

AUTOHALLE EVENTKATALOG

INDEX

I. GEBÄUDEÜBERSICHT 3

II. RAUMÜBERSICHT 4

Eventhalle 5

Kreativraum 1 6

Kreativraum 2 7

Kreativraum 3 8

Kreativraum 4 9

Kreativraum 5 10

Lucie's 11

Lucie's Classics 12

Lucie's Nord 13

Lucie's Süd 14

Lucie's Bar 15

Lucie's Cigar Lounge 16

Boardroom 17

Autorack 18

III. RAHMENPROGRAMME 19

VIP Backstage Führung / Oldtimer-Präsentation / Werkstatt-Games

IV. FOOD & BEVERAGE 20

Apéroangebot 20

Seated Lunch / Dinner 22

Saisonale Menüs 24

Grill Buffet 29

Seminarangebote 30

V. ALLGEMEINES 31

VI. RAUMGESTALTUNG & INFRASTRUKUR 32

VII. HOTEL 33

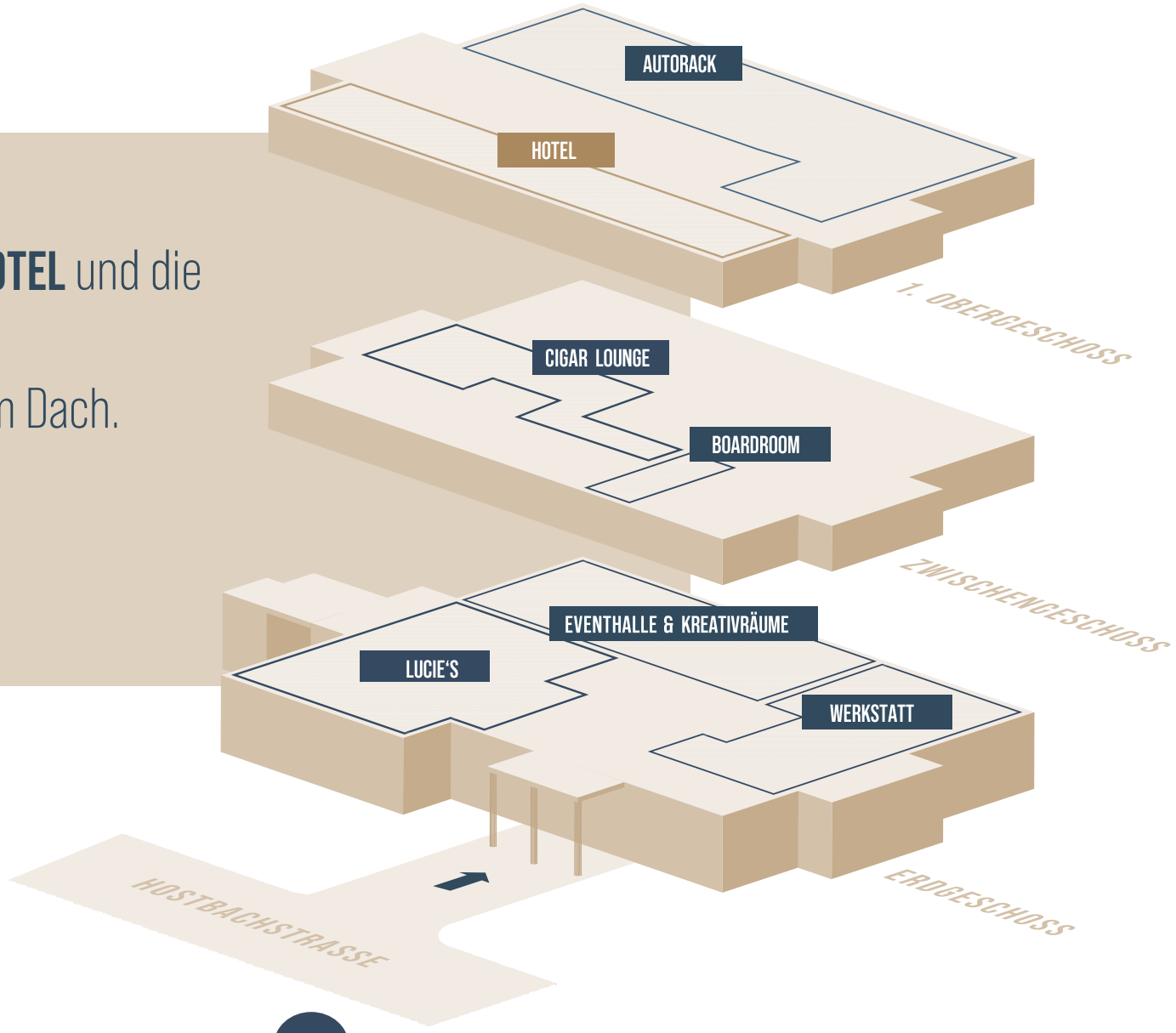
VIII. RAHMENBEDINGUNGEN 34

IX. KONTAKT 35

I. GEBÄUDEÜBERSICHT

Erlebe die Autohalle:
EVENTS, SEMINARE, HOTEL und die Leidenschaft für
OLDTIMER unter einem Dach.

Wir freuen uns auf
DEINE ANFRAGE!

