



AUTOHALLE

EVENTKATALOG

— Version April 2022 —

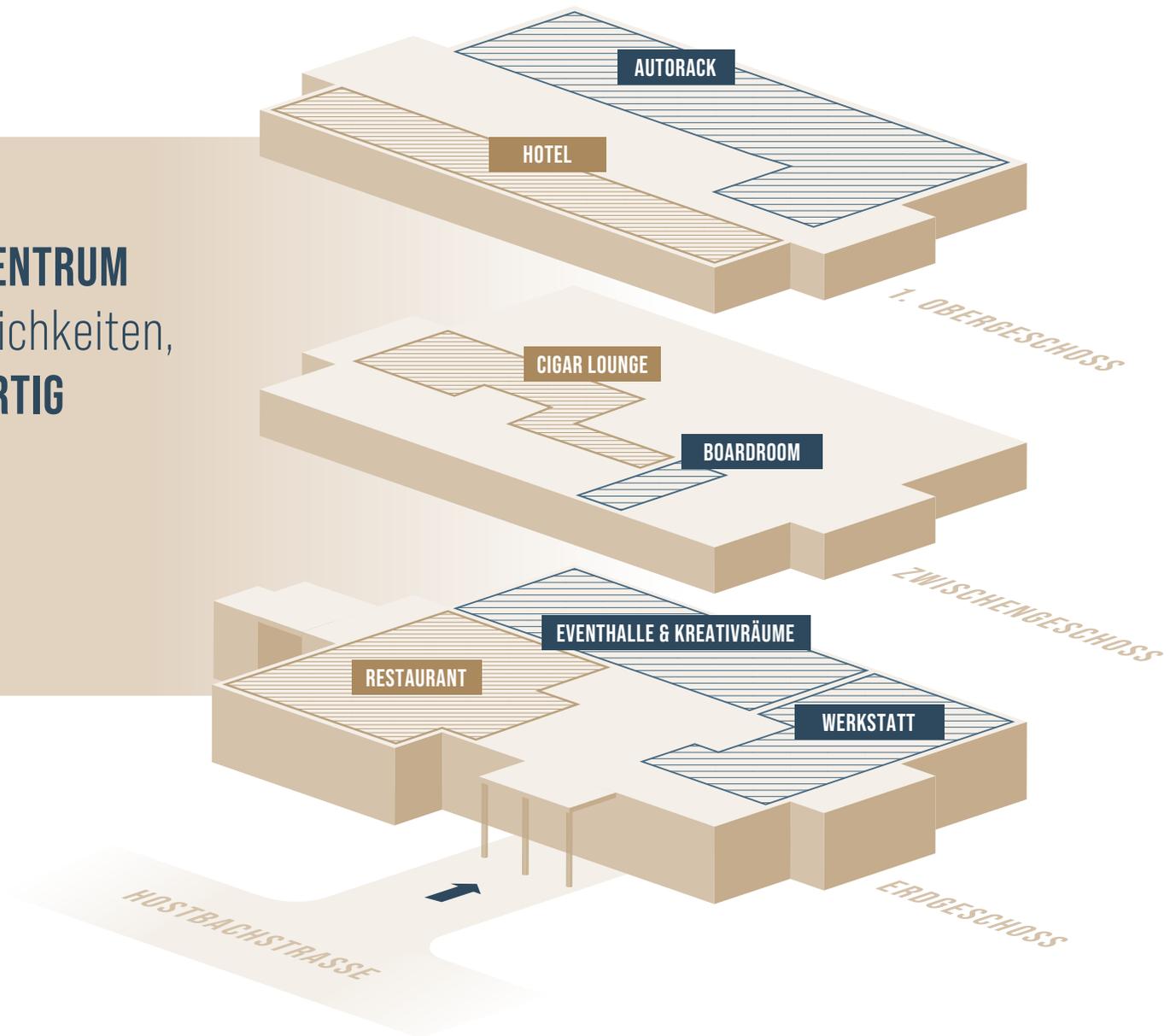
I. GEBÄUDEÜBERSICHT	3	IV. FOOD & BEVERAGE	15
<hr/>		<i>Apéroangebot</i>	15
II. RAUMÜBERSICHT	4	<hr/>	
<i>Eventhalle</i>	5	<i>Seated Lunch/Dinner</i>	17
<i>Kreativraum 1</i>	6	<i>Seminarangebot</i>	22
<i>Kreativraum 2</i>	7	<hr/>	
<i>Kreativraum 3</i>	8	V. ALLGEMEINES	23
<i>Kreativraum 4</i>	9	<hr/>	
<i>Kreativraum 5</i>	10	VI. RAUMGESTALTUNG & INFRASTRUKUR	24
<i>Werkstatt</i>	11	<hr/>	
<i>Boardroom</i>	12	VII. DEKORATION & BLUMEN	25
<i>Autorack</i>	13	<hr/>	
<hr/>		VIII. HOTEL	26
III. RAHMENPROGRAMME	14	<hr/>	
<i>Oldtimer Experience Drives / VIP Backstage Führung /</i>		IX. KONTAKT	27
<i>Oldtimer-Präsentation / Oldtimer-Teamspiele</i>			

I. GEBÄUDEÜBERSICHT



Die Autohalle ist ein **OLDTIMER ERLEBNISZENTRUM** und bietet viele Möglichkeiten, euren **EVENT EINZIGARTIG ZU MACHEN.**

Wir freuen uns auf **DEINE ANFRAGE!**



II. RAUMÜBERSICHT



A.



B.



C.



D.



E./F.



G.



H.

