bösch
hof **kultur**
silo

Preisliste

ab Frühling 2015

Herzlich willkommen im Böschhof Kultursilo - das Kulturgut

Das Böschhof Kultursilo bietet mehr als nur Platz für deine Veranstaltung. Die unterschiedlichen Räumlichkeiten mit flexiblen Nutzungsmöglichkeiten verleihen deinem Anlass ein unvergleichliches Ambiente. Hochzeit, Geburtstagsfeier, Firmenanlass, Ausstellung, Tagung, Versammlung, Theater, Konzert - die Liste der möglichen Veranstaltungen lässt sich beliebig erweitern. So unterschiedlich die Veranstaltungen - eines haben sie gemeinsam: Qualität und Exklusivität.

Umfassendes Angebot zu fairen Preisen

Im Böschhof Kultursilo steht dir ein umfassendes Angebot für deine Veranstaltung zur Verfügung. Preis und Leistung sind fair. Die nachfolgende Preisliste vermittelt dir einen Überblick. Oft benötigen individuelle Veranstaltungen auch individuelle Lösungen. Lasse dich bei einer unverbindlichen Besichtigung von unseren Räumen inspirieren. Gemeinsam und unkompliziert erarbeiten wir dann die richtige Lösung für deinen Anlass. So gibt es beispielsweise spezielle Möglichkeiten für Hochzeiten.

Wer wir sind...

Der Böschhof war bis im September 2013 ein konventioneller Munimastbetrieb, geführt von Bruno und Franziska Werder. Anfang 2012 habe ich zusammen mit meiner Frau Regula den Betrieb von meinen Eltern übernommen. Ich bin zwar gelernter Landwirt, habe aber in einer Zweitausbildung an der Zürcher Hochschule der Künste die Ausbildung zum Filmemacher absolviert. Im umgestalteten Böschhof kann ich nun meinen Zweitberuf mit genügend Platz ausüben. Meine Frau ist Lehrerin an der Oberstufe in Menzingen. Gemeinsam möchten wir den Böschhof nun in eine neue Zukunft führen. Vielseitig nutzbar möchten wir im Böschhof Kultursilo weiterhin der Landwirtschaft ihren Platz lassen, jedoch die Räumlichkeiten für Kultur, Kunst und Events öffnen.
Wir freuen uns auf deinen Besuch im Böschhof Kultursilo.

Michael und Regula Werder

bösch
hof **kultur**
silo

Café Traktor

Das Café Traktor ist ein Partyraum, der den individuellen Wünschen deines Festes angepasst werden kann. Die Grösse des Raumes kann mit Trennwänden verändert werden. Zum Café Traktor gehört die vollausgestattete Gastro-Küche (mit 2 Steamern, Herd, Industrieabwaschmaschine), Geschirr (bis zu 100 Stück), Musikanlage, WLAN und Toilettenanlagen. Das Getränk wird über den Böschhof bezogen. Das Lokal muss gereinigt abgegeben werden (Grundreinigung inkl. sanitäre Anlagen). Falls du nicht selber putzen möchtest, können wir selbstverständlich ein Putzinstitut organisieren. Dies müssten wir allerdings mindestens zwei Wochen vorher wissen.

Mietpreise

Café Traktor a	bis ca. 40 Personen	400.-
Café Traktor a + b	bis ca. 60 Personen	450.-
Café Traktor a + b + c	bis ca. 80 - 90 Personen	500.-
Café Traktor b / c	bis ca. 20 Personen	50.- halber Tag / 100.- ganzer Tag

Optional

Kehrichtsack 110l	10.- / Stück
Effektlicht	auf Anfrage
Bühne	auf Anfrage
Zusätzliche Tischgarnituren für draussen	8.- / Stück
Kühlschrank zusätzlich	20.- / Stück
Reinigung (falls nicht selbst durchgeführt)	45.- / Stunde

bösch
hof **kultur**
silo

Anbau

Der Anbau ist ein grosser Raum, der speziell für die Bedürfnisse einer Party ausgerichtet ist. Im Raum befindet sich eine modulare Bühne. Eine Musikanlage ist vorhanden. Das Effektlicht kann in deinen gewünschten Farben, passend zum Anlass, eingerichtet werden. Der Raum verfügt über WLAN. Je nach Einrichtung finden in diesem Raum bis zu 120 Personen Platz. Im Nebengebäude kann zusätzlich die Küche und die Toilettenanlage benützt werden.

