



EVENTBROSCHÜRE

Das Gasthaus Zum weissen Rössli mit seiner über 500-jährigen Geschichte ist nicht nur ein Ort mit Tradition, sondern auch ein Ort zum Wohlfühlen.

Unsere Räumlichkeiten bieten Plätze in der Rössli Bar (bis zu 25 Personen), im Schimmel Keller (bis zu 40 Personen), im Antar Stübli (bis zu 20 Personen), in der Dao Stube (bis zu 26 Personen), in den Seminarräumen (Wettstein Stube bis 20 Personen; Miggi Stübli 12 Personen) und im Rössli Saal (für Bankette bis zu 150 Personen, mit Theaterbestuhlung bis zu 250 Personen).

Unser Ziel ist es, dass Sie die Zeit in dem geschichtsträchtigen, wunderbaren Gebäude geniessen und Sie sich in diesem Ambiente entspannen können.

Wir versprechen Ihnen ein individuelles und nachhaltiges Erlebnis aus Genuss und Gastfreundschaft.

Unsere tägliche Motivation ist es, Sie zu verwöhnen, jeden Gast individuell zufriedenzustellen.

Wir verstehen uns als Gastgeber mit Herz und Seele.

Regula, Dao, Fredy und Antar mit dem gesamten Rössli-Team



INFORMATIONEN UND TIPPS

Damit Sie nichts vergessen, helfen wir Ihnen gerne bei der Planung mit persönlichen Hinweisen. Bei Fragen sind wir jederzeit und gerne für Sie da.

Apéro

Apéros ist sehr beliebt. Sie ermöglichen Ihren Gästen sich in ungezwungener Atmosphäre zu treffen und zu unterhalten. Unsere Räumlichkeiten wie die Bar oder der Schimmel Keller, aber auch die Terrassen bieten dazu den passenden Rahmen.

Ansprechpartner vor Ort

Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie uns einen Ansprechpartner/eine Ansprechpartnerin für den Anlass bekannt geben an den/die wir uns bei Fragen wenden können.

Hochzeits-, Geburtstags- und Jubiläumstorten

Sehr gerne organisieren wir spezielle Torten für Sie. Geben Sie uns Ihre individuellen Wünsche bekannt.

Kinder

Für Ihre Kinder unterbreiten wir Ihnen gerne leckere Kindermenüs.

Vegetarier / Veganer / Allergien

Auf Vegetarier, Veganer und Allergiker nehmen wir bei der Menüplanung gerne Rücksicht.



MENUBESPRECHUNG – HAUSBESICHTIGUNG

Die Planung Ihres Anlasses verdient höchste Aufmerksamkeit!

Geben Sie uns frühzeitig einen Termin bekannt damit wir Sie optimal beraten können.

Musik und Unterhaltung / Rahmenprogramm

Gerne sind wir bereit, eine geeignete Musik/Unterhaltung für Sie zu finden und zu engagieren.

Unsere Ideen sind unerschöpflich, wir gestalten Ihnen gerne ein Rahmenprogramm nach Ihren Bedürfnissen.

Verlängerung

Wir holen für Sie gerne die Bewilligung für die Verlängerung bei der Gemeinde ein.

Kosten für Verlängerung:

Verlängerung in allen Räumlichkeiten ab Mitternacht bis 02.00 Uhr	CHF 150.00
Verlängerung in allen Räumlichkeiten ab 02.00 Uhr pro Stunde	CHF 200.00

Technik

In unserm Haus stehen Ihnen diverse, hochwertige und verschiedene technische Hilfsmittel wie Ton-, Bild- und Soundanlage zur Verfügung. Eine eventuelle Pauschalmiete kann nicht ausgeschlossen werden.

Wir beraten Sie auch gerne mit unseren Ton- und Lichttechnikern oder Partnerfirmen. Wir finden für jeden Sonderwunsch eine Lösung. Falls Technisches Material dazu gemietet werden muss, machen wir Ihnen einen detaillierten Kostenvoranschlag.



Teilnehmerzahl

Wir benötigen die Angaben zu Ankunftszeit, Personenzahl und Dauer des Anlasses. Geben Sie uns bitte bis 72 Stunden vor dem Anlass die präzise Teilnehmerzahl bekannt, welche für die Schlussrechnung verbindlich sein wird.

Sollten mehr Gäste als angemeldet kommen, werden wir unser Bestes geben, um Sie gleichwertig zu bedienen. Der Mehraufwand wird verrechnet.

Reservations-Annulation

Mit Ihrer Bestätigung der Reservation ist diese verbindlich. Bei einer Annullierung, ab drei Werktage vor dem Anlass werden 100% der Kosten in Rechnung gestellt.

Tisch- und Saaldekorationen

Einem festlichen Anlass verleiht eine schöne Tischdekoration eine besondere Note. Natürlich können Sie den Blumenschmuck und die Dekoration auch selbst in Auftrag geben oder selbst arrangieren. Gerne nehmen wir Ihnen jedoch diese Vorbereitungsarbeit ab und lassen die ganze Dekoration durch unsere Floristen und unser Deko-Team kreieren.

Getränke, Wein und Kaffee

Sämtliche Getränke und Kaffee werden nach Verbrauch verrechnet. Die Weine werden nach Anzahl der geöffneten Flaschen.

Werden Getränke, Snacks oder Essen selbst mitgebracht, wird eine Pauschale pro Person erhoben.

Bei mitgebrachten Weinen erheben wir ein Zapfengeld pro Flasche:

Prosecco und Schaumweine	CHF 30.00 pro 75 cl
Champagner	CHF 50.00 pro 75 cl
Weisswein	CHF 30.00 pro 75 cl
Rotwein	CHF 40.00 pro 75 cl