



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:

Anlass	Hochzeitsfest
Datum	ob Frühling, Sommer, Herbst oder Winter – der Etzel ist zu jeder Jahreszeit einzigartig.
Personen	von klein bis gross ist alles möglich. Unser Saal bietet Platz bis 200 Personen
Zeitplan	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

Location	Bei Schönwetter: auf der Etzel-Wiese Bei Schlechtwetter „muss eine Alternative her. Je nach Grösse der Gesellschaft ist dies ein Zelt oder eine Stube drinnen.
----------	---

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.
- Strohballen

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

Gerne können wir für euch die Bereitstellung der Trauwiese übernehmen, hier fällt einen Aufwand pro Stunde an (CHF 50.00/h)

Falls ihr Material und Bereitstellung selber übernehmt, entfällt eine Platzmiete.

Wasserstation

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

verschiedene Petfläschli zum sich selber bedienen
CHF 5.-/Fläschli

Oder lieber gleich etwas zum Anstossen?

Natürlich können auch anderweitige Getränke angeboten werden
Bier/Weisswein, etc. Bitte teilt uns mit, ob und was ihr an dieser Stelle wünscht.

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 7.00/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)

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
- Süpli in der Espressotasse	3.00
- Kichererbsen-Bällchen mit Erdnuss-Sauce	2.50
- Kartoffelbällchen frittiert	2.50
- Oliven im Gläsli	2.00
- Cherrytomätli mariniert 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	1.50
- 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 Cherrytomätlı 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.-
Frühlingssalat mit Spargelspitzen und Erdbeeren	16.-

Gerne ein Súppli?

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

Hauptsache

Schweinsgeschnetzelttes (CH) mit Tagliatellen, frischen Pilzen, Rahmsauce und Saisongemüse	32.-
Zürcher-Geschnetzelttes 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 Frühlingkartoffeln und Saisongemüse	61.-
Rindsfilet vom Schweizer Rindli mit Kartoffelgratin und Sommergemüse	49.-
Chälbli und Schweinchen (CH) Kalbsnierstück und Schweinsbäggli mit Frühlingkartoffeln und Gemüse	62.-

Pommes im Nachservice ist im Preis inbegriffen
Gerne können auch Kroketten 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, Kroketten, Pastasalat, etc., Pommes, Sweet Potato fries, etc.

Mini-Brötchen, Kräuterbutter, diverse Saucen

Suppentopf

Deine Lieblingssuppe oder je nach Saison

Grillecke

Pouletbrüschtli (CH)

Rindspiess aus der Dorfmetzg

Spareribs vom Schweinchen (CH)

Diverse Würste vom Metzger Meiri

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
- 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 CHF 7.00 pro Stück
(Station zum selber machen)
- 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:

Der Etzel ist ein Wanderberg und grundsätzlich zu Fuss erreichbar. Es besteht ein allgemeines Fahrverbot. Das Restaurant Büel, Feusisberg und der St. Meinrad auf dem Etzelpass sind die Ausgangspunkte zu uns. Beim St. Meinrad sind im Sommer beschränkt Parkplätze verfügbar (bitte nicht diese vom Restaurant Meinrad nutzen). Im Winter gibt es hier leider keine Parkplätze. Im Büel gibt es ganzjährig genügend Parkplätze, sie sind gebührenpflichtig.

Zeitbedarf zu Fuss: ca. 45-60 Minuten vom Büel
20-30 Minuten vom Meinrad

Bei Events, Gehbehinderung und Materialtransport können nach Absprache 1-2 Privatautos (ausschliesslich 4x4) hochgefahren sowie Sammeltransporte organisiert werden. Bitte rücksichtsvoll fahren, es sind Wanderer unterwegs.

Mit Mächler Reisen, Sieben oder Palita Nova, Samstagern kann ein Sammeltransport 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-Züsisee über starke Gefährte.

Falls du anderweite Transportunternehmen beauftragen möchtest, bitten wir um eine Rücksprache mit uns.

Achtung, sobald der erste Schnee fällt, kann eine Hochfahrt nicht garantiert 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](#), Samstagern
[Oldi Tours Züsisee](#) → sehr originel

Deko/Blumen

[Blumenwerk, Ibach](#) (gute Kollegin von Monika)
[Holzzjit](#), Jolanda Meister (Schwägerin von Moni)

Fotografie

[Foto Bäuml](#), Mirjam Bisig (eine gute Bekannte)
[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 schaut 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

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

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 Annullationsversicherung.

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