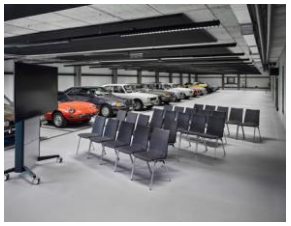


II. RAUMÜBERSICHT





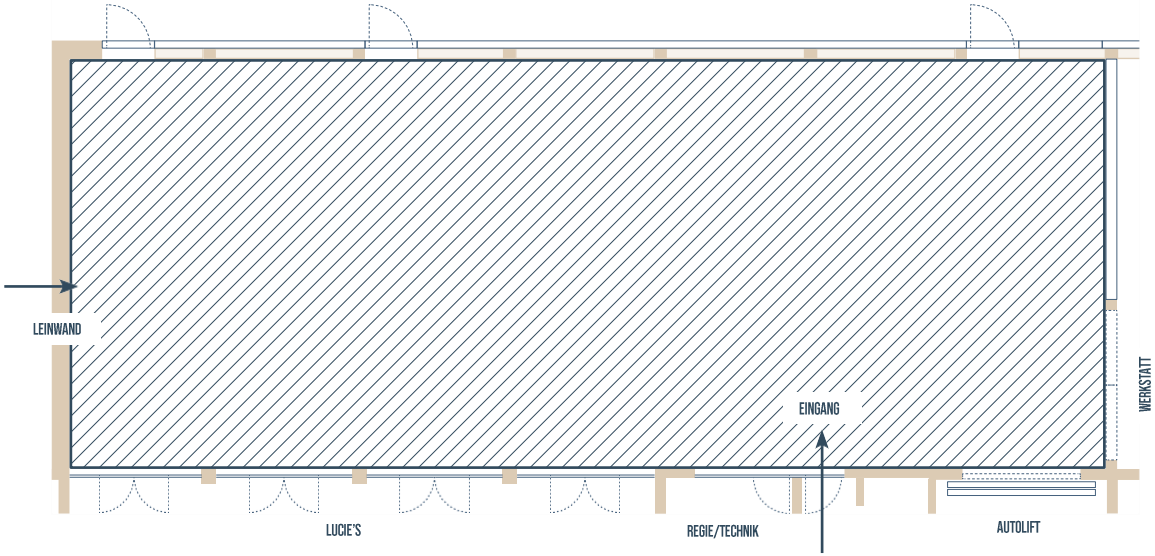




			KAPAZITÄT (IN PERSONEN)						
Raumname	Raumgrösse	Preise	Konzert sitzend / stehend	Apéro	Tisch *rund*	Tafel *lang*	U-Form	Seminar	Workshop
A. **EVENTHALLE**	324 m²	CHF 2.592	240 / 300	300	80	180	-	-	-
B. **KREATIVRAUM 1**	90 m²	CHF 720	48 / 50	50	24	48	24	16	24
C. **KREATIVRAUM 2**	47 m²	CHF 376	24 / 24	-	-	-	-	15	24
D. **KREATIVRAUM 3**	137 m²	CHF 1.096	98 / 100	100	40	72	30	36	32
E. **KREATIVRAUM 4**	187 m²	CHF 1.496	100 / 100	100	48	100	48	48	-
F. **KREATIVRAUM 5**	234 m²	CHF 1.872	150 / 150	150	80	150	60	48	-
G. **LUCIE'S**	270 m²	CHF 990	-	auf Anfrage	-	120	-	-	-
H. **LUCIE'S CLASSICS**	55 m²	CHF 360	-	30	-	30	-	-	-
I. **LUCIE'S NORD**	60 m²	CHF 390	-	-	-	30	-	-	-
J. **LUCIE'S SÜD**	60 m²	CHF 390	-	-	-	30	-	-	-
K. **LUCIE'S BAR**	25 m²	auf Anfrage	-	12	-	-	-	-	-
L. **LUCIE'S CIGAR LOUNGE**	80 m²	CHF 560	30	-	-	-	-	-	-
M. **BOARDROOM**	40 m²	CHF 380	-	-	-	-	-	-	18
N. **AUTORACK**	210 m²	CHF 1.680	100 / 100	100	56	60	48	32	-

Die Autohalle kann auf Anfrage auch exklusive gemietet werden

II. RAUMÜBERSICHT – EVENTHALLE







KONZERT SITZEND

240 PERSONEN

KONZERT STEHEND

300 PERSONEN

TISCHE RUND

80 PERSONEN

TAFEL LANG

180 PERSONEN

APÉRO

300 PERSONEN



→ ERDGESCHOSS

324m²

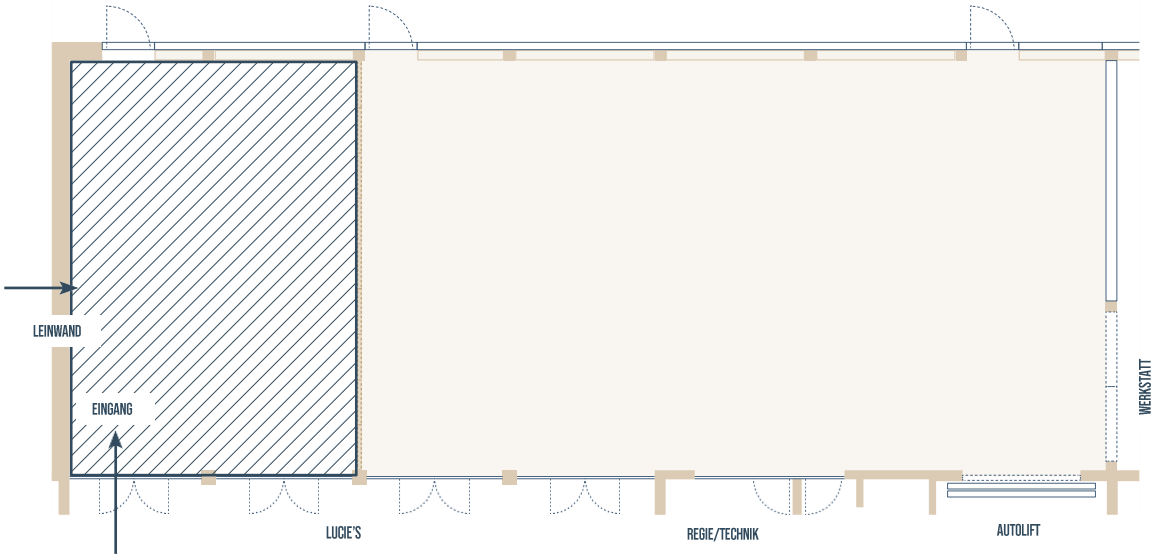
Unsere lichtdurchflutete Eventhalle verbindet den Charme der Oldtimer-Werkstatt mit stilvollen Backsteinbögen und einem gemütlichen Echtholzboden. Die Glastüren gewähren standardmässig eine spannende Einsicht ins angrenzende „Lucies". Für noch mehr Platz und Flexibilität besteht die Option, das „Lucies" dazuzumieten. Dadurch lassen sich die Türen vollständig öffnen und die Räumlichkeiten fliessend miteinander verbinden. Je nach Bedarf lässt sich die Eventhalle über zwei Trennwände in die nachfolgenden Kreativräume unterteilt.

PREISE

CHF **2.592**

II. RAUMÜBERSICHT

KREATIVRAUM 1



KONZERT SITZEND
48 PERSONEN
TISCHE RUND
24 PERSONEN
TAFEL LANG
48 PERSONEN
APÉRO
50 PERSONEN
SEMINAR
16 PERSONEN
U-FORM
24 PERSONEN
WORKSHOP
24 PERSONEN



→ ERDGESCHOSS

90m²

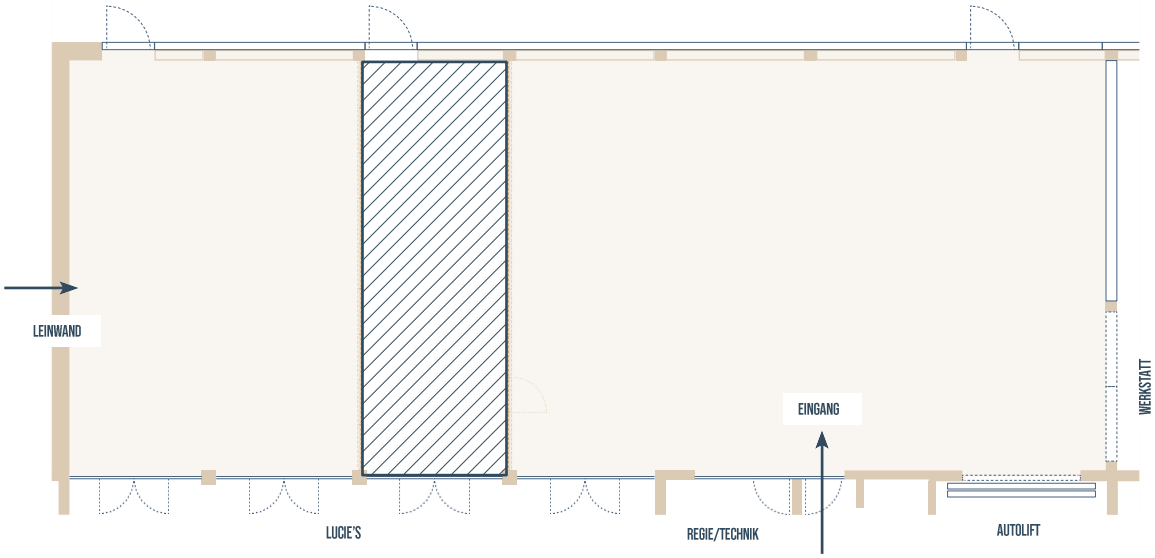
Ein ruhiger Teilbereich der Eventhalle mit rustikalen Backsteinbögen – ideal für kleinere Events, Workshops oder Seminare. Der lichtdurchflutete Raum verfügt über ein grosses Fenster, eine schöne Einsicht ins „Lucie's" sowie eine topmoderne, fixe Ausstattung mit Beamer und Leinwand für eure Präsentation.

