

Bankette

Vom gepflegten Gala-Abend mit exklusivem Wein und ausgesuchten Speisen bis zum Vereins-Anlass mit schmackhafter Hausmannskost, die anpassungsfähigen Räumlichkeiten des Stadtsaals bieten Ihnen den idealen Rahmen für Ihren Wunsch-Event.

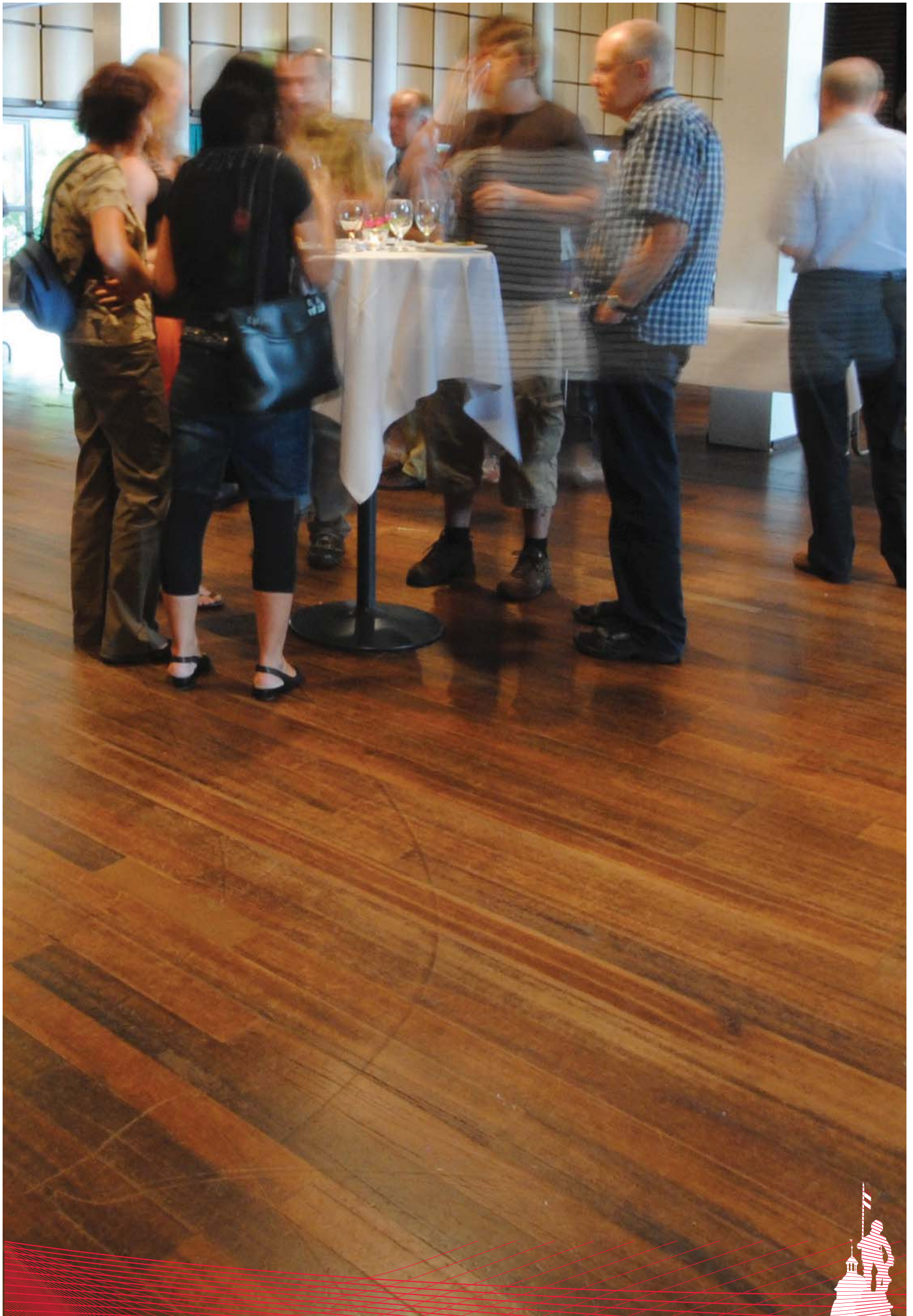
Wir freuen uns auf Sie.



