



# FIRMENFEIERN UND PRIVATE FESTE

## BIS 200 GÄSTE, MIT SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE



**V-S-H-**  
VersuchsStellen Hagerbach

[hagerbach.ch](http://hagerbach.ch)  
[info@hagerbach.ch](mailto:info@hagerbach.ch)  
+41 81 734 14 14

# INDEX

Ihre Vorteile .....	Seite 3
Lageplan .....	Seite 4
Stollenplan .....	Seite 5
Eventräume & Raummieten für Firmenfeiern und private Feste.....	Seite 6
Was ist eigentlich ein VersuchsStollen?.....	Seite 7
9 Mottoparty Ideen .....	Seite 8-17
Apéro .....	Seite 18-19
Suppen, Salate und Vorspeisen.....	Seite 20- 21
Hauptspeisen Fleisch (serviert).....	Seite 22
Hauptspeisen vegetarisch und Käsefondue.....	Seite 23
Büffet (Hauptspeisen).....	Seite 24
Dessert .....	Seite 25
Weisswein, Schaumwein & Zapfengeld für selbstgebrachte Weine.....	Seite 26
Rotwein .....	Seite 27
Getränke .....	Seite 28-29
Eventbereicherungen (optional).....	Seite 30
Tischdekorationen .....	Seite 31
Rahmenprogramm Hagerbach Challenge.....	Seite 32
Rahmenprogramm Murmelbahnbau oder Domino miteinander.....	Seite 33
Rahmenprogramm Standardführung und Spreng Demo.....	Seite 34
Konditionen .....	Seite 35
Kontakt .....	Seite 36



# IHRE VORTEILE

## **Kulinarik:**

Unser erfahrenes und freundliches Restaurant-Personal freut sich auf Sie und setzt alles daran, Sie zu verwöhnen. Mit qualitativ hochwertigen Produkten, frisch und regional zu kochen, ist uns wichtig.

## **Professionelle und moderne Event-Technik:**

Die Zusammenarbeit mit Winkler Livecom garantiert eine professionelle und einfach zu bedienende Event-Technik.

## **Mottoparty Ideen:**

Von Piratenparty über Winterzauber oder feiern wie Fred Feuerstein. Bei uns ist ein Thema für jeden Geschmack zu finden. Wählen Sie das Motto und überlassen Sie uns die organisation.

## **Erlebnis pur:**

Ihr Anlass im Stollen ist einzigartig und individuell wie Sie selbst. Der Berg inspiriert und hinterlässt bei Ihren Gästen eine bleibende Erinnerung.

## **Ihre Bedürfnisse liegen uns am Herzen:**

Unser hauseigenes Event-Team kennt den Stollen bestens und kann flexibel auf Ihre Wünsche eingehen. Wir helfen gerne mit kreativen Ideen und setzen alles daran, dass Ihr Anlass Ihrem Motto entsprechend inszeniert wird.

## **Wetter gut, alles gut:**

Bei uns müssen Sie sich keine Sorgen um das Wetter machen. Im Stollen stimmt das Wetter immer.

## **Verlängerungen bis 4 Uhr morgens möglich:**

Bei uns haben Sie die Möglichkeit bis tief in die Nacht zu feiern, ohne jemanden zu stören.

## **Spannende Rahmenprogramme:**

Wir bieten Ihnen spannende Rahmenprogramme, die Ihren Event abrunden.



# LAGEPLAN

## Adresse:

VersuchsStollen Hagerbach AG  
Polistrasse 1  
8893 Flums Hochwiese

## Koordinaten:

47°04'35.4"N 9°23'20.7"E

## Autobahnausfahrt Flums:

5 km auf Kantonsstrasse  
Richtung Sargans, Abzweigung  
links, ab Firmentafel ca. 150 m

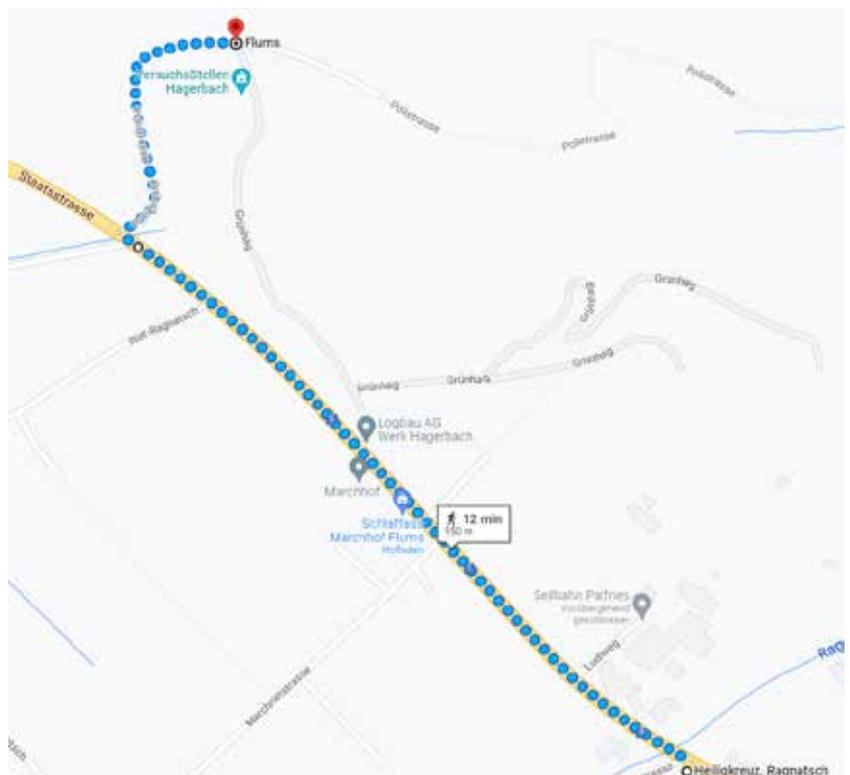
## Autobahnausfahrt Sargans:

6 km auf Kantonsstrasse  
Richtung Flums, Abzweigung rechts,  
ab Firmentafel ca. 150 m



## Öffentlicher Verkehr:

Bushaltestelle Ragnatsch,  
dann 12 Minuten Fussweg  
via Kantons- und Polistrasse

