

## Seminar- und Meetingangebote

Hoch über dem Naherholungsgebiet von Schmerikon befinden sich unsere modernen Sitzungsräume. Die grosszügige Terrasse und das Restaurant bringen viel Freiraum um neue Ideen auszuarbeiten und bei den Pausen den Kopf zu lüften.

Unsere Räume:

<u>Name</u>	<u>Anzahl Gäste</u>	<u>Bestuhlungsmöglichkeiten</u>	<u>Miete in CHF</u>
Tödi	bis 11 Pers.	Konferenztisch	200.-* /130.-**
Buechberg	bis 30 Pers.	U-Form/ Blocktisch/ Theater/ Klassenzimmer	250.- * / 170.-**

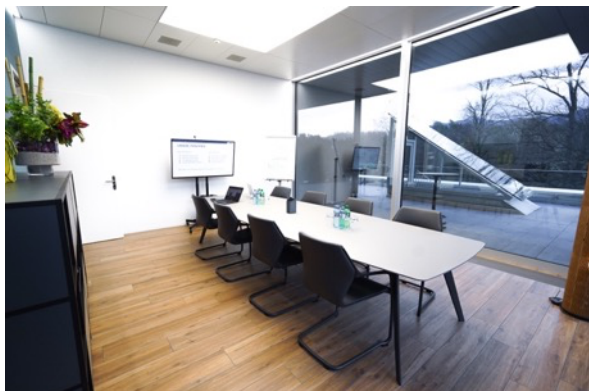
\*Raummiete ganzer Tag (MO –FR 07.00-17.00)

\*\*Raummiete halbtags (MO –FR 07.00-12.00 oder 13.00-17.00)

Ausserhalb unserer Öffnungszeiten (MO –FR 07.00-17.00 Uhr) verrechnen wir CHF 50.- pro Stunde zusätzlich.

In der Raummiete bereits inklusive ist der Monitor, das BenQ Präsentationssystem, ein Flipchart (inkl. Papier und Stiften) und die Moderationsbox.

Ihre Gäste dürfen die Parkplätze kostenfrei nutzen. Alle Räume sind klimatisiert und verfügen über WLAN Zugang.



Tödi



Buechberg



## Stellen Sie sich Ihren Meetingtag ganz individuell zusammen:

	Preis pro Person
<b>Getränke...</b>	
<input type="checkbox"/> Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	
<input type="checkbox"/> halber Tag	5.-
<input type="checkbox"/> ganzer Tag	9.-
<input type="checkbox"/> Mineralwasser und diverse Süssgetränke	
<input type="checkbox"/> halber Tag	7.-
<input type="checkbox"/> ganzer Tag	11.-
<input type="checkbox"/> Aromatisiertes Wasser	2.-
<input type="checkbox"/> Hausgemachter Eistee	4.-
<input type="checkbox"/> Frischgepresste Fruchtsäfte (1 pro Person) 3-4 verschiedene Sorten im Raum bereitgestellt	5.-
<b>Kaffeepause...</b>	
<input type="checkbox"/> Kaffee und Tee Pauschale	
<input type="checkbox"/> halber Tag	5.-
<input type="checkbox"/> ganzer Tag	8.-
<input type="checkbox"/> Begrüssungskaffee am Morgen (1 Kaffee oder Tee, Gipfeli)	5.-
<input type="checkbox"/> Znünisaft aus dem Entsafter der Vitaminkick für Ihre Teilnehmer im handumdrehen selbst gemacht	3.50
<input type="checkbox"/> Gipfeli	2.-
<input type="checkbox"/> Gemischter Brotkorb (Gipfeli und Brötchen)	2.-
<input type="checkbox"/> Früchtekorb	2.-
<input type="checkbox"/> Früchtespiesse	3.-
<input type="checkbox"/> Gebäck gemischt (1 pro Person) zum Beispiel: Nussgipfel, Mandelgipfel, Schoggigipfel, Apfelweggli usw.	3.-
<input type="checkbox"/> Mini Patisserie gemischt (2 pro Person) verschiedene Schnitten, Becherli und Törtli (z.B. Schwarzwälderschnitte, Schoggimoussebecherli, Himbeertörchen)	6.-
<input type="checkbox"/> Hausgemachte Glacétöpfli vom Tschirky (1 pro Person) Bis zu 15 verschiedene Sorten zur Auswahl	4.-



Preis pro Person

## Essen & Apero...

- Mittagessen vom Büffet inkl. 1 Getränk nach Wahl (Selbstbedienung)  
köstliche Auswahl aus 3 Mittagsmenüs inkl. Salat oder Suppe  
und kleinem Tagesdessert 21.-
  
- Apero light 7.-  
Hausgemachte geröstete Nussmischung,  
Parmesanmöckli, Marinierte Oliven
  
- Apero high (ab 10 Gästen buchbar) 15.-  
Hausgemachte geröstete Nussmischung, Apéro Canapéplatte,  
Spiessli Tomaten- Mozzarella & Früchtespiessli, Saisonale Suppe im Tässli
  
- Apero highlight (ab 10 Gästen buchbar) 25.-  
Antipasti, Rindstatar mit Baguette, Empanada Poulet Curry, Pizzaschnecken,  
saisonaler Salat im Weckglas, saisonale Suppe im Tässli, Käsespätzchen Bündner Art im  
Weckglas, Hackbällchen an Champignonrahmsauce mit Kartoffelstock im Weckglas
  
- Steh-Abendessen / Flying Dinner (ab 10 Gästen buchbar) ab 40.-  
8-10 Gänge serviert im Weckglas (z.B. 2 Salate, 1 Suppe, 2 Fleisch-, 1 Vegi-,  
1 Fischgericht, sowie zum Schluss verschiedene Mini Patisserie)



## Allgemeine Informationen:

### Anfahrt und Lage

Wild und Küpfer AG  
Restaurant HIGH-TECH  
Allmeindstrasse 19  
8716 Schmerikon

**Anreise** mit öffentlichem Verkehr:  
Bis Bahnhof Schmerikon, dann zu Fuss 10-15 Minuten.

**Anreise** mit dem Auto:  
Bis Autobahnausfahrt Schmerikon.  
Genügend kostenfreie Parkplätze direkt beim Restaurant High-Tech  
und der Firma Wild und Küpfer

<https://www.google.com/maps/place/Restaurant+HIGH-TECH/@47.223389,8.9531402,17z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x479ac9d4397bc283:0x2503db3d0ead32c7!8m2!3d47.2233859!4d8.9557364>

### Ansprechpersonen

Für Ihre Auskünfte, Offerte und Buchung vor dem Anlass:

Patrizia Messina, Eventleitung  
[hightech@tschirky.swiss](mailto:hightech@tschirky.swiss)

Vor Ort werden Sie betreut durch:

Roger Ebnöther, Betriebsleiter & Küchenchef  
[r.ebnoether@tschirky.swiss](mailto:r.ebnoether@tschirky.swiss) / +41 55 286 30 48  
oder  
Stefan Giger, Stv. Küchenchef

### Rechnung

Sie wünschen eine Gesamtrechnung für Ihr Seminar? Bitte geben Sie uns vorgängig die korrekte Rechnungs-Adresse bekannt.