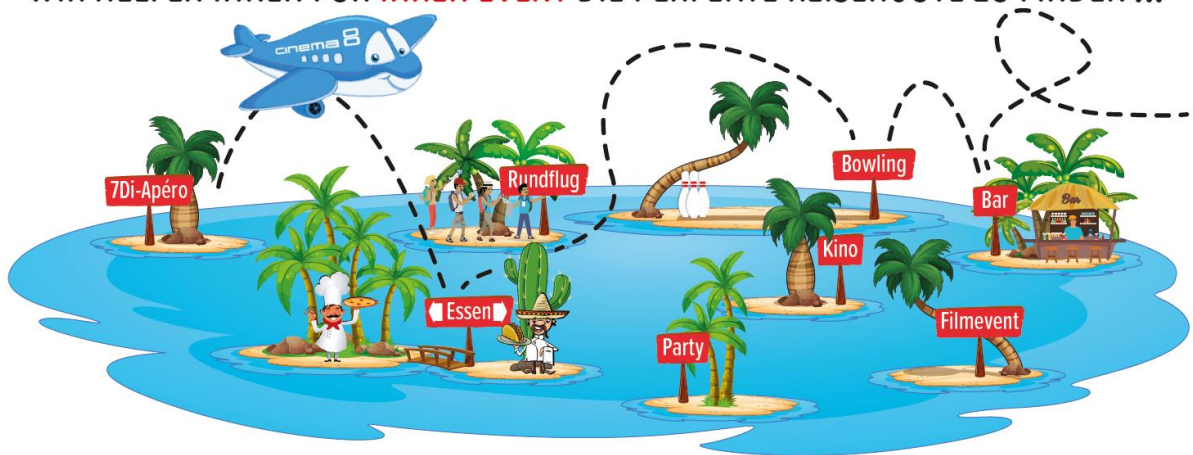


PLANEN SIE EINE TRAUMREISE DURCH DIE ERLEBNISWELT DES CINEMA 8?
WIR HELFEN IHNEN FÜR **IHREN EVENT** DIE PERFEKTE REISEROUTE ZU FINDEN ...



HIER FINDEN SIE DIE PASSENDEN INFORMATIONEN
ZU IHREM **EVENT** BEI UNS ...

Ihr Kontakt:
Eventabteilung des Cinema 8
events@cinema8.ch
062 888 14 57

INHALT

Die Unterhaltung.....	3
7Di-Kino	3
Spassfabrik	3
Escape – Rooms	3
American Bowling	4
Spielkasten.....	4
Führungen.....	4
Dine & Movie.....	4
Das Kulinarische.....	5
Apéritivknabbereien	5
Apéro Packages.....	7
Festival's & Plausch's	8
Passend zur Saison	9
Menüideen	10
Die Buffets – Ab 20 Personen.....	13
Das Dessertbuffet	15
Die Weine.....	16
Der Kindergeburtstag	19
Das Seminar.....	21
Raummiete.....	21
Welcomedrink / Kaffeepause	21
Die Übernachtungsmöglichkeiten	21
Die AGB's zu Ihrem Event.....	22
Gästezahl und Menü	22
Offerten / Bestätigungen / No-Show und Annullationen.....	22
Generelle Informationen zu Ihrem Event.....	23
Haftungen / Preise und Zahlungskonditionen / Anzahlungen / Gerichtsstand	24

Die Unterhaltung

7Di-Kino

Einzelspiel	7.00
30 Minuten	175.00
1 Stunde	350.00
3D Brille (für Gruppen 8 Brillen zur Weitergabe empfohlen)	3.00

Spassfabrik

Attraktionen

Auf einer Fläche von rund 400m² gibt's Bull Riding, Air Hockey, Tischfussball, Kickboxer, Basketball, Flipperkasten, VR Maze, Hologram Table, Kinder-Eisenbahn, Karussell

Ausserhalb der Öffnungszeiten

Erste Stunde	350.00
Jede weitere Stunde	150.00

Im Preis ist ein Mitarbeitender inbegriffen. Jeder weitere Mitarbeitende wird zusätzlich verrechnet.

Während den regulären Öffnungszeiten

Pro Person	37.50
Pro Person (mit Membercard)	30.00

Während den regulären Öffnungszeiten ist ein Kinobesuch, eine Stunde Bowling, 30 Minuten Billard und das 7di-Kino zusätzlich im Preis inbegriffen.

Escape – Rooms

«Can you escape?» Können Sie innerhalb 60 Minuten entkommen?

Ihr seid in einem Raum gefangen. Dieser ist voller Rätsel, verborgener Geheimnisse und vergessener Geschichten. Können Sie die Hinweise finden, die verborgenen Wahrheiten enthüllen und die letzte Tür öffnen?

Unsere Räume

5 Räume mit jeweils Platz für maximal 6 Personen

Haunted Mansion

Top Secret

Pirates of Caribbean

Chocolate Factory

Phanzazma Medieval Castle

Preise

2 Personen im Raum	92.00
3 Personen im Raum	117.00
4 Personen im Raum	140.00
5 Personen im Raum	160.00
6 Personen im Raum	180.00

American Bowling

Wochentag	Zeit	Preis pro Bahn/Stunde
Montag - Donnerstag	bis 19.00 Uhr	35.00
Montag - Donnerstag	ab 19.00 Uhr	39.00
Freitag & Samstag	bis 18.00 Uhr	39.00
Freitag & Samstag	ab 18.00 Uhr	45.00
Sonntag & Feiertage	bis 19.00 Uhr	43.00
Sonntag & Feiertage	ab 19.00 Uhr	39.00

Die zuzügliche Schuhmiete beträgt 3.00 pro Paar.