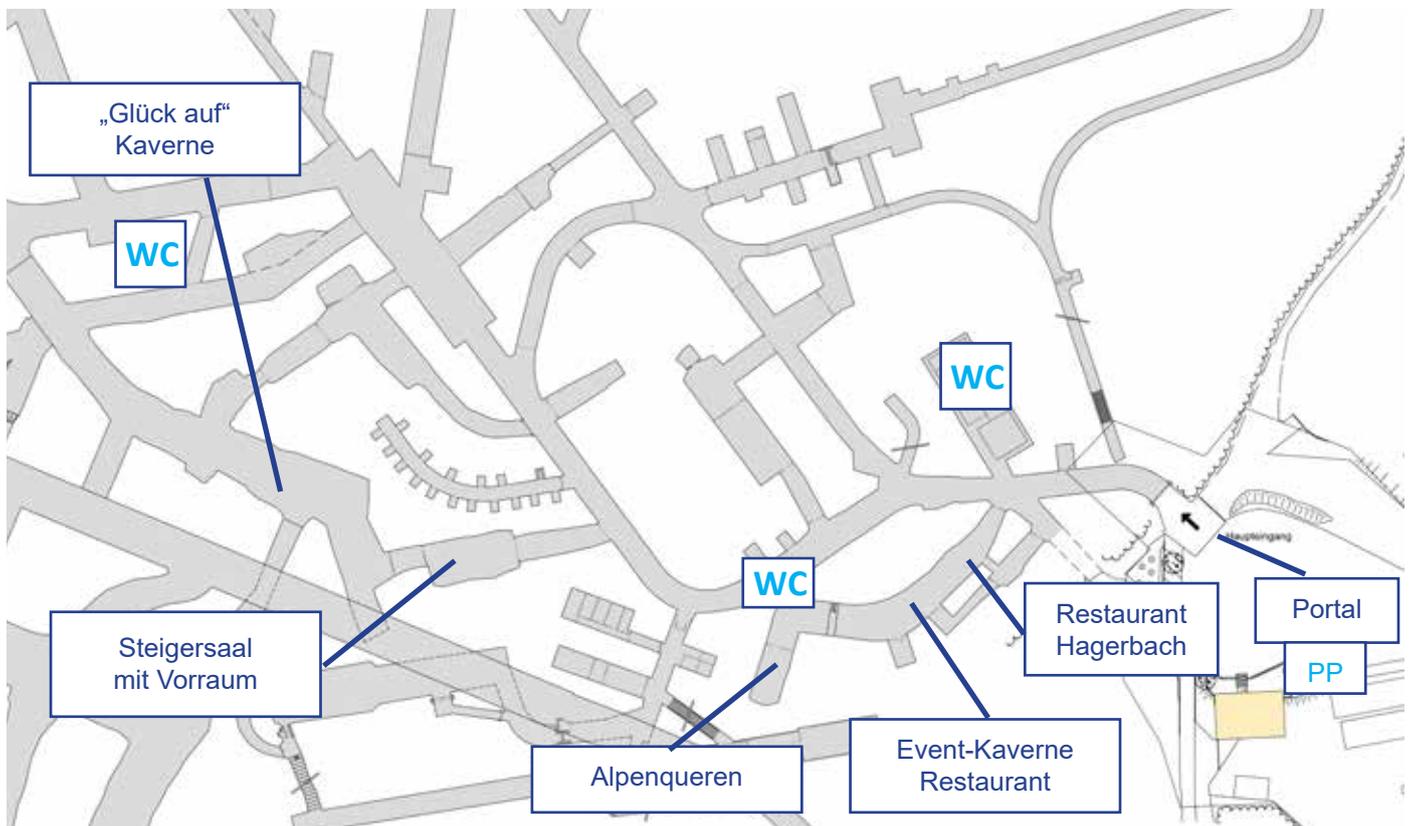
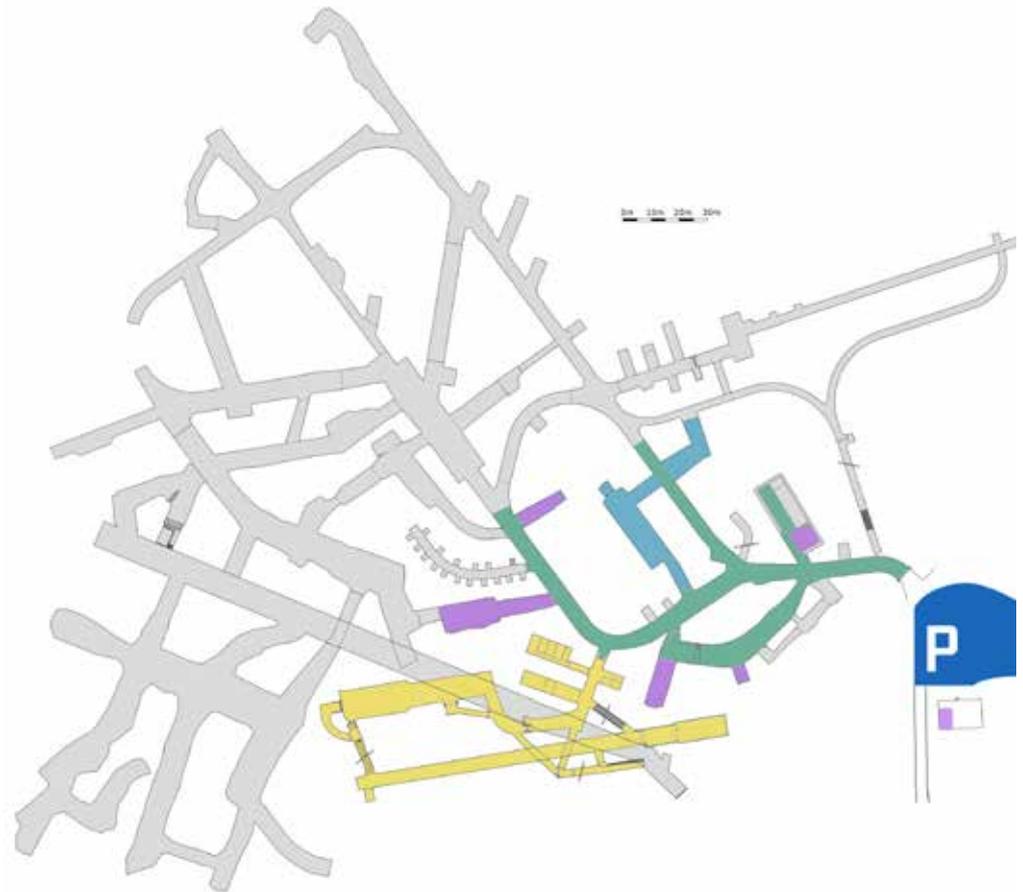


## Shuttle-Bus:

Von Sargans aus,  
nur auf Vorbestellung

# STOLLENPLAN

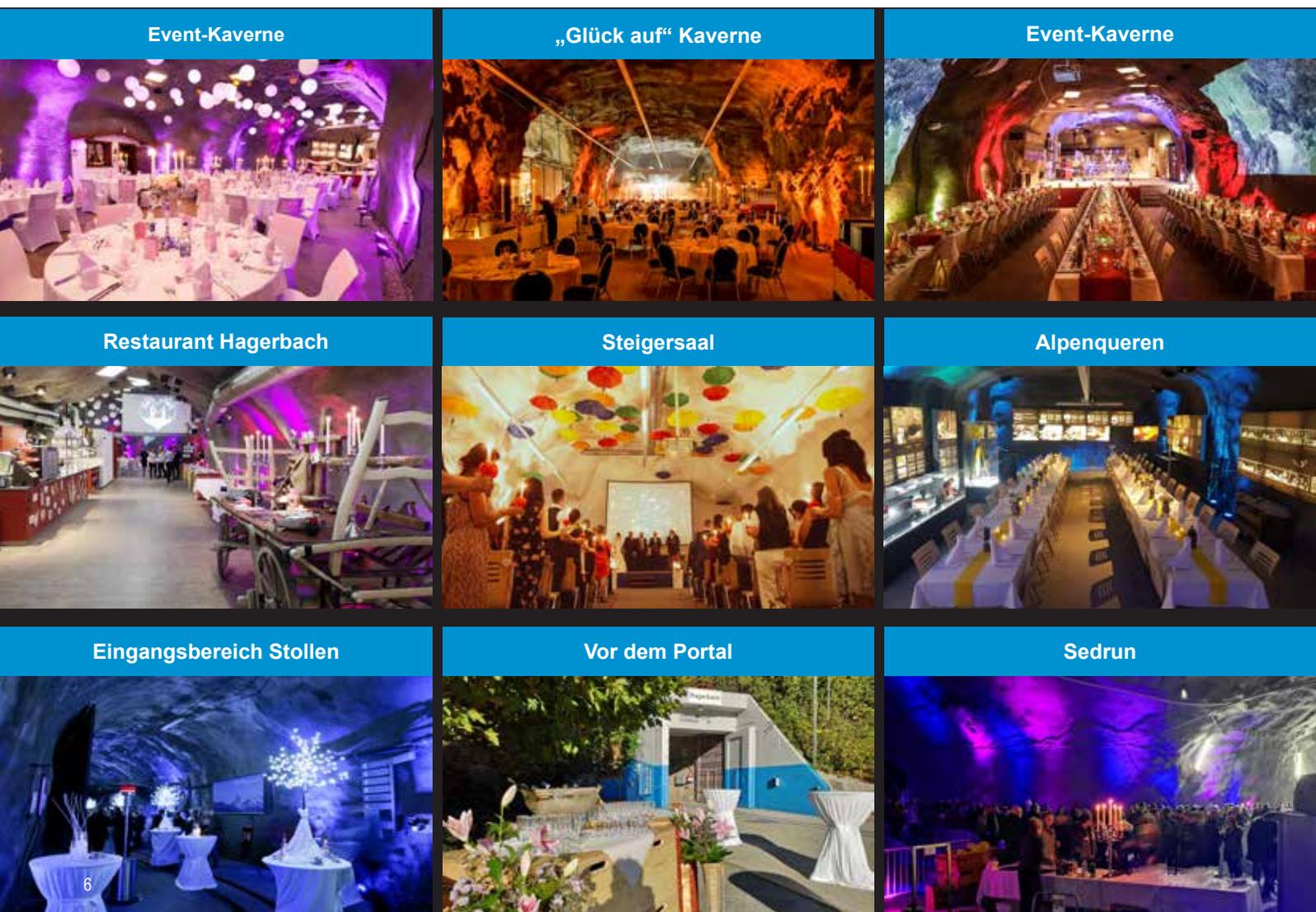
- Öffentlicher Bereich
- Seminarräume
- Baustoff Prüflabor
- Schiesszentrum
- Baustellenbereich



# EVENTRÄUME UND RAUMMIETEN FÜR FESTE

Raum	Fläche	Bühne	L x B	Höhe	Apéro	Tisch-Bahnen	Runde Tische	Raum-Miete
<b>Event-Kaverne</b> Bankette und Feiern aller Art ab 30 bis 200 Personen	220 m <sup>2</sup>	40 m <sup>2</sup>	22x 10 m	bis 5 m	200 Pers.	200 Pers.	135 Pers.	CHF 890
<b>Restaurant Hagerbach</b> Ideal bei Essen bis 40 Personen oder als zusätzlicher Raum bei Nutzung der Event-Kaverne für Apéro, Büffet oder Foto-Box	106 m <sup>2</sup>	-	25x 4.5 m	bis 4 m	110 Pers.	-	40 Pers.	-
<b>Alpenqueren</b> Für kleinere Bankette, wenn das Restaurant Hagerbach schon belegt ist	102 m <sup>2</sup>	-	17x 6m	bis 3.5m	80 Pers.	72 Pers.	54 Pers.	CHF 385
<b>„Glück auf“ Kaverne</b> Für über 200 Personen	600 m <sup>2</sup>	80 m <sup>2</sup>	60x 10m	bis 7 m	500 Pers.	500 Pers.	400 Pers.	ab CHF 2350
<b>Steigersaal</b> Für Tagungen, Apéros und Hochzeits-Zeremonien	200 m <sup>2</sup>	40 m <sup>2</sup>	20x 10 m	bis 6 m	200 Pers.	178 Pers.	120 Pers.	CHF 1175
<b>Sedrun</b> Für rustikale Apéros und Spreng-Demonstrationen tief im Berg	400 m <sup>2</sup>	-	-	bis 7 m	350 Pers.	-	-	-

Nebst den oben aufgeführten Räumlichkeiten gibt es im Stollen weitere Möglichkeiten, Ihre Feier an aussergewöhnlichen Orten durchzuführen.



