

FIRMENFEIERN UND PRIVATE FESTE BIS 200 GÄSTE, MIT SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE



V-S-H- hagerbach.ch
VersuchsStellen Hagerbach info@hagerbach.ch
+41 81 734 14 14

INDEX

Ihre Vorteile	Seite 3
Lageplan	Seite 4
Stollenplan	Seite 5
Eventräume & Raummieten für Firmenfeiern und private Feste.....	Seite 6
Was ist eigentlich ein VersuchsStollen?.....	Seite 7
9 Mottoparty Ideen	Seite 8-17
Apéro	Seite 18-19
Suppen, Salate und Vorspeisen.....	Seite 20- 21
Hauptspeisen Fleisch (serviert).....	Seite 22
Hauptspeisen vegetarisch und Käsefondue.....	Seite 23
Büffet (Hauptspeisen).....	Seite 24
Dessert	Seite 25
Weisswein, Schaumwein & Zapfengeld für selbstgebrachte Weine.....	Seite 26
Rotwein	Seite 27
Getränke	Seite 28-29
Eventbereicherungen (optional).....	Seite 30
Tischdekorationen	Seite 31
Rahmenprogramm Hagerbach Challenge.....	Seite 32
Rahmenprogramm Murmelbahnbau oder Domino miteinander.....	Seite 33
Rahmenprogramm Standardführung und Spreng Demo.....	Seite 34
Allgemeine Geschäftsbedingungen (VSH allgemein).....	Seite 35-36
Allgemeine Geschäftsbedingungen (VSH Gastronomie & Events spezifisch)	Seite 37-38
Fotos zur Inspiration	Seite 39-43
Kontakt	Seite 44



IHRE VORTEILE

Kulinarik:

Unser erfahrenes und freundliches Restaurant-Personal freut sich auf Sie und setzt alles daran, Sie zu verwöhnen. Mit qualitativ hochwertigen Produkten, frisch und regional zu kochen, ist uns wichtig.

Professionelle und moderne Event-Technik:

Die Zusammenarbeit mit Winkler Livecom garantiert eine professionelle und einfach zu bedienende Event-Technik.

Mottoparty Ideen:

Von Piratenparty über Winterzauber oder feiern wie Fred Feuerstein. Bei uns ist ein Thema für jeden Geschmack zu finden. Wählen Sie das Motto und überlassen Sie uns die organisation.

Erlebnis pur:

Ihr Anlass im Stollen ist einzigartig und individuell wie Sie selbst. Der Berg inspiriert und hinterlässt bei Ihren Gästen eine bleibende Erinnerung.

Ihre Bedürfnisse liegen uns am Herzen:

Unser hauseigenes Event-Team kennt den Stollen bestens und kann flexibel auf Ihre Wünsche eingehen. Wir helfen gerne mit kreativen Ideen und setzen alles daran, dass Ihr Anlass Ihrem Motto entsprechend inszeniert wird.

Wetter gut, alles gut:

Bei uns müssen Sie sich keine Sorgen um das Wetter machen. Im Stollen stimmt das Wetter immer.

Verlängerungen bis 4 Uhr morgens möglich:

Bei uns haben Sie die Möglichkeit bis tief in die Nacht zu feiern, ohne jemanden zu stören.

Spannende Rahmenprogramme:

Wir bieten Ihnen spannende Rahmenprogramme, die Ihren Event abrunden.



LAGEPLAN

Adresse:

VersuchsStollen Hagerbach AG
Polistrasse 1
8893 Flums Hochwiese

Koordinaten:

47°04'35.4"N 9°23'20.7"E

Autobahnausfahrt Flums:

5 km auf Kantonsstrasse
Richtung Sargans, Abzweigung
links, ab Firmentafel ca. 150 m

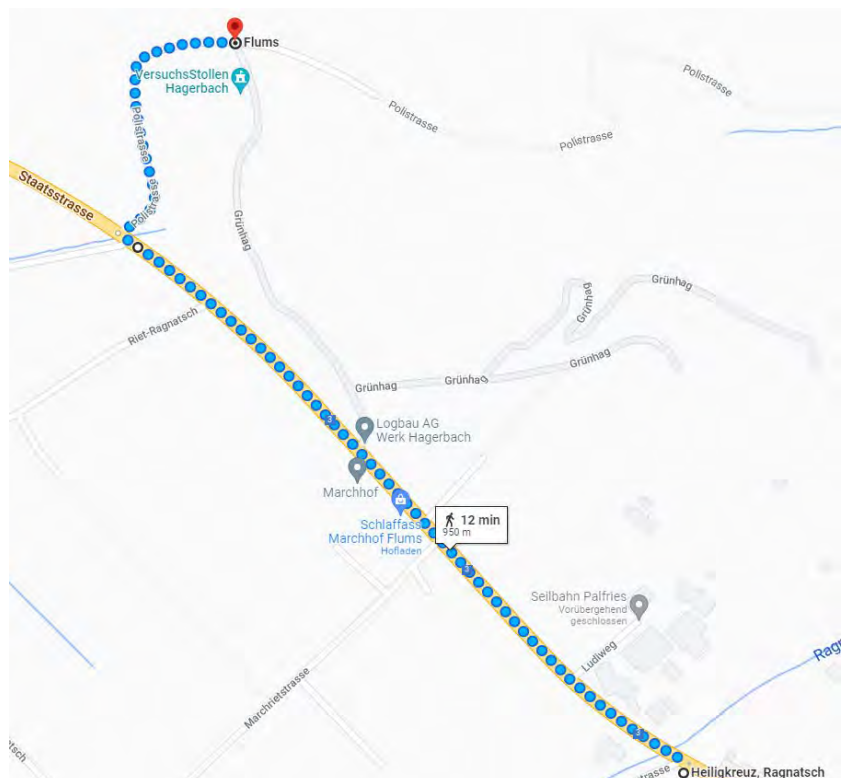
Autobahnausfahrt Sargans:

6 km auf Kantonsstrasse
Richtung Flums, Abzweigung rechts,
ab Firmentafel ca. 150 m



Öffentlicher Verkehr:

Bushaltestelle Ragnatsch,
dann 12 Minuten Fussweg
via Kantons- und Polistrasse

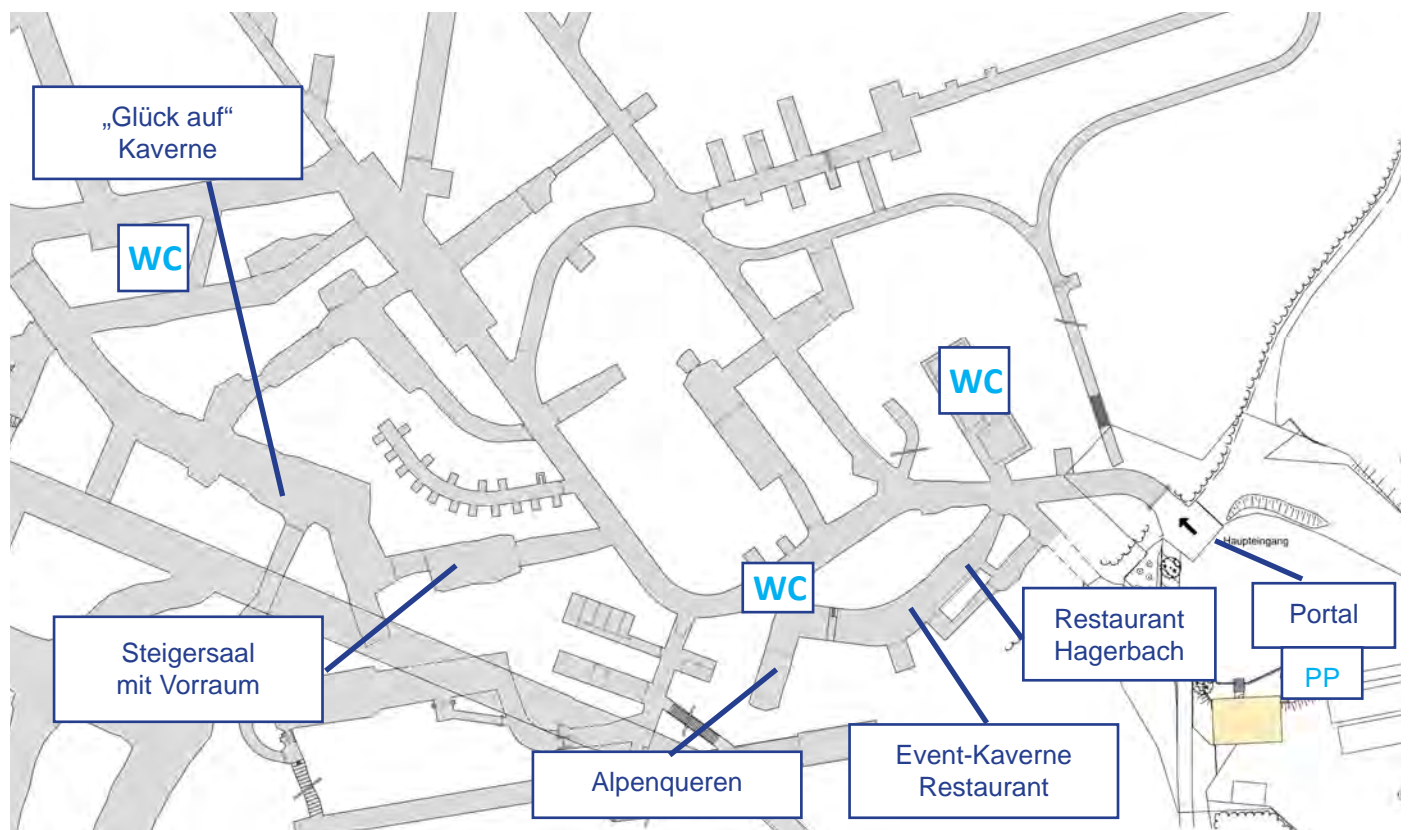
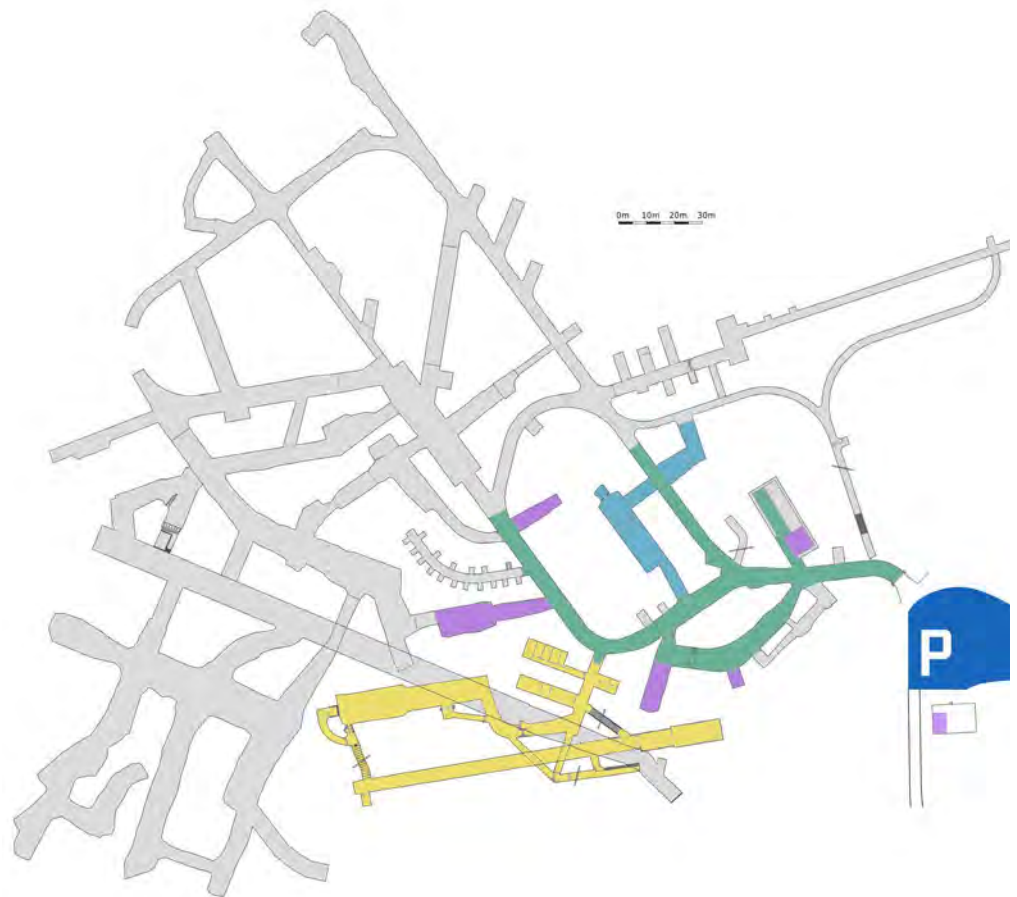


