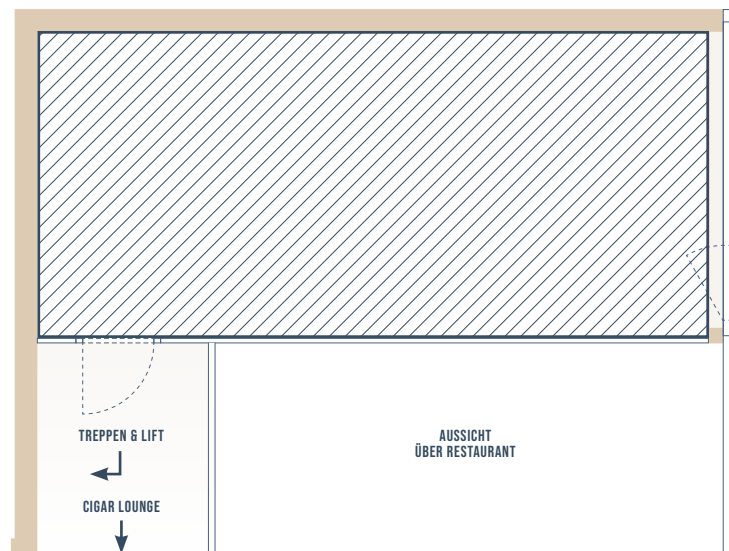
ganztags

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

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 Experience Drives

Die Oldtimer Experience Drives bilden das Highlight-Rahmenprogramm für deine Veranstaltung. In geführten Gruppen von fünf bis zehn Personen seid ihr mit Oldtimern aus der Autohalle auf öffentlichen Strassen unterwegs. Unterwegs wechselt ihr zwischen den verschiedenen Fahrzeugen und erlebt so die unterschiedlichen Oldtimer fahraktiv. Dieses Rahmenprogramm kann von April bis Ende Oktober gebucht werden, wenn kein Schnee und Salz auf den Strassen liegt.

Preis pro Person: CHF 190 / ab 5 Personen

Zeitaufwand: ca. 90 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



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

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 APÉROGETRÄNKE AUS:

HIER GEHT'S ZUR WEINKARTE



WÄHLE DEINE SPEISEN AUS:

Knabbereien

CHF / Person

-
- Knoblisauerteigbrot 1.5
- Hausgeröstete Nüsse* 2.5
- Blätterteig Kissen mit Pilz oder Spinat 3

Gemüse

-
- Gemüsesticks mit Dip* 2.5
- Bauern Gazpacho 3
- Saisonale Antipasti vom Grill* 3

Crostini

-
- Hüttenkäse, Apfel, Karotte 3.5
- Elsässer Art: Speck, Zwiebeln, Käse 4
- Tatar vom Rind 6

Suppen

CHF / Person

-
- Weissweinsuppe 4.5
- Karamellierte Blumenkohlsuppe 4.5
- Sbrienzschaum & Grillgemüse 5

Warm

-
- Quiche der Saison 4
- Pulled Beef Burger 6
- Grillgemüsewraps 4

Kalt

CHF / Person

-
- Vitello Forello 6
- Siedfleischsalat 5.5
- Saisonaler Gemüsesalat 5



IV. FOOD & BEVERAGE – SEATED LUNCH / DINNER



Stelle auf dieser Seite und der Folgeseite dein **MENÜ** für deinen Anlass **AB 20 PERSONEN** individuell zusammen. Alternativ und bequem kannst du ab Seite 18 auch aus den saisonalen **MENÜEMPFEHLUNGEN** wählen. Und auf Seite 23 findest du noch unsere **AUTOHALLE SPECIALS-** und **APÉRO-RICHE-ANGEBOT**.