Mietpreise

Anbau ohne Küche	Getränk kann selber mitgebracht werden	500.-
Anbau mit Küche	Getränk wird über den Böschhof bezogen	500.-

Halle

In der grossen Halle, der ehemaligen Scheune, hat es viel Platz. Dieser Raum steht für grössere Projekte zur Verfügung, sei es wenn eine Theatergruppe Platz braucht, um Kulissen zu bauen und zu proben, eine Guggenmusik eine Probe hat oder an einem Event eine grössere Tanzeinlage geplant ist. Wir sind immer offen, aussergewöhnliche Projekte zu unterstützen. Frage uns ungeniert an und wir finden sicher eine Lösung.

Special Offer

Firmenevent:
Unsere Räumlichkeiten bieten unzählige Möglichkeiten, den Firmenanlass einmal etwas anders durchzuführen als gewöhnlich. Hier ein paar Ideen:

- Seminar in verschiedenen Gruppenräumen
- Seminar mit Mittagsverpflegung
- Besichtigung des Böschhofs als Teamevent
- Produkteausstellung in der grossen Halle
- Kundenevents
- Weihnachtsessen
- und Vieles mehr...

Gerne beraten wir dich, was im Böschhof alles möglich ist. Wir sind offen für neue Ideen, und helfen dir dabei, diese in die Tat umzusetzen. Natürlich organisieren wir anschliessend die Putzarbeiten, wenn du wieder zurück an deinem Arbeitsplatz bist.

Hochzeit
Der schönste Tag in eurem Leben steht bevor, und ihr sucht noch eine geeignete Location? Dann seid ihr bei uns genau richtig.
Unsere Räumlichkeiten bieten Platz für euer Fest, egal ob ihr mit 40 Gästen rechnet oder mit 120. Bei uns könnt ihr feiern, bis der Morgen anbricht. Zudem verfügen wir über mehrere verschiedene Räume: ihr könnt im Café Traktor schön dekorieren für euer gediegenes Essen, anschliessend im Anbau feiern gehen. Mit euren Gästen ist eine grosse Tanzeinlage geplant, die viel Platz braucht? Kein Problem, in der Halle ist Platz dafür. Natürlich verrechnen wir dafür nicht jeden Raum einzeln, sondern bieten euch eine attraktive Pauschale. Zudem garantieren wir bei Hochzeiten genügend Zeit im Voraus für's Einrichten.
Natürlich habt ihr als frisch Verheiratete keine Lust, am Sonntag morgen zu putzen. Wir organisieren dies für euch und berechnen den Putzaufwand nach Stunden.
Interessiert? Dann nimm mit uns Kontakt auf – wir freuen uns!

bösch
hof **kultur**
silo

Getränke

Wenn du unsere Küche benützen möchtest, beziehst du die Getränke über den Böschhof. Vorgängig musst du uns nur mitteilen, was du gerne haben möchtest, und wir sorgen dafür, dass genügend Getränke vor Ort sind. Verrechnet wird schlussendlich nur, was konsumiert wurde.

Mineral / Apérogetränke alkoholfrei

Mineralwasser mit Kohlensäure	1.5l	3.-
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1.5l	3.-
Coca Cola	1.5l	4.-
Coca Cola Zero	1.5l	4.-
Rivella rot	1.5l	4.-
Sprite / Citro	1.5l	4.-
Fanta	1.5l	4.-
Schorle	1.5l	4.-
Ice Tea	1.5l	4.-
Orangensaft	1l	4.-
Tonic Water	1l	4.-
Ginger Ale „Thomas Henry"	0.2l	3.-
San Bitter	0.1l	2.-
Rimuss „Party"	0.7l	7.-

Bier / Most

Baarer Bier 1862	3dl	2.80
Baarer Bier Goldmandli hell	3dl	2.80
Baarer Bier Hopfenmandli hell	6dl	3.20
Baarer Bier alkoholfrei	3dl	2.80
Eve	3dl	4.-
Suure Most	5dl	3.20
Suure Most alkoholfrei	5dl	3.20

Kaffee / Tee

Kaffee inkl. Rahm / Zucker	2.80
Tee div. Sorten	2.-

bösch
hof **kultur**
silo

Schnaps

Kirsch (Böschhof)	1cl / 1l	0.50 / 50.-
Zwetschgen (Böschhof)	1cl / 1l	0.50 / 50.-
Williams (Böschhof)	1cl / 1l	0.50 / 50.-
Träsch (Böschhof)	1cl / 1l	0.50 / 50.-
Chrüter	1cl / 1l	0.50 / 50.-
Vieille Prune (Böschhof)	1cl / 1l	0.50 / 50.-
Kirschliquör (Böschhof)	1cl / 1l	0.50 / 50.-

Wenn möglich, bieten wir dir den limitierten Schnaps vom Böschhof an. Falls wir keinen mehr haben, werden wir einen guten, regionalen Ersatz organisieren.

