

# BANKETT DOKUMENTATION

Tagen & Feiern



# Inhaltsverzeichnis

Mietkonditionen .....	4
Bestuhlungsarten und maximale Bestuhlungskapazität.....	5
Technische Hilfsmittel .....	6
Eventtechnik Pakete.....	7
Allgemeine Informationen Food & Beverage .....	9
Apéro & Apéro Riche - Angebote .....	10
Buffetangebote .....	12
Grillangebote .....	14
Menuvorschläge .....	16
Spezial-Angebote .....	18
Seminarangebote .....	20
Stehlunchpauschale .....	21
Naschmarkt / Street Food .....	22
Einzelartikel salzig & süss .....	25
Weinkarte .....	26
Getränkekarte.....	28
Spezielles Mietmobiliar.....	29
Allgemeine Bestimmungen der Tägi AG .....	30
Grundrissplan Trägerhardsaal 1000 m <sup>2</sup> .....	33
Grundrissplan Wettingersaal 650 m <sup>2</sup> .....	34
Grundrissplan Lägerhsaal 350 m <sup>2</sup> .....	35
Kontakt Tägi AG .....	36

# Wir sind Ihr Partner für jeden Event

## 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. Ihr zentraler Ansprechpartner koordiniert zusammen mit unserem Cateringpartner Ihren Anlass von A-Z. Ihre einzige Aufgabe besteht darin, in unserer reichhaltigen Genusswelt das passende kulinarische Angebot auszuwählen.

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

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

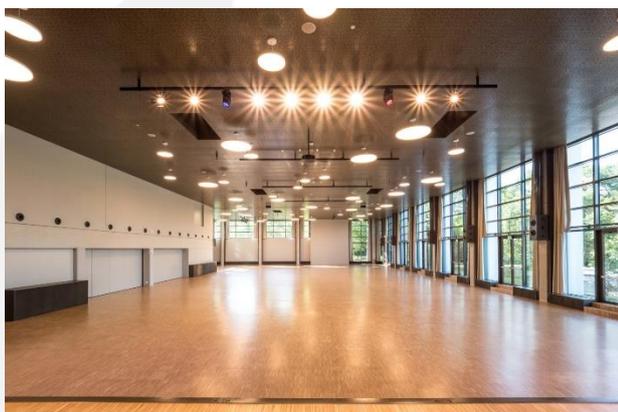
Ihr Tägi-Team



# Mietkonditionen

Montag bis Sonntag	Lägernsaal ca. 350 m <sup>2</sup>	Wettersaal ca. 650 m <sup>2</sup>	Tägerhardsaal ca. 1'000 m <sup>2</sup>
Grundmiete für 4 Std.	CHF 1'300	CHF 1'600	CHF 1'900
Miete pro Std. ab der 4. Std.	CHF 150	CHF 225	CHF 250
Tagesmiete ab 8 Std.	CHF 1'900	CHF 2'500	CHF 2'900
Auf-/Abbau Tag	CHF 950	CHF 1'250	CHF 1'450
Hauptbühne (inkl. Vorbühnenlicht)		CHF 400	CHF 400
Vorbühne 1 Meter		CHF 300	CHF 300
Mitternachtsverlängerung	CHF 350 / Std.	CHF 350 / Std.	CHF 350 / Std.

Das Foyer Tägerhardsaal (207 m<sup>2</sup>) ist im Mietpreis inbegriffen.



Montag bis Sonntag	Limmatraum 125 m <sup>2</sup>
Miete bis 1 Stunde	CHF 200
Miete bis 2 Stunden	CHF 300
Miete bis 3 Stunden	CHF 400
Miete bis 4 Stunden	CHF 500
Miete ab 5 Stunden Pauschal	CHF 700
Mitternachtsverlängerung	CHF 350 / Std.

# Bestuhlungsarten und maximale Bestuhlungskapazität

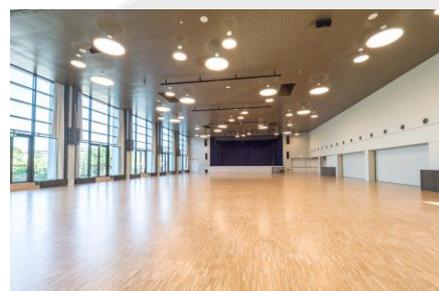
Lägernsaal	Bestuhlung	Kapazität
350 m <sup>2</sup>	Bankett	320
	Block	160
	Theater	350
	Seminar	100



Wettersaal	Bestuhlung	Kapazität.
650 m <sup>2</sup>	Bankett	800
	Block	320
	Theater	900
	Seminar	400



Tägerhardsaal	Bestuhlung	Kapazität
1'000 m <sup>2</sup>	Bankett	1'220
	Block	460
	Theater	1'220
	Seminar	675



Limmatraum	Bestuhlung	Kapazität
125 m <sup>2</sup>	Theater	80
	Seminar	64



## Tischformat

<b>Tischmasse</b>	Länge: 1.80m	Breite: 0.70m	Höhe: 0.73m
<b>Bühne Tägerhardsaal</b>	Tiefe: 8m	Breite: 12m	Höhe: 1.20m

Die Bestuhlung des Saals mit diesem Standardmobiliar ist im Mietpreis enthalten. Ebenfalls sind die Stromkosten und die Grundbeleuchtung inkludiert.

# Technische Hilfsmittel

Interne Technik		
Bühnenpodeste (max. 18 Stück, 1x2 Meter)	pro Stk./Tag	CHF 20
Headset (max. 4 Stück)	pro Stk./Tag	CHF 70
Handmikrofon (max. 3 Stück)	pro Stk./Tag	CHF 70
Audio-Anlage	pro Tag	CHF 150
Aufnahmegerät		CHF 50
USB-Stick		CHF 15
Leinwand mobil (3x3 Meter)	pro Stk./Tag	CHF 50
Beamer und Leinwand (4x6 Meter) Wettingersaal und Trägerhardsaal	Tag	CHF 400
Beamer und Leinwand Lägerhsaal	Tag	CHF 250
Beamer Limmtraum (Projektion auf Wand)	Tag	CHF 150
Beamer mobil	Tag	CHF 100
Laptop	Tag	CHF 50
Starkstromkabel verlegen und verräumen	pro Meter	CHF 3
Platznummerierung	pauschal	CHF 200
Tischnummerierung	pauschal	CHF 30
Pinnwände (max. 10 Stück, 1,2x1,8 Meter)	pro Stk./Tag	CHF 20
Abfall pro Container		CHF 70
Rednerpult inkl. 1x Mikrofon	pro Tag	CHF 150
Tischpult inkl. 1x Mikrofon	pro Tag	CHF 100
Flipchart mit Papier	pro Stk./Tag	CHF 30
Moderationskoffer	pro Tag	CHF 40
Scherentreppe	pauschal	CHF 400
Miete Deckenanschlüsse	pauschal	CHF 500
W-LAN	pro Tag	CHF 100

## Technisches Personal

Technische Assistenz	pro Std./Person	CHF 100
Ausserordentliche Zusatzarbeiten	pro Std./Person	CHF 75
Mitternachtsverlängerung	pro Std.	CHF 350

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

# Eventtechnik Pakete

## LED Strahler (Ambiente-Beleuchtung)

LED Strahler in verschiedenen Farben pro Stück (max. 25 Stück)	CHF 10
LED-Pauschale für 25 Stück	CHF 200

*In den Eventtechnikpauschalen ist die Anlieferung sowie der Auf- und Abbau enthalten.  
Die Mannstunden bei Bedarf vor Ort durch einen Regiemann werden separat verrechnet.*

## Regiemann

CHF 950

Tagespauschale Regiemann vor Ort (auf Wunsch max. 10 Std.)

