

# Miet-Tarife Saal

Räume	Tarif CHF
Saal (222m <sup>2</sup> , dazu Backoffice, Backstage), max 200 Personen	450 <sup>3</sup>
Saal mit Salon Rouge (280m <sup>2</sup> , dazu Backoffice, Backstage), max 600 Personen	600 <sup>3</sup>
Verlängerung bis 02:00 <sup>1</sup>	200

## Möbiliar

Bankett klein (bis 100 Pers.)	250
Bankett gross (bis 170 Pers.)	500
Konzert klein (bis 100 Pers.)	150
Konzert gross (bis 244 Pers.)	300
Bühne (7.5 x 4 m, Höhe 60cm)	450
Bühne Einzelteil (2.5 x 4 m, Höhe 60cm)	200
Zusätzliches Bühnenpodest (1x2m, Höhe 40cm oder 60cm)	20

## Technik-Material

Grundlicht (Weisses Raumlicht)	inbegriffen
Ton & Licht: siehe Mietliste Technik	
Techniker: siehe Mietliste Technik	
Präsentationsmaterial (Moderationskoffer, Flipchart)	inbegriffen
Präsentationsmaterial (Whiteboard, Pinboard)	Auf Anfrage

## Personal

Hauswartung, Veranstaltungstechniker\*in, Servicepersonal<sup>2</sup>: siehe Mietliste Technik

## Gastro

Die Wahl des Cateringpartners für Essen ist dem Mieter überlassen. Getränke sind bei der Eventkoordination ([eventkoordination@eisenwerk.ch](mailto:eventkoordination@eisenwerk.ch)) zu bestellen. In Ausnahmefällen können auf Antrag Getränke gegen eine Zapfgebühr mitgebracht werden.

Küche <sup>4</sup>	100
Kühlbar mit Zapfhahn	80
Barelement (max 3 Stk)	20
Kühlschrank (bis 3 Stück)	20
Mietgeschirr, Tischtücher, Stehtische	Auf Anfrage / gem. Geschirrliste

Miete inkl. Strom, Übergabe, WLAN, Bühnenvorhang, Foyermitbenutzung für Kasse o.Ä. In der Regel 12 bis max. 9 Uhr. Veranstaltungen bis 24 Uhr, Fr/Sa 01 Uhr. Soundcheck ab 17 Uhr.

<sup>1</sup> Auf Anfrage; bewilligungspflichtig. Es gelten Dezibellbeschränkungen: siehe Vermietungsbedingungen

<sup>2</sup> Unser Personal besteht aus Freelancern & Teilzeitangestellten. Frühzeitige Anfrage nötig.

<sup>3</sup> Reduktion Mo-Mi 33%:, dh. 300 für Saal, 400 für Saal mit Salon Rouge

<sup>4</sup> Für die Küchennutzung ist eine vorgängige Instruktion nötig. Die Küche ist gereinigt abzugeben

# Miet-Tarife Shedhalle

Räume	Tarif CHF
Shedhalle (360m <sup>2</sup> ), Kapazität 200 Personen	450 <sup>3</sup>

## Mobiliar

Tische & Stühle	nach Aufwand
Bühnenpodest (1x2m, Höhe 40cm oder 60cm)	20

## Technik-Material

Grundlicht (Weisses Raumlicht)	inbegriffen
Ton & Licht: siehe Mietliste Technik	
Techniker: siehe Mietliste Technik	
Präsentationsmaterial (Moderationskoffer, Flipchart)	inbegriffen
Präsentationsmaterial (Whiteboard, Pinboard)	Auf Anfrage

## Personal

Hauswartung, Veranstaltungstechniker\*in, Servicepersonal<sup>2</sup>: siehe Mietliste Technik

## Gastro

Die Wahl des Cateringpartners für Essen ist dem Mieter überlassen. Getränke sind bei der Eventkoordination ([eventkoordination@eisenwerk.ch](mailto:eventkoordination@eisenwerk.ch)) zu bestellen. In Ausnahmefällen können auf Antrag Getränke gegen eine Zapfgebühr mitgebracht werden.

