

# LägerereBräu

BIER.MACHEN.ERLEBEN

## Anlass-Dokumentation Schalander Eventraum



**Ein Ort für besondere Momente**

LägerereBräu AG, Klosterstrasse 40, CH-5430 Wettingen, Tel. 056 426 19 54  
[www.laegerebraeu.ch](http://www.laegerebraeu.ch)

Liebe LägereBräu-Freunde

Auf der wunderschönen Klosterhalbinsel Wettingen gelegen,  
unmittelbar neben der Klosteranlage der  
ehemaligen Zisterzienserabtei Maris Stella,  
befindet sich unsere Brauerei, die LägereBräu AG.

Seit 2008 wird hier an Ort und Stelle ein unvergessliches Biererlebnis geschaffen.  
Wir sind das glückliche Lachen aus dem Biergarten, die Kreativität beim Brauen,  
die strahlenden Augen der Gäste. Wir machen Bierspezialitäten und holzfassgereifte Raritäten.  
Wir sind stolz auf unsere Biere. Wir sind LägereBräu.

Am besten schmeckt Bier dort, wo es gebraut wird - auf der Klosterhalbinsel.  
Hier genießt man das frische LägereBräu direkt neben der Brauerei  
und die Gastronomie bietet für jeden Anlass den perfekten Rahmen.

Unser Eventraum Schalander bietet Platz für max. 70 Personen.  
Trendig im Industriedesign kommt er daher,  
nicht kühl, sondern cool, nicht trocken sondern durstig.  
So ist er genau das Richtige für Privat- und Firmenanlässe aller Art –  
einfach LägereBräu.

Auf den folgenden Seiten finden sich unsere Anlass-Angebote.  
Wir organisieren gerne mit Euch einen unvergesslichen Event.

Ein Anlass nach Euren Bedürfnissen!  
Wir machen (fast) alles möglich...

Wir freuen uns, Eure Gastgeber sein zu dürfen.

Euer LägereBräu Gastro-Team

## Apéro - Häppchen

Unser Küchenchef, Carsten Fricke, kocht aus Leidenschaft und weiss, unsere Gäste in aller Form zu bewirten. Mit regionalen, frischen Produkten kocht er alle Speisen nach eigener Rezeptur passend zu unseren Bieren. Lasst Euch von ihm kulinarisch verwöhnen...

Chips & Nüssli	p.P.	3.00
Oliven & Parmesanhäppchen	p.P.	7.50
Weisswürste mit süssem Senf	Paar	8.50
Bierbrezel	Stk.	4.50
Flammkuchen geschnitten (mit Schinkenspeck oder vegetarisch)	Stk.	15.00
Brauer's Schinkengipfeli	Stk.	2.50
Bruschetta mit Tomaten oder „Obatztda“ (Bierweickäse)	Stk.	2.50
Gemüse-Tortillas (ab 10 Pers.)	pro 10 Portionen	25.00
Gemüestengeli mit Dipp (ab 10 Pers.)	pro 10 Portionen	50.00
Hausgemachtes Treberbrot mit Hobelkäse (ab 10 Pers.)	pro 10 Portionen	60.00

Wünschen Sie einen Apéro Riche? Wir freuen uns Ihnen eine persönliche Offerte zusammen zu stellen.



## Gruppenmenüs – „Eines für alle“

### Salate

Bunter Blattsalat, serviert pro 4 Personen in der Salatschüssel	8.00
Gemischter Salat, auf Tellern serviert	10.50
Gemischtes Salatbuffet	16.50

### Suppen

Raffinierte Bier-Gemüsesuppe mit Blätterteiggebäck	9.00
Bouillon mit Bier-Flädli	9.00