Spirituosen

Grappa di Moscato „Pinotu"	1cl / 50cl	1.00 / 50.-
Whisky Chickenhill (Raucharoma)	1cl / 75cl	1.50 / 112.50
Wodka	7dl	45.-
Gin	7dl	45.-
Baccardi	7dl	45.-
Martini	1l	50.-
Malibu	7dl	50.-
Baileys	7dl	45.-

oder auf Anfrage

Weinkarte

Unsere Weinkarte bietet eine grosse Auswahl an vorzüglichen Weinen für jedes Budget. Gerne beraten wir dich in der Auswahl, falls du dies wünschst. Die Weine beziehen wir von zwei Weinhändlern unseres Vertrauens:

- Salgescher Weinkeller in Hochdorf, Sepp Grüter

- Gourmet Metzgerei Limacher, Werner und Jocelyne Limacher

Auf den folgenden Seiten findest du unser gesamtes Sortiment mit jeweiliger Kurzbeschreibung und einer Abbildung der Flasche.

bösch
hof **kultur**
silo

Weisswein (75cl)

Sauvignon blanc „Emblem"
AOC 2013
Uvavins

Schweiz 75cl 27.-

Rebsorte: Sauvignon blanc

Schönes Gelb. In der Nase sehr aromatisch mit Noten von Grapefruit, Passionsfrucht und grünem Pfeffer. Im Mund frisch und lebendig, voll, langer angenehmer Abgang.
Ausgezeichnet zum Aperitif, Vorspeisen, Meeresfrüchten und weissem Fleisch.

Ville de Sierre „Terre Promise"
AOC 2013
Adrian Mathier, Salgesch

Schweiz 75cl 29.-

Rebsorte: Chasselas

Dank dem sonnenverwöhnten Traubengut verbleibt im vergorenen Jungwein eine raffinierte Restsüsse, die die jugendliche Frucht elegant abrundet.
Seine schöne Frucht zeigt sich am besten im jungen Alter.
Empfehlung zum Aperitif, Süsswasserfisch und Krustentiere.

Molignon
AOC 2013
Adrian Mathier, Salgesch

Schweiz 75cl 29.-

Rebsorte: Chasselas

Dieser Wein wächst an sehr alten Chasselas Rebstöcken. Die alten Rebstöcke sind mitverantwortlich für die Ausgeglichenheit und den hohen Extraktgehalt dieses Weines.
Die Frucht bringt ein edles Bouquet mit einer mineralischen Note hervor, im Gaumen zeigt der Wein Reife und Ausgeglichenheit.
Empfehlung zum Aperitif, diversen Hors d'Oeuvres, Süsswasserfisch oder Käse.

bösch
hof **kultur**
silo

Weisswein (75cl)

Aigle „Royal"
AOC 2013
Eric Waldvogel

Schweiz 75cl 32.-

Rebsorte: Chasselas

Feines, dezentes und typisch florales Bouquet mit etwas Feuersteinaromen, abgerundet mit angenehmen Fruchtaromen, zart, mit schlankem, elegantem Körper.
Passt zum Aperitif, Vorspeisen, Fisch, weissem Fleisch und Geflügel.

Cuvée Madame Rosmarie blanc
AOC 2013
Adrian Mathier, Salgesch

Schweiz 75cl 39.-

Rebsorten: Petite Arvine, Pinot Blanc, Pinot Gris, Sylvaner

In der Farbe ein kräftiges Gelb. Der Duft erinnert an exotische Früchte mit einer
leichten lieblichen Note. Im Gaumen präsentiert sich die Cuvée Rosmarie fruchtig,
vollmundig und langanhaltend.
Eignet sich als Aperitif, zu Geflügel, weißem Fleisch und zu Asiatischer Küche.