Spielkasten

Spiel	1. Stunde	jede weitere Stunde
Fussballkasten	40.00	20.00
Dart	40.00	20.00
Billard	20.00	20.00

Führungen

75-minütiger Rundflug		
- 1-20 Personen		100.00
- 20-50 Personen		150.00
- Ab 50 Personen		auf Anfrage
20-minütige «Dolby Atmos» - Vorführung		100.00
30-minuten Führung durch die Bierbrauerei		
- 1-20 Personen		75.00
- Ab 20 Personen		auf Anfrage
Degustation von unserem Hausbier	pro Person	3.00

Dine & Movie

Geniessen Sie ein vorzügliches 3-Gang-Menü in den First-Logen des Kinosaals Gate 2. Nach dem Gaumenschmaus drehen Sie sich auf dem bequemen Ledersessel zur Leinwand und sehen sich einen cineastischen Leckerbissen an. Während der Pause wird Ihnen ein köstliches Dessert serviert.

Bis maximal 24 Personen	pro Person	69.00
-------------------------	------------	-------

Das Kulinarische

Apéritivknabbereien

Canapé / Toastini / Crostini

Getrocknete Tomaten-Oliven-Tapenade	pro Stück	3.00
Tomaten mit Basilikum	pro Stück	3.00
Gebratenes mediterranes Gemüse	pro Stück	3.00
Brie-Käse	pro Stück	3.00
Greyerzer-Käse	pro Stück	3.00
Fleischkäse	pro Stück	3.50
Salami	pro Stück	3.50
Schinken	pro Stück	3.50
Rohschinken	pro Stück	3.50
Chorizo	pro Stück	3.70
Rindstartar	pro Stück	3.70
Roastbeef	pro Stück	3.70
Rauchlachs	pro Stück	3.70

Spiessli

Gebratenes mediterranes Gemüse mit Champignon	pro Stück	3.00
Tomaten-Mozzarella mit Pesto mariniert	pro Stück	3.50
Melonen-Rohschinken	pro Stück	3.50
Bunte Blätterteigstangen	pro Stück	1.50

Wraps

Avocado- und Indianerbohnen- Mousse	pro Stück	3.00
Chorizo, Manchego Käse, Eisbergsalat und Sour Cream	pro Stück	3.50
Rohschinken, Parmesan, Frischkäse und Rucola	pro Stück	3.50
Rauchlachs und Meerrettichcreme	pro Stück	3.50

Kalte Häppchen

Hummus auf Eisbergsalat mit frittierten Tortillastreifen	pro Stück	3.50
Mexikanischer Salat aus Mais, Indianerbohnen, Gurke, Tomate und Feta	pro Stück	3.50
Cherrytomaten-Salat mit Basilikum	pro Stück	4.00
Caesar Salat mit Poulet und Speckchip	pro Stück	5.50
Rindscarpaccio mit Parmesansplitter auf Rucola	pro Stück	5.50
Poulet-Curry-Salat mit Ananas	pro Stück	6.00
Lauwarmer Tafelspitz-Kartoffel-Salat mit Zwiebeln, Kräuter und Meerrettich	pro Stück	6.00
Wakamesalat mit gebratenen Crevetten und Mango-Chili-Chutney	pro Stück	6.50
Gelbflossen Thunfisch-Sashimi mit Kräutern gebraten	pro Stück	6.50

Warme Häppchen

Kichererbsenbällchen	pro Stück	1.50
Maissticks	pro Stück	1.50
Cheese Nuggets	pro Stück	1.50
Onionrings	pro Stück	1.50
Diverse «Wolke 7» Focaccia	pro Stück	2.00
Mini Frühlingsrolle	pro Stück	2.00
Chili-Cheese-Jalapeños	pro Stück	2.00
Rinds-Meatball mit Salsa-Roja	pro Stück	3.00
Crispy Chicken-Fingers	pro Stück	3.30
Black Tiger-Crevette an Sweet-Chili-Marinade	pro Stück	3.30
Datteln im Speckmantel	pro Stück	4.50
Pouletspiess an Satay-Sauce	pro Stück	5.50
Mini Pulled Pork-Burger	pro Stück	5.50

Sämiges Waldpilzrisotto mit Mascarpone und Pinienkerne	pro Stück	5.00
Penne alla Vodka	pro Stück	5.00
Mexikanische Reispfanne mit Chorizo und Gemüse	pro Stück	5.50
Chili con Carne	pro Stück	5.50
«Köfte» Kalbshackbällchen mit Minze an Tzatziki	pro Stück	6.00
Gebratener Lachs auf schwarzem Reis an leicht pikanter Safran-Chili-Sauce	pro Stück	7.00

Nachos

«Classic» mit Cheddarcheese	pro Portion	2.50
«El Mäx» mit Cheddarcheese, Speckstreifen, Bohnen-Dip, Jalapeños	pro Portion	3.50

Jeweils mit Guacamole, Kräuter-Sour Cream-Dip oder Salsa Roja serviert

Apéro Packages

Kleines Package **4 Häppchen pro Person** **12.20**
 Bunte Blätterteigstangen
 Tomaten-Mozzarella – Spiesschen mit mariniert Basilikumpesto
 Wrap gefüllt mit Rohschinken, Parmesan, Frischkäse und Rucola
 Toastini mit Rauchlachs

Mittleres Package **5 Häppchen pro Person** **15.20**
 Bunte Blätterteigstangen
 Crostini mit Getrocknete Tomaten-Oliven-Tapenade
 Tomaten-Mozzarella – Spiesschen mit mariniert Basilikumpesto
 Toastini mit Rindstatar
 Wrap gefüllt mit Rauchlachs und Meerrettichcreme