## Hauptspeisen – auf Tellern serviert (ohne Nachservice)

<b>Lägere Bierfleischkäse</b>	25.50
Probieren Sie unseren LägereBräu Bierfleischkäse und Sie werden begeistert sein! Diese Delikatesse wird von der LägereMetzg in Ehrendingen hergestellt. Dazu servieren wir Ihnen unseren hausgemachten Kartoffelsalat als Beilage.	
<b>Hackbraten nach Braumeister Art</b>	29.00
Bereits ein Klassiker bei der LägereBräu. Unseren Hackbraten servieren wir mit Kartoffelstock, saisonalem Gemüse und einer herzhaften, hausgemachten Bier-Sauce.	
<b>Bier-Treber Edelschwein Braten</b>	32.50
Herzhafter Braten vom Bier-Treber Edelschwein dazu servieren wir Ihnen Kartoffelgratin und Saisongemüse. <i>Wünschen Sie ein anderes Stück vom Bier-Treber Edelschwein, wie Filet, Kotelett oder Geschnetzeltes? Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.</i>	
<b>Cordon Bleu</b>	
gefüllt mit Bierfondue & Schinken dazu servieren wir Country Fries und Saisongemüse.	
vom Kalb	44.50
vom Bier-Treber Edelschwein	34.50

## Vegetarische Hauptspeisen

<b>Soja-Gemüse-Burger</b>	24.00
Schmackhafter Gemüse-Burger an einer rassigen Tomatensauce serviert mit sämigem Kartoffelstock.	
<b>Hausgemachte Treber-Tätschli</b>	26.00
Von unserem Küchenchef mit viel Liebe hergestelltes Treber-Tätschli an einer feinen Kräuterrahmsauce dazu saisonales Gemüse.	

### Anlass der besonderen Art...

#### Beer & Dine

Verwöhnt Eure Liebsten, Mitarbeiter, Kollegen und Kunden mit einem Anlass, der uns ganz besonders am Herzen liegt. Denn - Nicht nur Wein, auch Bier ist zum Essen fein!  
Bier ist mehr als eine Stange: Der Gerstensaft ist mindestens so vielfältig wie Wein und hat viel mehr zu bieten, als nur einen Bierbauch. Nicht viele Erlebnisse sind schöner, als einen Schluck schäumendes und frisches Bier zum richtigen Zeitpunkt und zum richtigen Essen. Unser Küchenchef, Carsten Fricke, verwöhnt euch mit einem Mehrgang-Menü. Den Abend begleitet einer unserer Biersommeliers und serviert zu jedem Gang das richtige Bier im richtigen Glas.

Auf Anfrage erstellen wir gerne eine Offerte mit Menüvorschlag für min. 30 bis max. 50 Personen.  
Die Kosten bewegen sich je nach Angebot und Budget zwischen CHF 75.- und CHF 120.-  
Wir beraten Euch gerne!

#### Beer & Cheese

Ein Anlass für alle, die gerne einen spannenden, aber entspannten Abend mit guten Bieren und herrlichem Käse erleben möchten. Tauchen Sie mit unserem Bier-Sommelier in eine neue Genusswelt ein. Als Abschluss des Käseseminars servieren wir Ihnen unsere Hausspezialität - unser Bierfondue.

Auf Anfrage erstellen wir gerne eine Offerte min. 30 bis max. 50 Personen.  
Das Bierseminar mit anschliessendem Bierfondue kostet CHF 75.00 pro Person.

### Kochen mit Bier – der perfekte Anlass für eine Kleingruppe

#### Kochkurs

„Kochen mit Bier“ mit unserem Küchenchef Carsten. In geselliger Runde wird gemeinsam ein bieriges 3-Gang-Menü gezaubert.  
Getränke sind im Preis inbegriffen. Mindestteilnehmerzahl 8, höchstens 10 Personen.

Die Kosten belaufen sich auf 130.- pro Person. Termin auf Anfrage.

