



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	Ob im kleinen Rahmen oder mit ganz vielen geladenen Gästen. Unser Saal bietet Platz bis maximal 150 Personen, aber auch Kleingruppen sind herzlich willkommen.
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 03:00 Uhr Fertig luschtig

Trauung Optional (du darfst die Trauung natürlich auch sonst wo planen)

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 folgendes Bestuhlungsmaterial.

- Festbänke mit Fellen oder Decken
- Stühle mit weissen Hussen

Anfallende Kosten:

Festbänke (Miet-Pauschale)	100.-
Weisse Wolldecken	4.- / St.
Weisse Stuhlhussen	4.- / St.
Felle	3.- / St.
Arbeitsaufwand pro Stunde	80.- /MA
Platzmiete Wiese	350.-
Saalmiete bei schlechtem Wetter für eine Trauung drinnen	nach Absprache

Natürlich dürft ihr auch selber Material wie Strohbällen, etc. bringen/organisieren, so fallen Mietkosten weg. Auch dürft ihr die Trauwiese selber stellen, so entfällt der Arbeitsaufwand.

Drinks

Meistens dauert es etwas, bis alle Gäste auf dem Berg sind - wir empfehlen eine Erfrischungsstation:

verschiedene Pet Fläschli zum selbst bedienen 5,50/St.

Oder lieber gleich etwas zum Anstossen?

Natürlich können auch anderweitige Getränke angeboten werden
Bier/Weisswein, etc.

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	Flaschenpreis
Mineral / Orangensaft	9.50/L
Huustee	11.-/L

Bier-Wanne

Wanne mit Eiswürfel und verschiedenen Bierflaschen zum selber bedienen (Flaschenpreise, CHF 6.00-7.50/Flasche)

Pimp your Prosecco-Station

CHF 52.00/Flasche Prosecco

CHF 85.00/Flasche Aperol

CHF 30.00/ 1l Hibiskus Sirup (Coole alkoholfreie Alternative)

Zitronen, Orangen, Sirup und Minze stellen wir zur Verfügung

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
- Süppli in der Espressotasse	3.-
- Kichererbsen-Bällchen mit Erdnuss-Sauce	3.50
- Meatballs mit Huus-Sauce	3.50
- Oliven im Gläsli	4.-
- Pumpernickel mit Lachs	4.50
- Melonenspiesli mit Rohschinken	4.50
- Schinkengipfeli	3.50
- Käsechüechli	3.50
- Tomaten-Mozzarella-Spiessli	3.50
Grössere Happen:	
- Pinsa geschnitten mit Grillgemüse, Rucola und Parmesan (ergibt ca. 8 Stück)	22.-
- Pinsa mit Rohschinken, Rucola und Parmesan (ergibt ca. 8 Stück)	22.-
- Fleisch- und Käseplättli	25.-
Knabberzeugs	
- Allerlei Chips/Nüssli/Popcorn/Grisini	2.-/Pers

Abendessen

Location Drinnen im Saal mit beidseitiger Seesicht

Kulinarik klassisch mit Menü, hier einige Vorschläge für dich:

Menü	Vorneweg
	Gemischter Salat 12.-
	Burrata <i>mit allerlei Tomaten, Rucola und Basilikum</i> 18.-
	Sommersalat <i>mit warmen Grillgemüse & Mozzarellaperlen</i> 16.-
	Salatbouquet <i>mit Mostbröckli, Pilzen, Parmesan, Rucola</i> 17.-
	Graved Lachs <i>mit Gurke und Salat</i> 20.-
	Herbstsalat <i>mit Trauben, Nüssen, Kernen, warmen Pilzen</i> 16.-
	Frühlingssalat <i>mit Spargelspitzen</i> 16.-
	Gerne ein Süppli?
	Rüabli-Kokos-Süppli 10.-
	Weissweinsuppe <i>mit Apfelstücken</i> 10.-
	Kürbiscrèmesüppli 10.-

Wird das Süppli als alleinige Vorspeise bestellt, kostet es +3.- und ist etwas grösser

Hauptsache

Zürcher-Geschnetzeltes vom Schweizer Chälbli
mit Pilzrahmsauce und Tagliatellen 39.-