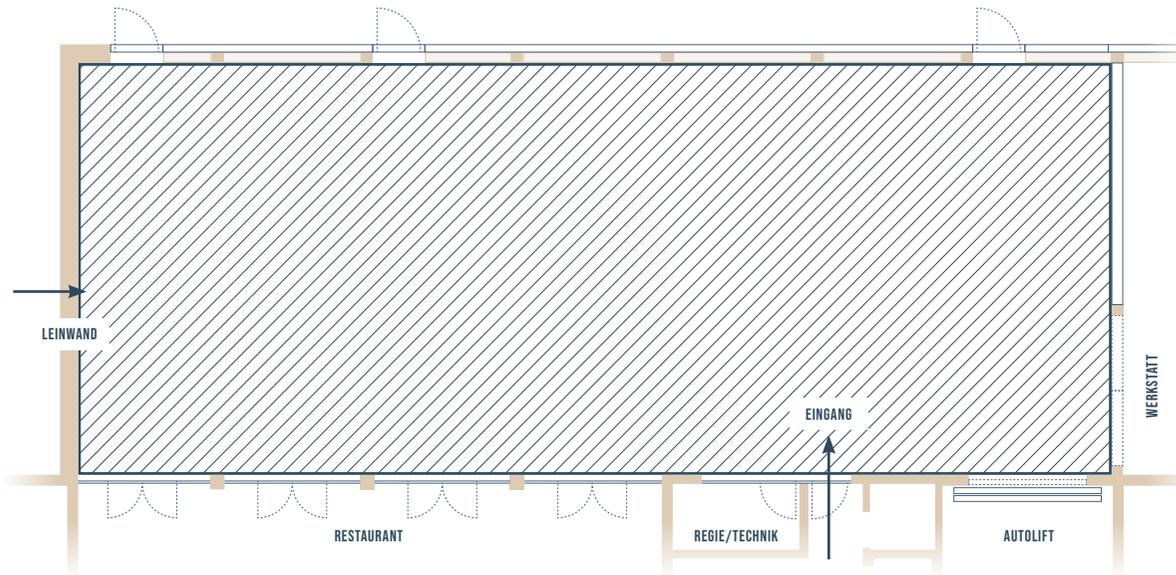


I.

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 2.268 * Die Raummiete entfällt, wenn folgender Mindestumsatz erreicht wird: - April - September CHF 8'000 - Oktober - März CHF 6'000	300 / 600	400	120	180	-	-	-
B. KREATIVRAUM 1	90 m ²	CHF 630	50 / 60	45	24	24	16	12	14
C. KREATIVRAUM 2	47 m ²	CHF 329	20	-	-	-	-	6	14
D. KREATIVRAUM 3	137 m ²	CHF 959	96 / 150	72	40	72	16/24	24	20
E. KREATIVRAUM 4	187 m ²	CHF 1.309	132 / 200	84	56	108	32	40	-
F. KREATIVRAUM 5	234 m ²	CHF 1.638	156 / 220	102	80	144	36	56	-
G. WERKSTATT	Informationen werden auf Anfrage bekannt gegeben.								
H. BOARDROOM	40 m ²	CHF 280	-	-	-	-	-	-	18
I. AUTORACK	210 m ²	CHF 1.470 Im Preis inbegriffen ist die pro Raum zur Verfügung stehende Technik und das verfügbare Autohalle Mobiliar.	72 / 100	60	40	72	-	32	-

II. RAUMÜBERSICHT – EVENTHALLE



KONZERT STEHEND	600 Personen
KONZERT	300 Personen
BANKETT	120 Personen
TAFEL LANG	180 Personen
APÉRO	400 Personen



→ ERDGESCHOSS

324 m²

Die Eventhalle mit rustikalen Backsteinbögen, und optionaler Einsicht ins Restaurant sowie in die grosszügige Oldtimer Werkstatt. Die Eventhalle hat eine grosse Fensterfront, wodurch der gesamten Raum mit viel Licht durchflutet wird. Der Echtholzboden verleiht der Halle eine elegante und doch gemütliche Atmosphäre und ein passendes Ambiente für Events aller Art. Die Eventhalle kann an drei Orten mit zwei Wänden getrennt werden.

