



# BANKETTMENUS 2011/12

## **Der einzigartige Angebots - Mix in der Saffre**

Unsere Bankettmenüs setzen sich einerseits aus traditionellen Zunftmenüs und andererseits aus saisonalen Gerichten zusammen. Die saisonalen Menüs, die nicht an eine Mindestzahl gebunden sind, basieren auf der aktuellen Restaurantkarte und werden kurz vor deren Einsetzung zusammen gestellt (Winter Januar. – März; Frühling März-Juni; Sommer Juni-September; Herbst September-Dezember). Darum können wir Ihnen die Saisonmenüs nicht lange im Voraus zukommen lassen.

Das Fondue Bacchus, DER Klassiker seit über 40 Jahren, kommt immer gut an und eignet sich vor allem für gesellige Anlässe. Eher rustikal geht es beim mittelalterlichen Zunftschmaus zu. Sie können Ihre Bankettmenüs mit einem Dessertbuffet aufwerten – wir beraten Sie dabei gerne.

Damit Sie besser kalkulieren und allfällige Budgetprobleme lösen können, bieten wir verschiedene Anlässe „all-Inklusiv“ an. Sicherlich verstehen Sie, dass diese Angebote ziemlich knapp berechnet sind und wir somit keine grosse Auswahlmöglichkeiten offerieren können.

Die Kanalsafari hat sich als Event bereits bei einem breiten Publikum etabliert. Der Ausstieg direkt in die Saffre mit anschliessendem Apéro und Nachtessen ist jedoch eine Spezialität, die nur wir anbieten können!

<b>BANKETTMENUS 2011/12</b>	<b>1</b>
<b>HORS D'OEUVRE-BUFFETS</b>	<b>2</b>
<b>FONDUE BACCHUS</b>	<b>3</b>
<b>SAFRAN-ZÜNFTIGE MENUS</b>	<b>4</b>
<b>FÜR VEGETARIER</b>	<b>7</b>
<b>MITTELALTERLICHER ZUNFTSCHMAUS</b>	<b>8</b>
<b>BUFFETS IN DER SAFRAN ZUNFT</b>	<b>9</b>
<b>BUFFETS IN DER SAFRAN ZUNFT</b>	<b>10</b>
<b>ALL – INCLUSIVE DINNER</b>	<b>11</b>
<b>AGB - ALLGEMEINE ESCHÄFTSBEDINGUNGEN</b>	<b>12</b>
<b>ALLGEMEINE PREISLISTE</b>	<b>13</b>



## HORS D'OEUVRE-BUFFETS

Unsere Hors d'oeuvre Buffets sind für diejenigen gedacht, die gerne etwas mehr als nur einen einfachen Apero, aber auch kein Galabuffet anbieten möchten. Sie eignen sich für bestens für Generalversammlungen und Empfänge mit schwer einschätzbarer Personenzahl oder auch Abdankungen. Stellen Sie sich verschiedene Platten zusammen und Sie erhalten ein buntes, attraktives Buffet. Ein Korb mit verschiedenen Brotsorten steht natürlich auf dem Buffet.

### **Seemanns-Platte für 10 Personen**

Schottischer Rauchlachs, geräucherter Heilbutt, Rauchforellenfilets mit Meerrettichschaum, Krevetten an Cocktailsauce, Riesenkrevetten & Tartelette mit Sardinenmousse

---

**Fr. 290.00**

### **Bündner-Platte für 10 Personen**

Würziges Bündnerfleisch, feiner Rohschinken, leckere Salami, geräucherter Speck, fein geschnittener Salsiz, rezenter Hobelkäse garniert mit Mixed Pickles.

---

**Fr. 220.00**

### **Charcuterie-Platte für 10 Personen**

Leckerbissen von unserem Hausmetzger wie saftigen Beinschinken, Rohessspeck, assortierten Aufschnitt, Fleischkäse und Appenzeller Mostbröckli garniert mit Mixed Pickles und Sülze.

---

**Fr. 190.00**

### **Käse-Platte für 10 Personen**

Schweizer sowie Französische Weich- und Hartkäse garniert mit Früchten, Kümmel und Nüssen.

---

**Fr. 190.00**



# FONDUE BACCHUS

Wählen Sie zwischen dem traditionellen Fondue Bacchus mit Kalbfleisch oder „en vogue“ mit Kalb- und Pouletfleisch. Die Spiesse garen Sie in einer würzigen mit Roséwein verfeinerten Gemüsebouillon. Zu allen Fondue Kombis servieren wir Reis und eine große Auswahl an hausgemachten Saucen.

