

WAAGHAUS VERMIETUNG



LIEBER*R KLEINSTADTHELD*IN

Lieber*r Kleinstadtheld*in

Wir freuen uns enorm, dass Du dich entschieden hast deinen Event bei uns im Waaghaus Thun zu organisieren! Auch wenn wir anders ticken, werden wir alles geben damit unsere Mission gilt:

Gastfreundschaft. Gemeinsamkeit. Geselligkeit.

Wir bieten Dir einen Veranstaltungsort mit Coolness-Faktor und «Alles-ist-möglich-Mentalität», damit Du und deine Gäste voll und ganz auf eure Kosten kommen!

Herzlichst,
dein Waaghaus-Team

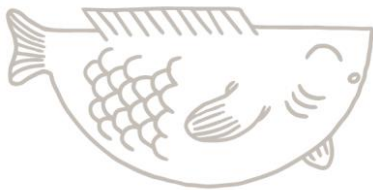
ATMOSPHERE

Bei uns steht der Mensch und das gemeinsame Erlebnis im Mittelpunkt.

Wir bringen Menschen an einen Tisch, schaffen Platz für Begegnungen und fördern den Gedankenaustausch, den Genuss und die Geselligkeit. Bei uns wird diskutiert und schnabuliert. Essen und Trinken können im vertrauten, familiären und freundschaftlichen Rahmen zelebriert werden. Hier herrscht eine lockere und ungezwungene Atmosphäre: unser Service ist unkompliziert, persönlich und aufmerksam.



LOKALITÄTEN



WAAGHAUS RESTAURANT

Unser Wohlfühlort steht im Zentrum der Thuner Innenstadt, wo das Herz der Stadt pulsiert. Unsere Terrasse, entlang unseres Lieblingsflusses gelegen, bietet Riviera-Feeling vom feinsten inklusive Aare-Ausblick und urbanes Treiben.

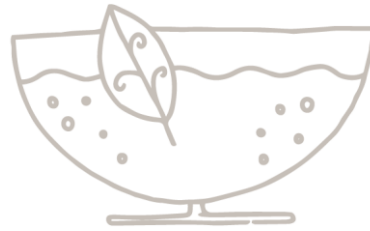
Tischreservierungen

Restaurant	bis zu 10 Personen
Terrasse	bis zu 15 Personen



WAAGHAUS EVENTS

Bist Du Kulturveranstalter? In intimer Atmosphäre und veränderbarer Kulisse kannst Du bei uns Gigs, Shows, Poetry Slams und eine bunte Mischung verschiedener Veranstaltungen durchführen. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt und die Möglichkeiten der Ausgestaltung sind vielfältig. Kontaktiere uns für ein persönliches Gespräch!



WAAGHAUS BAR

Treffpunkt für Feierabend-Menschen und Apéröler: In gemütlicher Runde plaudern und neue Menschen kennenlernen. Lebhafter Barbetrieb in zwanglosem Ambiente und mit beeindruckendem Tresen. Bar-Hoppers, Drink-Liebhaber oder Kleinstadthelden kommen hier voll auf ihre Kosten!



WAAGHAUS VERMIETUNG

Multifunktionales Eventlokal mit imposanter Bar in lichtdurchflutetem Raum; hier sitzt man praktisch bei jedem Wetter unter freiem Himmel. Unser Eventsaal eignet sich für Begegnungen aller Art und bietet sich als optimale Location zum Networken! Bei uns ist nichts unmöglich! Wir bieten Vermietungen mit dem gewissen Etwas: unerwartete Erlebnisse für Gäste, Kunden und Geschäftspartner. In unserem Eventlokal hat es Platz für bis zu 300 Personen.

BESTUHLUNGSVARIANTEN

APÉRO

300 Personen



BANKETT

100 Personen



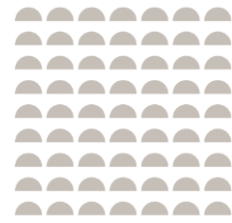
BLOCKTISCHE

80 Personen



KONZERT

150 Personen



UNSERE KÜCHE

Küchenrocker Enrico und sein Team servieren ehrliche und freche Teller: traditionell, weltoffen und unkompliziert. Wir sind der Wohlfühlort für leckere Poulet- und Kartoffelgerichte, wo sich Brauchtum und Moderne treffen. So weit wie möglich wird mit einheimischen Produkten gearbeitet und wir legen Wert auf saisonale und frische Produkte.