VORSPEISEN

Vegetarische Vorspeisen

—	
Lucie's Salat «Alles vom Markt»*	14
Spinatsalat mit Belperknolle, Zwetschgenvinaigrette	14
Geschmorter Chicorée mit Randentatar und Nüssen*	13
Bulgur Taboulé mit Gemüsetatar und Sprossen*	14

Vorspeisen mit Fleisch

—	
Siedfleischcarpaccio	14
mit Gemüsevinaigrette, Apfel und Meerrettich	
Rindstarter mit Sbrienzschaum, Crostini	22
Vitello Forello mit Black Eyed Peas	18
Pouletspiess mit Gemüsesugo	14

CHF / Person

ZWISCHENGÄNGE

Vegetarisch

—	
Risotto mit gepackem Salbei und Nüssen	16
Gegrillter Chicorée mit Ziegenkäse, Sauerteigbrotcrumble	14
Pasta mit Pilzen und Sbrienzschaum	14
Saisonale Gemüse Suppe mit Kräuteröl*	12

CHF / Person

Fisch

—	
Geräucherter Lostallolachs mit Fenchel	19
Zander mit Kartoffelstampf und Weinkraut	18

Fleisch

—	
Offener Pulled Beef-Raviolo mit Schalottenkonfit	19
Schweinebauch mit Blumenkohlrilett, Lauchschaum	17



IV. FOOD & BEVERAGE – SEATED LUNCH / DINNER



HAUPTGÄNGE

CHF / Person

Vegetarisch

Sbrinzrisotto mit Saisongemüse	27
Pilztätschli, Kartoffelstock und Wurzelgemüse	29
«Crespelle», Grillgemüse und Ricotta	32
Gefüllte Kartoffel, Pulled Aubergine und Wurzelgemüsesugo*	27
Kräuter-Kartoffel Gnocchi, Tomatensugo, geräucherter Tofu*	23

Fisch

Felchen «meunière», Wurzelspinat, Rosmarinkartoffel	36
Lachsforelle mit Risotto	38
Zander, Linsen und Wurzelgemüse	42

HAUPTGÄNGE

CHF / Person

Fleisch

Hackbraten aus dem Holzkohleofen	36
Kartoffelstock, Wurzelgemüse	
Rindsteak vom Schrofenhof	54
Macaire Kartoffel, Marktgemüse	
Marthaler Poulardenbrust	38
Safranrisotto, Marktgemüse	
Braten vom Apfelschwein	39
Rosmarinkartoffel und Schmorgemüse	
Rindshuft vom Schrofenhof	41
Polenta und Marktgemüse	
Roastbeef vom Schrofenhof	46
Kartoffelgratin und Marktgemüse	
Kalbssteaks vom Schrofenhof	44
Kartoffelstampf und Gemüse	

HAUPTGÄNGE

Austauschbare Beilagen

Kartoffelstock
Rosmarinkartoffeln
Kartoffelgratin
Rahmpolenta
Risotto
Quinoa*
Pasta*
Trockenreis*
Couscous*
Kroketten

NACHSERVICE

Nachservice wird auf Wunsch am Tisch vom Service nachgeschöpft.
Preis: 20% Aufschlag zum Gericht
Muss im Vorfeld bestellt und in der Offerte integriert werden.

WÄHLE EINEN WEIN AUS:



ZU JEDEM GEWÄHLTEN MENÜ EMPFEHLEN WIR AUF ANFRAGE GERNE EINEN PASSENDEN WEIN.

IV. FOOD & BEVERAGE – SEATED LUNCH / DINNER



DESSERT ODER KÄSE

CHF / Person

—	
Joghurt-Limettenmouse mit saisonalem Coulis	9
Zwetschgen-Quark Crumble mit Sauerrahmglace	12
Zitronentarte mit Joghurtglace	12
Schoggitrüffecake mit Rosmarinsorbet	14
Lucie's Crèmeschnitte , zweierlei Schokomousse, Sauerrahmglace	14
Käseteller mit 2 Hartkäse und 2 Weichkäse, Birnenbrot, Chutney	13
Pannacotta mit saisonaler Garnitur	9
Cheesecake mit Preiselbeeren und Haselnuss Glace	14
Veganer Cupcake mit Sorbet*	9

