

Seminar- und Meetingangebote

Hoch über dem Naherholungsgebiet von Schmerikon befinden sich unsere modernen Sitzungsräume. Die grosszügige Terrasse und das Restaurant bringen viel Freiraum um neue Ideen auszuarbeiten und bei den Pausen den Kopf zu lüften.

Unsere Räume:

<u>Name</u>	<u>Anzahl Gäste</u>	<u>Bestuhlungsmöglichkeiten</u>	<u>Miete in CHF</u>
Tödi	bis 11 Pers.	Konferenztisch	200.-* /130.-**
Buechberg	bis 30 Pers.	U-Form/ Blocktisch/ Theater/ Klassenzimmer	250.-* / 170.-**

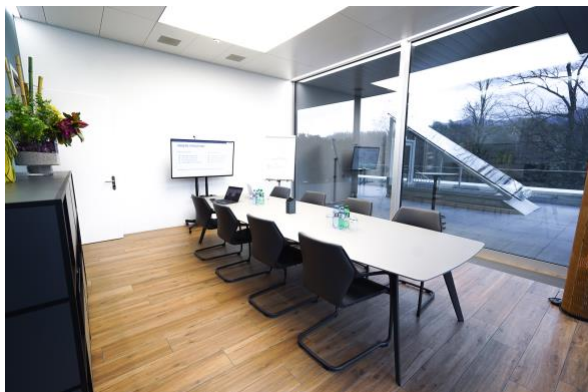
*Raummiete ganzer Tag (MO –FR 07.00-17.00)

**Raummiete halbtags (MO –FR 07.00-12.00 oder 13.00-17.00)

Ausserhalb unserer Öffnungszeiten (MO –FR 07.00-17.00 Uhr) verrechnen wir CHF 50.- pro Stunde zusätzlich.

In der Raummiete bereits inklusive ist der Monitor, das BenQ Präsentationssystem, ein Flipchart (inkl. Papier und Stiften) und die Moderationsbox.

Ihre Gäste dürfen die Parkplätze kostenfrei nutzen. Alle Räume sind klimatisiert und verfügen über WLAN Zugang.



Tödi



Buechberg



Stellen Sie sich Ihren Meetingtag ganz individuell zusammen:

Preis pro Person

Getränke...

- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
 - halber Tag 5.-
 - ganzer Tag 9.-

- Mineralwasser und diverse Süssgetränke
 - halber Tag 7.-
 - ganzer Tag 11.-

- Aromatisiertes Wasser 2.-

- Hausgemachter Eistee 4.-

- Frischgepresste Fruchtsäfte (1 pro Person) 5.-
3-4 verschiedene Sorten im Raum bereitgestellt

Kaffeepause...

- Kaffee und Tee Pauschale
 - halber Tag 5.-
 - ganzer Tag 8.-

- Begrüßungskaffee am Morgen 5.-
(1 Kaffee oder Tee, Gipfeli)

- Znünisaft aus dem Entsafter 3.50
der Vitaminkick für Ihre Teilnehmer im handumdrehen selbst gemacht

- Gipfeli 2.-
- Gemischter Brotkorb (Gipfeli und Brötchen) 2.-

- Früchtekorb 2.-
- Früchtespessie 3.-

- Gebäck gemischt (1 pro Person) 3.-
zum Beispiel: Nussgipfel, Mandelgipfel, Schoggigipfel, Apfelweggli usw.

- Mini Patisserie gemischt (2 pro Person) 6.-
verschiedene Schnitten, Becherli und Törtli (z.B. Schwarzwälderschnitte, Schoggimoussebecherli, Himbeertörchen)

- Hausgemachte Glacétöpfli vom Tschirky (1 pro Person) 4.-
Bis zu 15 verschiedene Sorten zur Auswahl

Essen & Aperó...

- | | | |
|--------------------------|---|---------|
| <input type="checkbox"/> | Mittagessen vom Büffet inkl. 1 Getränk nach Wahl (Selbstbedienung) | |
| <input type="checkbox"/> | köstliche Auswahl aus 3 Mittagsmenüs inkl. Salat oder Suppe | 18.- |
| <input type="checkbox"/> | mit Tagesdessert | 21.- |
|
 | | |
| <input type="checkbox"/> | Aperó light | 7.- |
| | Hausgemachte geröstete Nussmischung,
Parmesanmöckli, Marinierte Oliven | |
|
 | | |
| <input type="checkbox"/> | Aperó high (ab 10 Gästen buchbar) | 15.- |
| | Hausgemachte geröstete Nussmischung, Apéro Canapéplatte,
Spiessli Tomaten- Mozzarella & Früchtespiessli, Saisonale Suppe im Tässli | |
|
 | | |
| <input type="checkbox"/> | Aperó highlight (ab 10 Gästen buchbar) | 25.- |
| | Antipasti, Rindstatar mit Baguette, Empanada Poulet Curry, Lachsgipfeli,
saisonaler Salat im Weckglas, saisonale Suppe im Tässli, Käsespätzchen Bündner Art im
Weckglas, Hackbällchen an Champignonrahmsauce mit Kartoffelstock im Weckglas | |
|
 | | |
| <input type="checkbox"/> | Steh-Abendessen / Flying Dinner (ab 10 Gästen buchbar) | ab 40.- |
| | 8-10 Gänge serviert im Weckglas (z.B. 2 Salate, 1 Suppe, 2 Fleisch-, 1 Vegi-,
1 Fischgericht, sowie zum Schluss verschiedene Mini Patisserie) | |



Allgemeine Informationen:

Anfahrt und Lage

Wild und Küpfer AG
Restaurant HIGH-TECH
Allmeindstrasse 19
8716 Schmerikon

Anreise mit öffentlichem Verkehr:
Bis Bahnhof Schmerikon, dann zu Fuss 10-15 Minuten.

Anreise mit dem Auto:
Bis Autobahnausfahrt Schmerikon.
Genügend kostenfreie Parkplätze direkt beim Restaurant High-Tech
und der Firma Wild und Küpfer

<https://www.google.com/maps/place/Restaurant+HIGH-TECH/@47.223389,8.9531402,17z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x479ac9d4397bc283:0x2503db3d0ead32c7!8m2!3d47.2233859!4d8.9557364>

Ansprechpersonen

Für Ihre Auskünfte, Offerte und Buchung vor dem Anlass:

Patrizia Messina, Eventleitung
hightech@tschirky.swiss

Vor Ort werden Sie betreut durch:

Roger Ebnöther, Betriebsleiter & Küchenchef
r.ebnoether@tschirky.swiss / +41 55 286 30 48
oder
Stefan Giger, Stv. Küchenchef

Rechnung

Sie wünschen eine Gesamtrechnung für Ihr Seminar? Bitte geben Sie uns vorgängig die korrekte Rechnungs-Adresse bekannt.