Roero Arneis „Arenarium"
DOCG 2013
Cantina di Nebbiolo

Italien 75cl 32.-

Rebsorte: Arneis

Strohgelbe Farbe mit ausgeprägten grünlichen Reflexen. Umfangreiches Bouquet nach Blumen, aromatischem Gras, Äpfeln und exotischen Früchten.
Mittlerer Körper mit einer angenehmen Säure und einem mineralischen Finale.
Schmeckt sehr gut zu Vorspeisen, Fisch und Meeresfrüchten oder auch zu hellem Fleisch.

bösch
hof **kultur**
silo

Weisswein (75cl)

Esporao Vinha da Defesa Branco 2013 **Reguengos de Monsaraz, Alentejo** Rebsorten: Antao Vaz, Arinto, Roupeiro Klares Strohgelb. In der Nase volle elegante Aromen von Pfirsich und Grapefruit. Am Gaumen ausdrucksvoll. Hinreissend betörende Fruchtaromen. Hervorragende Balance von Frucht und Säure. Angenehm zu trinken. Schmeckt sehr gut als Aperitiv zu Oliven und Frischkäse, kaltem Geflügel und Käse.	Portugal	75cl	36.-

bösch
hof **kultur**
silo

Weisswein (50cl)

Hospices de Salquenen blanc
AOC
Adrien Mathier, Salgesch
Rebsorten: Chardonnay, Pinot blanc, Chasselas
An der Nase exotische Früchte mit viel Frische und Lebhaftigkeit im Gaumen. Ein trockener Weisswein mit einem gehaltvollen, runden Abgang.
Ausgezeichnet zum Aperitif, Vorspeisen, Fisch und weissem Fleisch

Schweiz 50cl 22.-

Weisswein offen (50cl)

Epesses blanc
AOC
Cave Bougnol
Rebsorte: Chasselas
Helles Gelb, schöne Frucht, gute Struktur mit mineralischer Note und charaktervoll im Gaumen.

Schweiz 50cl 17.-

Coteau de Sierre
AOC
Adrian Mathier
Rebsorte: Chasselas
Ein sortentypischer Wein der mit anmutiger Frucht, delikaten Mineralnoten und seiner Jugendlichkeit begeistert. Süffig, elegant, harmonisch und trocken.

Schweiz 50cl 15.-

bösch
hof **kultur**
silo

Schaumwein

Moscato d'Asti „Pitulé" Italien 75cl 30.-
DOCG
Neirano

Rebsorte: Moscato

Komplex und geradezu unwiderstehlich sind seine Aromen von Orangen-, Lindenblüten und von Pfirsich- und Aprikosenfrucht. Im Gaumen ist er von ausgewogener feiner Süsse, verführerisch, weich. Seine leichte Säure verleiht ihm eine prickelnde Lebendigkeit. Passt zum Aperitif, Desserts, Kuchen und anderen Süssigkeiten.

Prosecco Spumante „Extra Dry" Italien 75cl 27.-
DOC
San Martino

Rebsorte: Prosecco

Strohgelbe Farbe. Fruchtiges Aroma nach Melonen, Aprikosen und getrockneten Blumen. Im Gaumen feinperlig, fruchtig und mit einem harmonischen Abgang.
Empfehlenswert zu Vorspeisen, Fischgerichten, Salaten und zum gemütlichen Beisammensein.

Dessertwein

Assemblage de Cépages nobles Schweiz 37.5cl 32.-
TOPAS AOC
Adrian Mathier, Salgesch

Rebsorten: Malvoisie, Ermitage und Sylvaner

Dieser köstliche Süsswein besticht mit seiner intensiven Nase, welche an exotische Früchte wie Mango, Ananas und Litchis erinnert. Im Antrunk ist er mild und doch belebend. Die intensive Frucht, die Präsenz von Restzucker sowie eine wunderschöne Säure machen ihn zu einer wahren Gaumenfreude.
Perfekt zu reifem Hart- und Weichkäse, Süsspeisen und Gebäck.

bösch
hof **kultur**
silo

Rotwein (75cl)

Merlot-Gamaret „Emblem"
AOC 2012
Uvavins

Rebsorten: Merlot und Gamaret

Dieser Wein stammt aus sorgfältig auserlesenen Parzellen aus dem Waadtland.
Intensives Rot mit dunklen Reflexen. Komplexe Nase mit Noten von roten Früchten, pflanzliche und leicht holzige Noten. Voll und kräftig im Geschmack.
Passt gut zu: Pasteten, Geflügel, Geschmortem, Wild, würzigen Speisen.