Sharing-Prinzip

Wir sind davon überzeugt, dass geteiltes Glück, doppelte Freude macht! Darum empfehlen wir unser Essen zu teilen und verschiedenes zu probieren, wobei die Option besteht, trotzdem noch zusätzliche Wahlmöglichkeiten zu kredenzen.

KLEINIGKEITEN ZUM APÉRO

Bei unseren Apérovorschlägen hast Du ebenfalls die Möglichkeit ab 30 Personen ein Apéro Riche, Stehlunch oder Stehdinner zusammenzustellen.

Waaghaus Apéroplatte (für 10 Personen)

Viererlei Schweizer Wurstspezialitäten von unserem Metzger mit Essiggemüse und Kartoffel-Hausbrot 45

Schweizer Käsespezialitäten von mild und cremig bis hin zu rezent und intensiv mit zwei Dips und Kartoffel-Hausbrot 45

Teller

Mais-Falafel, Auberginenbällchen, weisses Bohnenpüree mit Chimichurri, Planted Chicken und Naanbrot (für 6 Personen) VEGAN 36

Verschiedenes Gemüse frittiert im Tempurateig mit Miso-Butter- und Grapefruitdip (für 6 Personen) VEGETARISCH 28

«Laab» (asiatisch gewürztes Rindshackfleisch) mit kleinen Salatblättern und Naanbrot (für 8 Personen) 31

Knabberkram zum Zusammenstellen

Waaghaus Knusperpoulet mit Dip (4 Stück) 10

Sandwiches belegt nach Küchenrocker Enrico 6

Hausgemachte Frühlingrollen mit Fleisch oder Vegan dazu Sweet'n'Sour Dip VEGAN 5.5

Poulet-Hackbällchen in Tomaten-Sugo 7

Poulet-Satay-Spiesse mit Erdnussauce 7.5

Tortilla mit Ei, Ofengemüse und Kuhmilch-Feta VEGETARISCH 3.5

Tomaten-Mozzarella-Salat im Glas VEGETARISCH 4.5

VORSPEISEN MÉLIMÉLO

Frische, freche, bunte Salate

Salatbuffet (ab 30 Personen) (Preis pro Person)
Auswahl von 6 marinierten Gemüsesalaten, 1 Blattsalat, lactosefreies Hausdressing und veganes Sesam-Sojadressing, Essig & Ölfaschen und Brotstation VEGETARISCH 15

Salatbuffet & Waaghaus Apéroplatten (ab 30 Personen) (Preis pro Person)
Auswahl von 6 marinierten Gemüsesalaten, 1 Blattsalat, lactosefreies Hausdressing und veganes Sesam-Sojadressing, Essig & Ölfaschen und Brotstation, Viererlei Schweizer Wurstspezialitäten von unserem Metzger, Schweizer Käsespezialitäten von mild und cremig bis hin zu rezent und intensiv 20

Salatteller

Werden von unseren Lieblingsmitarbeitern serviert, oder bei kleineren Gruppen und auf Anfrage kann die Tischgemeinschaft sich die Salatteller teilen.

Salatschüssel mit knackigem Gemüse, Kartoffelbrotroutons und lactosefreies Hausdressing VEGETARISCH 10

Lattichsalat mit Knoblauch-Käsedressing, Honigtomaten, Geflügelspeck, gebratene Pouletstreifen und Kartoffelbrotroutons 16

Nüsslisalat mit lactosefreies Hausdressing, karamellierte Speckwürfel, frisches Ei, Grana Padano-Späne und Kartoffelbrotroutons 16

Im Ofen geschmorte Tomaten, Basilikum-Vinaigrette und Burratina VEGETARISCH 14

Wilde Suppen

Werden von unseren Lieblingsmitarbeitern serviert, oder bei kleineren Gruppen und auf Anfrage kann die Tischgemeinschaft sich die wilden Suppen teilen.