Herzlich Willkommen

Schön, dass Sie sich für den Stadtsaal interessieren. Wir freuen uns, Ihnen unsere Räumlichkeiten zu präsentieren. Gerne geben wir Ihnen Tipps und Ideen und helfen Ihnen bei der Organisation Ihres Banketts. Um Ihnen die Planung zu vereinfachen, stehen wir Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.





1 Kaffeepausen, Apéros und Dessertbuffet

Einige gluschtige Vorschläge haben wir für Sie zusammen gestellt, um Ihnen Ideen zu geben und Ihnen die Planung zu erleichtern. Selbstverständlich organisieren wir Ihnen auch gerne etwas nach Ihren Wünschen, so dass Sie und Ihre Gäste den Anlass im Stadtsaal Zofingen auch von der kulinarischen Seite voll und ganz geniessen können.

Alle unsere Angebote sind ab 10 Personen erhältlich. Wir bitten Sie, uns spätestens vier Wochen vor dem Anlass mitzuteilen, was wir für Sie vorbereiten dürfen.



1.1 Kaffeepausen*

Begrüssungskaffee Heitere-Platz

Kaffee, Espresso, Tee
Mineralwasser mit Kohlensäure, Orangensaft
Gipfeli, Früchtekorb
Preis pro Person CHF 9.10

Kaffeepause Niklaus Thut

Kaffee, Espresso, Tee
Mineralwasser mit Kohlensäure, Orangensaft
Süssgebäck, Früchtekorb
Preis pro Person CHF 9.90

1.2 Kleinere Apéros *

Apéro Wiggertal

Weisswein
Mineralwasser mit Kohlensäure, Orangensaft
Mini-Sandwiches (verschieden gefüllt)
Preis pro Person CHF 19.80

Apéro Pulverturm

Weisswein
Mineralwasser mit Kohlensäure, Orangensaft
Speckzopf, Butterzopf, Käseplatte
Preis pro Person CHF 24.80

1.3 Reichhaltige Apéros*

Apéro riche Munihubel

Weisswein
Mineralwasser mit Kohlensäure, Orangensaft
Mini-Sandwiches (verschieden gefüllt)
kleine Wurstweggen
Preis pro Person CHF 33.10

Apéro riche Trotteweiher

Weisswein
Mineralwasser mit Kohlensäure, Orangensaft
Speckzopf, Butterzopf, Käseplatte
Mini Käse- & Lauch-Chüechli
Preis pro Person CHF 39.50

Apéro riche Hellmühle

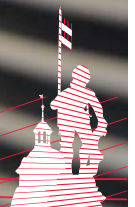
Weisswein
Mineralwasser mit Kohlensäure, Orangensaft
Kleine Wurstweggen
Mini Käse- & Lauch-Chüechli
marinierte Oliven
Preis pro Person CHF 31.70

1.4 Kleines Dessertbüffet*

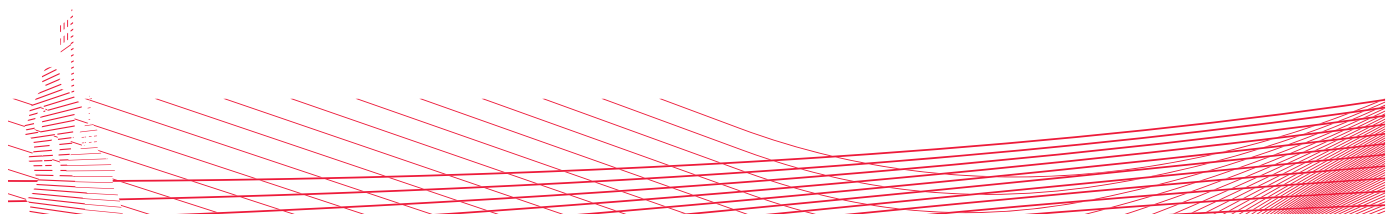
Kleines Dessertbüffet Münzturm

Kaffee, Espresso, Tee
Mineralwasser mit Kohlensäure, Orangensaft
Süssgebäck, kleine Schoggi-Häppchen
Früchtekorb
Preis pro Person CHF 16.30