Grosses Package **6 Häppchen pro Person** **21.70**
 Bunte Blätterteigstangen
 Wrap gefüllt mit Avocado- und Indianerbohnen- Mousse
 Tomaten-Mozzarella – Spiesschen mit mariniert Basilikumpesto
 Crostini mit Rindstatar
 Toastini mit Rauchlachs
 Wakamesalat mit gebratenen Crevetten und Mango-Chili-Chutney

Apéro Riche **10 Häppchen pro Person** **37.20**
 Crostini mit mediterranem gewürfeltem Gemüse in Kräutern gebraten
 Wrap gefüllt mit Guacamole und Indianerbohnen
 Tomaten-Mozzarella – Spiesschen mit mariniert Basilikumpesto
 Toastini mit Rauchlachs
 Rohschinken, Parmesan, Frischkäse & Rucola Wrap
 Chili Cheese Jalapeños
 Cheese Nuggets
 Mini Pulled Pork-Burger
 Lauwarmer Tafelspitz-Kartoffel-Salat mit Zwiebeln, Kräuter und Meerrettich
 Sämiges Waldpilzrisotto mit Mascarpone und Pinienkerne

Meter-Sandwich gefüllt mit:	pro Meter	ca. 25 Stück
Cremiges Eiertartar, Schnittlauch und Radieschen	pro Meter	99.00
Brie- und Greyerzer Käse mit Senfbutter	pro Meter	99.00
Gebratenen Waldpilzen, Kräutern und Meerrettichcreme	pro Meter	99.00
Antipasti – Gemüse, Rucola und Kräuterfrischkäse	pro Meter	99.00
Salami mit Senfbutter	pro Meter	99.00
Schinken mit Senfbutter	pro Meter	99.00
Fleischkäse mit Senfbutter	pro Meter	99.00
Rohschinken mit Senfbutter	pro Meter	109.00
Rauchlachs, Zwiebeln, Ei und Meerrettichcreme	pro Meter	109.00
Rosa gebratenes Roastbeef mit Tartar-Sauce	pro Meter	114.00

Alle Meter – Sandwichs werden mit Tomaten, Gurken, gekochtes Ei und Salat belegt.

Festival's & Plausch's

Pasta-Festival

pro Person 44.00

Tomaten-Bruschetta mit Rohschinken und einem kleinen Salat-Bouquet

-

Spaghetti à discrétion

mit dreierlei Saucen (Steinpilz-Rahmsauce, All'amatriciana, Pesto Verde)

-

Panna Cotta mit Waldbeeregelee

Pizza-Festival

pro Person 44.00

Insalata Caprese

Tomaten, Mozzarella mit Basilikumpesto

-

Vier verschiedene Pizzen werden nacheinander zum Teilen serviert
(pro Person mindestens eine Pizza)

-

Tiramisu

Fajitas-Plausch

pro Person 54.00

Grüner Blattsalat mit Kichererbsenbällchen

-

Rinds-, Poulet-, Chili con Carne- und Quorn- Fajita

serviert mit Tortilla, Eisbergsalat und Cheddarcheese

dazu Salsa Roja, Guacamole, Kräuter-Sour Cream-Dip und Bohnen-Dip

-

Schokoladenküchlein

mit weichem Herz und Vanille Glace

Fajitas-Plausch Superior

pro Person 59.50

Fiesta Mexicana

Gemischter Salat mit Mais, Bohnen, Peperoni, Gurken und Tomaten

serviert mit knusprigen Kichererbsenbällchen an «El Mäx»-Dressing

-

Rindfleisch mit Ananas-, Poulet-, Chili con Carne-, Crevetten- und Quorn- Fajita

serviert mit Tortilla, Eisbergsalat und Cheddarcheese

dazu Salsa Roja, Guacamole, Kräuter-Sour Cream-Dip und Bohnen-Dip

-

Schokoladenküchlein

mit weichem Herz und Vanille Glace

Passend zur Saison

Frühlingserwachen	pro Person	49.50
<p>Kleiner gemischter Salat an Hausdressing</p> <p>-</p> <p>Rosa gebratene Kalbsschulter an kräftigem Jus serviert mit Weissweinrisotto und grünen Spargelwürfel</p> <p>-</p> <p>Marinierte Erdbeeren mit Minze und Vanilleglace</p>		
Sommergrüsse	pro Person	49.50
<p>Bunter Cherrytomaten-Salat mit Mozzarellini und Basilikum</p> <p>-</p> <p>Rosa gebratene Kalbsschulter an Rosmarinjus serviert mit Tagliatelle und buntem Sommergemüse</p> <p>-</p> <p>Exotischer Fruchtsalat mit Vanilleglace</p>		
Herbstvariation	pro Person	49.50
<p>Nüsslisalat nach Grossmutter's Art mit Speck, Ei und Croutons an French Dressing</p> <p>-</p> <p>Rosa gebratene Kalbsschulter an Steinpilzsauce serviert mit Röstikrokette und gebratener Zucchini</p> <p>-</p> <p>Apfelstrudel mit Vanillesauce</p>		
Winterzauber	pro Person	49.50
<p>Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen</p> <p>-</p> <p>Rosa gebratene Kalbsschulter an Pfefferrahmsauce serviert mit Rosmarin - Kartoffeln und grünen Bohnen</p> <p>-</p> <p>Panna Cotta mit Waldbeeren</p>		