## Leinwandspiegel Redner

CHF 700

Technikpaket Leinwandspiegel Redner (pro Tag)

Bildschirm (40 Zoll) für Redner

Personal für Auf-/Abbau

Transport

Instruktion vor Ort

## Doppelprojektion

CHF 4'400

Technikpaket Doppelprojektion (pro Tag)

-  Projektion (2x Beamer + 2x Leinwand / 3.50x2 Meter)
-  Regiematerial (**excl. Regiemann vor Ort**)
-  Personal Auf-/Abbau
-  Transport
-  Instruktion vor Ort

## Panoramabild

CHF 7'430

Technikpaket Panoramabild (pro Tag)

-  Videotechnik Projektion (2x Beamer + Videoregie und Leinwand)
-  Videotechnik Regie (**inkl. Regiemann vor Ort**)
-  Personal Auf-/Abbau
-  Instruktion vor Ort
-  Transport

# Eventtechnik Pakete

## Zusatz Kamera

CHF 1'940

Technikpaket Zusatz Kamera (pro Tag)

- Material inkl. Kamera
- Personal (Kamerabedienung vor Ort)
- Transport

## Zusatz Streaming

CHF 275

Technikpaket Zusatz Streaming (pro Tag)

- Streaming auf Internetplattform ohne Lizenzgebühren
- Personal Auf-/Abbau
- Instruktion vor Ort
- Transport

## Simultananlage

CHF 1'560

Technikpaket Simultananlage (pro Tag)

- Simultanübersetzung 1 Sprache (exkl. Dolmetscher)
- Simultanübersetzung 20 Kopfhörer (jedes weitere Set à 20-Kopfhörer CHF 165)
- Personal für Auf-/Abbau
- Transport
- Instruktion vor Ort



# Allgemeine Informationen

## Food & Beverage

### Mitarbeiter pro Stunde und Person

Anlassleiter	CHF 69
Service Mitarbeiter	CHF 49
Küchenchef	CHF 69
Küchen Mitarbeiter	CHF 49
Garderobe bewacht pro Std./Person	CHF 35

*Die Kosten der Mitarbeiter werden nach Aufwand verrechnet.*

Es wird jeweils die effektive Einsatzzeit verrechnet, mindestens jedoch 3 Stunden. Nach 23 Uhr sowie an Sonn-/Feiertagen wird ein Zuschlag von CHF 14 pro Stunde und Mitarbeiter erhoben.

### Gedeckkosten pro Person

Wir verrechnen je nach Art des Anlasses eine Gedeckpauschale. Diese ist abhängig von der Anzahl Geschirrtteile. Die Reinigung ist darin enthalten.

Pauschale klein	CHF 4.50 inkl. Servietten und Tischtuch
Pauschale mittel	CHF 6.50 inkl. Servietten und Tischtuch
Pauschale gross	CHF 8.50 inkl. Servietten und Tischtuch

Für einen Ball oder ein Galadinner, werden wir Ihnen eine individuelle Table-Top Pauschale offerieren.

### Zapfengeld pro Flasche

Möchten Sie einen speziellen Wein oder Champagner selber mitbringen?

Zu folgenden Konditionen werden wir Ihnen Ihre mitgebrachte Flasche verrechnen:

Weinflasche	CHF 25
Champagnerflasche	CHF 35
Spirituosenflasche	CHF 45

### Menukarten pro Stück

Layout gemäss Tägi AG	CHF 3
Individuelles Layout	CHF 5

### Einzelpreise

Stellen Sie sich aus dem Angebot Ihr individuelles Menu zusammen. Wir senden Ihnen gerne eine Offerte. Für Fragen oder Wünsche stehen wir gerne jederzeit zur Verfügung.

### Preisangaben

Sämtliche Preise sind in CHF und inklusive Mehrwertsteuer.

# Apéro & Apéro riche - Angebote

## Apéro – „Aarefahrt“

CHF 12 pro Person

-  **Kalte Köstlichkeiten**  
Regionales Gemüse zum Dippen  
Landjäger auf dem Holzbrett  
Mini Cornets raffiniert gefüllt  
Pommes Chips

## Apéro – „Für den kleinen Hunger“

CHF 14 pro Person

-  **Kalte Köstlichkeiten**  
Mini-Laugensandwiches mit Frischkäse und Kräutern,  
grilliertes Gemüse,  
Tête de Moine Eier, Schinken, Salami, Thon, Rauchlachs,  
Rohschinken  
Kräuter – Trockenfleisch

## Apéro – „Dies & das“

CHF 15 pro Person

-  **Kalte Köstlichkeiten**  
Pommes Chips, Nüssli, Flûtes
-  **Warme Leckereien**  
Vier Klassiker im Mini Format bestehend aus, Hamburger,  
Guacamole Tartlet, Focaccia und Speck Muffin

## Apéro – „Der kleine Mix“

CHF 15 pro Person

-  **Kalte Köstlichkeiten**  
Mini Canapé mit Schinken Involtni, Ziegenkäse, Comté mit Apfelgelée,  
Roquefort und Birne, Krebsfleisch mit Zitronencreme, Rauchlachs,  
Entenleber mit Mangochutney, Forellenkaviar mit Gemüse  
  
Zuckererbsenburger, Tomaten Emmentaler Sablés,  
Rüebli-püree, Spinatcakes mit Saubohnen  
Comté mit Trüffel  
  
Canapé mit Rauchlachs, Thonmousse, Pouletsalat und Eier

## Apéro – „Mediterrano“

CHF 19 pro Person

-  **Kalte Köstlichkeiten**  
Zucchinirollchen auf Rucola mit Ziegenkäse,  
Taboulé Salat,  
Tartelette vom Tintenfisch mit Trauben und erfrischender Limette,  
Vitello Tonnato neu interpretiert,  
Focaccia mit Schinken

## Apéro riche – „Allseits beliebt“

CHF 27 pro Person

-  **Mini Canapé**  
Mit Schinken Involtini, Ziegenkäse, Comté mit Apfelgelée, Roquefort und Birne, Krebsfleisch mit Zitronencreme, Rauchlachs, Entenleber mit Mangochutney, Forellenkaviar mit Gemüse
-  **Mini Laugensandwiches**  
Mit Schinken, Salami, Thon und Frischkäse mit Kräutern
-  **Pain Surprise**  
Mit Schinken, Gruyère, Salami, Thonmousse und Ei
-  **Canapé**  
Mit Rauchlachs, Thonmousse, Pouletsalat und Eier
-  **Warme Leckereien**  
Mini Schinkengipfel, Chäschüechli, mini Hamburger, Guacamole Tartlet, Focaccia und Speck Muffin
-  **Süsse Delikatessen**  
Schokoladenmousse mit weissen Schokoladenraspel, Zitronenmousse mit Crumble, Vanille Himbeermousse mit Pistazien, Tiramisu
-  **Mini Macarons Süss**  
Mit Karamell, Pistazien, Vanille, Himbeer, Schokolade und Zitrone

## Apéro riche – „Bunter Mix“

CHF 32 pro Person

-  **Mini Canapé**  
Mit Schinken Involtini, Ziegenkäse, Comté mit Apfelgelée, Roquefort und Birne, Krebsfleisch mit Zitronencreme, Rauchlachs, Entenleber mit Mangochutney, Forellenkaviar mit Gemüse
-  **Mini Tortillas**  
Mit Räucherlachs, Poulet und Frischkäse und Gemüse
-  **Salate**  
Crevettensalat mit Früchten, Glasnudelsalat mit Poulet, Maissalat und Partybrötli
-  **Warme Leckereien**  
Kalbsgeschnetzeltes, Äplermaccharoni, Rosmarinkartoffeln und Mediterranes Gemüse
-  **Süsse Delikatessen**  
Mini Cheesecake mit Zitrone und Himbeere, Mini Donuts bunt gemischt