## **Bacchus Kombi traditionell**

Gebratene Waldpilze auf Salatbouquet an Kräutervinaigrette

12 Kalbfleischspiessli

Hausgemachter Apfelstrudel an warmer Vanillesauce

---

**Fr. 83.00**

## **Bacchus Kombi en vogue**

Marinierter „Graved Lachs“ mit Avocadomousse und knackigem Salatbouquet

6 Kalbfleisch- und 6 Pouletspiessli

Leckeres Bitter-Schokoladenmousse mit Passionsfruchtsauce

---

**Fr. 79.00**

## **Für Vegetarier**

Gleiche Vorspeise und Dessert

zum Hauptgang empfehlen wir etwas aus der aktuellen Saison-Restaurantkarte

---

Ab 20 Personen können Sie auch anstelle des Desserts ein Dessertbuffet bestellen.

Dessertbuffet ohne Käse

**Menupreis + Fr. 9.00**

Dessertbuffet mit Käse

**Menupreis + Fr. 14.00**



# SAFRAN-ZÜNFTIGE MENUS

## **Zunftmenu des Bannerherrn 2012**

Knackiges Salatbouquet mit gebratenen Pilzen an Kräutervinaigrette

Zanderfilet im Speckmantel gebraten an einer Safran-Fischsauce  
auf Lauchgemüse mit Schlosskartoffeln angerichtet

Pfannkuchen gefüllt mit Orangen an einer Grand Marnier Sauce, dazu eine Kugel Vanilleeis

---

**Fr. 55.00**

## **Zunftmenu des Statthalters 2012**

Gebratenes Rotbarbenfilet auf Erbsenpüree an Zitronen-Balsamicojus

Glasierter Natura-Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus  
Kartoffelgratin und zweierlei glasierte Karotten

Panna cotta mit Himbeer-Coulis

---

**Fr. 59.00**

## **Zunftmenu des Stubenmeisters 2012**

Geräuchertes Forellenfilet aus Zeiniger Zucht mit Meerrettichschaum  
Kleines Salatbouquet und geröstete Crostinis

Karottensuppe verfeinert mit Orangenzeste und Kardamonschaum

Mit Pilzen gefüllte Maispoulardenbrust an Thymiansauce  
Tomaten-Gorgonzola-Polenta und Bohnen-Bündel

Dreierlei Schokoladenterrine an einer Passionsfruchtsauce

---

**Fr. 73.00**

## **Zunftmenu des Zeugherrn 2012**

Knackiges Salatbouquet mit lauwarmer Appenzeller Käsewaie

Suure Mogge nach alter Basler Art  
Safran-Rosmarin Kartoffelstock und Rotkraut  
(anderes Gemüse im Frühling/Sommer)

Läckerli Halbgefrorenes mit Früchten garniert

---

**Fr. 62.00**



### **Zunftmenu des Seckelmeister 2012**

Riesenkrevetten im Kartoffelmantel gebraten mit Mesclun-Salat an Sesam-Vinaigrette

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Cognac verfeinert

Gebratene Natura-Kalbsschnitzel mit Waldpilzen verfeinert mit Rahm  
Safrannudeln und Marktgemüse

Nougatglace mit Pistazien und Passionsfrucht-Mangosalat

---

**Fr. 82.00**

### **Zunftmenu des Schreibers 2012**

Provenzalische Ziegenkäseterrine mit Tomaten, Peperoni und Zucchini

Am Stück gebratenes Entrecôte von einheimischem Naturarind  
Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüse

Karamelisiertes Ananas-Carpaccio und sein Pina-Colada-Parfait

---

**Fr. 72.00**

### **Zunftmenu des Irtenmeisters 2012**

Italienischer Vorspeisenteller mit in Olivenöl mariniertem Gemüse,  
Salat und Büffelmozzarella

Penne al pesto rosso mit Parmesanspänen

Gedünstete Kalbs-Involtinis mit Salbei und Rohschinken an Marsalasaucce  
Safranrisotto und Erbsen-Kefen-Gemüse mit getrockneten Tomaten

Macchiato mit Schokoladen-, Passionsfrucht- und Vanilleschaum

---

**Fr. 78.00**

### **Zunftmenu des Meisters 2012**

Shrimps-Ananas-Chilissalat und Avocadomousse

Medaillons vom Seeteufel auf mediterranem Ratatouille und Zitronen-Oliven-Jus

Black Angus Rinderfilet im Ofen gebraten an Trüffeljus  
Röstikroketten und Gemüsebouquet