PREISE

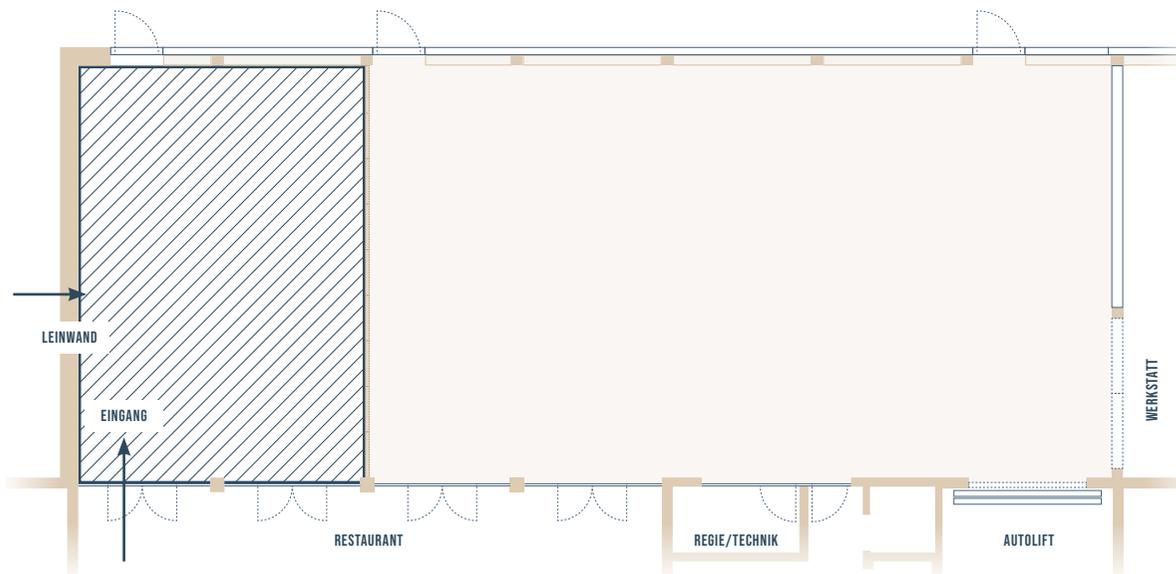
ganztags

CHF 2'268

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

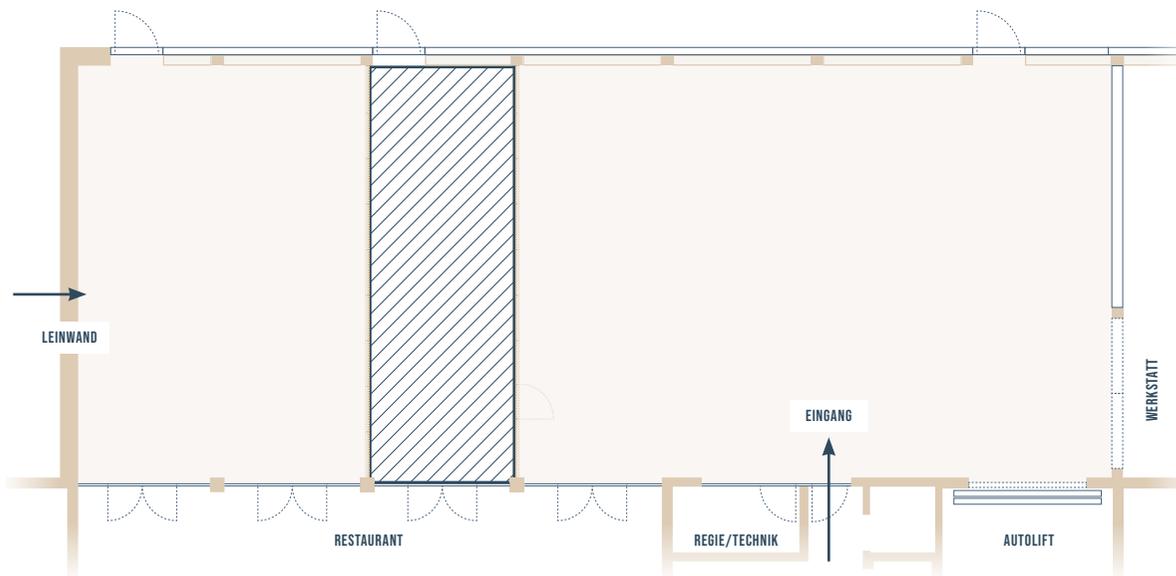
ganztags

CHF 630

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

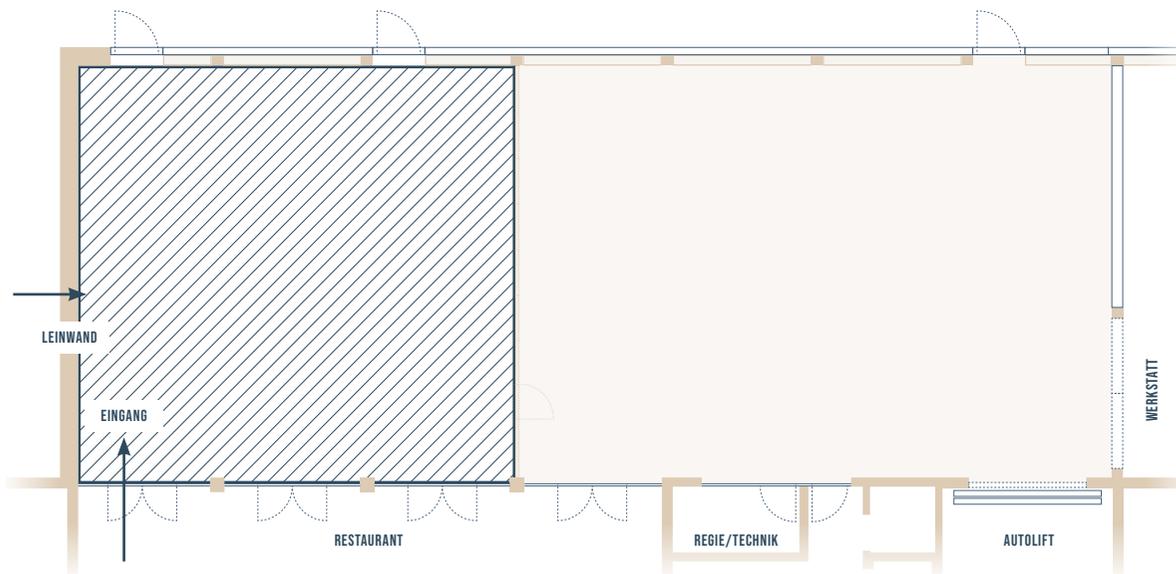
ganztags

CHF 329

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

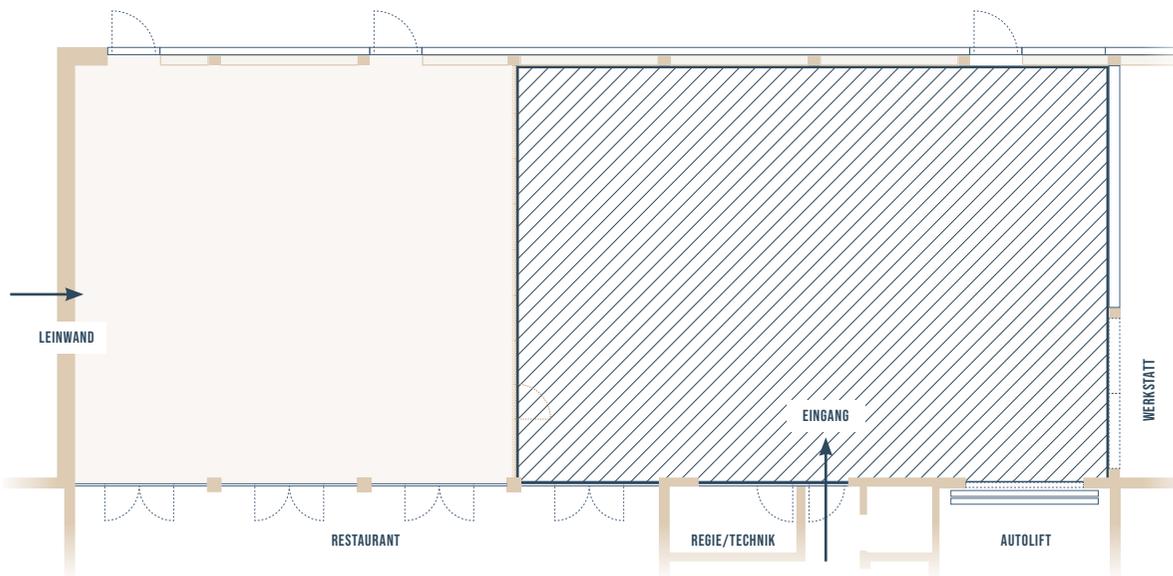
ganztags

CHF 959

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 eine Wand verborgen werden.