Shuttle-Bus:

Von Sargans aus,
nur auf Vorbestellung

STOLLENPLAN

- Öffentlicher Bereich
- Seminarräume
- Baustoff Prüflabor
- Schiesszentrum
- Baustellenbereich



EVENTRÄUME UND RAUMMIETEN FÜR FESTE

Raum	Fläche	Bühne	L x B	Höhe	Apéro	Tisch-Bahnen	Runde Tische	Raum-Miete
Event-Kaverne Bankette und Feiern aller Art ab 30 bis 200 Personen	220 m ²	40 m ²	22x 10 m	bis 5 m	200 Pers.	200 Pers.	135 Pers.	0***
Restaurant Hagerbach Ideal bei Essen bis 40 Personen oder als zusätzlicher Raum bei Nutzung der Event-Kaverne für Apéro, Büffet oder Foto-Box	106 m ²	-	25x 4.5 m	bis 4 m	110 Pers.	-	40 Pers.	-
Alpenqueren Für kleinere Bankette, wenn das Restaurant Hagerbach schon belegt ist oder als „Backstage“	102 m ²	-	17x 6m	bis 3.5m	80 Pers.	72 Pers.	54 Pers.	0*** (Backstage CHF 385)
„Glück auf“ Kaverne Für über 200 Personen	600 m ²	80 m ²	60x 10m	bis 7 m	500 Pers.	500 Pers.	400 Pers.	ab CHF 2350
Steigersaal Für Tagungen, Apéros und Hochzeits-Zeremonien	200 m ²	40 m ²	20x 10 m	bis 6 m	200 Pers.	178 Pers.	120 Pers.	CHF 1175
Sedrun Für rustikale Apéros und Spreng-Demonstrationen tief im Berg	400 m ²	-	-	bis 7 m	350 Pers.	-	-	-

*** Die Raummiete inklusive technische Grundausstattung ist in den folgenden Menü- und Getränkepreisen schon mit eingerechnet

Event-Kaverne



„Glück auf“ Kaverne



Event-Kaverne



Restaurant Hagerbach



Steigersaal



Alpenqueren



Eingangsbereich Stollen



Vor dem Portal



Sedrun



WAS IST EIGENTLICH EIN VERSUCHSSTOLLEN?

Nach mehr als einem halben Jahrhundert ist die VersuchsStollen Hagerbach AG noch immer die erste Adresse für Versuche im Original-Massstab und betreibt erfolgreich ein Baustoff-Prüflabor, welches weit über die Sarganserländer Grenzen hinaus bekannt ist, mit Aussenstandorten in Altdorf und Regensdorf.

Wer denkt, dass im VersuchsStollen Hagerbach nur geforscht wird, täuscht sich. Eine exzellente Eventlocation für Hochzeiten, Firmenfeiern und Seminare, eine Vielzahl an Gruppenerlebnissen, ein Schiesszentrum und ein Restaurant im Berginnern runden das Angebot ab.

Was bringt die Zukunft?

Die VersuchsStollen Hagerbach AG fördert die Nutzung des unterirdischen Raums.

Der Platz an der Oberfläche wird knapp. Alternativ geht es nur in die Höhe oder in die Tiefe. Der urbane Untergrund bietet Lösungen, die den Städten bei der Bewältigung vielfältiger Herausforderungen wie Klimawandel, Naturkatastrophen und städtischer Dichte helfen.

Einige Nutzungsbeispiele für den Untergrund liegen auf der Hand, andere überraschen und weitere werden erst gefunden. Es geht um Themen wie Transport, Ernährung, Lagerung, Daten-Speicherung, Sportanlagen, Energie-Gewinnung und mehr.

Im VersuchsStollen Hagerbach kommen Partner aus Regierung, Wissenschaft, Industrie und Zivilgesellschaft zusammen, welche das Potenzial «Untergrund» erkannt haben.

Durch Dialog/Erzählung, Forschung, Entwicklung und Präsentation von Konzepten wird eine Bewegung erschaffen, die der Menschheit in Zukunft helfen wird, die Ressourcen an der Oberfläche besser nutzen zu können.



9 MOTTOPARTY IDEEN

Warum eine Mottoparty?

Eine Mottoparty eignet sich super, um etwas Abwechslung in die Firmenfeier zu bringen. Ein Motto lockt viele Leute aus Ihrer Reserve heraus. Die Gäste geben sich Mühe ein passendes Outfit zu finden und der Event wird gelebt anstatt nur konsumiert. Das sind die Feste über welche noch lange gesprochen wird.

Warum funktioniert eine Mottoparty speziell gut im VersuchsStollen Hagerbach?

Schon mit dem ersten Schritt in den Berg ist man in einer komplett anderen Welt. Bei den Mottopartys machen wir uns diese Gegebenheit zu Nutzen. Der VersuchsStollen Hagerbach hat verschiedenste Räumlichkeiten, welche für Events benutzt werden können, so haben wir je nach Motto die besten Locations herausgesucht – meist sogar mehrere pro Anlass. Ausserdem haben wir den Vorteil, dass wir mit Projektionen auf die Felswände auf einfache Art und Weise neue Welten schaffen können.

Wie eine Mottoparty den Stress der Partyplanung minimieren kann?

Wir servieren die Event-Konzepte «Pfannenfertig». Wir organisieren die Dekorationen, das Entertainment, das Essen – eigentlich alles was im Stollen geschieht. Sie müssen sich also nur noch darum kümmern, dass die Gäste zeitlich erscheinen und am Ende wieder gut nach Hause kommen.

Die nächsten 9 Seiten sind je einer Mottoparty gewidmet.

Hier finden Sie eine Vorschau zu den Party-Ideen:

Zurück in die Zukunft



Vier Jahreszeiten



Discofiieber



Winterzauber



Nervenkitzel im Casino



Alpenparty



Feiern wie Fred Feuerstein



Karibische Piratenparty



Wild Wild West



ZURÜCK IN DIE ZUKUNFT

Ein Motto-Anlass für bis 180 Personen

Die Gäste begeben sich auf eine einzigartige Zeitreise durch aussergewöhnliche und unvergessliche Welten. Wider Erwarten werden Sie auf einem mit Laternen beleuchteten Weg zum geheimnisvollen oberen Eingang des Stollens gebracht und von den ersten Feuerkünstlern begrüsst.

Der Weg zum Apéro entführt die Teilnehmer, zusammen mit der mystischen Musik und weiteren artistischen Feuereinlagen, in eine Welt wie vor 100 Jahren. Der feine und rustikale Apéro im Stolleninnern, unterstützt durch an den Fels projizierte Bilder vom Bau des alten Gotthard-Bahntunnels, gibt den Gästen die nötige Zeit, in der Vergangenheit anzukommen.

Zum Abschluss des Apéros und um die Weiterreise einzuleiten, gibt es eine eindrückliche Sprengdemonstration mit zehn Detonationen. Nachdem die Druckwelle die Reisenden auf den Weg geschickt hat, werden die Gäste mit einer faszinierenden Feuershow unterhalten.

Jetzt nehmen wir Abschied von der Vergangenheit. Das Tor der Zukunft, eine abstrakte und sich bewegende Projektion, wird staunend durchschritten. In der Zukunft ist alles plötzlich bunt. Farbige beleuchtete Wände und Service-Personal mit Jacken, die ihre Farbe wechseln, begrüssen die Reisenden im Spaceship Hagerbach.

Ein aussergewöhnlich extraterrestrisches Nachtessen erwartet die Gäste. Dieses Ambiente bietet die einmalige Gelegenheit, den Teilnehmenden die Zukunftsvisionen Ihrer Firma zu präsentieren.

Zu guter Letzt führt die Zeitreise durch das „Wormhole“ zurück in die Gegenwart....

....aber ist nun wirklich alles wieder wie es war?

Preis: (inkl. MwSt.)

- Grundpreis	CHF 8900
- Catering pro Person	CHF 140

Optional, aber ideal fürs Erlebnis:

- Big Bang Spreng-Demo	CHF 750
- Feuerkünstler (nach Verfügbarkeit)	CHF 2750

Mehr zum "Zurück in die Zukunft" Motto gibt es auf der Webseite hagerbach.ch



VIER JAHRESZEITEN

Ein Motto-Anlass für bis 180 Personen

Eine beeindruckende Reise durch die Jahreszeiten zu vier Locations im Stollen garantiert einen unvergesslichen Abend - ein Fest für alle Sinne.

Winter:

Die Gäste betreten den kühlen Stollen und finden sich für den Apéro in einer Winterwunderwelt wieder. Winterliche Farbakzente, Musik, verführerische Gewürze und der Glühwein entführen an einen Markt zur Weihnachtszeit.

Frühling:

Nach dem „kühlen“ Start geht die Reise weiter in den Frühling. Blumen, warme Farbtöne, und ein frühlingshafter Salat zur Vorspeise sorgen für eine lockere Stimmung.

Sommer:

Jetzt sind wir bereit für den Sommer. In der mit grossen Palmen dekorierten Event-Kaverne gibt es den Hauptgang: natürlich Surf ‚n‘ Turf. Der Strand wird auf die Wände projiziert, das Geräusch der hereinrollenden Wellen bringt einem zum Schwelgen, dekorierte Tische und eine Steelband runden das Ganze schön ab.

Zum Abschluss:

Die für viele „schönste Jahreszeit“, der Herbst, lädt zum köstlichen Dessertbuffet im herbstlich dekorierten Stollen ein.

Preis:

(inkl. MwSt.)

- | | |
|-----------------------|----------|
| - Grundpreis | CHF 8900 |
| - Catering pro Person | CHF 145 |

Optional, aber ideal fürs Erlebnis:

- | | |
|--------------------------------------|-------------|
| - Live-Musik für Frühling und Herbst | auf Anfrage |
| - Auftritt einer Steelband | CHF 1450 |
| - Miete Palmen für den Sommer | CHF 1320 |

Mehr zum "Vier Jahreszeiten" Motto gibt es auf der Webseite hagerbach.ch



DISCOFIEBER

Ein Motto-Anlass für bis 180 Personen

Ein Abend voll mit Hits. Dazu gehört auch ein wenig Spiel, Gesang und viel Spass auf der Tanzfläche.