Event-Kaverne

„Glück auf“ Kaverne

Event-Kaverne

Restaurant Hagerbach

Steigersaal

Alpenqueren

Eingangsbereich Stollen

Vor dem Portal

Sedrun

# WAS IST EIGENTLICH EIN VERSUCHSSTOLLEN?

Nach mehr als einem halben Jahrhundert ist die VersuchsStollen Hagerbach AG noch immer die erste Adresse für Versuche im Original-Massstab und betreibt erfolgreich ein Baustoff-Prüflabor, welches weit über die Sarganserländer Grenzen hinaus bekannt ist, mit Aussenstandorten in Altdorf und Regensdorf.

Wer denkt, dass im VersuchsStollen Hagerbach nur geforscht wird, täuscht sich. Eine exzellente Eventlocation für Hochzeiten, Firmenfeiern und Seminare, eine Vielzahl an Gruppenerlebnissen, ein Schiesszentrum und ein Restaurant im Berginnern runden das Angebot ab.

## Was bringt die Zukunft?

Die VersuchsStollen Hagerbach AG fördert die Nutzung des unterirdischen Raums.

Der Platz an der Oberfläche wird knapp. Alternativ geht es nur in die Höhe oder in die Tiefe. Der urbane Untergrund bietet Lösungen, die den Städten bei der Bewältigung vielfältiger Herausforderungen wie Klimawandel, Naturkatastrophen und städtischer Dichte helfen.

Einige Nutzungsbeispiele für den Untergrund liegen auf der Hand, andere überraschen und weitere werden erst gefunden. Es geht um Themen wie Transport, Ernährung, Lagerung, Daten-Speicherung, Sportanlagen, Energie-Gewinnung und mehr.

Im VersuchsStollen Hagerbach kommen Partner aus Regierung, Wissenschaft, Industrie und Zivilgesellschaft zusammen, welche das Potenzial «Untergrund» erkannt haben.

Durch Dialog/Erzählung, Forschung, Entwicklung und Präsentation von Konzepten wird eine Bewegung erschaffen, die der Menschheit in Zukunft helfen wird, die Ressourcen an der Oberfläche besser nutzen zu können.



# 9 MOTTOPARTY IDEEN

## Warum eine Mottoparty?

Eine Mottoparty eignet sich super, um etwas Abwechslung in die Firmenfeier zu bringen. Ein Motto lockt viele Leute aus Ihrer Reserve heraus. Die Gäste geben sich Mühe ein passendes Outfit zu finden und der Event wird gelebt anstatt nur konsumiert. Das sind die Feste über welche noch lange gesprochen wird.

## Warum funktioniert eine Mottoparty speziell gut im VersuchsStollen Hagerbach?

Schon mit dem ersten Schritt in den Berg ist man in einer komplett anderen Welt. Bei den Mottopartys machen wir uns diese Gegebenheit zu Nutzen. Der VersuchsStollen Hagerbach hat verschiedenste Räumlichkeiten, welche für Events benutzt werden können, so haben wir je nach Motto die besten Locations herausgesucht – meist sogar mehrere pro Anlass. Ausserdem haben wir den Vorteil, dass wir mit Projektionen auf die Felswände auf einfache Art und Weise neue Welten schaffen können.

## Wie eine Mottoparty den Stress der Partyplanung minimieren kann?

Wir servieren die Event-Konzepte «Pfannenfertig». Wir organisieren die Dekorationen, das Entertainment, das Essen – eigentlich alles was im Stollen geschieht. Sie müssen sich also nur noch darum kümmern, dass die Gäste zeitlich erscheinen und am Ende wieder gut nach Hause kommen.

Die nächsten 9 Seiten sind je einer Mottoparty gewidmet.

Hier finden Sie eine Vorschau zu den Party-Ideen:

Zurück in die Zukunft



Vier Jahreszeiten



Discofiieber



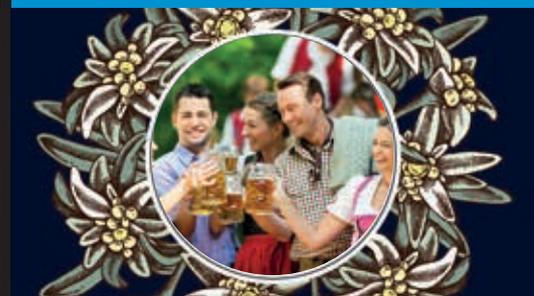
Winterzauber



Nervenkitzel im Casino



Alpenparty



Feiern wie Fred Feuerstein



Karibische Piratenparty



Wild Wild West



# ZURÜCK IN DIE ZUKUNFT

## Ein Motto-Anlass für bis 180 Personen

Die Gäste begeben sich auf eine einzigartige Zeitreise durch aussergewöhnliche und unvergessliche Welten. Wider Erwarten werden Sie auf einem mit Laternen beleuchteten Weg zum geheimnisvollen oberen Eingang des Stollens gebracht und von den ersten Feuerkünstlern begrüsst.

Der Weg zum Apéro entführt die Teilnehmer, zusammen mit der mystischen Musik und weiteren artistischen Feueereinlagen, in eine Welt wie vor 100 Jahren. Der feine und rustikale Apéro im Stolleninnern, unterstützt durch an den Fels projizierte Bilder vom Bau des alten Gotthard-Bahntunnels, gibt den Gästen die nötige Zeit, in der Vergangenheit anzukommen.

Zum Abschluss des Apéros und um die Weiterreise einzuleiten, gibt es eine eindrückliche Sprengdemonstration mit zehn Detonationen. Nachdem die Druckwelle die Reisenden auf den Weg geschickt hat, werden die Gäste mit einer faszinierenden Feuershow unterhalten.

Jetzt nehmen wir Abschied von der Vergangenheit. Das Tor der Zukunft, eine abstrakte und sich bewegende Projektion, wird staunend durchschritten. In der Zukunft ist alles plötzlich bunt. Farbige beleuchtete Wände und Service-Personal mit Jacken, die ihre Farbe wechseln, begrüssen die Reisenden im Spaceship Hagerbach.

Ein aussergewöhnlich extraterrestrisches Nachtessen erwartet die Gäste. Dieses Ambiente bietet die einmalige Gelegenheit, den Teilnehmenden die Zukunftsvisionen Ihrer Firma zu präsentieren.

Zu guter Letzt führt die Zeitreise durch das „Wormhole“ zurück in die Gegenwart....

...aber ist nun wirklich alles wieder wie es war?

### Preis: (inkl. MwSt.)

- Grundpreis	CHF 7650
- Catering pro Person	CHF 120

### Optional, aber ideal fürs Erlebnis:

- Big Bang Spreng-Demo	CHF 680
- Feuerkünstler (nach Verfügbarkeit)	CHF 2500

Mehr zum "Zurück in die Zukunft" Motto gibt es auf der Webseite **[hagerbach.ch](http://hagerbach.ch)**



# VIER JAHRESZEITEN

## Ein Motto-Anlass für bis 180 Personen

Eine beeindruckende Reise durch die Jahreszeiten zu vier Locations im Stollen garantiert einen unvergesslichen Abend - ein Fest für alle Sinne.

### Winter:

Die Gäste betreten den kühlen Stollen und finden sich für den Apéro in einer Winterwunderwelt wieder. Winterliche Farbakzente, Musik, verführerische Gewürze und der Glühwein entführen an einen Markt zur Weihnachtszeit.

### Frühling:

Nach dem „kühlen“ Start geht die Reise weiter in den Frühling. Blumen, warme Farbtöne, und ein frühlingshafter Salat zur Vorspeise sorgen für eine lockere Stimmung.

### Sommer:

Jetzt sind wir bereit für den Sommer. In der mit grossen Palmen dekorierten Event-Kaverne gibt es den Hauptgang: natürlich Surf ‚n‘ Turf. Der Strand wird auf die Wände projiziert, das Geräusch der hereinrollenden Wellen bringt einem zum Schwelgen, dekorierte Tische und eine Steelband runden das Ganze schön ab.

### Zum Abschluss:

Die für viele „schönste Jahreszeit“, der Herbst, lädt zum köstlichen Dessertbuffet im herbstlich dekorierten Stollen ein.

### Preis:

(inkl. MwSt.)