Stroganoff vom Schweizer Rindli
Mit hausgemachten Spätzli, Paprika und Pilzen 39.-

Kalbsnierstück am Stück gebraten mit
Frühlingskartoffeln und Saisongemüse 58.-

Rindsfilet (180gr) vom Schweizer Rindli
mit Kartoffelgratin und Sommergemüse 52.-

Rind und Chälbli (CH)
Rindsfilet (150gr) und Kalbsbäggli (50gr)
mit Kartoffelgratin und Sommergemüse 55.-

Chälbli und Schweinchen (CH)
Kalbsnierstück und Schweinsbäggli mit
Frühlingskartoffeln und Gemüse 63.-

Pommes in der Tischmitte 2.- p.P.

Süsser Abschluss 18.-

Ein wunderschönes Dessertbuffet mit vielen,
kleinen, hausgemachten Leckereien aus der Etzel-Patisserie
Exkl. Hochzeitstorte

Food-Market

Oder lieber mal etwas lockerer, mit Bewegung?

Der legendäre Etzel-Food-Market sind verschiedene Essenstände
verteilt, wo sich die Gäste bedienen dürfen.

«Etzel-Food-Market» 72.-/Pers.

Salad-Corner

5 verschiedene Gemüsesalate
Diverse Blattsalate
Hausgemachte Dressing
Kernen, Nüsse, Brot

Fleisch-Ecke

Poulet *natürlü Schwiizer Poulet*
Rindspiess *vom heimischen Metzger*
Kalbsbäggli *uuu zarte - 12h im Ofen geschmorte- Bäggli*
Diverse Würste *vom Metzger Meiri, Ybrig*

Beilagen-und Gemüse

Barbara's uuu feiner Kartoffelgratin
Pommes in die Tischmitte
Grillgemüse & Gefülltes Gemüse

Süss und notwendig

Dessertbuffet mit allerlei süssem aus der Etzel Patisserie
Exkl. Hochzeitstorte

Optional dazu buchbar:

Make your own Burger

Vegi & Beefburger, Brötli und allerlei Füllmaterial für deinen Lieblingsburger

Cheesy-Moment

Raclette vom ganzen Laib – frisch gestrichen

Mit Gürkli, Zwibeli, Kartoffeln und alles was man braucht für ein richtig feines Raclette

Spare Ribs

Uuuu fein gewürzte und zarte Ribs vom Ofen – ein muss an jedem BBQ Fest.

Oriental Cuisin

Mezze-Tisch mit Babaganoush, Pita Brötli, Papaya-Salat, Hummus, Thainudel Salat mit Koriander und vieles mehr

Alles Hausgemacht und mit speziellen Gewürzen verfeinert

Candy Bar

Allerlei Süssigkeiten und Schleckzeugs auf dem kleinen Marktwagen

Soft-Eis

Unsere neue Soft-Eis-Maschine- das Highlight jeder Party. Ob zum Apero, zum Dessert oder als Midnight Snack. Zum selber zapfen und mit allerlei Toppings & Sprinkles verzieren...

Preise variieren je nach Gruppengrösse und Auswahl.

Wir verwenden ausschließlich Schweizer Fleisch aus nächster Region Das Angebot kann je nach Saison variieren.

Bitte Essgewohnheiten und Allergien voranmelden.

Weinbegleitung

Hier findest du unsere [kleine, feine Weinkarte](#). Gerne helfen wir dir bei der Weinauswahl. Weiter haben wir noch Bankettweine, welche nicht aufgelistet sind. Die Bankettweine überzeugen mit sehr gutem Preis-Leistungsverhältnis und sind allzeit beliebt. Am besten suchen wir den Wein zusammen bei einer kleinen Weindegustation aus.

Zapfengeld für eigene mitgebrachten Weine: 35.-/75cl

Party

Sobald der kulinarische Teil vorbei ist und langsam aber sicher der Partytiger aufsteigt, richten wir für euch eine kleine Bar mit Drinks zum sich selber bedienen ein:

- Bier
- Weine vom Essen
- Gin / Rum / Whisky / Vodka CHF 85.00 / Fl.
- Softgetränke zum Mischen CHF 10.00/Liter

(können beschriftet werden)

- ca. 10 Glaslaternen
- 2 Staffelei

(das Arrangieren/integrieren unseren kostenlosen Dekoartikel erfolgt durch den Kunden)

Dekomaterial kann vorgängig auf dem Etzel deponiert werden. Falls der Saal am Vortag nicht vermietet ist, kann die Deko bereits am Vortag platziert werden (nur nach Absprache mit Monika/Chantal)

Kuschelecke

Gerne richten wir dir auf Wunsch (nur bei trockenem Wetter) eine gemütliche Kuschelecke (Feuerschale, Bänke, Kissen, Decke, Fellen) ein.

