

FIRMENEVENTS «GLÜCK AUF» KAVERNE





PREISÜBERSICHT

Leistung/Artikel	CHF inkl. MwSt.
Raummieten: Eventtag Miete "Glück auf Kaverne" Inbegriffen: Strom, Beheizung, Reinigung und Abfallentsorgung, Toiletten, Wegsicherung	2'350
Aufbautag (mehr als 5 Stunden) halber Aufbautag (weniger als 5 Stunden) Abbautag	1'300 870 offeriert
Bühne: Bühne komplett (bis zu 40 Elementen à 1x2m mit Zubehör, inklusive Auf- und Abbau) oder per Element & Zubehör (1x2m Elemente, ohne Auf- und Abbau) pro Element	1'800 40
Auf- und Abbau bei "per Element" Option pro Pers/pro Stunde	96
Eventtechnik:	
 Unser Technik Partner ist die Winkler Livecom AG: www.winkler.ch - Winkler kennt unseren Stollen bestens - Winkler hat Angebotspriorität, das heisst sie dürfen mindestens ein Angebot abgeben - Rigging muss durch Winkler Livecom abgenommen werden, auch wenn andere Technik-dienstleister beauftragt werden, da Winkler Livecom die Haftung für Rigging übernimmt - Winkler stellt eine kompetente und beratende Ansprechsperson für alle Technik-Wünsche Kontakt Winkler Livecom AG: Damir Markotic, Teamleiter Venue-Services, +41 56 618 59 36, damir.markotic@winkler.ch 	per individuelle Offerte
Optionale Technik Leistungen durch VSH: 50 x Farbige Scheinwerfer um die Kaverne auszuleuchten inklusive Auf- und Abbau voreingestellte Farbe(n), nicht mit Mischpult verbunden	800
Wandprojektion (Beamer, Laptop, Ständer und Auf- & Abbau) pro Projektion Installation eines zugestellten Bildes wie z.B. Logo, Film etc. Produktion Film/Diashow durch VSH passend zum Motto pro Stunde	300 offeriert 96
Weitere Leistungen durch VSH:	
Auf- und Abbau (Instruktionen, Mithilfe, Schliessdienst) pro Pers/pro Stunde	96
Ab 200 Personen obligatorisch: Event-Aufsicht und Brandwachen Pauschal - 1 Person Event-Aufsicht/Leitung Brandwache, 3 Brandwachen - Norwendig per "MB 021 Sicherheitsdispositiv Events" während Gäste vor Ort	1'920
Notwendig bei weniger als 200 Personen: Event-Aufsicht (ohne Brandwache) pro Stunde	96
Caterer: Für Firmenfeiern ab 200 Personen sind spezialisierte und professionelle Caterer besser eingerichtet als unsere hauseigene Küche. Sie übernehmen darum verpflegungsrelevante Leistungen wie: Cotrönko Fessen Tiache Stüble Besteck Cläser Servietten Tiachtücher und Service	per individuelle Offerte

Weitere wichitige Punkte:

Fahrzeuge: Diesel und Elektrofahrzeuge zu Lade- und Entlade Zwecken erlaubt, **Benzinmotoren** sind **nicht** erlaubt. **Maximal erlaubte Anzahl Personen:** 500

Getränke, Essen, Tische, Stühle, Besteck, Gläser, Servietten, Tischtücher und Service Eine Übersicht der von uns erprobten Caterern sind auf hagerbach.ch zu finden.