- |                       |          |
|-----------------------|----------|
| - Grundpreis          | CHF 7920 |
| - Catering pro Person | CHF 120  |

### Optional, aber ideal fürs Erlebnis:

- |                                      |             |
|--------------------------------------|-------------|
| - Live-Musik für Frühling und Herbst | auf Anfrage |
| - Auftritt einer Steelband           | CHF 1300    |
| - Miete Palmen für den Sommer        | CHF 1200    |

Mehr zum "Vier Jahreszeiten" Motto gibt es auf der Webseite **hagerbach.ch**



# DISCOFIEBER

## Ein Motto-Anlass für bis 180 Personen

Ein Abend voll mit Hits. Dazu gehört auch ein wenig Spiel, Gesang und viel Spass auf der Tanzfläche.

Die Gäste werden am Stolleneingang empfangen und geniessen einen Apéro im schön beleuchteten Platz vor dem Restaurant.

Darauf folgt das von Hits der letzten 50 Jahren umrahmte Dreigangmenü mit einem ausgiebigen Desserbüffet.

Während der Mahlzeit werden die Gäste mit an die Wände projizierten Songtexten zum Mitsingen animiert.

Nach einem feinen Dessert wird es lebendig und es wird das Tanzbein geschwungen.

Es ist Zeit für Disco und um sich in der Musik der Jahrzehnte zu verlieren.

## Preis:

- Grundpreis
- Catering pro Person

(inkl. MwSt.)

CHF 5900  
CHF 120

## Inklusive:

- Raummiete
- Karaoke-Animator
- Apéro (Selection Hagerbach)
- Dekoration (Räume und Tische)
- Filmquiz
- Dreigangmenü „Discotime“
- Getränke mit Wein, Bier, Wasser und Kaffee
- Moderation und Technik durch VSH
- Service

## Optional, aber ideal fürs Erlebnis:

- Fotobus mit Karaoke-Funktion CHF 3300  
inkl. Hostess und unlimitierten Prints



# WINTERZAUBER

## Ein Motto-Anlass für bis 180 Personen

Die winterliche Musik und Wow-Effekte erzeugt durch den schön beleuchteten Stollen versetzt Ihre Gäste zur Ankunft sofort in eine andere Welt.

Den Glühwein-Apéro und feine Häppli gibt es in unserem Weihnachtsdorf der grossen und imposanten „Glück auf“-Kaverne zusammen passender Musik und mit dem unterhaltsamen Eisstockschiessen.

Unser Stollenzug Benno verwandelt sich in den Polar Express und bringt Ihre Gäste dann zur Event-Kaverne, wo bezaubernde, winterliche Dekorationen sowie Animationen zu bestaunen sind.

Nach feiner Kost geht es zum Ausklang zurück ins Weihnachtsdorf. Die Gäste erwartet das Dekorieren von köstlichen Lebkuchenherzen, winterliche Desserts und eine weitere Möglichkeit zur Revanche beim einzigartigen, unterirdischen Eisstockschiessen.

## Preis:

(inkl. MwSt.)

- Grundpreis CHF 8500
- Catering pro Person CHF 120

## Inklusive:

- Glühweinapéro (Selection Hagerbach) mit feinen Häppli und weiteren Getränken
- Weihnachtsdorf in der „Glück auf“-Kaverne mit Eisstockbahn, Dekoration und Musik
- Zugfahrt mit „Polarexpress“
- Event-Kaverne für Vor- und Hauptspeise mit winterlichen Dekorationen und Animationen
- Dreigangmenü „Winter“
- Getränke mit Wein, Bier, Wasser und Kaffee
- Service und Technik durch VSH
- Raummieten

## Optional, aber ideal fürs Erlebnis:

- Eisschnitzen live „Santa“ CHF 1850
- Photobox mit unlimitierten Prints CHF 1190



# NERVENKITZEL IM CASINO

## Ein Motto-Anlass für bis 160 Personen

Bieten Sie Ihren Gästen ein einzigartiges Casino im Berginnern mit Roulette, Black Jack, Glücksrad und Poker Easy.

Vor, während und nach dem Essen werden zusammen mit unseren aufgestellten Partnern von events4rent professionelle „Deluxe Line“ Casino-Tische betrieben.

Gewinner ist, wer am Ende des Spielabends die höchste Gesamtsumme an Spielchips besitzt.

Innert weniger Minuten nach dem letzten Spiel wird der Sieger ermittelt und mit einem «knisternden» Showdown gekürt.

Verschiedene Mottos wie Las Vegas, Gatsby, Al Capone, Black and White oder Casino Royale sind möglich.

## Preis:

- Grundpreis
- Plus Catering

(inkl. MwSt.)

CHF 7900  
nach Auswahl

## Inklusive:

- Raummiete
- 5 Croupiers für 3 Stunden Spielzeit
- 2 Black Jack-Tische
- 1 Roulette-Tisch
- Glücksrad
- Poker Easy-Tisch
- Spielmaterial wie Karten und Spielchips
- Projektionen/Animationen an Wände
- Tisch und Raumdeko nach Motto

## Zusätzliche Kosten:

Apéro, Nachtessen und Getränke werden nach Auswahl aus der Bankett-Broschüre verrechnet



# ALPENPARTY

## Ein Motto-Anlass für bis 180 Personen

Es muss nicht bis zum Oktoberfest gewartet werden, um endlich das Dirndl, die Lederhose oder das Edelweiss-Hemd anzuziehen.

Bei der Alpenparty im VersuchsStollen Hagerbach vermischen sich die verschiedenen Traditionen des Alpenraums problemlos. Bier trifft auf schweizer Weine und Jägermeister. Brezel und Weisswurst ergänzen feine Schweizer Gerichte wie Urner Ryys und Boor, Walliser Cholera, Glarner Zigerhörnli, Nidwaldner Ofetori und Bündner Capuns.

Beim Schlager wird mitgesungen, beim Jodel wird gelacht und es darf getanzt werden.

Spiele dürfen natürlich auch nicht fehlen:

Der lustige Bierdeckel-Pyramiden-Wettbewerb, der knifflige Nagelbalken und die sehr beliebte und unterhaltende Bierzapfmeisterschaft - sorgen für gute Laune.

Der Berg ruft!

### Preis:

(inkl. MwSt.)

- Grundpreis
- Catering pro Person

CHF 3950  
CHF 150

### Inklusive:

- Raummiete
- Animation bei den Spielen
- Raum und Tischdekorationen
- Projektion/Animation an Wände
- Bühnentechnik und Licht, Musik ab Playlist
- Apéro (Selection Hagerbach)
- „Alpenschmaus“ Büffet
- Getränke: Bier, Wein, Jägermeister, Wasser und Kaffee
- Service und Raummiete

### Optional, aber ideal fürs Erlebnis:

- Live-Musik
- Eisschnitzen live „Steinbock“
- Photobox mit unlimitierten Prints

auf Anfrage  
CHF 1850  
CHF 1190



# FEIERN WIE FRED FEUERSTEIN

## Ein Motto-Anlass für bis 180 Personen

Die Gäste erscheinen in Steinzeitoutfits.

Der Apéro findet in der rustikalen und mit Kerzenlicht beleuchteten Höhle statt.

Sechs Jäger werden auserkoren, die mit Pfeil und Bogen das Nachtessen in der Steinzeit-Kaverne sicherstellen.

Zwischen den Gängen können sich die Gäste der Höhlenmalerei hingeben und sich beim Steinzeit-Boccia austoben.

Das Essen bleibt dem Motto treu:

Alles, was erjagt oder gesammelt werden kann, ist bei der Steinzeitdiät erlaubt. Es wartet also eine besonders feine Mischung aus Salat, Gemüse, Eier, Pilzen, Beeren, Früchten, Fleisch, Fisch und Wild auf Ihre Gäste - eine passend rustikale Gastronomie.

Yabba Dabba Doo!

## Preis:

(inkl. MwSt.)

- Grundpreis
- Catering pro Person

CHF 6900  
CHF 120

## Inklusive:

- Raummieten
- Dekoration der Räume
- Projektion/Animation an den Wänden
- Betreuung beim Bogenschiessen
- Betreuung Höhlenmalerei und Boccia
- Moderation und Technik durch VSH
- Apéro (Selection Hagerbach)
- Dreigangmenü „Steinzeit“
- Getränke mit Wein, Bier, Wasser und Kaffee
- Service

## Optional, aber ideal fürs Erlebnis:

- Big Bang Spreng-Demo
  - Feuerkünstler (nach Verfügbarkeit)
  - Photobox mit unlimitierten Prints
- CHF 680  
CHF 2500  
CHF 1190



# KARIBISCHE PIRATENPARTY

## Ein Motto-Anlass für bis 180 Personen

„Wenn das ein Traum wäre, gäb's hier Rum.“  
Captain Jack - Fluch der Karibik 2

Der Traum wird wahr. Es gibt Rum, grosse Schiffe, Kanonen und Freiheit. Die Freiheit, den ganzen Tag stinkfroh zu fluchen, Dessert schon vor dem Hauptgang zu verschlingen und Schätze nach Belieben zu plündern.

Die Gäste kommen verkleidet zum Anlass, den Rest machen wir. Die Event-Kaverne wird in eine karibische Piratenwelt verwandelt. Speis und Trank wird den hungrigen Plünderern zum Frass vorgesetzt und die lustigen Seeräuber-Spiele verwandeln den Abend in eine Piraten-Fiesta.

Also, es ist Zeit die Mannschaft zusammenzutrommeln und aus den Landratten wahrhafte Piraten zu machen.

