



Veranstaltungsmappe – Geburtstage, Firmenfeiern & weitere Events

Herzlich willkommen im W60

Ob runder Geburtstag, Jubiläum oder Firmenfeier – im W60 schaffen wir den passenden kulinarischen und atmosphärischen Rahmen für Ihr Event. Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie den Moment mit Ihren Gästen und überlassen Sie uns die Organisation von Küche, Service und Ablauf.

Unsere vielseitigen Menü- und Buffetvorschläge lassen sich individuell kombinieren oder ganz nach Ihren Wünschen zusammenstellen – von klassisch bis exklusiv.

Veranstaltungskonzepte & Bewirtungsformen

- **Buffets & Eventkeller** ab 30 Personen
- **Abgetrennter Restaurantbereich** für kleinere Gruppen bis 45 Personen
- **Plattenservice am Tisch** für kleinere Gesellschaften unter 30 Personen
- **À-la-carte-Bewirtung** ideal bis 25 Personen

👉 *So findet jede Veranstaltung – ob groß oder klein – das passende kulinarische Konzept.*

Unsere Veranstaltungsräume

- **Eventkeller** – bis 170 Personen (gesetzt), aufgeteilt in zwei Räume
✓ Feiern ohne Lärmbelästigung der Nachbarschaft
- **Festsaal** – bis 200 Personen (gesetzt)
- **Restaurant** – ca. 120 Personen (gesetzt)



◆ Bei größeren Gesellschaften ist eine Kombination mehrerer Räumlichkeiten möglich.



✴ Sektempfang (Optional)

- Sektempfang inkl. Orangensaft – 6,50 €
- Sektempfang mit Häppchen (Blätterteiggebäck) – 14,00 €

Unsere Empfehlung: Sektempfang mit Häppchen sorgt für einen stilvollen Empfang und steigert die Vorfreude auf das Buffet.

Ausführliche Buffetübersicht

Unsere Buffets und Menüs sind so konzipiert, dass sie sowohl geschmacklich als auch organisatorisch perfekt auf Ihre Veranstaltung abgestimmt sind. Alle Speisen werden frisch zubereitet und in ausreichender Menge angeboten.

Die folgenden Preise sind Preise pro Person und gelten ab 50 Personen in Kombination mit einer Vor- und Hauptspeise (ausgenommen Basis-Buffet und Alpenstil).

🥗 Vorspeisen- & Salatbuffets

- Kleines Salatbuffet (3 Salate) – 7,00 €
- Großes Salatbuffet (5 Salate) – 8,50 €
- Suppe nach Wahl – ab 6,50 €
- Suppe + 3 Salate – 11,50 €
- Antipasti-Buffet – 13,50 € (mit Schinken 16,00 €)
- Antipasti + 3 Salate – 15,00 € (mit Schinken 17,50 €)

★ **Beliebtes Highlight:** Antipasti-Buffer – ideal für Sommerfeste und Firmenfeiern.

Hauptspeisen-Buffer

Buffer „Basis“ – 29,50 € (inkl. Salatbuffer)

- Salatbuffer (5 Salate)
- Paniertes Schweineschnitzel
- Paniertes Putenschnitzel
- Bratensoße
- Spätzle & Pommes
- Optional: Grillgemüse +3,00 €

Buffer „Allround“ – 27,90 € (zzgl. Vorspeise)

- Schweine- oder Putenschnitzel
- Rinderbraten
- Vegetarische Maultaschen
- Spätzle & Kroketten
- Bratensoße

Buffer „Superior“ – 30,90 € (zzgl. Vorspeise)

- Putenbrust mit Kräuterbutter
- Züricher Geschnetzeltes
- Burgunderbraten
- Spätzle, Kroketten oder Kartoffelgratin
- Grillgemüse

Buffer „Premium“ - 39,90 € (zzgl. Vorspeise)

- Kleine Rostbraten
- Schweinelende an Pilzrahmsoße
- Hähnchenbrust Tomate-Mozzarella
- Spätzle, Pommes & Kartoffelgratin
- Gemüseplatte

Buffer „Deluxe“ – 42,90 € (zzgl. Vorspeise)

- Kleine Rostbraten oder Roastbeef
- Saltimbocca von der Pute
- Lachsfilet an Rieslingsoße
- Spätzle, Reis & Rosmarinkartoffeln
- Grillgemüse

Buffer „Alpenstil“ – 33,90 € (inkl. Salatbuffer)

- Salatbuffer: Blattsalat, Kartoffelsalat & Krautsalat
- Schweinebraten in Biersoße
- Putengeschnetzeltes ‚Züricher Art‘
- Semmelknödel mit Pilzrahmsoße

- Spätzle, Semmelknödel & Rotkraut
- Optional zum Salatbuffet: Tiroler Jausenplatte +8 €/Person
- Dessertempfehlung: Kaiserschmarrn mit Apfelmus 7,50 €