Küche <sup>4</sup>	100
Kühlbar mit Zapfhahn	80
Barelement (max 3 Stk)	20
Kühlschrank (bis 3 Stück)	20
Mietgeschirr, Tischtücher, Stehtische	Auf Anfrage / gem. Geschirrliste

Miete inkl. Strom, Übergabe, WLAN, Bühnenvorhang, Foyermitbenutzung für Kasse o.Ä. In der Regel 12 bis max. 9 Uhr. Veranstaltungen bis 24 Uhr, Fr/Sa 01 Uhr.

<sup>1</sup> Die Shedhalle ist nicht isoliert und daher sind nur leise Veranstaltungen möglich.

<sup>2</sup> Unser Personal besteht aus Freelancern & Teilzeitangestellten. Frühzeitige Anfrage nötig.

<sup>3</sup> Reduktion Mo-Mi 33%:, dh. 300 für Shedhalle

<sup>4</sup> Für die Küchennutzung ist eine vorgängige Instruktion nötig. Die Küche ist gereinigt abzugeben

# Miet-Tarife Salon Rouge

Räume	Tarif CHF
Salon Rouge (60m <sup>2</sup> ), Kapazität 50 Personen	150
Salon Rouge (60m <sup>2</sup> ), Kapazität 50 Personen, Sitzungstarif <sup>1</sup>	25.-/h
Salon Rouge (60m <sup>2</sup> ), Kapazität 50 Personen, Sitzungstarif ab 5x jährlich <sup>1</sup>	20.-/h

## Möbiliar

Sitzungsmöblierung bis 20 Personen	50
Sitzungsmöblierung über 20 Personen	100

## Technik-Material

Grundlicht (Weisses Raumlicht)	inbegriffen
Ton, Licht, Beamer: siehe Mietliste Technik	
Techniker: siehe Mietliste Technik	
Präsentationsmaterial (Moderationskoffer, Flipchart)	inbegriffen
Präsentationsmaterial (Whiteboard, Pinboard)	Auf Anfrage

## Personal

Hauswartung, Veranstaltungstechniker\*in, Servicepersonal<sup>2</sup>: siehe Mietliste Technik

## Gastro

Die Wahl des Cateringpartners für Essen ist dem Mieter überlassen. Getränke sind bei der Eventkoordination ([eventkoordination@eisenwerk.ch](mailto:eventkoordination@eisenwerk.ch)) zu bestellen. In Ausnahmefällen können auf Antrag Getränke gegen eine Zapfgebühr mitgebracht werden

Küche <sup>3</sup>	100
Kühlbar mit Zapfhahn	80
Barelement (max 3 Stk)	20
Kühlschrank (bis 3 Stück)	20
Mietgeschirr, Tischtücher, Stehtische	Auf Anfrage / gem. Geschirrliste

Miete inkl. Strom, Einführung, WLAN, Bühnenvorhang, Foyermitbenutzung für Kasse o.Ä.  
Veranstaltungen bis 24 Uhr, Fr/Sa 01 Uhr.

<sup>1</sup> Der Salon Rouge ist mit einer Kaffeemaschine und einem Kühlschrank mit Getränken zur Selbstbedienung ausgestattet und verfügt über einen Aussenzugang.

<sup>2</sup> Unser Personal besteht aus Freelancern & Teilzeitangestellten. Frühzeitige Anfrage nötig.