PREISE

CHF **720**

II. RAUMÜBERSICHT

KREATIVRAUM 2



KONZERT SITZEND

24 PERSONEN

SEMINAR

15 PERSONEN

WORKSHOP

24 PERSONEN



→ ERDGESCHOSS

47m²

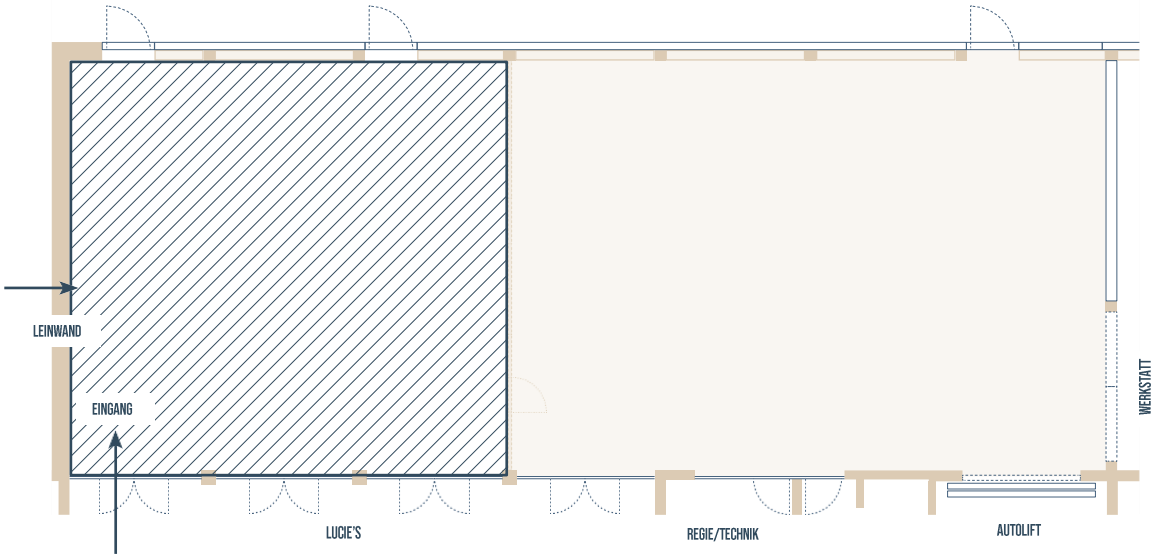
Perfekt für produktive Kleingruppen: Dieser charmante Teilbereich der Eventhalle mit markantem Backsteinbogen ist massgeschneidert für Seminare und Workshops mit bis zu 24 Personen. Für Präsentationen steht ein moderner Screen bereit.

PREISE

CHF **376**

II. RAUMÜBERSICHT

KREATIVRAUM 3



KONZERT STEHEND
100 PERSONEN
KONZERT SITZEND
98 PERSONEN
TISCHE RUND
40 PERSONEN
TAFEL LANG
72 PERSONEN
APÉRO
100 PERSONEN
SEMINAR
36 PERSONEN
U-FORM
30 PERSONEN
WORKSHOP
32 PERSONEN



→ ERDGESCHOSS

137m²

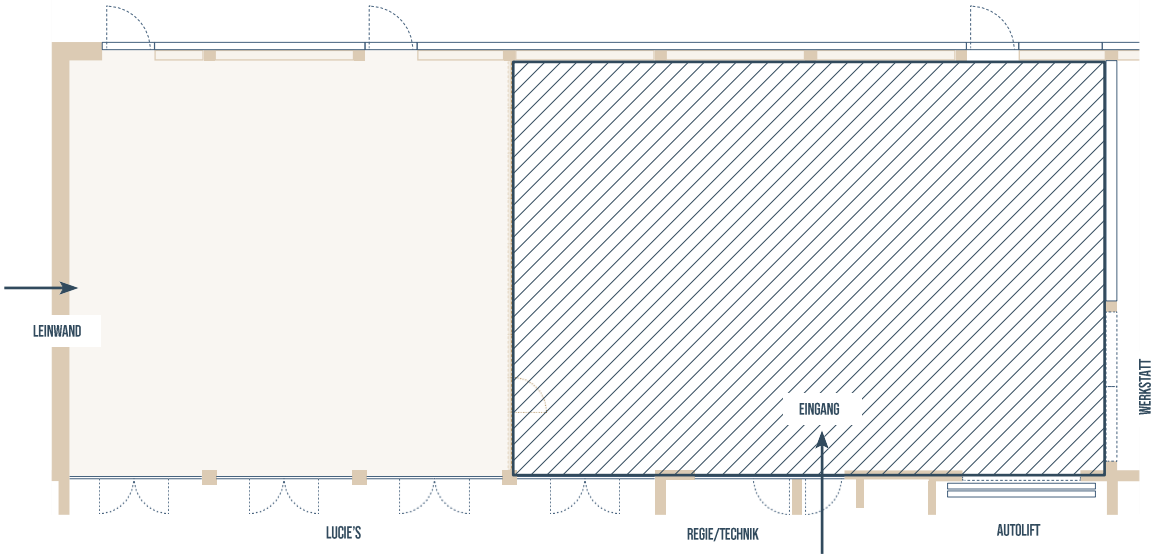
Hell, elegant und wandelbar: Dank einer grosszügigen Fensterfront wird dieser Raum von natürlichem Tageslicht durchflutet. Die stilvollen Backsteinbögen verleihen dem Raum Charakter. Optimal geeignet für Seminare, geschäftliche Meetings oder massgeschneiderte Kleinanlässe.

PREISE

CHF **1.096**

II. RAUMÜBERSICHT

KREATIVRAUM 4



KONZERT STEHEND	100 PERSONEN
KONZERT SITZEND	100 PERSONEN
TISCHE RUND	48 PERSONEN
TISCH LANG	100 PERSONEN
APÉRO	100 PERSONEN
SEMINAR	48 PERSONEN
U-FORM	48 PERSONEN



→ ERDGESCHOSS

187m²

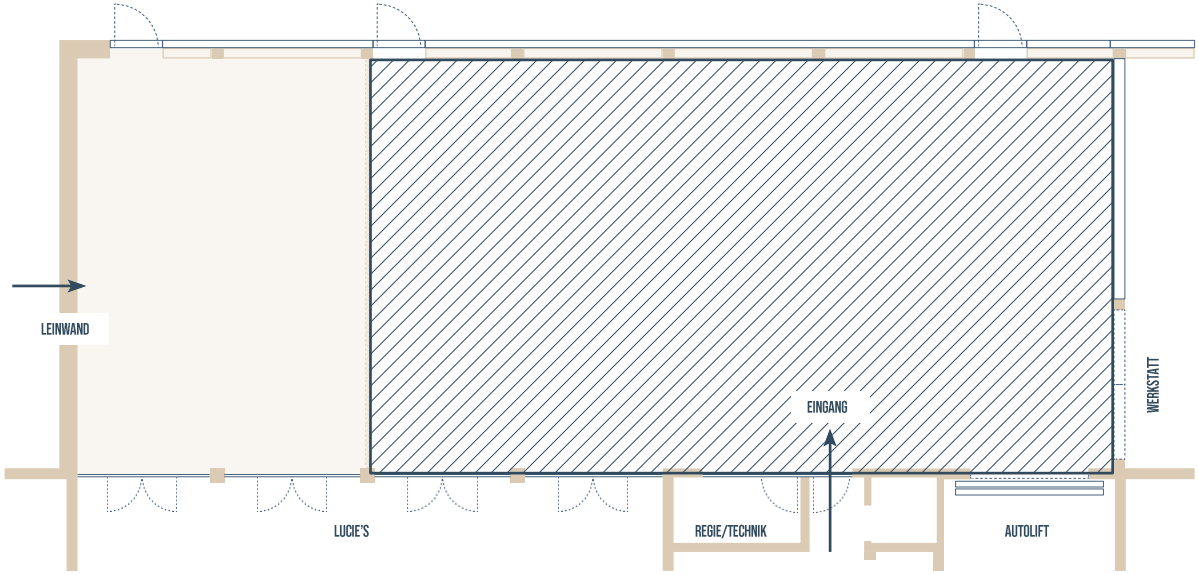
Viel Tageslicht, stilvoller Echtholzboden und eine Prise Nostalgie – dieser Teil der Eventhalle bietet den perfekten Rahmen für unvergessliche Momente. Das optische Highlight ist das grosse Fenster zur Oldtimer-Werkstatt. Ihr entscheidet selbst, wie viel Werkstatt-Charme ihr zulassen möchtet: Auf Wunsch sorgt ein Vorhang im Handumdrehen für eine dezente und geschützte Raumatmosphäre.

