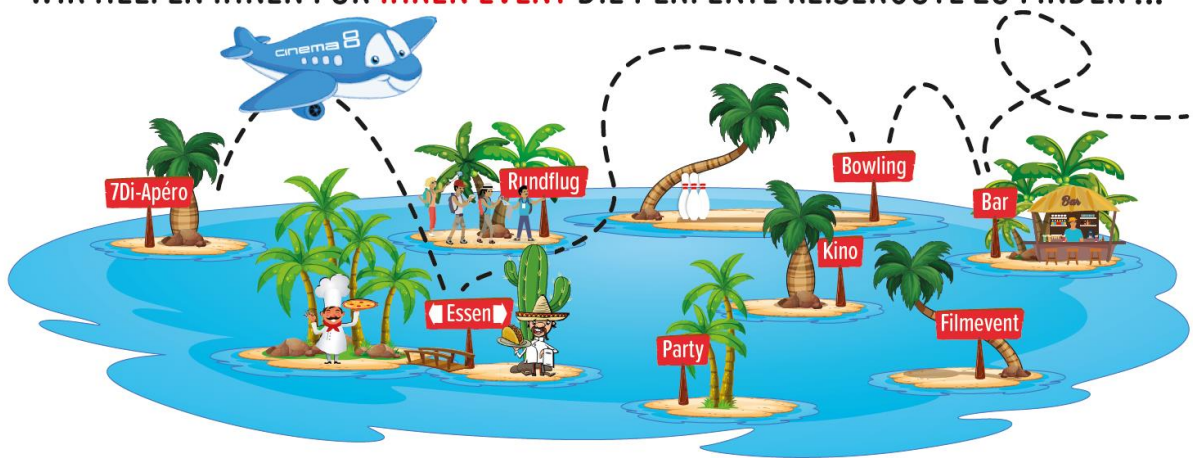


PLANEN SIE EINE TRAUMREISE DURCH DIE ERLEBNISWELT DES CINEMA 8?  
WIR HELFEN IHNEN FÜR **IHREN EVENT** DIE PERFEKTE REISEROUTE ZU FINDEN ...



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

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

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive Mehrwertsteuer

## Inhalt

Die Unterhaltung	3
7Di-Kino	3
SpassFabrik	3
American Bowling	3
Unterhaltungsautomaten	3
Escape-Räume	4
E-Go-Kart	4
Führungen	5
Dine & Movie	5
Das Kulinarische	6
Apéritivknabbereien	6
Apéro Packages	7
Plausch's	8
Menüideen	9
Die Desserts	10
Die Buffets – Ab 20 Personen	11
Die Weine	12
Der Kindergeburtstag	14
Für Seminar, Versammlungen oder Präsentationen	15
Raummiete	15
Welcomedrink / Kaffeepause	15
Die Übernachtungsmöglichkeiten	15
Die AGB's zu Ihrem Event	16
Gästezahl und Menü	16
Offerten / Bestätigungen / No-Show und Annullationen	16
Generelle Informationen zu Ihrem Event	17
Haftungen / Preise und Zahlungskonditionen / Anzahlungen / Gerichtsstand	18

## Die Unterhaltung

### 7Di-Kino

Einzelspiel	7.00
30 Minuten	175.00
1 Stunde	350.00

### SpassFabrik

#### Attraktionen

Auf einer Fläche von rund 400 m<sup>2</sup> gibt's Bull Riding, Air Hockey, Tischfussball, Kickboxer, Basketball, Flipperkasten, VR Maze, Hologram Table, Kinder-Eisenbahn, Karussell und vieles mehr.