Kartoffelcremesuppe mit Speck, karamellisierten Zwiebeln und Sauerrahm	15
Thom Kha Gai Zitronengras-Kokosschaumsuppe mit heimischem Gemüse und Poulet	16
oder heimischem Gemüse und geräuchertem Tofu VEGETARISCH	14
Suppe von geschmorten Tomaten und Olivenöl VEGAN	12
Karotten-Currysuppe mit Champignon-Crumble VEGAN	12
Blumenkohlcremesuppe mit geräucherter Forelle und Schnittlauch	15
Randensuppe mit Joghurt und Koriander VEGETARISCH	12
Melone-Himbeeren Kaltschale VEGAN	10

MITTAGS EIN-TOPF COCOTTE

Wie zu Omas Zeiten, kommen unsere Ein-Töpfe in die Mitte vom Tisch und die Tischgemeinschaft kann nach Lust und Laune schöpfen. Unsere Cocottes sind jeweils für ca. 6 Personen berechnet und es darf geteilt werden bis zu 40 Personen.

Das Gericht kommt in die Mitte vom Tisch zum selbst schöpfen.

Gebratener Pouletschenkel, Rahmsauce mit Champignons und Risoni-Pasta	84
Boeuf Stroganoff, Senf-Rahmsauce mit Peperoni und Essiggurken	88
Geflügel-Consommé, Wurzelgemüse, Kartoffeln und frischen Kräutern	88
Orecchiette Pasta mit Salsiccia, Tomatensugo und Basilikum-Pesto VEGETARISCH	84
Cremiges Risotto mit Butter und Grana Padano, Waldpilze und karamellisierte Speckwürfel	72
Poulet-Curry mit Kokosmilch und Zitronengras, Kartoffel dazu knusprige Pappadums	84
Gemüsecurry mit Kokosmilch und Zitronengras, Kartoffel dazu knusprige Pappadums VEGAN	72
Linsen-Curry-Dal mit Auberginenbällchen und Koriandermayonnaise VEGAN	72

FLEISCH VON DER FLAMMENWAND

Werden von unseren Lieblingsmitarbeitern serviert, bei den Beilagen und Dips kann die Tischgemeinschaft nach Lust und Laune schöpfen.

Serviertes «Fleisch am Stück von der Flammenwand» (Preis pro Person)
mit Hausgewürz, Ofengemüse und Chimichurri

Rind

Rindsentrecôte	42
Rindsfilet von der Flammenwand geküsst	47

Schwein

Schweinerücken	31
Schweinenacken	28
Schweinefilet von der Flammenwand geküsst	34

Kalb

Kalbsrücken	41
Kalbsschulter	34
Kalbsfilet von der Flammenwand geküsst	42

Waaghaus Poulet Rôti

Poulet ganz (Sharing bis 40 Personen)	28
---------------------------------------	----

dazu eine Beilage zum Sättigen

Kartoffelgratin	6.5
Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck	6.5
Kartoffelstampf	6.5
Kartoffelecken gewürzt VEGAN	6.5
Bärner Frites VEGAN	6.5
Süsskartoffelstampf VEGAN	6.5
Risotto mit Butter und Grana Padano	6.5
Cremige Polenta	4.5
Pasta	4.5
Lauwarmer Couscous mit Granatapfel	5.5
Duftreis VEGAN	3.5

dazu eine Sauce oder Dip zum Aufpeppen

(Preis pro Person)

Hausgemachte Kräuterbutter	4
Sauce Rose-Marie	4
Hausgemachte Bratenjus	4
Hausgemachter BBQ-Ketchup	4
Champignon-Rahmsauce	4
Peperoni-Zwiebelsalsa	4

SÜSSE SÜNDEN

Dessertbuffet (Preis pro Person)
(ab 30 Personen) 18

Dessertbuffet mit Schweizer Käsespezialitäten (ab 30 Personen)
von mild und cremig bis hin zu rezent und intensiv mit zwei Dips und Kartoffel-
Hausbrot 28