Schiff Ahoi.

## Preis:

(inkl. MwSt.)

- Grundpreis
- Catering pro Person

CHF 6900  
CHF 150

## Inklusive:

- Raummiete
- Animation bei den Spielen
- Raum und Tischdekorationen
- Projektion/Animation an Wände
- Bühnentechnik und Licht, Musik ab Playlist
- Moderation durch VSH
- Apéro (Selection Hagerbach)
- Dreigangmenü „Piratenfrass“
- Rum, Wein, Bier, Wasser und Kaffee
- Service

## Optional, aber ideal fürs Erlebnis:

- Auftritt einer Steelband
- Miete Palmen

CHF 1300  
CHF 1200



# WILD WILD WEST

## Ein Motto-Anlass für bis zu 400 Personen

Wir verwandeln für Sie und Ihre als Cowboy und Cowgirl verkleideten Gäste unsere grosse „Glück auf“-Kaverne in eine Westernstadt.

Eingetreten wird durch die Saloon-Klapptüre. Die grossen Bühnenbilder und Projektionen zusammen mit dem rustikalen Gedeck und auserlesenen Dekorationen transportieren sie in eine Welt weit weg vom Alltag.

Country-Musik verbreitet lockere Stimmung und bei den Wild West Aktivitäten wie Rodeo reiten, Hau den Lukas, und Lasso werfen, geht die Post ab.

Wer es etwas gemütlicher mag nippt an der sechs Meter langen Nostalgie-Bar an einem Glas Kentucky Bourbon Whiskey oder Milch.

Um den Hunger zu stillen, gibt es Leckereien wie: Cowboy-Steak, Chicken Wings, Chili Con Carne, Maiskolben und mehr.

Yee-haw!

## Preis:

(inkl. MwSt.)

- Grundpreis
- Catering pro Person

CHF 15500  
CHF 145

## Inklusive:

- Raum Miete „Glück auf“-Kaverne
- Live Country-Musik Showblocks mit: George Hug und Band (nach Verfügbarkeit)
- Apéro (Selection Hagerbach)
- Rodeo (Simulator), mit Betreuung
- Lasso werfen, Hau den Lukas und El Toro
- Miete Mobiliar und Geschirr
- Dekoration (Kaverne und Tische)
- Moderation und Technik durch VSH
- Service
- Menü „Wild West“
- Getränke mit: Bourbon Whiskey und Milch, Wein, Bier, Wasser, Kaffee



# APÉRO ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

## Leistung/Artikel

CHF inkl. MwSt.

### Apéro kalt

Caprese-Spiessli mit Cherrytomaten, Mozzarella und frischem Basilikum	pro Stück	3.50
Mini-Rinds-Tatar	pro Stück	5.50
Mini-Lachs-Tatar	pro Stück	5.50
Salzgebäck, Chips, Nüsse	pro Person	2.50
Rohkostgemüse mit Dipsauce	pro Person	4
Alpkäsestäbchen mit Trauben	pro Person	5.50
Bündner-Sushi, Alpkäse in Bündnerfleisch gewickelt	pro Stück	6
Bruschetta mit Tomatenwürfeln, Knoblauch und Basilikum	pro Stück	3.50
Belegte Mini-Brötli gemischt	pro Stück	3.50
mit Lachs, Bündnerfleisch, Salami, Schinken, Käse, Ei, Thon		

### Apéro warm

Saisonale Suppe im Tässli serviert	pro Tässli	2.50
Dörrpflaumen im Speckmantel	pro Stück	3
Warme Tartelettes mit mediterranem Gemüse	pro Stück	3
Mini-Pizza Prosciutto hausgemacht	pro Stück	3
Mini-Pizza Funghi hausgemacht	pro Stück	3
Schinkengipfeli hausgemacht	pro Stück	3.50
Blätterteig-Pilzkrapfen hausgemacht	pro Stück	3.50
Pouletwürfel paniert und serviert auf Zitronengras-Spiess	pro Stück	3.50
Rindfleischbällchen mit pikanter Sauce	pro Stück	4
Kleines und saisonales Risotto	pro Portion	4

### Apéro süss

Mini-Brownies	pro Stück	3
Gefüllte Früchte-Tartelettes	pro Stück	3
Panna cotta mit Fruchtsauce im Gläsli serviert	pro Gläsli	3
Tobleronemousse im Gläsli serviert	pro Gläsli	3
Früchtespiessli	pro Stück	3



# APÉRO PAKETE

<b>Leistung/Artikel</b>		<b>CHF inkl. MwSt.</b>
<b>Apéro Paket „klein aber fein“</b>	pro Person	16
– passend nach einer Führung und wenn bald wieder Essen in Aussicht steht		
Bruschetta mit Tomatenwürfeln, Knoblauch und Basilikum Alpkäse mit Trauben Schinkengipfeli hausgemacht Pilzkrapfen hausgemacht		
<b>Apéro Paket „immer gut“</b>	pro Person	29.50
– nicht zu gross, nicht zu klein		
Dörripflaumen im Speckmantel Mini-Lachs-Tatar Alpkäse mit Trauben Bruschetta mit Tomatenwürfeln, Knoblauch und Basilikum Suppe im Tässli Mini-Pizza Funghi hausgemacht Schinkengipfeli hausgemacht Früchte-Tartelettes		
<b>Apéro Paket „Networking“</b>	pro Person	38.50
– die Flying-Food-Variante perfekt fürs Networking		
Belegte Mini-Brötli gemischt mit Lachs, Bündnerfleisch, Salami, Schinken, Käse, Ei, Caprese-Spiessli Dörripflaumen im Speckmantel Alpkäse mit Trauben Saisonale Suppe im Tässli Warme Tartelettes mit mediterranem Gemüse Pouletwürfel paniert und serviert auf Zitronengras-Spiess Kleines und saisonales Risotto Rindfleischbällchen mit pikanter Sauce Tobleronemousse im Gläsli Panna cotta mit Fruchtsauce im Gläsli serviert		



# SUPPEN UND SALATE

## Leistung/Artikel

CHF inkl. MwSt.

### Suppen

Melser Federweissweinschaumsuppe mit Rahmhaube, Croûtons und Kräutern	11
Gulaschsuppe	9
Sauerkrautcrèmesuppe mit gerösteten Speckstreifen	9.50
Französische Zwiebelsuppe mit Käsebrötchen	8.50
Rindsbouillon „Royal“ - mit Eierstich	8.50

### Saisonale Suppen

Bärlauchrahm-Suppe	März bis Mai	8.50
Spargelcrème-Suppe	April bis Juni	9.50
Kürbiscrème-Suppe mit Kernen und Rahmhaube	September bis November	8.50
Rotkrautcrème-Suppe mit Marroni	Dezember bis Februar	9.50

### Salate

Nüsslisalat mit Croûtons, Ei und Speck	13
Gemischter Salat	11
Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella und frischem Basilikum an Balsamico-Dressing	13.50
Saisonaler Blattsalat mit gerösteten Brotwürfeln und Speckstreifen	10
Saisonaler Blattsalat	9

### Auswahl an hausgemachten Saucen:

Französisch, Balsamico-Dressing oder Honig-Senf-Dressing

### Salatbuffet

Salatbuffet mit 7 verschiedenen Salaten, zwei Saucen und Garnituren	18
---	----



# VORSPEISEN

## Leistung/Artikel

CHF inkl. MwSt.

### Kalte Vorspeisen

Lachspralinen mit Gurkenscheiben, Limettencrème und Forellenkaviar	16.50
Klassisches Vitello Tonnato	16.50
Kaltes, dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch an sämiger Thunfischsauce	
Zweifarbigen Randencarpaccio mit Basilikumöl und paniertem Camembert	16
Norwegischer Rauchlachs an Senf-Dill-Sauce, dazu Toast und Butter	17

### Warme Vorspeisen

Trüffel-Risotto mit gebratenen Black Tiger Crevetten auf Zitronengras-Spiess und Rucola-Schaum	16.50
Spaghetti „Dolce Vita“ mit Dörrtomaten-Pesto, frischem Rucola und Parmesanspäne	19
Kaninchenfilet im Rohschinkenmantel auf Kräuterrisotto und Madeirasauce	17