## Apéro riche – „Von nah & fern“

CHF 36 pro Person

-  **Kalte Köstlichkeiten**  
Involtini Caprese, Mediterranes Spiessli, Lachsrolle im Kräuter-Crêpe, Involtini mit Rohschinken
-  **Salate**  
Taboulé Salat, Glasnudeln mit Gemüse, Maissalat, Partybrötli
-  **Warme Leckereien**  
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff, Penne mit Spinat und Tomaten an Rahmsauce, Risotto Milanese, Mediterranes Gemüse
-  **Süsse Delikatessen**  
Petit Fours Harmonie, bunt gemischtes Kleingebäck

# Buffetangebote

Die Pauschale ist für eine Dauer von maximal 90 Minuten berechnet. Exkl. Geschirr

## Buffet – „Pasta Party“

CHF 24 pro Person

 **Salatbuffet**  
Blattsalate, Selleriesalat, Randensalat,  
Rüebli­salat  
Französische Salatsauce  
Partybrötli

 **Warme Leckereien**  
Spaghetti mit Tomatensauce,  
Bolognese Sauce, Pesto Verde  
Reibkäse

 **Süsse Delikatessen**  
Mini Cheesecake Zitrone  
Mini Cheesecake Himbeer  
Panna Cotta

## Buffet – „Ein Hauch Italien“

CHF 37 pro Person

 **Salatbuffet**  
Blattsalate gemischt, Cherrytomaten-Salat  
mit Mozzarellini, mediterranes Gemüse mit Feta,  
Randensalat, Pastasalat mit Poulet, Maissalat  
Balsamico Salatsauce  
Mediterrane Brötli

 **Warme Leckereien**  
Poulet Piccata  
Penne mit Spinat, Tomaten und Rahmsauce  
Risotto Milanese  
Mediterranes Gemüse

 **Süsse Delikatessen**  
Mini Desserts  
Mini Macarons  
Erdbeer Sahneschnitte  
Latte Macchiato Törtli



## Buffet – „Total Schweiz“

CHF 39 pro Person

 **Salatbuffet**  
Bunter Blattsalat, Hörnlisalat, Wurst- Käsesalat,  
Kartoffelsalat, Randensalat, Rüebliisalat, Maissalat  
Französische Salatsauce  
Partybrötli

 **Warme Leckereien**  
Kalbsgeschnetztes  
Bratkartoffeln  
Äplermaccharoni mit Apfelmus  
Gemüseauswahl

 **Süsse Delikatessen**  
Mini Crèmeschnitte, Erdbeer Sahneschnitte  
Schoko-Himbeer Törtli, Mousse au Chocolat Törtli

## Buffet – „Klassiker“

CHF 47 pro Person

 **Salatbuffet**  
Blattsalat, Rüebliisalat, Maissalat, Selleriesalat,  
Randensalat, Griechischer Salat, Cherrytomaten-Salat  
mit Mozzarellini, Kartoffelsalat, Taboulé Salat  
Verschiedene Brötli

 **Warme Leckereien**  
Rindsgeschnetztes Stroganoff  
Poulet Cordon-Bleu  
Bratkartoffeln  
Mediterranes Gemüse

 **Süsse Delikatessen**  
Mini Desserts, Mini Macarons,  
Erdbeer Sahneschnitte, Latte Macchiato Törtli

## Buffet – „Ein Hauch Asien“

CHF 47 pro Person

 **Salatbuffet**  
Blattsalat, Taboulé Salat, Glasnudelsalat mit Poulet  
und Gemüse, Randensalat, Rüebliisalat, Maissalat  
Französische Salatsauce  
Partybrötli

 **Warme Leckereien**  
Rotes Thai-Curry mit Poulet  
Asiatisches Nudelgericht mit Gemüse  
Yakitori Poulet-Spiesse  
Mini-Frühlingsrolle an Sweet-Chili-Sauce  
Wok Gemüse und Jasminreis

 **Süsse Delikatessen**  
Passionsfruchtschnitte  
Erdbeer-Himbeer Sahneschnitte

# Grillangebote

Die Pauschale ist für eine Dauer von maximal 90 Minuten berechnet. Für einen längeren Grillplausch unterbreiten wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

## Grillpauschale – „Sommerabend“

CHF 34 pro Person

-  **Salatbuffet**  
Grüner Salat, Kartoffelsalat, Maissalat, Hörnlisalat  
Französische Salatsauce  
Partybrötli
-  **Vom Grill**  
Schweinshalssteak mit Bierbrauermarinade  
Bratwurst und Cervelat  
Pouletspiessli mit Salsa-Marinade  
Grillgemüse
-  **Saucen**  
Senf, Kräutermousse, Ketchup und Mayonnaise
-  **Süsse Delikatessen**  
Schokoladenmousse mit weissen Schokoraspeln  
Zitronenmousse mit Crumble  
Vanille Himbeermousse mit Pistazien und Tiramisu

## Grillpauschale – „King Size BBQ“

CHF 51 pro Person

-  **Salatbuffet**  
Blattsalat, Hörnlisalat, Maissalat, Randensalat,  
Rüebliisalat, Cherrytomatensalat mit Mozzarellini,  
Bohnensalat,  
Brotcroutons mit Knoblauch und französischer Sauce
-  **Vom Grill**  
Lammrückenfilet mit Knoblauch-Marinade  
Schweinshalssteak mit Bierbrauermarinade  
Rindsplätzli, Schweinsbratwurst,  
Asiatischer Krevettenspiess,  
Halloumi Käse und Grillgemüse
-  **Beilagen**  
Folienkartoffel, Maiskolben und Partybrötli
-  **Saucen**  
Senf, Kräutermousse, Ketchup und Mayonnaise
-  **Süsse Delikatessen**  
Mini Crèmeschnitte  
Mini Cheesecake Zitrone  
Mini Donuts  
Mini Macarons

## Grillpauschale – „Asado“

CHF 54 pro Person

-  **Auf dem Holzgrill zubereitet**  
Schweinhals und Kalbsschulter  
Sparerips und Grillwürste
  
-  **Begleitet vom Buffet**  
Kartoffelsalat, Bohnensalat, bunter Blattsalat,  
Randensalat, Coleslawsalat  
Baked Potatoes aus der Glut  
Sour Cream und ganze Maiskolben
  
-  **Saucen**  
Kräutermousse, BBQ-Sauce,  
Ketchup und Mayonnaise
  
-  **Süsse Delikatessen**  
Bunt gemischtes Kleingebäck  
Mini Macarons



# Menuvorschläge

## Menu 1 - Low (3 Gang)

CHF 22 pro Person

Bunter Blattsalat an französischer Sauce



Heisser Fleischkäse mit Senf  
Kartoffelgratin und Gemüseauswahl



Himbeerschnitte

## Menu 2 - Low (3 Gang)

CHF 24 pro Person

Gemischter Salat an französischer Sauce



Pouletgeschnetzeltes mit Reis  
und Currysauce



Beerenschnitte

## Menu 3 - Low (3 Gang)

CHF 26 pro Person

Kleiner Blattsalat mit Brötchen



Cremiges Kalbsgeschnetzeltes  
im Röstikranz mit Gemüseauswahl



Schokoladenmousse

**Vegetarische Alternative**  
Quorngeschnetzeltes  
im Röstikranz und Gemüse

## Menu 4 - Low (3 Gang)

CHF 27 pro Person

Gemischter Blattsalat



Kalbsgeschnetzeltes  
Kartoffelgratin  
Champignonrahmsauce  
Gemüseauswahl



Gebrannte Crème Emmentaler Art

# Menuvorschläge

## Menu 5 - Low (3 Gang)

CHF 31 pro Person

Reblicremesuppe mit Ingwer



Rindsgeschnetzeltes Stroganoff  
Reis  
Gemüse

**Vegetarische Alternative**  
Tofugeschnetztes  
mit Reis und Gemüse



Panna Cotta mit Fruchtecoulis

## Menu 6 (3 Gang vegetarisch)

CHF 34 pro Person

Zucchinirollchen mit Ziegenkäse



Venere Risotto mit Mascarpone



Limetten-Joghurtmousse

## Menu 7 (3 Gang)

CHF 44 pro Person

Kartoffel-Ingwersuppe



Zartes Rindsstroganoff  
Polentaschnitte  
Gemüseauswahl



Vanille-Schokoladenmousse

## Menu 8 (3 Gang)

CHF 53 pro Person

Gemischter Salat  
Brötchen



Am Stück gebratenes Kalbssteak  
Kartoffelgratin  
Morchelrahmsauce  
Gemüseauswahl



