



Liebe Braut  
Lieber Bräutigam  
Herzliche Gratulation zum Ja-Strasse 1  
1111 Liebesnest

## Heiraten hoch über dem Zürichsee

---

Wir freuen uns wahnsinnig, dass der Etzel Kulm für eure Hochzeit in Frage kommt. So könnte euer unvergesslicher Tag aussehen:

<b>Anlass</b>	Hochzeitsfest
<b>Datum</b>	ob Frühling, Sommer, Herbst oder Winter – der Etzel ist zu jeder Jahreszeit einzigartig.
<b>Personen</b>	von klein bis gross ist alles möglich. Unser Saal bietet Platz bis 200 Personen
<b>Zeitplan</b>	Hier eine erste Möglichkeit: 16.00 Uhr Trauung auf der Wiese 17.00 Uhr Apéro auf der Terrasse 18.30 Uhr Abendessen im Saal open End

## Trauung

---

<b>Location</b>	Bei Schönwetter: auf der Etzel-Wiese (hier fällt eine kleine Platzmiete an)
	Bei Schlechtwetter ...muss eine Alternative her. Je nach Grösse der Gesellschaft ist dies ein Zelt oder eine Stube drinnen. (hier fällt eine kleine Platz-/Raummiete an)

Bitte beachtet, dass der Etzel öffentlich zugänglich ist und mit dem einen oder anderen Schaulustigen zu rechnen ist.

Die Wiese kann nach eigenen Wünschen bestückt werden. Wir verfügen über kein Bestuhlungsmaterial. Hier einige Vorschläge:

- Festbänke mit Fellen oder mit Tüchern, etc.
- Strohbällen

Festbänke können wir gerne für euch organisieren (hier fällt einen Aufpreis an).

Für Strohbällen geben wir euch gerne die Kontakte zu unseren Nachbars-Bauern an. So könnt ihr gerne direkt Kontakt aufnehmen. Die Strohbällen hoch- und wieder zurückfahren kostet natürlich etwas.

Bitte teilt uns vorgängig mit, falls wir die Bereitstellung der Trauwiese übernehmen sollen, hier fällt einen Aufwand pro Stunde an (CHF 50.00/h)

## Erfrischungsstation

Bei schönem Wetter kann es durstig werden, wir empfehlen eine Erfrischungsstation:

verschiedene Petfläschi	CHF 5.-/Fläschi
kühles Bier	CHF 5.-/33cl
Prosecco	CHF 45.00/Fl.

Natürlich können auch anderweitige Getränke angeboten werden

## Apéro

---

### Location

#### Schön-Wetter-Variante

Je nach Grösse der Gesellschaft auf der Wiese oder auf der Terrasse mit herrlicher Seesicht.

#### Schlecht-Wetter-Variante

...muss eine Alternative her. Je nach Grösse der Gesellschaft ist dies ein Zelt oder eine Stube drinnen.

### Kulinarik

#### Stationen mit verschiedenen Drinks

- Weisswein / Rotwein (Flaschenpreise)
- Mineral / Orangensaft (CHF 9.00/L)
- Holderwässerli (CHF 5.00/L)

#### Bier-Wanne

Wanne mit Eiswürfel und verschiedenen Bierflaschen zum selber bedienen (Flaschenpreise, CHF 5.-6.50/Flasche)

### Pimp your Prosecco-Station

CHF 45.00/Flasche Prosecco

CHF 80.00/ Flasche Aperol Spritz

Limetten, Zitronen, Orangen, Sirup und Minze stellen wir zur Verfügung

Hast du anderweitige Wünsche oder fehlt dein Lieblingsgetränk?  
Teile uns einfach deinen Wunsch mit.

### Apéro-Häppli

5-6 verschiedene Häppchen reichen meistens. Gerne könnt ihr die Stückzahl der gewünschten Häppchen selber angeben. Hiermit können wir euch gerne behilflich sein.

Such dir deine Lieblingshäppchen aus:

#### Kleine Häppchen:

	Stückpreis
- Gemüse-Dipp im Glässchen	3.00
- Gurken-Minz-Süpli im Glässchen (kalt)	2.00
- Gazpacho im Gläsli (kalt)	2.00
- Süpli in der Espressotasse	3.00
- Kichererbsen-Bällchen mit Erdnuss-Sauce	2.50
- Meatballs mit Haussauce	2.50
- Melonen-Rohschinken-Spiessli	4.00
- Oliven im Gläsli	2.00
- Belegte Mini-Brötchen	4.00
- Pumpernickel mit Lachs	4.00
- Datteln im Speckmantel	2.50
- Melonenperlen mit Rohschinken	2.50
- Schinkengipfeli	2.00
- Käsechüechli	1.50
- Tomaten-Mozzarella-Spiessli	3.50

