

## ZUNFTMEISTERSTUBE / FOYER

Fläche: 80 m2, Höhe: 2.5 Meter, Länge: 8 Meter, Breite: 5 Meter

*Restaurant zum Grünen Glas*



# MÖGLICHKEITEN

*Restaurant zum Grünen Glas*



Ovaler Tisch  
10 - 22 Personen  
auch sehr geeignet für Sitzung,  
Seminar, Weihnachtsfeier,  
Zivilhochzeit etc.



2 - 3 Blocktische  
20 - 30 Personen  
(8 - 10er Tische)



Apéro im Foyer  
Stehische  
10 - 30 Personen



Foyer und Zunftmeisterstube  
plus bei trockenem Wetter Obere  
Terrasse/Balkon im Innenhof  
mit Stehtischen bis zu 80 Personen

## WEITERE INFORMATIONEN

### Mindestumsätze

Wir verrechnen keine Raummiete, setzen jedoch eine Mindestkonsumation an Speisen und Getränken voraus. Eine eventuelle Differenz wird am Ende als Raummiete in Rechnung gestellt.

- Zunftsaal	CHF 1'800.-
- Zunftmeisterstube	CHF 1'300.-
- Raummiete Zunftmeisterstube, Sitzung à 3 Stunden	CHF 250.-
- Riesbachstübli und Wiistübli	keine

### Angebot Seminarpauschale (exklusiv Technik)

- Seminarpauschale ganzer Tag, pro Person Begrüssungskaffee, 2 Kaffeepausen, Mittagessen (Menu), Mineralwasser im Seminarraum	CHF 85.-
- Seminarpauschale halber Tag, pro Person Begrüssungskaffee, 1 Kaffeepausen, Mittagessen (Menu), Mineralwasser im Seminarraum	CHF 65.-

### Technik

Gerne stellen wir Ihnen unsere technischen Geräte zur Verfügung:

- Flipchart	CHF 20.-
- Pinnwand	CHF 20.-
- Beamer inkl. Leinwand	CHF 80.-
- Rednerpult	CHF 20.-
- Mikrofon	CHF 20.-

### Teilnehmer

Damit Küche und Service optimal disponieren können, bitten wir Sie, uns bis spätestens 3 Tage vor Beginn Ihres Anlasses die genaue Personenzahl bekannt zu geben. (Gilt als Verrechnungsbasis)

### Zapfengeld

Gerne können Sie Ihren eigenen Wein/Champagner mitbringen.

Wir erlauben uns dafür Zapfengeld pro 75cl Flasche à CHF 30.- zu verrechnen.

## Blumendekoration

Gerne organisieren wir Ihre Blumendekoration gegen Verrechnung über unsere Floristin. Bitte geben sie uns Ihre Wünsche und das Budget bekannt.

## Tischdeckvarianten

Wünschen Sie den Tisch einmal anders gedeckt?

Rot, Blau oder grün: mit Servietten, Tischband, Wassergläser, Kerzen und saisonaler Dekoration (bis max. 60. Personen möglich).



Aufpreis pro Person

CHF 2.50

## Torten und Kuchen

Gerne dürfen Sie Torten oder Kuchen selber mitbringen oder zu uns liefern lassen. Die Kosten für Service und Geschirr betragen CHF 3.- pro Person.

## Eingang für Anlässe

Wenn immer möglich, bitten wir Sie den Eingang an der Obere Zäune 16 zu kommunizieren/benützen. (Restaurant Eingang Untere Zäune 15)

## Verlängerung

Eine Verlängerung der Öffnungszeiten ist auf Anfrage wie folgt möglich:

Ab 23.30 bis 02.00 Uhr / Ab 23.30 bis 04.00 Uhr

CHF 150.-/Fr. 200.-

## Menükarte

Wir übernehmen für Sie die Gestaltung und den Druck einfacher Menükarten. Falls gewünscht dürfen Sie uns ein Logo und/oder Titel bekannt geben.

Bei weiteren Fragen und Anliegen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung und freuen uns auf Ihre Anfrage.



## SEMINARPAUSCHALEN / KAFFEEPAUSEN

Seminarpauschale ganzer Tag, pro Person CHF 85.-

Begrüßungskaffee, 2 Kaffeepausen,  
Mittagessen (Kl. Vorspeise, Hauptgang, Dessertshot),  
Mineralwasser im Seminarraum (exkl. Technik)

Seminarpauschale halber Tag, pro Person CHF 65.-

Begrüßungskaffee, 1 Kaffeepause,  
Mittagessen (Kl. Vorspeise, Hauptgang, Dessertshot),  
Mineralwasser im Seminarraum (excl. Technik)

1 Kaffeepause, Pauschal pro Person CHF 18.-

Kaffee, Tee, Orangen- und Fruchtsaft,  
Morgens: Znünisnack und Gipfeli  
Nachmittags: Zvierisnack (Gebäck) und Früchte

*Restaurant zum Grünen Glas*