30 Personen 3 Desserts
40 bis 60 Personen 4 Desserts
60 bis 100 Personen 6 Desserts

Tobleronemousse 4
Joghurt-Panna Cotta mit frischen Beeren 4
Creme Brûlée mit Orange 4
Vanille Panna Cotta mit Beerensauce 4
Tiramisu Classico 4
Gebrannte Creme mit Meringue-Crumble 4
Kokos Panna Cotta mit Ananassalsa VEGAN 4
Früchtesalat im Glas VEGAN 4
Beerensalat mit Zitronenmelisse VEGAN 4
Apfelstreuselkuchen 4
Weisse Schokoladen-Tarte 7
Dunkle Schokoladen-Tarte 7

Bei kleineren Gruppen und auf Anfrage servieren unsere Lieblingsmitarbeiter ein Dessertteller zusammengestellt von Küchenrocke Enrico.

FESTLICHE TORTEN

Willst Du eine Spezialtorte für eine Konfirmation, einen Geburtstag, einen Firmenanlass oder Kindergeburtstag? Schau Dir das Lookbook von Carol Meile der Firma «Just for You» in Thun an. Bei Carol bleiben keine Wünsche offen, sie ist eine begabte Torten-Künstlerin! Den Preisvorschlag bekommst Du anschliessend von ihr.

Kontakt

Just for you
Höheweg 26 F
3600 Thun

079 223 87 52
info@just-foryou.ch

Folgende Servicemöglichkeiten bieten wir Dir

Torte wird in das Dessertbuffet integriert	–
Torte wird nach dem Dessert serviert	3
Torte als separater Gang serviert	8

GETRÄNKE EMPFEHLUNGEN

Frage nach unserem saisonalem Wein- und Getränkeangebot
damit wir nach deinem Gusto etwas zusammenstellen können!

SPIRITUOSEN

Open-Bar

Überrascht eure Gäste mit individuellen und vordefinierten
Cocktails und Long Drinks von unserem Barzauberer Marc Uthe!
Diese Option wird nach Verbrauch verrechnet.

Flaschenpreise

(pro 70 cl)

Grappa, Cognac, Obstbrände etc.

150

Gin, Vodka, Whiskey, Rum etc. inklusive Fillers

170

EVENT FLORISTIK

Mit unseren Freunden von Event Floristik, hast Du die Möglichkeit ein individuelles Ambiente für deinen Event zu schaffen. Erhasche einen Blick in die exklusiven Packages:

Stehtischdekoration	(Richtpreis pro Stehtisch)
Blumenväschen und Kerzengläser	17
Kleines Blumengesteck	22
Tischdekoration	(Richtpreis pro 10er Tisch)
Klein & Fein	
Rosenblätter, Kerzengläser und Kerzenhalter	45
Leicht & Blumig	
Blumengesteck rund oder länglich, Kerzengläser	65
Blumenliebhaber	
Blumengesteck oder verschiedene Blumenväschen	
Rosenblätter oder Tischläufer, Kerzengläser, Kerzenhalter	95
Blumenglück	
Blumengesteck für 5-armigem Kerzenhalter	
Rosenblätter oder Tischläufer, Kerzengläser, Kerzenhalter	152
Goldiger Blumentraum	
Blumengesteck oder verschiedene Blumenväschen	
Rosenblätter oder Tischläufer, Kerzengläser und Kerzenhalter, Namenskarten	175

Alle Tischdekoration-Packages beinhalten eine telefonische Besprechung mit Event Floristik, sowie Lieferung, Arrangieren und Abräumung. Alle Vasen und Dekorationselemente sind in Miete.

Kontakt

Event Floristik
Zulgstrasse 125
3613 Steffisburg

079 779 40 61
steiner.celine@gmx.ch
www.eventfloristik-steiner.com

EVENT UND KULTUR ANGEBOT

Auf Wunsch umrahmen wir deinen Event mit bekannten Grössen doch auch mit Newcomern aus der Musik und DJ Branche. Gerne beraten wir dich individuell, darum kontaktiere uns für ein persönliches Gespräch!

EVENTTECHNIK

Mit unseren Freunden von Rampenlicht können wir Dir Vermietungen in den folgenden Bereichen anbieten:

Veranstaltungstechnik
Lichtanlagen
Musikanlagen
Tontechnik
Multimedia
Bühnenbau

Für deinen Event steht ein Veranstaltungstechniker vor Ort zur Verfügung.
Die Abrechnung wird nach Aufwand und Stunde berechnet

85

Gerne beraten wir dich individuell, darum kontaktiere uns für ein persönliches Gespräch!