Menüideen

3-Gang-Menü

Bunter Blattsalat mit Kräutercroutons an Hausdressing - Poulet-Riz Casimir mit Früchten garniert serviert mit Mandelreis - Hausgemachte Limettencremeschnitte dazu Beerenkompott	pro Person	37.00
Saisonale Suppe - Rindsgeschnetztes Stroganoff mit Peperoni, Essiggurken, Zwiebeln und Champignons serviert mit Spätzli - Caramelköpfler mit Rahm und Mandelsplittern	pro Person	45.00
Maiscremesuppe mit Kräutercroutons und Speckchip - Am Stück gebratenes Ribeye-Steak mit Kräuterbutter serviert mit Baked Potato mit Sour Cream und mexikanischem Grillgemüse - Crema catalana mit Früchten garniert	pro Person	55.00
Insalata Caprese Tomaten, Mozzarella mit Basilikumpesto - Saltimbocca alla Romana Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei serviert mit Risotto und saisonalem Gemüse - Tiramisu	pro Person	65.00
Rucolasalat mit Rohschinken und Parmesansplittern - Kalbsplätzli mit Mangosauce serviert mit Maissticks und saisonalem Gemüse - Schoggimousse mit Früchten garniert	pro Person	65.00

4 Gang-Menü

Mediterraner Eisbergsalat mit Quinoa, Avocado, Tomaten, Peperoni, Oliven, Feta und Croutons	pro Person	49.00
- Kräuter-Weisswein-Cremesuppe		
- Gebratene Pouletbrust gefüllt mit Dörrtomaten und Frischkäse serviert mit mexikanischem Gemüserieis		
- Enchiladas mit Caramel, Apfel und Zimt dazu Kokosglace und Rahm		

Bunt garnierter Blattsalat an Hausdressing	pro Person	69.00
- Saisonale Suppe		
- Am Stück gebratenes Rindsfilet auf Kräuterjus serviert mit Weissweinrisotto und saisonalem Gemüse		
- Schokoladenküchlein mit weichem Herz und Vanille Glace		

5 Gang -Menü

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum dazu Salatbouquet, Toast und Butter	pro Person	88.00
- Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum		
- Mangosorbet mit Minze		
- Am Stück gebratenes Kalbsnierstück an Morchelrahmsauce serviert mit Spätzli und saisonalem Gemüse		
- Trio von Schoggi Mousse, Küchlein und Glace mit Früchten garniert		

Vegetarische Alternativen

Fiesta Mexicana Gemischter Salat mit Mais, Bohnen, Peperoni, Gurken, und Tomaten serviert mit knusprigen Kichererbsenbällchen an «El Mäx»-Dressing	pro Person	19.90
Penne an Tomatensauce mit Rahm und Sky Vodka serviert mit gebratenem mediterranem Gemüse und Champignons	pro Person	22.00
Gebratener Quinoa-Patty an Tomatensauce serviert mit Kräuterreis und grilliertem Gemüse	pro Person	24.00

Vegane Alternativen

Gemüse Curry mit Kokosnussmilch mit Mandelreis und Früchten	pro Person	24.00
Fajitas Verdura Mais Tortillas, Eisbergsalat mit Mais Bohnen- Avocado- Tomaten- Dip	pro Person	24.90

Die Buffets – Ab 20 Personen

Italia-Buffer	pro Person	65.00
Bruschetta al Pomodoro Vitello Tonnato Insalata Caprese Antipasti di Verdure - Diverse Pizzen Brasato al Barolo – italienischer Rindsschmorbraten Spaghetti und Penne mit verschiedenen Saucen - Saisonales Tiramisu Panna Cotta mit Früchtegelee Mousse al Cioccolato Italienisches Gebäck		
Mexico-Buffer	pro Person	69.00
Nachos-Buffer mit Guacamole-, Don Juan-, Kräuter-Sour Cream-, Salsa Roja-Dip Salat-Buffer Reis-, Randen-, Mais-Indianerbohnen-, Tomaten-Koriander-, Kartoffelsalat - Fajitas-Buffer mit Rindfleisch, Poulet und Gemüse Spare Rips «Corona de Cordo Baja California» Chili Con Carne Kurkuma Basmatireis Maissticks - Caramelköpfler mit Kahlúa Schokoladenküchlein Limettencremeschnitte Mango-Quark-Mousse		

Street Food American-Buffer

Salat-Buffer

Reis-, Randen-, Mais-Indianerbohnen-, Tomaten-Koriander-, Kartoffelsalat

-

Hot Dogs

Wienerli

Chili con carne

Pulled Pork

Hot-Dog-, Sesam- und Laugen-Bun,

Geröstete Zwiebeln, Essiggurken, Tomatenwürfel Salsa, Cheddar Käse, Eisbergsalat

BBQ Sauce, Ketchup, Mayonnaise, Senf

Burger

Rindsburger

Quinoa Burger (Vegi)

Pouletbrust

Pulled Lachs

Sesam Bun

Eisbergsalat, Coleslaw, Essiggurken, Zwiebeln, Tomaten, flüssiger Cheddar Käse

Chipotle-Sauce, BBQ-Sauce, Ketchup, Mayonnaise,

Beilagen

Country Cuts

Mais Sticks

Don Juan-, Cocktail-, Kräuter Sour- Cream Dip

-

Cheesecake

Schokoladenmousse

Fruchtsalat

Flying-Buffer

pro Person

48.00

Wakamesalat mit gebratenen Crevetten und Mango- Chili- Chutney

Bunter Cherrytomatensalat mit Basilikum

Lauwarmer Tafelspitz- Kartoffelsalat mit Zwiebeln, Kräuter und Meerrettich

-

Farfalle mit mediterranem Gemüse und geriebenem Grana Padano

Schweinsrahmgeschnetzeltes mit Champignons und Röstigaletten

Wolfsbarschfiletstreifen mit schwarzem Reis und Safran-Chili-Sauce

-

Baileys Tiramisu

Panna Cotta mit Waldbeeren

Orangen-Dattel-Salat mit Minze

Das Dessertbuffet

Klein Panna Cotta mit saisonalem Fruchtkompott 2 Gebäck	pro Person	9.50
Mittel Schokoladenmousse Panna Cotta mit saisonalem Fruchtkompott 2 Gebäcke Früchtespiess	pro Person	15.50
Gross Tiramisu 2 Mousse Panna Cotta mit saisonalem Fruchtkompott 2 Gebäcke Früchtespiess	pro Person	21.50
Vor ihren Augen frisch zubereitet (ab 50 Personen)		
Waffeln	pro Person	2.50
Crêpe	pro Person	2.50
Zuckerwatte	pro Person	2.50