<sup>3</sup> Für die Küchennutzung ist eine vorgängige Instruktion nötig. Die Küche ist gereinigt abzugeben

# Miet-Tarife Theater

Räume	Tarif CHF
Theater (135m <sup>2</sup> , dazu Garderobe), Kapazität 80 Personen	450 <sup>3</sup>

## Möbiliar

Theaterbestuhlung (Tribüne)	inbegriffen
Sitzungsmöblierung bis 15 Personen	50
Sitzungsmöblierung bis 36 Personen	100

## Technik-Material

Ton & Licht: siehe Mietliste Technik	
Techniker: siehe Mietliste Technik	
Präsentationsmaterial (Moderationskoffer, Flipchart)	inbegriffen
Präsentationsmaterial (Whiteboard, Pinboard)	Auf Anfrage

## Personal

Hauswartung, Veranstaltungstechniker\*in, Servicepersonal<sup>2</sup>: siehe Mietliste Technik

## Gastro

Die Wahl des Cateringpartners für Essen ist dem Mieter überlassen. Getränke sind bei der Eventkoordination ([eventkoordination@eisenwerk.ch](mailto:eventkoordination@eisenwerk.ch)) zu bestellen. In Ausnahmefällen können auf Antrag Getränke gegen eine Zapfgebühr mitgebracht werden

Küche <sup>3</sup>	100
Barelement (max 3 Stk)	20
Kühlschrank (bis 3 Stück)	20
Mietgeschirr, Tischtücher, Stehtische	Auf Anfrage / gem. Geschirrliste

Miete inkl. Strom, Übergabe, WLAN, Bühnenvorhang, Foyermitbenutzung für Kasse o.Ä. In der Regel 12 bis max. 9 Uhr. Veranstaltungen bis 24 Uhr, Fr/Sa 01 Uhr.

<sup>2</sup> Unser Personal besteht aus Freelancern & Teilzeitangestellten. Frühzeitige Anfrage nötig.

<sup>3</sup> Reduktion Mo-Mi 33%:, dh. 300 für Theater

<sup>4</sup> Für die Küchennutzung ist eine vorgängige Instruktion nötig. Die Küche ist gereinigt abzugeben

# Miet-Tarife Beiz

Räume	Tarif CHF
Beiz mit Galerie und Garten, Kapazität 100 Personen	450 <sup>3</sup>
Küche <sup>4</sup>	100

## Mobiliar

Möblierung (Bankett / Bar)	Gem. Aufwand
Bühnenteppich	20

## Technik-Material

Tonanlage klein (1 Handmikro, 2 Sub-&Top-Boxen HK, Rednerpult, Mischpult) <sup>1</sup>	200
Tonanlage gross (2 Handmikros, 4 Sub&Top-Boxen HK, Rednerpult, Mischpult) <sup>1</sup>	300
Grundlicht (Weisslicht)	inbegriffen
Bühnenlicht & Instruktion (obligatorisch bei Nutzung)	100
Präsentationsmaterial (Moderationskoffer, Whiteboard, Pinboard, Flipchart)	Auf Anfrage
Weiteres Technik-Material	Auf Anfrage

## Personal

Hauswartung, Veranstaltungstechniker\*in, Servicepersonal<sup>2</sup>: siehe Mietliste Technik

## Gastro

Die Wahl des Cateringpartners für Essen ist dem Mieter überlassen. Getränke sind bei der Eventkoordination ([eventkoordination@eisenwerk.ch](mailto:eventkoordination@eisenwerk.ch)) zu bestellen. In Ausnahmefällen können auf Antrag Getränke gegen eine Zapfgebühr mitgebracht werden.

Geschirrnutzung Standardsortiment	3.-/Pers
Weiteres Mietgeschirr, Tischtücher	Auf Anfrage gem. Geschirrliste

Miete inkl. Strom, Übergabe, WLAN, Bühnenvorhang, Foyermitbenutzung für Kasse o.Ä.  
In der Regel 12 bis max. 9 Uhr. Veranstaltungen bis 24, Fr/Sa 01 Uhr.

<sup>1</sup> Musik im Garten nur auf Anfrage.

<sup>2</sup> Unser Personal besteht aus Freelancern & Teilzeitangestellten. Frühzeitige Anfrage nötig.

<sup>3</sup> Reduktion Mo-Mi 33%, dh. 300 für Beiz

<sup>4</sup> Für die Küchennutzung ist eine vorgängige Instruktion nötig. Die Küche ist gereinigt abzugeben. Geschirr/Kochutensilien sind gereinigt zurückzugeben.