Himbeer-Stracciatella-Schnitte

# Spezial-Angebote

## Galadinner Angebot

CHF 105 pro Person

(exkl. Verlängerung nach Mitternacht und Personal)

### Apérospeisen

-  Mini Cornets raffiniert gefüllt
  -  Lachslollipop
  -  Vitello Tonnato neu interpretiert
  -  Edelnussmischung
  -  Suppeshot
- 
-  Prosecco 1 Glas pro Person  
*Prosecco Raffaello Extra Dry DOC, Italien*



### 6-Gang Menu

Amuse Bouche



Riesencrevette auf Salatbeet  
mit hausgemachtem Chutney



Champagnerschaum-Suppe



Zitrussorbet mit Wachholdergeist



Zartes Rindsfilet an Cognac-Jus  
mit Bratkartoffeln und Gemüseauswahl



Dessertvariation  
(Caramelcrème im Glas, mini Soufflé mit flüssigem Kern, Gebäck)

**Weitere Dienstleistungen werden gemäss Offerte verrechnet.**

# Spezial-Angebote

## Hochzeitsangebot

CHF 124 pro Person

(exkl. Verlängerung nach Mitternacht und Personal)

### Apérospeisen

-  Tartlet vom Tatar mit Sprossen
-  Roastbeef auf Gemüsebeet
-  Tomaten-Mozzarella Spiess
-  Flammkuchenvariation
  
-  Prosecco 1 Glas pro Person  
*Prosecco Raffaello Extra Dry DOC*



### 6-Gang Menu

Amuse Bouche



Roulade vom Lachs und Frischkäse



Duett vom Tortelli an Salbeibutter



Gazpacho



Mariage vom Kalbs- und Rindsfilet  
an Marsalajus mit überbackenen Gnocchi Romaine  
und Gemüseauswahl



Dessertbuffet

**Weitere Dienstleistungen werden gemäss Offerte verrechnet.**

# Seminarangebote

## Begrüssungskaffee

CHF 9 pro Person

- ☞ Lungo, Espresso, Ristretto, Decaffeinato, Tee
- ☞ Ovomaltine, Schokolade
- ☞ Orangensaft, Wasser
  
- ☞ Butter-, Laugen- und Rustico-Gipfeli
- ☞ Fruchtkorb

## Kaffeepause Vormittag

CHF 12 pro Person

- ☞ Lungo, Espresso, Ristretto, Decaffeinato, Tee
- ☞ Ovomaltine, Schokolade
- ☞ Orangensaft, Gemüseshot, Wasser
- ☞ Classic Macchiato freddo, Caramel freddo
  
- ☞ Butter-, Laugen- und Rustico-Gipfeli
- ☞ Mini-Patisserie Platte
- ☞ Fruchtkorb

## Kaffeepause Nachmittag

CHF 15 pro Person

- ☞ Lungo, Espresso, Ristretto, Decaffeinato, Tee
- ☞ Multivitaminsaft, Wasser
- ☞ Classic Macchiato freddo, Caramel freddo
  
- ☞ Mini Laugensandwich assortiert
- ☞ Mini-Patisserie Platte
- ☞ Fruchtkorb



# Stehlunchpauschale

Die Pauschale ist für eine Dauer von maximal 60 Minuten berechnet. Exkl. Geschirr

## Meeting Break - Stehlunchpauschale

CHF 26 pro Person

-  **Kalte Köstlichkeiten**  
Gemischter Blattsalat  
Hausdressing  
Drei marinierte Salate  
Brötchen
  
-  **Warme Leckereien**  
Äpler Makkaroni mit Apfelmus  
Pouletgeschnetzeltes an süss/sauer Sauce  
Jasminreis  
Wokgemüse
  
-  **Süsse Delikatessen**  
Pfirsich-Sahneschnitte
  
-  **Getränke**  
Mineralwasser ohne Co2  
Mineralwasser mit Co2  
Kaffee und Teeauswahl

## Generalversammlung - Stehlunchpauschale

CHF 28 pro Person

-  **Kalte Köstlichkeiten**  
Blattsalat gemischt  
Hausdressing  
Drei marinierte Salate  
Gemischte Brötchen
  
-  **Warme Leckereien**  
Penne Fiorentina  
Truthahn Ragout in Pfeffersauce  
Spätzlepfanne  
Mediterranes Gemüse
  
-  **Süsse Delikatessen**  
Auswahl an kleinen Desserts
  
-  **Getränke**  
Mineralwasser ohne Co2  
Mineralwasser mit Co2  
Kaffee und Teeauswahl

# Naschmarkt / Street Food

ab 100 Personen

Für Sie und Ihre Gäste werden die Speisen live vor Ort an den Ständen von unseren Köchen zubereitet und vollendet. Sämtliche Gerichte werden in kleinen Portionen serviert.

Lockern Sie Ihren Anlass auf, naschen Sie sich von Stand zu Stand und halten Sie dabei einen Schwatz mit Ihren Gästen.

## Naschmarkt – „Amerika“ (3 Stände)

CHF 38 pro Person

 **Salate**  
Bunte Salatauswahl an jedem Stand  
abgestimmt auf das jeweilige Angebot

 **Marktstand 1**  
Taco's mit Pouletstreifen  
Jalapenos Peperoni  
Zwiebeln und verschiedenen Saucen

 **Marktstand 2**  
Saftiger Burger vom Grill  
mit Beilagen nach Wahl

 **Marktstand 3**  
Hot Dog's nach Lust und Laune gefüllt

## Naschmarkt – „Asiatisch“ (3 Stände)

CHF 41 pro Person

 **Salate**  
Bunte Salatauswahl an jedem Stand  
abgestimmt auf das jeweilige Angebot

 **Marktstand 1**  
Asiatisches Nudelgericht mit Gemüse

 **Marktstand 2**  
Nasi Goreng

 **Marktstand 3**  
Rotes Thai Pouletcurry  
Gemüsecurry und Jasminreis

-  **Salate**  
Bunte Salatauswahl an jedem Stand  
abgestimmt auf das jeweilige Angebot
  
-  **Marktstand 1**  
Äpler Makkaroni mit  
Röstzwiebeln und Apfelmus
  
-  **Marktstand 2**  
Raclette mit Essiggemüse und  
Kartoffeln aus der Region
  
-  **Marktstand 3**  
Kalbsgeschnetzeltes mit Bratkartoffeln  
und Gemüse
  
-  **Marktstand 4**  
Baby Cup Cake's  
Verschiedene Macarons  
Mini Desserts  
Petit Fours süss



 **Salate**  
Glasnudelsalat mit Poulet und Gemüse,  
Selleriesalat, Rote Bete Salat,  
Kartoffelsalat mit Mayonnaise,  
Mediterranes Gemüse mit Fetakäse,  
Pasta Salat mit Poulet, Hörnlisalat,  
Wurst-Käsesalat, Russischer Salat,  
Maissalat, Randensalat

