

Unsere

Bankettdokumentation

für Sie



Restaurant Bar Spedition
Rampe Bar mit Saal
Im Merker-Areal
Bruggerstrasse 37
CH – 5400 Baden
+41 56 282 60 00
info@restaurant-spedition.ch



[Hier eingeben]

[Hier eingeben]



Herzlich Willkommen

Wir freuen uns, dass Sie das Restaurant Spedition für Ihre Veranstaltung in Betracht ziehen. Mit dieser Dokumentation möchten wir dazu beitragen, dass Ihr Anlass ein unvergessliches Erlebnis wird – von der Planung bis zur Abrechnung, für Sie und Ihre Gäste. Auf unsere Erfahrung und das eingespielte Team in Küche und Service können Sie sich voll und ganz verlassen.



Spedition?

Aus dem ehemaligen Speditionsgebäude der Firma Merker in Baden ist ein einmaliges Restaurant geworden. Als Erinnerung an die einstige Nutzung heisst das neue Restaurant auch ebenso: Restaurant Bar Spedition.

Wo einst Maschinen und Geräte verpackt und in alle Welt versendet wurden, bieten wir Ihnen jetzt eine vorzügliche, saisongerechte Küche und auserlesene Getränke an.

Warum in die Spedition?

Was Ihnen entgeht wenn Sie nicht in die Spedition kommen:

- Einzigartige Location
- Ausgezeichnete Küche von Nora Peter
- Regionale und marktfrische feine Küche
- Exzellenter Service
- Auserlesene Weine
- Grosse Bankett und Seminar Erfahrung
- Die unterschiedlichsten Räumlichkeiten
- Nah gelegenes günstiges Parkhaus
- Bahnhof in 5 Minuten zu Fuss erreichbar

[Hier eingeben]

[Hier eingeben]



Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB's)

AGB's Seite 1 von 1

Das Restaurant Bar Spedition ist Ihnen bei der Organisation und Gestaltung Ihres Anlasses gerne behilflich. Um den Erfolg Ihrer Veranstaltung zu gewährleisten, bitten wir Sie, die nachfolgenden Geschäftsbedingungen, die ein Bestandteil des Vertrages sind, sorgfältig durchzulesen. Wir danken für Ihr Verständnis und Ihre Kenntnisnahme.

Betriebsöffnungszeiten

Die Spedition ist von Mittwoch bis Sonntag geöffnet.

Mittwoch von 18:00 bis 23:30 Uhr.

Donnerstag von 11:30 bis 13:30 und 18:00 bis 23:30 Uhr.

Freitag von 11:30 bis 13:30 und 18:00 bis 23:30 Uhr.

Samstag von 11:30 bis 23:30 Uhr.

Sonntag von 11:30 bis 21:00 Uhr

Reservationen

Die Reservation von Räumen, sowie die Vereinbarung sonstiger Leistungen werden mit schriftlicher Bestätigung durch die Spedition an den Veranstalter für beide Seiten bindend. Provisorische Buchungen halten wir maximal 4 Wochen oder nach schriftlicher Vereinbarung offen.

Sollte für das gleiche Datum eine Neuanfrage vorhanden sein, behalten wir uns das Recht vor, eine definitive Entscheidung innert 48 Stunden zu verlangen.

Teilnehmerzahl

Die definitive Teilnehmerzahl ist uns spätestens 2 Arbeitstage vor der Veranstaltung mitzuteilen. Ist die effektive Personenzahl kleiner, gilt die definitiv bestätigte Zahl als Grundlage für die Verrechnung; ist sie höher, übernehmen wir keine Garantie, alle Gäste berücksichtigen zu können. Die durch die zusätzlichen Teilnehmer entstandenen Mehrkosten werden in Rechnung gestellt.

Raummiete

Die Raummiete hängt von der Lokalität sowie der Art und Grösse des Anlasses ab.

