



# RAMPE

## CATERINGMAPPE

# Mietkonditionen Rampe

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

# Zusatzleistungen

<b>Zeitzuschläge und Personalaufwand</b>	(in CHF, exkl. MwSt)	<b>Infrastruktur</b>	(in CHF, exkl. MwSt)
<b>Zeitzuschläge bei Überschreitung der regulären Zeitrahmen</b>		<b>Präsentationsmittel</b> (pro Stück)	
Ab 24 Uhr, pro Std.	150	Flipchart	30
Wochenendzuschlag (Sa, So), pauschal	350	Moderationskoffer	30
<b>Zeittarif für Personal</b> (in CHF pro Person und Stunde)		<b>Technische/übrige Infrastruktur</b> (in CHF pro Stück und Veranstaltung)	
<b>Eventplanung und Eventbegleitung</b>		HD-Beamer mit Leinwand	200
Bis 20 Uhr	120	Funkmikrofon	50
Ab 20 Uhr	150	Rednerpult mit Mikrofon	120
<b>Technisches Fachpersonal</b>		Referententisch	50
17.00-20.00 Uhr	100	Bühne	250
Ab 20.00 Uhr	130	Stehtisch inkl. Housse	50
<b>Audio-/Visio-Techniker</b>		Lagergebühr	50
17.00-20.00 Uhr	190		
Ab 20.00 Uhr	240		
<b>Hausdienst/Aufsicht</b>			
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
- Gefüllte Mini-Brötli
- Antipasti
- Gemüsesticks mit Dip
- Crostini mit  
➤ Lachs  
➤ Kräuterfrischkäse  
➤ 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.)

# Frühling 2026

Wähle eine Vorspeise, einen Hauptgang und ein Dessert aus.

## Vorspeisen

Spargelcrèmesuppe mit Kräutercroutons  
CHF 6.00 p.P.

Frühlings-Blattsalat mit Radieschen, Ei, karamellisierten Nüssen und Croutons  
CHF 7.50 p.P.

Graved Lachs mit Gurken-Dill-Variation an Zitronenöl  
CHF 14.50 p.P.

## Hauptgänge

Pouletbrust auf der Haut gebraten mit Kräuterrisotto und Zitronen-Weissweinsauce  
CHF 20.50 p.P.

Rindsragout mit Butternudeln, gegrillte Kohlrabi und Crème Fraiche  
CHF 25.50 p.P.

Lammracks mit Rosmarinkartoffeln und grünem Spargel  
CHF 35.50 p.P.

## Desserts

Joghurt-Espuma mit Beerenkompott und Mandelsplitter  
CHF 4.50 p.P.

Panna Cotta im Glas mit Limetten-Minz-Sauce  
CHF 8.50 p.P.

Cheesecake mit Amarena-Kirschsaucen und Buttercrumble  
CHF 9.50 p.P.

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

# Frühling 2026 - vegetarische Gerichte

## Vorspeisen

Farbiger Tomatensalat mit  
Burratina und gerösteter  
Focaccia  
*CHF 14.50 p.P.*

## Hauptgänge

Kräuterrisotto mit grünem  
Spargel und Parmesanchip  
*CHF 18.50 p.P.*

Bärlauch-Ravioli mit  
geschmorten Kirschtomaten  
und Bergkäse  
*CHF 23.50 p.P.*

Miso-Aubergine auf  
Basmatireis mit asiatischem  
Gemüse  
*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](mailto: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.