



# AUTOHALLE EVENTKATALOG

<b>I. GEBÄUDEÜBERSICHT</b>	<b>3</b>	<b>III. RAHMENPROGRAMME</b>	<b>19</b>
<b>II. RAUMÜBERSICHT</b>	<b>4</b>	<i>VIP Backstage Führung / Oldtimer-Präsentation / Werkstatt-Games</i>	
<i>Eventhalle</i>	5	<b>IV. FOOD &amp; BEVERAGE</b>	<b>20</b>
<i>Kreativraum 1</i>	6	<i>Apéroangebot</i>	20
<i>Kreativraum 2</i>	7	<i>Seated Lunch / Dinner</i>	22
<i>Kreativraum 3</i>	8	<i>Saisonale Menüs</i>	24
<i>Kreativraum 4</i>	9	<i>Grill Buffet</i>	29
<i>Kreativraum 5</i>	10	<i>Seminarangebote</i>	30
<i>Lucie's</i>	11	<b>V. ALLGEMEINES</b>	<b>31</b>
<i>Lucie's Classics</i>	12	<b>VI. RAUMGESTALTUNG &amp; INFRASTRUKUR</b>	<b>32</b>
<i>Lucie's Nord</i>	13	<b>VII. HOTEL</b>	<b>33</b>
<i>Lucie's Süd</i>	14	<b>VIII. RAHMENBEDINGUNGEN</b>	<b>34</b>
<i>Lucie's Bar</i>	15	<b>IX. KONTAKT</b>	<b>35</b>
<i>Lucie's Cigar Lounge</i>	16		
<i>Boardroom</i>	17		
<i>Autorack</i>	18		

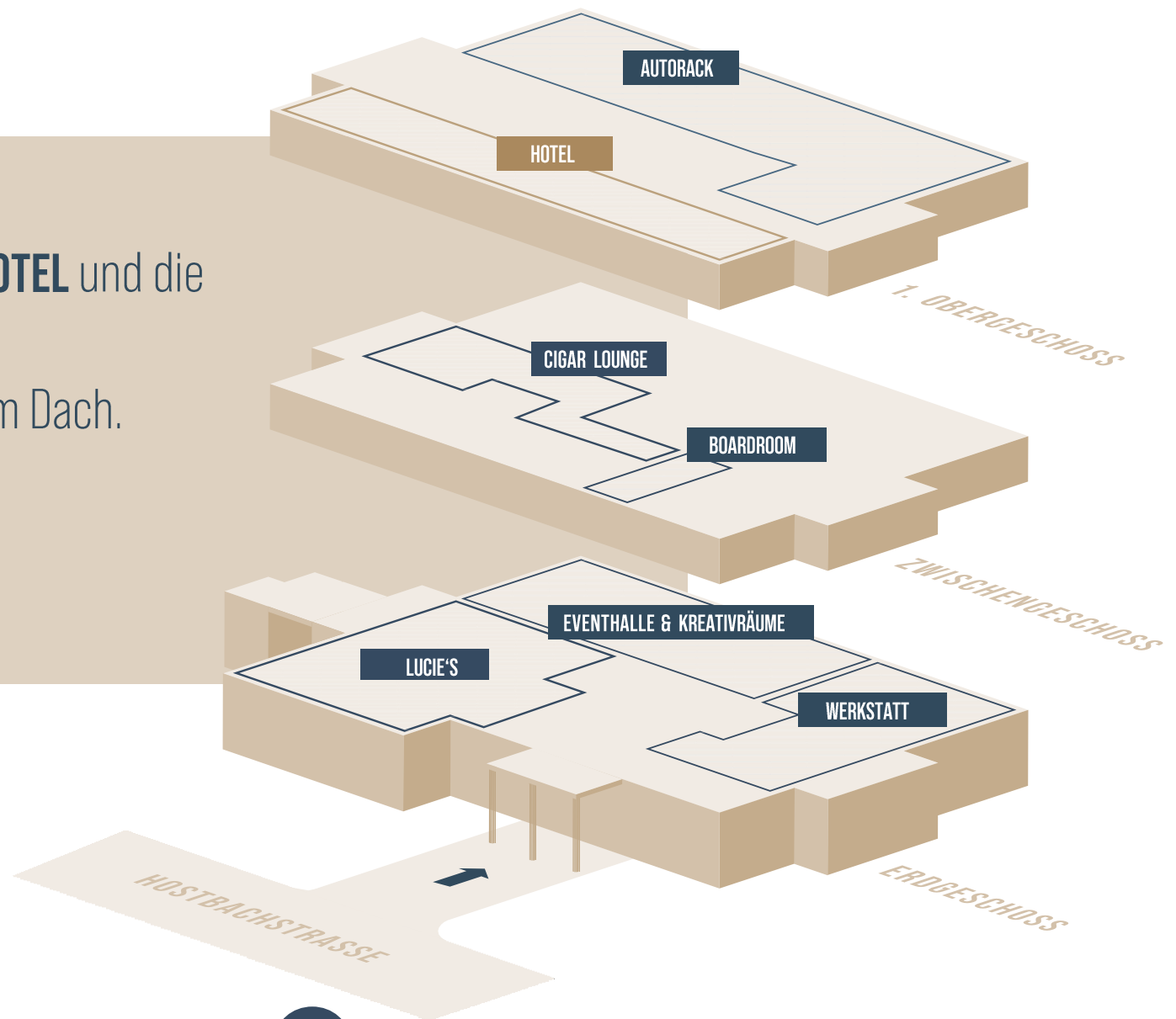
# I. GEBÄUDEÜBERSICHT



Erlebe die Autohalle:








**EVENTS, SEMINARE, HOTEL** und die Leidenschaft für **OLDTIMER** unter einem Dach.

Wir freuen uns auf **DEINE ANFRAGE!**

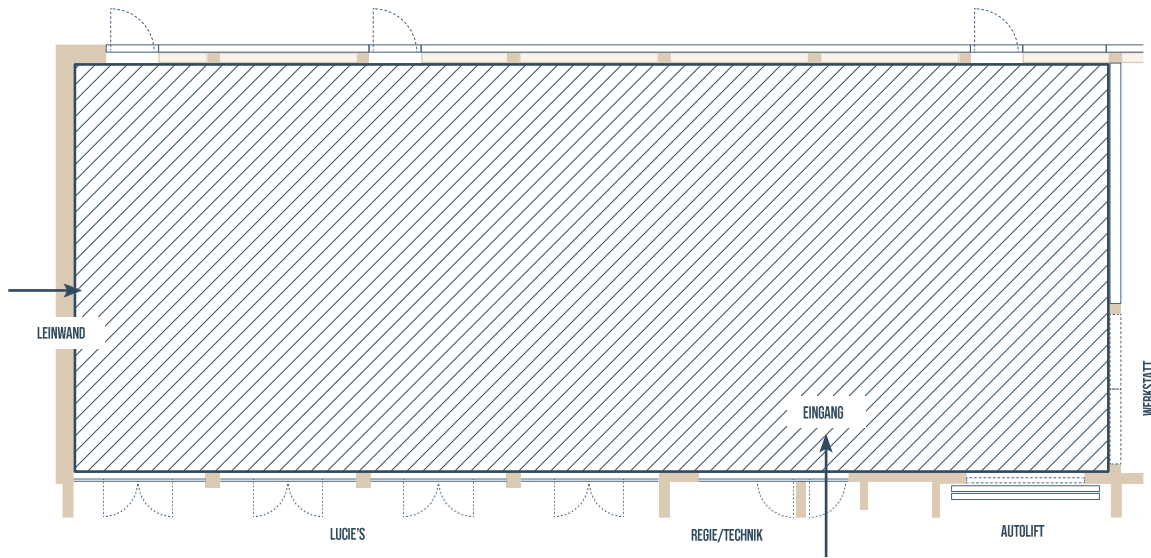


# II. RAUMÜBERSICHT



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

# II. RAUMÜBERSICHT – EVENTHALLE



KONZERT SITZEND



240 PERSONEN

KONZERT STEHEND



300 PERSONEN

TISCHE RUND



80 PERSONEN

TAFEL LANG



180 PERSONEN

APÉRO



300 PERSONEN



→ ERDGESCHOSS

## 324m<sup>2</sup>

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.

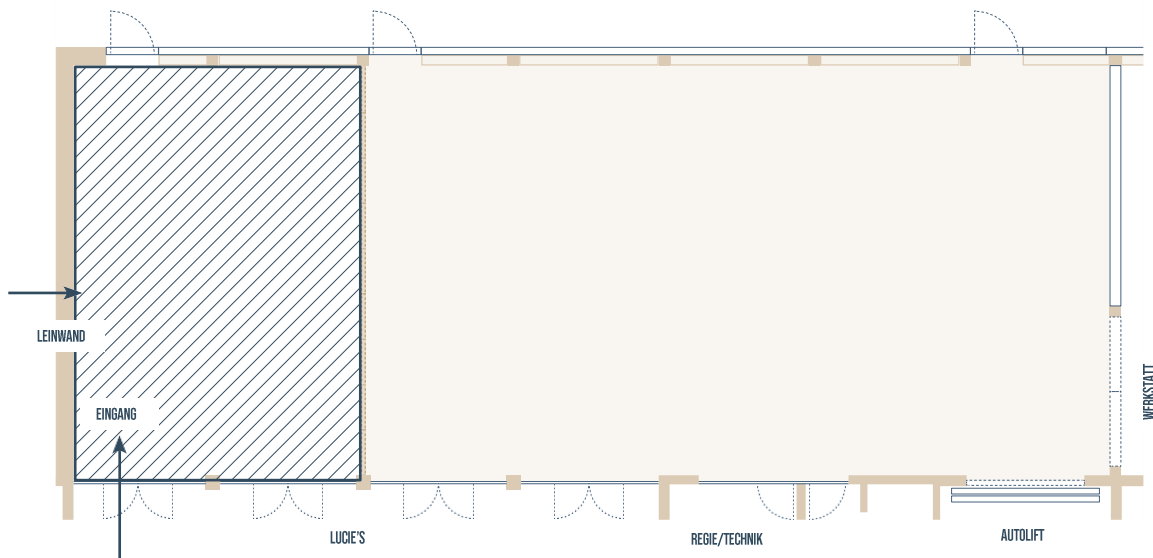
PREISE

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

# 90m<sup>2</sup>

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.