Verlängerung

Die Spedition ist gemäss Betriebsöffnungszeiten geöffnet. Ist jedoch Ihr Event / Anlass auch nach den Öffnungszeiten noch in vollem Gange, Berechnen wir pro ½ Stunde CHF 100. (Ab 02:00 Uhr CHF 200). Es wird jede angebrochene ½ Stunde verrechnet.

Anzahlung

Je nach Art und Grösse des Anlasses ist vom Veranstalter eine Vorauszahlung oder eine Garantie mittels Kreditkarte mit entsprechender Unterschrift zu leisten. Die Höhe der Vorauszahlung richtet sich nach dem voraussichtlichen Rechnungsbetrag.

Detailinformationen

Sämtliche für die Durchführung eines Anlasses wichtigen Angaben, wie Menü- und Weinwahl, Bestuhlung, Tisch- und Saaldekoration, Menüdruck, technische Hilfsmittel und Andere sind dem Restaurant Bar Spedition spätestens 14 Tag vor der Veranstaltung zu machen.

Ein zeitlich exakter Programmablauf ist vom Veranstalter spätestens 10 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben.

Da wir ausschliesslich Frischprodukte verwenden, können wir eine Preisveränderung nicht ausschliessen.

Sämtliche Menügänge sind ohne Nachservice.

Wein Jahrgänge wie auch Preise können ändern.

Kurzfristige Disposition betreffend Bestuhlung wird in Rechnung gestellt.

Die Preise für Blumen wechseln je nach Saison und werden zu den uns entstandenen Kosten verrechnet.

Das Anbringen von Material an Wänden und Decken ist nicht erlaubt.

Bestuhlung

Gerne gehen wir auf Ihre spezifischen Bestuhlungsmöglichkeiten ein. Je nach Art und Weise Ihres Anlasses finden wir die Ihnen passende Tischordnung.

[Hier eingeben]

[Hier eingeben]



Entsorgung

Für die Entsorgung des mitgebrachten Materials ist der Veranstalter verantwortlich. Allfällige Kosten werden in Rechnung gestellt.

Kindermenüs

Kinder im schulpflichtigen Alter bewältigen meist kein ganzes Menü. Bestellen Sie deshalb für Ihre lieben Kleinen etwas Passendes oder eine kleinere Portion.

Technische Hilfsmittel

Der Veranstalter ist für den korrekten Gebrauch und die ordnungsgemässe Rückgabe sämtlicher technischer Hilfsmittel oder Einrichtungen verantwortlich, die ihm das Restaurant Spedition zur Verfügung stellt oder in dessen Auftrag über Dritte beschafft, und haftet für allfällige Schäden und Verluste. Das Restaurant Spedition kann nicht für Ansprüche Dritter belangt werden.

Feuerpolizeiliche Regeln

Der Veranstalter verpflichtet sich, die feuerpolizeilichen Regelungen einzuhalten, insbesondere das Freihalten von Fluchtwegen, und bietet Gewähr, dass sämtliche eingebrachten Materialien den feuerpolizeilichen Richtlinien entsprechen.

Versicherung

Die Versicherung mitgebrachter Objekte, Kleider und Materialien ist Sache des Veranstalters. Die Spedition lehnt jegliche Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung ab.

Haftung

Der Veranstalter haftet für allfällige Verluste oder Beschädigungen die er selbst, seine Mitarbeiter oder Veranstaltungsteilnehmer verursachen.

Urheberrechtliche Entschädigungen im Zusammenhang mit Musik Auftritten sind vom Veranstalter selbst anzumelden und abzugeben.

Annulationsbedingungen

Sämtliche Annullierungen müssen in schriftlicher Form vorliegen.

Des weiteren verrechnen wir folgende Kosten:

40 bis 50 Tage vor dem Anlass	30 % des Arrangements
30 bis 39 Tage vor dem Anlass	50 % des Arrangements
14 bis 29 Tage vor dem Anlass	70 % des Arrangements
1 bis 13 Tage vor dem Anlass	90 % des Arrangements

Unter Arrangement verstehen wir bestätigte Leistung mal Personenzahl.