PREISE

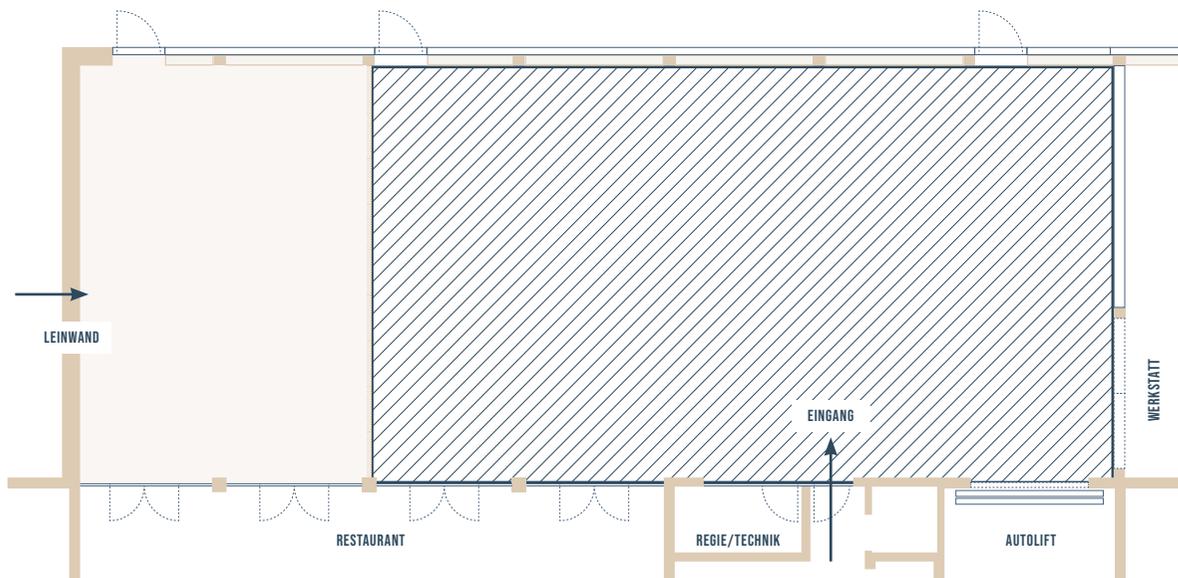
ganztags

CHF 1'309

II. RAUMÜBERSICHT



KREATIVRAUM 5



KONZERT STEHEND 	220 Personen
KONZERT 	156 Personen
BANKETT 	80 Personen
TAFEL LANG 	144 Personen
APÉRO 	102 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

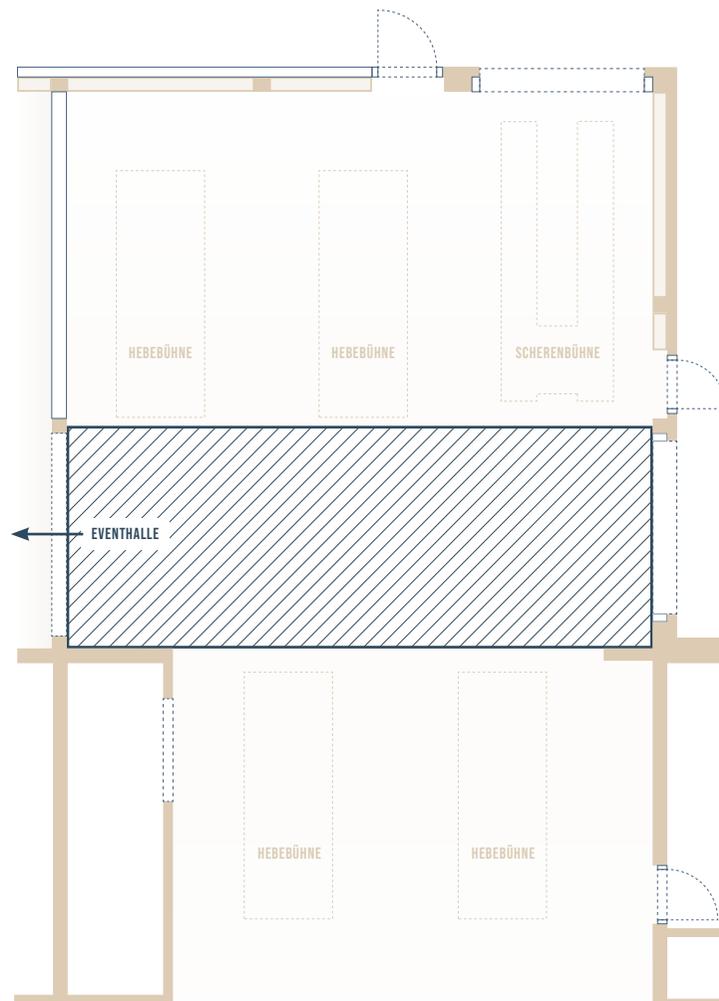
ganztags

CHF 1'638

II. RAUMÜBERSICHT



WERKSTATT



APÉRO



36 Personen



→ ERDGESCHOSS

54 m²

Geeignet für ein Apéro umgeben vom Oldtimer Flair direkt in der Oldtimer Werkstatt der Autohalle. Es kann stehend ein Apéro eingenommen werden zwischen den Autoliften. (Ist nur ausserhalb der Betriebszeiten der Werkstatt möglich).