## Unsere LägereBräu-Spezialitäten

<b>Schlander Büffet</b>	59.00
Grosse Fleischstücke vom Schwein, Rind und Lamm plus verschiedene Würste werden gebraten und am Buffet aufgeschnitten.	
<b>Beilagen wahlweise dazu:</b>	
Salatbuffet und Baked Potatoes mit Sour Cream oder Kartoffelgratin und Saisongemüse	
<i>Schlander Büffet möglich mit Fleisch vom Bier-Treber Edelschwein</i>	
<b>Bier-Käsefondue</b>	39.00
Man sagt, unser Bierfondue sei das beste Fondue weit und breit. Die geheime Mischung aus verschiedenen Käsesorten und unserem Bier stammt aus dem Chäsegge Baden und wird serviert mit Brot, Kartoffeln und Früchten. Zur Vorspeise servieren wir hier marktfrische Blattsalate in der Salatschüssel.	
<b>Fondue Chinoise</b>	58.00
Auch unser Fondue Chinoise ist ein Gaumenschmaus. Wir servieren Ihnen 5 verschiedene Fleischsorten, 250g pro Person (Supplément für 100g gemischtes Fleisch CHF 12.-), verschieden hausgemachte Saucen, Reis und diverse Beilagen (ab 30 Personen). Zur Vorspeise servieren wir Blattsalat in der Salatschüssel.	
<b>Holzkohle Tischgrill</b>	59.00
Unser Geheimtipp für alle Freunde der Erlebnisgastronomie: Grillieren mit Holzkohle, direkt auf dem Tisch, mit speziellen Kupfer-Tischgrills. Dies bei wohliger Wärme und gemüthlicher Atmosphäre. Grill und Bier ist wie Hopfen und Malz! Beides gehört zusammen und wir zelebrieren diese Kombination in Perfektion! Es gibt Poulet, Schwein, Rind, Lamm, Rinds-Chiliwürste & Crevetten, 250g pro Person (Supplément für 100g gemischtes Fleisch CHF 15.-). Dazu servieren wir Ihnen Rosmarin-Kartoffeln und Saisongemüse als Beilage. Das Erlebnis wird durch unsere hausgemachten Saucen abgerundet (ab 30 Personen). Zur Vorspeise servieren wir Blattsalat in der Salatschüssel.	
<b>Vegetarische-Variante:</b> marinierter Grillkäse	
<i>Holzkohle Tischgrill möglich mit Fleisch vom Bier-Treber Edelschwein</i>	
<b>PASTA-Plausch</b>	36.00
Pasta e basta! Für Liebhaber der italienischen Küche eignet sich unser Pasta-Buffet. Frisch gezapfte LägereBräu Biere und ein wohligh duftender Teller Spaghetti Carbonara - für Ihre Gruppe ein Hit. Zur Vorspeise servieren wir einen Blattsalat in der Schüssel. Auf dem Buffet haben Sie die Wahl: Spaghetti und gefüllte Teigwaren an Tomaten-, Bolognese-, Carbonara-Sauce oder Basilikum Pesto. Auch eine hausgemachte Lasagne darf auf unserem Buffet nicht fehlen.	
<b>Paella-Buffet</b>	45.00
Spanisches Sommerfeeling bei der LägereBräu. Wir servieren das typische Reisgericht aus Spanien als Buffet aus der grossen Pfanne. Zur Vorspeise servieren wir einen Blattsalat in der Schüssel. Folgende Varianten werden angeboten: Fleisch-Paella, Fisch-Paella, Kombination aus Fleisch und Fisch, vegetarische Paella.	

## Desserts

**„Schoggichueche“ mit Rahm** 8.00  
Unser Dessertklassiker!

**Frischer Fruchtsalat mit Rahm** 10.50

**Früchtestrudel (saisonal) mit Vanillesauce** 9.50

**Dessertbuffet Lägere** 15.00  
Buffet mit einer Desservariation.

Ab 30 Personen	4 versch. Desserts
Ab 40 Personen	5 versch. Desserts
Ab 50 Personen	6 versch. Desserts
Ab 60 Personen	7 versch. Desserts

### Stelle dein Wunschdessertbuffet zusammen:

#### Mousse

Pale Ale Zitrone, Schoggi dunkel oder hell mit Bierlikör, Erdbeer, Himbeer, Toblerone

#### Kuchen

Zwetschge, Apfel, Aprikose, Rüeibli, Schoggi

#### Creme

Gebrannte Creme, Zitronen-Quarkcreme, Schokoladencreme, Süssmostcreme, Crema Catalana

#### Weitere Dessertkreationen

Birramisu, Caramelköppli, Fruchtsalat, Panna Cotta, Meringues, diverse Glacés, Vermicelle (saisonal)

Über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, geben wir bei Bedarf gerne detaillierte Auskunft.

