

## Ihr Firmenfest, Vereinsabend, Geburtstagsparty - unsere Idee.... Der Marktplatz im Wendelsee

Das Mitarbeiter/innenfest für Firmen, Vereine und alle Gesellschaften die eine lockere und ungezwungene Atmosphäre wünschen.



### Die Materialien

So vielfältig das Angebot, so verschieden die Materialien. Beim Marktplatz werden Sie von Glas- und Porzellan-Schalen und Teller, der kompostierbaren Zuckerrohrschale, dem Edelstahlbesteck bis hin zum China-Holzstäbli oder zum schönen Weinglas alles antreffen. Immer nach dem Grundsatz: „so nachhaltig wie möglich“

### Das Konzept

Im Saal sind verschiedene Marktstände verteilt. Jeder Stand bietet ein anderes Angebot. Die Speisen können auf "einfache Art" gegessen werden, also als Fingerfood oder mit Besteck, im Sitzen oder im Stehen. Je nach Veranstalter stellen wir für jeden Gast einen Sitzplatz am Tisch zur Verfügung, oder wir gestalten den Raum variabel und es wird an diversen Tischen, Stehtischen, 16 m lange Bar, Dreieck-Bars oder Paletten-Lounges gegessen. Durch die lockere Sitzordnung und durch die im Raum verteilten Stände kommt Bewegung in die Gesellschaft. Man trifft sich immer wieder, die Gruppen wechseln und so kommen ganz einfach Gespräche zwischen den Gästen zustande.





## Die Betreuung und der Service

Jeder Marktstand wird von uns betreut. Mineralwasser steht auf den Tischen bereit. Den Wein sowie weitere Getränke schenken wir im Saal nach. Oder Sie entscheiden sich für eine Weinbar mit Weisswein, Rosé und bis zu vier verschiedenen Rotweinen. Alle Getränke können jederzeit auch an unserer Bar bezogen werden. Die Tische werden laufend abgeräumt.



## Nach dem Essen

Steht Ihnen unsere komplette Sound- und Lichtanlage ohne zusätzliche Kosten zur Verfügung. Sie können diese selbst oder mit eigenem DJ bedienen. Die Lichteinstellungen werden wir gerne für Sie vornehmen.

Ihr Fest darf bis um 03.00 Uhr dauern!



## Die Preise

**Den Marktplatz bieten wir üblicherweise für eine Gästezahl von 60 bis 170 Personen an, kleinere Gruppen auf Anfrage.**

Sie haben die Wahl zwischen 4 bis 5 Ständen.

Und sein Sie versichert - bei uns geht niemand hungrig nach Hause!

**4 Marktstände: CHF 59.00 / Pers.**

**5 Marktstände: CHF 68.00 / Pers. (ab 80 Pers.)**

**\*Erweitertes Fleischangebot Aufpreis CHF 10.00 / Pers.**

Die Preise verstehen sich inkl. MwSt, Personalkosten und alles fixfertig eingerichtet. Jeder Stand wird von uns betreut. Getränke zusätzlich. Vegane Wünsche versuchen wir umzusetzen, der Mehraufwand verursacht evtl. einen Aufpreis. Wann immer möglich und verfügbar, verwenden wir Schweizer Fleisch (Ausnahme: Poulet Slowenien EU, Lamm Irland EU, bzw. Neuseeland) und in der Schweiz hergestellte Brot- und Backwaren.

## Das Angebot

### „Alles Salat“

Saisonale Salate, mehrheitlich Gemüse- und Blattsalate, Italienische und französische Sauce, Fait Maison, geschnittene Zwiebel und Petersilie oder Schnittlauch, Croutons mit verschiedenen Brotsorten.

### „Der Asiatische“

Bami-Goreng, vor den Gästen im Wok zubereitet. Nudeln mit Pouletfleisch, asiatisches Mischgemüse und feinen fremdländischen Gewürzen. Auch als vegetarische Variante erhältlich.

### Oder

Vegetarisches Gemüse-Curry (rot), gelbes Curry mit Pouletfleisch und Gemüse, im Wok vor den Gästen zubereitet mit Reis als Beilage.

### „heisse Chäs“

Würziger Raclette-Käse, frisch abgestrichen. Dazu geschwellte Kartoffeln, Essig-Gurken, Silberzwiebeln, eingelegte Dörrtomaten und diverse Gewürze.

### „Risotto“

Safran-Risotto mit Pilzen, kross gebratenen Streifen vom mageren Schweins-Nierenstück und geriebenem Greyerzer. Auch als vegetarische Variante erhältlich

### „Heisse Hamme“

Heisse Hamme mit Kartoffelsalat und hausgemachter Butterzopf

### „Kommissar Stand“

Currywurst mit rassiger, hausgemachter Sauce und Pommes-Frites

### „Alles Wurst“

Currywurst mit rassiger, hausgemachter Sauce, Hot-Dogs in mit verschiedenen Würsten und in verschiedenen Variationen und Zutaten (z. Bsp. New York Stile with Sauerkraut)

### „Tex-Mex“

Vor den Gästen zubereitete Fajitas (Tortillas), nach Wahl gefüllt mit Poulet, Rindfleisch, Mais, schwarze Bohnen, Peperoni, rote Zwiebel, gelbem Käse, Chiliflocken, Guacamole, Crème fraîche und was die Küche sonst noch hergibt...

### „Ami Stand“

Saftige Rindshamburger, Auswahl an Käse, Speck und was sonst so in einen klassischen Hamburger hineingehört, serviert mit Pommes-Frites. Auch vegetarisch mit Getreide- oder Gemüseburger erhältlich.

\*Aufpreis für erweitertes Fleischangebot wenn zusätzlich Holzfällersteak (Schwein), Bratwurst (gemischt) und Spare-Ribs (Schwein) gewünscht wird.

### „Fish and Chips“

Frittierte Fischknusperli, hausgemachte Tartarsauce mit Country Potatoes.

### **„Ungarisch Goulasch“**

Würziges Rindergoulasch mit Paprika, Tomaten und Kartoffeln oder Szegediner Gulasch mit Sauerkraut.

### **„all'italiano“**

Feine Pasta (Penne oder Spaghetti) mit 3 verschiedenen Saucen: Wählen Sie zwischen al Pomodoro, Bolognese, Carbonara, Cinque Pi, all'Arrabbiata und Pestosauce, dazu würziger Parmesan

#### **Oder**

Lasagne alla bolognese und/oder feine vegetarische Gemüselasagne

#### **oder**

«Pollo al limone» Poulet-Teile in Zitronen-Rosmarin-Weissweinjus im Ofen gegart, serviert mit Wildreis.

### **„beim Griechen“**

Moussaka ("Griechische Lasagne" mit Hackfleisch, Kartoffeln und Auberginen), auf Wunsch auch als vegetarische Variante erhältlich.

### **„beim Schweden“**

Smørrebrød, Smørrebrød røm, pøm, pøm, pøm“..... nichts mehr da!

### **„Dessert Stand“**

Frischer Fruchtsalat, diverse Glacen bzw. Sorbets, Merinque, Schlagrahm, hausgemachte Kuchen- oder Cakestücke

***Der Dessert Stand wird erst nach den anderen Ständen bestückt.***