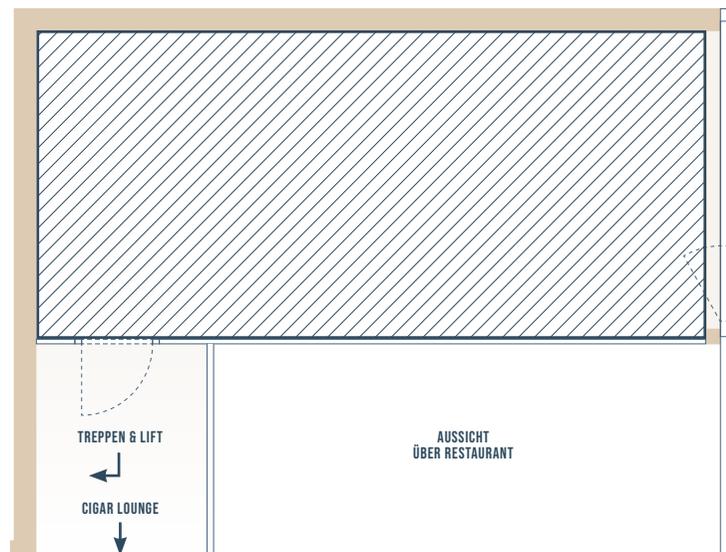
PREISE UND VERFÜGBARKEIT

Auf Anfrage

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

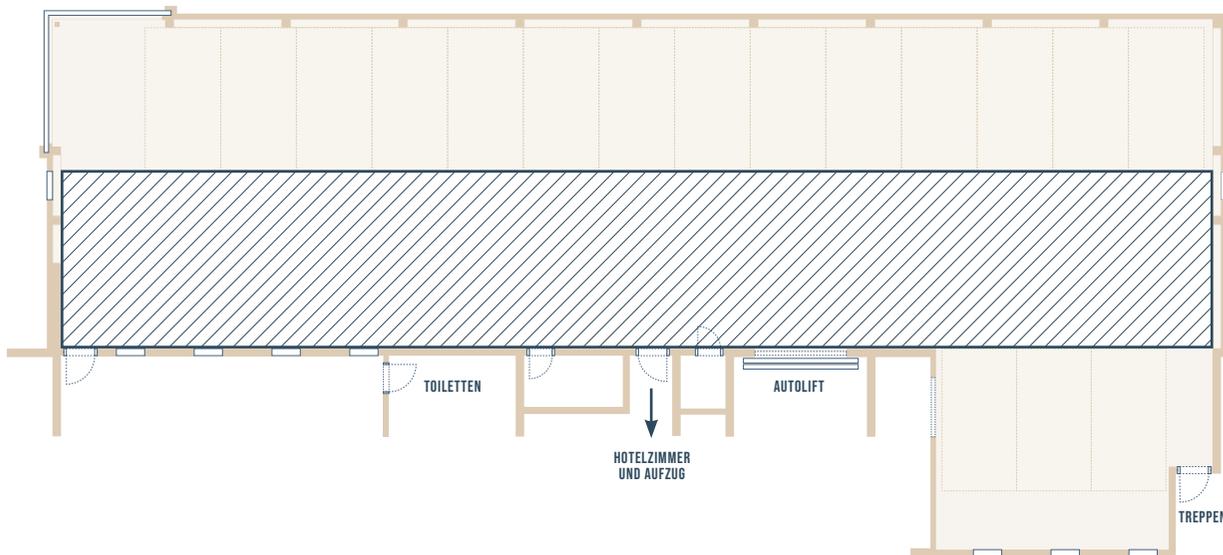
ganztags

CHF 280

II. RAUMÜBERSICHT



AUTORACK



KONZERT STEHEND 100 Personen
KONZERT 72 Personen
BANKETT 40 Personen
TAFEL LANG 72 Personen
APÉRO 60 Personen
SEMINAR 32 Personen



→ OBERGESCHOSS

210 m²

Seminarraum und Stehbereich in Mitten der Oldtimer Schatzkammer der Autohalle. Ideal für eine Veranstaltung in einer aussergewöhnlichen Umgebung.

PREISE

ganztags

CHF 1'470

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 November gebucht werden, wenn kein Schnee und Salz auf den Strassen liegt.

Preis pro Person: CHF 90 / 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.

Preis pro Person: CHF 8 / ab 5 Personen

Zeitlicher Aufwand: 45 – 60 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



Oldtimer-Teamspiele

Die Oldtimer-Teamspiele haben zum Ziel, das Team zu stärken und die Zusammenarbeit zu fördern. Die kniffligen und wackeligen Herausforderungen können nur im Kollektiv gelöst werden und bieten eine perfekte Abwechslung zu Workshops oder Schulungen.

Preis pro Person: CHF 90 / ab 8 Personen

Zeitlicher Aufwand: 90 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**. Bitte teile uns dann die Speise-Nummern mit.



PACKAGE*

KNUSPERAPÉRO

CHF 6 / Person

Chips, Hausgemachte Nussmischung, Blätterteiggebäck

GETRÄNKE PAUSCHALE

CHF 9 / Person

Weisswein, Rotwein, Prosecco, Wasser, Apfelsaft

TOTAL CHF 15 / Person

* Das Apéropackage gilt für die Apérodauer von einer Stunde.

IV. FOOD & BEVERAGE – APÉROANGEBOT



WÄHLE DEINE APÉROGETRÄNKE AUS:

· RIESLING SYLVANER Ueli Kilchsperger, Flaach, 2020	75 cl	CHF 48	· CHOPFAB BIER Hell, Winterthur	30 cl	CHF 4.7
· PRÀ BIANCO Brivio Vini, Tessin, 201	75 cl	CHF 48	· APFEL-GINGER APÉRO	20 cl	CHF 8
· NUDO VERMENTINO Toscana, 2019	75 cl	CHF 51	· HAUSAPÉRO mit oder ohne Alkohol	75 cl	CHF 43
· PROSECCO TREVISO DOC L'Anima di Vergani, 2022	75 cl	CHF 49			

ODER WÄHLE SELBER EINEN WEIN AUS:



WÄHLE DEINE SPEISEN AUS:

Knabbereien

—	
001 Knoblisauerteigbrot	1.5 <input type="checkbox"/>
002 Karamellisierte Nüsse	2 <input type="checkbox"/>
003 Blätterteig Kissen mit Pilz oder Spinat	3 <input type="checkbox"/>

Gemüse

—	
010 Gemüsesticks mit Dip	2.5 <input type="checkbox"/>
011 Bauern Gazpacho	3 <input type="checkbox"/>
012 Saisonale Antipasti vom Grill	3 <input type="checkbox"/>

Crostini

—	
020 Hüttenkäse, Apfel, Karotte	3 <input type="checkbox"/>
021 Elsässer Art: Speck, Zwiebeln, Käse	4 <input type="checkbox"/>
022 Tatar vom Rind	5.5 <input type="checkbox"/>

Suppen

—	
030 Spargelcrème	4.5 <input type="checkbox"/>
031 Vichyssoise	4 <input type="checkbox"/>
032 Sbrienzschaum & Grillgemüse	5 <input type="checkbox"/>

Warm

—	
040 Quiche der Saison	2.5 <input type="checkbox"/>
041 Pulled Beef Burger	5.5 <input type="checkbox"/>
042 Grillgemüsewraps	4 <input type="checkbox"/>

Kalt

—	
050 Vitello Forello	5.5 <input type="checkbox"/>
051 Spargelartellet	4.5 <input type="checkbox"/>
052 Grilliertes Carpaccio vom Rind	6.5 <input type="checkbox"/>
053 Siedfleischsalat	6 <input type="checkbox"/>
054 Stuckis Gemüsesalat	5 <input type="checkbox"/>

Süss

—	
060 Süssmostcrème mit Karamellpopcorn	3.5 <input type="checkbox"/>
061 Schoggimousse	4.5 <input type="checkbox"/>
062 Saisonaler Fruchtsalat	4 <input type="checkbox"/>
063 Brownie	3.5 <input type="checkbox"/>

*Das Angebot wird regelmässig der Saison angepasst und wechselt 4 Mal jährlich
(per April / per Juni / per September / per November)*