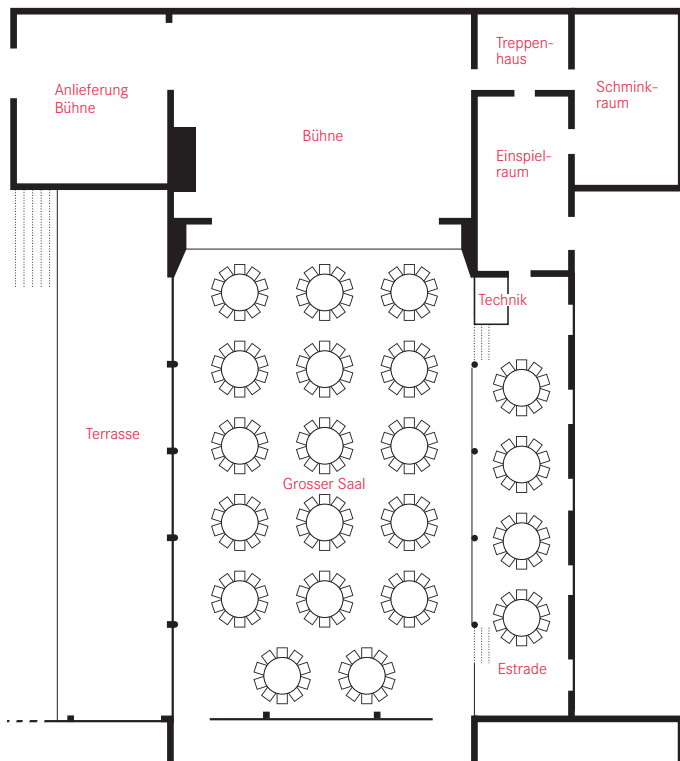
*Preisänderungen vorbehalten



2 Grundriss



3 Grosser Saal mit Bühne



Masse Saal
Fläche: 262.5 m² (ohne Estrade)
Länge: 21 m
Breite: 12.5 m
Höhe: 6.9 m

Masse Estrade
Fläche: 78 m²
Länge: 19.5 m
Breite: 4 m
Höhe: 5.3 m

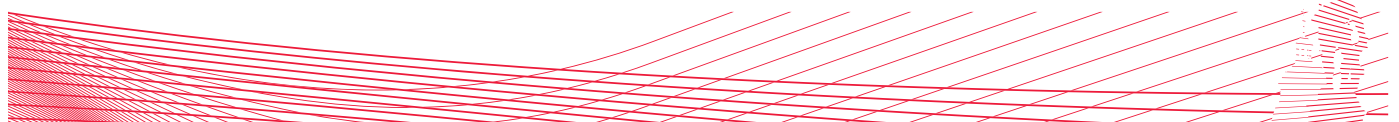
Masse Galerie
Fläche: 51.2 m²
Länge: 12.8 m
Breite: 4 m
Höhe: max. 3.8 m (Boden ist abgestuft)

Masse Bühne
Fläche: 108.1 m²
Länge: 10.6 m
Breite: 10.2 m (Portal)
Lichthöhe: max. 5.3 m
Zughöhe: 6 m

Grundausstattung
Internetanschluss (Wireless)
Bühne mit Grundbeleuchtung
Helle freundliche Saalbeleuchtung
Schwerhörigenschlaufe

Besonderes
Der Boden im grossen Saal ist stufenförmig absenkbar, so dass alle Gäste jederzeit einen guten Blick auf die Bühne haben.

Saalkapazitäten
Bankett Reihenbestuhlung: 377 Plätze
Bankett mit runden Tischen: 200 Plätze



4 Kleiner Saal

Masse

Fläche: 204 m²

Länge: 18.4 m / 22.3 m / 27.2 m

Breite: 7.5 m

Höhe: 2.7 m

Grundausrüstung

Saalbeleuchtung

Stromanschlüsse

Besonderes

Die Länge des Saals kann durch einen Vorhang auf die von Ihnen benötigte Grösse angepasst werden.