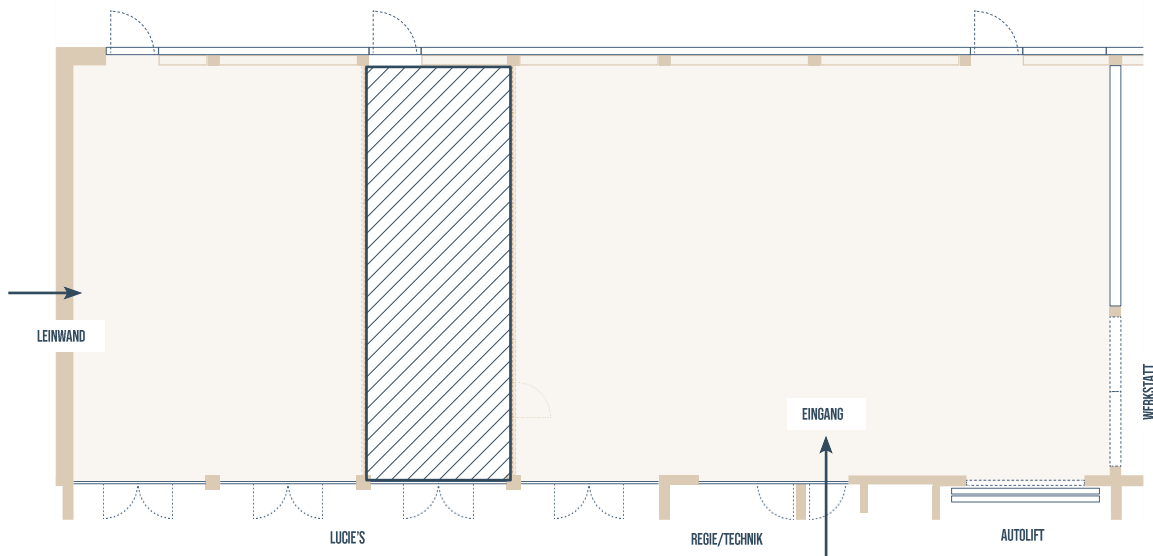
PREISE

CHF 720

# II. RAUMÜBERSICHT



## KREATIVRAUM 2



KONZERT SITZEND



24 PERSONEN

SEMINAR



15 PERSONEN

WORKSHOP



24 PERSONEN



→ ERDGESCHOSS

### 47m<sup>2</sup>

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.

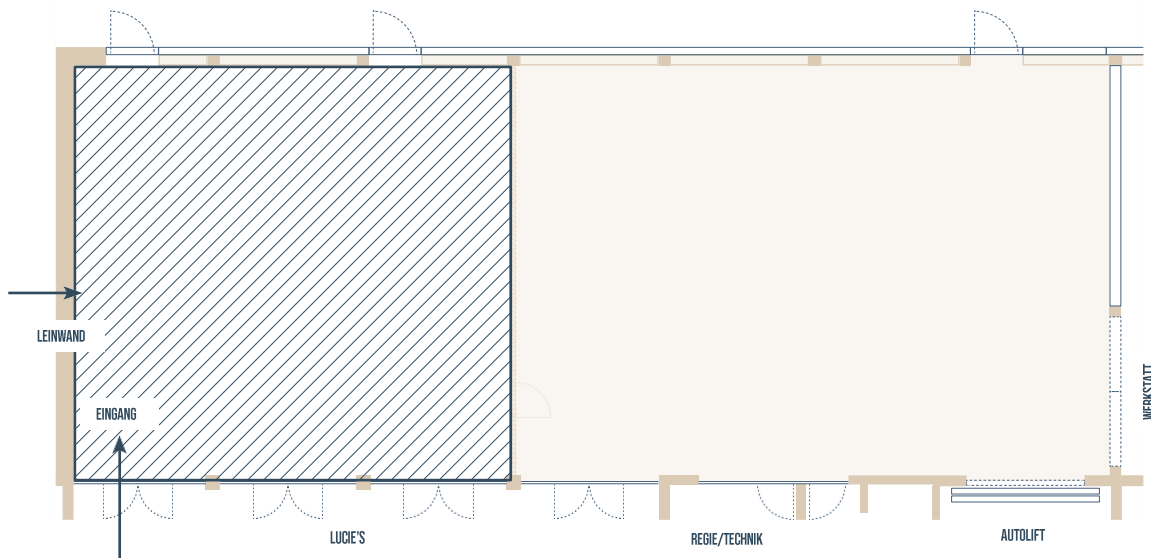
PREISE

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

# 137m<sup>2</sup>

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.

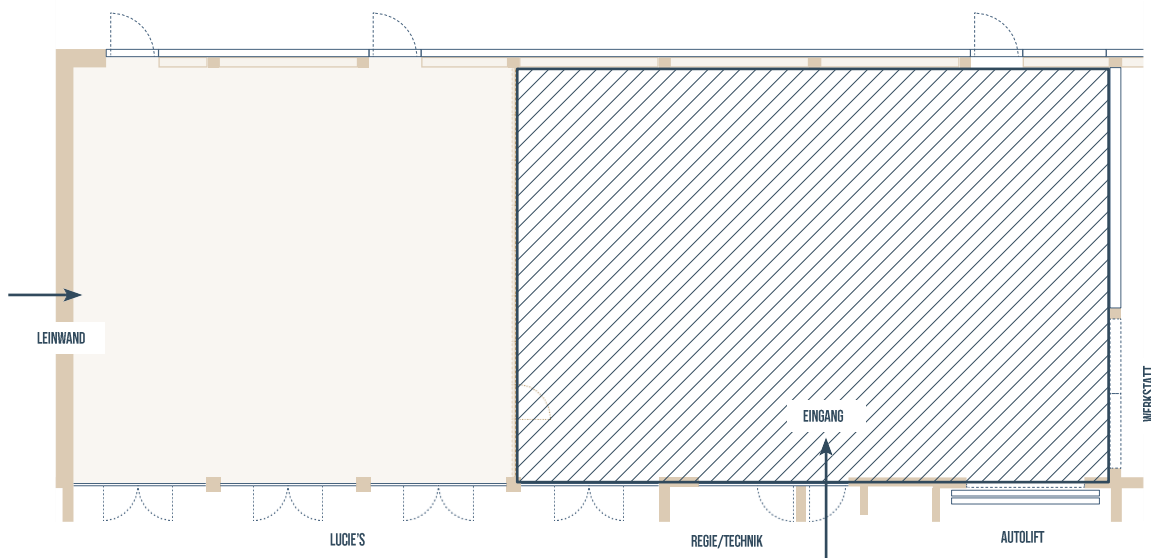
PREISE

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

# 187m<sup>2</sup>

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.