IV. FOOD & BEVERAGE – SEATED LUNCH / DINNER



Stelle auf dieser Seite und der Folgeseite dein **MENÜ** für deinen Anlass **AB 13 PERSONEN** individuell zusammen. Alternativ und bequem kannst du auf Seite 20 auch aus drei **FERTIGEN MENÜEMPFEHLUNGEN** wählen. Und auf Seite 21 findest du noch unser **SPECIAL SELECTIONS-** und **BRUNCHBUFFET-ANGEBOT.**

VORSPEISEN

CHF / Person

Vegetarische Vorspeisen

-
- 070 **Lucie's Salat** «Alles vom Markt» 11
- 071 **Spinatsalat** mit Belperknolle, Erdbeervinaigrette 14
- 072 **Ziegenkäse aus dem Ofen** 16
mit Fallobstchutney, grüner Spargel
- 073 **Spargelsuppe** mit Bärlauch Croutons 14

Vorspeisen mit Fleisch oder Fisch

-
- 080 **Siedfleischcarpaccio** 14
mit Gemüse Vinaigrette, Apfel und Meerrettich
- 081 **Rindstatar** mit Sbrienzschaum, Crostini 22
- 082 **Spargel Salat** mit Rindstrockenfleisch 22
- 083 **Vitello Forello** mit Grilltomaten 18
- 084 **Pouletspiess** mit Gurkenkaltschale 13

ZWISCHENGÄNGE

CHF / Person

Vegetarisch

-
- 090 **Warmer Spargelsalat**, gratiniert mit Hollondaise 11
- 091 **Risotto** mit gepackener Rhabarber, Nüsse 14
- 092 **Gegrillter Chicorée** mit Ziegenkäse, Sauerteigbrotcrumble 12
- 093 **Taglierini** mit Weissm Tomatenschaum 14

Fisch

-
- 100 **Lostallolachs** mit Dillkruste und Erbsen 19
- 101 **Zander** mit grüner Spargel, Tomaten 18

Fleisch

-
- 110 **Offener Pulled Beef-Raviolo** mit Schalottenconfit 19
- 111 **Schweinebauch** mit Blumenkohlrilett, Lauchschaum 17

IV. FOOD & BEVERAGE – SEATED LUNCH / DINNER



HAUPTGÄNGE

CHF / Person

Vegetarisch

-
- 120 **Spargelrisotto**, gebackener Rucola, Schmortomate **24**
 - 121 **Pilztäschli**, Kartoffelstock, Wurzelgemüse **26**
 - 122 **Spargel «Crespelle»**, Marktgemüse, Estragonschaum **32**

Fisch

-
- 130 **Felchen «meunière»**, Wurzelspinat, Rosmarinkartoffel **36**
 - 131 **Lachsforelle**, Sellerie-Kartoffelstock, Lauchgemüse **38**
 - 132 **Zander**, Munder Safran-Risotto, Frühsommergemüse **37**

HAUPTGÄNGE

CHF / Person

Fleisch

-
- 140 **Hackbraten aus dem Holzkohleofen** **32**
Kartoffelstock, Wurzelgemüse
 - 141 **Rindsteak vom Schrofenhof** **53**
Bärlauch- Macaire Kartoffel, Marktgemüse
 - 142 **Albsteiner Maispouardenbrust** **37**
Safranrisotto, Spargelgemüse
 - 143 **Braten vom Apfelschwein** **28**
Rosmarinkartoffel und Schmorgemüse
 - 144 **Rindshohrücken vom Schrofenhof** **38**
Kartoffelgratin & Stuckis Gemüse
 - 145 **Roastbeef vom Schrofenhof** **46**
Kartoffelgratin & Marktgemüse
 - 146 **Kalbshohrücken vom Schrofenhof** **43**
Selleriestampf und Gemüse

HAUPTGÄNGE

Austauschbare Beilagen

-
- 150 Kartoffelstock
 - 151 Rosmarinkartoffeln
 - 152 Kartoffelgratin
 - 153 Rahmpolenta
 - 154 Risotto
 - 155 Quinoa
 - 155 Tagliolini (dünne Nudeln)
 - 156 Trockenreis
 - 157 Couscous
 - 158 Kroketten

NACHSERVICE

—
Nachservice wird auf Wunsch am Tisch vom Service nachgeschöpft.
Preis: 30% Aufschlag zum Gericht
Muss im Vorfeld bestellt sein. In Offerte integriert.

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

- | | | | |
|-----|--|----|--------------------------|
| 160 | Joghurt-Limettenmousse mit Erdbeeren | 9 | <input type="checkbox"/> |
| 161 | Rhabarber-Quark Crumble mit Sauerrahmglace | 12 | <input type="checkbox"/> |
| 162 | Zitronentarte mit Joghurtglace | 12 | <input type="checkbox"/> |
| 163 | Schoggi-Trüffelcake mit Erdbeersorbet | 14 | <input type="checkbox"/> |
| 164 | Lucie's Crèmeschnitte , zweierlei Schoggimousse, Sauerrahmglace | 14 | <input type="checkbox"/> |
| 165 | Käseteller mit 2 Hartkäse und 2 Weichkäse, Birnenbrot, Chutney | 13 | <input type="checkbox"/> |
| 166 | Pannacotta , Rhabarber-Erdbeer-Kompott | 9 | <input type="checkbox"/> |
| 167 | Schoggicarré , Erdbeeren und hausgemachtes Vanilleglace Erdbeersorbet | 15 | <input type="checkbox"/> |
| 168 | Cheesecake Rhabarber und Holunder- Sauerrahmglace | 14 | <input type="checkbox"/> |

DESSERTBUFFET

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

- | | | |
|-----|-----------------------------------|--------------------------|
| 180 | Süssmostcrème mit Karamellpopcorn | <input type="checkbox"/> |
| 181 | Ricottamousse mit Schokomandeln | <input type="checkbox"/> |
| 182 | Weisses Schoggi-Kaffeemousse | <input type="checkbox"/> |
| 183 | Schoggimousse mit Crème Double | <input type="checkbox"/> |
| 184 | Saisonaler Fruchtsalat | <input type="checkbox"/> |
| 185 | Brownie | <input type="checkbox"/> |
| 186 | Pannacotta mit Früchtesauce | <input type="checkbox"/> |
| 187 | Cheesecake | <input type="checkbox"/> |
| 188 | Karottenkuchen | <input type="checkbox"/> |
| 189 | Apfelstreuselkuchen | <input type="checkbox"/> |
| 190 | Tiramisù | <input type="checkbox"/> |

SPÄTSPEISEN

CHF / Person

- | | | | |
|-----|-------------------------|----|--------------------------|
| 200 | Wurst Käse Salat | 15 | <input type="checkbox"/> |
| 201 | Hot Dog | 14 | <input type="checkbox"/> |
| 202 | Suppe im Topf | 9 | <input type="checkbox"/> |