#### Grössere Happen:

- Pinsa geschnitten mit Grillgemüse, Rucola und Parmesan (ergibt ca. 10 Stück)	18.00
- Pinsa mit Rohschinken, Rucola und Parmesan (ergibt ca. 10 Stück)	20.00
- Riesen-Sandwich geschnitten (Rustico-Schraubenbrot mit div. Füllung)	36.00
- Fleisch- und Käseplatten (pro Platte reicht für ca. 6-7 Personen)	50.00
- Grill mit verschiedenen Würsten hier könnt ihr euch überlegen, ob ihr ganze Würste wünschst oder lieber gerädelt mit Zahnstocher?	6.-/Wurst

#### Knabberzeugs

- Allerlei Chips/Nüssli/Popcorn/Grisini nach Vereinbarung

### Gerne schon etwas Süsses

- Verschiedene Cakes und Früchtekuchen (Schnitten/Scheiben) 3.50
- Glacetrühe mit Bauernhofglacé 4.00
- Früchtespiessli 3.00
- Fruchtsalat im Gläsli 4.00

Auch hier gibt es noch unzählige Möglichkeiten, teile uns einfach deinen Wunsch mit. Das Angebot kann je nach Saison etwas variieren,

## Abendessen

---

**Location** Drinnen im Saal oder andere Vorstellungen euerseits...

**Kulinarik** klassisch mit Menü, hier einige Vorschläge für dich:

### Vorneweg

- Gemischter Salat 12.-
- Burratta mit Cherrytomätli und Basilikum 17.-
- Sommersalat mit Satay-Pouletspiessli 16.-
- Salat mit Melone und Rohschinken 16.-
- Salatbouquet mit Mostbröckli und warmen Pilzen, Parmesan und Ruccola 17.-
- Duo vom Lachs (geräuchert und graved) mit Gurke und Salat 20.-
- Herbstsalat mit Trauben, Nüssen, Kernen und Warmen Pilzen 15.00
- Frühlingssalat mit Spargelspitzen und Erdbeeren 16.00

### Gerne ein Süppli?

- Spargelcrèmesuppe 10.-
- Weissweinsuppe mit Apfelstücken 10.-
- Kürbiscrèmesüppli 10.-
- Sellerie-Apfelsuppe 10.-

### Hauptsache

- Schweinsgeschnetztes (CH) mit Tagliatellen, frischen Pilzen, Rahmsauce und Saisongemüse 32.-
- Zürcher-Geschnetztes vom Schweizer Chälbli mit Pilzrahmsauce und Tagliatellen 38.-
- Stroganoff vom Schweizer Rindli mit Spätzli oder Tagliatellen mit Paprika und Pilzen 39.-
- Rindsschmorbraten vom Schweizer Rindli mit Kräuterrisotto und Gemüse 36.-

Kalbsnierstück am Stück gebraten mit  
Frühlingskartoffeln und Saisongemüse 63.-

Rindsfilet vom Schweizer Rindli  
mit Kartoffelgratin und Sommergemüse 46.-

Chälbli und Schweinchen  
Kalbsnierstück und Schweinsbäggli mit  
Frühlingskartoffeln und Gemüse 63.-

Pommes im Nachservice ist im Preis inbegriffen  
Gerne können auch Krokette als Beilage gewählt werden

### **Süsser Abschluss**

Dessertbuffet mit vielen, kleinen Süßigkeiten: 18

Oder lieber mal etwas lockerer, mit Bewegung?

**Diverse Stationen mit vielen gluschtigen Sachen zum selbst bedienen, wie zum Beispiel:**

Blatt und Gemüsesalate

Couscoussalat mit Feta und Randen

Exotischer Glasnudelsalat

Spinatsalat mit Pinienkernen und Granatapfel

Gefüllte Paprika

Involtini mit Zuchetti

Diverse Stärkebeilage wie Folienkartoffeln, Krokette, Pastasalat,  
etc., Pommes, Sweet Potato fries, etc.

Mini-Brötchen, Kräuterbutter, diverse Saucen

### **Suppentopf**

Deine Lieblingssuppe oder je nach Saison

### **Grillecke**

Pouletbrüschli (CH)

Rindspiess aus der Dorfmetzg

Spareribs vom Schweinchen (CH)

Diverse Würste vom Metzger Meiri, Ybrig

### **Make your own burger**

Brötli, Burger-Patty und verschiedenes Füllmaterial zum selber  
Burger machen

### **Swiss-Corner**

Raclette auf dem Brötchen oder mit Gschweltli

### **Süsser Abschluss**

Dessertbuffet mit vielen, kleinen Süßigkeiten:

Preis nach Absprache

Wir verwenden ausschließlich Schweizer Fleisch aus nächster Region. Das Angebot kann je nach Saison variieren. Natürlich sind noch viele weitere Gerichte machbar. Teile uns einfach deinen Wunsch mit.