**Sind Sie in unserem Angebot nicht fündig geworden? Für spezielle Wünsche und Fragen sind wir gerne für Sie da.**



## Gut zu Wissen

**Unsere Gruppenmenüs verstehen sich als „eines für alle“.**

Wir bitten darum, ein einheitliches Menü (ausgenommen Vegetarier) zu wählen.

Wir freuen uns, bei der Menüauswahl zu beraten und berücksichtigen, wo möglich, gerne Sonderwünsche. Für ein persönliches Gespräch bitten wir um eine Terminvereinbarung.

Die Menüauswahl soll bis **spätestens 4 Wochen vor Ihrem Anlass** erfolgen.

Die Meldung der Teilnehmer muss bis 4 Tage vor dem Event resp. des Anlasses an die LägerereBräu AG erfolgen. Diese Personenzahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

**Nachservice:** Bei den Hauptgerichten (auf Tellern angerichtet) ist kein Nachservice eingerechnet. Falls Nachservice gewünscht ist, bieten wir an, den Hauptgang in 2 Gängen zu servieren. Dies bedeutet einen Aufschlag des Hauptgerichtes um 20%.

**Menükarten:** Auf Wunsch drucken wir kostenlos Menükarten mit einer gewünschten Textzeile.

**Preis Anpassungen:** Wir behalten uns vor, gemäss marktbedingter Veränderungen unserer Produkte, Preis Anpassungen vorzunehmen.

### Fleischdeklaration:

Poulet	Schweiz
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz/Südamerika
Lamm	Australien/Neuseeland

Alle Preisangaben sind pro Person inkl. gesetzlicher MwSt. / Stand Januar 2021  
Preis- und Programmänderungen vorbehalten.





## Getränkete Karte

### Bier offen

Original 3dl / 5dl	5.50 / 7.50
Lager 3dl / 5dl	6.00 / 8.00
Stella Maris 3dl / 5dl	6.00 / 8.00
Pale Ale 3dl / 5dl	6.00 / 8.00
Saisonbier 3dl / 5dl	6.50 / 8.50

### Bier Flaschen

Weizen 5dl	8.00
India Pale Ale 3,3 dl	7.00
Naturradler 3,3dl	6.00
Federleicht (alkoholfrei)	6.00
Meisterbier Barrique Blend 3,3dl	12.00
Meisterbier Barrique 7,5dl	52.00

### Schaumweine

Prosecco Superiore 2dl	12.00
Prosecco Superiore 7,5dl	45.00

### Weissweine

Wettinger Riesling Sylvaner, 1dl	5.00
Wettinger Riesling Sylvaner, Steimer Weinbau, AOC Aargau, 5dl	23.00
Lägere-Unicus, Steimer Weinbau, AOC Aargau, 1dl	5.50
Lägere-Unicus, Steimer Weinbau, AOC Aargau, 5dl	26.00
Wettinger Ceres Riesling-Sylvaner, Räuschling, Chardonnay <i>Weinstern Wettingen, AOC Aargau, 2020, 7,5dl</i>	39.00
Huno White Chardonnay, Pago los Balancines, Spanien, 2015/2016, 7,5dl	45.00

### Roséweine

Wettinger Œil de Perdrix <i>Steimer Weinbau, AOC Aargau, 2019, 5dl</i>	25.00
---	-------