Vegetarisches Buffet – 27,90 €

- 3 Salate: Blattsalat, Nudelsalat, Gurkensalat
- Gemüselasagne
- Thai-Gemüse-Curry (vegan)
- Reis & Rosmarinkartoffeln

Fingerfood-Buffer – ab 42,00 €

- Individuell nach Wunsch



 Desserts

- 3erlei Dessertvariationen – 8,50 € (Gläschen) / 7,50 € (Schüsseln)
- Vanilleeis mit heißen Himbeeren – 8,50 €
- Eiswagen (4 Sorten) – 8,50 € (Mindestabnahme)

 Mitternachtssnacks

- Käseplatte – 10,50 €
- Wurstplatte – 9,50 €
- Wurst- & Käseplatte – 12,00 €
- Currywurst mit Baguette – 6,50 €
- Chili con Carne mit Baguette – 8,50 €

 **Tipp:** Mitternachtssnacks auf bestimmte Personenzahl begrenzen.

Ist das passende Buffet für Sie nicht dabei? Sprechen Sie uns an – wir gestalten ein Buffet nach Ihren Wünschen.

Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet, andernfalls haben wir folgende Getränkepauschalen für Sie zu Auswahl:

Getränkepauschalen

„Classic“ (6 Stunden) – 29 €

- Wasser & Softdrinks, 2 Säfte, Bier vom Fass, 2 Weißweine, 2 Rotweine, 1 Rosé, Sekt
- Verlängerung: +4 €/Person/ Stunde (auf Basis der gemeldeten Teilnehmerzahl) oder Verrechnung nach Verbrauch

„Premium“ (6 Stunden) – 42 €

- Alles aus ‚Classic‘ plus 2 Aperitif, 2 Longdrinks
- Verlängerung: +6 €/Person/ Stunde (auf Basis der gemeldeten Teilnehmerzahl) oder Verrechnung nach Verbrauch

Zusätzliche Optionen

- Kuchengedeck für selbstmitgebrachten Kuchen/Torten – 3,50 €/ Person
- Kuchengedeck + Filterkaffee – 7,50 €/ Person
- Gedeck + Kaffeespezialitäten – 11,50 €/ Person (nur Restaurant möglich)
- Bühne inkl. Aufbau – 50 €
- Dekorationsservice: Anbringung von mitgebrachter, fertiger Deko – 30–50 € nach Aufwand
- Weiße Tischdecken – 4 €/Meter

Miet- & Rahmenbedingungen

- Nachtzuschlag ab 00:00 Uhr – 100 €/Std.
- Mindestumsatz Eventkeller Fr. & Sa.: 2.000 €
- Mindestumsatz Festsaal Fr. & Sa.: 4.000 €
- Bereitstellungspauschale Eventkeller unter 3.500 € Umsatz: 150 €

Inklusive Leistungen

- Moderne Licht- und Soundanlage im Eventkeller

- Eingedeckte Tische mit hochwertigen Servietten (dunkelgrau oder dunkelgrün)
- Gedruckte Speise- und Getränkekarten
- Servicepersonal für Aufbau, Abbau und Betreuung während der Veranstaltung
- Komplettes Geschirr, Besteck und Buffet-Equipment

🌟 **Mehrwert für Sie:** Keine versteckten Kosten – alles aus einer Hand.

Wichtige Hinweise & organisatorische Informationen

Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu gewährleisten, bitten wir Sie, die folgenden Punkte zu beachten:

- **Feiern können Sie bei uns bis 2 Uhr**
 - **Bereitstellung der Räumlichkeiten** – Eventkeller & Festsaal ab 13:00 Uhr, früherer Beginn nach Absprache möglich
 - **Dekoration** – Selbst mitgebrachte Dekoration bis Folgetag 12:00 Uhr abholen; keine Haftung für Verlust/Beschädigung
 - **Sitzordnung & Raumplanung** – Änderungen bis 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn möglich
 - **Menü- und Gästeanzahl** – Änderungen bis 1 Woche vorher; Reduzierungen nach diesem Zeitpunkt nicht mehr möglich
 - **Abrechnung & Mehrverbrauch** – Getränke und Zusatzleistungen nach tatsächlichem Verbrauch
-

Unsere Empfehlungen für ein gelungenes Event

1. Sektempfang mit Häppchen als stilvoller Auftakt
2. Vorspeise + Hauptgang für maximale Genussvielfalt
3. Dessert & Mitternachtssnack für einen runden Abschluss
4. Premium- oder Deluxe-Menüs für besondere Anlässe

Haben Sie weitere Wünsche oder besondere Vorstellungen? Wir beraten Sie gerne persönlich und gestalten Ihr Event ganz nach Ihren Vorstellungen.