DESSERT BUFFET

ab 25 Personen

Wir rechnen mit 3 Portionen pro Gast

CHF 18 / Gast

Man kann für das Dessertbuffett drei bis fünf verschiedene Desserts auswählen:

DESSERT BUFFET

Kleine Portionen in Gläslì

Süssmostcrème mit Karamellpopcorn
Ricottamousse mit Schokomandeln
Weisses Schoko-Kaffeemousse
Schokomousse mit Crème Double
Saisonaler Fruchtsalat*
Brownie
Pannacotta mit Früchtekompott
Cheesecake
Karottenkuchen
Apfelstreuselkuchen
Tiramisú
Veganer Cupcake*

SPÄTSPEISEN als Buffet

CHF / Person

—	
Wurst Käse Salat	15
Hot Dog	9
Gulaschsuppe mit Brot	12



IV. FOOD & BEVERAGE – SEATED LUNCH / DINNER



BEISPIELMENÜ A

VORSPEISE

- Lucie's Salat "Alles vom Markt"*

HAUPTGANG

- Braten vom Apfelschwein
mit Rosmarinkartoffeln und Schmorgemüse

DESSERT

- Pannacotta
mit saisonaler Garnitur

MENÜPREIS

CHF 62

BEISPIELMENÜ B

VORSPEISE

- Räuschling Suppe
mit Croûtons und Schnittlauch

HAUPTGANG

- Roastbeef vom Schrofenhof
mit Kartoffelgratin und Marktgemüse

DESSERT

- Cheesecake
mit saisonaler Garnitur und Sauerrahmglace

MENÜPREIS

CHF 76

BEISPIELMENÜ C

VORSPEISE

- Rindstatar vom Schrofenhof
mit Crostini und Kräutersalat

ZWISCHENGANG

- Geräucherter Lostallolachs
mit Fenchel

HAUPTGANG

- Kalbsnierstück vom Schrofenhof
mit gebackener Polenta und Gemüse

DESSERT

- Schoggitrüffecake
mit Rosmarinsorbet

MENÜPREIS

CHF 106



IV. FRÜHLING – MÄRZ BIS ENDE MAI



FRÜHLINGSMENÜ 1

VORSPEISE

- Spargelcrèmesuppe
mit Bärlauchschaum

HAUPTGANG

- Französische Poularden-Brust
mit Rahmpolenta, Kalbsjus und glasierten Karotten

DESSERT

- Erdbeer-Rhabarber Streuselkuchen
mit Sauerrahmglace und Hafercrunch

MENÜPREIS

CHF 68

FRÜHLINGSMENÜ 2

VORSPEISE

- Frühlingsalat
mit mariniertem Spargel und Kräuter-Vinaigrette

HAUPTGANG

- Hohrücken vom Kalb
mit Macaire Kartoffeln und Spargelgemüse

DESSERT

- Cheescake
mit Beeren Sugo und Rosmarin-Sorbet

MENÜPREIS

CHF 78

FRÜHLINGSMENÜ 3

VORSPEISE

- Geräucherter Lostallo Lachs
mit Gemüse-Vinaigrette und Gurke

HAUPTGANG

- Entrecôte vom Rind am Stück grilliert
mit Bärlauch-Knödel, Spargelgemüse und Morcheln