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Food Angebot

Unsere Food Angebote sind in der Regel ab 10 Personen. Zudem wären wir Dir dankbar, wenn Du ein einheitliches Menu für deine Gäste auswählst. Natürlich machen wir Ausnahmen bei Kindern, Vegetarier, Veganer, Allergiker etc.

Alle Speisen und Getränke beziehst Du vom Waaghaus Thun, ansonsten wird ein Zapfengeld (dessen Höhe wir im Voraus vereinbaren) in Rechnung gestellt.

Preise

Wir behalten uns eine Anpassung an eine veränderte Marktsituation vor. Unsere Preise verstehen sich pro Person, inkl. Mehrwertsteuer.

Servicegebühr

Bei geringem Bestellvolumen behält sich das Waaghaus Thun vor, eine Servicegebühr zur Deckung der Gemeinkosten zu berechnen.

Menu & Getränke Auswahl

Um einen reibungslosen Service zu garantieren, bitten wir dich, uns dein Food & deine Getränkeauswahl bis 14 Tage vor dem Anlass mitzuteilen.

Offerte vs. Veranstaltungsvertrag

Mit der definitiven Bestätigung deines Events im Waaghaus Thun, durch Unterzeichnung und Rücksendung des Veranstaltungsvertrages, akzeptierst Du unsere Geschäftsbedingungen. Wird die Offerte vs. Vertrag nicht innerhalb von 14 Tagen unterzeichnet dem Waaghaus Thun retourniert, so behalten wir das Recht vor, über die reservierten Daten zu verfügen.

Optionsdaten sind für beide Parteien verbindlich. Das Waaghaus Thun kann nach Ablauf der Optionsfrist automatisch über die reservierten Räumlichkeiten verfügen.

Personenzahl

Eine Woche vor deinem Event benötigen wir eine Richtzahl, die 72 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist für uns verbindlich. Nehmen mehr Teilnehmer als mitgeteilt an deinem Event teil, wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet. Bei einer Reduzierung der Anzahl Gäste gegenüber der

verbindlichen Teilnehmerzahl, wird Dir für jeden nicht erschienenen Teilnehmer 100 % der vereinbarten Leistungen verrechnet.

Überzeitbewilligung

Willst Du bis morgens 03.30 Uhr feiern, müssen wir eine Überzeitbewilligung beim Regierungsstatthalteramt Thun beziehen. Die Kosten dafür, werden Dir in Rechnung gestellt.

Nachtzuschlag

Nach 00.00 Uhr erheben wir einen Nachtzuschlag von 200 pro Stunde bis 03.30 Uhr.

Zahlungsbedingungen

Für Anlässe ab 20 Personen ist nach Abschluss der Reservation 50 % der geschätzten Summe als Anzahlung fällig. Bei einer Rechnungsanschrift im Ausland behält sich das Waaghaus Thun vor, die bestätigte Leistung 100 % im Vorfeld zu fakturieren oder auf der Debit- oder Kreditkarte zu belasten.

Wenn nicht in Bar, mit Debit- oder Kreditkarte bezahlt wird, senden wir auf Anfrage eine Rechnung zu. Diese ist zahlbar innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum. Wir verschicken keine Rechnungen ins Ausland.

Annulation der Reservierung

Ab dem Zeitpunkt der definitiven Buchung berechnen wir die folgenden Stornierungskosten:

bis 21 Kalendertage vorher	30 % des Arrangements
bis 14 Kalendertage vorher	40 % des Arrangements
bis 7 Kalendertage vorher	50 % des Arrangements
bis 2 Kalendertage vorher	75 % des Arrangements
am gleichen Tag	100 % des Arrangements

Als Arrangement versteht sich der Gesamtpreis des Veranstaltungsvertrages.

Um Missverständnissen vorzubeugen, können wir Annullierungen nur in schriftlicher Form akzeptieren.

Alle Preise in CHF inkl. 7,7 % MwSt.

Thun, im April 2021