Marinierter Beerensalat im Krokantkörbchen und feines Bitterschokoladen-Mousse

---

**Fr. 98.00**



### **Zunftmenu des Bauherrn 2012**

Warme Zanderterrine an Schnittlauch-Limonen-Fischsauce und Reistimbale

Am Stück gebratenes Rückensteak von Freilandschweinen mit Pilzragout  
Gnocchis Romaine und Gemüsebouquet

Hausgemachte Apfelwaie mit Zimtsauce

---

**Fr. 59.00**

### **Zunftmenu des Zeremonienmeisters 2012**

Kürbiscremesuppe mit Ingwercreme und gerösteten Kernen

Ossobucco alla Gremolata serviert mit einem Weissweinsrisotto mit Erbsen

Lauwarmer Bitterschokoladenkuchen mit Beerenkompott

---

**Fr. 59.00**

### **Saisonale Karte**

Verlangen Sie auch unsere Saison-Bankettmenüs, die auf dem aktuellen Restaurantangebot basieren und darum nicht an eine Mindestzahl Gäste gebunden sind. Diese Menüs können wir Ihnen jedoch erst kurz vor der aktuellen Saison zustellen.

# FÜR VEGETARIER



Für Vegetarier bieten wir alternative Hauptgänge an. Suchen Sie sich bitte eines der unten stehenden Gerichte aus oder konsultieren Sie unsere aktuelle Restaurantkarte.

## **Vegetarische Hauptgänge**

Weissweinrisotto mit sautierten Waldpilzen, garniert mit Broccolirossetten  
Parmesanzigarre und Balsamicojus

oder

Hausgemachte Lasagne mit Mozzarella und Tomaten an einer Pestosauce  
dazu gebratene Pilze mit frischen Kräutern

oder

Spätzlipfanne mit geschwenktem Gemüse und einer Champignonrahmsauce

oder

Gemüse-Piccata auf Safranrisotto an rassischer Tomaten-Peperoncini-Sauce

oder

Pfifferlingspfanne mit frischem Basilikum auf gerösteten Toaststecken  
begleitet von geschwenktem, kleinem Gemüse

Die Preise dieser Gerichte richten sich nach Erhältlichkeit und Saison der Zutaten.  
Gerne berechnen wir Ihnen den Preis auf Anfrage.



# MITTELALTERLICHER ZUNFTSCHMAUS

Bedienstete in historischen Gewändern gekleidet empfangen Sie auf der Treppe des ehrwürdigen Zunfthauses zu Safran. Ein stimmungsvoller Abend in mittelalterlichem Ambiente kann beginnen. Musikanten mit Schalmel und Dudelsack unterhalten Ihre Gäste beim Aperó.

Sobald Sie an den langen Tischen Platz genommen haben, werden Sie vom Herald begrüsst. Anschliessend wird der erste Gang serviert: die Mägde tragen üppige Salatteller auf und reichen dazu knuspriges Brot.

Knechte betreten mit einer Holzbahre voll gebratenem Fleisch den Zunftsaal, die Köche richten das Buffet mit Kartoffel- und Gemüseplatten an, schneiden das Fleisch auf und bedienen die Gäste am Buffet.

Mit Volksmusik aus Renaissance und Barock unterhalten die Zunftspielleute und der Herald fordert die Gäste zu seinem lustigem Spiel auf.

Zur fortgeschrittenen Stunde geht das Licht aus, die Türen zum Saal öffnen sich und wir präsentieren das Dessert. Der Oberknecht schenkt Ihren Gästen einen eisgekühlten Schnaps ein, während die Mägde duftenden Kaffee und Gebäck servieren.

## **Servierte Vorspeise**

Knackiges Salatbouquet an Gemüse-Vinaigrette  
garniert mit warmem Sbrinz-Crouton und gebratenen Kräuterpilzen

## **Hauptgang am Buffet tranchiert, Gäste bedienen sich am Buffet**

Saftiger Beinschinken im Brotmantel  
Mit Kräutern und Knoblauch gebratener Lammgigot  
Am Stück im Ofen mit Bier geschmorte Kalbshaxe  
Gefüllte Trutenbrust an Honig-Thymianjus  
Aromatische Schweinsbratwurst mit scharfem Senf

Gemüselasagne mit Pilzen  
Kartoffelgratin  
Safranreis mit Rosinen und feinen Gewürzen  
Glasiertes Gemüse

## **Servierter Dessert**

Traditioneller Apfelstrudel an Zimt-Vanillesauce  
dazu Kaffee, ein Glas eisgekühlter Baselbieter Kirsch und Basler Leckerli

**für 60 – 150 Personen Fr. 88.00**

Im Menüpreis inbegriffen sind das Essen, der Kaffee mit Gebäck und Schnaps, die Tischdekoration sowie die mittelalterlichen Kostüme der Mitarbeiter.