Kann für die reservierten Räumlichkeiten ein gleichwertiger Ersatzveranstalter gefunden werden und von uns akzeptiert, wird der Veranstalter von den Annullierungskosten befreit.

Wir behalten uns das Recht vor, die Annullierungsbedingungen je nach Art und Grösse der Veranstaltung individuell anzupassen; in diesem Falle wird dies in der Bestätigung vermerkt.

Allfällige von uns erbrachten Vorleistungen sind in jedem Falle zu bezahlen.

Rechnungsstellung

Alle Rechnungen gehen grundsätzlich zu Lasten des Veranstalters.

Wird eine spezielle Abrechnungsform oder eine Aufteilung der Rechnung gewünscht, ist uns dies vor der Veranstaltung mitzuteilen.

Der Veranstalter wird für allfällige nicht bezahlte Rechnungen der Teilnehmer belangt.

Zahlungsbedingungen

Rechnungen von der Spedition sind innert 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.

Gerichtsstand

Der Gerichtsstand ist Baden, AG.

Januar 2021

[Hier eingeben]

[Hier eingeben]



Feiern im Herzen von Baden

Geschätzter Gast

In unserem Betrieb finden Sie verschiedene Räumlichkeiten und natürlich ein professionelles Team, welches Sie bei der Vorbereitung und der Durchführung des Events tatkräftig unterstützt.

Unsere Eventlokalitäten in einer kurzen Übersicht:

Säli im Rampe (Kapazität 40 Personen)
Rampe Bar mit Säli (Kapazität 80 Personen)
Rampe Holzli (Kapazität 40 Pers, im Sommer, Seite Bruggerstrasse)

Restaurant im Erdgeschoss, (Kapazität 80 Personen)
Terrasserestaurant, (Kapazität 50 Personen)
Zodererplatz mit Sommer Bar (Kapazität 200 Personen, Im Sommer)

Unser Apéro und Menüangebot soll Ihnen Ideen und einen Einblick in unsere Möglichkeiten geben. Haben Sie eigene Ideen oder Wünsche? Gerne besprechen wir mit Ihnen Ihre Anliegen und setzen alles daran, diese auch umzusetzen.

Durch unser professionelles Team bringen wir viel Erfahrung mit und garantieren für eine ausgezeichnete Küche und perfektionistischen Service. Um es vorab zu nehmen – Schnäppchenjäger werden ihre Erfüllung bei uns nicht finden, da wir ein gutes Preis-Leistungsverhältnis zusichern.

Unsere Erfahrung:

Hochzeiten
Firmenessen
Weihnachtsessen
Vereinsessen
Leidessen
Meetings

Nun wünschen wir Ihnen viel Spass beim durchblättern der Dokumentation.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste schon bald im Restaurant Spedition verwöhnen zu dürfen.

[Hier eingeben]

[Hier eingeben]