#### 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.

### 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 obligatorische Bowlingschuhmiete beträgt 3.00 pro Paar.

### Unterhaltungsautomaten

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

## Escape-Räume

### Themen, Alter und Schwierigkeitsgrad

Chocolate Factory	ab 6 Jahre*	3 von 5
Pirates of Caribbean	ab 8 Jahre*	3 von 5
Phantazma Medieval Castle	ab 8 Jahre*	4 von 5
Haunted Mansion	ab 16 Jahre*	4 von 5
Top Secret	ab 8 Jahre*	5 von 5

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

Eintreffen vor Spielbeginn	15 Minuten
Rätselspass	60 Minuten

\*Bei Kindern unter 12 Jahren muss eine erwachsene Person im Raum (kostenpflichtig) anwesend sein.

## E-Go-Kart

### E-Go-Kart «Grand Prix»

Kategorie	Zeitaufwand	Preis
<b>Ab 2 bis 10 Personen</b>		
Qualifying und Rennen	mind. 30 Minuten	650.00
Warm-up, Qualifying und Rennen	mind. 50 Minuten	900.00
<b>Ab 11 bis 20 Personen</b> Einteilung in 2 Gruppen		
Warm-up, Qualifying und Rennen. Big Final (50%)	mind. 90 Minuten	1'650.00
<b>Ab 21 bis 30 Personen</b> Einteilung in 3 Gruppen		
Warm-up, Qualifying und Rennen. Big Final (33%)	mind. 120 Minuten	2'400.00

Während dem Fahren ist die Bahn für euch exklusiv reserviert.

Pokal mit Überraschungsgeschenk für den «Grand Prix»-Sieger. Obligatorische Sturmhaube inkludiert. Zeitaufwand ist inkl. Pause, keine Reinfahrzeit.

### E-Go-Kart «Exklusiv» ab 20 Personen empfohlen

Bis zu 6 x 10 Fahrten pro Stunde möglich	pro Stunde	1'500.00
	Jede weitere Stunde	1'250.00

Während der gebuchten Zeit ist die Bahn für euch exklusiv reserviert.

Pokal mit Überraschungsgeschenk für den Rundenschnellsten. Obligatorische Sturmhaube inkludiert.

1 Fahrt ist 8 Minuten Fahrspass und es werden die Rundenzeiten gemessen.

### E-Go-Kart «Individuelle Fahrten»

Pro Person ab 14 Jahre	8 Minuten	25.00
Pro Person bis 13 Jahre	Mindestgrösse 135 cm 8 Minuten	20.00

Der zuzügliche Preis für die obligatorische Sturmhaube beträgt 2.00 pro Stück\*

1 Fahrt ist 8 Minuten Fahrspass und es werden die Rundenzeiten gemessen.

\*Durch Mitnahme eines Motorradfahrzeughelms mit Sichtschutz, wird keine obligatorische Sturmhaube von uns benötigt.

## Führungen

75-minütiger Rundflug		
– 1–20 Personen		125.00
– Ab 20 Personen		auf Anfrage
20-minütige «Dolby Atmos»-Vorführung		100.00
30-minütige Führung durch die Bierbrauerei		
– 1–20 Personen		75.00
– Ab 20 Personen		auf Anfrage
Degustation unseres Hausbiers	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 auf Anfrage  
Preis inklusive Kinobesuch und Menü, exkl. Getränke