### Rotweine

Wettinger Blauburgunder Top50 1dl	5.00
Wettinger Blauburgunder Top50, Steimer Weinbau, AOC Aargau 5dl	23.00
Wettinger Malbec AOC, Meinrad Steimer, AOC Aargau, 2018, 7,5dl	49.00
Wettinger Herrenberg Exklusiv, Paul Steimer, Wettingen, 2018, 7.5dl	49.00
Cortipasso Cuvée Royale, Corti Weine Baden, Waadtland, 2016/2017, 7,5dl	59.00
El Castro de Altos, Rioja Reserva, Tempranillo, Laguardia – Spanien, 2014, 7,5dl	52.00
Degani Ripasso, Valpolicella Classico DOC Superiore, Italien, 2016, 7,5dl	59.00

Verehrte Gäste Wir bitten zu beachten, dass sich die Jahrgänge der Weine jederzeit ändern können. Für mitgebrachte Weine verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 25.- pro Flasche (à 7.5dl). Wir danken für das Verständnis.

## Getränkete Karte Fortsetzung

### Alkoholfreies

FassBrause Malz & Kräuter 3,3dl	5.50
FassBrause Rhabarber 3,3dl	5.50
Mineral mit und ohne Kohlensäure 3dl / 5dl	4.00 / 5.50
Mineral mit und ohne Kohlensäure 1 Liter	10.00
Orangensaft 1 Liter	12.00
Coca Cola 3dl / 5dl	4.00 / 5.50
Cola Zero 3dl / 5dl	4.00 / 5.50
Citro 3dl / 5dl	4.00 / 5.50
Ice Tea 3dl / 5dl	4.00 / 5.50
Alle Süssgetränke 1.5 Liter	12.00

### Warme Getränke

Kaffee / Espresso	4.00
Diverse Tee (Pfefferminze, Hagebutte, Schwarztee)	4.00

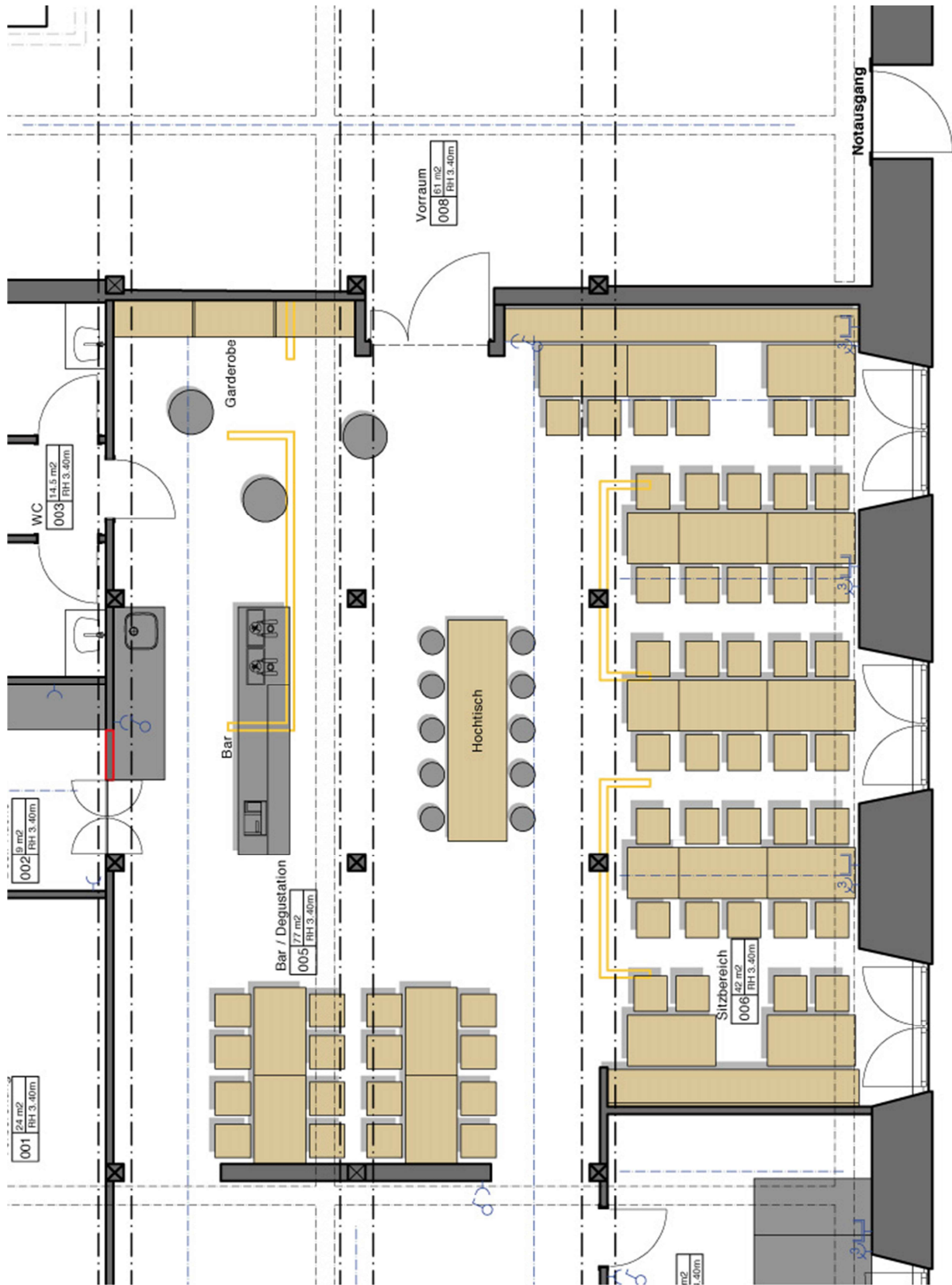
### Spirituosen (2cl)