 **Marktstand 1**  
Asiatisches Nudelgericht mit Gemüse

 **Marktstand 2**  
Weisswurst, süsser Senf und Bayerische Bierbretzel

 **Marktstand 3**  
Penne mit Spinat und Tomaten an Rahmsauce,  
Fusilli mit Fleischbällchen an Tomatensauce

 **Marktstand 4**  
Raclette mit Essiggemüse und Kartoffeln  
aus der Region

 **Marktstand 5**  
Zartes Rindsstroganoff mit Reis

 **Marktstand 6**  
Saftiger Burger vom Grill mit Beilagen  
nach Wahl

 **Marktstand 7**  
Baby Cup Cake's  
Verschiedene Macarons  
Mini Desserts  
Petit Fours süss



# Einzelartikel salzig & süss

## Petit Fours salzig assortiert

CHF 16 pro Person / CHF 4 pro Stück

-  Hamburger
-  Speck Muffin
-  Focaccia
-  Guacamole Tartlet



## Finger-Food

CHF 6 pro Person / CHF 2 pro Stück

-  Mini Chäs-Chüechli
-  Mini Schinkengipfeli
-  Involtini Caprese



## Mini Laugensandwich

CHF 21 pro Person / CHF 3 pro Stück

-  Schinken
-  Salami
-  Frischkäse
-  Thonmousse
-  Tête de moine
-  Gegrilltes Gemüse
-  Ei



## Mini Tortillas und Wraps

CHF 18 pro Person / CHF 3 pro Stück

-  Räucherlachs
-  BBQ Chicken Wrap
-  Poulet
-  Veggie Wrap
-  Frischkäse
-  Gemüse



## Süsse Versuchungen

CHF 4 pro Person / CHF 2 pro Stück

-  Mini Brownies
-  Mini Crèmeschnitten



# Weinkarte

## Schaumweine

Pertois-Moriset, Champagner AOC, L'Assemblage-Extra Brut, 75 cl <b>Pinot Noir, Chardonnay, Frankreich</b>	CHF 82 pro Flasche
Prosecco Raffaello Extra Dry DOC, 75 cl <b>Italien</b>	CHF 34 pro Flasche
Frizzante Raffaello Extra Dry / Prickelnd, 75 cl <b>Italien</b>	CHF 27 pro Flasche

## Weissweine

Weissherbst, 75cl <b>Blauburgunder, Wettingen, Schweiz</b>	CHF 35 pro Flasche
Mont-Sur-Rolle Domaine de Crochet AOC, 75 cl <b>Chasselas, Schweiz</b>	CHF 35 pro Flasche
Epesses Le Replan AOC, 70 cl <b>Chasselas, Schweiz</b>	CHF 38 pro Flasche
Johannisberg Salgesch Cave du Rhodan AOC, 75 cl <b>Johannisberg, Schweiz</b>	CHF 49 pro Flasche
Louis Latour Chardonnay Ardèche Alba la Romaine Ardèche DOC, 75 cl <b>Chardonnay, Frankreich</b>	CHF 32 pro Flasche
Le Grand Verdus Bordeaux blanc AOC Vertige, 75 cl <b>Sémillon, Sauvignon Blanc, Frankreich</b>	CHF 44 pro Flasche
Sauvignon Blanc La Tunella, Friuli DOC, 75 cl <b>Sauvignon Blanc, Italien</b>	CHF 38 pro Flasche
Grüner Veltliner Hasel, Birgitte Eichinger, 75 cl <b>Grüner Veltliner, Österreich</b>	CHF 35 pro Flasche
Riesling trocken von Winning, 75 cl <b>Riesling, Deutschland</b>	CHF 49 pro Flasche
Rioja Blanco Bodegas Altos R DOC, 75 cl <b>Viura, Malvasia, Spanien</b>	CHF 40 pro Flasche



# Weinkarte

## Rotweine

Ratswein der Gemeinde Wettingen, 75 cl <b>Blauburgunder, Wettingen, Schweiz</b>	CHF 35 pro Flasche
Cabernet Dorsa, 75 cl <b>Cabernet Dorsa, Wettingen, Schweiz</b>	CHF 42 pro Flasche
Pinot Noir Barrique, 75 cl <b>Blauburgunder, Wettingen, Schweiz</b>	CHF 60 pro Flasche
Buena Vista Pago los Balancines Ribera del Guadiana DO, 75 cl <b>Tempranillo, Syrah, Garnacha, Spanien</b>	CHF 35 pro Flasche
Pago de Cirsus Single Vineyards Navarra DO, 75 cl <b>Tempranillo, Syrah, Spanien</b>	CHF 34 pro Flasche
Rioja Crianza Altos R DOCa, 75 cl <b>Tempranillo, Spanien</b>	CHF 35 pro Flasche
El maniaco Ribera del Duero DO, 75 cl <b>Tempranillo, Spanien</b>	CHF 40 pro Flasche
Ermita del Conde Castilla y Leon, 75 cl <b>Tempranillo, Spanien</b>	CHF 52 pro Flasche
Primitivo Matané Puglia IGT, 75 cl <b>Primitivo, Italien</b>	CHF 34 pro Flasche
Nero d'Avola Morgante Sicilia IGT, 75 cl <b>Nero d'Avola, Italien</b>	CHF 37 pro Flasche
Rosso di Montalcino Pinino Toscana DOC, 75 cl <b>Sangiovese, Italien</b>	CHF 43 pro Flasche
Ripasso Classico Superiore Valpolicella DOC, 75 cl <b>Valpolicella, Italien</b>	CHF 45 pro Flasche
Amarone Classico Valpolicella DOC, 75 cl <b>Corvina, Molinara, Rondinella, Italien</b>	CHF 77 pro Flasche
Château Haut-Maurac Cru Bourgeois Médoc, 75 cl <b>Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec, Frankreich</b>	CHF 57 pro Flasche
Château du Retout Cru Bourgeois Haut-Médoc, 75 cl <b>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Frankreich</b>	CHF 59 pro Flasche
Château Moulin Haut Laroque Fronsac, 75 cl <b>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Malbec, Frankreich</b>	CHF 72 pro Flasche
Château Seguin Pessac-Léognan, 75 cl <b>Merlot, Cabernet Sauvignon, Frankreich</b>	CHF 84 pro Flasche
Carménère Estate Errazuriz Chile, 75 cl <b>Carménère, Chile</b>	CHF 41 pro Flasche
Ojo de Agua Cabernet Sauvignon, 75 cl <b>Cabernet Sauvignon, Argentinien</b>	CHF 41 pro Flasche

# Getränkekarte

## Mineral

Mineral 75cl

CHF 7 pro Flasche

Mineral 50cl

CHF 5 pro Flasche

## Bier

Müller Bräu 33 cl

CHF 5 pro Flasche

Lägere Bräu 33 cl

CHF 6.50 pro Flasche

## Softgetränke

Diverse Softgetränke 33cl

CHF 5 pro Flasche

## Saft

Orangensaft 1l

CHF 7 pro Liter

## Heissgetränke

Kaffee, Espresso, Tee

CHF 4.50 pro Tasse



## Spezielles Mietmobiliar

Banketttisch rund 180 cm DM, Kunststoff

Banketttisch rund 160 cm DM, Kunststoff

Stehtisch

Kerzenständer mit Kerzen

Blumendekoration im Glas

Blumendekoration klein eckig

Blumendekoration klein rund

Grosse Blumendekoration

CHF 45 pro Tisch

CHF 41 pro Tisch

CHF 37 pro Tisch

CHF 32 pro Stück

CHF 50 pro Stück

CHF 39 pro Stück

CHF 31 pro Stück

CHF 56 pro Stück

## Spezialwünsche

Gerne beraten wir Sie bei speziellen Wünschen und holen für Sie eine Offerte ein.