## Das Kulinarische

### Apéritivknabbereien

	<b>Preis pro Stück</b>
<b>Kalte Häppchen</b>	
Bunte Blätterteigstangen	1.50
<b>Toastini / Crostini</b>	
Dörrtomaten-Oliven-Tapenade	3.00
Tomaten mit Basilikum	3.00
Gebratenes mediterranes Gemüse	3.00
Brie-Käse	3.00
Greyerzer-Käse	3.00
Fleischkäse	3.50
Salami	3.50
Schinken	3.50
Rohschinken	3.50
Chorizo	3.70
Rindstartar	3.70
Roastbeef	3.70
Rauchlachs	3.70
<b>Spiessli</b>	
Gebratenes mediterranes Gemüse mit Champignon	3.00
Tomaten-Mozzarella mariniert mit Basilikumpesto	3.50
Melonen-Rohschinken	3.50
<b>Wraps</b>	
Guacamole mit Kidneybohnen	3.00
Rohschinken, Parmesan, Frischkäse und Rucola	3.50
Rauchlachs und Meerrettichcreme	3.50
<b>Warme Häppchen</b>	
Kichererbsenbällchen	1.50
Maissticks	1.50
Cheese Nuggets	1.50
Onionrings	1.50
Mini-Frühlingsrolle	2.00
Chili-Cheese-Jalapeños	2.00
Rinds-Meatball mit Salsa-Roja	3.00
Crispy Chicken Fingers	3.30
«Black Tiger»-Crevette an Sweet-Chili-Marinade	3.30
Pouletspiess an Satay-Sauce	5.50
Mini-Pulled-Pork-Burger	5.50
Pilzrisotto mit Mascarpone und Pinienkerne	pro Person 5.00
Mexikanische Reispfanne und Gemüse	pro Person 5.50
Chili con Carne (Rind)	pro Person 6.50
Chili sin Carne	pro Person 6.50
<b>Nachos</b>	
«Classic»	pro Portion 10.90
«El Mäx» mit Speckstreifen, Bohnen-Dip, Jalapeños	pro Portion 13.90
Nachos werden jeweils mit Cheddar-Käse überbacken, serviert mit Guacamole, Kräuter-Sour-Cream-Dip und Salsa Roja. Portion für 4 Personen	

## Apéro Packages

**Kleines Package** **4 Häppchen pro Person** **12.20**  
 Bunte Blätterteigstangen  
 Tomaten-Mozzarella-Spiesschen mariniert mit Basilikumpesto  
 Toastini mit Rindstatar  
 Wrap gefüllt mit Rauchlachs und Meerrettichcreme

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

**Grosses Package** **6 Häppchen pro Person** **18.70**  
 Bunte Blätterteigstangen  
 Crostini mit Dörrtomaten-Oliven-Tapenade  
 Tomaten-Mozzarella-Spiesschen mariniert mit Basilikumpesto  
 Toastini mit Rindstatar  
 Wrap gefüllt mit Rauchlachs und Meerrettichcreme  
 Wrap gefüllt mit Rohschinken, Parmesan, Frischkäse und Rucola

**Apéro Riche** **10 Häppchen pro Person** **34.40**  
 Crostini mit mediterranem gewürfeltem Gemüse in Kräutern gebraten  
 Wrap gefüllt mit Guacamole und Kidneybohnen  
 Tomaten-Mozzarella-Spiesschen mit mariniert Basilikumpesto  
 Toastini mit Rauchlachs  
 Toastini mit Rindstatar  
 Wrap gefüllt mit Rohschinken, Parmesan, Frischkäse und Rucola  
 Chili Cheese Jalapeños  
 Cheese Nuggets  
 Mini-Pulled-Pork-Burger  
 Pilzrisotto mit Mascarpone und Pinienkernen

<b>Meter-Sandwich</b>	<b>Preis pro Meter ca. 20 Stück</b>
Cremiges Eiertartar, Schnittlauch und Radieschen	99.00
Brie- und Greyerzer-Käse mit Senfbutter	99.00
Antipasti – Gemüse, Rucola und Kräuterfrischkäse	99.00
Salami mit Senfbutter	99.00
Schinken mit Senfbutter	99.00
Fleischkäse mit Senfbutter	99.00
Rohschinken mit Senfbutter	109.00
Rauchlachs, Zwiebeln, Ei und Meerrettichcreme	109.00
Rosa gebratenes Roastbeef mit Tartar-Sauce	114.00

Alle Meter-Sandwiches werden mit Tomaten, Essiggurken und Salat belegt.