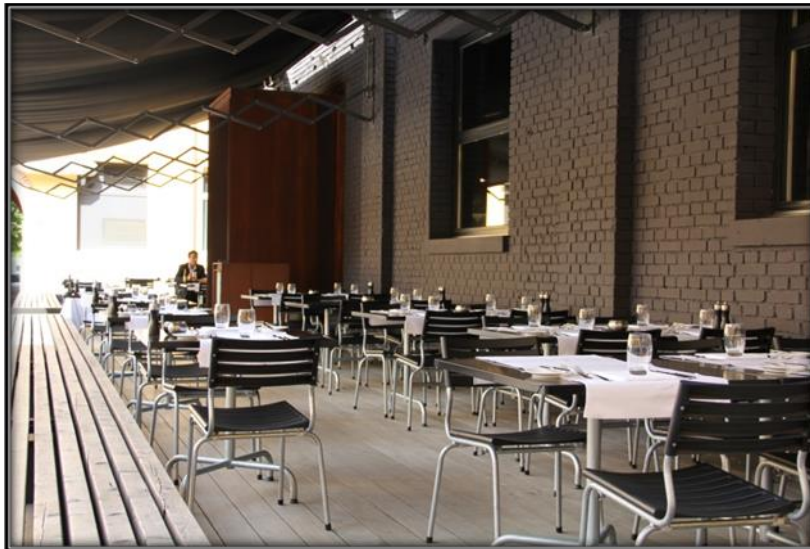
Restaurant im Erdgeschoss

Das ausgezeichnete Restaurant mit Bar, ist 130 m² gross und kann in Ausnahmefällen ebenfalls exklusiv genutzt werden. Hier sind Anlässe bis zu 80 Personen sitzend oder 120 Personen stehend machbar. Im Sommer ist eine Erweiterung auf die Terrasse mit zusätzlich 50 Plätzen möglich.



Terrasserestaurant

Unsere à la carte Terrasse lädt an warmen Tagen für kleinere Gruppen bis 8 Personen zum Essen ein.



Weitere Fotos von Säli, Rampe Bar, Rampe Holzli, Zodererplatz mit Sommerbar finden Sie in unser Homepage.

[Hier eingeben]

[Hier eingeben]



Kulinarisches

Das Wohlbefinden unserer Gäste steht auch in kulinarischer Hinsicht im Zentrum.
Der Küchenchefin, Nora Peter der SPEDITION legt grossen Wert auf hochwertige und marktfische Produkte und ist stet bestrebt ein saisongerechtes Angebot zu kreieren.

Um Ihnen, Ihren Gästen und uns das Leben zu vereinfachen bieten wir für Gruppen ab 10 Personen **ein einheitliches Menü** an.

Vegetarische Hauptgänge (an Stelle des Fleischmenüs, bitte vorbestellen)
Aus unserer jeweils aktuellen Speisekarte haben Sie die Wahl aus 2 vegetarischen Gerichten. Preislich zwischen CHF 26-34

Kalte Vorspeisen

Blattsalate mit gerösteten Kürbiskernen
Brotcroutons und French Dressing 11

Spinatsalat mit Gemüsewürfeln
Chorizo und Hausdressing (Saisonal) 15

Ruccolasalat an Balsamicodressing
mit Parmesan und Serrano Schinken 17

Blattsalate mit gebratenen Kalbsleberli und Wachtelei 19
an Honig – Ingwer – Dressing

Antipastiteller mit verschiedenem Gemüse
Oliven, Chorizo und Serrano Schinken 16
Vegetarisch 12

Kleines Rindstatar mit Toastbrot 20

Tatar von Lachs mit Avocado
Ziegenfrischkäse und mariniertem Fenchel 20

Gemüsestrudel mit Tatziki
Saison Blattsalat 16

[Hier eingeben]

[Hier eingeben]



Suppen

Gazpacho (kalte andalusische Gemüsesuppe)	12
Kalte Gurkensuppe mit Gin	12
Tomatensuppe mit Pestorahmhaube	12
Süßkartoffel - Kokosnusssuppe	14
Kürbissuppe mit Pilzen und Maroni(Herbst / Winter)	12
Sellerie-Kartoffel-Crème mit Trüffelöl und Rauchlauchs	15
Pilzcremesuppe mit Crostini	12
Geröstete Paprikasuppe mit Humus und Nuss-Ducca	12
Hühnersuppe mit home made Wan Tans und Sherry	15
Marokanische Gemüsesuppe mit Kirchererbsen	12

Warme Vorspeisen / Zwischengänge

Gebratener Saibling auf mariniertem Fenchel mit Zitrone, Kapern und Petersilie	16
Gebratener Zander auf geschmortem Gemüse und Salsa Verde	18
Gebackene Felchenfilet auf Selleriesalat	15
Pochiertes Kabeljaufilet mit Erbsenpüree und Safransauce	19
Gebratener Seeteufel auf Zucchetti und Kräuterbutter	26
Wolfsbarsch auf würzigem Cous Cous	14
Kaninchenrücken mit feinen Pilzen	19
Kalbsleberli auf Beluga Senflinsen	21
Weissweinrisotto mit Pilzen	14