PREISE

CHF **1.496**

II. RAUMÜBERSICHT

KREATIVRAUM 5



KONZERT STEHEND	150 PERSONEN
KONZERT SITZEND	150 PERSONEN
TISCHE RUND	80 PERSONEN
TISCH LANG	150 PERSONEN
APÉRO	150 PERSONEN
SEMINAR	48 PERSONEN
U-FORM	60 PERSONEN



→ ERDGESCHOSS

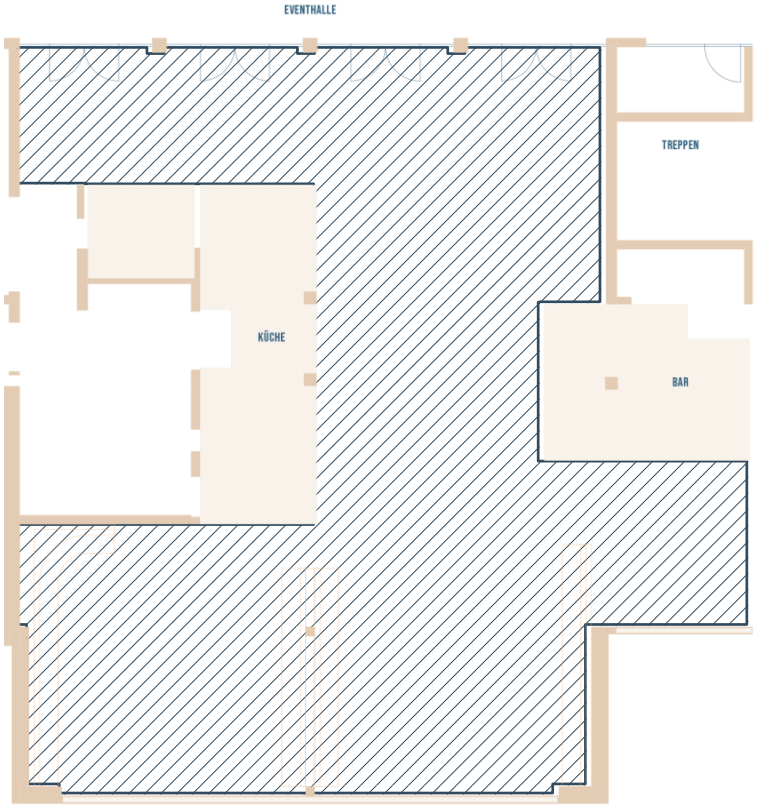
234m²

Ein lichtdurchfluteter Bereich unserer Eventhalle, der durch seinen direkten Blick in die authentische Oldtimer-Werkstatt begeistert. Dank der grosszügigen Fensterfront wird der Raum mit viel natürlichem Tageslicht verwöhnt und kreiert eine helle, einladende Wohlfühlatmosphäre – der perfekte Rahmen für unvergessliche Events.

PREISE

CHF **1.872**

II. RAUMÜBERSICHT – LUCIE'S



TAFELN LANG

120 PERSONEN

APÉRO

auf Anfrage



→ ERDGESCHOSS

270m²

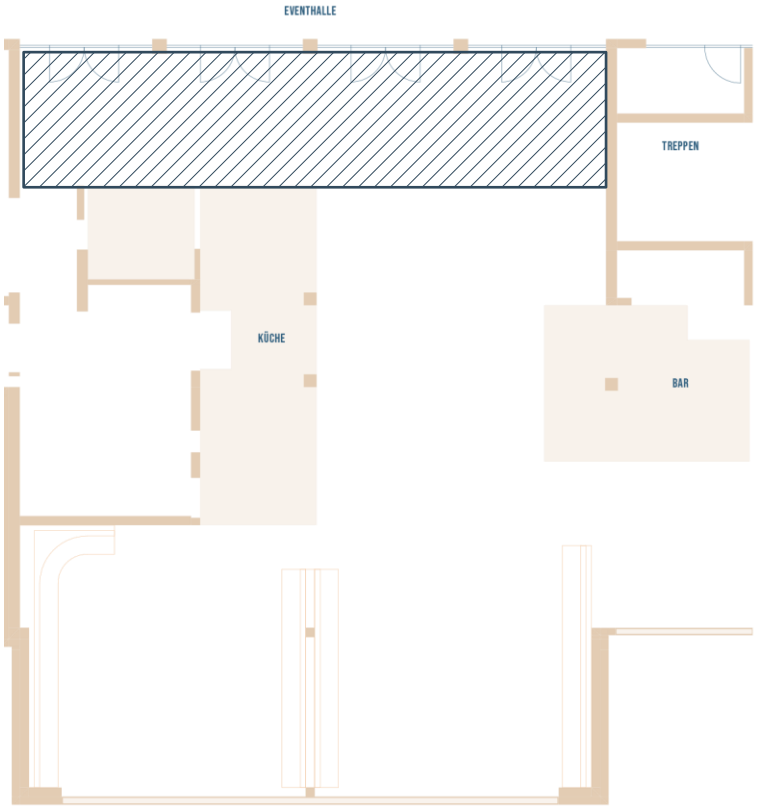
Das Lucies bietet mit dem Blick in die offene Küche eine eindrucksvolle Atmosphäre mit exklusivem Ambiente. Ein einzigartiges Highlight thront oberhalb des Podests: Der historische Oldtimer-Citroën „Lucie", der stilvoll auf die Gäste herabschaut. Diese Verbindung aus aussergewöhnlichem Design und Kulinarik macht die Location perfekt für Geburtstage, Hochzeiten, Firmenfeiern und andere besondere Anlässe.

PREISE

CHF **990**

II. RAUMÜBERSICHT

LUCIE'S CLASSICS



TAFEL LANG

30 PERSONEN

APÉRO

30 PERSONEN



→ ERDGESCHOSS

55m²

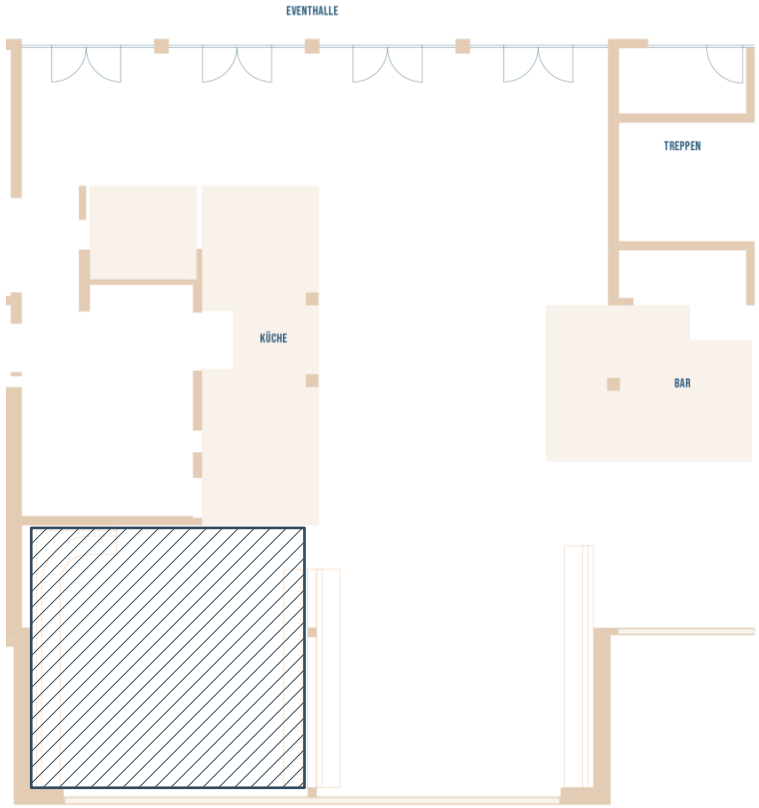
Lucie's Classics ist ein Teilbereich vom Lucie's und ideal für kleinere Gruppen bis zu 30 Personen. An einer langen Tafel mit Blick in die offene Küche entsteht eine besondere Atmosphäre, die Geselligkeit und Exklusivität perfekt verbindet. Trotz des offenen Raumkonzepts bleibt eure Gruppe für sich und kann ungestört gemeinsame Zeit verbringen, ideal für private Feiern, geschäftliche Essen oder besondere Anlässe.