## Allgemeine Bestimmungen der Tägi AG, Tägerhardstrasse 122, CH-5430 Wettingen

### Vertragsabschluss/Partner

Der Vertrag zwischen dem Veranstalter und der Tägi AG erhält seine Gültigkeit, sobald dieser von beiden Parteien rechtsgültig unterzeichnet ist.

Sämtliche Vereinbarungen und deren Offerten basieren auf den vorliegenden Allgemeinen Bestimmungen. Diese bilden einen integralen Bestandteil jedes abgeschlossenen Vertrages.

Bei rechtswidriger oder imageschädigender Nutzung von gemieteten Räumlichkeiten steht es der Tägi AG offen, entschädigungslos vom Vertrag zurückzutreten. Sofern keine unterzeichnete Vereinbarung vorliegt, können die Verhandlungen jederzeit ohne Nennung von Gründen abgebrochen werden.

Ist es der Tägi AG wesentlich erschwert oder unmöglich, durch höhere Gewalt (Naturereignisse, unvorhergesehene Entwicklung Dritter etc.) die vertraglich vereinbarte Leistung ganz oder teilweise einzuhalten, so kann die Tägi AG entschädigungslos vom Vertrag zurücktreten.

### Haftung

Die Nutzung der Infrastruktur sowie die Einrichtung der Tägi AG bedürfen stets grosser Sorgfalt und können bei grober Beschädigung dem Vertragspartner in Rechnung gestellt werden. Der Vertragspartner haftet gegenüber der Tägi AG für Verlust, Schäden und/oder Beschädigungen, die in jeglicher Art vor, während und nach der Veranstaltung von ihm selber, seinen Mitarbeitern, Beauftragten, Veranstaltungsteilnehmern oder anderen Dritten an der Tägi AG oder ihrer Einrichtung physischer wie rufschädigender Form verursacht werden. Sollte es zu einer solchen Verletzung kommen, ist umgehend die Anlassleitung der Tägi AG zu informieren.

Die Tägi AG lehnt jede Haftung von Schäden, Unfall und Verlust sowie Diebstahl an Sachen, Daten oder Personal ab, die vom Veranstalter selber, seinen Mitarbeitern, Beauftragten, Veranstaltungsteilnehmern oder anderen Dritten verursacht wurden. Die Versicherung dieser Sachen, Daten und Personen obliegt dem Veranstalter. Die Tägi AG kann jederzeit

den Nachweis einer ausreichenden Versicherung dieser verlangen. Die Aufsichtspflicht bei Kindern und Tieren unterliegt den Eltern bzw. dem Halter. Der Datenschutz obliegt dem Veranstalter. Die Tägi AG lehnt jede Haftung für eingebrachte Daten, die vom Veranstalter selber, seinen Mitarbeitern, Beauftragten, Veranstaltungsteilnehmern oder anderen Dritten während der Benützung einer Internetschnittstelle (z.B. WLAN) jeglicher Art verloren, gestohlen oder beschädigt werden, ab.

Soweit die Tägi AG vereinbarungsgemäss für den Veranstalter technische oder sonstige Einrichtungen sowie gastronomische Leistungen bestellt oder vermittelt hat, handelt sie im Namen und auf Rechnung des Veranstalters. Für Sorgfalt und ordnungsgerechten Gebrauch sowie die zeitige Rückgabe deren haftet der Veranstalter und stellt die Tägi AG von jeglichen Ansprüchen vom Veranstalter selber oder Dritten gegenüber frei.

Bewilligungen jeglicher Art sind vom Veranstalter selber auf eigene Rechnung einzuholen. Im Zusammenhang mit Musikauftritten sind allfällige urheberrechtliche Entschädigungen vom Veranstalter selber anzumelden und einzuholen (z.B. Suisa Gebühren). Bei Verletzung dieser lehnt die Tägi AG jegliche Haftung ab.

Der Veranstalter verpflichtet sich zu Ruhe und Ordnung sowie zur Einhaltung von allfälligen Anweisungen durch das Führungspersonal der Tägi AG. Des Weiteren verpflichtet er sich, die Tägi AG vor sämtlichen zivil- oder öffentlich rechtlichen Ansprüchen, die von Veranstaltungsteilnehmern, Vertragspartnern, Gästen, Mitarbeiter, Behörden und anderen Dritten auf Grund seiner Veranstaltung in irgend einer Weise gegen die Tägi AG gestellt werden, komplett frei zu halten und für sämtliche Forderungen gesamthaft aufzukommen.

### **Reservierte Zeit**

Die Dauer der Reservation und deren reservierte Zeit sind verpflichtend. Es sind Auf- und Abbauzeiten einzuplanen und einzuhalten.

### **Personenzahl und Änderungen**

Mindestens zwei Wochen vor dem Anlass wird der Tägi AG die provisorische Teilnehmerzahl mitgeteilt. Die Teilnehmerzahl, welche 5 Werktage vor dem Anlass gemeldet wird, gilt als Verrechnungsbasis und somit definitiv. Diese darf max. +/- 5% von der provisorischen Personenzahl abweichen. Verrechnet wird immer die effektive Teilnehmerzahl, mindestens jedoch die Garantiezahl (mindestens 95% der provisorischen Personenzahl).

Nach Vertragsabschluss werden Änderungswünsche der Kundschaft in Bezug auf Speisen und/oder Getränke berücksichtigt, wenn diese spätestens bis 21 Kalendertage vor dem Anlass schriftlich mitgeteilt werden und deren Umsetzung für den Cateringpartner (Catering Services Migros) noch möglich ist. Werden nach erfolgter Bereitstellung von vereinbarten Einrichtungen Umstellungen verlangt, hat der Cateringpartner (Catering Services Migros) Anspruch auf Entschädigung des dadurch entstehenden Zeitaufwandes zum Mitarbeiter-Stundenansatz und auf weitere dadurch entstehende Kosten.

### **Cateringpartner**

Die Tägi AG arbeitet mit Migros Catering (Catering Services Migros) als Hauptcateringpartner zusammen. Beabsichtigt der Veranstalter einen anderen Caterer beizuziehen, so ist dies nur durch schriftliche Bestätigung seitens der Tägi AG möglich. Kommt ein anderer Caterer zum Zuge, so ist der Tägi AG in jedem Fall eine Ausfallentschädigung zu vergüten.

Der Veranstalter verpflichtet sich nach der Veranstaltung der Tägi AG die Originalrechnung zur Ansicht zuzustellen.

### **Mindestumsatz für Catering**

Der Mindestumsatz für den Kunden bei einem Anlass mit unserem Cateringpartner (Catering Services Migros) beträgt Netto CHF 5'000.-.

Anlässe mit geringerem Umsatz können direkt durch die Tägi AG übernommen werden.

### **Mitbringen von Speisen und Getränken**

Das Mitbringen von Speisen und Getränke ist grundsätzlich nicht erlaubt. Ausnahmen werden durch die Tägi AG bewilligt.

### **Ablaufplanung**

Unser Cateringpartner (Catering Services Migros) garantiert eine einwandfreie Qualität der Speisen und Getränke nur, wenn zur vereinbarten Zeit serviert werden kann oder der Veranstalter Verzögerungen mindestens 1 Stunde im Voraus bekannt gibt. Bei Verzögerungen von mehr als 30 Minuten ist es dem Cateringpartner (Catering Services Migros) gestattet, die Zusatzkosten zu Lasten des Kunden zu verrechnen.

### **Raumnutzung/Miete**

Das Anbringen von Dekorations- und Werbematerial ist mit der Tägi AG vorgängig zu besprechen.

Die Saalmiete der entsprechenden Räumlichkeit richtet sich nach der unterschriebenen Vereinbarung.