# HAUPTSPEISEN (FLEISCH, SERVIERT)

Leistung/Artikel	CHF inkl. MwSt.
Kalbsrücken am Stück gebraten mit Morchelsauce serviert mit hausgemachten Eierspätzli und Gemüsebouquet	59
Rindsfilet an Sauce Béarnaise – 180 gr. serviert mit Pappardelle und Gemüsebouquet	59
Lammnierstück rosa gebraten an Balsamico-Sauce -180 gr. serviert mit Safranrisotto und Gemüsebouquet	49
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ in einer pikanten Peperonisauce serviert im Reising	49
Gespickter Rindsschmorbraten an kräftigem Rotweinjus serviert mit Kartoffel-Lauchgratin und Gemüsebouquet	47
Schweinsfiletmedaillon an Calvadossauce - 180 gr. serviert mit hausgemachten Kräuterspätzli und Gemüsebouquet	46
Kalbsgeschnetzeltes „Hagerbach“ mit Rohschinkenstreifen garniert serviert mit Tagliatelle und glasierten Karotten	39
Zigeuner-Spiess mit Rind, Schwein, Poulet, Zwiebeln, Peperoni und Chilibutter serviert mit Bratkartoffeln und Gemüsebouquet	38
Maispouardenbrüstchen an Orangen-Sauce mit rosa Pfefferkörner serviert mit Pappardelle und Gemüsebouquet	38
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes Frites und Gemüsebouquet	34
Pouletbrüstchen gefüllt mit Dörrtomaten-Pesto auf Pfeffer-Sauce serviert mit hausgemachten Eierspätzli und Gemüsebouquet	28
Pouletpiccata mit Tomatenspaghetti serviert mit Mandel-Broccoli	27
Schweinsgeschnetzeltes an Kräuterrahmsauce Tagliatelle und Gemüsebouquet	24
Hackbraten vom Rind mit hausgemachten Spätzli und Gemüsebouquet	24
<b>Nachservice</b>	
Bei allen Hauptspeisen möglich	pro Person 5
<b>Für unsere jungen Gäste</b>	
Chicken-Nuggets mit Pommes Frites	11
Schnitzel mit Pommes vom Schwein (Schnipo)	12
oder das gleiche Menü wie die "Grossen" zum halben Preis	
- Kinder (4 bis 12-jährig) halber Preis.	
- Kinder (0 bis 3-jährig) essen gratis.	
- 13 Jahre und aufwärts Normalpreis	

# HAUPTSPEISEN (VEGETARISCH)

## Leistung/Artikel

CHF inkl. MwSt.

**Fondue** (ein Gericht für die ganze Gruppe)

Käse Fondue mit Brot

pro Person

29

## Vegetarische Alternativen zu den fleischhaltigen Hauptspeisen

Es empfiehlt sich eine vegetarische Variante der ausgewählten Hauptspeise zu servieren. So muss sich niemand "anders behandelt" fühlen und der Service bleibt höchst effizient. Gerne machen wir einen Vorschlag zur vegetarischen Variante nach Ihrer Auswahl der fleischhaltigen Hauptspeise.

Alternativ dürfen Sie natürlich auch gerne von den untenstehenden Speisen wählen:

Kartoffelgnocchi „Mediterran“ mit Oliven und Zuchetti an pikanter Tomaten-Sauce

21

Rotes Thai-Früchte-Curry mit Basmatireisköpfchen und Früchte-Spiess

23

Gemüsecapuns „Sursilvans“ an Weisswein-Sauce und Käse

23

Gebratener Camembert auf Gemüsenudeln an Preiselbeer-Sauce

23

Saisonales Risotto

21



# BÜFFET (HAUPTSPEISEN)

Leistung/Artikel		CHF inkl. MwSt.
<b>Fondue Chinoise</b>	pro Person	56
Ab Büffet mit vier Sorten Filetfleisch: Schwein, Rind, Kalb und Truten frische Champignons und Broccoli Pommes-Frites		
<b>Tre Talenti-Büffet</b>	pro Person	54
Roast Beef mit Sauce Béarnaise, Kalbsschulterbraten mit Rosmarinjus und Schweinsschulterbraten Kartoffelgratin, Nudeln mit Butter glasierte Karotten, geschmorte Bohnen und Broccoli mit Mandeln		
<b>Fernost-Büffet</b>	pro Person	48
Chinesisches süss-sauer Rindfleisch mit Gemüse Indisches Butter Chicken Curry Thailändisches Massaman Curry mit Fisch und Gemüse (Seeteufel, Black Tiger Crevetten, Jakobsmuscheln) Malaysisches Gemüsecurry Basmati Reis, Nudeln chinesischer Art, Naan Brote indischer Art Asiatisches Wokgemüse		
<b>Bauern-Büffet</b>	pro Person	42
Spareribs und Speck Rindsbraten „Hagerbach“ Ofen-Fleischkäse Älplermagronen, Kartoffelgratin geschmorte Bohnen, Kohlraben, glasierte Karotten		
<b>Spaghetti-Büffet</b>	pro Person	32
à discrétion mit 3 Saucen: Bolognese, Carbonara, Napoli		



# DESSERT

<b>Leistung/Artikel</b>	<b>CHF inkl. MwSt.</b>
<b>Servierte Desserts</b>	
Warmes Schokolade-Küchlein mit flüssigem Kern, mit Vanilleglace	12
Honig-Parfait mit Orangensalat	12
Tiramisu nach saisonaler Art	11
Coupe Dänemark	10
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	10
Duett von hellem und dunklem Tobleronemousse	12
Mango- und Zitronensorbet mit Passoã Likör und Früchten garniert	12
Panna cotta al Padrone mit Fruchtsauce	10
Coupe „Hotberry“, Vanilleglace mit warmen marinierten Beeren und Rahm	10
Gebrannte Crème	9

## Hochzeitsfest mit Torte zum Dessert

Manchmal ist weniger mehr. Ein Drei- oder Viergang-Menü mit Dessert Büffet und eine wunderschöne Hochzeitstorte? Tönt gut? Auf jeden Fall, aber wir haben die Erfahrung gemacht, dass zwar der Akt des Torte-Anschneidens eine schöne Erinnerung bildet, danach die Torte aber mit den anderen Desserts etwas untergeht und am Ende der Feier grosse Teile der Torte nach Hause genommen werden. Eigentlich schade.

### Was funktioniert beim Hochzeitsfest besser? Unsere Empfehlungen:

Teller serviert mit drei kleinen Dessertvariationen mit Fruchtsalat, Himbeersorbet und ein Sauerrahm-Glace und die Torte auf Platten für die Mitte der Tische	pro Person	12
	pro Person	5
Die Torte ab Büffet serviert und ergänzt durch unseren eleganten Schokoladenbrunnen	pro Person	5
	pro Person	12
Ein Stück Torte serviert als separater Gang und zum Abschluss eine Käseplatte für die Mitte der Tische	pro Person	5
	pro Person	14

## Dessert ab Büffet

Schokoladenbrunnen mit saisonalen Früchten und Marshmallows	pro Person	12
Käseplatte ab Büffet	pro Person	14

## Dessert Büffet "Hagerbach"

Schokoladenbrunnen mit saisonalen Früchten und Marshmallows, Gebrannte Crème, weisses Schokoladenmousse, Panna Cotta mit Fruchtsauce, Tiramisu, Fruchtsalat aus frischen Früchten, Mini-Meringues mit Rahm, Vanille- und Erbeerglace mit heissen Waldbeeren	pro Person	29
Dessertbüffet wie beschrieben inklusive reichhaltiger Käseplatte	pro Person	34

# WEISSWEIN

## Leistung/Artikel

CHF inkl. MwSt.

### Weissweine 0.75 l

Tre Talenti Assemblaggio Bianco, Mels: Bärtsch, Lamone: Tamborini, Salgesch: Mathier  
*Ein reicher, fruchtiger und mineralischer Wein, würzig und ausgewogen, langer Abgang.* 48

Gonzen Chardonnay, Weingut Gonzen, Stefan und Anita Hörner, Sargans  
*Teilweise im Barrique vergoren. Vollmundiger, mineralischer, weicher Wein mit langem Abgang.* 48

Melser Pinot Gris, Weingut Steinersteg, Christian Müller, Heiligkreuz  
*Mild und sanft im Geschmack, goldene Farbe, gehaltvoller und vollmundiger Wein.* 46

Sauvignon Blanc, Rathauskellerei Mels, AOC St. Gallen  
*Helles Gelb, herrliche Aromen von Stachelbeeren, Holunder, frische Säure, langer Abgang.* 46

Walenstadter Riesling x Silvaner, Casa Nova Wein Pur, AOC St. Gallen  
*Viel Frucht und Lebendigkeit. Es wird auf Biodynamik gesetzt.* 43

Verdejo, Parcela 52, Finca Constanca, Tierra de Castilla, Spanien  
*Voluminöser, frisch intensiver Verdejo mit einem Hauch Barrique.* 42

### Weisswein 0.5 l

Federweiss, Felix & Eugen Bärtsch, Mels 23

### Schaumwein 0.75 l

Prosecco, Raffaello Extra Dry DOC, Treviso, Veneto, Italien  
*100% Glera Trauben, verführerisch frisch und prickelnd.* 39

### Zapfengeld für selbst gebrachte Weine

Sie dürfen natürlich auch gerne Ihren eigenen Lieblingswein zuliefern lassen.  
Wir bitten Sie um eine Anlieferung 2 Tage vor Eventbeginn.