Die Gäste werden am Stolleneingang empfangen und geniessen einen Apéro im schön beleuchteten Platz vor dem Restaurant.

Darauf folgt das von Hits der letzten 50 Jahren umrahmte Dreigangmenü mit einem ausgebigen Desserbüffet.

Während der Mahlzeit werden die Gäste mit an die Wände projizierten Songtexten zum Mitsingen animiert.

Nach einem feinen Dessert wird es lebendig und es wird das Tanzbein geschwungen.

Es ist Zeit für Disco und um sich in der Musik der Jahrzehnte zu verlieren.

Preis:

- Grundpreis
- Catering pro Person

(inkl. MwSt.)

CHF 6490
CHF 140

Inklusive:

- Raummiete
- Karaoke-Animator
- Apéro (Selection Hagerbach)
- Dekoration (Räume und Tische)
- Filmquiz
- Dreigangmenü „Discotime“
- Getränke mit Wein, Bier, Wasser und Kaffee
- Moderation und Technik durch VSH
- Service

Optional, aber ideal fürs Erlebnis:

- Fotobus mit Karaoke-Funktion
- inkl. Hostess und unlimitierten Prints
- CHF 3630



WINTERZAUBER

Ein Motto-Anlass für bis 180 Personen

Die winterliche Musik und Wow-Effekte erzeugt durch den schön beleuchteten Stollen versetzt Ihre Gäste zur Ankunft sofort in eine andere Welt.

Den Glühwein-Apéro und feine Häppli gibt es in unserem Weihnachtsdorf der grossen und imposanten „Glück auf“-Kaverne zusammen passender Musik und mit dem unterhaltsamen Eisstockschiessen.

Unser Stollenzug Benno verwandelt sich in den Polar Express und bringt Ihre Gäste dann zur Event-Kaverne, wo bezaubernde, winterliche Dekorationen sowie Animationen zu bestaunen sind.

Nach feiner Kost geht es zum Ausklang zurück ins Weihnachtsdorf. Die Gäste erwartet das Dekorieren von köstlichen Lebkuchenherzen, winterliche Desserts und eine weitere Möglichkeit zur Revanche beim einzigartigen, unterirdischen Eisstockschiessen.

Preis:

(inkl. MwSt.)

- Grundpreis
- Catering pro Person

CHF 8900
CHF 145

Inklusive:

- Glühweinapéro (Selection Hagerbach) mit feinen Häppli und weiteren Getränken
- Weihnachtsdorf in der „Glück auf“-Kaverne mit Eisstockbahn, Dekoration und Musik
- Zugfahrt mit „Polarexpress“
- Event-Kaverne für Vor- und Hauptspeise mit winterlichen Dekorationen und Animationen
- Dreigangmenü „Winter“
- Getränke mit Wein, Bier, Wasser und Kaffee
- Service und Technik durch VSH
- Raummieten

Optional, aber ideal fürs Erlebnis:

- Eisschnitzen live „Santa“
- Photobox mit unlimitierten Prints

CHF 1990
CHF 1290



NERVENKITZEL IM CASINO

Ein Motto-Anlass für bis 160 Personen

Bieten Sie Ihren Gästen ein einzigartiges Casino im Berginnern mit Roulette, Black Jack, Glücksrad und Poker Easy.

Vor, während und nach dem Essen werden zusammen mit unseren aufgestellten Partnern von events4rent professionelle „Deluxe Line“ Casino-Tische betrieben.

Gewinner ist, wer am Ende des Spielabends die höchste Gesamtsumme an Spielchips besitzt.

Innert weniger Minuten nach dem letzten Spiel wird der Sieger ermittelt und mit einem «knisternden» Showdown gekürt.

Verschiedene Mottos wie Las Vegas, Gatsby, Al Capone, Black and White oder Casino Royale sind möglich.

Preis:

- Grundpreis
- Plus Catering

(inkl. MwSt.)

CHF 8900
nach Auswahl

Inklusive:

- Raummiete
- 5 Croupiers für 3 Stunden Spielzeit
- 2 Black Jack-Tische
- 1 Roulette-Tisch
- Glücksrad
- Poker Easy-Tisch
- Spielmaterial wie Karten und Spielchips
- Projektionen/Animationen an Wände
- Tisch und Raumdeko nach Motto

Zusätzliche Kosten:

Apéro, Nachtessen und Getränke werden nach Auswahl aus dieser verrechnet (ab Seite 18)



ALPENPARTY

Ein Motto-Anlass für bis 180 Personen

Es muss nicht bis zum Oktoberfest gewartet werden, um endlich das Dirndl, die Lederhose oder das Edelweiss-Hemd anzuziehen.

Bei der Alpenparty im VersuchsStollen Hagerbach vermischen sich die verschiedenen Traditionen des Alpenraums problemlos. Bier trifft auf schweizer Weine und Jägermeister. Brezel und Weisswurst ergänzen feine Schweizer Gerichte wie Urner Ryys und Boor, Walliser Cholera, Glarner Zigerhörnli, Nidwaldner Ofetori und Bündner Capuns.

Beim Schlager wird mitgesungen, beim Jodel wird gelacht und es darf getanzt werden.

Spiele dürfen natürlich auch nicht fehlen:

Der lustige Bierdeckel-Pyramiden-Wettbewerb, der knifflige Nagelbalken und die sehr beliebte und unterhaltensame Bierzapfmeisterschaft - sorgen für gute Laune.

Der Berg ruft!

Preis:

(inkl. MwSt.)

- Grundpreis
- Catering pro Person

CHF 4345
CHF 165

Inklusive:

- Raummiete
- Animation bei den Spielen
- Raum und Tischdekorationen
- Projektion/Animation an Wände
- Bühnentechnik und Licht, Musik ab Playlist
- Apéro (Selection Hagerbach)
- „Alpenschmaus“ Büffet
- Getränke: Bier, Wein, Jägermeister, Wasser und Kaffee
- Service und Raummiete

Optional, aber ideal fürs Erlebnis:

- Live-Musik
 - Eisschnitzen live „Steinbock“
 - Photobox mit unlimitierten Prints
- auf Anfrage
CHF 1990
CHF 1290



FEIERN WIE FRED FEUERSTEIN

Ein Motto-Anlass für bis 180 Personen

Die Gäste erscheinen in Steinzeitoutfits.

Der Apéro findet in der rustikalen und mit Kerzenlicht beleuchteten Höhle statt.

Sechs Jäger werden auserkoren, die mit Pfeil und Bogen das Nachtessen in der Steinzeit-Kaverne sicherstellen.

Zwischen den Gängen können sich die Gäste der Höhlenmalerei hingeben und sich beim Steinzeit-Boccia austoben.

Das Essen bleibt dem Motto treu:

Alles, was erjagt oder gesammelt werden kann, ist bei der Steinzeitdiät erlaubt. Es wartet also eine besonders feine Mischung aus Salat, Gemüse, Eier, Pilzen, Beeren, Früchten, Fleisch, Fisch und Wild auf Ihre Gäste - eine passend rustikale Gastronomie.

Yabba Dabba Doo!

Preis:

(inkl. MwSt.)

- Grundpreis
- Catering pro Person

CHF 7590
CHF 140

Inklusive:

- Raummieten
- Dekoration der Räume
- Projektion/Animation an den Wänden
- Betreuung beim Bogenschiessen
- Betreuung Höhlenmalerei und Boccia
- Moderation und Technik durch VSH
- Apéro (Selection Hagerbach)
- Dreigangmenü „Steinzeit“
- Getränke mit Wein, Bier, Wasser und Kaffee
- Service

Optional, aber ideal fürs Erlebnis:

- Big Bang Spreng-Demo
 - Feuerkünstler (nach Verfügbarkeit)
 - Photobox mit unlimitierten Prints
- CHF 750
CHF 2750
CHF 1290



KARIBISCHE PIRATENPARTY

Ein Motto-Anlass für bis 180 Personen

„Wenn das ein Traum wäre, gäb's hier Rum.“
Captain Jack - Fluch der Karibik 2

Der Traum wird wahr. Es gibt Rum, grosse Schiffe, Kanonen und Freiheit. Die Freiheit, den ganzen Tag stinkfroh zu fluchen, Dessert schon vor dem Hauptgang zu verschlingen und Schätze nach Belieben zu plündern.

Die Gäste kommen verkleidet zum Anlass, den Rest machen wir. Die Event-Kaverne wird in eine karibische Piratenwelt verwandelt. Speis und Trank wird den hungrigen Plünderern zum Frass vorgesetzt und die lustigen Seeräuber-Spiele verwandeln den Abend in eine Piraten-Fiesta.

Also, es ist Zeit die Mannschaft zusammenzutrommeln und aus den Landratten wahrhafte Piraten zu machen.

Schiff Ahoi.

Preis:

(inkl. MwSt.)

- Grundpreis
- Catering pro Person

CHF 7590
CHF 165

Inklusive:

- Raummiete
- Animation bei den Spielen
- Raum und Tischdekorationen
- Projektion/Animation an Wände
- Bühnentechnik und Licht, Musik ab Playlist
- Moderation durch VSH
- Apéro (Selection Hagerbach)
- Dreigangmenü „Piratenfrass“
- Rum, Wein, Bier, Wasser und Kaffee
- Service

Optional, aber ideal fürs Erlebnis:

- Auftritt einer Steelband
- Miete Palmen

CHF 1540
CHF 1320



WILD WILD WEST

Ein Motto-Anlass für bis zu 400 Personen

Wir verwandeln für Sie und Ihre als Cowboy und Cowgirl verkleideten Gäste unsere grosse „Glück auf“-Kaverne in eine Westernstadt.

Eingetreten wird durch die Saloon-Klapptüre. Die grossen Bühnenbilder und Projektionen zusammen mit dem rustikalen Gedeck und auserlesenen Dekorationen transportieren sie in eine Welt weit weg vom Alltag.

Country-Musik verbreitet lockere Stimmung und bei den Wild West Aktivitäten wie Rodeo reiten, Hau den Lukas, und Lasso werfen, geht die Post ab.

Wer es etwas gemütlicher mag nippt an der sechs Meter langen Nostalgie-Bar an einem Glas Kentucky Bourbon Whiskey oder Milch.

Um den Hunger zu stillen, gibt es Leckereien wie: Cowboy-Steak, Chicken Wings, Chili Con Carne, Maiskolben und mehr.

Yee-haw!

Preis:

(inkl. MwSt.)

- Grundpreis
- Catering pro Person

CHF 16990
CHF 160

Inklusive:

- Raum Miete „Glück auf“-Kaverne
- Live Country-Musik Showblocks mit: George Hug und Band (nach Verfügbarkeit)
- Apéro (Selection Hagerbach)
- Rodeo (Simulator), mit Betreuung
- Lasso werfen, Hau den Lukas und El Toro
- Miete Mobiliar und Geschirr
- Dekoration (Kaverne und Tische)
- Moderation und Technik durch VSH
- Service
- Menü „Wild West“
- Getränke mit: Bourbon Whiskey und Milch, Wein, Bier, Wasser, Kaffee



APÉRO ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

Leistung/Artikel

CHF inkl. MwSt.