Die Weine

Schaumwein

	75cl	150cl
Moscato d'Asti Bricco del Sole (Italien, Piemont) Traubensorte: Moscato Charakter: Passionsfrucht, Jasmin, Limette, leicht, feine Mousse	42.00	
Prosecco Rive di Collalto Borgoluce (Italien, Veneto) Traubensorte: Glera Charakter: süss, sortentypische Aromen von Muskateller, Pfirsich, Aprikose	42.00	84.00
Spumante Accademia Cuvée (Italien, Veneto) Traubensorte: Sauvignon Blanc, Chardonnay und Pinot Bianco Charakter: Blumige & fruchtige Aromen, frisch, ausgeglichen & feine Perlage Weissweine	32.00	65.00
Moët & Chamdom Brut (Frankreich, Champagne) Traubensorte: Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay Charakter: Knackiger grüner Apfel und Zitrone, weiße Blüten und steinige Mineralität. Geröstete Cashews und Brioche sorgen mit Vanillenuancen für vielschichtige Eleganz.	72.00	

Weisswein

	75cl	150cl
Cuvée Madame Rosmarie (Schweiz, Wallis) Traubensorte: Petite Arvine, Pinot Bianco, Sylvaner, Pinot Grigio Charakter: leichte Pfeffernote, exotische Früchte, vollmundig, leichte Restsüsse, langlebig	49.00	
Sirmian Pinot Bianco Nals Margreid (Italien, Südtirol) Traubensorte: Pinot Bianco Charakter: Aromen von Apfel, Grapefruit, Ananas, Quitten, Marzipan, Vanille, Blüten, rassig, elegant	48.00	95.00
L.A. Cetto Chenin Blanc Baja California (Mexico, Baja California) Traubensorte: Chenin blanc Charakter: frisches Aroma nach tropischem und Zitrusfrüchten, ausgeglichene Säure, klare Struktur, trocken	42.00	
Trapiche Melodias Sauvignon Blanc (Argentinien, Mendoza) Traubensorte: Sauvignon blanc Charakter: Johannisbeere, Stachelbeere Mango, Pfirsich, Zitronengras	39.00	
Gato Negro Chardonnay Central Valley (Chile, Valle Central) Traubensorte: Chardonnay Charakter: Geschmeidig, voll, fruchtig, nach Lychees und Melisse riechend	35.00	

Roséwein

	75cl	150cl
Nuestra Señora del Portal (Spanien, Katalonien) Traubensorte: Garnacha, Syrah Charakter: dominant fruchtig, ausgewogen, süsslich	42.00	
Rosato Amabile (Italien, Abruzzen) Traubensorte: Sangiovese, Montepulciano Charakter: frisch & fruchtig, rote Beeren, Zitronen, ein Hauch von Minze	42.00	

Rotwein

	75cl	150cl
Cuvée Madame Rosmarie (Schweiz, Wallis)	49.00	
Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Humagne rouge Charakter: Waldbeeren, breit, aromatisch, langanhaltend im Abgang		
Primitivo Di Manduria Trecenti (Italien, Apulien)	44.00	87.00
Traubensorte: Primitivo Charakter: Kräftige Fruchtaromatik, Beeren, Dörrfrüchte, Vanille, füllige & harmonische Struktur		
Primitivo Di Manduria 60 Anni (Italien, Apulien)	56.00	
Traubensorte: Primitivo Charakter: Kräftig, Kirschenkonfitüre, Kakao, Pflaumen, Tabakblätter, körperreicher, vollmundiger und edler Wein		
Le Volte Dell' Ornellaia (Italien, Toskana)	52.00	
Traubensorte: Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon Charakter: Dunkle Beeren, schwarze Kirsche, Veilchen, warme Gewürze, Schokolade, elegante Röstaromatik		
Il Pino di Biserno (Italien, Toskana)	72.00	
Traubensorte: Cabernet franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot Charakter: Cassis, Zedernholz, Leder, Mokka feine Tannine, cremiger Abgang.		
Amarone Ancinatico Accordini (Italien, Veneto)	62.00	
Traubensorte: Corvina Veronese, Molinara, Rondinella Charakter: Kandierte Kirschen, Marzipan, Rosinen & Lebkuchen, feine Tannine		
Tignanello Antinori IGT (Italien, Toskana)	124.00	
Traubensorte: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Charakter: Sattes Rubinrot, Zedernholz, warme Gewürze & Kräuter, Süssholz. Kraftvoller, energetischer Auftakt, aber trotzdem geschmeidig. Saftige Säure, strukturierende Tannine. Der Abgang ist ausgewogen und von langer, aromatischer Nachhaltigkeit		
Sassicaia Bolgheri (Italien, Toskana)	219.00	
Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Charakter: kraftvoll, konzentriert, runde und ausgewogene Tannine. Der Sassicaia ist gehaltvoll und dicht, dennoch harmonisch, elegant und hat einen hervorragenden und langanhaltenden Nachgeschmack.		
Nuestra Señora del Portal (Spanien, Katalonien)	42.00	84.00
Traubensorte: Garnacha, Cariñena, Merlot, Syrah Charakter: dunkle Früchte, Waldbeeren und Kirschen, gepaart mit Aromen von Leder, Lakritze		
Beronia dos Maderas Reserva (Spanien, Rioja)	42.00	
Traubensorte: Tempranillo Charakter: Vanille, Zimt, reife schwarzen Beeren		
Domaine Bousquet Malbec Reserve (Argentinien, Mendoza)	44.00	
Traubensorte: Malbec Charakter: würzige Tabaknoten, dunkle Kirschen, Pflaumen, Schokolade		
Monastrell Almansa DO Tinto Montera (Spanien, Almansa)	44.00	
Traubensorte: Tempranillo Charakter: fruchtiges Bouquet, Himbeere, füllige und harmonische Struktur, lieblicher Wein		
Muga Reserva (Spanien, Rioja)	52.00	
Traubensorte: Mazuelo, Graciano, Tempranillo, Garnacha Charakter: Zeder, Tabak, Blütenduft, kandierte Früchte		
Abadia Retuerta (Spanien, Ribera del Duero)	52.00	
Traubensorte: Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon Charakter: reife Beeren, Fruchtaromen, Gewürze, Unterholz, Tabak, Leder		