[Hier eingeben]

[Hier eingeben]



Hauptgerichte (Tellerservice)

Maispouardenbrust an Rosmarinjus mit Kartoffelpüree und Gemüse	36
Schweinsfilet an Honig-Bier-Sauce mit Semmelknödelschnitte und jungem Gemüse	44
Kalbsschulterbraten an Estragonsauce mit Pappardelle und Vichy Karotten	38
Kalbs Ossobucco `Casalinga` mit Bramata Mais und Broccoli	36
Rosa gebratene Kalbsnuss an Balsamicojus mit Weissweinsrisotto, gefüllte Tomaten und Erbsen	46
Kalbsfilet am Stück gebraten an Trüffeljus Selleriepüree und Gemüse	57
„Aragauer Zwetschgenbraten mit Kartoffelpüree und buntem Gemüse	34
Rindsentrecôte am Stück gebraten mit Schalottenkonfit Pommes Macaire und Gemüse	48
Rindsfilet am Stück gebraten, Sauce Bearnaise Bratkartoffeln und Gemüse	54
Lammcurry `Malaysia` Reis, Blumenkoh-Dhal	36
Hirschpfeffer mit Spätzli Broccoli und Preiselbeeren	36
Rehrücken mit Spätzli, Rotkohl und Marroni	58
Doradenfilet mit Scampis an Weissweinsauce mit Salzkartoffeln und Gemüse	39
Wolfsbarsch an Nouilly Prat Sauce, Quinoa-Pilaz mit Spinatgemüse	37
Steinbutt mit Safransauce und kleinem Gemüse an schwarzem Reis	48

Dessert

Crème Brûlée	12
Zweifarbige Schokoladenmousse	14
Panna Cotta mit Passionsfrucht	12
Apfelchueclein mit Vanilleglace	14
Warmes Schokoladenküchlein mit Sauerrahm und Limonensorbet	16
Käseauswahl mit Früchtebrot	16

[Hier eingeben]

[Hier eingeben]



Apero

Stellen Sie Ihren Apero ganz nach Ihren eigenen Bedürfnissen zusammen, aus dem untenstehenden Angebot. Die Preise verstehen sich pro Person.

-

Curry-Chili Mandeln 2
Blätterteiggebäck 2

Griechische Oliven 3
Parmesanstückli dickem Balsamico 3
Thai Gemüsebälchen 3
Frühlingsrolle mit Sweet Chili und Sojasauce 3

Crostini mit
Tomaten-Mozzarella 4
Oliven Tapenade-Parmesan 4
Pilzen- Taleggio 4
Kürbispesto 4

Süpli in der Espresso Tasse 4
Rindstatar 4
Gemüsestrudel 4

Spiessli mit
Satay und Erdnussdip 5
Crevetten und Mangochutney 5
Halbgetrocknete Kirschtomaten und Mozzarella 5

Rauchachs mit Meerrettich serviert im Tarteletten 5

Gebratene Jakobsmuschel auf Romescosauce und Chorizo 6
Serrano Schinken 6

In kleinen Schalen serviert
Risotto mit Pilzen 6
Gemüsecurry mit Basmatireis 6
Gebratene Jakobsmuschel auf Erbsenpüree mit Minze 9
Hackfleischbällchen in pikanter Tomatensauce 9
Poulet Curry mit Basmatireis 9
Riz Casimir 9
Lammfiletspiessli Provençale 11

Für weitere Menüs, siehe Homepage Bankettsmenü

[Hier eingeben]

[Hier eingeben]



Seminarpauschale 1 Tag

Morgens (ab Buffet im Rampe zur Selbstbedienung)