DESSERT

- Schokoladentruffe Cake
mit Sauerrahmglace und Rhabarber Coulis

MENÜPREIS

CHF 89

IV. SOMMER – JUNI BIS ENDE SEPTEMBER



SOMMERMENÜ 1

VORSPEISE

- **Geräucherte Burrata**

mit weissem Tomatenschaum auf Tomaten-Peperoni Sugo

HAUPTGANG

- **Französische Poularden-Brust**

mit Tagliatelle und Sommergemüse

DESSERT

- **Joghurt- Holunder Mousse**

mit Kirschen und Schokoladenstreusel

MENÜPREIS

CHF 68

SOMMERMENÜ 2

VORSPEISE

- **Gemüse Gazpacho**

mit Peterli Ricotta

HAUPTGANG

- **Roastbeef vom Rind**

mit Kartoffel-Lauch Schnitte und Sommergemüse

DESSERT

- **Topfenstrudel**

mit Aprikosenkompott

MENÜPREIS

CHF 78

SOMMERMENÜ 3

VORSPEISE

- **Marinierter Lostallo Lachs**

mit Gemüse-Gurkenrelish

HAUPTGANG

- **Hohrücken vom Kalb**

mit Rosmarinkartoffeln, glasierten Karotten und Eierschwämmchen Sauce

DESSERT

- **Schokoladentruffe Cake**

mit Kirschen, Salzkaramell und Basilikum-Sauerrahmglace

MENÜPREIS

CHF 92

IV. HERBST & WINTER – OKTOBER BIS ENDE FEBRUAR



WINTERMENÜ 1

VORSPEISE

- **Kürbiscrèmesuppe**
mit Kürbiskernöl und Croûtons

HAUPTGANG

- **Rindsragout**
mit Polenta und Wurzelgemüse aus dem Weinland

DESSERT

- **Birnen Crumble**
mit Vanilleglace

MENÜPREIS

CHF 68

WINTERMENÜ 2

VORSPEISE

- **Nüsslisalat**
mit Ei, Croûtons und Speck

HAUPTGANG

- **Roastbeef vom Rind**
mit Kartoffelgratin und glasierten Karotten

DESSERT

- **Warmer Apfelstrudel**
mit Vanillesauce

MENÜPREIS

CHF 78

WINTERMENÜ 3

VORSPEISE

- **Konfierter Lostallo Lachs**
auf Hülsenfrüchte Ragout mit Estragon Schaum

ZWISCHENGANG

- **Räuschling Suppe**
mit Kürbiskernöl und Croûtons

HAUPTGANG

- **Kalbshohrücken**
mit Brioche Knödel, Schwarzwurzel und Karotten, Kürbiskernen und Kalbsjus à la Crème

DESSERT

- **Schokoladentruffe Cake**
mit Zwetschen-Zimtkompott und Rosmarin-Sorbet

MENÜPREIS

CHF 88 / CHF 102

IV. VEGANE MENÜS



FRÜHLING (MÄRZ-MAI 2024)

VORSPEISE

- **Kohlrabi Carpaccio**
mit grillierter Frühlingszwiebel und Kresse Mayo

HAUPTGANG

- **Kichererbsen Ragout**
mit Radieschen, kleinem Gemüse und Morcheln

DESSERT

- **Schokoladen Cake**
mit Erdbeer-Pfeffersugo und Ingwer-Limetten-Sorbet

MENÜPREIS

CHF **59**

SOMMER (JUNI-SEPTEMBER)

VORSPEISE

- **Gemüse Gazpacho**
mit Frischkäse-Szechuanpfeffer Mousse

HAUPTGANG

- **Mille-Feuille von Aubergine und Zucchini**
mit geräuchertem Tofu und Rosmarinkartoffeln

DESSERT

- **Schokoladen Cupcake**
mit Kirschen und Rosmarin-Sorbet

MENÜPREIS

CHF **64**

WINTER (OKTOBER-FEBRUAR)

VORSPEISE

- **Kürbissuppe**
mit Kürbiskernöl und Croûtons

HAUPTGANG

- **Kichererbsen-Blumenkohl Curry**
mit Kürbis-Chutney

DESSERT

- **Schmorbirne**
mit Marroni-Zimt Mousse und Preiselbeeren

MENÜPREIS

CHF **64**

IV. HOCHZEITSMENÜ – MAI BIS ENDE SEPTEMBER



HOCHZEITSAPÉRO

KALTE HÄPPCHEN

Melonen Shot

Crostini mit Rindstatar

Vitello Forello

WARME HÄPPCHEN

Blätterteigkissen mit Pilzen oder Spinat

Pulled Beef Burger

Quiche der Saison

PREIS PRO PERSON

CHF 34

HOCHZEITSMENÜ

VORSPEISE

- **Sashimi vom Lostallo Lachs**
mit Gemüse Relish und Gurke

ZWISCHENGANG

- **Pulled-Chicken-Ravioli**
auf Gemüse Julienne und Sbrinzschaum

HAUPTGANG

- **Filet vom Rind am Stück grilliert**
*mit Rosmarinkartoffeln, Eierschwämmchen-Lauchgemüse und
glacierten Karotten*