## Plausch's

<p><b>Pasta-Plausch</b> Tomaten-Bruschetta mit Rohschinken und Salat-Bouquet – Spaghetti à discrétion mit dreierlei Saucen: Steinpilz-Rahmsauce, Pesto-Rahmsauce und Rinds-Bolognese – Panna Cotta mit Fruchtkompott</p>	pro Person	44.00
<p><b>Pizza-Plausch</b> Insalata Caprese Tomaten und Mozzarella mit Basilikumpesto – Überraschungspizzen Vier verschiedene Pizzen werden nacheinander zum Teilen serviert (pro Person mindestens eine Pizza) – Tiramisu</p>	pro Person	49.00
<p><b>Fajita-Plausch</b> Grüner Blattsalat mit Kichererbsenbällchen – Fajitas: Rind, Poulet, Chili con Carne und Quorn serviert mit Tortilla, Eisbergsalat und Cheddar-Käse dazu Salsa Roja, Guacamole, Kräuter-Sour-Cream-Dip und Bohnen-Dip – Schokoladenküchlein mit weichem Herz und Vanille-Glace</p>	pro Person	59.00
<p><b>Fajita-Plausch Superior</b> Salat «Fiesta Mexicana» Gemischter Salat mit Mais, Bohnen, Peperoni, Gurken und Tomaten serviert mit Kichererbsenbällchen  Fajitas: Rind mit Ananas, Poulet, Chili con Carne, Crevetten und Quorn serviert mit Tortilla, Eisbergsalat und Cheddar-Käse dazu Salsa Roja, Guacamole, Kräuter-Sour-Cream-Dip und Bohnen-Dip – Schokoladenküchlein mit weichem Herz und Vanille-Glace</p>	pro Person	64.50



## Menüideen

Gerne bieten wir Ihnen folgende Vorschläge für eine Menüzusammenstellung an:

<b>Vorspeisen-Empfehlung</b>	<b>Preis pro Person</b>
Grüner Blattsalat mit Kräutercroutons und Hausdressing	8.90
Buntgemischter Salat mit Kräutercroutons und Hausdressing	9.90
Saisonale Crème-Suppe	6.50
Tomaten-Avocado-Salat mit Salat-Bouquet und Hausdressing	10.90
Gemischter Salat mit Mais, Bohnen, Peperoni, Gurken und Tomaten mit knusprigen Kichererbsenbällchen und Hausdressing	10.90
Eisbergsalat mit Quinoa, Avocado, Tomaten, Peperoni, Oliven Fetakäse, Kräutercroutons und Hausdressing	10.90
<b>Hauptgang-Empfehlung</b>	
Kalbsschulterbraten mit Rosmarinjus Weissweinsrisotto und saisonales Gemüse	29.00
Pouletbrust mit Frischkäse gefüllt, mit Kräuterjus Spätzli und saisonales Gemüse	26.50
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce béarnaise Bratkartoffeln und saisonales Gemüse	49.00
Schweinebraten an Senfsauce Kartoffelstock und saisonales Gemüse	24.50
Chili con Carne (Rind) mit Sauerrahm, im Tortilla-Körbchen serviert Mexikanischer Gemüsereis	30.50
<b>Vegetarische und vegane Alternativen</b>	
Sojageschnetzeltes mit Pilzsauce Bratkartoffeln und saisonales Gemüse	22.50
Quorn-Schnitzel mit Tomatensauce Kräuterreis und saisonales Gemüse	21.90
Chili sin Carne mit Sauerrahm, im Tortilla-Körbchen Mexikanischer Gemüsereis	30.50
Pappardelle mit Tofuwürfel an Kräutersauce, mit Gemüsestreifen	19.90
«Supplement» Tellernachservice Hauptgang Auf Voraufbestellung	15.00

## Die Desserts

### Dessert-Empfehlung zum Menü Preis pro Person

Schokoladenküchlein 9.00  
mit weichem Herz und Vanille Glace

### Vegetarische und vegane Alternative

«Piña flambeada» 9.00  
Kokoseis mit Rum flambierte Ananas (alkoholhaltig)