LägereBräu Bierschnaps, 42% vol.	7.00
Bure Kirsch, Humbel, 2cl, 40% vol.	7.00
Bure Zwetschge, Humbel, 2cl, 40% vol.	7.00
Vieille Prune, Humbel, 2cl, 40% vol.	8.00
Vieille Williams, Humbel, 2cl, 40% vol.	8.00
Grappa Merlot Riserva, Autori della Grappa, 2cl, 41% vol.	9.00
Grappa Nebbiolo, Autori della Grappa, 2cl, 41% vol.	8.00

### Spirituosen (4cl)

LägereBräu Bierlikör, 25% vol.	5.00
Bündner Röteli, 4cl, 22% vol.	7.00
Appenzeller, 4cl, 40% vol.	7.00
Jägermeister, 4cl, 35% vol.	7.00
Rum Havana Club Añejo Reserva, 4cl, 40% vol.	10.00
Whisky Johnny Walker Red Label, 4cl, 40% vol.	12.00
Gin Hendricks, 4 cl, 41.4% vol.	12.00
Glenfiddich 12 years, 4cl, 40% vol. Single Malt Whisky	14.00
Vodka Grey Goose, 4 cl, 40% vol.	14.00

Schlander Raumplan – max. 70 Sitzplätze







## Leistungen inklusive

In unserem Angebot sind Gedecke, Servietten, Tischsets, Teelichter, Windlichter mit grossen Kerzen, eiserne Kerzenständer im Aussenbereich sowie auf Wunsch auch Menükarten enthalten.

## Technisches Zubehör

Und zusätzlich zu unserem kulinarischen Angebot bieten wir auch technisches Zubehör, welches für einen Unkostenbeitrag von jeweils CHF 50.- pro Anlass gemietet werden kann:

-  Leinwand
-  Beamer
-  Musikanlage mit kleinem Mischpult
-  Mikrofon

## Seminare

Unser Schalander bietet die beste Ausgangslage kreative und erfolgreiche Seminare zu veranstalten. Preis auf Anfrage. Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Angebot zusammen.

## Führungen & Degustationen

Ergänzt Euren Anlass mit einer Besichtigung unserer Brauerei, wo Euch die Geschichte der LägereBräu AG erzählt wird und Ihr gleichzeitig unsere Biere degustieren könnt.

Bei Interesse helfen wir gerne, das richtige Bier-Erlebnis für euch zusammenzustellen.

