

 ch media

RAMPE

CATERINGMAPPE

Mietkonditionen Rampe

Leistungspaket	Bestuhlung	Personenzahl	Enthaltene Infrastruktur (inkl. Schlussreinigung)	Pauschale (in CHF, exkl. MwSt)
Basispaket	Restaurantbestuhlung	100	Ohne weitere Infrastruktur	1050
Vortragspaket	Konzertbestuhlung	120	<ul style="list-style-type: none">• Beamer mit Leinwand• Audioanlage mit 4 Funkmikrofonen• 1 Flipchart mit Moderationskoffer• 1 Referententisch	2160
Showpaket	Konzertbestuhlung	120	<ul style="list-style-type: none">• Audioanlage mit 4 Funkmikrofonen• Bühne	1950
Bankettpaket	Restaurantbestuhlung	100	<ul style="list-style-type: none">• Audioanlage mit 4 Funkmikrofonen	1370
Apéropaket	Stehevent	300	<ul style="list-style-type: none">• Bis zu 18 Stehtische• Audioanlage mit 1 Funkmikrofon	2500
Workshoppaket	Restaurantbestuhlung	100	<ul style="list-style-type: none">• Bis 3 Flipcharts mit Moderationskoffer	1140

Zusatzleistungen

Zeitzuschläge und Personalaufwand (in CHF, exkl. MwSt)	Infrastruktur (in CHF, exkl. MwSt)
Zeitzuschläge bei Überschreitung der regulären Zeiträumen Ab 24 Uhr, pro Std. 150 Wochenendzuschlag (Sa, So), pauschal 350	Präsentationsmittel (pro Stück) Flipchart 30 Moderationskoffer 30
Zeittarif für Personal (in CHF pro Person und Stunde) Eventplanung und Eventbegleitung Bis 20 Uhr 120 Ab 20 Uhr 150 Technisches Fachpersonal 17.00-20.00 Uhr 100 Ab 20.00 Uhr 130 Audio-/Visio-Techniker 17.00-20.00 Uhr 190 Ab 20.00 Uhr 240 Hausdienst/Aufsicht 17.00-20.00 Uhr 70 Ab 20.00 Uhr 90 Bühnenaufbauten/Einrichtung spezielle Infrastruktur 75	Technische/übrige Infrastruktur (in CHF pro Stück und Veranstaltung) HD-Beamer mit Leinwand 200 Funkmikrofon 50 Rednerpult mit Mikrofon 120 Referententisch 50 Bühne 250 Stehtisch inkl. Housse 50 Lagergebühr 50

Apéros

Basis

- Chips
- Nüssli
- Salzstängeli

CHF 5.50 p.P.

Basis Plus

- Apéro Basis
- Gemischtes Aperogebäck (wie Schinkengipfeli, Mini Käsekuchen, Mini Pizza etc.)

CHF 10.50 p.P.

Apéro riche

- Apéro Basis Plus
- Meatballs in Tomatensauce
- Poulet Teriyaki Spiessli
- Mini Sandwich
- Antipasti
- Gemüsesticks mit Dip
- Crostini mit
 - Lachs
 - Oliventapenade
 - Hummus

CHF 25.50 p.P.

Build your own

Kontaktiere uns –
gemeinsam kreieren wir
deinen individuellen
Apéro

(Alle Preise verstehen sich exklusive Küchen- und Servicepersonal.)

Herbst/Winter 2025

Wähle eine Vorspeise, einen Hauptgang und ein Dessert aus.

Vorspeisen

Kürbiscrèmesuppe mit
Breadsticks
CHF 5.00 p.P.

Nüsslissalat mit Speck, Ei und
Croutons
CHF 7.50 p.P.

Gebeizter Lachs mit Randen-
Kürbis- Variation
CHF 14.50 p.P.

Hauptgänge

Pouletbrust auf der Haut
gebraten mit Kürbisrisotto und
Weissweinsauce
CHF 20.50 p.P.

Hirschragout mit Spätzli,
Rosenkohl und Preiselbeeren
CHF 25.50 p.P.