Apéro kalt

Caprese-Spiessli mit Cherrytomaten, Mozzarella und frischem Basilikum	pro Stück	3.90
Mini-Rinds-Tatar	pro Stück	6.40
Mini-Lachs-Tatar	pro Stück	6.40
Salzgebäck, Chips, Nüsse	pro Person	3.00
Rohkostgemüse mit Dipsauce	pro Person	4.80
Alpkäsestäbchen mit Trauben	pro Person	6.40
Bündner-Sushi, Alpkäse in Bündnerfleisch gewickelt	pro Stück	6.90
Bruschetta mit Tomatenwürfeln, Knoblauch und Basilikum	pro Stück	3.90
Belegte Mini-Brötli gemischt	pro Stück	3.90
mit Lachs, Bündnerfleisch, Salami, Schinken, Käse, Ei, Thon		

Apéro warm

Saisonale Suppe im Tässli serviert	pro Tässli	3.50
Dörrpflaumen im Speckmantel	pro Stück	3.90
Warme Tartelettes mit mediterranem Gemüse	pro Stück	3.90
Mini-Pizza Prosciutto hausgemacht	pro Stück	3.90
Mini-Pizza Funghi hausgemacht	pro Stück	3.90
Schinkengipfeli hausgemacht	pro Stück	4.50
Blätterteig-Pilzkrapfen hausgemacht	pro Stück	4.50
Pouletwürfel paniert und serviert auf Zitronengras-Spiess	pro Stück	4.50
Rindfleischbällchen mit pikanter Sauce	pro Stück	4.50
Kleines und saisonales Risotto	pro Portion	4.50

Apéro süss

Mini-Brownies	pro Stück	3.5
Gefüllte Früchte-Tartelettes	pro Stück	3.5
Panna cotta mit Fruchtsauce im Gläsli serviert	pro Gläsli	3.5
Tobleronemousse im Gläsli serviert	pro Gläsli	3.5
Früchtespiessli	pro Stück	3.5



APÉRO PAKETE

Leistung/Artikel

CHF inkl. MwSt.

Apéro Paket „klein aber fein“

pro Person
ein Stück je

16.80

– passend nach einer Führung und wenn bald wieder Essen in Aussicht steht

Bruschetta mit Tomatenwürfeln, Knoblauch und Basilikum
Belegte Mini-Brötli gemischt mit Lachs, Bündnerfleisch, Salami, Schinken, Käse, Ei,
Schinkengipfeli hausgemacht
Pilzkrapfen hausgemacht

Apéro Paket „immer gut“

pro Person
ein Stück je

36

– nicht zu gross, nicht zu klein

Dörripflaumen im Speckmantel
Mini-Lachs-Tatar
Alpkäse mit Trauben
Bruschetta mit Tomatenwürfeln, Knoblauch und Basilikum
Suppe im Tässli
Mini-Pizza Funghi hausgemacht
Schinkengipfeli hausgemacht
Früchte-Tartelettes

Apéro Paket „Networking“

pro Person
ein Stück je

46

– die Flying-Food-Variante perfekt fürs Networking

Belegte Mini-Brötli gemischt mit Lachs, Bündnerfleisch, Salami, Schinken, Käse, Ei,
Caprese-Spiessli
Dörripflaumen im Speckmantel
Alpkäse mit Trauben
Saisonale Suppe im Tässli
Warme Tartelettes mit mediterranem Gemüse
Pouletwürfel paniert und serviert auf Zitronengras-Spiess
Kleines und saisonales Risotto
Rindfleischbällchen mit pikanter Sauce
Tobleronemousse im Gläsli
Panna cotta mit Fruchtsauce im Gläsli serviert



SUPPEN UND SALATE

Leistung/Artikel

CHF inkl. MwSt.

Suppen

Melser Federweissweinschaumsuppe mit Rahmhaube, Croûtons und Kräutern	13.50
Gulaschsuppe	12.50
Sauerkrautcrèmesuppe mit gerösteten Speckstreifen	11.50
Französische Zwiebelsuppe mit Käsebrötchen	11.50
Rindsbouillon „Royal“ - mit Eierstich	11.50

Saisonale Suppen

Bärlauchrahm-Suppe	März bis Mai	11.50
Spargelcrème-Suppe	April bis Juni	12.50
Kürbiscrème-Suppe mit Kernen und Rahmhaube	September bis November	12.50
Rotkrautcrème-Suppe mit Marroni	Dezember bis Februar	12.50

Salate

Nüsslisalat mit Croûtons, Ei und Speck	16.50
Gemischter Salat	14
Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella und frischem Basilikum an Balsamico-Dressing	16.90
Saisonaler Blattsalat mit gerösteten Brotwürfeln und Speckstreifen	13
Saisonaler Blattsalat	12

Auswahl an hausgemachten Saucen:

Französisch, Balsamico-Dressing oder Honig-Senf-Dressing

Salatbuffet

Salatbuffet mit 7 verschiedenen Salaten, zwei Saucen und Garnituren	22
---	----



VORSPEISEN

Leistung/Artikel

CHF inkl. MwSt.

Kalte Vorspeisen

Lachspralinen mit Gurkenscheiben, Limettencrème und Forellenkaviar 19.90

Klassisches Vitello Tonnato
Kaltes, dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch an sämiger Thunfischsauce 19.90

Zweifarbige Randencarpaccio mit Basilikumöl und paniertem Camembert 19.90

Norwegischer Rauchlachs an Senf-Dill-Sauce, dazu Toast und Butter 20.90

Warme Vorspeisen

Trüffel-Risotto mit gebratenen Black Tiger Crevetten auf Zitronengras-Spiess und Rucola-Schaum 19.90

Spaghetti „Dolce Vita“
mit Dörrtomaten-Pesto, frischem Rucola und Parmesanspäne 23

Kaninchenfilet im Rohschinkenmantel auf Kräuterrisotto und Madeirasauce 20.90



HAUPTSPEISEN (FLEISCH, SERVIERT)

Leistung/Artikel	CHF inkl. MwSt.
Kalbsrücken am Stück gebraten mit Morchelsauce serviert mit hausgemachten Eierspätzli und Gemüsebouquet	69
Rindsfilet an Sauce Béarnaise – 180 gr. serviert mit Pappardelle und Gemüsebouquet	69
Lammnierstück rosa gebraten an Balsamico-Sauce -180 gr. serviert mit Safranrisotto und Gemüsebouquet	59
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ in einer pikanten Peperonisauce serviert im Reising	59
Gespickter Rindsschmorbraten an kräftigem Rotweinjus serviert mit Kartoffel-Lauchgratin und Gemüsebouquet	57
Schweinsfiletmedaillon an Calvadosauce - 180 gr. serviert mit hausgemachten Kräuterspätzli und Gemüsebouquet	56
Kalbsgeschnetzeltes „Hagerbach“ mit Rohschinkenstreifen garniert serviert mit Tagliatelle und glasierten Karotten	48
Zigeuner-Spiess mit Rind, Schwein, Poulet, Zwiebeln, Peperoni und Chilibutter serviert mit Bratkartoffeln und Gemüsebouquet	47
Maispouardenbrüstchen an Orangen-Sauce mit rosa Pfefferkörner serviert mit Pappardelle und Gemüsebouquet	47
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes Frites und Gemüsebouquet	43
Pouletbrüstchen gefüllt mit Dörrtomaten-Pesto auf Pfeffer-Sauce serviert mit hausgemachten Eierspätzli und Gemüsebouquet	36
Pouletpiccata mit Tomatenspaghetti serviert mit Mandel-Broccoli	35
Schweinsgeschnetzeltes an Kräuterrahmsauce Tagliatelle und Gemüsebouquet	32
Hackbraten vom Rind mit hausgemachten Spätzli und Gemüsebouquet	32
Nachservice	
Bei allen Hauptspeisen möglich (Voranmeldung vorausgesetzt)	pro Person 6
Für unsere jungen Gäste	
Chicken-Nuggets mit Pommes Frites	13
Schnitzel mit Pommes vom Schwein (Schnipo)	14
oder das gleiche Menü wie die "Grossen" zum halben Preis	
- Kinder (4 bis 12-jährig) halber Preis.	
- Kinder (0 bis 3-jährig) essen gratis.	
- 13 Jahre und aufwärts Normalpreis	

HAUPTSPEISEN (VEGETARISCH)

Leistung/Artikel

CHF inkl. MwSt.

Fondue (ein Gericht für die ganze Gruppe)

Käse Fondue (300gr) mit Brot	pro Person	37
Vielesser Option: 100gr Käse mehr	pro Person	9

Vegetarische Alternativen zu den fleischhaltigen Hauptspeisen

Es empfiehlt sich eine vegetarische Variante der ausgewählten Hauptspeise zu servieren. So muss sich niemand "anders behandelt" fühlen und der Service bleibt höchst effizient. Gerne machen wir einen Vorschlag zur vegetarischen Variante nach Ihrer Auswahl der fleischhaltigen Hauptspeise.

Alternativ dürfen Sie natürlich auch gerne von den untenstehenden Speisen wählen:

Kartoffelgnocchi „Mediterran“ mit Oliven und Zuchetti an pikanter Tomaten-Sauce	29
Rotes Thai-Früchte-Curry mit Basmatireisköpfchen und Früchte-Spiess	31
Gemüsecapuns „Sursilvans“ an Weisswein-Sauce und Käse	31
Gebratener Camembert auf Gemüsenudeln an Preiselbeer-Sauce	31
Saisonales Risotto	29



BÜFFET (HAUPTSPEISEN)

Leistung/Artikel	CHF inkl. MwSt.
Fondue Chinoise	pro Person 67
Ab Büffet mit vier Sorten Filetfleisch (200gr): Schwein, Rind, Kalb und Truten frische Champignons und Broccoli, Pommes-Frites Vielesser Option: 100gr Fleisch mehr	pro Person 15
Tre Talenti-Büffet	pro Person 69
Roast Beef mit Sauce Béarnaise, Kalbsschulterbraten mit Rosmarinjus und Schweinsschulterbraten Zucchini-Piccata, Kartoffelgratin, Nudeln mit Butter glasierte Karotten, geschmorte Bohnen und Broccoli mit Mandeln	
Fernost-Büffet	pro Person 58
Chinesisches süss-sauer Rindfleisch mit Gemüse Indisches Butter Chicken Curry Thailändisches Massaman Curry mit Fisch und Gemüse (Seeteufel, Black Tiger Crevetten, Jakobsmuscheln) Malaysisches Gemüsecurry Basmati Reis, Nudeln chinesischer Art, Naan Brote indischer Art Asiatisches Wokgemüse	
Bauern-Büffet	pro Person 56
Spareribs und Speck Rindsbraten „Hagerbach“ Ofen-Fleischkäse Zucchini-Piccata Älplermagronen, Kartoffelgratin geschmorte Bohnen, Kohlraben, glasierte Karotten	
Spaghetti-Büffet	pro Person 39
à discrétion mit 3 Saucen: Bolognese, Carbonara, Napoli	



DESSERT

Leistung/Artikel

CHF inkl. MwSt.