Schweiz 75cl 27.-

Pinot noir „Nouveau Salquenen"
AOC 2013
Adrian Mathier, Salgesch

Rebsorte: Pinot noir

Der Pinot Noir "Nouveau Salquenen" ist von rubinroter Farbe. Sein Bouquet erinnert an reife rote Früchte. Im Gaumen präsentiert er sich harmonisch rund und überzeugt mit einem leicht lieblichen Abgang. Mit seinen samtig weichen Tanninen zeigt er seine Klasse.
Apéritif, leichte Speisen wie Geflügel, Kalb- und Schweinefleisch, Teigwarengerichte.

Schweiz 75cl 31.-

Cuvée Madame Rosmarie rouge
AOC 2012
Adrian Mathier, Salgesch

Rebsorten: Syrah, Cabernet, Pinot noir, Humagne rouge

Der Cabernet Sauvignon verleiht der Cuvée Madame Rosmarie ihren fruchtigen Geschmack. Der Humagne rouge mit seinen herben, rustikalen Tanninen gibt ihm seine Rasse. Der Syrah ist verantwortlich für die feine Pfeffernote. Der Pinot Noir verbindet diese drei Weine mit seiner Eleganz. Der klassische Allrounder zu Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Käse.

Schweiz 75cl 39.-

bösch
hof **kultur**
silo

Rotwein (75cl)

Valpolicella Ripasso „Soraighe"
DOC 2011
Casa Vinicola Bennati

Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara

Duft nach reifen Beeren, Kaffee und Schokolade. Im Gaumen vollmundig, kräftig mit Noten von Kompott, dunklen Beeren und Röstaromen. Ein wirklich charaktervoller, fruchtbetonter Tropfen mit einem einladenden und langen Finale.
Der „kleine Amarone" ist ein idealer Begleiter zu allen Fleischgerichten und Käse.

Italien 75cl 33.-

La Querce Montecucco
DOC 2010
Vinicola Poggiomandorlo

Rebsorten: Sangiovese und Merlot

Sattes Rot, Duftaromen von Johannisbeeren, abgerundet mit Veilchen und herben Gewürzen. Am Gaumen sind Kirschen und leichte Erdbeeraromen präsent, alles in einer subtilen Holzpräsens eingebunden. Den Rahmen bilden eine kräftig-rustikale Säure und samtig eingefangene Tannine, die ein langes Finale stützen.
Hervorragend zu Braten, Grilladen, Wild, salzigem Hartkäse.

Italien 75cl 33.-

Salice Salentino Riserva
DOC 2011
Masseria Trajone

Rebsorten: Negroamaro und Malvasia Nera

Tiefe, granatrote Farbe; fruchtiger Charakter mit Aromen von Kirschen und Johannisbeeren. Im Gaumen trocken, ausgewogen, mild, mit kräftigem Körper.
Ein idealer Begleiter zu Pasta mit kräftigen Saucen, Fleischgerichten und Käse.

Italien 75cl 27.-

bösch
hof **kultur**
silo

Rotwein (75cl)

Nero d'Avola di Sicilia
IGT 2012
Masseria Trajone

Italien 75cl 28.-

Rebsorte: Nera d'Avola

Duftet verführerisch nach Gewürzen und Kirschen. Weich, beinahe sinnlich gleitet er über die Zunge und betört den Gaumen mit zarten Tanninen und langem, saftigem Abgang.
Ausgezeichnet zu Pasta, Fleischgerichten, Braten und Wildbret.

TATOR Primitivo del Salento
IGT 2011
Poggio Le Volpi

Italien 75cl 41.-

Rebsorte: Primitivo

In der Nase ist er wohlriechend und prächtig, mit Aromen von Marmelade und roten reifen Früchten. Im Mund entwickelt er einen attraktiven Geschmack von Zimt und gekochten Feigen, schöne Struktur, gefolgt von einem langen Abgang.
Ein Primitivo der Spitzenklasse - bestimmt werden Sie begeistert sein!
Passt hervorragend zu rotem Fleisch und gehaltvollen Speisen.

