

BANKETT DOKUMENTATION

Tagen & Feiern

 #woeventpassiert

- 3 Willkommen
- 4 Mietkonditionen
- 6 Bestuhlung
- 7 Technik
- 8 Hilfsmittel
- 9 Personal
- 10 Gastronomie
- 11 Zusatzleistungen



Wir sind Ihr Partner für jeden Event!

Sie planen einen Event und sind auf der Suche nach der idealen Location?
Dann sind wir für Sie der richtige Partner!

Die Tägi AG bietet Ihnen für jeden Wunsch massgeschneiderte Lösungen aus einer Hand. Als zentraler Ansprechpartner koordinieren wir zusammen mit unserem Cateringpartner Ihren Anlass von A-Z.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage und erstellen Ihnen gerne ein attraktives Gesamtangebot. In der Beilage finden Sie die Mietkonditionen für die verschiedenen Räumlichkeiten.

Lassen Sie sich überraschen: Wir setzen uns mit Erfahrung, Professionalität und Leidenschaft für den Erfolg Ihrer Veranstaltung ein!

Pascal Schelbert
Leiter Events &
Gastronomie

Fanny Förster
Eventmangerin

Urs Kamberger
CEO

Eventsaal

Montag bis Sonntag	Lägernsaal ca. 350 m ²	Wettersaal ca. 650 m ²	Tägerhardsaal ca. 1'000 m ²
Grundmiete für 4 Stunden	1'300	1'600	1'900
Miete pro Stunde ab der 4. Stunde	150	225	250
Tagesmiete ab 8 Stunden	1'900	2'500	2'900
Mitternachtsverlängerung pro Stunde	350	350	350
Pauschalmiete Foyer Eventsaal (ca. 207 m ²)	300	300	300
Hauptbühne * (inkl. Vorbühnenlicht)		400	400
Vorbühne (1 m)		300	300
Künstlergarderobe pro Stück (max. 2)	200	200	200
Auf- / Abbautag	950	1'250	1'450
Endreinigung	150	300	450

* Masse Hauptbühne: H: 1.2 m x B: 12 m x T: 8 m



Eventarena

Montag bis Sonntag	Eventarena überdacht (inkl. Tribüne) ca. 3'000 m ²	Eventarena offen ca. 2'000 m ²
Tagesmiete	2'400	1'200
Mitternachtsverlängerung pro Stunde	350	350
Auf- / Abbautag	2'400	1'200
Endreinigung	500	500

Limmatraum

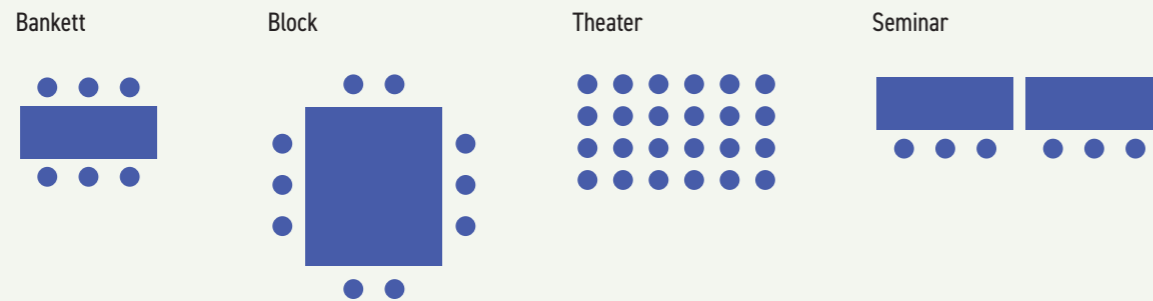
Montag bis Sonntag	Limmatraum ca. 125 m ²
Grundmiete für 4 Stunden	400
Tagesmiete ab 4 Stunden	800
Mitternachtsverlängerung pro Stunde	350
Auf- / Abbautag	400
Endreinigung	100



Bestuhlungsarten und maximale -kapazitäten im Eventsaal und Limmatraum

Bestuhlung	Lägernsaal ca. 350 m ²	Wettersaal ca. 650 m ²	Tägerhardsaal ca. 1'000 m ²	Limmatraum ca. 125 m ²
Bankett	320	800	1'100	-
Block	160	320	460	-
Theater	350	900	1'100	80
Seminar	100	400	675	64

Masse Tische: L: 1.8 m x B: 0.7 m x H: 0.73 m

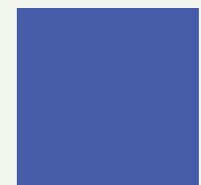


Das Saal Set-up ist im Preis inkludiert, wenn Sie Ihren Event in Kombination mit unserem Cateringangebot buchen.
Die verschiedenen Möglichkeiten für Ihr Catering finden Sie im Dokument «Bankettdokumentation - Food & Beverage».