## **Zusätzliche Kosten:**

Mittelalterliche Unterhaltungsmusiker mit Gaukler (3 Mann) Fr. 2'300 incl. Mwst



## BUFFETS IN DER SAFRAN ZUNFT

### **Buffet „Safran Zunft Classic“**

Mit Limonen mariniertes Rindfleisch-Carpaccio und Avocadomousse

Geflügelterrinen mit Birnen und Krevettenterrine an Dillsauce

Bündnerfleisch, Salami und Rohschinken mit Mixed Pickles

Trio von Norwegischem Lachs mit seinen Beilagen (geräuchert, mariniert, Tartar)

Gebratene, asiatisch marinierte Poulardenbrustmedaillons auf orientalischem Salat

Antipasti-Gemüse verfeinert mit frischem Koriander und Feta

Taboulé-Salat mit Pfefferminz, Gemüsewürfeln und Tomaten

Gemüse-Curry-Salat und Griechischer Salat

Blattsalate mit French und Italian Dressing

Rosa gebratenes Roastbeef an Merlot-Peperoncini-Sauce

Riesenkrevetten in Limonen-Ingwersauce

Kross gebratener Pfefferspeck

Emmentaler Lammkeule an duftender Kräutermarinade

Penne an pikanter Tomatensauce „all'arrabiata“ mit Parmesan

Trockenreis, Kartoffelgratin und frisches Gemüse mit Kräutern

Grosses Dessertbuffet mit Schweizer und Französischem Käse

---

**60 – 180 Personen à Fr. 90.00**

### **Buffet „Safran Zunft Classic“ mit serviertem Hauptgang**

Vorspeisen und Dessertbuffet wie oben beschrieben, dazwischen servieren wir:

Rosa gebratenes Roastbeef an Merlot-Peperoncini-Sauce

Kartoffelgratin und frisches Gemüse mit Kräutern

---

**60 – 180 Personen à Fr. 80.00**



# BUFFETS IN DER SAFRAN ZUNFT

## **Buffet „Bella Italia“**

Tomatensalat mit Mozzarella

Grilliertes Gemüse in Olivenöl eingelegt und gemischte Antipasti

Geröstete Brotscheiben belegt mit Olivenpaste, Geflügellebermousse und Tomaten

Rindfleisch-Carpaccio mit Parmesan

Variationen von verschiedenen Minipizzas

Melonenschiffchen mit Rohschinken

„Vitello trotato“ - feine Scheiben von Kalbsbraten an Rauchforellen-Mayonnaise

Meeresfrüchtesalat mariniert in Olivenöl und Limonensaft

Mortadella, Coppa, Bresaola und Parmaschinken

Ruccola mit Parmesan und Pinienkernen

Gemüselasagne mit Pilzen an würziger Tomatensauce

Lachs mit Spinatfarce im Blätterteig gebacken und am Buffet geschnitten

Kalbpiccata in Ei-Käse-Mantel

Zartes Geflügel in Limonensauce

Manzo Brasato - Rinderbraten in kräftiger Piemonteser Rotweinsauce geschmort

Safranrisotto, Rosmarinkartoffeln und Gemüse

Grosses Dessert- und Käsebuffet

---

**60 – 180 Personen à Fr. 90.00**

## **Buffet „Bella Italia“ mit serviertem Hauptgang**

Vorspeisen und Dessertbuffet wie oben beschrieben,  
dazwischen servieren wir Ihren Gästen:

Manzo Brasato - Rinderbraten in kräftiger Piemontesersauce geschmort  
Safranrisotto und frisches Gemüse mit Kräutern

**60 – 180 Personen à Fr. 80.00**



## ALL – INCLUSIVE DINNER

Unsere All-Inklusive Angebote beinhalten die Saalmiete, die Saalreinigung, das Essen, Wein, Mineralwasser und Cafe. Die Mindestanzahl von 20 Personen wird in jedem Fall verrechnet. Diese Angebote gelten bis spätestens Mitternacht. Für alle weiteren Leistungen konsultieren Sie bitte unsere Allg. Preisliste und die Allg. Geschäftsbedingungen.