PREISE

CHF **360**

II. RAUMÜBERSICHT

LUCIE'S NORD



TAFELN LANG

30 PERSONEN



→ ERDGESCHOSS

60m²

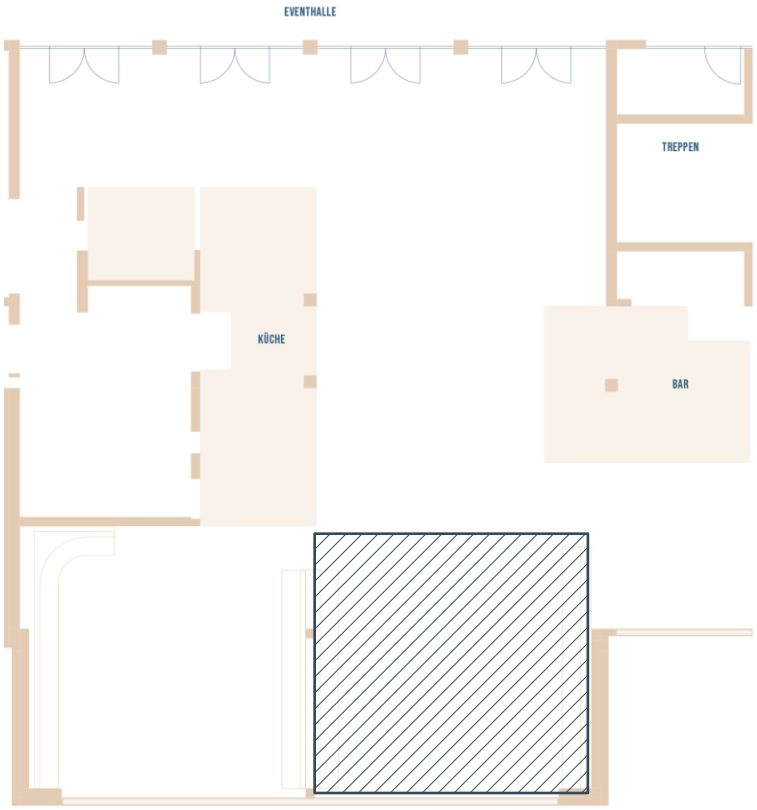
Lucie's Nord ist ein Teilbereich vom Lucie's und ideal für Gruppen bis zu 30 Personen. An mehreren langen Tafeln entsteht eine besondere Atmosphäre, die Offenheit und angenehme Privatsphäre harmonisch verbindet. Trotz des offenen Raumkonzepts bleibt eure Gruppe für sich und kann ungestört gemeinsame Zeit verbringen, ideal für private Feiern, geschäftliche Essen oder besondere Anlässe.

PREISE

CHF **390**

II. RAUMÜBERSICHT

LUCIE'S SÜD



TAFELN LANG

30 PERSONEN



→ ERDGESCHOSS

60m²

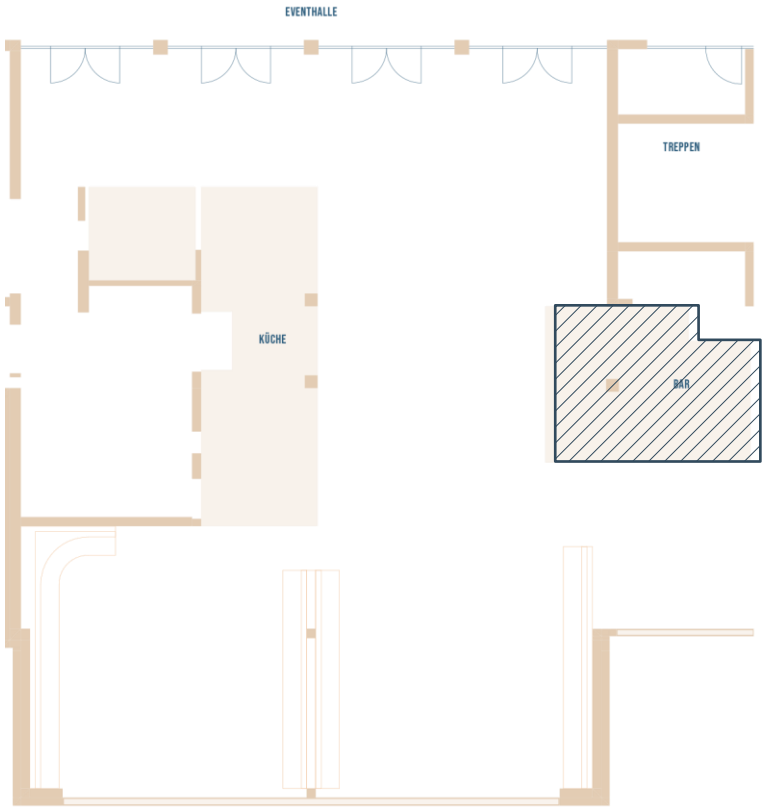
Lucie's Süd ist ein Teilbereich vom Lucie's und ideal für Gruppen bis zu 30 Personen geeignet. An mehreren langen Tafeln und mit Blick in die offene Küche entsteht ein lebendiges und einladendes Ambiente. Trotz des offenen Raumkonzepts geniesst eure Gruppe eine angenehme Privatsphäre und kann die gemeinsame Zeit ungestört verbringen, perfekt für private Feiern, Geschäftsessen oder andere besondere Anlässe.

PREISE

CHF **390**

II. RAUMÜBERSICHT

LUCIE'S BAR



BAR SITZEND

12 PERSONEN



→ ERDGESCHOSS

25m²

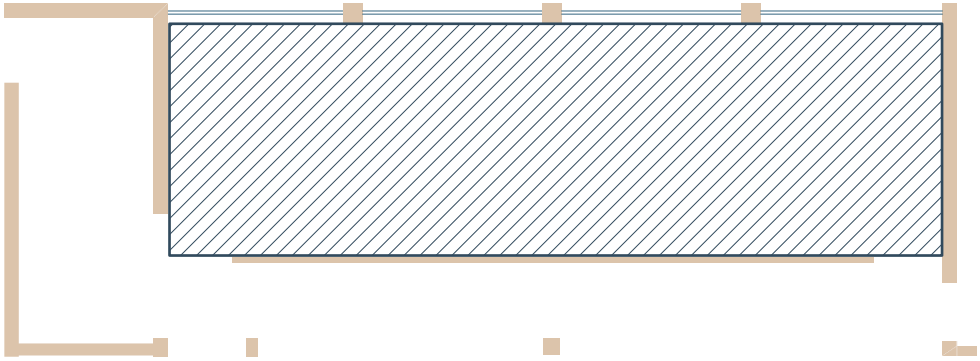
Die Lucie's Bar kann auf Anfrage ebenfalls gemietet werden. Der Preis ist abhängig von der Art des Events, der Kombination mit einem Raum und dem Aufwand.