KÜNSTLERMENÜS (AUF VORBESTELLUNG)

- | | | | |
|---|--|----|--------------------------|
| 210 | Menükosten für Künstler/Staff | 28 | <input type="checkbox"/> |
| <i>(Pro Person einen Hauptgang* zum Lunch oder Dinner, inkl. Mineralwasser und Kaffee/ Tee)</i> | | | |
| 211 | Tagespauschale für Künstler/Staff | 45 | <input type="checkbox"/> |
| <i>(Pro Person ein Lunch und Dinner inkl. Mineralwasser und Kaffee/ Tee)</i> | | | |

Das Angebot wird regelmässig der Saison angepasst und wechselt 4 Mal jährlich
(per April / per Juni / per September / per November)

IV. FOOD & BEVERAGE – SEATED LUNCH / DINNER



BEISPIELMENÜ A

VORSPEISE

- Lucie's Salat "Alles vom Markt"

HAUPTGANG

- Rindshohrücken vom Schrofenhof
mit Kartoffelgratin & Stuckis Gemüse

DESSERT

- Pannacotta
mit Rhabarber- Erdbeer-Kompott

MENÜPREIS

CHF 58

BEISPIELMENÜ B

VORSPEISE

- Spargelsuppe
mit Bärlauch Croutons

HAUPTGANG

- Roastbeef vom Schrofenhof
mit Kartoffelgratin & Marktgemüse

DESSERT

- Cheesecake
mit Rhabarber und Holunder- Sauerrahmglace

MENÜPREIS

CHF 74

BEISPIELMENÜ C

VORSPEISE

- Rindstatar vom Schrofenhof
mit Crostini und Kräutersalat

ZWISCHENGANG

- Spargelsalat
mit geräuchertem Lostallo Lachs

HAUPTGANG

- Kalbshohrücken vom Schrofenhof
mit Selleriestampf und Gemüse

DESSERT

- Schoggicarré
mit Erdbeeren und hausgemachtes Vanilleglace

MENÜPREIS

CHF 94

IV. FOOD & BEVERAGE – SEATED LUNCH / DINNER



AUTOHALLE SPECIAL SELECTION BIS ZU 20 PERSONEN

Burgerplausch

CHF

—

- **Autohalle Burger** (Rind, Poulet oder vegetarisch mit Rosmarinkartoffeln) **25** / Portion

Tranchiert vor den Gästen

—

- **Kalbshaxe vom Schrofenhof** *für ca. 4 Personen* **112** / Stück
- **Tomahawk vom Schrofenhof** *für ca. 3 Personen* **180** / Stück
- **Kalbsrack vom Schrofenhof** **45** / Person
- **Rack vom Thurgauer Apfelschwein** **28** / Person

Beilagen

—

- Gemüse vom Grill, Ofenkartoffel mit Sauerrahm,
Chnolibrot, Rosmarinkartoffeln, Fries **6** / Portion

Saucen

- Markos Kalbsjus, hausgemachter Ketchup, Bernaise,
Chimichurri, Kräuterbutter, Barbecue- Cola-Jacky **3** / Portion

BRUNCHBUFFET AB 50 PERSONEN, 09.00 UHR -13.30 UHR

- Säfte, Autohalle-Wasser mit und ohne Kohlensäure, Kaffee,
Tee, Milch, Schokolade und Ovomaltine
- Autohalle-Brot am Stück, Zopf, Dinkelvollkornbrot, Gipfeli, Pain au Chocolat
- Konfitüre, Honig aus der Region, Nutella, Butter
- Verschiedene Käse, Hüttenkäse
- Schinken, Salami, Rohschinken
- Eierspeisen, Gemüse mit Dip
- Würstli und Speck
- Pancakes mit Ahornsirup, Fruchtsalat
- Birchermüsli Joghurt, Salate der Saison
- Warme Mittagsspeisen wie z.B. Rindgeschnetzeltes an Rahmsauce,
Röstigalekten, Marktgemüse, Gratin
- Streuselkuchen, Schoggimousse, Pannacotta

CHF **65** / Gast

IV. FOOD & BEVERAGE – SEMINARANGEBOT



VORMITTAG		BUSINESSLUNCH	NACHMITTAG	
BASIC	MEDIUM		BASIC	MEDIUM
<ul style="list-style-type: none"> · Autohalle-Wasser mit/ ohne Kohlensäure · Apfelsaft · Kaffee · Tee · Gipfeli <p>CHF 11 / Person</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Autohalle-Wasser mit/ ohne Kohlensäure · Apfelsaft · Kaffee · Tee · Gipfeli · Sandwiches · Früchte <p>CHF 16 / Person</p>	<p>Vorspeise und Hauptgang aus dem Businesslunch des Restaurants Lucies Finest ausgewählt (inkl. Autohalle-Wasser mit/ohne Kohlensäure)</p> <p>CHF 40 / Person</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Autohalle-Wasser mit/ ohne Kohlensäure · Apfelsaft · Kaffee · Tee · Süssgebäck <p>CHF 13 / Person</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Autohalle-Wasser mit/ ohne Kohlensäure · Apfelsaft · Kaffee · Tee · Süssgebäck · Sträusselkuchen · Früchte <p>CHF 18 / Person</p>

GANZTAGESPACKAGE

INKL. BUSINESSLUNCH

BASIC	MEDIUM
<p>CHF 62 / Person</p>	<p>CHF 72 / Person</p>

V. ALLGEMEINES



Personenanzahl

Die finale Buchung der Personenanzahl für Food & Beverage muss spätestens 10 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 300 pro angebrochene Stunde. Darin enthalten sind die Kosten für die Bewilligung sowie Personalkosten.

Probeessen

Gerne bereiten wir ein Probeessen für das gewählte Menü vor damit man erleben kann, was die Gäste an dem Event geniessen werden. Ein Tasting kann über die Eventabteilung gebucht werden, die Kosten belaufen sich auf den offerierten Menüpreis. Wir behalten uns vor, allfällige saisonale Produkte für das Tasting durch Alternativen zu ersetzen. Weine unseres Offenweinangebotes dürfen kostenlos im Restaurant degustiert werden.

Bei Flaschenweinen aus unserer Karte verrechnen wir die geöffneten Flaschen, diese dürfen selbstverständlich mitgenommen werden. Alternativ besteht die Möglichkeit einer Abholung der zur Auswahl stehenden Weine, um diese Zuhause zu degustieren. Hierfür geben wir einen Rabatt von 20%. Bezahlung vor Ort bei der Abholung.