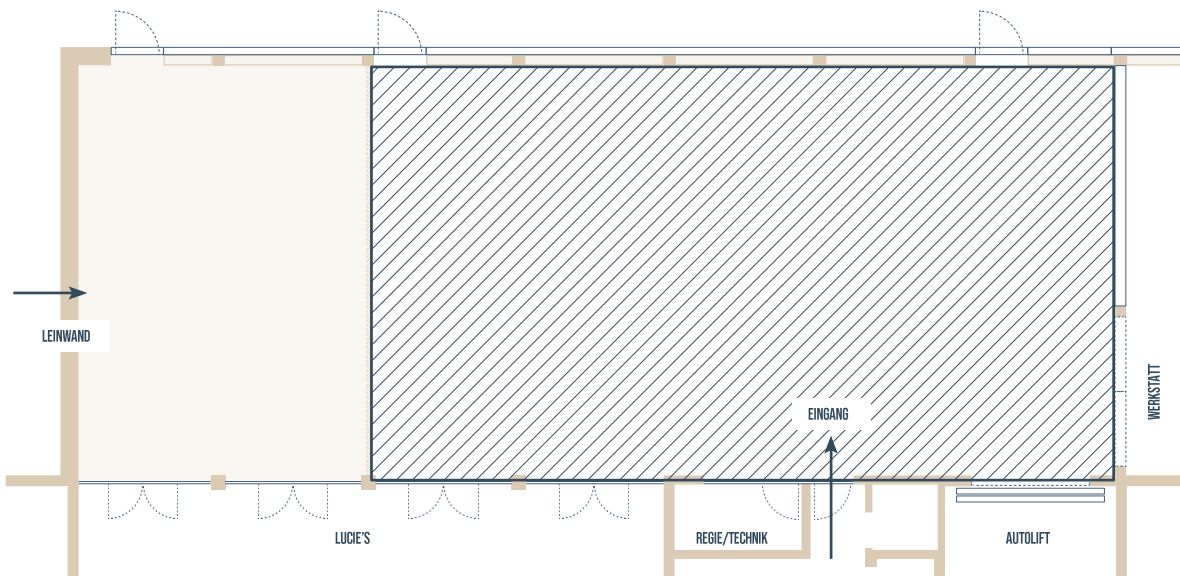
PREISE

CHF 1.496

# II. RAUMÜBERSICHT



## KREATIVRAUM 5



→ ERDGESCHOSS

# 234m<sup>2</sup>

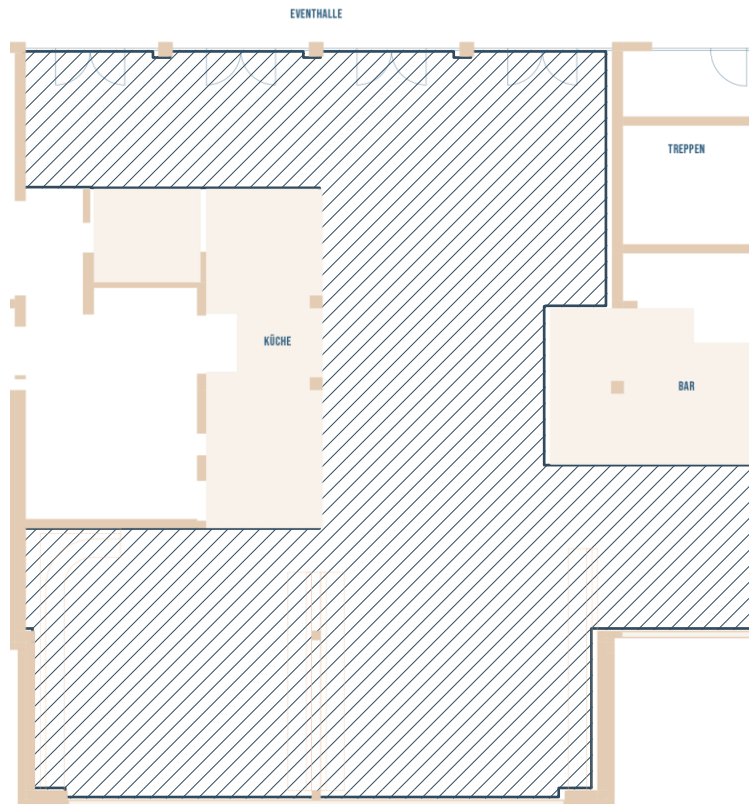
Ein lichtdurchfluteter Bereich unserer Eventhalle, der durch seinen direkten Blick in die authentische Oldtimer-Werkstatt begeistert. Dank der grosszügigen Fensterfront wird der Raum mit viel natürlichem Tageslicht verwöhnt und kreiert eine helle, einladende Wohlfühlatmosphäre – der perfekte Rahmen für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

PREISE

CHF 1.872

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

# II. RAUMÜBERSICHT – LUCIE'S



TAFELN LANG



120 PERSONEN

APÉRO



auf Anfrage



→ ERDGESCHOSS

## 270m<sup>2</sup>

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.