Kaffee & Tee
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Orangensaft
Grapefruitsaft
Früchtekorb
Gipfel

Mittagessen im Restaurant Spedition

Suppe oder Salat
☺ ☺ ☺
Auswahl aus dem täglichen Mittagsmenü (je ein Fleisch, Vegi und Fisch)
☺ ☺ ☺
Kaffee, Espresso oder Tee

Cola, Eistee, Apfelsaft, Citro, Wasser mit und ohne Kohlensäure im Offenausschank
Zusätzliche Getränke werden verrechnet (einzeln oder auf Gesamtrechnung)

Nachmittags (ab Buffet im Rampe zur Selbstbedienung)

Kaffee, Espresso & Tee (an der Bar)
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Orangensaft
Apfelsaft
Früchtekorb
Süssgebäck

Raum und Technik

Raummiete	CHF 650
W-Lan ist vorhanden	inklusive
Flipchart	inklusive
Pinwand	inklusive
Beamer kann dazu gemietet werden:	
Tischbeamer	CHF 50
Als Leinwand dient die weisse Wand	

Variante 1	Person	CHF 85
1 Tag		
bei mindestens 20 Teilnehmern		

Variante 2	Person	CHF 95
1 Tag		
bei mindestens 20 Teilnehmern		
mit 3-Gang Business-Lunch anstatt Mittagsmenü		

Auf Wunsch kann das Mittagsmenü auch als Stehlunch im Rampe Bar zur Selbstbedienung aufgestellt werden. Bei einer grösseren Personenzahl behalten wir uns vor dies aus organisatorischen Gründen so zu handhaben.

[Hier eingeben]

[Hier eingeben]



Seminarpauschale 1/2 Tag

Morgens (ab Buffet im 1. Stock zur Selbstbedienung)

Kaffee & Tee
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Orangensaft
Grapefruitsaft
Früchtekorb
Gipfel

Mittagessen im Restaurant

Suppe oder Salat
☺ ☺ ☺
Auswahl aus dem täglichen Mittagsmenü (je ein Fleisch, Vegi und Fisch)
☺ ☺ ☺
Kaffee, Espresso oder Tee

Cola, Eistee, Apfelsaft, Citro, Wasser mit und ohne Kohlensäure im Offenausschank
Zusätzliche Getränke werden verrechnet (einzeln oder auf Gesamtrechnung)

Raum und Technik

Raummiete	CHF 400
W-Lan ist vorhanden	inklusive
Flipchart	inklusive
Pinwand	inklusive
Beamer kann dazu gemietet werden:	
Tischbeamer	CHF 50
Als Leinwand dient die weisse Wand	

Variante 1	Person	CHF 75
1/2 Tag		
bei mindestens 20 Teilnehmern		

Variante 2	Person	CHF 85
1/2 Tag		
bei mindestens 20 Teilnehmern		
mit 3-Gang Business-Lunch anstatt Mittagsmenü		

Auf Wunsch kann das Mittagsmenü auch als Stehlunch im Rampe zur Selbstbedienung aufgestellt werden. Bei einer grösseren Personenzahl behalten wir uns vor dies aus organisatorischen Gründen so zu handhaben.

[Hier eingeben]

[Hier eingeben]



Saal- und Restaurantmiete

Wenn Sie das Spedition oder den Rampe Bar mit Saal für eine kleinere Personenanzahl buchen möchten berechnen wir Ihnen Bereitstellungskosten.

Diese sind abhängig von dem Umsatz, den wir durch Ihren Anlass erwirtschaften.

Wenn Sie zum Beispiel ein elegantes Menü und feine Weine bei uns buchen, und damit einen F&B Umsatz von mehr als die Angegebenen Kosten erzielen, bezahlen Sie keine Bereitstellungskosten.

F&B Mindestumsatzregelungen:

Montag bis Donnerstag einen F&B Mindestumsatz von CHF 3'000

Freitag, Samstag und Sonntag einen F&B Mindestumsatz von CHF 5'000

ansonsten berechnen wir Ihnen Bereitstellungskosten von CHF 750.00.