PREISE

auf **Anfrage**

II. RAUMÜBERSICHT

LUCIE'S CIGAR LOUNGE



LOUNGE

30 PERSONEN



→ ERDGESCHOSS

80m²

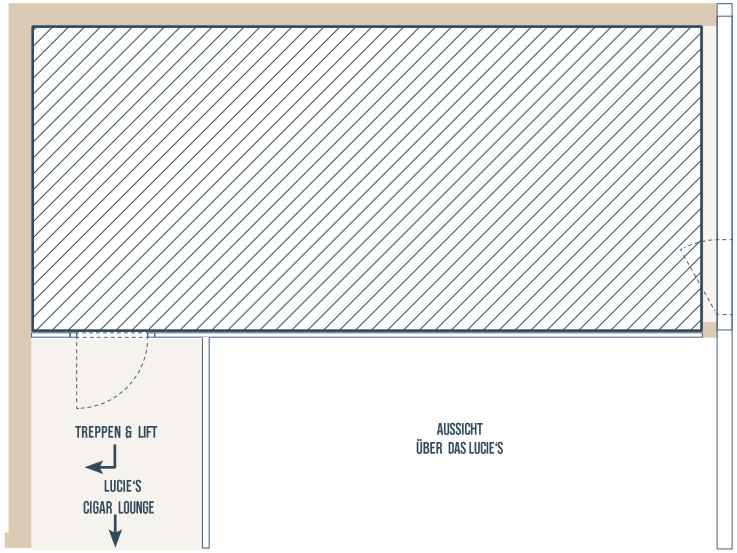
Die Lucie's Cigar Lounge der Autohalle bietet ein stilvolles und exklusives Ambiente für besondere Anlässe im kleinen Kreis. Mit dem Blick über das Lucie's und ihrer eleganten Atmosphäre eignet sie sich ideal für Seminare, Vorträge, geschäftliche Treffen oder entspannte Stunden zum Verweilen. Sie lädt dazu ein, gemeinsame Zeit in privater und angenehmer Umgebung zu geniessen und verbindet Charakter, Komfort und eine aussergewöhnliche Stimmung auf einzigartige Weise.

PREISE

CHF **560**

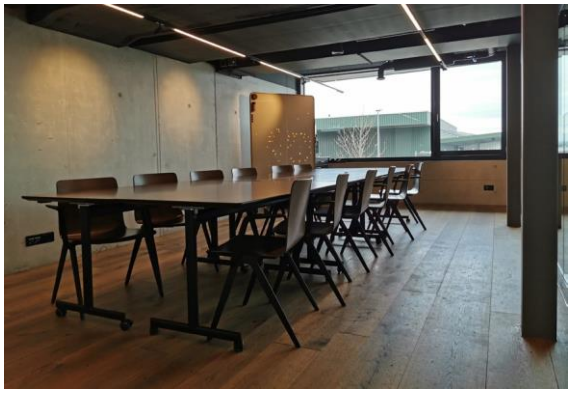
II. RAUMÜBERSICHT

BOARDROOM



WORKSHOP

18 PERSONEN



→ ZWISCHENGESCHOSS

40 m²

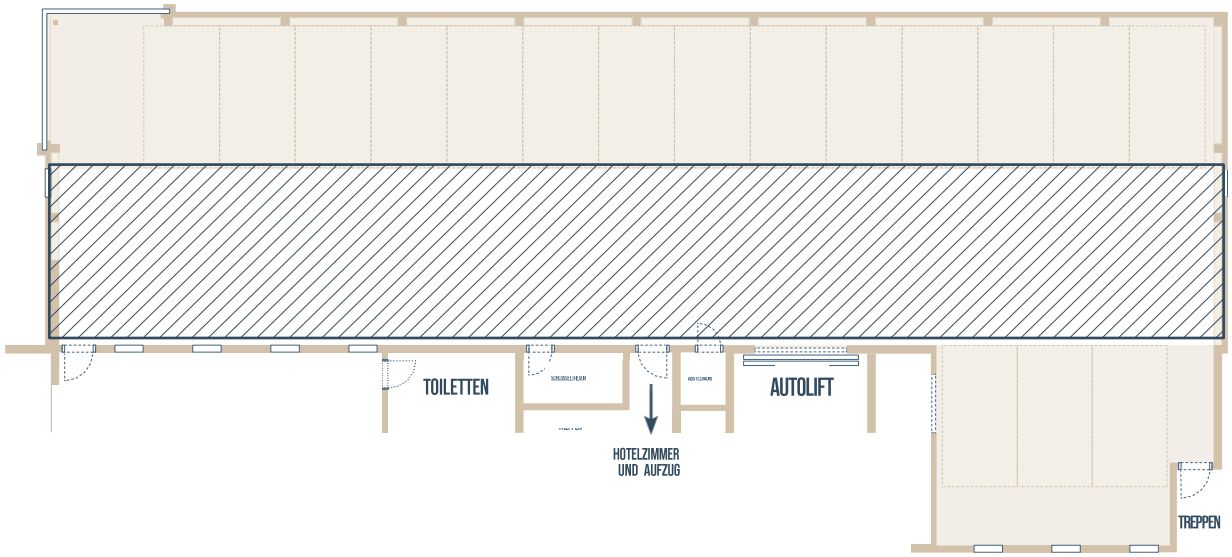
Der Boardroom im Zwischengeschoss ist ein klassischer Seminarraum, der durch seine Glasfront einen freien Blick auf das Lucie's bietet.

PREISE

CHF **380**

II. RAUMÜBERSICHT

AUTORACK 1. OG



KONZERT STEHEND
100 PERSONEN

KONZERT SITZEND
100 PERSONEN

TISCHE RUND
56 PERSONEN

TISCH LANG
60 PERSONEN

APÉRO
100 PERSONEN

SEMINAR
32 PERSONEN

U-FORM
48 PERSONEN



→ OBERGESCHOSS

210m²

Tagen und feiern, wo andere nur staunen: Unsere Oldtimer-Schatzkammer bietet die wohl aussergewöhnlichste Kulisse für euren Event. Nutzt den Raum als einzigartigen Seminarraum oder als stylischen Stehbereich für unvergessliche Begegnungen. Ein Anlass direkt neben edlen Sammlerstücken – dieses exklusive Erlebnis bietet kaum eine andere Location.

PREISE

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 ein aussergewöhnlicher Ort für Oldtimer- und Eventbegeisterte. Bei einer exklusiven Führung blickt ihr hinter die Kulissen und erlebt die spannende Entstehungsgeschichte der Autohalle hautnah. Entdeckt unsere Eventlocation, das Hotel, die Werkstatt und faszinierende klassische Fahrzeuge. Auf dem Rundgang begehen wir auch unsere Schatzkammern, in denen unter anderem die privaten Oldtimer von Inhaber Thomas Meister gelagert sind. Die Führungen finden auf Deutsch statt und sind für Gruppen 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 **25** / Person

60 – 120 Minuten CHF **50** / 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 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 (ganzes Jahr)

WÄHLE DEINE APÉROHÄPPCHEN AUS:

Knabbereien	CHF/Person
Knoblisauerteigbrot	1.5
Hausgemachte Nussmischung	2.5
Blätterteigkissen mit Pilz oder Spinat	3
Schinkengipfeli	3

Crostini	
Elsässer Art: Zwiebeln und Käse	3
Elsässer Art: Speck, Zwiebeln und Käse	4
Tatar vom Rind	6

Suppen	CHF/Person
Weissweinsuppe	4.5
Gurkenkaltschale	3
Saisonale Gazpacho	3

Warm	
Quiche der Saison	4
Mini Pulled-Beef-Burger	6
Mini Pulled-Aubergine-Burger	8

Kalt	CHF/Person
Tomaten-Rucola-Wrap	3.5
Tomaten-Rucola-Wrap mit Rohschinken	5
Gemüsesticks mit Dip	2.5

AUCH ALS APÉRO RICHE ODER ALS APÉRO BUFFET ERHÄLTLICH

vegetarisch (auf Wunsch auch vegan erhältlich)

IV. FOOD & BEVERAGE – SEATED LUNCH / DINNER (ganzes Jahr)

VORSPEISEN

	CHF/Person
Lucie's Salat 🌿 „Alles vom Markt"	14
Rindstatar mit Eigelbcrème, Kräutersalat und Sauerteigcrostini	21
Räuschlingsuppe 🌿 mit Kürbiskernöl und Croûtons	16
Gemüsesuppe mit Kräuteröl und Croûtons	12

ZWISCHENGÄNGE

Gefüllte Pasta mit Spinat und Ricotta 🌿 mit Sbrinzschaum und Gemüse	15
Weissweinrisotto 🌿 mit Gemüse und Parmesanspähne	16

Erfrischung 🌿

Sorbet nach Wahl	6
mit Schuss	9

HAUPTGÄNGE

	CHF/Person
Maispoularde FR mit Tagliatelle und Spinat	38
Rindshackbraten mit Rahmjus, Kartoffelstock und saisonalem Gemüse	39
Roastbeef mit Thymianjus, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse	56
Hohrücken vom Kalb mit Pilzrahmjus, Spätzli und saisonalem Gemüse	59
Pilztätschli 🌿 mit Kartoffelstock und saisonalem Gemüse	29

AUSTAUSCHBARE BEILAGEN 🌿

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

Nachservice

Auf Wunsch wird am Tisch vom Serviceteam nachgeschöpft.