## Weinbegleitung

Hier findest du unsere [kleine, feine Weinkarte](#). Gerne helfen wir dir bei der Weinauswahl. Gerne kannst du deinen

## Getränke zum Essen

Mineral mit und ohne Weisswein	CHF 9.00/Liter Flaschenpreis
Rotwein	Flaschenpreis
Bier	(Flaschenpreise CHF 5.00-7.00)
Kaffee/Tee	CHF 4.50
Luz	6.00
Restliche Getränke individuell	

## Party

### Selbstbedienungsbar mit:

- Bier (Flaschenpreis)
- Weine vom Essen (Flaschenpreis)
- Gin / Rum / Whisky / Vodka (CHF 80.00 / Falsche)
- Softgetränke Literflaschen (CHF 9.00/Liter)

### Möchtest du eine Caipi- oder Mojito-Station?

- Flaschenpreis + Aufpreis für die übrigen Zutaten (je nach Anzahl Gästen)

### Möchtest du eine Candibar?

Nach Absprache

### Möchtest du einen Midnight-Snack?

- Hot-Dog (Station zum selber machen) CHF 7.00 pro Stück
- Riesensandwich CHF 36.00 pro Stück
- Pinsa geschnitten CHF 20.00 pro Stück

Die Bar und Snacks-Stationen werden aufgefüllt, aber nicht bedient. So könnt ihr eure Drinks selber zubereiten. Fehlt deinen Lieblings-Drink? Gib uns einfach Bescheid.

## Anmerkungen

Bitte Essgewohnheiten und Allergien voranmelden.

Ab 23.30 Uhr wird ein Nachtzuschlag verrechnet  
CHF 80.-/Stunde / Person

Angefangene Flaschen (Wein, Mineral, Spirits) werden in Rechnung gestellt. Der Spirituosenpreis pro Flasche versteht sich für ein Standard-Spirit, für qualitativ höhere Spirituosen muss mit einem höheren Preis gerechnet werden.

## Rahmenprogramm und Zusätzliches

---

- Anreise:** Das Restaurant Büel, Feusisberg und der St. Meinrad auf dem Etzelpass sind die Ausgangspunkte zu uns. An beiden Orten stehen Parkplätze zur Verfügung. Im Büel sind sie gebührenpflichtig. Von hier wandert ihr ca. 45-60 Minuten zu uns, vom Meinrad sind es ca. 20-35 Minuten
- Nach Absprache können 1-2 Privatautos hochgefahren werden. Bitte beachtet, dass ein 4x4 erforderlich ist.
- Mit Mächler Reisen, Siebnen oder Palita Nova, Samstägern kann ein Transport organisiert werden. Sie verfügen über verschiedenen Transportmitteln, welche grössere Gruppen effizient zu uns hochbringen. Oder falls du lieber in einem Oldtimer-Postauto anreist, verfügt Oldie-Tours-Zürisee über starkä Gefährte, welche leicht zu uns hochkraxeln.
- Achtung, sobald der erste Schnee fällt, kann eine Hochfahrt nicht mehr gewährleistet werden.**
- Technik** Wir verfügen über einen Beamer und fix installierte Leinwand CHF 60.00 pauschal für die Nutzung  
Weitere technische Installationen sind nicht vorhanden und müssen mitgebracht werden (Mikrofon, Boxen, etc.)
- Übernachtung** Gerne offerieren wir dem Hochzeitspaar die Übernachtung in der Hochzeitssuite mit grandioser Seesicht. Dies als Geschenk von unserer Seite für das entgegengebrachte Vertrauen.
- Ansonsten verfügen wir über keine weiteren Übernachtungsmöglichkeiten.

## Kontakte

---

- Anreise** [Mächler-Transport](#), Sieben  
[Palita Nova](#), Samstägern  
[Oldi Tours Zürisee](#) → sehr originel
- Deko/Blumen** [Blumenwerk, Ibach](#) (gute Kollegin von Monika)  
[Holzzjit](#), Jolanda Meister (Schwägerin von Moni)
- Fotografie** [Nina Käin](#) (gute, alte Schulkollegin von Monika)  
[Patipic](#), Patricia Lagler, (Nachbarin von Monika)
- Gästegeschenk** Wie wärs mit einer unglaublich feinen Praline von jasminskreationen?  
Am besten schaust du kurz auf Instagram, um zu sehen, was Jasmin unglaublich Schönes zaubert.  
Instagram: jasminskreationen  
Handy: 079 686 24 43  
Mail: jasminskreationen@gmx.ch

## Musik/Unterhaltung

Antony Smith -ein australischer Alleinunterhalter, lebt in Mollis, Kanton Glarus, singt und spielt auf Gitarre alles von romantisch bis rockig. Sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis, sehr sympathischer Typ.