Unter F&B Umsatz verstehen wir die Konsumation von Essen und Getränken.

In Ausnahmefällen können Sie auch unser Restaurant exklusiv mieten

Restaurant mit Bar

Montag bis Donnerstag

CHF 7'500

Freitag, Samstag & Sonntag

CHF 9'500

Restaurant ohne Bar

Montag bis Donnerstag

CHF 6'000

Freitag, Samstag & Sonntag

CHF 8'000

Infrastruktur

Tisch-Beamer	1 Stück portabel	CHF 50
Flipchart	pro Stück	CHF 15
Pinnwand	pro Stück	gratis
Stehische		CHF 10
Transportable Bühne		Preis auf Anfrage
Lautsprecheranlage mit Mikrofon		CHF 250
Stehpult mit Mikrofon		CHF 150
Verlängerung	pro ½ Stunde	CHF 100

[Hier eingeben]

[Hier eingeben]



Partner

Seit der Eröffnung arbeiten wir erfolgreich mit folgenden Partner und Lieferanten zusammen:

Stanzerei, Baden
www.stanzerei-baden.ch

Braun – Design-Sammlung, Baden

Brauerei H. Müller AG
www.meinbier.ch

Weinkeller Casa del Vino SA
www.casadelvino.ch

Wein & Gemüse, Untersiggental
www.wugu.ch

Metzgerei Müller
www.mueller-metzg.ch

Wein & Grappa
www.vinisacripanti.ch

Wein, Sam Etter
www.cantinacollinadoro.ch

Blumengeschäft
www.toscanini.ch

Wäscherei Umiker,
www.waescherei-umiker.ch

Chäsegge Baden
www.chaesege.ch

Kaffee Graf
www.graf-kaffee.ch

Kray Treuhand
www.kray-treuhand.ch

Klimavent AG
www.klimavent.ch

Brauerei H.Müller AG
www.meinbier.ch

Kellenberger Frisch-Service AG, Zürich
www.kellenbergerfs.ch

Delitrade AG, Otelfingen
www.delitrade.ch

Holzen Fleisch GmbH, Ennetbürgen
www.holzenfleisch.ch

[Hier eingeben]

[Hier eingeben]



Ihre Checkliste

Art des Anlasses

- Hochzeit
- Geburtstag
- Firmenanlass
- Seminar

- stehend
- sitzend

Datum

Budget

pro Person, CHF

Anlasszeiten

Aufbau ab
Anlassdauer
Abbau

Personenzahl

Kinder
Erwachsene
Vegetarier/Veganer
Spezialgäste
Allergien
Gläubige

Menü

Apéro
Vorspeise 1
Hauptgang
Dessert
Käse

Wein

Apéro
Vorspeise 1
Hauptgang
Dessert
Käse

Zeitplan

Apéro
Vorspeise 1
Hauptgang
Dessert
Käse

Mineralwasser

- Ja
- Nein

Softgetränke

- nach Verlangen
- keine

[Hier eingeben]

[Hier eingeben]



Bier nach Verlangen
 keine

Spirituosen nach Verlangen
 keine

Konzept / Motto nicht vorhanden
 Ja _____

Raum Spedition
 Sommerbar
 Terrasse
 Rampesaal
 Rampe Bar mit Saal
 Holzli

Tischdekoration Nein
 Ja _____

Tischform/Anzahl Pers pro Tisch _____

Blumen Nein
 Ja _____

Kerzen Nein
 Ja _____

Menükarten Nein
 Ja, Spezialtext: _____

Musik Nein
 Ja Band
 DJ
 ab iPod

Lounge Nein
 Ja

Technik Lautsprecheranlage
 Mischpult
 Mikrofon

Verlängerung Nein
 Ja

Spezialwünsche _____

[Hier eingeben]

[Hier eingeben]



[Hier eingeben]

[Hier eingeben]