1.5 l	pro Flasche	50
0.75 l	pro Flasche	25
0.5 l	pro Flasche	15



# ROTWEIN

Leistung/Artikel	CHF inkl. MwSt.
<b>Rotwein 0.75 l - Schweiz</b>	
Pinot Noir, Fürscht, CasaNova Wein Pur, AOC St. Gallen, Walenstadt <i>Aus den besten Trauben und bester Lage von Walenstadt. Ein Pinot Noir von wahrlich fürstlicher Klasse.</i>	58
Sinfonie Heilig Chrüz, Pinot Noir, Gamaret und Regent, Rathauskellerei Mels, AOC St. Gallen <i>Ausbau im Barrique, kraftvolles Purpurrot, intensive Fruchtnoten und komplexe Aromatik. Im Gaumen harmonisch mit reifen Tanninen und schöner Dichte, ausgewogen mit langem Abgang.</i>	58
Tre Talenti Assemblaggio Rosso, Mels: Bärtsch, Lamone: Tamborini, Salgesch: Mathier Merlot, Cornalin, Pinot noir <i>Eine erstmalige Zusammenarbeit über die Kantonsgrenzen hinaus.</i>	48
Maienfelder Blauburgunder, Ruedi Komminoth Weinbau, Bad Ragaz <i>Ein eleganter und geschmeidiger Körper, fruchtig mit Aromen von Kirschen und Waldbeeren, 4 bis 6 Monate im grossen Holzfass ausgebaut.</i>	45
<b>Rotwein 0.75 l - Europa</b>	
Ripasso Valpolicella Classico DOC Arduini, Veneto, Italien <i>Das „Ripasso“ Verfahren mit der 2. Gärung der Amarone-Trauben ergibt mehr Körper, mehr Charakter, und mehr Geschmacksfülle. Ein blumiges Bouquet und gute Balance.</i>	46
Rioja, Bodegas del Medievo, Spanien <i>Fruchtiges Bouquet. Im Gaumen weicher Auftakt, robust mit schönen Tanninen, ausgewogen und anhaltend im Nachhall. 14 Monate in Barriques ausgebaut.</i>	43
Tempranillo, Entre Lunas Organic (Bio), Finca Constancia, Tierra de Castilla, Spanien <i>Überzeugt mit einer Dichte im Gaumen, welche in Balance mit der Fruchtigkeit steht. Ein langanhaltender Abgang macht den Biowein zu einem nachhaltigen Genusslebnis.</i>	42
<b>Rotwein 0.5l</b>	
Pinot Noir, Steinersteg Christian Müller, Heiligkreuz	24



# GETRÄNKE

## Leistung/Artikel

CHF inkl. MwSt.

### Mineralwasser in Flaschen

Elmerwasser mit/nature	0.75 l	7
Elmerwasser mit/nature	0.5 l	4.80
Orangensaft Ramseier	1 l	12
Süssgetränke "gross"	1.5 l	12
Cola Cola, Schorle		
Süssgetränke "klein"	0.5 l	4.80
Elmer Citro, Eistee, Schorle, Cola und Cola Zero (Sinalco)		
Rivella rot, Sinalco original		
Red Bull (Dose)	0.3 l	5.50

### Bier (Schützengarten)

Spezli (Edelspez)	0.33 l	4.60
Spezli Panaché Naturtrüb	0.33 l	4.60
Spezli Schützengold alkoholfrei	0.33 l	4.60
Flasche Lager	0.5 l	5.40
Most Möhl Bügelflasche alkoholfrei	0.5 l	5.40

### Apéro

Aperol Spritz (mit Prosecco, Soda und frischer Orange)	pro Glas	9
Hugo (mit Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limette und frische Minze)	pro Glas	9
Weisswein gespritzt süss/saur	pro Glas	8
Prosecco, Raffaello Extra Dry DOC, Treviso, Veneto, Italien	0.75 l	39

### Apéro warm

Weisser Glühwein	pro Person	8
0.4 l wird pro Person im Vorraus angerichtet und verrechnet		



# GETRÄNKE NACH DEM ESSEN

## Leistung/Artikel

CHF inkl. MwSt.

### Kaffee und Tee

Kaffee crème / Espresso		4.10
Doppelter Espresso		6
Tee (Sirocco, Diverse Sorten)		4.10
Ovomaltine / Schokolade heiss oder kalt		4.10
Cappuccino		4.90
Latte Macchiato		4.90
Kaffee fertig		5.70
Kaffee Lutz		5.70
Coretto (Espresso mit Grappa)		5.70
Barbara-Kaffee (Hausmischung)		7.60

### Bargetränke

Miete Holz-Bar Event-Kaverne (Standort nach Wunsch)		Pauschal	150
Bar ab Restaurant Büffet			offeriert
Whisky Cola		pro Glas	12
Rum Cola		pro Glas	12
Gin Tonic		pro Glas	12
Vodka Orange		pro Glas	13
Vodka Redbull		pro Glas	14
Aperol Spritz (mit Prosecco, Soda und frischer Orange)		pro Glas	9
Hugo (mit Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limette und frische Minze)		pro Glas	9
Weisswein gespritzt süss/saur		pro Glas	8
Prosecco, Raffaello Extra Dry DOC, Treviso, Veneto, Italien		0.75 l	39
Prosecco, Raffaello Extra Dry DOC, Treviso, Veneto, Italien		0.1 l	6.50
Appenzeller	Vol. 30%	4 cl	6
Baileys	Vol. 17%	4 cl	6
Kirsch, Williams	Vol. 40%	2 cl	5
Grappa Brunello oder Amarone	Vol. 40%	2 cl	6
Alte Birne, Alte Zwetschge	Vol. 42%	2 cl	6



# EVENTBEREICHERUNGEN (OPTIONAL)

<b>Leistung/Artikel</b>		<b>CHF inkl. MwSt.</b>
Apéro im „urchigen Stollen“ <i>Inkl. Aufbau/Abbau Mobiliar, Miete Apéro Mobiliar, Deko, Beleuchtung</i>	Pauschal	590
Apéro im Freien <i>Inkl. Aufbau/Abbau Mobiliar, Miete Apéro Mobiliar, Deko, Sonnenschirme</i>	Pauschal	390
Apéro im Freien mit Stollenzug Bar <i>Inkl. Aufbau/Abbau Mobiliar, Miete Mobiliar, Deko, Sonnenschirme, Zug-Bar</i>	Pauschal	490
Miete Holz-Bar Event-Kaverne (Standort nach Wunsch)	Pauschal	150
Scheinwerfer farbig um den Stollen auszuleuchten <i>Inkl. Miete sowie Auf-und Abbau (Fixe Installationen sind offeriert)</i>	pro Stück	18
LED Sturmlaternen (Weiss-Licht) für „Spalier“ den Stollen entlang, pro Laterne	pro Laterne	9
Stollenzugmiete für Fahrten <i>Z.B.: Fahren Sie die Gäste zum Apéro oder zu einer Spreng-Demonstration</i>	Pauschal	290
Zugführer	pro Stunde	55
Spreng Demo Big Bang 4d <i>Projektionsunterstützt (Deutsch), 10 Detonationen, bis 200 Personen möglich</i>	Pauschal	680
Spreng Demonstration „regulär“ <i>5 Detonationen, bis 60 Personen möglich</i>	Pauschal	290
Lampione in der Event-Kaverne beleuchtet (verschiedene Farben möglich)	Pauschal	400
Stuhlhussen mit Schleife, Miete und Montage (Schleifen-Farbe nach Wunsch)	pro Stuhl	9.50
Stuhlhussen ohne Schleife, Miete und Montage	pro Stuhl	6
Menükarten inkl. Design, Papier und Druck	Pauschal	60
Wandprojektion „Höhlenfenster“ (Produktion nach Kundenwunsch und Motto)	pro Stunde	96
Wandprojektion ab Memory Stick von Kunde (Fotoslides/Logo/etc.)		offeriert
Techniker vor Ort (falls erwünscht)	pro Stunde	96
Backstage-Bereich für Künstler	pro Raum	250
Verlängerung nach Mitternacht, pro angebrochene Stunde (bis max. 4 Uhr)	pro Stunde	200
<b>Parkplätze</b>		
Bis 50 Plätze tagsüber, bis 80 Plätze abends und am Wochenende, sind gratis.		
<b>Optionen für weitere Parkplätze:</b>		
Zusätzliche 60 Plätze Wiese Landwirt „oberhalb vom Portal“	Pauschal	150
Zusätzliche 120 Plätze bei Wiese Landwirt bei „Einfahrt Kantonsstrasse“	Pauschal	300
Alle 180 Plätze von beiden Landwirten	Pauschal	450
Nachsaat der Wiesen (nur wenn durch schlechte Witterung Schäden entstehen)	Pauschal	300
Parkplatzeinweisen, 2 Personen	pro Stunde	110

# TISCHDEKORATIONEN

## Leistung/Artikel

CHF inkl. MwSt.

Standard-Tischdeko

offert

Eine einfache und kostenlose „Standard-Tischdeko“ nach unserem Gusto wird immer zur Verfügung gestellt.

Gerne unterbreiten wir Ihnen hier weitere Vorschläge, um Ihre Tischdekoration vom „Standard“ abzuheben und nach Ihren persönlichen Vorstellungen zu gestalten.

1: 5-armige Kerzenständer silbrig 78cm hoch mit Stabkerzen	pro Stück	25
2: Mondkugeln mit auserlesenen Steinen <i>Leuchtende Mondkugeln mit Farboption Weiss oder Orange</i>	pro Tisch	30
3: Vasen mit Unterwasser-Blumen/Gegenständen und Schwimmkerzen	pro Vase	40
4: Vasen von innen mit Farbe beleuchtet und auf Motto abgestimmt	pro Vase	25
5: Kreative und individuelle Deko je nach Motto und Anlass <i>Lassen Sie sich von unserem Team überraschen</i>	pro Tisch	40



1



2



3



4

# HAGERBACH CHALLENGE

## Ein Rahmenprogramm für bis zu 108 Personen

Mit der Hagerbach Challenge lernen Sie den Stollen auf eine einzigartige Art und Weise kennen. Spiel und Spass stehen im Vordergrund.