Sie planen einen Event ohne unser Cateringangebot? Die zusätzlichen Mietkonditionen für Ihr Set-up finden Sie auf S. 11.

Technische Hilfsmittel

Interne Technik	Einheit	Preis
Laptop	Tag	50
Headset (max. 4 Stk.)	Stück / Tag	70
Handmikrofon (max. 3 Stk.)	Stück / Tag	70
Rednerpult inkl. 1 Mikrofon	Tag	150
Tischpult inkl. 1 Mikrofon	Tag	100
Audio-Anlage	Tag	150
Beamer & Leinwand 4x6 m (Wettinger- & Tägerhardsaal)	Tag	400
Beamer & Leinwand 4x2.5 m (Lägernsaal)	Tag	250
Beamer & Leinwand 4x2.2 m ClickShare System (Limmatraum)	Tag	250
LED Strahler (max. 25 Stk.)	Pauschal	200
Deckenanschlüsse	Tag	500



Zusätzliche Hilfsmittel

Interne Technik	Einheit	Preis
Bühnenpodeste 1x2 m (max. 18 Stk.)	Stück / Tag	20
Pinnwände 1.2x1.8 m (max. 10 Stk.)	Stück / Tag	20
Flipchart mit Papier (max. 3 Stk.)	Stück / Tag	50
Moderationskoffer (max. 2 Stk.)	Stück / Tag	40
Platznummerierung	Pauschal	200
Tischnummerierung	Pauschal	100
Abfallcontainer	pro Stück	70
Hebebühne	Tag	400



Personalkosten

Mitarbeiter:in	Einheit	Preis
Anlassleiter:in	Person / Stunde	79
Chef de Service	Person / Stunde	69
Service Mitarbeiter:in	Person / Stunde	56
Küchenchef:in	Person / Stunde	79
Küchen Mitarbeiter:in und Logistiker:in	Person / Stunde	56
Technische Assistenz	Person / Stunde	100
Eventmanager:in	Person / Stunde	100
Garderobe (bewacht)	Person / Stunde	45
Ausserordentliche Zusatzarbeiten	Person / Stunde	75

Die Kosten der Mitarbeiter:innen werden nach Aufwand verrechnet. Es wird jeweils die effektive Einsatzzeit verrechnet, mindestens jedoch 3 Stunden. Nach 23 Uhr sowie an Sonn- und Feiertagen wird ein Zuschlag von CHF 14 pro Stunde und Mitarbeiter:in erhoben.

Eine Instruktion zur gebuchten Technik ist in den Technikpreisen integriert. Wir empfehlen, für Ihren Event eine technische Assistenz zu buchen, um den reibungslosen Ablauf der Technik zu garantieren.





Gedeckkosten & Menükarten

Je nach Art des Anlasses wird eine Gedeckpauschale verrechnet. Beim Gedeck sind Servietten und Tischtücher inklusive. Die Reinigung ist im Preis enthalten.

Gedeck & Menükarten	Einheit	Preis
Gedeck klein	pro Person	5.50
Gedeck mittel	pro Person	7.50
Gedeck gross	pro Person	9.50
Menükarten mit Layout Tägi AG	pro Stück	3
Menükarten mit individuellem Layout	pro Stück	5

Zapfengeld

Möchten Sie einen speziellen Wein, Champagner oder Spirituose selber mitbringen? Wir verrechnen Ihnen Ihre mitgebrachten Flaschen zu folgenden Konditionen.

Getränkeart	Einheit	Preis
Wein	pro Flasche	25
Champagner	pro Flasche	35
Spirituosen	pro Flasche	45

Einzelpreise

Sie planen einen Anlass ohne unser Cateringangebot? Wir behalten uns dabei vor, folgende Artikel und Leistungen gemäss den untenstehenden Konditionen zu verrechnen.

Artikel / Leistung	Einheit	Preis
Set-up - Stuhl	pro Stuhl	3
Set-up - Tisch	pro Tisch	10
Fremdcatering Office	Pauschal	2'500
Fremdcatering Abgabe	Pauschal	2'500
Eventmanager:in	Person / Stunde	100
Hallenwart Events	Person / Stunde	100

Drittdienstleistungen

Gerne organisieren wir für Ihren Event die passende Dekoration inklusive Blumenschmuck oder zusätzliche Technik bei unseren Partnern. Für das Einholen von externen Offerten durch die Tägi AG werden +20% auf den Endbetrag der Rechnung des Drittdienstleisters als Bearbeitungsgebühr aufgeschlagen.

Preisangaben

Sämtliche Preise sind in CHF und inkl. MwSt.

#wobewegungfreudemacht

Tägi AG

Tägerhardstrasse 122
5430 Wettingen

+41 56 437 73 70 | events@taegi.ch | www.taegi.ch | Follow us   