Preis: **20%** Aufschlag zum Gericht

FLYING LUNCH / DINNER

Kleine Köstlichkeiten nacheinander serviert

6 Gänge	60
7 Gänge	69
8 Gänge	78

Gerne besprechen wir mit euch gemeinsam die verschiedenen Gänge.
Wir rechnen mit einer Portion pro Gast, pro Gang.

🌿 vegetarisch (auf Wunsch auch vegan erhältlich)

IV. FOOD & BEVERAGE – SEATED LUNCH / DINNER (ganzes Jahr)

DESSERT

	CHF/Person
Vanille-Tartelette garniert mit Früchten	14
Cheesecake mit Beeren-Coulis	14
Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce, Crème Double und Sauerrahmglace	16

DESSERT BUFFET CHF 24 / Person

- **Joghurt-Limettenmousse**
- **Panna Cotta**
  garniert mit Beerensauce
- **Dunkles Schokoladenmousse**
- **Weisses Schokoladenmousse**
- **Birnencrumble**
  mit Vanillesauce
- **Cheesecake**
  mit Beeren
- **Brownie**
- **Fruchtsalat**

Beim Dessertbuffet können 5 verschiedene Desserts ausgewählt werden.

KÄSE BUFFET CHF 23 / Person

Weichkäse (Kuhmilch)
3 verschiedene Weichkäse

Hart- und Halbhartkäse (Kuhmilch)
3 verschiedene Hart- oder Halbhartkäse

Beilagen
Früchtebrot
Feigensenf
Confi

SPÄTSPEISEN als Buffet

	CHF/Person
Hot Dog	9
Meatballs mit Dip	12
Kaltes Plättli	14

vegetarisch (auf Wunsch auch vegan erhältlich)

IV. FOOD & BEVERAGE – FRÜHLING (April – Juni)

VORSPEISEN

CHF/Person

Spargelsalat
mit weissem Spargelmousse und Haselnüssen 19

Gebeizter Lachs auf jungem Lattich (Zucht: Schottland oder Norwegen)
mit Vinaigrette und Avocadocrème 22

Roastbeef Carpaccio
mit Sauce Rouille, schwarzen Bohnen und Senfkaviar 22

Spargelcrèmesuppe
mit Croûtons und Schnittlauch 16

ZWISCHENGÄNGE

Poulet-Lauch-Strudel
mit Sbrinzschaum 16

Lachsforelle (Zucht: Schweiz)
mit Rüebli-Sesam-Püree 17

Spargel-Hüttenkäse-Quiche
mit Crème fraîche und Kräutersalat 14

HAUPTGANG

Coq au Vin
mit Thymianjus und Rosmarinkartoffeln 38

Rindskopfbäggli
mit Bärlauch-Kartoffelstock und Saisongemüse 49

Kalbspaillard
mit Morchelsauce, Tagliatelle und Spargelgemüse 64

Geschmorter Kabis
mit Gemüsejus, Kartoffelstock und Rauchmandeln 32

Käsespätzli
mit Gruyère und frittierte Zwiebeln 29

DESSERT

Rhabarberkuchen
mit Vanillesauce 14

Windbeutel gefüllt mit Erdbeeren
mit Schlagrahm und Erdbeerkompott 16

Pistazien-Griess-Parfait
mit Erdbeeren und Basilikum 15

vegetarisch (auf Wunsch auch vegan erhältlich)

IV. FOOD & BEVERAGE – SOMMER (Juli – September)

VORSPEISEN

CHF/Person

Frittierte Kalbspraline
auf Karottensalat mit Ndujaöl — 16

Crevettencocktail (Wildfang: Nordostpazifik)
mit Eisbergsalat, Cognac und Avocado — 19

Vichyssoise (kalte Kartoffel-Lauch-Suppe)
mit frittierten Zwiebeln und Lauchasche — 14

Geräucherte Burrata
mit Tomaten-Peperoni-Chutney
und weissem Tomatenschaum — 19

ZWISCHENGÄNGE

Geräucherte Entenbrust FR
mit Dinkelsalat und Zuckerschoten — 16

Zanderfilet (Wildfang: Europa-Binnengewässer)
mit Beurre-Blanc-Schaum und Duo vom Fenchel — 19

Pasta alla Norma
mit Tomaten-Auberginen-Ragout und Pecorino — 14

HAUPTGANG

Maispoularde FR
mit Schmorschalottenjus, Rahmpolenta und Spinat — 38

Kalbsblanquette
mit Rüebli, Champignons dazu Petersilienreis — 48

Gebratenes Lachsfilet (Zucht: Schottland oder Norwegen)
mit Fregola Sarda und Peperonigemüse — 42

Kartoffelgnocchi
mit Sbrinzschaum, Eierschwämmli und Aprikosen — 37

Ratatouille Mille Feuille
mit Tomatensauce und Rosmarinkartoffeln — 32

DESSERT

Aperol-Spritz-Espuma
mit Orangenkompott — 12

Buchteln
mit Vanilleespuma und Aprikosensorbet — 16

Vanille-Quark-Mousse
mit Kirschsorbet und Buttercrumble — 14

vegetarisch (auf Wunsch auch vegan erhältlich)

IV. FOOD & BEVERAGE – HERBST (Oktober – November)

VORSPEISEN

CHF/Person

Zander (Wildfang: Europa-Binnengewässer)
mit Kernen, Trauben und Herbstgemüse 19

Siedfleischterrine
mit Schnittlauch und Buchenpilze 18

Geräucherte Burrata
mit Kernen, getrockneten Früchten und Herbstgemüse 19

Marronisuppe
mit Apfel-Stangensellerie-Chutney
und karamellisierte Chicoréecrème 16

ZWISCHENGÄNGE

Schweinebauch
mit Chicoréepüree, Popcorn und Marroni 18

Lauwarme Crespelle vom Lachs (Zucht: Schottland oder Norwegen)
mit Süsskartoffelpüree und gebackenem Grünkohl 18

Kartoffelgnocchi
mit Butternuss-Schaum und karamellisierten Nüssen 14

HAUPTGANG

Entenschenkelragout FR
mit Szechuanlack und Jus
dazu Süsskartoffelpüree und Stängelgemüse 38

Schweinsfilet vom Thurgauer Apfelschwein
mit grüner Pfeffersauce, Kartoffelklösse mit Speck
und Wirz à la Crème 49

Kalbsbrustbraten
mit Jus, Kräuterkartoffelstock, Kürbisgemüse
und ofengeröstete Rande 49

Kürbiskuchen
mit Kürbispüree, Zwetschgen und frittiertem Grünkohl 32

Geschmorter Knollensellerie
mit getrüffeltem Gemüsejus und Kartoffelstock 32

DESSERT

Vermicelles
mit kandierten Kirschen, Schlagrahm und Meringue 16

Kürbis-Tonkabohnen-Crème Brûlée 14

Bananenkuchen
mit Bananenkompott und Walnusscrunch 15

vegetarisch (auf Wunsch auch vegan erhältlich)

IV. FOOD & BEVERAGE – WILD (September - November)

VORSPEISEN

CHF/Person

Wildterrine
mit Waldofsalat und Friséesalat 18

Gezupfte Fasanenbrust
mit Beerengel, Briochebrot und Wildkräuter 18

Hirschcarpaccio
mit Trauben-Kerne-Chutney und Sbrinz 19

Waldorfsalat
mit Friséesalat und Baumnüssen 16

Marronisuppe
mit Apfel-Stangensellerie-Chutney
und karamellisierter Chicoreecrème 16