Für grössere Gruppen empfehlen wir aus Zeitgründen eine Besichtigung ohne Degustation. Wir freuen uns auf Eure Anfragen.



## Geschenke

Ein kleines Präsent für Eure Gäste zur Erinnerung an einen unvergesslichen Anlass? Von Geschenkkörben über Handtaschen für Männer (und Frauen!) bis zu Geschenkgutscheinen und Bierflaschen mit personalisierten Etiketten bieten wir (fast) alles.

Oder verwöhnen Sie das Geburtstagskind, den Ehrengast, das Hochzeitspaar oder Ihre Mitarbeiter mit einer edlen Flasche von unseren Meisterbieren oder einen originellen Bierbügel für alle Bierfans.

Auf unserer Homepage finden Sie bestimmt genau das richtige Geschenk! Wir beraten Sie gerne, um das Passende zu finden.





## Offerte nach Mass

Wir freuen uns, wenn wir Euren Geschmack getroffen haben. Gerne stellen wir eine individuelle Offerte zusammen, ganz nach Euren Wünschen.

**Kontakt:** Vanessa Zbinden  
Leitung Gastronomie & Events

vanessa.zbinden@laegerebraeu.ch

www.laegerebraeu.ch

Tel. 056 426 19 54

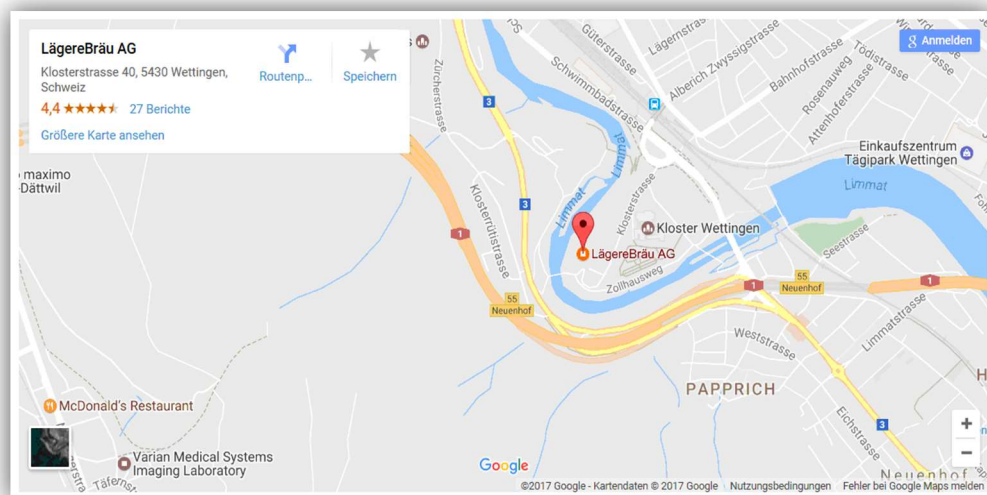
**Kostenbasis:** Mindestkonsumation - Catering der LägereBräu 1500.00  
4 Stunden, inkl. 2 Mitarbeiter  
Jede weitere Stunde erfordert 75.- mehr Umsatz pro Mitarbeiter

Nur Raummiete mit externem Catering 1000.00  
4 Stunden inkl. 2 Mitarbeiter, jede weitere Stunde 150.-  
Zeit wird ab Ankunft bis Feierabend der LägereBräu Mitarbeiter gerechnet  
Raum ist besenrein abzugeben, Getränke können mitgebracht werden  
Gläser können von LägereBräu benutzt werden  
Küchenbenutzung wird ausschliesslich dem LägereBräu-Catering gewährt

Beide Optionen beinhalten 1 h Stunde Anlassbesprechung mit der Eventleitung vor Ort, weitere Aufwände werden mit CHF 75.00 / Stunde verrechnet.