Rehrücken mit Brezelknödel,
herbstlichem Gemüse und
Wildjus
CHF 35.50 p.P.

Desserts

Nougat Espuma im Glas mit
eingelegter Birne und
Buttercrumble
CHF 4.50 p.P.

Maronimousse mit
Birnenröster und Vanilleglace
CHF 8.50 p.P.

Cheesecake mit Kürbissauce
und Zimtcrumble
CHF 9.50 p.P.

(Alle Preise verstehen sich exklusive Küchen- und Servicepersonal.)

Herbst/Winter 2025 - vegetarische Gerichte

Vorspeisen

Kürbiscrèmesuppe mit
Breadsticks
CHF 5.00 p.P.

Nüsslisalat mit Pilzen, Ei und
Croûtons
CHF 7.50 p.P.

Waldpilzsalat auf
Champignonpürre mit
Focaccia
CHF 14.50 p.P.

Hauptgänge

Glasierte Randen auf
Kürbisrisotto und
Weissweinsauce
CHF 18.50 p.P.

Vegi-Geschnetzeltes, Spätzli,
Rosenkohl und Preiselbeeren
CHF 23.50 p.P.

Gebackener Kürbis mit Feta
und Grapefruit auf
Rahmbramata
CHF 26.50 p.P.

(Alle Preise verstehen sich exklusive Küchen- und Servicepersonal.)

Getränke

Alkohlfreie Getränke

- Wasser mit und ohne Kohlensäure
- Coca Cola
- Coca Cola zero
- Sprite
- Fuse Tea Lemon
- Rivella rot
- Rivella blau
- Apfelschorle
- Fanta Orange

CHF 3.50/33cl

Biere und Aperitif

- Appenzeller Bier Quöllfrisch
CHF 3.50/33cl
- Appenzeller Bier Quöllfrisch
alkoholfrei
CHF 3.50/33cl
- Aperol Spritz
CHF 9.00

(Alle Preise verstehen sich exklusive Küchen- und Servicepersonal.)

Weine vom Bickgut

Schaumwein

Brut	75cl	CHF 63.00
------	------	-----------

Weisswein

Riesling Sylvaner	75cl	CHF 35.00
-------------------	------	-----------

Sauvignon Blanc	75cl	CHF 42.00
-----------------	------	-----------

Roséwein

Rosamunde	75cl	CHF 39.00
-----------	------	-----------

Rotwein

Pinot Noir	75cl	CHF 39.00
------------	------	-----------

Bicker Reserva du Patron 2017	75cl	CHF 53.00
-------------------------------	------	-----------

(Alle Preise verstehen sich exklusive Küchen- und Servicepersonal.)

Build your own!

In unserer Cateringmappe fehlt genau das, was du suchst?
Kein Problem – gemeinsam planen wir deinen Event, vom ersten Snack bis zum letzten Gang.

Wir sind offen und kreativ und machen deinen Anlass zu etwas ganz Besonderem.

Ihr Ansprechpartner:

Benjamin von Felten

E-Mail: rampe.ch@sodexo.com

Tel.: 079 527 94 63

Konditionen

Servicemitarbeitende und Küchenpersonal

- CHF 65.00 pro Stunde und Mitarbeitende(r)
- Alle Preise für Verpflegung und Personal verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer.

Anpassungen:

Das Angebot kann saisonal variieren.

Allergien

Bitte informieren Sie uns über Allergien und Unverträglichkeiten, damit wir darauf Rücksicht nehmen können. Unser Restaurantteam steht Ihnen gerne für Auskünfte zu Allergenen in unseren Produkten zur Verfügung.

Anpassung Gästezahl

Die Gästezahl kann bis 7 Tage vor der Veranstaltung kostenfrei angepasst werden. Ab diesem Zeitpunkt gilt die zuletzt gemeldete Gästezahl als verbindlich.

Annulationen

Annulationen sind bis 7 Tage vor dem Event möglich. Danach wird der volle Rechnungsbetrag fällig.