



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 03:00 Uhr Fertig luschtig

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 folgendes Bestuhlungsmaterial.

- Festbänke mit Fellen, mit Tücher etc.
- Stühle mit weissen Hussen
- Strohbällen

Strohbällen können wir gerne für euch organisieren (hier fällt ein Aufpreis an)

Gerne können wir für euch die Bereitstellung der Trauwiese übernehmen. Aufwand pro Stunde pro Mitarbeiter: CHF 60.00/h

Platzmiete Wiese ohne Arbeitsaufwand
CHF 200.00

Wasserstation

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

verschiedene Pet Fläschli zum selbst bedienen
CHF 5.-/Stk

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	Flaschenpreis
Mineral / Orangensaft	9.50/L
Huustee	11.00/L

Bier-Wanne

Wanne mit Eiswürfel und verschiedenen Bierflaschen zum selber bedienen (Flaschenpreise, CHF 5.50-6.50/Flasche)

Pimp your Prosecco-Station

CHF 52.00/Flasche Prosecco



CHF 85.00/Flasche Aperol
CHF 30.00/ 1l Hibiskus Sirup (Coole alkoholfreie Alternative)
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
- Süppli in der Espressotasse	3.00
- Kichererbsen-Bällchen mit Erdnuss-Sauce	3.50
- Meatballs mit Huus-Sauce	3.50
- Oliven im Gläsli	4.00
- 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)	20.00
- Pinsa mit Rohschinken, Rucola und Parmesan (ergibt ca. 8 Stück)	22.00
- Fleisch- und Käseplättli (pro Platte, reicht für ca. 3-4 Personen)	25.00

Knabberzeugs

- Allerlei Chips/Nüssli/Popcorn/Grisini	2.-/Pers
---	----------

Gerne schon etwas Süsses

- Verschiedene Cakes und Früchtekuchen (Schnitten/Scheiben)	4.50
- Glacetrühe mit allerlei Glacechüebeli	4.50
- Früchtespiessli	3.50

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 mit beidseitiger Seesicht

Kulinarik

klassisch mit Menü, hier einige Vorschläge für dich:

Vorneweg

Gemischter Salat	11.-
Burrata <i>mit allerlei Tomaten, Salat und Basilikum</i>	17.-
Sommersalat <i>mit warmen Grillgemüse & Mozzarellaperlen</i>	16.-
Salatbouquet <i>mit Mostbröckli, Pilzen, Parmesan, Ruccola</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 Súppli?

Spargelcrèmesuppe	10.-
Weissweinsuppe <i>mit Apfelstücken</i>	10.-
Kürbiscrèmesúppli	10.-
Sellerie-Apfelsuppe	10.-

Wird das Súppli als alleinige Vorspeise bestellt, kostet es +2.- und ist etwas grösser

Hauptsache

Zürcher-Geschnetzeltes vom Schweizer Chälbli <i>mit Pilzrahmsauce und Tagliatellen</i>	38.-
Stroganoff vom Schweizer Rindli <i>Mit hausgemachten Spätzli, Paprika und Pilzen</i>	39.-
Rindsbraten vom Schweizer Rindli mit Kräuterrisotto und Gemüse	36.-
Kalbsnierstück am Stück gebraten mit <i>Frühlingskartoffeln und Saisongemüse</i>	61.-
Rindsfilet (180gr) vom Schweizer Rindli <i>mit Kartoffelgratin und Sommergemüse</i>	52.-
Rind und Chälbli (CH) Rindsfilet (150gr) und Kalbsbäggli (50gr) <i>mit Kartoffelgratin und Sommergemüse</i>	55.-
Chälbli und Schweinchen (CH) Kalbsnierstück und Schweinsbäggli mit <i>Frühlingskartoffeln und Gemüse</i>	64.-
Pommes im Nachservice	2.- p.P.
Kroketten im Nachservice	2.- p.P.
Süsser Abschluss	
Dessertbuffet mit vielen, kleinen Süssigkeiten:	18.-



Exkl. Hochzeitstorte

Oder lieber mal etwas lockerer, mit Bewegung?

«We said YES! Food Market» 72.-/pers

Salad-Corner

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

It's BBQ Time

Poulet (CH)
Rindspiess aus der Dorfmetzg, Schnidrig
Kalbsbäggli *uuh zarte - 12h im Ofen geschmorte- Bäggli*
Diverse Würste vom Metzger Meiri, Ybrig

Go Veggie

Andrea's uuh 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, Gummel und alles was man braucht für ein richtig feines Raclette

Spare Ribs

Uuh 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

Preise variieren je nach Gruppengrösse und Auswahl



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. 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: CHF 35.-/75cl

Getränke zum Essen

Mineral mit und ohne Weisswein	CHF 9.50/Liter Flaschenpreis
Rotwein	Flaschenpreis
Bier	Flaschenpreise CHF 5.50-7.00
Kaffee/Tee	CHF 4.50-6.00
Restliche Getränke individuell	

Party

Selbstbedienungsbar mit:

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

Möchtest du eine Caipi- oder Mojito-Station?

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

Möchtest du einen Midnight-Snack?

- Hot-Dog CHF 7.00 pro Stück
(Station zum selber machen)

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 100.-/Stunde / Mitarbeiter

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, Siebnen 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.)

Deko

Wir stellen grundsätzlich keine Hochzeitsdeko zur Verfügung, sondern liefern dir die Kontakte von Partnern, welche sich professionell darum kümmern. Natürlich darfst du die Deko auch selbst organisieren/machen, etc.

Weisse Stoffservietten im Ring
Mietpreis CHF 2.-/pro Serviette

Weisse Tischdecken
Mietpreis CHF 6.00/ pro Tischtuch

Weisse Stuhlhussen
Mietpreis CHF 4.- pro Stück

Weisse Wolldecken
Mietpreis CHF 4.-/Stück



Folgendes Dekomaterial haben wir vor Ort, welches genutzt/integriert werden kann:

- ca. 50 Schwarze Schieferflaschen für Blumen oder Stielkerzen (können beschriftet werden)
- ca. 15 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)

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 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

Treelouh
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 \(evesgarden.ch\)](#)

Sid Bader
Wir sind riesig Fan von Sid. Der einheimische Musikkünstler war sogar bei Voice of Germany. Er wird euch verzaubern.
[Start | Sid Bader](#)

Soncastel
Lara, Sirko, Kelvin, Simon, Christian – ebenfalls alle aus der Region verzaubern euch mit Gypsy Jazz&Blues – Klängen.
0797738807

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 Menü	Anzahl x Apéropreis
	Musik (Schätzung)	Anzahl x Menüpreis
	Blumen-Dekoration (Schätzung)	CHF 1'000.00-2'000.00
	Hochzeitstorte	CHF 800.00-3'500.00
	Nachtzuschlag 6-10 Std.	CHF 300.00-900.00
	Getränke nach Aufwand	CHF 600-1000
		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 Restaurantkonsumation 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

NACHTRUHE

Die Nachtruhe muss strikt eingehalten werden. Am besten delegiert ihr dies den Trauzeugen / Täschtmeister.. Falls die Nachtruhe nicht wie vertraglich vereinbart eingehalten wird, wird ein Zuschlag von CHF 500.- verrechnet.

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