### Dessertvariation nach Wahl Preis pro Stück

«Klein aber fein»

Schokoladenmousse 3.00  
Schokoladenkuchen 2.50  
Fruchtsalat 2.50

Schokoladenköpfler mit Kahlúa (alkoholhaltig) 3.00  
Bananen-Nutella-Wrap 3.00  
Limettenmousse 3.00

Tiramisu 3.00  
Panna Cotta mit Fruchtkompott 3.00  
Torta della Nonna 3.00

Cheesecake 2.00  
Donut 2.00  
Brownie 2.00  
Muffin 2.00

### Deklaration

Metzgerei:	Sandmeier, Kölliken
Poulet:	Schweiz
Rind:	Schweiz
Kalb:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Thunfisch:	Philippinen und Thailand
Crevetten, Black Tiger:	Zucht-Crevetten aus Vietnam
Gemüse:	Friedli Gemüse, Wohlenschwil, Schweiz/ Ausland
Glace:	Saviva, Vermo, Schweiz

## Die Buffets – Ab 20 Personen

<b>Italia-Buffer</b>	pro Person	74.00
<p>Parmaschinken mit Melone          Vitello Tonnato          Insalata Caprese          Antipasti di Verdure          –          Pizza Margarita, Prosciutto und Boscaiola (Speck, Champignons, Zwiebeln)          Italienischer Rindsschmorbraten          Spaghetti und Penne, Steinpilz-Rahmsauce, Pesto-Rahmsauce und Rinds-Bolognese          –          Tiramisu          Panna Cotta mit Früchtekompott          Mousse al Cioccolato          Torta della Nonna</p>		
<b>Mexico-Buffer</b>	pro Person	79.00
<p>Nachos mit Guacamole, Kräuter-Sour-Cream-Dip, Salsa Roja und Cheddar-Käse-Sauce          Blattsalat, Mais-Kidneybohnen-Salat, Mexikanischer Gemüsesalat, Randensalat          –          Fajita-Buffer mit Weizentortillas          Rind, Poulet, Gemüse, Spare Ribs und Chili con Carne          Kräuterreis, Kartoffelwedges, Maissticks und pikante Ananaswürfel          –          Schokoladenköpfler mit Kahlúa (alkoholhaltig)          Bananen-Nutella-Wraps          Limettenmousse          Margarita Creme mit Tequila und Mango (alkoholhaltig)</p>		
<b>American-Buffer</b>	pro Person	79.00
<p>Diverse Blattsalate, Coleslawsalat, Randensalat, Mais-Kidneybohnen-Salat          –          Hot Dog im Sesam Bun          Wienerli (Schwein)          Chili con Carne (Rind)          Pulled Pork            Burger im Sesam Bun          Rindsburger «Medium»          Quinoa-Burger          Pouletbrust            «Fill me up»          Eisbergsalat, Essiggurken, Tomaten, Cheddar-Käse, Coleslaw, geröstete Zwiebeln, Zwiebeln, Speckstreifen          Chipotle-Sauce, «Don Juan»-Sauce, Kräuter-Sour-Cream-Dip, Cocktailsauce, BBQ-Sauce, Ketchup, Mayonnaise,          Senfsauce            Country Frites, Sweet Potato Wedges und saisonales Gemüse          –          Cheesecake          Donuts          Brownie          Muffins</p>		