HAUPTGANG

Wildschweinragout EU
mit Spätzli, eingelegten Perlzwiebeln und Speck 39

Rehstroganoff EU
mit Spätzli, eingelegten Perlzwiebeln und Sauerrahm 49

Hirschentrecôte EU
mit grüner Pfeffersauce, Kartoffelpüree, Trauben
und Duo vom Kohl 56

Gegrillter Spitzkohl
mit Pastinakenpüree, Belugalinsen und Johannisbeeren 32

Weissweinrisotto
mit Waldpilzen und Trauben 34

DESSERT

Vermicelles
mit kandierten Kirschen, Schlagrahm und Meringue 16

Waffeln
mit Johannisbeerenkompott und Schlagrahm 14

Auf Anfrage und nach Verfügbarkeit ist unser Wild auch aus der Schweiz mit einem Aufpreis erhältlich

vegetarisch (auf Wunsch auch vegan erhältlich)

IV. FOOD & BEVERAGE – WINTER (Dezember - März)

VORSPEISEN

CHF/Person

Gebeizte Dorade (Zucht: Griechenland)
mit Joghurtdressing, Wurzelgemüsesalat
und eingelegten Senfsamen 19

Krautstiel gefüllt mit Ziegenfrischkäsecrème
dazu gepuffte Gerste, Randensalat und
Vinaigrette 16

Randentatar
mit Meerettichcrème und Granny Smith 16

Selleriecrèmesuppe
mit Birnenchutney 12

ZWISCHENGÄNGE

Kabeljau Brandade (Wildfang: Nordwestpazifik)
mit Beurre-Blanc-Schaum und Miesmuscheln (Zucht: Holland) 17

Cannelloni
gefüllt mit Ricotta-Trüffel-Crème dazu Sauce Mornay
und Knollensellerie 18

Bittersalate
mit Zitrusfrüchten und schwarzer Knoblauch 16

HAUPTGANG

Boeuf Bourgignon
mit Kartoffelstock, Champignons und Speck 49

Kalbstafelspitz rosé
mit Kartoffel-Favebohnen-Ragout, Pilzen
und Schwarzbrotcrumble 69

Rindsfilet am Stück grilliert
mit Kartoffelflan, Pastinakencrème und wildem Brokkoli 69

Käsespätzli
mit Gruyère und frittierten Zwiebeln 29

Zwiebeltartetatin
mit geschmortem Chicorée und Kürbisgemüse 32

DESSERT

Limoncellomousse
mit Mascarpone, Buttercrumble, eingelegter Zitrone
und Meringue 15

Panna Cotta
mit Vanillecrumble, Mandarinensorbet, Kakaosaftgel
und Schwarztee-Espuma 16

Waffeln
mit heissem Kirschkompott und Schlagrahm 14

vegetarisch (auf Wunsch auch vegan erhältlich)

IV. FOOD & BEVERAGE – GRILL BUFFET ab 35 Personen

VORSPEISENBUFFET

CHF/Person

Salat 12

Mais, Kartoffel, Rüebli und Gurken -Salat
Cole Slaw
2 Blattsalate
French und Italian-Dressing, Kerne -Mix, Croûtons

Vorspeisen 17

Antipasti mit saisonalem Gemüse
Siedfleisch Carpaccio mit Gemüse-Vinaigrette
Rauchfisch mit Safran-Fenchel
Tomate mariniert mit Mozzarella

Brotstation 6

Autohalle Sauerteigbrot
Baguette
Körnerbrot
Butter und Frischkäse

GRILLBUFFET BASIC

CHF 49 / Person

Schweinsrack am Stück grilliert
Pouletschenkelsteaks aus dem Kopa Ofen
Grillkäse mariniert
Pouletchipolata
Pulled-Beef
Rosmarinkartoffeln
Saisonales Gemüse

BBQ Sauce , Sour Cream, Kräuterbutter

GRILLBUFFET EXTRA

CHF 55 / Person

Niedergegarter Chuckroast
Pouletschenkelsteaks aus dem Kopa Ofen
Grillkäse mariniert
Kalbsbratwurst
Rinder Rib's
Rosmarinkartoffeln
Grillierte Ananas
Saisonales Gemüse

BBQ Sauce , Sour Cream, Kräuterbutter

GRILLBUFFET DELUXE

CHF 60 / Person

Kalbshohrücken am Stück grilliert
Pouletschenkelsteaks aus dem Kopa Ofen
Grillkäse mariniert
Kalbsbratwurst
Rinder Rib's
Rosmarinkartoffeln
Grillierte Ananas
Saisonales Gemüse

BBQ Sauce , Sour Cream, Kräuterbutter

vegetarisch (auf Wunsch auch vegan erhältlich)

IV. FOOD & BEVERAGE – SEMINARANGEBOT

VORMITTAG

BASIC

- Autohalle-Wasser mit/ ohne Kohlensäure
- Apfelsaft
- Kaffee
- Tee
- Gipfeli

CHF **15** / Person

HEALTHY

- Autohalle-Wasser mit/ ohne Kohlensäure
- Smoothie
- Kaffee
- Tee
- Birchermüesli
- Früchtebrötli

CHF **18** / Person

EXTRA

- Autohalle-Wasser mit/ ohne Kohlensäure
- Apfelsaft
- Kaffee
- Tee
- Gipfeli
- Sandwiches
- Früchte

CHF **21** / Person

MITTAGESSEN (SELFSERVICE)

- Menüsalat **oder** Menüsuppe
- Warmes Menü (Fleisch oder Vegetarisch) **oder** kaltes Buffet inkl. Suppentopf
- Autohalle Wasser mit oder ohne Kohlensäure
- Kaffee

CHF **24.50** / Person

NACHMITTAG

BASIC

- Autohalle-Wasser mit/ ohne Kohlensäure
- Apfelsaft
- Kaffee
- Tee
- Süssgebäck

CHF **17** / Person

HEALTHY

- Autohalle-Wasser mit/ ohne Kohlensäure
- Kaffee
- Tee
- Früchte
- Power Riegel
- Nuss-Mix

CHF **19** / Person

EXTRA

- Autohalle-Wasser mit/ ohne Kohlensäure
- Apfelsaft
- Kaffee
- Tee
- Süssgebäck
- Mini Dessert
- Früchte

CHF **21** / Person

GANZTAGESPACKAGE

INKL. MITTAGESSEN

BASIC

CHF **54** / Person

HEALTHY

CHF **59** / Person

EXTRA

CHF **64** / 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.

Deklaration

Unsere Brot- u. Backwaren sowie sämtliche Fleischprodukte stammen ausschliesslich aus der Schweiz. Ausnahmen werden direkt bei den entsprechenden Gerichten ausgewiesen.

Autohallebrot

Für einen Aufpreis von CHF 4.– pro Person servieren wir Ihnen gerne unser Autohalle Sauerteigbrot zu Ihrem Anlass.

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.

Stehtische: 15 Stk.
Tische rund: 10 Stk.
Seminartische: 30 Stk.
Stühle: 240 Stk.

Technik

Mobiler Screen inkl. Pointer (max. 3)	CHF **50**
Flipcharts (max. 7)	CHF **50**
Witheboards (max. 4)	CHF **50**
Techniker	auf Anfrage
Eingebaute Leinwand	auf Anfrage
Bühne (max. 4 x 8m / H 40, 60, 80)	nach Aufwand
Aussen Lounge	auf Anfrage
Aussen Sitzgarnitur (max. 33 Personen)	auf Anfrage

Dekoration

Deko-Beleuchtung (max. 24 Stk.)	CHF **150**
Staffelei für Tischplan inkl.	CHF **25**
Tischnummern mit Ständer	CHF **25**
Erstellung Menükarten	CHF **60**
Hausdekoration pauschal	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 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:

14 Tage vor dem Anlass, kostenfreie Stornierung

13 - 7 Tage vor dem Anlass 50%

6 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.