Coma Vella Tinto Priorat (Spanien, Priorat) Traubensorte: Garnacha, Syrah, Cariñena Charakter: dichtes Rubinrot, frische Waldbeeren, Himbeeren, Pflaumen, feine Rauchnote	59.00	
Aalto (Spanien, Ribera del Duero) Traubensorte: Tempranillo Charakter: Waldbeeren, Brombeeren, mineralische Note, exotische Früchte	69.00	149.00
Almaviva (Chile, Valle Central) Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenère, Merlot Charakter: schwarze Kirschen, Pflaumen, Vanille, Schokolade, langer Abgang	139.00	
Vega Sicilia Valbuena (Spanien, Ribera del Duero) Traubensorte: Tempranillo Charakter: Brombeeren, dunkle Kirschen, süsslich in der Nase, Kaffee, Nussschokolade, Backpflaumen, Lakritz	149.00	
Opus One (USA, Kalifornien) Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Merlot, Malbec Charakter: voller Körper, sanfte Tanine, schwarze Johannisbeeren, mineralische Note	329.00	

Der Kindergeburtstag

Die Packages sind alle für 10 Personen gerechnet. Preisanpassungen auf Grund der Wochentage, Reservationszeiten und Personenanzahl sind möglich. Gerne passen wir das Package auf die jeweiligen Personenanzahl und Ihre individuellen Wünsche an.

Kino	(Preis für 10 Personen)	326.00
je ein Kinoticket	mit Family-Card	278.90
je ein Softgetränk aus dem Duty-Free		
je ein Pop Corn Small		
je ein Süssigkeiten-Becher Small		
Kino & Glace	(Preis für 10 Personen)	368.00
je ein Kinoticket	mit Family-Card	317.55
je ein Softgetränk aus dem Duty-Free		
je ein Pop Corn Small		
3 Liter Sirup		
je eine Kugel Glace zum Dekorieren		
Kino & Kuchen	(Preis für 10 Personen)	331.00
je ein Kinoticket	mit Family-Card	283.50
je ein Softgetränk aus dem Duty-Free		
je ein Pop Corn Small		
3 Liter Sirup		
Ein Kuchen		
Bowling & Glace	(Preis für 10 Personen)	273.00
2 Bowlingbahnen à 2 Stunden (Mittwoch)	mit Family-Card	259.35
3 Liter Sirup		
je eine Kugel Glace zum Dekorieren		
Bowling mit Kuchen	(Preis für 10 Personen)	236.00
2 Bowlingbahnen à 2 Stunden (Mittwoch)	mit Family-Card	224.20
3 Liter Sirup		
1 Kuchen		
Bowling mit Space - Combo	(Preis für 10 Personen)	380.00
2 Bowlingbahnen à 2 Stunden (Mittwoch)	mit Family-Card	361.00
je ein Space Combo (beinhaltet ein Main-Menü, ein Snack & Softgetränk à 5dl)		
Spassfabrik mit Kuchen	(Preis für 10 Personen)	441.00
je ein Eintritt in die Spassfabrik	Family-Card	362.70
inkl. 1 Kinoticket und 1 Stunde Bowlingspielen		
1 Kuchen		
3 Liter Sirup		
Gamen@Kino	(Preis für 10 Personen)	270.00
3 Stunden Gamen@Kino		
je ein Pop Corn Small		
je ein Softgetränk aus den Duty-Free		
(Vorauszahlung nötig)		
Escape Room mit Glace	(Preis für 6 Personen)	249.00
1 Escape Room	Family-Card	244.00
je eine Kugel Glace zum Dekorieren		
3 Liter Sirup		

Kuchen nach Wahl (Schokolade / Zitrone / Marmor) (bis zu 15 Personen)	pro Kuchen	48.00
Eine Kugel Glace zum Dekorieren Die Kugel Glace wird mit Schlagsahne serviert auf dem Tisch stehen Schalen mit Dekorationsartikel (Haribo, Schokostreusel und M&M's)	pro Person	8.50
Tellergeld Sollten Sie Ihr eigener Kuchen mitbringen, werden Teller, Besteck und Servierten für Sie bereithalten und verrechnen dafür Tellergeld.	pro Person	3.00
3 Liter Karaffe Beeren – Sirup	pro Karaffe	18.00

Das Seminar

Raummiete

Personenanzahl	Raum	Kosten
1-15 Personen	Seminarraum	200.00*
10-30 Personen	Kinobar oder Wolke 7	200.00**
30-150 Personen	Kinosaal Gate 3	auf Anfrage
50-200 Personen	Kinosaal Gate 5	auf Anfrage
100-350 Personen	Kinosaal Gate 1	auf Anfrage

*In der Raummiete enthalten ist die Technik (Beamer, Leinwand, Flipchart), eine Früchtekorb sowie unlimiteder Kaffeegenuss im Raum.