## Die Weine

### Schaumwein

	75cl	150cl
<b>Moscato d'Asti Bricco del Sole</b> (Italien, Piemont) Traubensorte: Moscato Charakter: Passionsfrucht, Jasmin, Limette, leicht, feine Mousse	42.00	
<b>Prosecco Borgoluce Rive di Collalto</b> (Italien, Veneto) Traubensorte: Glera Charakter: süss, sortentypische Aromen von Muskateller, Pfirsich, Aprikose	42.00	89.00
<b>Spumante Accademia Cuvée</b> (Italien, Veneto) Traubensorte: Sauvignon Blanc, Chardonnay und Pinot Bianco Charakter: Blumige & fruchtige Aromen, frisch, ausgeglichen & feine Perlage Weissweine	32.00	65.00
<b>Moët &amp; Chandon Brut</b> (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
<b>Cuvée Madame Rosmarie</b> (Schweiz, Wallis) Traubensorte: Petite Arvine, Pinot Bianco, Sylvaner, Pinot Grigio Charakter: leichte Pfeffernote, exotische Früchte, vollmundig, leichte Restsüsse, langlebig	49.00	
<b>Sirmian Pinot Bianco Nals Margreid</b> (Italien, Südtirol) Traubensorte: Pinot Bianco Charakter: Aromen von Apfel, Grapefruit, Ananas, Quitten, Marzipan, Vanille, Blüten, rassig, elegant	48.00	95.00
<b>L.A. Cetto Chenin Blanc Baja California</b> (Mexico, Baja California) Traubensorte: Chenin blanc Charakter: frisches Aroma nach tropischem und Zitrusfrüchten, ausgeglichene Säure, klare Struktur, trocken	42.00	
<b>Gato Negro Chardonnay Central Valley</b> (Chile, Valle Central) Traubensorte: Chardonnay Charakter: Geschmeidig, voll, fruchtig, nach Lychees und Melisse riechend	35.00	

### Roséwein

	75cl	150cl
<b>Nuestra Señora del Portal</b> (Spanien, Katalonien) Traubensorte: Garnacha, Syrah Charakter: dominant fruchtig, ausgewogen, süsslich	42.00	

## Rotwein

	75cl	150cl
<b>Cuvée Madame Rosmarie (Schweiz, Wallis)</b>	49.00	
Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Humagne rouge Charakter: Waldbeeren, breit, aromatisch, langanhaltend im Abgang		
<b>Primitivo Di Manduria Trecenti (Italien, Apulien)</b>	44.00	87.00
Traubensorte: Primitivo Charakter: Kräftige Fruchtaromatik, Beeren, Dörrfrüchte, Vanille, füllige & harmonische Struktur		
<b>Primitivo Di Manduria 60 Anni (Italien, Apulien)</b>	56.00	
Traubensorte: Primitivo Charakter: Kräftig, Kirschenkonfitüre, Kakao, Pflaumen, Tabakblätter, körperreicher, vollmundiger und edler Wein		
<b>Le Volte Dell' Ornellaia (Italien, Toskana)</b>	52.00	
Traubensorte: Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon Charakter: Dunkle Beeren, schwarze Kirsche, Veilchen, warme Gewürze, Schokolade, elegante Röstaromatik		
<b>Il Pino di Biserno (Italien, Toskana)</b>	72.00	
Traubensorte: Cabernet franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot Charakter: Cassis, Zedernholz, Leder, Mokka feine Tannine, cremiger Abgang.		
<b>Amarone Ancinatico Accordini (Italien, Veneto)</b>	62.00	
Traubensorte: Corvina Veronese, Molinara, Rondinella Charakter: Kandierte Kirschen, Marzipan, Rosinen & Lebkuchen, feine Tannine		
<b>Tignanello Antinori IGT (Italien, Toskana)</b>	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		
<b>Sassicaia Bolgheri (Italien, Toskana)</b>	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.		
<b>Nuestra Señora del Portal (Spanien, Katalonien)</b>	42.00	
Traubensorte: Garnacha, Cariñena, Merlot, Syrah Charakter: dunkle Früchte, Waldbeeren und Kirschen, gepaart mit Aromen von Leder, Lakritze		
<b>Beronia dos Maderas Reserva (Spanien, Rioja)</b>	44.00	
Traubensorte: Tempranillo Charakter: Vanille, Zimt, reife schwarzen Beeren		
<b>Domaine Bousquet Malbec Reserve (Argentinien, Mendoza)</b>	44.00	
Traubensorte: Malbec Charakter: würzig Tabaknoten, dunkle Kirschen, Pflaumen, Schokolade		
<b>Abadia Retuerta (Spanien, Ribera del Duero)</b>	52.00	
Traubensorte: Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon Charakter: reife Beeren, Fruchtaromen, Gewürze, Unterholz, Tabak, Leder		
<b>Coma Vella Tinto Priorat (Spanien, Priorat)</b>	59.00	
Traubensorte: Garnacha, Syrah, Cariñena Charakter: dichtes Rubinrot, frische Waldbeeren, Himbeeren, Pflaumen, feine Rauchnote		
<b>Aalto (Spanien, Ribera del Duero)</b>	81.00	164.00
Traubensorte: Tempranillo Charakter: Waldbeeren, Brombeeren, mineralische Note, exotische Früchte		