[antosmythmusic@gmail.com](mailto:antosmythmusic@gmail.com)

### Eve's Garden

Einheimische, gemütliche, super coole Band, perfekt für die Trauung und Apéro.

Lieber Slam Poet als Musiker? Hier der Kontakt von Fred Mac Farland, welcher nur in Reimen spricht:

<https://www.fredslampoet.com/>

<https://youtu.be/ejWgZwy8MbY>

## Zeltvermietung

[Bar Zeltvermietung](#), Schindellegi

## Pater

Aaron Brunner/ 055 418 62 13 / [p.aaronpfarrei-einsiedeln.ch](mailto:p.aaronpfarrei-einsiedeln.ch)

## Budget und Bezahloptionen

---

Unten einige Komponenten, welche bei der Budgetplanung nicht vergessen werden sollten. Achtung: Musik, Dekoration, Hochzeitstorte etc. sind nur Schätzungen aus Erfahrungswerten. Sie werden von externen Leistungsträgern hergestellt und nach Aufwand verrechnet. Um euren Wünschen vollumfänglich gerecht zu werden, empfehlen wir direkt die jeweiligen Leistungsträgern zu beauftragen. Zudem profitiert ihr so von einem tieferen Preis.

### Budget Berechnung

Apéro	Anzahl x Apéropreis
Menü	Anzahl x Menüpreis
Musik (Schätzung)	CHF 1'000.00-2'000.00
Blumen-Dekoration (Schätzung)	CHF 800.00-2'500.00
Hochzeitstorte	CHF 300.00-800.00
Nachtzuschlag 6-10 Std.	CHF 500-800
Getränke nach Aufwand	siehe Angaben unten

Erfahrungsgemäss kann ca. 4 – 5 Gläser Wein pro Person gerechnet werden, falls der Apéro am gleichen Ort stattfindet, muss mit 1 Flasche pro Person gerechnet werden. 2 Liter Mineral, 1-2 Kaffee und 20 bis 30.- an Spirituosen pro Person. Zudem sollte einen Puffer von mindestens CHF 1000.00 für die Restaurant-konsumation einkalkuliert werden.

### Bezahlung

3 Monate vor Anlass verrechnen wir 50% der Menükosten. Der restliche Betrag wird nach der Hochzeit in Rechnung gestellt. Die Bezahlung kann mit allen gängigen Zahlungsmitteln vorgenommen werden (Banküberweisung, Kreditkarte (ausser AMEX), EC-Karte, Barzahlung). Rekka-Checks, WIR und Ähnliches sind nicht zulässig.



## Annulationbedingungen

Kostenlose Annullierung bis 3 Monate (90 Tage) vor Anlass  
50% Belastung des Arrangements bis 3 Monate (60 Tage) vor  
Anlass. 100% Belastung des Arrangements bei weniger als 1 Monat  
(30 Tage) vor Anlass.

Bitte teilt uns die genaue Teilnehmerzahl 3 Monate (90 Tage) vor dem Anlass mit. Dies dient zur Berechnung der Anzahlung. Haltet uns bei Änderungen der Teilnehmer auf dem Laufenden. Wir bitten um ein weiteres update 30 Tage vor Anlass und um eine definitive Bestätigung 7 Tage vor Anlass. Diese definitive Teilnehmerzahl wird mindestens verrechnet. Bei zusätzlichem Teilnehmer gilt die effektive Gästezahl. Im vorliegenden Angebot ist keine Annullierungskosten-Versicherung inbegriffen, wir empfehlen den Abschluss einer Annulationsversicherung.

**Bei grosser Nachfrage, behalten wir uns vor, die Anzahlung bereits früher einzufordern.**

## AGB'S

Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen sind ein integrierter und verbindlicher Bestandteil dieses Dokumentes.

So, nun habt ihr allerlei Informationen und bereits viele Eindrücke. Am besten kontaktiert ihr uns und wir trinken einen Kaffee zusammen. Denn wir möchten euch gerne etwas näher kennenlernen. Beim Kaffee-Kränzchen könnt ihr uns all eure Vorstellungen und Wünsche erzählen, denn das oben geschriebene ist noch lange nicht abschließend. Machbar ist fast alles...

Wir würden uns von Herzen freuen, euch liebes Hochzeitspaar, und eure Gäste bei uns verwöhnen zu dürfen und sind bei Fragen sehr gerne erreichbar.

Herzlich  
Monika & Chantal mit dem fantastischen Etzel-Team