Feuerpolizeilich festgelegte Regelungen der Fluchtwege, Rauchverbot und Personenzahlen dürfen zu keinem Zeitpunkt missachtet werden. Die Einhaltung dieser Regelungen obliegt dem Veranstalter. Die Tägi AG lehnt bei Zuwiderhandlung jede Haftung ab.

### **Administrative Arbeiten**

Wir freuen uns, den Anlass mit Ihnen zusammen zu organisieren. Alle administrativen Arbeiten, die im Rahmen der Veranstaltung liegen, sind in der Dienstleistung inkludiert.

Weitere Aufwände wie das Schreiben von Tischkärtchen, Namenskärtchen, Menukarten etc. werden separat nach Aufwand in Rechnung gestellt.

### **Technische Einrichtung und Anschlüsse**

Der Veranstalter ist für den korrekten Gebrauch und die ordnungsgemässe Rückgabe der technischen Hilfsmittel verantwortlich.

### **Boden- und Deckenlast**

Die fix installierten Lichtgassen dürfen nur unter Einwilligung der Leitung der Tägi AG mit zusätzlicher Last behängt werden. Die installierten Hängepunkte an der Saaldecke sind auf eine maximale Hängelast von 500kg pro Hängepunkt ausgelegt.

Die maximale Belastung des Saalbodens beträgt 500kg/m<sup>2</sup>. Bei hohen Punktlasten ist eine Absprache mit der Leitung der Tägi AG notwendig.

Bei Nichtberücksichtigung der Vorgaben werden entstandene Schäden dem Kunden in Rechnung gestellt.

### **Mitarbeiter**

Die vereinbarte Vorbereitungsarbeit wie das Aufbauen der Räumlichkeit und allfällige Installationen von eigener Technik der Tägi AG wird durch einen Mitarbeiter der Tägi AG durchgeführt.

Die Mitarbeiter des Cateringpartners (Catering Services Migros) werden gemäss Offerte und geleistete Stunden verrechnet.

### **Reinigungskosten**

Die Reinigung des Saals ist grundsätzlich im Mietpreis inbegriffen. Bei übermässiger Verschmutzung behält sich die Tägi AG vor, einen Unkostenbeitrag in Rechnung zu stellen.

### **Annulation und Rücktritt (Räumlichkeiten)**

**Die Mietgebühr für die gemieteten Räumlichkeiten werden bei einer Annulation in jedem Fall und unabhängig des Buchungsdatums verrechnet.**

### **Annulation und Rücktritt aller weiteren Leistungen**

Ab 30 Tagen vor dem Anlass werden 80% der Zusatzleistungen verrechnet.

Sollte der Anlass 14 Tage vor dessen Durchführung annulliert werden, so werden 100% der gesamten gebuchten Leistungen in Rechnung gestellt.

Dies gilt auch für Veranstaltungen, welche durch die Tägi AG auf Grund rechtswidriger und imageschädigender Nutzung abgesagt wurden.

### **Rechnungsstellung**

Der Veranstalter ist mit der Unterzeichnung der Vereinbarung verpflichtet, die Leistung an die Tägi AG ab Rechnungserhalt innerhalb von 20 Tagen zu begleichen. Bei Zahlungsverzug kann dem Kunden ein Verzugszins von 5% verrechnet werden.

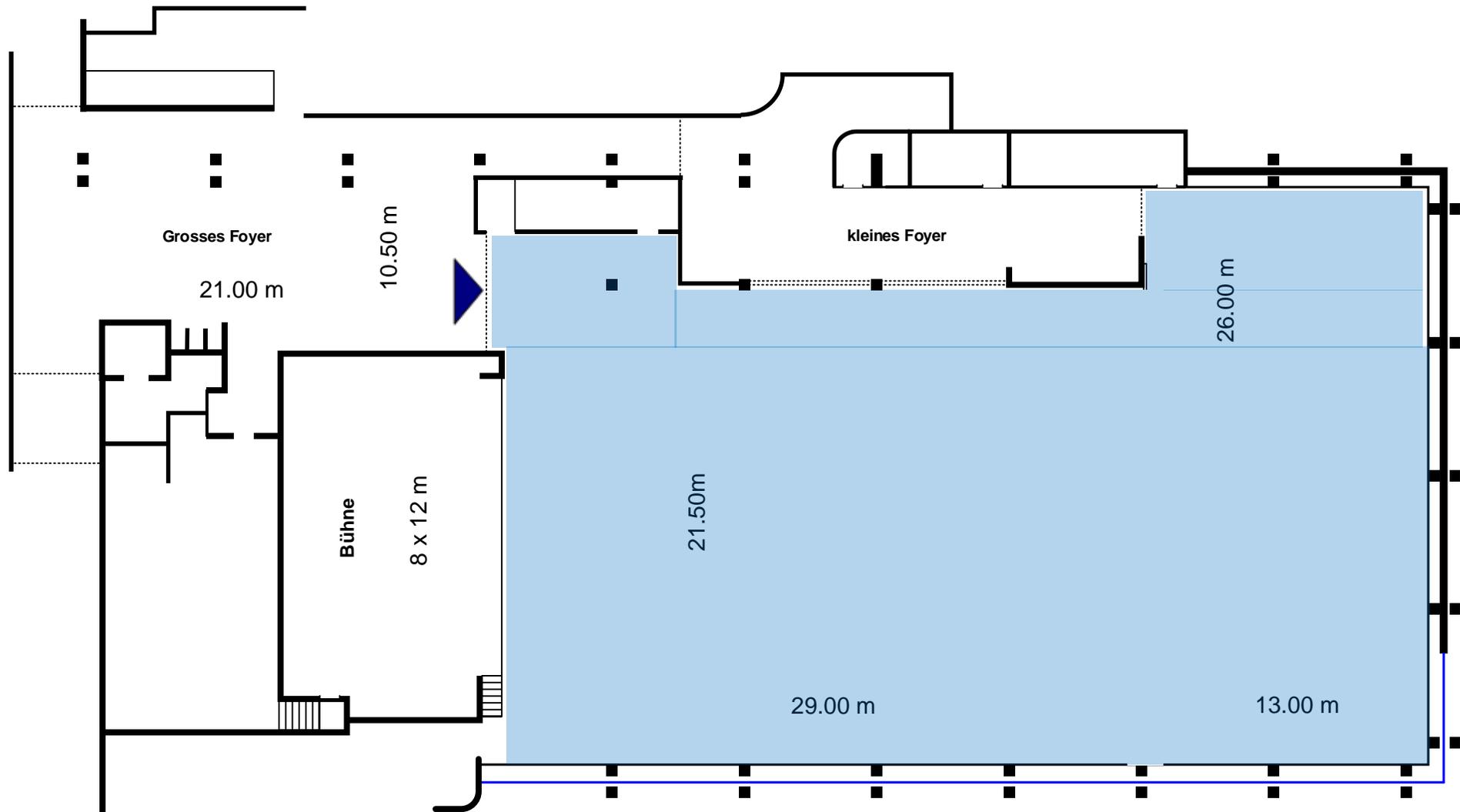
### **Deposit/Vorauszahlung**

Die Tägi AG ist berechtigt, jederzeit eine Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und deren Zeitpunkt werden von der Tägi AG festgelegt. Auf jeden Fall ist eine Kreditkartengarantie anzugeben. Erstbucher und Firmen mit ausländischem Hauptsitz haben immer eine Vorauszahlung zu leisten.