Servierte Desserts

Warmes Schokolade-Küchlein mit flüssigem Kern, mit Vanilleglace	16
Honig-Parfait mit Orangensalat	16
Tiramisu nach saisonaler Art	15
Coupe Dänemark	14
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	14
Duett von hellem und dunklem Tobleronemousse	16
Mango- und Zitronensorbet mit Passoã Likör und Früchten garniert	16
Panna cotta al Padrone mit Fruchtsauce	14
Coupe „Hotberry“, Vanilleglace mit warmen marinierten Beeren und Rahm	14
Gebrannte Crème	13

Hochzeitsfest mit Torte zum Dessert

Manchmal ist weniger mehr. Ein Drei- oder Viergang-Menü mit Dessert Büffet und eine wunderschöne Hochzeitstorte? Tönt gut? Auf jeden Fall, aber wir haben die Erfahrung gemacht, dass zwar der Akt des Torte-Anschneidens eine schöne Erinnerung bildet, danach die Torte aber mit den anderen Desserts etwas untergeht und am Ende der Feier grosse Teile der Torte nach Hause genommen werden. Eigentlich schade.

Was funktioniert beim Hochzeitsfest besser? Unsere Empfehlungen:

Teller serviert mit drei kleinen Dessertvariationen mit Fruchtsalat, Himbeersorbet und ein Sauerrahm-Glace	pro Person	16
und die Torte auf Platten für die Mitte der Tische	pro Person	8
Die Torte ab Büffet serviert	pro Person	8
und ergänzt durch unseren eleganten Schokoladenbrunnen	pro Person	16
Ein Stück Torte serviert als separater Gang	pro Person	8
und zum Abschluss eine Käseplatte für die Mitte der Tische	pro Person	14

Dessert ab Büffet

Schokoladenbrunnen mit saisonalen Früchten und Marshmallows	pro Person	16
Käseplatte ab Büffet	pro Person	19

Dessert Büffet "Hagerbach"

Schokoladenbrunnen mit saisonalen Früchten und Marshmallows, Gebrannte Crème, weisses Schokoladenmousse, Panna Cotta mit Fruchtsauce, Tiramisu, Fruchtsalat aus frischen Früchten, Mini-Meringues mit Rahm, Vanille- und Erbeerglace mit heissen Waldbeeren	pro Person	35
Dessertbüffet wie beschrieben inklusive reichhaltiger Käseplatte	pro Person	41

WEISSWEIN

Leistung/Artikel

CHF inkl. MwSt.

Weissweine 0.75 l

Saphira Barrique, Bosshart + Grimm Bio Weingärten, Flums/Berschis/Walensee 65
Opulenter Weisswein, 8 Monate im Eichenfass ausgebaut, spart nicht an Düften und Körper.

Tre Talenti Assemblaggio Bianco, Mels: Bärtsch, Lamone: Tamborini, Salgesch: Mathier 59
Ein reicher, fruchtiger und mineralischer Wein, würzig und ausgewogen, langer Abgang.

Gonzen Chardonnay, Weingut Gonzen, Stefan und Anita Hörner, Sargans 59
Teilweise im Barrique vergoren. Vollmundiger, mineralischer, weicher Wein mit langem Abgang.

Melser Pinot Gris, Weingut Steinersteg, Christian Müller, Heiligkreuz 57
Mild und sanft im Geschmack, goldene Farbe, gehaltvoller und vollmundiger Wein.

Sauvignon Blanc, Rathauskellerei Mels, AOC St. Gallen 57
Helles Gelb, herrliche Aromen von Stachelbeeren, Holunder, frische Säure, langer Abgang.

Walenstadter Riesling x Silvaner, Casa Nova Wein Pur, AOC St. Gallen 54
Viel Frucht und Lebendigkeit. Es wird auf Biodynamik gesetzt.

Verdejo, Parcela 52, Finca Constanca, Tierra de Castilla, Spanien 49
Voluminöser, frisch intensiver Verdejo mit einem Hauch Barrique.

Weisswein 0.5 l

Federweiss, Felix & Eugen Bärtsch, Mels 32

Schaumwein 0.75 l

Prosecco, Raffaello Extra Dry DOC, Treviso, Veneto, Italien 49
100% Glera Trauben, verführerisch frisch und prickelnd.

Zapfengeld für selbst gebrachte Weine

Sie dürfen natürlich auch gerne Ihren eigenen Lieblingswein zuliefern lassen.
 Wir bitten Sie um eine Anlieferung 2 Tage vor Eventbeginn.

0.75 l	pro Flasche	36
0.5 l	pro Flasche	24



ROTWEIN

Leistung/Artikel

CHF inkl. MwSt.

Rotwein 0.75 l - Schweiz

Pinot Noir, Fürscht, CasaNova Wein Pur, AOC St. Gallen, Walenstadt 69
Aus den besten Trauben und bester Lage von Walenstadt. Ein Pinot Noir von wahrlich fürstlicher Klasse.

Sinfonie Heilig Chrüz, Pinot Noir, Gamaret und Regent, Rathauskellerei Mels, AOC St. Gallen 69
Ausbau im Barrique, kraftvolles Purpurrot, intensive Fruchtnoten und komplexe Aromatik. Im Gaumen harmonisch mit reifen Tanninen und schöner Dichte, ausgewogen mit langem Abgang.

Tre Talenti Assemblaggio Rosso, Mels: Bärtsch, Lamone: Tamborini, Salgesch: Mathier 59
Merlot, Cornalin, Pinot noir
Eine erstmalige Zusammenarbeit über die Kantonsgrenzen hinaus.

Maienfelder Blauburgunder, Ruedi Komminoth Weinbau, Bad Ragaz 54
Ein eleganter und geschmeidiger Körper, fruchtig mit Aromen von Kirschen und Waldbeeren, 4 bis 6 Monate im grossen Holzfass ausgebaut.

Walensee Südwind, Bosshart + Grimm Bio Weingärten, Flums/Berschis/Walensee 54
Cuvée aus Cabernet Jura, Cabernet Cantor, Cabernet Sauvignon - würzig und tief.

Rotwein 0.75 l - Europa

Ripasso Valpolicella Classico DOC Arduini, Veneto, Italien 57
Das „Ripasso“ Verfahren mit der 2. Gärung der Amarone-Trauben ergibt mehr Körper, mehr Charakter, und mehr Geschmacksfülle. Ein blumiges Bouquet und gute Balance.

Rioja, Bodegas del Medievo, Spanien 54
Fruchtiges Bouquet. Im Gaumen weicher Auftakt, robust mit schönen Tanninen, ausgewogen und anhaltend im Nachhall. 14 Monate in Barriques ausgebaut.

Tempranillo, Entre Lunas Organic (Bio), Finca Constancia, Tierra de Castilla, Spanien 53
Überzeugt mit einer Dichte im Gaumen, welche in Balance mit der Fruchtigkeit steht. Ein langanhaltender Abgang macht den Biowein zu einem nachhaltigen Genusslebnis.

Rotwein 0.5l

Pinot Noir, Steinersteg Christian Müller, Heiligkreuz 33



GETRÄNKE

Leistung/Artikel

CHF inkl. MwSt.

Mineralwasser in Flaschen

Elmerwasser mit/nature	0.75 l	8.50
Elmerwasser mit/nature	0.5 l	5.80
Orangensaft Ramseier	1 l	14.50
Süssgetränke "gross" Cola Cola, Schorle	1.5 l	14.50
Süssgetränke "klein" Elmer Citro, Eistee, Schorle, Cola und Cola Zero (Sinalco) Rivella rot, Sinalco original	0.5 l	5.80
Red Bull (Dose)	0.3 l	6.50

Bier (Schützengarten)

Spezli (Edelspez)	0.33 l	5.60
Spezli Panaché Naturtrüb	0.33 l	5.60
Spezli Schützengold alkoholfrei	0.33 l	5.60
Flasche Lager	0.5 l	6.60
Most Möhl Bügelflasche alkoholfrei	0.5 l	6.60

Apéro

Aperol Spritz (mit Prosecco, Soda und frischer Orange)	pro Glas	12
Hugo (mit Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limette und frische Minze)	pro Glas	12
Weisswein gespritzt süss/saur	pro Glas	11
Prosecco, Raffaello Extra Dry DOC, Treviso, Veneto, Italien	0.75 l	49

Apéro warm

Weisser oder roter Glühwein	pro Person	12
0.4 l wird pro Person im Vorraus angerichtet und verrechnet		



GETRÄNKE NACH DEM ESSEN

Leistung/Artikel

CHF inkl. MwSt.

Kaffee und Tee

Kaffee crème / Espresso	4.60
Doppelter Espresso	6
Tee (Sirocco, Diverse Sorten)	4.60
Ovomaltine / Schokolade heiss oder kalt	4.60
Cappuccino	5.30
Latte Macchiato	5.30
Kaffee fertig	7.60
Kaffee Lutz	7.60
Coretto (Espresso mit Grappa)	7.60
Barbara-Kaffee (Hausmischung)	7.60

Bargetränke

Miete Holz-Bar Event-Kaverne (Standort nach Wunsch)	Pauschal	165
Bar ab Restaurant Büffet		offeriert
Whisky Cola	pro Glas	14
Rum Cola	pro Glas	14
Gin Tonic	pro Glas	14
Vodka Orange	pro Glas	14
Vodka Redbull	pro Glas	16
Aperol Spritz (mit Prosecco, Soda und frischer Orange)	pro Glas	12
Hugo (mit Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limette und frische Minze)	pro Glas	12
Weisswein gespritzt süss/saur	pro Glas	11
Prosecco, Raffaello Extra Dry DOC, Treviso, Veneto, Italien	0.75 l	49
Prosecco, Raffaello Extra Dry DOC, Treviso, Veneto, Italien	0.1 l	9
Appenzeller	Vol. 30%	4 cl
Baileys	Vol. 17%	4 cl
Kirsch, Williams	Vol. 40%	2 cl
Grappa Brunello oder Amarone	Vol. 40%	2 cl
Alte Birne, Alte Zwetschge	Vol. 42%	2 cl



EVENTBEREICHERUNGEN (OPTIONAL)

Leistung/Artikel		CHF inkl. MwSt.
Apéro im „urchigen Stollen“ <i>Inkl. Aufbau/Abbau Mobiliar, Miete Apéro Mobiliar, Deko, Beleuchtung</i>	Pauschal	650
Apéro im Freien <i>Inkl. Aufbau/Abbau Mobiliar, Miete Apéro Mobiliar, Deko, Sonnenschirme</i>	Pauschal	430
Apéro im Freien mit Stollenzug Bar <i>Inkl. Aufbau/Abbau Mobiliar, Miete Mobiliar, Deko, Sonnenschirme, Zug-Bar</i>	Pauschal	540
Miete Holz-Bar Event-Kaverne (Standort nach Wunsch)	Pauschal	165
Scheinwerfer farbig um den Stollen auszuleuchten <i>Inkl. Miete sowie Auf-und Abbau (Fixe Installationen sind offeriert)</i>	pro Stück	25
LED Sturmlaternen (Weiss-Licht) für „Spalier“ den Stollen entlang, pro Laterne	pro Laterne	10
Stollenzugmiete für Fahrten <i>Z.B.: Fahren Sie die Gäste zum Apéro oder zu einer Spreng-Demonstration</i>	Pauschal	490
Zugführer	pro Stunde	65
Spreng Demo Big Bang 4d <i>Projektionsunterstützt (Deutsch), 10 Detonationen, bis 200 Personen möglich</i>	Pauschal	750
Spreng Demonstration „regulär“ <i>5 Detonationen, bis 60 Personen möglich</i>	Pauschal	350
Lampione in der Event-Kaverne beleuchtet (verschiedene Farben möglich)	Pauschal	440
Stuhlhussen mit Schleife, Miete und Montage (Schleifen-Farbe nach Wunsch)	pro Stuhl	10.50
Stuhlhussen ohne Schleife, Miete und Montage	pro Stuhl	7
Menükarten inkl. Design, Papier und Druck	Pauschal	80
Wandprojektion „Höhlenfenster“ (Produktion nach Kundenwunsch und Motto)	Pauschal	104
Wandprojektion ab Memory Stick von Kunde (Fotoslides/Logo/etc.)		offeriert
Techniker vor Ort (falls erwünscht)	pro Stunde	120
Backstage-Bereich für Künstler	pro Raum	385
Verlängerung nach Mitternacht, pro angebrochene Stunde (bis max. 4 Uhr)	pro Stunde	220
Parkplätze		
Bis 50 Plätze tagsüber, bis 80 Plätze abends und am Wochenende, sind gratis.		
Optionen für weitere Parkplätze:		
Zusätzliche 60 Plätze Wiese Landwirt „oberhalb vom Portal“	Pauschal	165
Zusätzliche 120 Plätze bei Wiese Landwirt bei „Einfahrt Kantonsstrasse“	Pauschal	330
Alle 180 Plätze von beiden Landwirten	Pauschal	495
Nachsaat der Wiesen (nur wenn durch schlechte Witterung Schäden entstehen)	Pauschal	330
Parkplatzeinweisen, 2 Personen	pro Stunde	130

TISCHDEKORATIONEN

Leistung/Artikel

CHF inkl. MwSt.

