

Miet-Tarife Saal

Räume	Tarif CHF
Saal (222m ² , dazu Backoffice, Backstage), Kapazität 200 Personen	450 ³
Saal mit Salon Rouge (280m ² , dazu Backoffice, Backstage), Kapazität 400 Personen	600 ³
Verlängerung bis 02:00 ¹	200
Verlängerung bis 04:00 ¹	400

Mobiliar

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
Zusätzlicher Vorhang (Raumunterteilung)	100

Technik-Material

Tonanlage klein (1 Handmikro, 2 Sub-&Top-Boxen HK, Rednerpult, Mischpult)	200
Tonanlage gross (2 Handmikros, 4 Sub&Top-Boxen HK, Rednerpult, Mischpult)	300
Beamer & Leinwand gross 150" / 3.8m)	100
Grundlicht (Weisslicht & farbiges Wandlicht)	inbegriffen
Bühnenlicht & Instruktion (obligatorisch, wenn Nutzung Licht/Ton)	150
Präsentationsmaterial (Moderationskoffer, Whiteboard, Pinboard, Flipchart)	Auf Anfrage
Weiteres Technik-Material	Auf Anfrage

Personal

Techniker ²	50/h, ab 24 Uhr 70/h
Hauswart ²	50/h
Service ²	50/h, ab 24 Uhr 70/h

Gastro

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

Küche ⁴	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 01 Uhr.

¹ Auf Anfrage; bewilligungspflichtig. Es gelten Dezibellbeschränkungen: siehe Vermietungsbedingungen

² Unser Personal besteht aus Freelancern & Teilzeitangestellten. Frühzeitige Anfrage nötig.

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

⁴ Für die Küchennutzung ist eine vorgängige Instruktion nötig. Die Küche ist gereinigt abzugeben

Miet-Tarife Shedhalle

Räume	Tarif CHF
Shedhalle (360m ²), Kapazität 400 Personen	450 ³

Mobiliar

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

Technik-Material

Tonanlage klein (1 Handmikro, 2 Sub-&Top-Boxen HK, Rednerpult, Mischpult) ¹	200
Tonanlage gross (2 Handmikros, 4 Sub&Top-Boxen HK, Rednerpult, Mischpult) ¹	300
Beamer & Leinwand gross 150" / 3.8m)	100
Grundlicht (Weisslicht)	inbegriffen
Präsentationsmaterial (Moderationskoffer, Whiteboard, Pinboard, Flipchart)	Auf Anfrage
Weiteres Technik-Material	Auf Anfrage

Personal

Techniker ²	50/h, ab 24 Uhr 70/h
Hauswart ²	50/h
Service ²	50/h, ab 24 Uhr 70/h

Gastro

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

Küche ⁴	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 01 Uhr.

¹ Die Shedhalle ist nicht isoliert und daher sind nur leise Veranstaltungen möglich.

² Unser Personal besteht aus Freelancern & Teilzeitangestellten. Frühzeitige Anfrage nötig.

³ Reduktion Mo-Mi 33%:, dh. 300 für Shedhalle

⁴ Für die Küchennutzung ist eine vorgängige Instruktion nötig. Die Küche ist gereinigt abzugeben

Miet-Tarife Salon Rouge

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

Mobiliar

Sitzungsmöblierung bis 20 Personen	50
Sitzungsmöblierung über 20 Personen	100

Technik-Material

Tonanlage klein (1 Handmikro, 2 Sub-&Top-Boxen HK, Rednerpult, Mischpult)	200
Tonanlage gross (2 Handmikros, 4 Sub&Top-Boxen HK, Rednerpult, Mischpult)	300
Beamer & Leinwand	inbegriffen
Grundlicht (Weisslicht)	inbegriffen
Präsentationsmaterial (Moderationskoffer, Flipchart)	inbegriffen
Präsentationsmaterial (Whiteboard, Pinboard)	Auf Anfrage
Weiteres Technik-Material	Auf Anfrage

Personal

Techniker ²	50/h, ab 24 Uhr 70/h
Hauswart ²	50/h
Service ²	50/h, ab 24 Uhr 70/h

Gastro

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

Küche ³	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.

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

² Unser Personal besteht aus Freelancern & Teilzeitangestellten. Frühzeitige Anfrage nötig.

³ Für die Küchennutzung ist eine vorgängige Instruktion nötig. Die Küche ist gereinigt abzugeben

Miet-Tarife Theater

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

Mobiliar

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

Technik-Material

Tonanlage klein (1 Handmikro, 2 Sub-&Top-Boxen HK, Rednerpult, Mischpult)	200
Tonanlage gross (2 Handmikros, 4 Sub&Top-Boxen HK, Rednerpult, Mischpult)	300
Beamer & Leinwand	50
Grundlicht (Weisslicht)	inbegriffen
Bühnenlicht & Instruktion (obligatorisch, wenn Nutzung Licht/Ton)	100
Präsentationsmaterial (Moderationskoffer, Whiteboard, Pinboard, Flipchart)	Auf Anfrage
Flügel (Steinway) ungestimmt	400
Stimmung	300
Weiteres Technik-Material	Auf Anfrage

Personal

Techniker ²	50/h, ab 24 Uhr 70/h
Hauswart ²	50/h
Service ²	50/h, ab 24 Uhr 70/h

Gastro

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

Küche ⁴	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 01 Uhr.

² Unser Personal besteht aus Freelancern & Teilzeitangestellten. Frühzeitige Anfrage nötig.

³ Reduktion Mo-Mi 33%., dh. 300 für Theater

⁴ 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 ³
Küche ⁴	100

Mobiliar

Möblierung (Bankett / Bar)	Gem. Aufwand
Bühnenteppich	20

Technik-Material

Tonanlage klein (1 Handmikro, 2 Sub-&Top-Boxen HK, Rednerpult, Mischpult) ¹	200
Tonanlage gross (2 Handmikros, 4 Sub&Top-Boxen HK, Rednerpult, Mischpult) ¹	300
Beamer & Leinwand	50
Grundlicht (Weisslicht)	inbegriffen
Bühnenlicht & Instruktion (obligatorisch bei Nutzung)	100
Präsentationsmaterial (Moderationskoffer, Whiteboard, Pinboard, Flipchart)	Auf Anfrage
Weiteres Technik-Material	Auf Anfrage

Personal

Techniker ²	50/h, ab 24 Uhr 70/h
Hauswart ²	50/h
Service ²	50/h, ab 24 Uhr 70/h

Gastro

Die Wahl des Cateringpartners für Essen ist dem Mieter überlassen. Getränke sind bei der Eventkoordination (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 01 Uhr.

¹ Musik im Garten nur auf Anfrage.

² Unser Personal besteht aus Freelancern & Teilzeitangestellten. Frühzeitige Anfrage nötig.

³ Reduktion Mo-Mi 33%:, dh. 300 für Beiz

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