## Der Kindergeburtstag

Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Package nach Ihren Wünschen zusammen.

### Vorschläge

#### Kino

je ein Kinobesuch  
je ein Softgetränk aus dem Duty Free Shop  
je ein Pop Corn Small

#### Bowling

Bowlingbahn  
je Bowlingschuhmiete

#### 7Di-Kino

je ein Eintritt

#### Escape Room

Escape Raum nach Wahl

#### E-Go-Kart (ab 135 cm Körpergrösse)

je eine Fahrt à 8 Minuten  
je eine Sturmhaube

### Zusatz

#### Kuchen nach Wahl

Schokolade oder Zitrone, mit oder ohne Glasur  
bis zu 15 Personen.

pro Kuchen 48.00

Erhältlich im Restaurant El Mäx, im American Bowling, in der Kino Bar oder in der Highway 101 Bar.

#### «Creation on Ice»

Deine Kugel Glace nach Wahl.

pro Person 8.50

Auf dem Tisch stehen Schalen mit Rahm und Dekorationsartikel (Fruchtgummi, Schokostreusel und Schokolinsen)

Erhältlich im Restaurant El Mäx, im American Bowling oder in der Kino-Bar.

#### Minigebäckplatte

Pro Person je 1 Gebäck (Donut, Brownie und Muffin)

pro Person 6.00

Erhältlich im Restaurant El Mäx, im American Bowling, in der Kino-Bar oder in der Highway 101 Bar.

#### «Space'n'Wings» Snacks

Gemäss Angebotskarte

Erhältlich im American Bowling, in der Kino-Bar oder direkt am Space'n'Wings.

#### Tellergeld

Sollten Sie Ihren eigenen Kuchen oder Torte mitbringen, werden wir Teller, Besteck und Servietten für Sie bereithalten und verrechnen dafür Tellergeld.

pro Person 3.00

#### 3 Liter Karaffe Beeren-Sirup

Gerne füllen wir die Karaffe kostenlos nach.

18.00

## Für Seminar, Versammlungen oder Präsentationen

### Raummiete

Personenanzahl	Raum	Preis
1–15 Personen	Seminarraum	200.00*
10–30 Personen	Kino-Bar 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 sind Beamer, Leinwand, ein Flipchart und unlimiteder Kaffeegenuss im Raum.

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

Zusatz Früchtekorb pro Person 2.00

### 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 100.00 verrechnet.

### Welcomedrink / Kaffeepause

<b>Welcomedrink/ Kaffeepause</b>	pro Person	10.00
Kaffee, Tee und Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure Buttergipfeli		
<b>Zusatz «Fruchtsaft»</b>	pro Person	+1.00
<b>Zusatz «Süss»</b>		
Mini-Pâtisserie	pro Person	+2.00
<b>Zusatz «Salzig»</b>		
Mini-Partybrötchen (Fleischkäse, Salami, Schinken oder Käse)	pro Person	+6.00
Pro Person 2 Brötchen		