Wenn Sie nicht die genaue Anzahl Vegetarier kennen, empfehlen wir ein Gericht aus unserer Saison-Restaurantkarte anzubieten.

### **All inclusive Fondue Bacchus**

Buntes Salatbouquet mit gebratenen Pilzen und Kräutern

\* \* \*

Fondue Bacchus mit 14 Pouletspiessli, den traditionellen Beilagen und Saucen sowie Reis (Vegetarier können sich ein Gericht aus der saisonalen Restaurantkarte aussuchen)

\* \* \*

Parfait glacé Grand Marnier

**Pro Person Fr. 90.00**

### **All inclusive Menu 1**

Scheiben von Schottischem Rauchlachs begleitet von einem mit Meerrettichschaum gefüllten Windbeutel, rotem Zwiebelkonfit und kleinem Salatbouquet

\* \* \*

Zweierlei Fleischspiesse auf Oliven-Peperoncini-Sauce  
Safranrisotto und Ratatouille mit provençalischen Kräutern  
oder

Safranrisotto und Gemüsepiccatas garniert mit Ratatouille und Oliven-Peperoncini-Sauce

\* \* \*

Panna Cotta mit Beerenkompott und Mandelfächer

**Pro Person Fr. 99.00**

### **All inclusive Menu 2**

Bouquet von Blattsalaten mit Sprossen und Kernen

\* \* \*

Zartes Kalbsschnitzel al limone

Nudeln und glasiertes Gemüse

oder

Blätterteigkissen gefüllt mit Waldpilzen garniert mit frischem Gemüse

\* \* \*

Schokoladenmousse an feiner Orangensauce

**Pro Person Fr. 98.00**

### **Inbegriffene Getränke:**

Château Fleurs Grandchamps, Sauvignon blanc, Bordeaux

Tempranillo Miralvalle, Spanien

Mineralwasser und Kaffee



# AGB - ALLGEMEINE ESCHÄFTSBEDINGUNGEN

## Personenzahl

Setzen Sie die Anmeldefrist für Ihre Gäste frühzeitig an und geben Sie uns bitte 20 Tage vor dem Anlass eine Richtzahl bekannt. Die uns 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt. Wir empfehlen diese letzte Bestätigung per Mail zu tätigen.

## Gültigkeit der Offerte

Bitte bestätigen Sie uns die Reservation schriftlich, per Fax oder per Mail innert 7 Tagen. Solange gilt die Reservation provisorisch. Sollten wir bis dann keine Bestätigung bekommen, behalten wir uns das Recht offen, den Saal bei anderen Anfragen weiter zu vermieten.

## Lärmimmissionen / Verlängerung / Nachmitternachtszuschlag

Weil die Safran Zunft mitten in der Stadt liegt müssen wir Rücksicht auf die Nachbarn nehmen. Wenn Sie länger als bis Mitternacht bleiben möchten, verlängern wir gerne bis max. 2 Uhr. Die Musik kann bis 1 Uhr spielen. Berechnet wird die Zeit bis der letzte Gast bzw. Musiker das Haus verlassen hat.

Ab Mitternacht verrechnen wir pro angefangene Stunde einen Nachzuschlag von Fr. 250/h. Diese Zuschläge gelten auch ohne vorreservierte Verlängerung und werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

## Abbau Technik und Musiker

Musiker und Techniker bauen in der Regel nach dem Anlaß ab oder nach Rücksprache am nächsten Tag (außer Sonntag). Wir gewähren eine kostenlose Kulanz von 30 Minuten nach Ende des Anlasses. Sollte der Abbau länger dauern, berechnen wir zu Ihren Lasten pro angefangene Stunde Fr. 250. Bitte instruieren Sie Ihre Musiker.

## Dekorieren der Räumlichkeiten

Unsere Räumlichkeiten sind sehr alt und haben für die Zunft einen unersetzbaren Wert. Jeder Saal, jede Stukatur, jeder Gegenstand ist einmalig. Aus diesem Grunde ist es absolut verboten, irgendwelche Dekorationsgegenstände anzukleben oder anzunageln. Jeder Klebstreifen reißt ein wenig Farbe vom Holz, jeder Nagel zerstört die Faserung. Gerne stellen wir Stellwände bereit.