CHF 100.- für Holz und Arbeitsaufwand

Nachtzuschlag

Ab 23.30 Uhr wird ein Nachtzuschlag verrechnet
CHF 100.-/Stunde / Mitarbeiter

Nachtruhe

Um 02.30 Uhr wird das Licht helle geschaltet, die Musik ausgemacht und ausgetrunken. Um 03.00 Uhr ist die Party beendet. Der Nachtzuschlag läuft bis der letzte Gast verabschiedet ist.

Übernachtung

Wir verfügen über keine Übernachtungsmöglichkeiten.

Kontakte

Anreise

[Palita Nova](#), Samstagern
[Mächler-Transport](#), Sieben
[Oldi Tours Zürisee](#) → sehr originel

Deko/Blumen

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

Fotografie

[Foto Bäumli](#), Mirjam Bisig (eine gute Bekannte)
[Nina Käin](#) (gute, alte Schulkollegin von Monika)
[Patipic](#), Patricia Amstutz, (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

Tree!ouh
Super, lässige, coole Einsiedler Band
[Tree!ouh / Popmusik-Trio / Einsiedeln \(treeouh.ch\)](#)

Eve's Garden
Ebenfalls super, lässige, coole Einsiedler Band
[Musik | Eve's Garden | Einsiedeln \(evesgarden.ch\)](#)

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

Anderweitige DL Bitte kontaktiert anderweitige Dienstleister (Torte, Transport, Musik, Zelt, Pfarrer, etc.) direkt. Die Verrechnung hierfür erfolgt **nicht** über uns. Kontakte findet ihr oben, ihr dürft natürlich auch anderweitige Dienstleister beauftragen.

Berechnung Sobald ihr die ersten Entscheidungen getroffen habt (Menü, Wein, ungefähre Anzahl Gäste) können wir eine erste Schätzung/ Berechnung vornehmen.

Saalmiete Die Saalmiete liegt bei **CHF 800.00**. An dem gebuchten Tag wird auf ein Mittags-Event verzichtet, zudem beinhaltet die Saalmiete das Bereitstellen der Tische, das Eindecken (Exkl. Tischwäsche) sowie die Reinigung. Bitte beachtet, dass Verschmutzungen, welche über der Norm liegen und fahrlässig verursacht wurden, zusätzlich in Rechnung gestellt werden. Falls wir Müllberge für euch entsorgen müssen, wird dies ebenfalls zusätzlich in Rechnung gestellt.

Bezahlung 3 Monate vor Anlass verrechnen wir 50% der Menükosten. Der restliche Betrag wird nach der Hochzeit per Mail in Rechnung gestellt.
Bei grosser Nachfrage, behalten wir uns vor, die Anzahlung bereits früher einzufordern.

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.

AGB'S

Nachtruhe

Falls die Nachtruhe nicht wie vertraglich vereinbart, eingehalten wird, wird eine Entschädigung von CHF 500.- verrechnet

Mitbringen von Essen und Getränken:

Weine dürfen gegen ein Zapfengeld mitgebracht werden.
Eine Hochzeitstorte darf geliefert werden. Auf ein Schnittgeld wird mit der Voraussetzung, dass das Dessertbuffet gebucht wird, verzichtet. Weitere mitgebrachte Getränke / Esswaren sind nicht gestattet.

Schäden/Haftung

Der Kunde haftet in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen. Für mitgebrachte Sachen übernimmt die Etzel Kulm GmbH bei Verlust oder Schaden keine Haftung

Konfetti

Konfetti und Luftballone mit Konfetti gefüllt sind strikt verboten auf dem Etzel. Die Spezialreinigung von Konfetti kostet CHF 300.- und wird dem Brautpaar in Rechnung gestellt.

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