### Die Übernachtungsmöglichkeiten

Kategorie	Preis pro Nacht und Zimmer
Doppelzimmer	
für 1 Person	133.00/ *123.00/ **113.00
für 2 Personen	168.00/ *158.00/ **148.00
Familienzimmer	
für 1 Person	138.00/ *128.00/ **118.00
für 2 Personen (+ max. 2 Kinder)	178.00/ *168.00/ **158.00
Preis pro Kind 0–5 Jahre***	kostenlos
Preis pro Kind 6–16 Jahre	20.00
Themenzimmer für 2 Personen	248.00/ *348.00 / **238.00

\*Preis von Freitag bis Sonntag

\*\*Preis von Sonntag bis Montag

\*\*\*Gerne stellen wir nach Verfügbarkeit ein Babybett kostenlos bereit

Sämtliche Preise verstehen sich pro Zimmer, pro Nacht und inklusive Frühstück.  
Haustiere sind nicht gestattet.

## Die AGB's zu Ihrem Event

### Gästekzahl 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 10 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben. Selbstverständlich stellen wir bei Bedarf gern ein vegetarisches, veganes, glutenfreies und laktosefreies Menü zusammen.

#### Allergien und Unverträglichkeiten

Um optimal zu reagieren, benötigen wir eine Vorlaufzeit von mindestens 72 Stunden.

#### Gästekanzahl

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 Gästekzahl von der angefragten Zahl sind bis zu 10% (+/-) möglich.

### Offerten / Bestätigungen / No-Show und Annullationen

#### Offerten

Offerten basieren auf denen vom Auftraggeber angegebenen Eckdaten wie Personenzahl, Ablauf und Budget.

Es handelt sich um eine provisorische Reservation.

Veränderungen der Ausgangslage können Preisänderungen zur Folge haben.

#### Bestätigungen

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

#### No-Show

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

#### Annullation

Bei Annullation 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.
<b>Tag des Events</b>	CHF 150.00	100%	100%	100%	100%
<b>1–2 Tage vor Event</b>	CHF 150.00	75%	100%	100%	100%
<b>3–6 Tage vor Event</b>	CHF 150.00	50%	100%	100%	100%
<b>7–14 Tage vor Event</b>	CHF 150.00	25%	50%	75%	100%
<b>15–30 Tage vor Event</b>	CHF 150.00	CHF 150.00	25%	50%	75%
<b>1–3 Monate vor Event</b>	CHF 150.00	CHF 150.00	10%	25%	50%
<b>3–6 Monate vor Event</b>	CHF 150.00	CHF 150.00	CHF 250.00	10%	25%
<b>Mehr als 6 Monate vor Event</b>	–	–	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 Gästekzahl. 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

Die verschiedenen Outlets sind gemäss unseren Standardöffnungszeiten geöffnet.

Sollte Ihre Party länger gehen, muss die «Die Cinema 8 AG» eine entsprechende Verlängerung der Öffnungszeiten beantragen. Die entsprechenden Gebühren werden dem Auftraggeber 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 Auftraggeber 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 Auftraggeber 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.

### Probessen

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

### 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/ Kuchen verrechnet die «Die Cinema 8 AG» CHF 3.00 pro Gast.

### Picknickverbot

Das Konsumieren von mitgebrachten Lebensmitteln und Getränken ist im und um das Cinema 8 nicht gestattet. Ausser bei Verrechnung von Zapfen- und Tortengeld.

### Feuerwerk, Feuerwerkskörper, Himmelslaternen und andere brennende Objekte

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

### Reinigung

Die «Die Cinema 8 AG» behält sich vor, zusätzliche Reinigungskosten nach deren Aufwand zu verrechnen.

## Haftungen / Preise und Zahlungskonditionen / Anzahlungen / Gerichtsstand

### Haftung

Der Auftraggeber haftet gegenüber der «Die Cinema 8 AG» für Beschädigungen der Einrichtung oder des Inventars und für Verluste, die durch den Auftraggeber, 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 Auftraggeber 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 Auftraggeber 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.