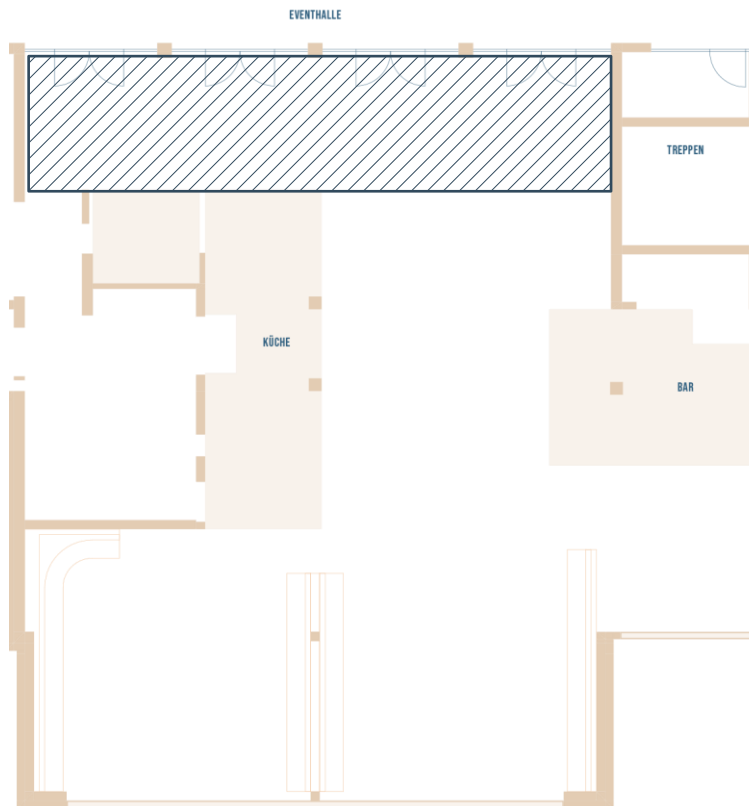
PREISE

CHF 990

# II. RAUMÜBERSICHT



## LUCIE'S CLASSICS



TAFEL LANG



30 PERSONEN

APÉRO



30 PERSONEN



→ ERDGESCHOSS

# 55m<sup>2</sup>

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.

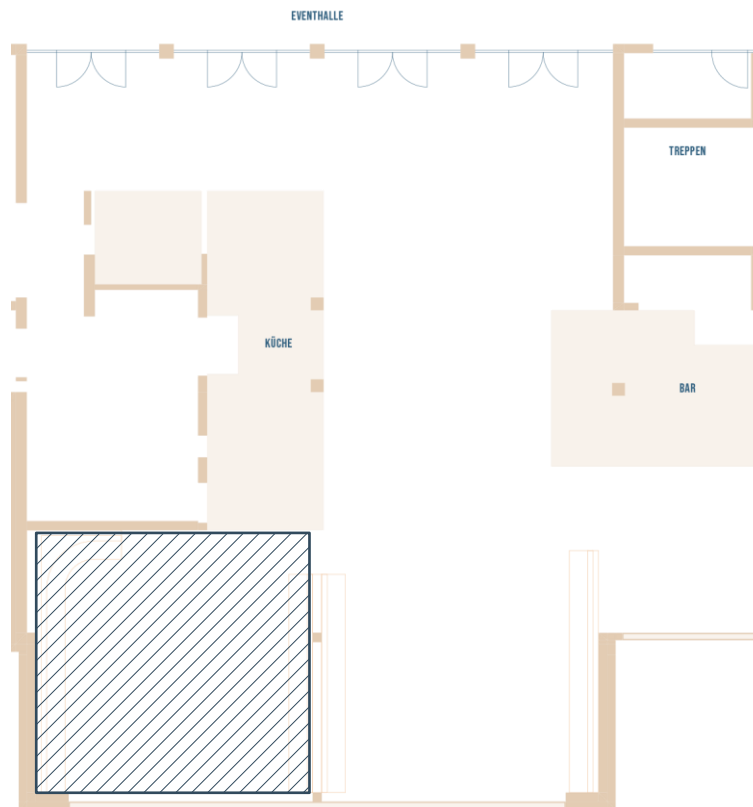
PREISE

CHF 360

# II. RAUMÜBERSICHT



## LUCIE'S NORD



TAFELN LANG



30 PERSONEN



→ ERDGESCHOSS

# 60m<sup>2</sup>

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.