Standard-Tischdeko

offert

Eine einfache und kostenlose „Standard-Tischdeko“ nach unserem Gusto wird immer zur Verfügung gestellt.

Gerne unterbreiten wir Ihnen hier weitere Vorschläge, um Ihre Tischdekoration vom „Standard“ abzuheben und nach Ihren persönlichen Vorstellungen zu gestalten.

1: 5-armige Kerzenständer silbrig 78cm hoch mit Stabkerzen	pro Stück	25
2: Vasen mit Unterwasser-Blumen/Gegenständen und Schwimmkerzen	pro Tisch	40
3: Vasen von innen mit Farbe beleuchtet und auf Motto abgestimmt	pro Vase	25



HAGERBACH CHALLENGE

Ein Rahmenprogramm für bis zu 108 Personen

Mit der Hagerbach Challenge lernen Sie den Stollen auf eine einzigartige Art und Weise kennen. Spiel und Spass stehen im Vordergrund.

Gruppen von drei bis zwölf Personen werden von einem stollenkundigen Guide begleitet und treten gegeneinander in einem Abenteuer an, welches die Kameradschaft fördert, den Team Spirit entfacht und den Ehrgeiz weckt.

Jede Gruppe absolviert bis zu 7 Posten und alle im Team können ihre spezifischen Stärken miteinbringen.

Die verschiedenen Stationen bieten Elemente von Sport, Geschicklichkeit, Escape Room, Rätsel und mehr.

Es warten Highlights wie:

- Mini-Escape Room
- Golf Chippen im Stolleninnern
- Murmelbahn Design und Bau im Rohrgarten
- Domino im NEAT Profil
- XXL Jenga
- Rätselboxen knacken
- Ezyroller Wettrennen

Preis:

(inkl. MwSt.)

Pauschal
für die ersten zwei Gruppen zusammen

CHF 1650

jede weitere Gruppe pauschal

CHF 295

Inbegriffen:

- Einzigartiges Erlebnis mit viel Spass und Spiel
- Betreuungspersonal
- Apéro: Ein Getränk pro Person (Süssgetränke, Mineral, Weisswein, Bier)
- Siegerfoto auf hagerbach.ch, wenn erwünscht

Zeit:

- Drei Stunden
- 2.5 Stunden Challenge
 - 30 Minuten Apéro mit Siegerehrung

Gruppengrösse:

3 bis maximal 12 Personen
(6 bis 8 Personen pro Gruppe ist ideal)

Mehr zur Hagerbach Challenge auf: hagerbach.ch



MURMELBAHN ODER DOMINO „MITEINANDER“

Murmelbahnbau für bis zu 50 Personen

(kann zeitgleich zum Domino gemacht werden)

Viel Spass und Teamwork beim Bau einer Murmelbahn und ein Versuch den Rekord zu knacken!

Ein bisschen Ehrgeiz wird schnell geweckt bei dieser «hands on» Aktivität. Was braucht es, um erfolgreich zu sein? Macher oder Denker, oder vielleicht eine gute Mischung beider Elemente? Viele Wege führen zum Ziel, wenn die Kugel rollt. Es gilt die Stärken des Teams zu finden um diese Herausforderung zu bewältigen. Lacher und wertvolle Schlussfolgerungen zur aktuellen Gruppendynamik sind garantiert.

Der Brandstollen erstreckt sich über mehrere hundert Meter in einem abfallenden Winkel und zusammen mit den alten SBB Wagons präsentiert sich so ein ideales Setting für diese aufregende Aufgabe.

Preis Murmelbahnbau:

Pauschal bis 25 Personen
jede weitere Person

CHF 540
CHF 17

Zeit: 90 Minuten

Domino für bis zu 50 Personen

(kann zeitgleich zum Murmelbahnbau gemacht werden)

Dominosteine aneinanderreihen verlangt Strategie und Konzentration. Als Gruppe braucht es Zusammenarbeit, Organisation und Teamwork.

In diesem Erlebnis geht es darum, die bis anhin längste unterirdische Dominokreation zu bauen.

Wenn aufgebaut, heisst es Atem anhalten. Der erste Stein wird angetippt und es werden die Sekunden gezählt bis der letzte farbige Stein gefallen ist.

Ist der Rekord geknackt, wird dieser in der „Cavern of Fame“ auf unserer Webseite hagerbach.ch publiziert.

Spannung, Staunen und viele Lacher sind garantiert bei dieser kniffligen Aufgabe.

Preis Domino:

Pauschal bis 25 Personen
jede weitere Person

CHF 540
CHF 17

Zeit: 90 Minuten



STANDARDFÜHRUNG UND SPRENG DEMO

Ein Rahmenprogramm für bis zu 200 Personen

Eine ideale Aktivität um den Gästen zu vermitteln wo sie bei der Feier eigentlich gelandet sind.

Speziell gut funktioniert dieses Rahmenprogramm zwischen dem Ankunftsapéro und dem anschliessenden Nachtessen.

Vielleicht noch eine Sprengdemonstration um den Event unvergesslich zu machen? Wir machen es möglich!

Wetterunabhängig, rollstuhlgängig, mehrheitlich eben, informativ, spannend und überraschend.

Highlights der Standardführung:

- Datacenter „Edge Computing“
- Tunnelbohrmaschine
- Querschlag der Zukunft
- Tunnel Digitalisierungszentrum
- Lampenmuseum
- Baustoffprüflabor
- Heilige Barbara
- NEAT und Autobahnprofil
- Fluchttüren 1:1
- Betonanlage
- Stollenzug-Fahrt (bei Anlässen unter 100 Personen)

Preis:

Führung Pauschal bis 25 Personen CHF 440
jede weitere Person CHF 20

Spreng Demo Big Bang 4d, Pauschal CHF 750
*Projektionsunterstützt (Deutsch),
10 Detonationen, bis 200 Personen*

Spreng Demo „regulär“, Pauschal CHF 350
5 Detonationen, bis 60 Personen

Zeit:

- Standardführung 90 Minuten

- Spreng Demos 15 Minuten

Wichtige Infos Führung:

- Ab 25 Personen gibt es eine zweite Gruppe.
- Bei mehr als vier Gruppen gleichzeitig, werden verschiedene Routen geplant und die Highlights können leicht variieren.
- Gutes Schuhwerk und eine Jacke sind das ganze Jahr über empfohlen

(inkl. MwSt.)



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (VSH)

Untenstehend ist ein Auszug der AGB des VersuchsStollen Hagerbach mit relevanten Punkten für den Bereich Gastronomie & Events. Die kompletten AGB des VSH mit allen Geschäftsbereichen sind auf hagerbach.ch zu finden.

Geltungsbereich/Inhalt

Die nachstehenden Bedingungen gelten für alle Geschäftsbeziehungen der VersuchsStollen Hagerbach AG (im folgenden VSH AG genannt), welche aus einem Vertragsverhältnis stammen. Abweichungen davon sind nur gültig, wenn sie zwischen den Vertragsparteien schriftlich vereinbart worden sind.

Geschäftsaktivitäten

In der VSH AG sind verschiedene Geschäftsbereiche am Wirken, die je eigene Aktivitäten und Leistungen bieten und nachfolgend in Ihren Besonderheiten auch entsprechend berücksichtigt sind. Bereichsübergreifende Geschäfte runden das Angebot ab und werden per Offerte – Auftrag gemeinsam vereinbart.

Rechtliche Grundlagen

Für das Rechtsverhältnis zwischen den Vertragsparteien ist massgebend:

- Schweizer Recht insbesondere das Obligationenrecht
- der abgeschlossene Vertrag (Auftragsbestätigung mit zugehöriger Offerte, unterschriebene Besucheranmeldung, E-Mailverkehr gilt als verbindlich)
- die vorliegenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen

Diese Reihenfolge ist massgebend für den Fall, dass sich einzelne Bestimmungen widersprechen sollten.

1. Allgemein gültige Pflichten und Befugnisse

1.1. Pflichten und Befugnisse der VSH AG

Die VSH AG wahrt die Interessen des Auftraggebers nach bestem Wissen und Können und unter Beachtung des allgemein anerkannten Wissensstandes ihres Fachgebietes. Von Dritten, wie Unternehmen oder Lieferanten wird keine persönliche Vergünstigung angenommen. Kenntnisse aus der Auftragsbehandlung werden vertraulich behandelt und nicht zum Nachteil des Auftraggebers verwendet. Inhalt und Umfang der Vertreterbefugnisse der VSH AG richten sich nach dem Vertrag. Im Zweifelsfall hat die VSH AG die Weisung des Auftraggebers für alle rechtsgeschäftlichen Vorkehrungen sowie für Anordnungen, die terminlich, qualitativ oder finanziell wesentlich sind, einzuholen. Gegenüber Dritten wie Behörden, Unternehmern, Lieferanten und weiteren Beauftragten vertritt die VSH AG den Auftraggeber rechtsverbindlich, soweit es sich um Tätigkeiten handelt, die mit der Auftragserledigung üblicherweise direkt zusammenhängen. Die VSH AG hat den Auftraggeber auf Folgen seiner Weisungen, insbesondere hinsichtlich Terminen, Qualität und Kosten aufmerksam zu machen und von unzumutbaren Anordnungen oder Begehren abzumahnern. Die VSH AG ist befugt, für die Erfüllung seiner vertraglichen Pflichten geeignete Hilfspersonen beizuziehen. Für deren Tätigkeit ist die VSH AG verantwortlich.

1.2. Offerten/Angebote

Technische Grundlagen: Die technischen Grundlagen der Offerte (Kataloge, Prospekte, Zeichnungen, Photos, technische Daten, Berechnungen, etc.) sind für die VSH AG nicht bindend, sofern sie nicht ausdrücklich als verbindlich und definitiv bezeichnet werden. Sämtliche Unterlagen bleiben Eigentum der VSH AG. Sie dürfen weder kopiert oder vervielfältigt noch Dritten zugänglich gemacht oder zur Selbstanfertigung der betreffenden Objekte verwendet werden. Sie sind der VSH AG auf Verlangen zurückzugeben.