**Preise gelten von 08.00 Uhr bis 17.00 Uhr. Weitere Preise auf Anfrage.

Testlauf

Sollten Sie einen Testlauf wünschen, wird sich unser Techniker gerne die Zeit nehmen, alles vorgängig einzurichten und mit Ihnen den Testlauf durchzuführen. Hierfür wird eine einmalige Gebühr von CHF 100.00 verrechnet.

Welcomedrink / Kaffeepause

Welcomedrink Kaffee, Tee, Säfte und Wasser mit und ohne Kohlensäure Butter- & Vollkorn- Gipfeli	pro Person	10.00
Kaffeepause süss Kaffee, Tee, Säfte und Wasser mit und ohne Kohlensäure Butter- & Vollkorn- Gipfeli, mini Süssgebäck und Früchtespiessli	pro Person	12.00
Kaffeepause salzig Kaffee, Tee, Säfte und Wasser mit und ohne Kohlensäure mini Brötli belegt mit Salami, Schinken, Rohschinken, Fleischkäse, Brie- und Greyerzer Käse	pro Person	14.00
Rauchlachs und Roastbeef	pro Person	+ 2.00

Die Übernachtungsmöglichkeiten

Zimmer		Wochenende
Doppelzimmer zur Einzelbenutzung	Montag bis Freitag	133.00
Doppelzimmer zur Einzelbenutzung	Freitag bis Sonntag	123.00
Doppelzimmer zur Einzelbenutzung	Sonntag bis Montag	113.00
Doppelzimmer und Familienzimmer	Montag bis Freitag	178.00
Doppelzimmer und Familienzimmer	Freitag bis Sonntag	168.00
Doppelzimmer und Familienzimmer	Sonntag bis Montag	158.00
Themenzimmer	Montag bis Freitag	248.00
Themenzimmer	Freitag bis Sonntag	348.00
Themenzimmer	Sonntag bis Montag	238.00

Sämtliche Preise verstehen sich pro Zimmer und inklusive Frühstück.

Die AGB's zu Ihrem Event

Gästezahl und Menü

Bankettvorschläge

Unsere Vorschläge dienen als Basis für ein gemeinsames Gespräch. Gerne stellen wir Ihnen Ihren Event mit Ihren individuellen Wünschen zusammen.

Menü

Wir bitten Sie, uns Ihr Einheitsmenü bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben. Selbstverständlich stellen wir bei Bedarf gern ein vegetarisches, glutenfreies und laktosefreies Menü zusammen.

Allergien und Unverträglichkeiten

Um optimal zu reagieren, benötigen wir eine Vorlaufzeit von mindestens 48 Stunden.

Gästeanzahl

Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie uns eine Richtzahl bis 10 Tage vor dem Event bekannt geben. Die definitive Anzahl Gäste für den gebuchten Event ist bis 2 Tage vor dem Event bekannt zu geben. Diese Zahl gilt auch als verbindlich für die Verrechnung. Anpassung der Gästezahl von der angefragten Zahl sind bis zu 10% (+/-) möglich.

Offerten / Bestätigungen / No-Show und Annullationen

Offerten

Offerten basieren auf denen vom Kunden angegebenen Eckdaten wie Personenzahl, Ablauf und Budget. Veränderungen der Ausgangslage können Preisänderungen zur Folge haben.

Bestätigungen

Sämtliche Reservationen werden schriftlich bestätigt. Bei provisorischen Buchungen wird der Kunde gebeten, seine definitive Entscheidung bekannt zu geben.

No-Show

Bei einem allfälligen No-Show wird 100% des offerierten und bestätigten Arrangement verrechnet. Dies gilt sowohl für gebuchte Hotelzimmer, als auch für Events.

Annulation

Bei der Annulation eines bestätigten Events bedarf es einer schriftlichen Mitteilung. Folgende Kosten, bzw. Prozentzahlen des Arrangements werden verrechnet:

	1-10 Pers.	10-20 Pers.	20-50 Pers.	50-80 Pers.	Ab 80 Pers.
Tag des Events	CHF 150.00	100%	100%	100%	100%
1-2 Tage vor Event	CHF 150.00	75%	100%	100%	100%
3-6 Tage vor Event	CHF 150.00	50%	100%	100%	100%
7-14 Tage vor Event	CHF 150.00	25%	50%	75%	100%
15-30 Tage vor Event	CHF 150.00	CHF 150.00	25%	50%	75%
1-3 Monate vor Event	CHF 150.00	CHF 150.00	10%	25%	50%
3-6 Monate vor Event	CHF 150.00	CHF 150.00	CHF 250.00	10%	25%
Mehr als 6 Monate vor Event	CHF 150.00	CHF 150.00	CHF 250.00	CHF 250.00	CHF 250.00

Als Arrangement versteht sich der offerierte Gesamtbetrag inkl. Menüpreis, multipliziert mit der in der Reservationsbestätigung angegebenen Gästezahl. Wurde kein Menü festgelegt, wird dieses mit CHF 60 pro Gast verrechnet.

Generelle Informationen zu Ihrem Event

Parkplätze

Die umliegenden Parkplätze stehen den Gästen kostenlos zur Verfügung.

Rauchen

Sämtliche Veranstaltungsräume, öffentliche Bereiche und Hotelzimmer sind rauchfrei. Rauchern steht eine Raucher-Bar, sowie Fumoir's zur Verfügung.