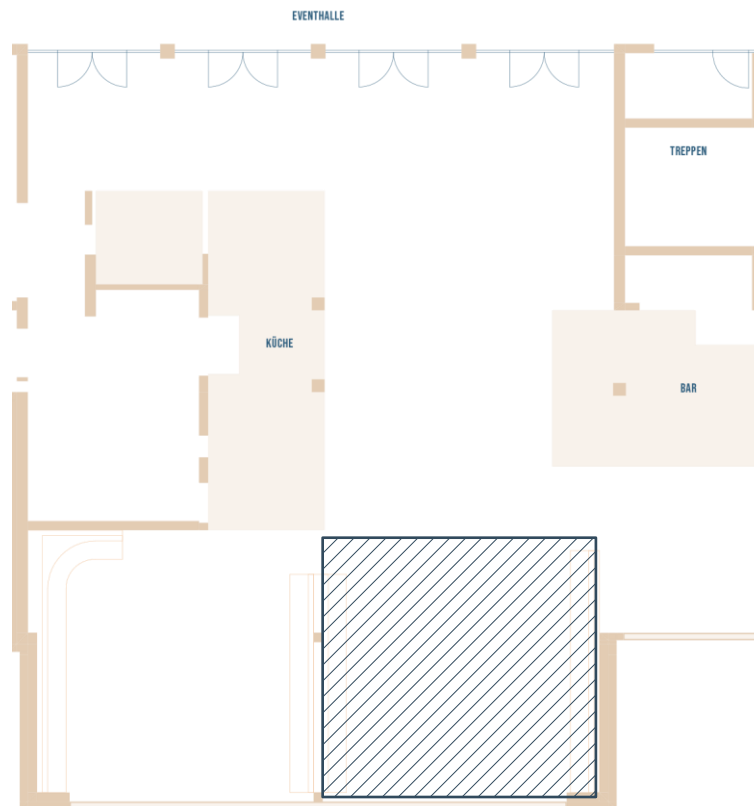
PREISE

CHF 390

# II. RAUMÜBERSICHT



## LUCIE'S SÜD



TAFELN LANG



30 PERSONEN



→ ERDGESCHOSS

### 60m<sup>2</sup>

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.

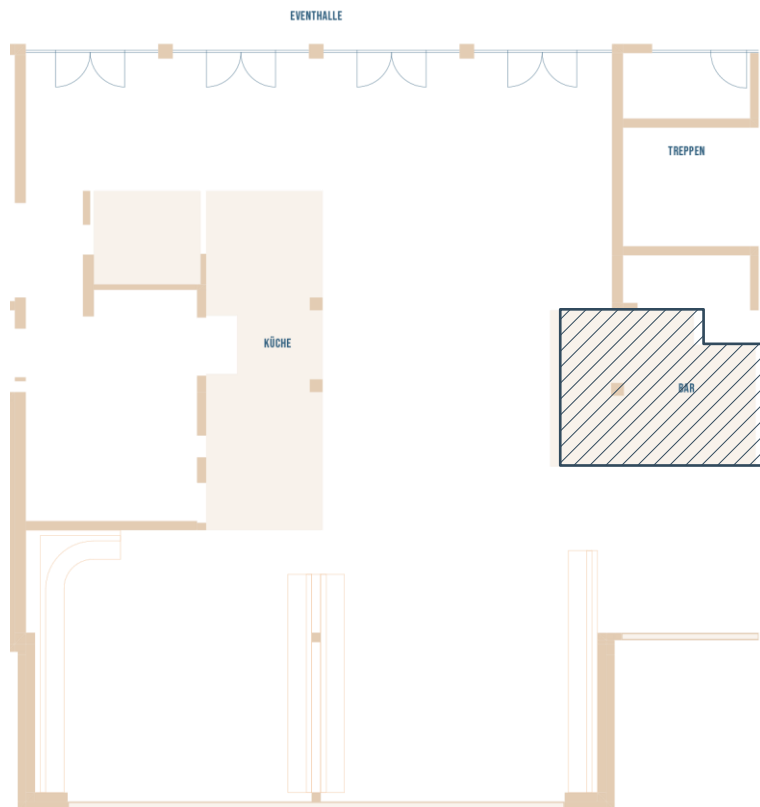
PREISE

CHF 390

# II. RAUMÜBERSICHT



## LUCIE'S BAR



BAR SITZEND



12 PERSONEN



→ ERDGESCHOSS

# 25m<sup>2</sup>

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.

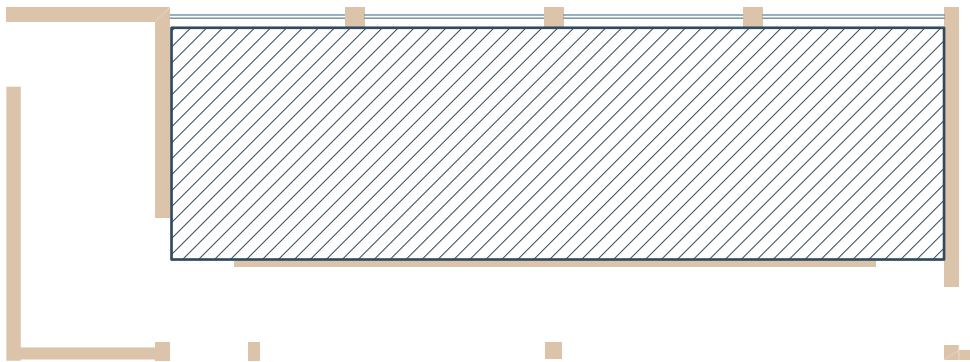
PREISE

auf Anfrage

# II. RAUMÜBERSICHT



## LUCIE'S CIGAR LOUNGE



LOUNGE



30 PERSONEN



→ ERDGESCHOSS

# 80m<sup>2</sup>

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.