Zapfengeld

Für eine Eigenlieferung verlangen wir:

- CHF 30 / 75 cl Flasche Wein
- CHF 60 / 150 cl Flasche Wein
- CHF 60 / 70 cl Flasche Spirituose

Tellergeld

Falls als Ergänzung zum Autohalle Dessert eine Torte mitgebracht werden möchte, verrechnen wir ein Tellergeld von CHF 3 für die Lagerung, Präsentation, Service und das Geschirr.

Administrationsaufwand

Für den administrativen Aufwand und die Buchung von externen Dienstleistungen berechnen wir 15% des Buchungswertes.

VI. RAUMGESTALTUNG & INFRASTRUKTUR



Möbiliar

Im Mietpreis inbegriffen ist die Nutzung der hauseigenen Stehkuben, runden Tische und Seminartische. Der Aufbau findet durch die Autohalle statt. Weiteres Möbiliar kann nach Bedarf dazugemietet werden, dafür wird eine individuelle Offerte eingeholt.

Stehkuben: 10 Stk.

Tische rund: 10 Stk.

Seminartische: 30 Stk.

Technik

Mobiler Screen inkl. Pointer CHF 50

Techniker CHF 180 / h

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

Dekoration und Blumen

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

Disco-Beleuchtung CHF 150

Staffelei für Tischplan inkl. CHF 75

Tischnummern mit Ständer

Erstellung Gästekärtchen mit Logo CHF 3

Erstellung Menükarten mit Logo CHF 80

Erstellung Gästekärtchen Wunschdesign CHF 4.5

Erstellung Menükarten Wunschdesign CHF 250

Hot Towels CHF 3

Dienstleistungen (nach Aufwand)

Platzieren der Gästekärtchen CHF 70 / h

Platzieren der Blumen / Dekoration CHF 70 / h

Platzieren der Gastgeschenke CHF 70 / h

Mitarbeiterbekleidung

Braune Schürze, blaue Jeans, weisse Schuhe inklusive

Farblich angepasste Fliege oder Krawatte CHF 10 p.P.

Hosenträger CHF 10 p.P.

VII. DEKORATION & BLUMEN



Variante 1

- Vier dekorative, handgefertigte Kerzen vom Handels Kerzenatelier in verschiedenen Grössen
- Zwei schlichte Blumensträuße in verschiedenen Grössen, ohne Rosen

CHF 48



Variante 3

- Drei grosse, dekorative, handgefertigte Kerzen vom Handels Kerzenatelier in verschiedenen Grössen
- Vier Blumensträuße in verschiedenen Grössen

CHF 108



Variante 2

- Drei dekorative, handgefertigte Kerzen vom Handels Kerzenatelier in verschiedenen Grössen
- Ein lockerer Blumenstrauss, ohne Rosen

CHF 60



Variante 4

- Drei dekorative, handgefertigte Kerzen vom Handels Kerzenatelier in verschiedenen Grössen
- Drei Blumensträuße in verschiedenen Grössen

CHF 85

Allgemeine Informationen

- Herstellung Kerzen** · Alle Kerzen werden regional im Dorf Neuforn 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.

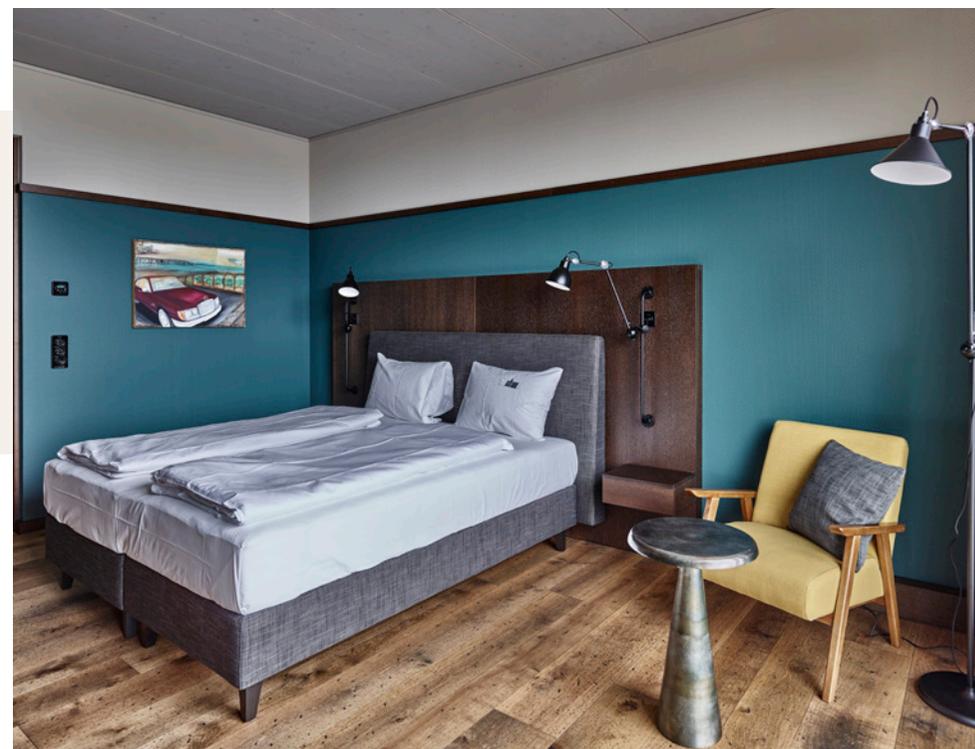
Das Gesamtkonzept der Autohalle wird ergänzt durch **20 MODERN EINGERICHTETE DOPPELZIMMER** – ideal für euer Seminar oder eure Hochzeitsgäste.



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.



IX. KONTAKT



Reservation und Besichtigung

Postanschrift

Autohalle Classics GmbH
Hostbachstrasse 4
8450 Andelfingen

Eventteam Autohalle

events@autohalle.ch
+41 52 304 34 34



IVANA JURIC

Leitung Marketing und Events
ivana.juric@autohalle.ch



SARINA SIGG

Eventmanagerin
sarina.sigg@autohalle.ch



ALEXANDRA SUTER

Eventmanagerin
alexandra.suter@autohalle.ch

Das Eventteam der Autohalle freut sich über deine Kontaktaufnahme. Besichtigungstermine sind von Montags bis Freitags von 9-18 Uhr möglich.