



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

Apéros

Basis

- Chips
- Nüssli
- Salzstängeli

CHF 5.50 p.P.

Basis Plus

- Apéro Basis
- Gemischtes Aperogeback (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

Herbst/Winter 2025

Wähle eine Vorspeise, einen Hauptgang und ein Dessert aus.

Vorspeisen

Kürbiscrème-
mesuppe mit
Breadsticks
CHF 5.00 p.P.

Nüsslisalat 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.

Hirschartgout 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.