Verlängerung

Bis spätestens 02.00 Uhr haben die verschiedenen Outlets geöffnet. Sollte Ihre Party länger gehen, muss die «Die Cinema 8 AG» eine entsprechende Verlängerung der Öffnungszeiten beantragen. Die entsprechenden Gebühren werden dem Veranstalter zu 100% weiterverrechnet.

Mitarbeiterpauschale

Ausserhalb der Standardöffnungszeiten verrechnen wir Ihnen eine Mitarbeiterpauschale von CHF 56.00 pro Mitarbeiter und Stunde.

Lärmemissionen

Aus Rücksicht auf die Hotelgäste und Nachbarn, sind Lärmemissionen ausserhalb der Räumlichkeiten nach 22.00 Uhr zu vermeiden.

Dekoration

Für die Tischdekoration ist der Veranstalter selbst verantwortlich. Die «Die Cinema 8 AG» stellt die Standarddekoration zur Verfügung oder vermittelt bei Bedarf trendgerechte Floristen aus der Region.

Zusätzliche Auf- oder Abbauarbeiten

Die «Die Cinema 8 AG» richtet die Veranstaltungsräume gemäss vorgängiger Absprache ein. Die Räumlichkeiten und die OpenAir-Terrasse stehen Veranstaltungen in der Grundbestuhlung kostenlos zur Verfügung. Wünscht der Veranstalter eine andere Bestuhlung, so wird der Mehraufwand für zusätzliche Auf-, Um- oder Abbauarbeiten mit CHF 56.00 pro Mitarbeiterstunde verrechnet.

Entsorgung

Der Veranstalter kann Reste von Dekorationsmaterial nach einer Veranstaltung durch das Hotel entsorgen lassen. Die Cinema 8 AG behält sich vor, bei grossen Mengen eine Entsorgungspauschale zu verrechnen.

Probeessen

Probeessen sind auf Voranmeldung mittags und abends (Samstagabend und Sonntagmittag ausgenommen) möglich. Die Konsumationen gehen zu Lasten des Veranstalters.

Zapfengeld / Tortengeld

Die «Die Cinema 8 AG» verrechnet für mitgebrachte Weine ein Zapfengeld von CHF 28.00 pro 75cl Flasche. Für mitgebrachte Spirituosen wird ein Zapfengeld von CHF 90.00 pro 70cl Flasche verrechnet. Für mitgebrachte Torten verrechnet die «Die Cinema 8 AG» CHF 3.00 pro Gast.

Feuerwerk, Feuerwerkskörper, Himmelslaternen und andere brennende Objekte

Aus Sicherheitsgründen ist das Abbrennen von Feuerwerk, Feuerwerkskörpern, Tischfeuerwerken, Bengalischen Zündhölzern etc. im und um das Cinema 8 nicht gestattet, ebenso Steigenlassen von Himmelslaternen oder Ähnlichem.

Haftungen / Preise und Zahlungskonditionen / Anzahlungen / Gerichtsstand

Haftung

Der Veranstalter haftet gegenüber der «Die Cinema 8 AG» für Beschädigungen der Einrichtung oder des Inventars und für Verluste, die durch den Veranstalter, seine Hilfspersonen oder Gäste verursacht wurden. Um Schäden vorzubeugen, ist das Anbringen von Dekorationsmaterial und anderen Gegenständen stets mit der verantwortlichen Person von der «Die Cinema 8 AG» abzustimmen. In jedem Fall hat der Veranstalter darauf zu achten, dass das Material feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht. Die «Die Cinema 8 AG» lehnt jede Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung an mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab.

Preise und Zahlungskonditionen

Sämtliche Preise sind in Schweizerfranken angegeben und verstehen sich inklusive Service und Mehrwertsteuer. Die «Die Cinema 8 AG» rechnet in Schweizerfranken ab. Preisangaben in Euro sind Richtwerte und werden zum jeweiligen Tageskurs verrechnet. Rechnungen sind innerhalb von 10 Tagen nach Rechnungsdatum zu begleichen. Es werden keine Skonti oder Rabatte gewährt. Sind einzelne Leistungen durch die Gäste selbst zu bezahlen, kassiert die «Die Cinema 8 AG» die bezogene Leistung vor Ort ein. Ist dies aus irgendwelchem Grund nicht möglich, ist der Veranstalter verpflichtet, die Kosten zu übernehmen, sofern er keine gültige Rechnungsadresse der Gäste angeben kann.

Anzahlung als Buchungsgarantie

Nach erfolgter definitiver Reservation (mit Unterschrift) behält sich die «Die Cinema 8 AG» vor, bei Aufträgen über CHF 3'000.00 eine Anzahlung zu verlangen. Bei einer Rechnungsanschrift im Ausland wird die bestätigte Leistung zu 100% im Vorfeld fakturiert (Vorauszahlung 30 Tage vor Anreise) oder der Kreditkarte belastet.

Höhere Gewalt

Für Veranstaltungen, welche auf Grund von höherer Gewalt abgesagt werden müssen, übernimmt die «Die Cinema 8 AG» keine Haftung.

Als höhere Gewalt gilt beispielsweise unvorhergesehene, unvermeidbare und nicht von uns zu vertretende Ereignisse wie Streik, Naturkatastrophen, Brand, Energiemangel, Massnahmen von Behörden sowie Betriebsstörungen bei uns wie auch bei unseren Lieferanten.

Ein Verschiebedatum kann mit gegenseitigem Einverständnis vereinbart werden.

Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Es gilt ausschliesslich schweizerisches Recht. Gerichtsstand ist Schöffland.