**Konditionen:** Bei beiden Optionen gilt Konsumation der LägereBräu Biere als Pflicht

### Lageplan:



LägereBräu AG, Klosterstrasse 40, CH-5430 Wettingen, Tel. 056 426 19 54  
www.laegerebraeu.ch

## Allgemeine Vertragsbedingungen für die Gastronomie der LägereBräu AG

### 1. Reservation und Vertragsabschluss

Teilen Sie uns Ihren Wunschtermin so bald als möglich mit. Gerne nehmen wir eine provisorische Reservierung vor. Getätigte provisorische Reservationen werden einen Monat vor Termin verbindlich und werden via E-Mail bestätigt. Sollte die LägereBräu AG an Ihrem provisorischen Termin eine neue Anfrage erhalten, werden Sie sofort informiert.

Der Vertrag kommt mit der schriftlichen Annahme der von der LägereBräu AG gestellten Offerte zustande. Dieser Annahme gleichgestellt ist eine Annahme per E-Mail. Damit werden auch die Vertragsbedingungen akzeptiert. Von diesem Zeitpunkt an werden die allgemeinen Geschäftsbedingungen wirksam. Vereinbarungen aus diesem Vertrag binden beide Parteien.

### 2. Zahlungsbedingungen

Eine Anzahlung ist nicht erforderlich. Der Gesamtbetrag ist 10 Tage nach Rechnungsdatum zu begleichen.

### 3. Annullierung eines Events resp. Anlasses

Eine Annullierung bis 30 Tage vor dem Event resp. Anlass ist kostenlos, danach werden 20% der Offerte in Rechnung gestellt.

### 4. Annullierung einzelner Teilnehmer

Die Meldung der Teilnehmerzahl muss bis 4 Tage vor dem Event resp. Anlass an die LägereBräu AG erfolgen. Diese Personenzahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

### 5. Preisanpassung und Programmänderung

Preisanpassung und Programmänderung bleiben ausdrücklich vorbehalten, wenn diese durch unvorhergesehene Umstände zwingend sind. Insbesondere haften wir nicht für Änderungen, die auf höhere Gewalt, staatlich verfügte Preiserhöhungen (z.B. Mehrwertsteuer) und Verspätungen Dritter zurückzuführen sind.

### 6. Falls der Event resp. der Anlass abgesagt werden muss

Bei höherer Gewalt, politischen Unruhen, Streiks, Katastrophen usw. kann eine Absage durch LägereBräu aus Sicherheitsgründen auch kurzfristig erfolgen. Ersatzforderungen sind ausgeschlossen.

### 7. Mehrwertsteuer

Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

### 8. Veranstalter / Vermittler

Für die, in der von der LägereBräu gestellten Offerte aufgeführten Leistungen treten wir als Veranstalter auf. Bei Einzelleistungen, wie z.B. Musik, Technik usw. tritt LägereBräu nur als Vermittler auf. Den Vertrag schliessen Sie direkt mit diesen Unternehmen ab, so dass deren Vertragsbedingungen gelten.

### 9. Offerte und Auftragsbestätigung

Die offerierten Preise sind 30 Tage gültig. Die Offerte versteht sich immer vorbehaltlich Verfügbarkeit, sofern nichts anders vermerkt ist.



## 10. Sorgfaltspflicht

Die Nutzung hat unter Einhaltung der üblichen Sorgfaltspflicht zu erfolgen. Für darüber hinausgehende Schäden haftet der Organisator (Kunde).

## 11. Verlängerung

Wir verlangen keine zusätzlichen Gebühren für eine Verlängerung. Leider ist auch das schönste Fest einmal zu Ende und das ist bei uns spätestens um 02.00 Uhr. Ab dieser Zeit gibt es keinen Ausschank mehr und die Servicemitarbeiter beginnen aufzuräumen. Wir danken für Ihr Verständnis.

## 12. Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Für die Rechtsbeziehung zwischen dem Auftraggeber und der LägererBräu AG sind diese Vertragsbedingungen massgebend. Gerichtsstand für Klagen gegen die LägererBräu AG ist Baden. Soweit nicht diese Vereinbarungen vorgehen, kommt das Schweizer Recht (OR) zur Anwendung.

