



# ANLÄSSE / EVENTS



# HERZLICH WILLKOMMEN

Lieber Gast

Wir freuen uns, dass Sie in unseren Räumen des Bio-Hofladens LaFerme 1794 einen Anlass durchführen möchten.

Unsere Küche hat für Sie eine Vielzahl feiner Menus und vielfältige Buffets zusammengestellt – natürlich alles bio. Wir können Ihnen jederzeit den passenden regionalen Wein zu Ihrem Menu servieren.

Möchten Sie in unseren Räumlichkeiten eine Sitzung, einen Workshop oder ein Seminar durchführen? Selbstverständlich ist auch dies möglich.

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne. Das LaFerme 1794 – Team freut sich, Sie und Ihre Gäste während Ihrem Aufenthalt zu verwöhnen.

Herzlich

Christian Maurer, Gastgeber & Geschäftsführer und das  
LaFerme 1794 - Team



# UNSERE KONDITIONEN

Jeder Anlass, ob gross oder klein, will gut geplant und organisiert sein. Gerne unterstützen wir Sie dabei und haben deshalb die wichtigsten Punkte für Sie zusammengefasst. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf wenn Sie weitere Fragen haben.

## **Ansprechperson**

bio@laferme1794.ch

c.maurer@laferme1794.ch, Telefon 026 565 46 12

Christian Maurer, Geschäftsführer

## **Bestellungen / Personenzahl**

Ihre Bestellung nehmen wir gerne frühzeitig entgegen. Sie erleichtern damit die Planung.

Wir beraten Sie bei Ihrer Menuwahl persönlich und individuell, damit Ihr Anlass genau Ihren Erwartungen entsprechen wird.

## **Öffnungszeiten**

\*Vom 1.11. – 31.3. Sonntag geschlossen

MO - FR 18:00 – 24:00 / Mindestpersonenzahl 15

SA – SO\* 12:00 – 24:00 / Mindestpersonenzahl 30

Verlängerungen nach 24 Uhr pauschal CHF 190.- pro Stunde.



## Räumlichkeiten / Platzangebot

Höibüni	max. 50 Personen
Gade	max. 20 Personen
Garten	max. 100 Personen

## Tischwünsche

Um eine angenehme Kommunikation zu gewährleisten, helfen wir Ihnen gerne, die geeignete Tischform zu finden. Standarddekoration und Menükarten sind im Preis inbegriffen. Wenn Sie spezielle Dekorationswünsche haben, lassen Sie es uns wissen. Wir bestellen Spezialdekoration bei unseren Floristen. Die Preise verrechnen wir nach effektivem Aufwand.

## Lebensmittel und Fleischdeklaration

Wir arbeiten eng mit unserem eigenen Bio-Gemüse-Hof und weiteren Vertrauenslieferanten in der Region zusammen. Damit garantieren wir Ihnen allerbeste Rohprodukte. Alle Fleisch- und Geflügelprodukte (bio) stammen aus der Schweiz.

## Kinder

Für Kinder servieren wir einen Kinderteller nach vorheriger Absprache. Pro Kinderteller verrechnen wir 50% des Menupreises.

## Allergien / Intoleranzen

Bitte teilen Sie uns mit, wenn eine Person eine Allergie aufweist. Wir werden dies bei der Zubereitung berücksichtigen.



## **Technik**

Es stehen Ihnen jeweils Beamer mit Leinwand und Musikboxen, Gross-Bildschirm-Fernseher, 2 Flipcharts und ein Präsentationskoffer zur Verfügung.

## **Zapfengeld**

Wenn Sie für Ihren Anlass selbst Wein mitbringen möchten, verrechnen wir Ihnen ein Zapfengeld von 30 Franken pro Flasche.

## **Zahlungsmodalitäten / Annulation**

Wir senden Ihnen eine Gesamtrechnung (zahlbar innert 30 Tagen). Selbstverständlich ist auch Barzahlung möglich. Kreditkarten sind bei uns akzeptiert.

Mehr als 10 Tage vor dem Anlass:	keine Verrechnung
Bis 10 Tage vor dem Anlass 50%:	des Menupreises
0 – 3 Tage vor dem Anlass 100%:	des Menupreises

(Unter Menupreis verstehen wir den Menupreis x Anzahl Personen)