## Menuauswahl – Saalmiete

Bei einheitlicher Menuwahl (mit vegetarischer Option) ab Fr. 50 entfällt eine Saalmiete. Wenn Sie in den Stuben à la carte bestellen möchten, berechnen wir eine Saalmiete von Fr. 100. Für Auswahlmenüs (nur für kleinere Gruppen möglich) können Sie Speisen aus der aktuellen Restaurantkarte aussuchen.

Der Mindestumsatz für Bankette im Zunftsaal beträgt Fr. 7'000.

## Annullierungskosten

Annullationen müssen per Fax oder Mail getätigt werden. Wir stellen folgende Kosten in Rechnung:

	Vorgesetztenstube	Gilgen-/A.Ryffstube	Zunftsaal
Bis 30 Tage vor dem Anlass	100	200	1'500
29 - 14 Tage vor dem Anlass	200	500	2'500
13 - 2 Tage vor dem Anlass	400	1'000	4'000
weniger als 2 Tage	800	2'000	7'000

## Zahlungsmodus

Gerne schicken wir Ihnen die Rechnung Ihres Anlasses zu, die Sie bitte innerhalb 14 Tagen netto begleichen. Wenn Sie mit Kreditkarten zahlen möchten, berechnen wir 3% Kommission auf den Gesamtbetrag. Gerichtsstand für Streitigkeiten ist BS.

## Gültigkeitsdauer der Preisofferte und Verbindlichkeiten

Unsere angegebenen Preise sind gültig bis zum Erscheinen einer neuen Preisliste. Unsere AGB sind integrierender Bestandteil des Bewirtungsvertrages und sind allgemein verbindlich.



# ALLGEMEINE PREISLISTE

## Saalmieten

Für Anlässe ohne Essen oder einem kleinen Imbiß verrechnen wir eine Saalmiete. Für Bankette mit fest abgemachtem Essen (Menupreis ab Fr. 50) entfällt diese. In der Saalmiete des Zunftsbaus ist die Beschallungsanlage mit 2 Funkmikrofonen und CD-Player sowie das Bereitstellen und die Reinigung des Saals inbegriffen.

	Tarif 1	Tarif 2	Tarif 3
Zunftsbaus	1'900	1'200	3'000
Gilgenstube	500		1'000
Andreas Ryff Stube	400		
Vorgesetztenstube	200		

Tarif 1 Anlass mit/ohne Getränkekonsumation, 8-17 Uhr oder 18 - 24 Uhr

Tarif 2 Anlass mit Essens-Konsumation mind. Fr. 25 pro Person

Tarif 3 Ganztagesmiete

## Endreinigung

Die Kosten der Reinigung des Zunftsbaus (Fr. 200) durch eine externe Firma verrechnen wir weiter. Wird eine Saalmiete verrechnet, ist die Endreinigung inbegriffen.

## Garderobe

Die Garderobe im Bankettbereich befindet sich im Gewürzkammerli. Die Bewachung der Garderobe kostet pauschal Fr. 200 bis 24 Uhr, danach Fr. 45 pro angebrochene Stunde. Für unbewachte Garderobe können wir keine Haftung übernehmen.

## Mietgeräte

Klavier (allfällige Stimmung zu Lasten des Mieters ca. Fr. 250)		75
Mikrofonanlage mit Funkmikrofon		300
Schweinwerfer 380 cm hoch		80
W-LAN pro Stockwerk und Tag		100
Hellraumprojektor mit Leinwand		75
Podiumelemente 125 x 250 cm (max 4), pro Stück		75
Stellwände 80 x 200 cm, pro Stück		25
Flipchart		35
Plasma-Fernseher 42" (106 cm)		250
LCD Player Sanyo 2000 ANSI Lumen (Beamer)		200
DVD-Player		100
Lichtstarke Beamer, Grossleinwand etc.	Preise auf Anfrage	
Menükarten schwarz/weiss gratis, Farbdruck	pro person	2.50
Grosser Kerzenständer mit Efeu	pro Tisch	12
Blumen in Vasen		25
Blumengestecke klein		45
Blumengestecke gross		65

Um einen störungsfreien Ablauf bei Podiumsdiskussionen oder Vorträgen zu sichern, empfehlen wir **unbedingt einen Techniker zur Betreuung der Saalbeschallung** zu engagieren.

Für zugemietete technische Anlage erheben wir eine Bearbeitungsgebühr von 10%.