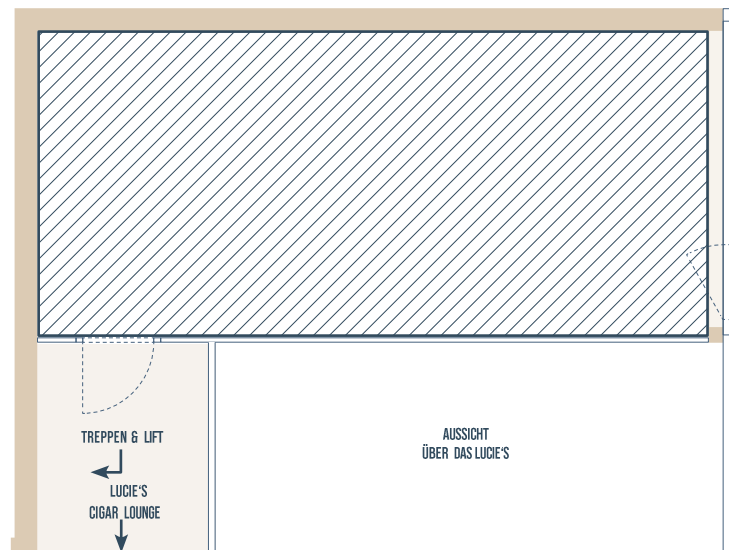
PREISE

CHF 560

# II. RAUMÜBERSICHT



## BOARDROOM



WORKSHOP



18 PERSONEN



→ ZWISCHENGESCHOSS

### 40m<sup>2</sup>

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

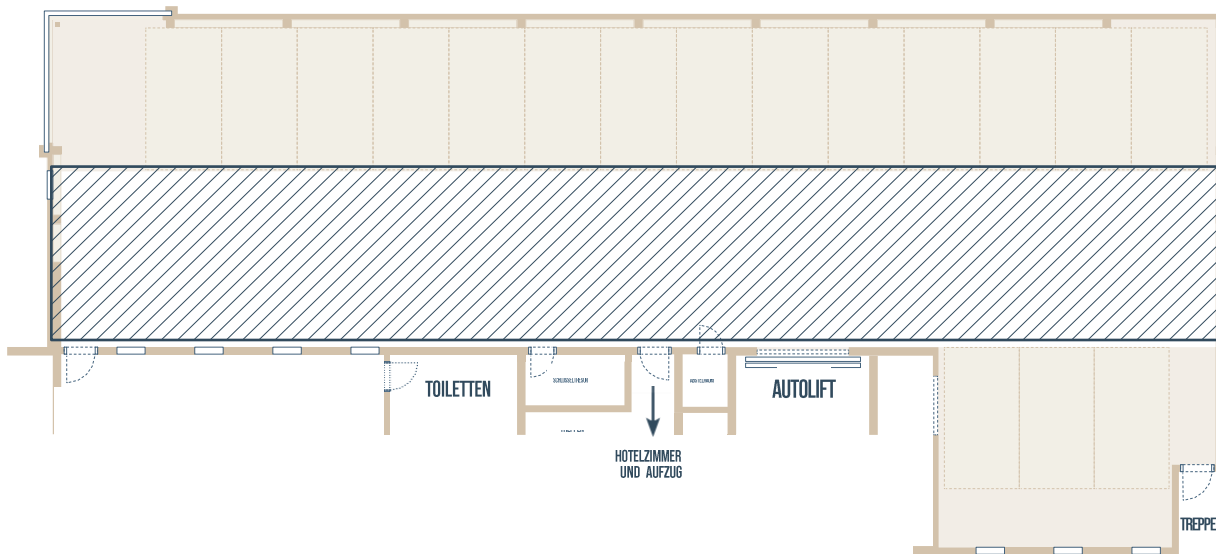
PREISE

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

# 210m<sup>2</sup>

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	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				
<b>Crostini</b>		<b>Warm</b>			
Elsässer Art: Zwiebeln und Käse 	3	Quiche der Saison 	4		
Elsässer Art: Speck, Zwiebeln und Käse	4	Mini Pulled-Beef-Burger	6		
Tatar vom Rind	6	Mini Pulled-Aubergine-Burger 	8		

AUCH ALS APÉRO RICHE ODER ALS APÉRO BUFFET ERHÄLTlich

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



## VORSPEISEN

Lucie's Salat   
„Alles vom Markt“

CHF/Person

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

mit Schuss

6

9

## HAUPTGÄNGE

CHF/Person

Maispoularde <sup>FR</sup>

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

Pilztäschli 

mit Kartoffelstock und saisonalem Gemüse

29

AUSTAUSCHBARE BEILAGEN 

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

## 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.*

### Nachservice

Auf Wunsch wird am Tisch  
vom Serviceteam  
nachgeschöpft.

Preis: 20% Aufschlag zum  
Gericht

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



## DESSERT 🌿

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

## DESSERT BUFFET 🌿 CHF 24 / Person

<b>Joghurt-Limettenmousse</b>
<b>Panna Cotta</b> garniert mit Beerensauce
<b>Dunkles Schokoladenmousse</b>
<b>Weisses Schokoladenmousse</b>
<b>Birnencrumble</b> mit Vanillesauce
<b>Cheesecake</b> mit Beeren
<b>Brownie</b>
<b>Fruchtsalat</b>
Beim Dessertbuffet können 5 verschiedene Desserts ausgewählt werden.