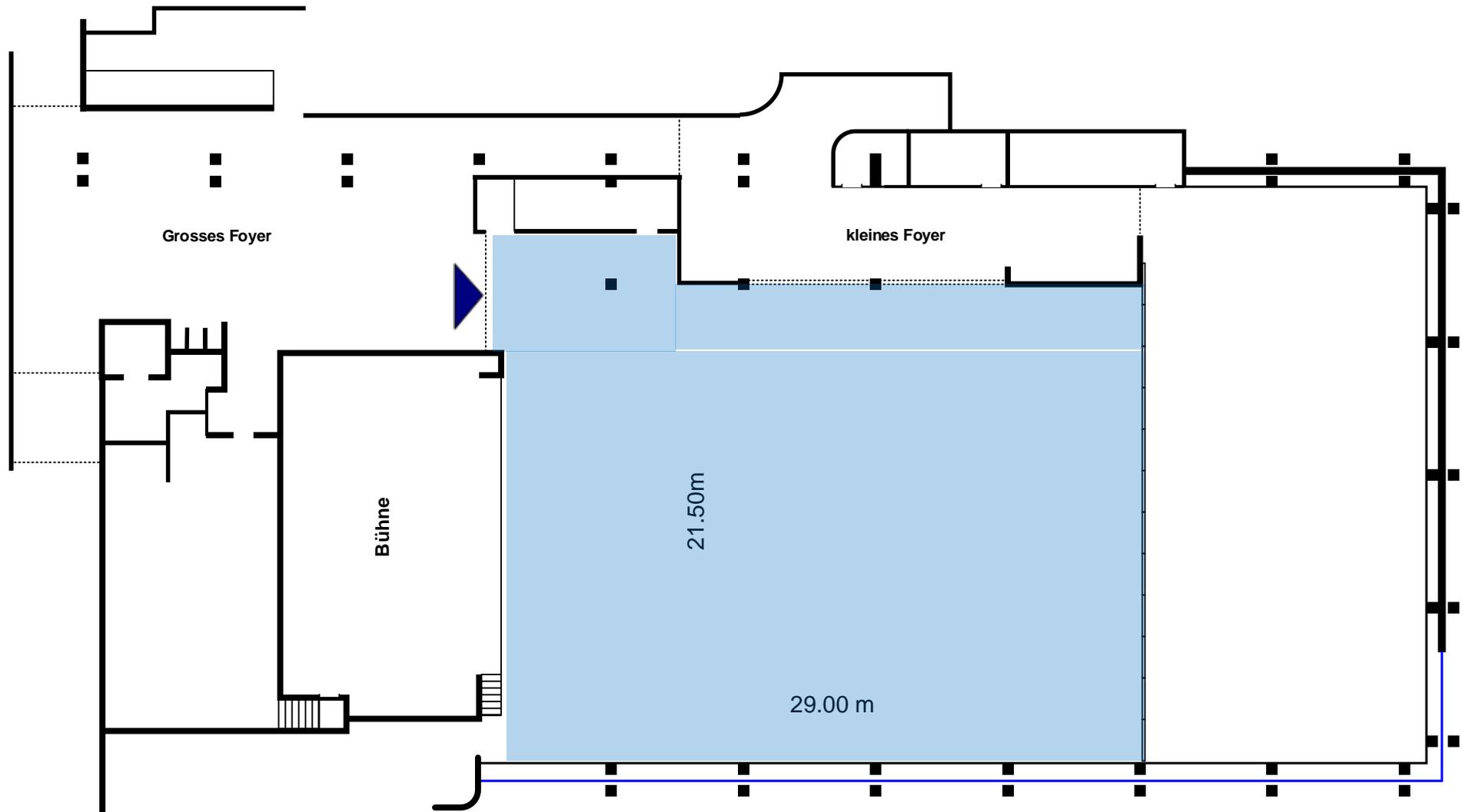
### **Gerichtsstand**

Auf den Vertrag ist Schweizerisches Recht anwendbar. Der Gerichtsstand ist Baden.

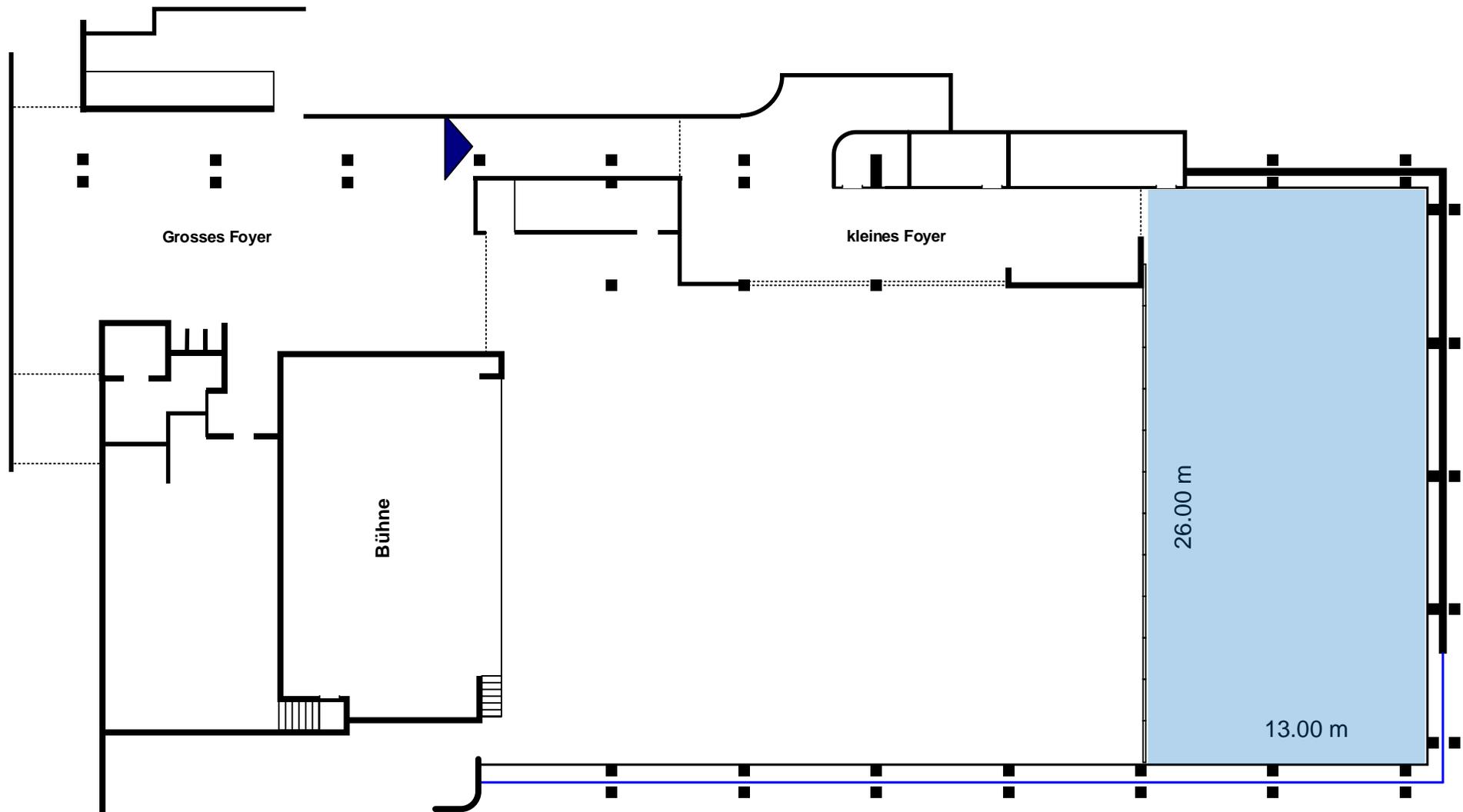
# Grundrissplan Trägerhardsaal 1000 m<sup>2</sup>



# Grundrissplan Wettingersaal 650 m<sup>2</sup>



# Grundrissplan Lägernsaal 350 m<sup>2</sup>





**Tägi AG**  
Tägerhardstrasse 122  
5430 Wettingen

056 437 73 52/53  
events@taegi.ch

www.taegi.ch  
Follow us on  