Gruppen von drei bis zwölf Personen werden von einem stollenkundigen Guide begleitet und treten gegeneinander in einem Abenteuer an, welches die Kameradschaft fördert, den Team Spirit entfacht und den Ehrgeiz weckt.

Jede Gruppe absolviert bis zu 7 Posten und alle im Team können ihre spezifischen Stärken miteinbringen.

Die verschiedenen Stationen bieten Elemente von Sport, Geschicklichkeit, Escape Room, Rätsel und mehr.

Es warten Highlights wie:

- Mini-Escape Room
- Golf Chippen im Stolleninnern
- Murmelbahn Design und Bau im Rohrgarten
- Domino im NEAT Profil
- XXL Jenga
- Rätselboxen knacken
- Ezyroller Wettrennen

## Preis:

(inkl. MwSt.)

Pauschal  
für die ersten zwei Gruppen zusammen

CHF 1500

jede weite Gruppe pauschal

CHF 250

## Inbegriffen:

- Einzigartiges Erlebnis mit viel Spass und Spiel
- Betreuungspersonal
- Apéro: Ein Getränk pro Person (Süssgetränke, Mineral, Weisswein, Bier)
- Siegerfoto auf [hagerbach.ch](http://hagerbach.ch), wenn erwünscht

## Zeit:

- Drei Stunden
- 2.5 Stunden Challenge
  - 30 Minuten Apéro mit Siegerehrung

## Gruppengrösse:

3 bis maximal 12 Personen  
(6 bis 8 Personen pro Gruppe ist ideal)

Mehr zur Hagerbach Challenge auf: [hagerbach.ch](http://hagerbach.ch)



# MURMELBAHN ODER DOMINO „MITEINANDER“

## Murmelbahnbau für bis zu 50 Personen

(kann zeitgleich zum Domino gemacht werden)

Viel Spass und Teamwork beim Bau einer Murmelbahn und ein Versuch den Rekord zu knacken!

Ein bisschen Ehrgeiz wird schnell geweckt bei dieser «hands on» Aktivität. Was braucht es, um erfolgreich zu sein? Macher oder Denker, oder vielleicht eine gute Mischung beider Elemente? Viele Wege führen zum Ziel, wenn die Kugel rollt. Es gilt die Stärken des Teams zu finden um diese Herausforderung zu bewältigen. Lacher und wertvolle Schlussfolgerungen zur aktuellen Gruppendynamik sind garantiert.

Der Brandstollen erstreckt sich über mehrere hundert Meter in einem abfallenden Winkel und zusammen mit den alten SBB Wagons präsentiert sich so ein ideales Setting für diese aufregende Aufgabe.

### Preis Murmelbahnbau:

Pauschal bis 25 Personen  
jede weitere Person

CHF 490  
CHF 15

**Zeit:** 90 Minuten

## Domino für bis zu 50 Personen

(kann zeitgleich zum Murmelbahnbau gemacht werden)

Dominosteine aneinanderreihen verlangt Strategie und Konzentration. Als Gruppe braucht es Zusammenarbeit, Organisation und Teamwork.

In diesem Erlebnis geht es darum, die bis anhin längste unterirdische Dominokreation zu bauen.

Wenn aufgebaut, heisst es Atem anhalten. Der erste Stein wird angetippt und es werden die Sekunden gezählt bis der letzte farbige Stein gefallen ist.

Ist der Rekord geknackt, wird dieser in der „Cavern of Fame“ auf unserer Webseite [hagerbach.ch](http://hagerbach.ch) publiziert.

Spannung, Staunen und viele Lacher sind garantiert bei dieser kniffligen Aufgabe.

### Preis Domino:

Pauschal bis 25 Personen  
jede weitere Person

CHF 490  
CHF 15

**Zeit:** 90 Minuten



# STANDARDFÜHRUNG UND SPRENG DEMO

## Ein Rahmenprogramm für bis zu 200 Personen

Eine ideale Aktivität um den Gästen zu vermitteln wo sie bei der Feier eigentlich gelandet sind.

Speziell gut funktioniert dieses Rahmenprogramm zwischen dem Ankunftsapéro und dem anschliessenden Nachtessen.

Vielleicht noch eine Sprengdemonstration um den Event unvergesslich zu machen? Wir machen es möglich!

Wetterunabhängig, rollstuhlgängig, mehrheitlich eben, informativ, spannend und überraschend.

Highlights der Standardführung:

- Datacenter „Edge Computing“
- Tunnelbohrmaschine
- Querschlag der Zukunft
- Tunnel Digitalisierungszentrum
- Lampenmuseum
- Baustoffprüflabor
- Heilige Barbara
- NEAT und Autobahnprofil
- Fluchttüren 1:1
- Betonanlage
- Stollenzug-Fahrt (bei Anlässen unter 100 Personen)

## Preis:

(inkl. MwSt.)

Führung Pauschal bis 25 Personen CHF 400  
jede weitere Person CHF 18

Spreng Demo Big Bang 4d, Pauschal CHF 680  
*Projektionsunterstützt (Deutsch),  
10 Detonationen, bis 200 Personen*

Spreng Demo „regulär“, Pauschal CHF 290  
*5 Detonationen, bis 60 Personen*

## Zeit:

- Standardführung 90 Minuten

- Spreng Demos 15 Minuten

## Wichtige Infos Führung:

- Ab 25 Personen gibt es eine zweite Gruppe.
- Bei mehr als vier Gruppen gleichzeitig, werden verschiedene Routen geplant und die Highlights können leicht variieren.
- Gutes Schuhwerk und eine Jacke sind das ganze Jahr über empfohlen



# KONDITIONEN FÜR FIRMENFEIERN UND FESTE

## Generell

- Im Restaurant und der dazugehörenden Event-Kaverne (bis zu 200 Personen), sind die Service- und Küchenpersonalkosten sowie Tische, Stühle und Tischgedecke im Menü-Preis inbegriffen.
- Raummieten werden zusätzlich verrechnet und decken Leistungen wie Technik, Reinigung und das Stellen von Mobiliar ab. Eine Übersicht der Raummieten sind auf Seite 6 dieses Dokuments zu finden.
- Es ist nicht möglich das Restaurant/Event-Kaverne ohne Catering zu mieten und Essen/Getränke selbst zu bringen oder selbst vor Ort zu kochen. Falls ein externer Caterer anstelle des VSH Caterings gewünscht ist, ist das möglich. Voraussetzung dafür: Es muss ein professioneller Caterer sein und es gelten spezielle Konditionen wie eine höhere Raummiete und eine Aufsichtspflicht durch einen VSH Mitarbeiter mit einem Ansatz von CHF 96 pro Stunde.
- Diese Broschüre ist für Firmenfeiern und private Feste bis 200 Personen ausgelegt. Für Feste über 200 Personen in der „Glück-auf“ Kaverne (bis zu 500 Personen) gibt es eine separate Preisliste für die Location. Das Catering erfolgt bei Anlässen mit mehr als 200 Personen über einen externen professionellen Caterer Ihrer Wahl. Gerne geben wir Empfehlungen zu Caterern.
- Es gilt eine einheitliche Menüwahl oder Büffet für Gruppen. Gerne nehmen wir Rücksicht auf Vegetarier oder Spezial-Diäten. Wir bitten um Angaben von Menü und Diäten bis 10 Tage vor Event. Wir kochen vorwiegend mit Schweizer Fleisch. Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden sie sich an unser Personal.
- Kinder (4 bis 12-jährig) werden zum halben Preis verrechnet oder Sie wählen das Kindermenü. Kinder (0 bis 3-jährig) essen gratis.
- Im Normalfall erfolgt die Bezahlung via Rechnung.
- Es werden mindestens die bis 48 Stunden vor Anlass gemeldete Gästezahl verrechnet. Sind es mehr Gäste wird die Anzahl dementsprechend verrechnet. Stornierungskosten- und weitere allgemeine Konditionen sind in den allgemeinen Geschäftsbedingungen zu finden.

## Am Abend und an Samstagen gilt: (Sonntag geschlossen)

- Mindestumsatz von CHF 1000 auf Essen und Getränke.
- Über Mittag (Mo-Fr) entfällt der Mindestumsatz und wir servieren auch gerne unser Tagesmenü à CHF 24.
- Bei uns im Stollen sind Anlässe bis 4 Uhr morgens möglich. Ab Mitternacht wird pro angebrochene Stunde pauschal ein Zuschlag von CHF 200.00 verrechnet.



Nicole Sieber, Event Managerin



Alexandra Bacher, Besucherservice



### Ihr Kontakt

Telefon +41 81 734 14 14  
info@hagerbach.ch

VersuchStollen Hagerbach AG  
Polistrasse 1  
CH-8893 Flums Hochwiese

hagerbach.ch