## KÄSE BUFFET 🌿 CHF 23 / Person

<b>Weichkäse (Kuhmilch)</b> 3 verschiedene Weichkäse
<b>Hart- und Halbhartkäse (Kuhmilch)</b> 3 verschiedene Hart- oder Halbhartkäse
<b>Beilagen</b> Früchtebrot Feigensenf Confi

## SPÄTSPEISEN als Buffet

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

# 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

### Kalbspailard

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

# 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 Rüebl, 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 Kirschorbet und Buttercrumble

14

# 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 karamellierte 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

# 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

### Marronsuppe

mit Apfel-Stangensellerie-Chutney  
und karamellierter Chicoreecrème

16

## HAUPTGANG

### Wildschweinragout <sup>EU</sup>

mit Spätzli, eingelegten Perlzwiebeln und Speck

39

### Rehstroganoff <sup>EU</sup>

mit Spätzli, eingelegten Perlzwiebeln und Sauerrahm

49

### Hirschentrecôte <sup>EU</sup>

mit grüner Pfeffersauce, Kartoffelpüree, Trauben  
und Duo vom Kohl

56

### Gegrillter Spitzkohl

mit Pastinakenpüree, Belugalinsen und Johannisbeeren

32

### Weissweinsrisotto

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 Joghurdressing, Wurzelgemüsesalat  
und eingelegten Senfsamen

19

### Krautstiel gefüllt mit Ziegenfrischkäsecreme

dazu gepuffte Gerste, Randensalat und  
Vinaigrette

16

### Randentatar

mit Meerrettichcreme 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 Bourignon

mit Kartoffelstock, Champignons und Speck

49

### Kalbstafilespitz 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, Mandarinen sorbet, Kakaosaftgel  
und Schwarztee-Espuma

16

### Waffeln

mit heissem Kirschkompott und Schlagrahm

14

# IV. FOOD & BEVERAGE – GRILL BUFFET



VORSPEISENBUFFET	CHF/Person	GRILLBUFFET BASIC	CHF 42 / Person	GRILLBUFFET DELUXE	CHF 53 / Person
<p><b>Salat</b> 🌿</p> <p>Mais, Kartoffel, Rüeblli und Gurken -Salat            Cole Slaw            2 Blattsalate            French und Italian-Dressing, Kerne -Mix, Croûtons</p> <p><b>Vorspeisen</b></p> <p>Antipasti mit saisonalem Gemüse 🌿            Siedfleisch Carpaccio mit Gemüse-Vinaigrette            Rauchfisch mit Safran-Fenchel            Tomate mariniert mit Mozzarella 🌿</p> <p><b>Brotstation</b> 🌿</p> <p>Autohalle Sauerteigbrot            Baguette            Körnerbrot            Butter und Frischkäse</p>	<p>12</p> <p>17</p> <p>6</p>	<p>Schweinsrack am Stück grilliert            Pouletschenkelsteaks aus dem Kopa Ofen            Grillkäse mariniert 🌿            Pouletchipolata            Pulled-Beef            Rosmarinkartoffeln 🌿            Saisonales Gemüse 🌿</p> <p>BBQ Sauce , Sour Cream, Kräuterbutter 🌿</p>		<p>Kalbshohrücken am Stück grilliert            Pouletschenkelsteaks aus dem Kopa Ofen            Grillkäse mariniert 🌿            Kalbsbratwurst            Rinder Rib's            Rosmarinkartoffeln 🌿            Grillierte Ananas 🌿            Saisonales Gemüse 🌿</p> <p>BBQ Sauce , Sour Cream, Kräuterbutter 🌿</p>	

# IV. FOOD & BEVERAGE – SEMINARANGEBOT



VORMITTAG			MITTAGESSEN (SELF-SERVICE)	NACHMITTAG		
BASIC	HEALTHY	EXTRA		BASIC	HEALTHY	EXTRA
<ul style="list-style-type: none"> <li>· Autohalle-Wasser mit/ ohne Kohlensäure</li> <li>· Apfelsaft</li> <li>· Kaffee</li> <li>· Tee</li> <li>· Gipfeli</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Autohalle-Wasser mit/ ohne Kohlensäure</li> <li>· Smoothie</li> <li>· Kaffee</li> <li>· Tee</li> <li>· Birchermüesli</li> <li>· Früchtebrötli</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Autohalle-Wasser mit/ ohne Kohlensäure</li> <li>· Apfelsaft</li> <li>· Kaffee</li> <li>· Tee</li> <li>· Gipfeli</li> <li>· Sandwiches</li> <li>· Früchte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Menüsalat <b>oder</b> Menüsuppe</li> <li>· Warmes Menü (Fleisch oder Vegetarisch) <b>oder</b> kaltes Buffet inkl. Suppentopf</li> <li>· Autohalle Wasser mit oder ohne Kohlensäure</li> <li>· Kaffee</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Autohalle-Wasser mit/ ohne Kohlensäure</li> <li>· Apfelsaft</li> <li>· Kaffee</li> <li>· Tee</li> <li>· Süssgebäck</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Autohalle-Wasser mit/ ohne Kohlensäure</li> <li>· Kaffee</li> <li>· Tee</li> <li>· Früchte</li> <li>· Power Riegel</li> <li>· Nuss-Mix</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Autohalle-Wasser mit/ ohne Kohlensäure</li> <li>· Apfelsaft</li> <li>· Kaffee</li> <li>· Tee</li> <li>· Süssgebäck</li> <li>· Mini Dessert</li> <li>· Früchte</li> </ul>
CHF 15 / Person	CHF 18 / Person	CHF 21 / Person	CHF 24.50 / Person	CHF 17 / Person	CHF 19 / Person	CHF 21 / Person

## GANZTAGESPACKAGE

INKL. MITTAGESSEN

BASIC	HEALTHY	EXTRA
CHF 54 / Person	CHF 59 / Person	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.

Stehische: 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

Whiteboards (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. 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:

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](mailto:events@autohalle.ch)  
+41 52 304 34 34

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