Projektierungskosten: Hat der Auftraggeber die VSH AG mit der Ausarbeitung eines Projektes (z.B. Versuchsprojekt) beauftragt, überträgt ihr jedoch nach Abgabe der Offerte dessen Ausführung nicht, so hat die VSH AG das Recht, vom Auftraggeber die Bezahlung der Projektierungskosten nach SIA-Tarif zu verlangen.

Bauliche Massnahmen: Alle mit einem Auftrag zusammenhängenden baulichen Massnahmen im VSH sind in der Offerte zu regeln und gehen zulasten des Auftraggebers. Bauliche Massnahmen im VSH müssen grundsätzlich von der VSH AG bewilligt werden.

1.3. Preise

Für die Vergütung von Dienstleistungen der VSH AG ist die aktuelle Preisliste massgebend, die auf der Homepage der VSH AG verfügbar ist, auch in Teil-Kapiteln je Geschäftsbereich.

1.4. Zahlungsbedingungen

Alle Rechnungen sind 30 Tage netto ab Rechnungsdatum fällig. Die Zahlungsbedingungen für Mieten werden im Mietvertrag geregelt.

Bei internationalen Auftraggebern ist je nach Auftrag eine Anzahlung oder Vorauszahlung üblich. Die Zahlungen sind stets spesenfrei zu entrichten. Beanstandungen bezüglich der Dienstleistung entheben den Besteller nicht von der Pflicht zur termingerechten Bezahlung.

1.5. Verzug des Auftraggebers

Werden vereinbarte Zahlungen nicht bis zu deren Fälligkeit geleistet, so wird ohne weiteres der ganze Restbetrag fällig. Für Teil- und Akontozahlungen ist die VSH AG berechtigt, eine einmalige Zahlung für den gesamten, offenstehenden Aufwand sowie für die Folgekosten, welche durch diese Umstände entstehen, einzufordern und/oder vom Vertrag zurückzutreten. Für Forderungen, die nicht vereinbarungsgemäss bezahlt werden, wird vom Fälligkeitstag an, ein Verzugszins in Rechnung gemäss Verzugs-mahnung gestellt. Beanstandungen irgendwelcher Art geben dem Auftraggeber kein Recht, Zahlungen zurückzuhalten oder Verlängerung der fälligen Termine zu verlangen. Die VSH AG behält sich ausdrücklich das Recht vor, bei Zahlungsverzug vom Vertrag zurückzutreten.

1.6. Vermietung von Stollenabschnitten

Mieter haben sich an die gültigen Sicherheitsvorschriften der VSH AG und an die Allgemeinen Mietbedingungen, welche dem Mietvertrag beigelegt werden, zu halten.

1.7. Lagerung

Für Lagerung von Maschinen und Materialien des Auftraggebers in nicht gemieteten Stollenbereichen wird Rechnung gestellt.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (VSH)

1.8. Transporte an den Auftraggeber

Die Kosten für Transporte zum Auftraggeber sind von diesem zu tragen. Der Versand erfolgt auf Gefahr des Auftraggebers, auch wenn frachtfreie Lieferung oder Übernahme des Transportes durch die VSH AG vereinbart wurde.

Der Empfänger hat die Ware bei Ankunft sofort zu prüfen und, wenn er Schäden oder Mängel feststellt, diese dem Spediteur oder Frachtführer und der VSH AG unverzüglich zu melden. Wo dies zur Sicherung des Beweises notwendig ist, hat er ein von den Beteiligten zu unterzeichnendes Protokoll aufnehmen zu lassen. Sofern bei der VSH AG innert 8 Tagen keine schriftliche Mängelrüge eintrifft, gilt die Sendung als genehmigt. Spätere Reklamationen werden nur entgegengenommen, wenn die Mängel im Zeitpunkt der Ablieferung trotz ordentlicher Prüfung nicht erkennbar waren, spätestens jedoch bis zum Ablauf der Garantiefrist.

1.9. Abfälle

Abfälle jeglicher Art dürfen nur an vom VSH Anlageleiter bestimmten Lagerplätzen entsorgt werden. Die VSH AG besitzt ein Entsorgungskonzept. Werden vom Kunden Verbrauchsgegenstände in den Stollen gebracht, deren Entsorgung über ein normales Mass hinaus gehen, hat er die Entsorgung mit der VSH AG abzusprechen. Allenfalls verlangt die VSH AG die Entsorgung durch den Kunden oder eine entsprechende Abfallgebühr. Hier greifen die VSH Regietarife des Bereichs Innovation & Training.

1.10. Beigestellte Produkte

Der Auftraggeber ist verpflichtet, fehlerfreie Beistellungen zuzustellen. Die VSH AG gehen davon aus, dass beigestellte Produkte fehlerfrei sind und unterziehen sie daher keiner Eingangsprüfung. Folgeschäden aus fehlerhaften beigestellten Produkten gehen voll zu Lasten des Beistellers. Beistellungen richten sich nach den gebräuchlichen Lagerbedingungen, sofern keine vertragliche Vereinbarung über spezielle Lagerung besteht. Wird im Verlauf der Bearbeitung festgestellt, dass die beigestellten Produkte nicht fehlerfrei sind, nicht den vertraglichen Vereinbarungen entsprechen, dass sie nicht den Erwartungen oder Erfordernissen entsprechen, verloren gegangen sind, beschädigt wurden oder unbrauchbar sind, wird dies dem Auftraggeber unverzüglich schriftlich gemeldet.

1.11. Beschwerdeverfahren

Das QM-System der VSH AG enthält einen Prozess der Fehlerbehandlung. Der Kunde hat das Recht, bei begründeten Reklamationen über den Ablauf des Prozesses „Kundenfeedback“ informiert zu werden.

1.12. Fahrzeuge in der VSH Stollenanlage

Das Fahren im VSH Stollen ist nur mit Erlaubnis des Anlageleiters erlaubt. Die Vorschriften (Licht, Tempo 20) sind zu berücksichtigen. Der Stollen darf nur mit Diesel- oder Elektrofahrzeugen befahren werden.

1.13. Verantwortlichkeit der VSH AG

Bei verschuldeter, fehlerhafter Auftragserfüllung hat die VSH dem Auftraggeber entstandenen direkten Schaden zu ersetzen. Dies gilt insbesondere bei Verletzung seiner Sorgfalts- und Treuepflicht, bei Nichteinhaltung oder Verletzung anerkannter Regeln seines Fachgebietes, bei mangelnder Koordination oder Beaufsichtigung, bei ungenügender Kostenerfassung.

1.15. Haftung für Schäden von Dritten

Haftung gegenüber Schäden an Drittpersonen und der Infrastruktur der VSH AG aus Schadensereignissen, welche durch Externe entstanden, gehen voll zulasten des jeweiligen Auftraggebers. Für Leistungen von beigezogenen, selbstständigen Dritten, die im direkten Vertragsverhältnis zum Auftraggeber stehen, haftet die VSH AG nicht. Die Unfallversicherung ist in jedem Fall Sache des Teilnehmers oder Besuchers.

1.16. Verjährung

Ansprüche aus dem Vertrag verjähren innert zehn Jahren. Für Gutachten beginnt die Frist mit deren Ablieferung zu laufen. Ansprüche aus Mängeln des unbeweglichen Bauwerkes verjähren innert fünf Jahren. Die Frist beginnt mit der Abnahme des Werkes bzw. des Werkteiles zu laufen. Solche Mängel sind unverzüglich zu rügen.

1.17. Versand von Dokumenten

Dokumente werden bevorzugt per E-Mail versandt, dabei übernimmt die VSH AG keine Verantwortung bezüglich Sicherheit und Richtigkeit der übermittelten Daten. Auf Wunsch des Kunden kann der Schriftverkehr per Post erfolgen.

1.18. Aufbewahrung von Dokumenten

Originalunterlagen bleiben Eigentum der VSH AG. Sie sind als Original oder in geeigneter anderer, reproduzierbarer Form während 10 Jahren ab Beendigung des Auftrages aufzubewahren.

Der Auftraggeber ist berechtigt, davon Kopien erstellen zu lassen. Er hat der VSH AG die entsprechenden Auslagen zu ersetzen.

1.19. Werbung

Das Anbringen von Schildern ausserhalb des VSH Firmengeländes (z.B. Einfahrt Polistrasse) darf nur nach Absprache mit dem VSH und der Einhaltung der baupolizeilichen Bewilligung angebracht werden.

1.20. Veröffentlichung/Urheberrecht

Aufträge und damit zusammenhängende Informationen behandelt die VSH AG gegenüber Dritten vertraulich. Die VSH AG kann jedoch Ergebnisse öffentlich verwenden oder an Dritte weitergeben (z.B. in Publikationen, in Vorträgen oder Kursen). Der Kunde wird nur erwähnt, wenn er schriftlich zustimmt. Ansonsten werden die Ergebnisse so dargestellt, dass kein Rückschluss auf den Kunden möglich ist. Der Kunde kann auch diese Form der Veröffentlichung schriftlich ausschliessen.

1.21. Datenschutzbestimmungen

Sämtliche schutzwürdigen Daten des Auftraggebers werden in Übereinstimmung mit den gesetzlichen Bestimmungen der schweizerischen Datenschutzgesetzgebung behandelt. Der Auftraggeber erklärt sein ausdrückliches Einverständnis, dass die VSH AG Daten des Vertragsverhältnisses mit dem Auftraggeber verarbeiten und nutzen darf. Weiterhin darf die VSH AG die Tatsache des Vertragsverhältnisses und ihre konkrete Tätigkeit als Referenz verwenden, beispielsweise innerhalb von Angeboten oder bei Veranstaltungen. Die VSH AG ist befugt, ihr anvertraute, personenbezogene Daten im Rahmen der Vertragserfüllung zu verarbeiten oder durch Dritte verarbeiten zu lassen.

Die VSH AG behält sich vor, nach Absprache mit dem Kunden Videos und Fotos von Aufträgen, Anlässen, etc. für Werbezwecke zu verwenden.

1.22. Gerichtsstand

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (G&E)

4. Geschäftsbedingungen für die Gastronomie & Events (G&E)

4.1. Preise

Für die jeweiligen Leistungsangebote des Geschäftsbereiches Gastronomie & Events (G&E) gelten die Preise gemäss aktueller Preisliste (auch auf der VSH Homepage zum Download verfügbar). Individuelle Vereinbarungen im Vertrag bleiben vorbehalten.

Die Leistungen des Geschäftsbereiches G&E beinhalten insbesondere:

- Gruppenerlebnisse oder Führungen in der oder durch die Stollenanlage
- Restaurant (Reservierungen des Restaurant Hagerbach und anderer Lokalitäten im Betrieb)
- Anlässe wie Seminare, Workshops, Konzerte, Apéros, Buffets, Festessen, Bankette mit Reservation von einzelnen Stollenabschnitten und der VSH Infrastruktur
- Anlässe wie Veranstaltungen und Ausstellungen etc., welche einer speziellen Organisation bedürfen.

4.2. Reservation Lokalitäten

Die VSH AG stellt dem Kunden die im Vertrag bezeichneten Räume, Stollenabschnitte etc. zur Benützung im Sinne der Reservationsbestätigung zur Verfügung. Jede Nutzungsänderung bedarf der schriftlichen Zustimmung der VSH AG. Der Auftraggeber ist nicht berechtigt, Dritten die Rechte seines Vertrages zu übergeben, oder die gemieteten Lokalitäten weiter zu vermieten ohne schriftliche Zustimmung der VSH AG. Polizeiliche Verlängerungen werden auf Wunsch des Kunden von der VSH AG beantragt und dem Kunden rasch möglichst bestätigt. Die Gebühren dafür werden dem Kunden verrechnet.