Esporao Vinha da Defesa Branco
2013
Requengos de Monsaraz, Alentejo

Portugal 75cl 36.-

Rebsorten: Touriga Nacional und Syrah

Frucht und holzbedingte Vanille formen das Bouquet. Der konzentrierte Duft reifer Pflaumen verbindet sich mit würzigem Holz.
Schmeckt sehr gut zu kaltem Fleisch, Aufschnitt, Eintöpfen, geschmortem Fleisch mit Gemüse.

bösch
hof **kultur**
silo

Rotwein (75cl)

Rioja Crianza "Edulis"
DOCa 2010
Bodegas Altanza

Rebsorte: Tempranillo

Trocken, kräftiges Granatrot. Die Nase erinnert an Zwetschgen und Pflaumen. Dieser frische und elegante Eindruck setzt sich im Gaumen fort. Samtig weich, mit gut eingebundener Säure und angenehm im Abgang.
Er passt zu rotem Fleisch genau so gut wie zu einer kalten Platte, Wurst oder Geflügel.

Spanien | 75cl | 30.-

Priorat "Anjoli"
DOQ Barrique 2011
Celler Josep Ardévol

Rebsorten: Grenache, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah

Leuchtendes Rubinrot, in der Nase rote Früchte kombiniert mit exotischen Gewürzen. Am Gaumen satte Textur, süssliche Anklänge, frische Beeren und Rächernoten. Im Abgang Nachhall der Frucht mit einem weiten Spektrum an Gewürzen.
Vorzüglich zu Fleisch, Grilladen, würzigen Gerichten, reifem Käse.

Spanien | 75cl | 32.-

Rust en Vrede Estate
2011
Rust en Vrede

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz

Der Wein begeistert mit sehr üppigen Aromen. Schon in der Nase kommen vielschichtige Düfte dunkler Früchte an, die auch am Gaumen einen langen Nachhall finden. Dazu ein harmonisch eingebundener Gerbstoff, der schon jetzt rund und reif ist.

Süd-afrika | 75cl | 37.-

bösch
hof **kultur**
silo

Rotwein (50cl)

Hospices de Salquenen rouge AOC — Schweiz — 50cl — 22.-

Adrian Mathier, Salgesch

Rebsorten: Syrah, Cabernet-Sauvignon, Gamay, Pinot noir

Schwarze Früchte und Gewürze an der Nase. Wohlschmeckend und fruchtbetont im Gaumen mit einem frischen Finale sowie schön verschmolzenen Tanninen.
Passt gastronomisch zu allen Fleischgerichten, Teigwaren und Hartkäse.

Ripasso Valpolicella classico DOC — Italien — 50cl — 20.-

Cantina Monteforte

Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara

Geschmackvoll in der Nase. Noten von roten Früchten, Kirschen und Brombeeren. Weich und elegant im Gaumen. Die reichhaltigen Aromen und die Balance führen zu einem nachhaltigen Abgang. Geeignet zu rotem Fleisch, Braten, Grillspezialitäten und Käse.

Böschhof Hauswein / Rioja Alcorta 2011 — Spanien — 50cl — 21.-

Vina Alcorta

Rebsorte: Tempranillo

Tiefes Kirschrot. Ausdrucksvolle Nase mit klaren Barriquenoten, feine Düfte nach Vanille und Gewürzen, perfekt abgestimmt mit den typischen Fruchtaromen der Tempranillo-Traube. Im Gaumen rund und samtig, sehr harmonisch, mit angenehmen Tanninen. Komplexer, langer Abgang. Schmeckt sehr gut zu Pasta, Pizza und Fleischgerichten.

bösch
hof **kultur**
silo

Rotwein offen (50cl)

Epesses rouge
AOC
Cave Bougnol

Rebsorten: Pinot noir und Gamay

Leuchtendes Rubinrot. Bouquet nach roten Beeren, am Gaumen geschmeidig, sanft und elegant. Leicht, fruchtig, frisch.

Schweiz 50cl 17.-

Merlot del Ticino rosso
DOC
Fratelli Matasci

Rebsorte: Merlot

Fruchtiges, frisches Bouquet, rubinrote Farbe, harmonischer und ausgewogener Körper.

Schweiz 50cl 15.-

Du findest unsere Getränkekarte zu teuer?