DESSERT ODER DESSERBUFFET

- **Schokoladentruffe Cake**
mit Kirschen, Salzcaramel und Basilikum-Sauerrahmglace

MENÜPREIS

CHF 106

HOCHZEITSMENÜ (VEGAN)

VORSPEISE

- **Artischockencarpaccio**
mit gerösteten Nüssen und Frischkäse-Szechuan-Pfeffer-Mousse

ZWISCHENGANG

- **Duo von der Tomate**
mit Basilikumsorbet, Chutney und Schaum

HAUPTGANG

- **Mille-Feuille von Aubergine und Zucchini**
mit geräuchertem Tofu und Rosmarinkartoffeln

DESSERT

- **Schokoladen Cake**
mit Kirschen und Rosmarin-Sorbet

MENÜPREIS

CHF 74

IV. FOOD & BEVERAGE – SEATED LUNCH / DINNER



AUTOHALLE SPECIALS BIS ZU 20 PERSONEN

Burgerplausch

CHF / Person

—

Autohalle Burger (Rind oder vegetarisch mit Pommes frites)

42

inkl. Salat als Vorspeise

Tavolata vom Holzfeuergrill

—

Vorspeise

79

Weinländer Saisonsalat oder Räuschlingsuppe

Hauptgang

Platte mit Rinds Rib-Eye, Schweinssecreto und Kalbshaxe (160g pro Person)

Pommes frites, Polenta, saisonales Gemüse und diverse Saucen

Dessert

Brownie mit Vanilleglace

Die Fleischmenge kann zu einem Aufpreis von CHF 10 auf 240g pro Person erhöht werden.

IV. FOOD & BEVERAGE – APÉRO RICHE



APÉRO-RICHE AB 20 PERSONEN

Kalte Speisen

Gemüse Empanadas
Arancini mit Pestofüllung
Blätterteigkissen mit Pilzen oder Spinat
Gemüsesticks
Crostitini mit Tartar vom Rind

Warme Speisen

Karamellisierte Blumenkohlsuppe
Pulled Beef Burger
Pulled Aubergine Burger
Quiche der Saison
Grillgemüsewraps

Süßes zum Schluss

Süßmostcreme mit Karamellpopcorn
Brownie

56.50 / Person

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	MEDIUM
-------	---------	--------

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

Wir empfehlen bei Nutzung von Beamer und Mikrofonen immer eine Betreuung durch einen Techniker.

Dekoration

Deko-Beleuchtung CHF 150

Staffelei für Tischplan inkl. Tischnummern mit Ständer CHF 75

Erstellung Menükarten CHF 60

Blumen

Runde Tische:

Drei Sträusse CHF 90 / Tisch

Ein lockerer Strauss CHF 48 / Tisch

Ein Strauss kompakt CHF 62 / Tisch

Eckige Tische CHF 32 / Tisch

Stehtische CHF 12 / Tisch

Auf Wunsch holen wir eine Offerte beim Blumengeschäft unseres Vertrauens für deinen Anlass ein.

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

Allgemeine Informationen

Herstellung Kerzen · Alle Kerzen werden regional im Dorf Neunforn produziert.
· Bei der Produktion aller Kerzen wird auf Palmöl verzichtet.

Blumendekoration · Alle Blumendekorationen sind selbstgemacht vom Blumengeschäft Zimmermann in Flaach.
· Die Blumen dürfen am Schluss der Veranstaltung mitgenommen werden.

Andere Wünsche · Gerne kann eine individuelle Dekoration gemeinsam ausgearbeitet werden.

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, 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