4.3. Konditionen Firmenfeier und Feste im Restaurant Hagerbach/Event-Kaverne (bis 200 Personen)

- Im Restaurant und der dazugehörenden Event-Kaverne (bis zu 200 Personen), sind die Service- und Küchenpersonalkosten sowie Tische, Stühle, fix installierte Technik, Reinigung, Stellen von Mobiliar und Tischgedecke im Menü-Preis inbegriffen. Weitere, optionale Leistungen sind extra.
- Es ist NICHT möglich das Restaurant/Event-Kaverne ohne Catering zu mieten und Essen/Getränke selbst zu bringen oder selbst vor Ort zu kochen. Falls ein externer Caterer anstelle des VSH Caterings gewünscht ist, ist das möglich. Voraussetzung dafür: Es muss ein professioneller Caterer sein und es gelten spezielle Konditionen wie eine Raummiete und eine Aufsichtspflicht durch einen VSH Mitarbeiter, welcher gemäss aktueller Preisliste in Rechnung gestellt wird.
- Für von Kunden beigestellte Weine wird ein Zapfengeld gemäss aktueller Preisliste verrechnet.
- Es gilt eine einheitliche Menüwahl oder Büffet für Gruppen. Gerne nehmen wir Rücksicht auf Vegetarier oder Allergiker.
- Kinder (4 bis 12-jährig) werden zum halben Preis verrechnet oder wählen das Kindermenü.
- Kinder (0 bis 3-jährig) essen gratis.
- Wir kochen vorwiegend mit Schweizer Fleisch. Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden sie sich an unser Personal.

4.4. Spezial-Konditionen für Firmenfeier und Feste im Restaurant Hagerbach/Event-Kaverne, welche am Abend und an Samstagen stattfinden (Sonntag geschlossen)

- Mindestumsatz von CHF 1500 auf Essen und Getränke.
- Über Mittag (Mo-Fr) entfällt der Mindestumsatz und wir servieren auf Wunsch unser Tagesmenü à CHF 26.50 pro Person.
- Bei uns im Stollen sind Anlässe bis 4 Uhr morgens möglich. Ab Mitternacht wird pro angebrochene Stunde pauschal ein Zuschlag von CHF 220 verrechnet.
- Raummieten werden bei Feiern und Festen nur verrechnet, falls weitere Räumlichkeiten benötigt werden (zum Beispiel Backstage-Raum), oder bei Gruppen unter 40 Personen, welche anstelle vom vorderen Teil Restaurant in die Event-Kaverne möchten. Kostenpunkt CHF 385.

4.5. Firmenfeiern und Feste mit über 200 Personen

Für Feste über 200 Personen steht die „Glück-Auf“ Kaverne (bis zu 500 Personen) mit einer separaten Preisliste zur Verfügung. Das Catering erfolgt bei Anlässen mit mehr als 200 Personen über einen externen professionellen Caterer Ihrer Wahl. Bei Anlässen mit mehr als 200 Personen besteht eine Pflicht für Aufsicht/Leitung Brandwache und 3 Brandwachen gemäss «VSH Merkblatt 021 Sicherheitsdispositiv Events».

4.6. Reservationsbestätigung

Menus, Getränke, Führungen oder Demonstrationen (z.B. Sprengen) werden in der Reservationsbestätigung definiert.

4.7. Besichtigungen zur Eventplanung

Besichtigungen müssen unter Berücksichtigung der aktuellen Arbeiten und Sicherheitsbestimmungen im VSH Stollen stattfinden. Die erste Besichtigung mit Besprechung ist kostenfrei, sind weitere Besprechungen gewünscht, werden diese pro Stunde per aktueller Preisliste verrechnet.

4.8. Schiesszentrum

Anlässe im Schiesszentrum müssen mit dem VSH Schiess- und Ausbildungszentrum AG vereinbart werden. Der VSH übernimmt keine Haftung bei Unfällen im Schiesszentrum. Schiessen von Feuerwaffen wird vom Gesetz geregelt und Kunden haben dem in Eigenverantwortung Rechnung zu tragen.

4.9. Personal der VSH AG

Die Offerte beinhaltet das VSH Personal, welches für den reservierten Anlass zur Verfügung gestellt werden muss (inkl. allfällig zusätzliches Personal, welches der VSH temporär einmietet).

4.10. Personal des Kunden

Wird vom Kunden Personal gestellt, ist dies der VSH AG mitzuteilen. Je nach Anlass behält sich die VSH AG vor, dieses über die Vorschriften im VSH Stollen speziell zu informieren. Dies betrifft u.a.:

- Allgemeine Verhaltensregeln im VSH und Regeln Untertage
- Sicherheitsorganisation im VSH

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (G&E)

4.11. Sicherheitspersonal, Feuerwehr, Polizei

Ist aus Sicherheitsgründen der Beizug von Sicherheitspersonal, von Feuerwehr oder Polizei notwendig, ist dies in der Offerte speziell ausgewiesen und die Kosten sind vom jeweiligen Veranstalter zu tragen.

4.12. Offertpreis, Zahlungsbedingungen

Die VSH AG gewährt kein Skonto auf Leistungen im Geschäftsbereich G&E. Offerten und entsprechende Rechnungen sind hier branchenüblich inkl. gültiger MwSt. In den meisten Fällen ist eine Vorauszahlung nicht nötig. Je nach Art des Anlasses hält sich die VSH AG aber das Recht vor, eine Anzahlung von bis zu 50% des Betrages der Auftragsbestätigung bis 30 Tage vor Event zu verlangen. Im Normalfall erfolgt die Bezahlung via Rechnung.

4.13. Annullaion oder Auftragsänderung durch den Kunden

Ein Rücktritt vom Vertrag (Auftragsbestätigung) durch den Kunden vor Aktivitätsbeginn muss schriftlich erfolgen. Die Abmeldung ist ab Zeitpunkt vom Empfang gültig.

Bei jeder Annullaion wird dem Kunden folgender Anteil der Kosten in Rechnung gestellt:

Basierend auf der höchst genannten Teilnehmerzahl auf der Auftragsbestätigung wird folgendes verrechnet:

100%	0 – 14	Tage vor Event
75%	15 – 30	Tage vor Event
50%	31 – 60	Tage vor Event
25%	61 – 90	Tage vor Event
0%	über 91	Tage vor Event

Zusätzliche Spezialregelung bei Abend- und Samstag-Veranstaltungen im Restaurant/Event-Kaverne mit Essen und Getränken:

Hat zum Zeitpunkt der Annullaion noch keine Menübesprechung stattgefunden, geht die VSH AG von einem Pauschalbetrag von CHF 100 pro Person aus.

Bei Änderung des Event-Datums durch den Kunden bis 30 Tage vor deren Beginn wird eine Bearbeitungsgebühr von pauschal CHF 150 erhoben. Erfolgt die Umbuchung der Aktivität weniger als 30 Tage vor Event-Datum, treten die Bestimmungen der Annullationskosten in Kraft.

Sind bei Annullationen und Änderungen Leistungen von Dritten betroffen, gelten bei deren Positionen die AGB der Drittfirmen.

4.14. Zeitpunkt Mitteilung definitiver Personenzahl und kurzfristige Änderungen

Die definitive Personenzahl und Menüwunsch wird bis 14 Tage vor Anlass dem VSH schriftlich mitgeteilt. Eine Abweichung von bis zu 10% der zu dem Zeitpunkt genannten Teilnehmerzahl wird bis 48 Stunden vor Anlass-Start ohne Kosten für die abgemeldeten Gäste akzeptiert. Alles was mehr als eine 10% Abweichung darstellt wird gemäss Auftragsbestätigung voll verrechnet.

Die letzte kommunizierte Teilnehmerzahl bis zum Zeitpunkt von 48 Stunden vor Anlass wird verrechnet, ausser bei Überschreitungen nach oben - dann wird die entsprechende Anzahl verrechnet.

4.15. Epidemie / Pandemie / Notrecht

Die VSH AG hält sich an die Vorschriften/Massnahmen des Bundesrats und des BAG (Bundesamt für Gesundheit). Ein entsprechendes Schutzkonzept kann jederzeit, falls behördlich erforderlich, zur kurzfristigen Anwendung kommen. Bei einem behördlich angeordneten Veranstaltungsverbot wird der Event kostenlos verschoben. Das neue Datum wird der VSH AG innerhalb Jahresfrist mitgeteilt. Bei einer Annullaion des Events verweisen wir auf den Punkt 4.13.

4.16. Verhaltensregeln bei Führungen/Gruppenerlebnissen

Ein Untertagebetrieb wie die VSH AG erfordert eine besonders aufmerksame Verhaltensweise. Um Unfälle möglichst zu vermeiden und die Gesundheit unserer Besucher zu schützen, sind diverse Verhaltensregeln zu berücksichtigen. Die jeweiligen Führer durch den Stollen weisen die Besucher zu Beginn einer Führung auf diese Verhaltensregeln hin. Den Weisungen ist Folge zu leisten.

4.17. Anlieferung, Lagerung und Auf- und Abbau

Lieferungen des Kunden für seinen Anlass können von der VSH AG entgegengenommen werden und werden an einem vereinbarten Ort gelagert. Die VSH AG übernimmt keine Garantie für den Zustand der gelieferten Ware.

Der Transport innerhalb der VSH AG, sowie der Auf- und Abbau ist Sache des Kunden, sofern es nicht anders vertraglich geregelt wurde.

4.18. Haftung für Schäden, Versicherungen

Die VSH AG übergibt die Lokalitäten so, wie es in der Reservationsbestätigung und/oder der Besuchsanmeldung vereinbart wurde. Der Kunde hat die Lokalitäten sofort zu prüfen. Allfällige Mängel an der vertragsgemässen Gebrauchsbereitschaft sind sofort zu beanstanden.

Der Kunde haftet vollumfänglich für Schäden seinerseits und von Dritten, welche sich im Rahmen seines Anlasses im VSH Stollen aufhalten. Die Haftung betrifft sowohl Schäden an Personen wie auch an der VSH Infrastruktur. Der Kunde hat bei Bedarf eine entsprechende Versicherung selbstständig abzuschliessen. Der VSH behält sich das Recht vor, den Abschluss einer Versicherung zu verlangen und sich dies bestätigen zu lassen.

4.19. VSH Räumlichkeiten und Einrichtungen ausserhalb der vereinbarten Lokalitäten

Die Verwendung und Begehung anderer VSH Räumlichkeiten und Einrichtungen ausserhalb der vereinbarten Lokalitäten ist ohne Absprache mit der VSH AG untersagt.

4.20. Schriftverkehr

Der Schriftverkehr erfolgt in der Regel per E-Mail.

4.21. Werbung

Die VSH AG behält sich vor, nach Absprache mit dem Kunden Fotos von Anlässen, etc. für Werbezwecke zu verwenden.

Wir schätzen die Zusammenarbeit mit unseren Geschäftspartnern und wünschen für unsere Geschäftsbeziehung ein gutes Gelingen und angenehmes Erlebnis: Glück Auf!

VersuchsStollen Hagerbach AG

#hagerbach











Nicole Sieber, Event Managerin



Alexandra Bacher, Besucherservice



Ihr Kontakt

Telefon +41 81 734 14 14
info@hagerbach.ch

VersuchStollen Hagerbach AG
Polistrasse 1
CH-8893 Flums Hochwiese

hagerbach.ch