Unsere Preisgestaltung
Für uns war es nicht einfach, die Preise für das böschhof kultursilo festzulegen. Für uns ist wichtig, dass wir eine tolle Location zu fairen Preisen anbieten können. Wir sind stets bemüht, unseren Kunden einen guten Standart zu bieten. Zu unserem Service gehört auch die Beratung vor Ort. Am Tag ihres Festes bemühen wir uns, Lösungen zu finden für all die grossen und kleinen Problemchen, welche allenfalls noch auftauchen.
Unsere Preisgestaltung muss aber auch darauf ausgerichtet sein, dass das böschhof kultursilo für uns rentabel ist, so dass wir der Location eine Zukunft geben können, und wir die Anlage auch immer auf dem aktuellsten Stand mit moderner und funktionsfähiger Ausstattung anbieten können.

Was bekommst du als Leistung?
Unsere **Raummiete** ist eigentlich wirklich nur die Miete für den Raum (zwischen 400 und 500 Franken, je nach Raumbedarf) inklusive Mobiliar und eine Grundausstattung an Technik (Beamer, Musikanlage etc.).

Wenn du unsere **Gastroküche** benützen möchtest, musst du das Getränk über den Böschhof beziehen. Die Einnahmen davon sehen wir als „Miete" für die Küche inkl. komplette Ausstattung an. Die Küche ist professionell eingerichtet, die Geräte müssen unterhalten werden. So ist im Preis für die Getränke folgende Leistung inbegriffen:

- eine grosse Auswahl an Getränken ist vor Ort:
  du musst die Getränke nicht holen und zurück bringen
- Benützung der modernen Gastro-Gerätschaften:
  Herd / 2 Kombisteamer / Abwaschmaschine
- Benützung der Küchenausstattung:
  Pfannen, Schüsseln, Kuchenbleche etc.
- Benützung des grossen Kühlraumes:
  Ablage für Desserts, vorbereitete Salate etc.
- Benützung von sämtlichem Geschirr:
  Teller, Tassen, Dessertschälchen, Weingläser etc.

Müsstest du all diese Sachen extern mieten, oder ohne Abwaschmaschine das Geschirr ungewaschen zurück geben, würden dir nochmals massive Kosten entstehen.
Im Preis für die Getränke stecken für dich also diverse Dienstleistungen.
Auf der folgenden Seite findest du ein Rechnungsbeispiel, wie sich dabei unser „Gewinn" oder eben, wie oben beschrieben, die Benützungsgebühr für die Küche zusammensetzt.

Rechnungsbeispiel

Eckdaten für das Fest

In unserem Rechnungsbeispiel gehen wir von folgenden Angaben aus:
50 erwachsene Personen
25 Flaschen Wein

- 10 Flaschen Weisswein „Ville de Sierre" 75cl
- 15 Flaschen Rotwein „Nero d'Avola" 75cl

Wein über Böschhof bezogen

Weil wir von unseren Gästen möchten, dass sie den Wein über uns beziehen, bemühen wir uns auch um eine grosse und vielfältige Weinkarte. Der angebotene Wein ist von hoher Qualität und in unterschiedlichem Preissegment.
Folgende Kosten entstehen für dich, wenn du den Wein über den Böschhof beziehst. Im Sinne von Transparenz haben wir explizit aufgeschrieben, was wir im Endeffekt pro verkaufte Flasche verdienen.

Wein	Einkaufspreis / Fl.	Preis Böschhof/ Fl.	Gewinn Total		
Ville de Sierre	14.-	29.-	10x 15.-	=	150.-
Nero d'Avola	11.-	28.-	15x 17.-	=	255.-
			Total		405.-

Zapfengeld

Falls du lieber den eigenen Wein mitbringst, berechnen wir dir Zapfengeld. Da wir kein Restaurantbetrieb sind, indem wir immer vor Ort sind, können wir nicht kontrollieren, wie viele Flaschen im Endeffekt konsumiert worden sind. Deshalb berechnen wir bei uns das Zapfengeld pro erwachsene Person. Bei unserem Rechnungsbeispiel kommst du damit sowieso günstiger.
Falls die übrige Konsumation an Getränken sehr gut ist, erlauben wir uns, das Zapfengeld nach unten anzupassen.

Zapfengeld pro erwachsene Person 6.- (Böschhof)

○ 50 Personen	50x 6.-	=	300.-
	Total		300.-

Zapfengeld pro Flasche 15.- (wie bei vielen Lokalen üblich)

○ 10 Flaschen Weisswein	10x 15.-	=	150.-
○ 15 Flaschen Rotwein	15x 15.-	=	225.-
	Total		375.-