5 Foyer

Masse

Fläche: 90 m²

Länge: 12.5 m

Breite: 7.2 m

Höhe: 2.8 m

Grundausrüstung

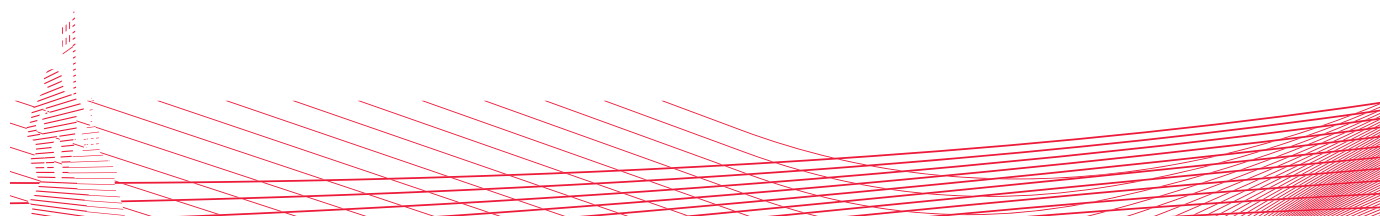
Lautsprecher vom grossen Saal

Büffet-Theke

Dimmbare Beleuchtung

Besonderes

Die Wand zum grossen Saal kann je nach Ihren Bedürfnissen geöffnet oder geschlossen werden.



6 Allgemeine Informationen

6.1 Infrastruktur für Präsentationen oder Showeinlagen

Wenn Sie während Ihrem Bankett kurze Präsentationen planen, steht Ihnen dafür ein Beamer mit Weitwinkelobjektiv zur Verfügung, welcher von hinten an die Leinwand projiziert, so dass alle Ihre Gäste einen guten Blick auf die Leinwand haben. Für den technischen Bedarf von geplanten Showeinlagen, welche den Anlass auflockern, sprechen wir uns gerne direkt mit Ihrem Techniker ab, so dass Sie den Anlass entspannt geniessen können. Sie können sich auf uns verlassen.

6.2 Blumenschmuck

Möchten Sie die Atmosphäre durch eine stilvolle Blumendekoration auflockern? Sie sagen uns, welche Farbe es sein soll und wie viel Budget Ihnen zur Verfügung steht, dann organisieren wir die Blumen gerne für Sie. Selbstverständlich dürfen Sie die Dekoration auch selbst gestalten oder einen Floristen Ihrer Wahl damit beauftragen.

6.3 Gastronomie und Kücheninfrastruktur

Die gut ausgestattete Stadtsaal-Küche bietet ausreichend Platz und verfügt auch über Geschirr, Besteck und Gläser für grössere Bankette. In der Wahl des Caterers für Ihren Anlass sind Sie frei. Gerne beraten wir Sie, falls Sie noch Namen und Kontaktdaten benötigen.

Begrüssungskaffees, Apéros und Stehimbisse für kleinere Anlässe bieten wir durch das Team Stadtsaal an. Einige Vorschläge finden Sie unter Kaffeepausen, Apéros und Dessertbuffet, gerne stellen wir aber auch etwas Feines nach Ihren Vorstellungen zusammen.

6.4 Parkieren

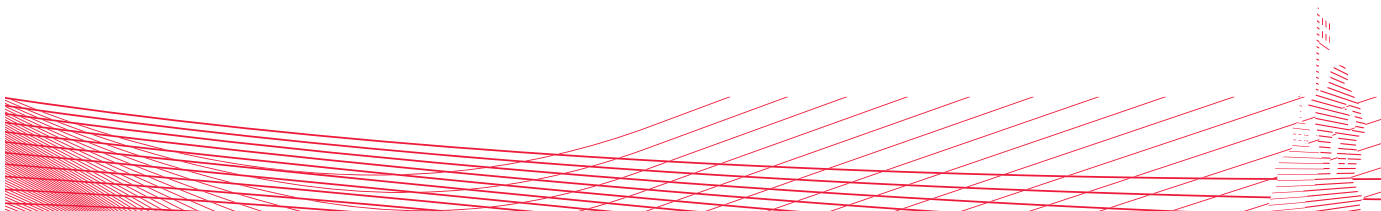
Der Stadtsaal verfügt über keine eigenen Parkplätze. Wir empfehlen Ihnen das Parkhaus beim Bahnhof, welches in einem kurzen und gemütlichen Spaziergang durch die Zofinger Altstadt in 5 bis 10 Minuten zu erreichen ist, zu benutzen. Ab einer zu erwartenden Besucherzahl von 150 Gästen wird ein Verkehrs- und Parkdienst aufgeboten.

6.5 Rauchen

Seit 1. Mai 2010 ist der gesamte Stadtsaal rauchfrei. Für Ihre rauchenden Gäste stellen wir gerne beim Haupteingang Aschenbecher bereit.

6.6 Kosten

Die Preise für die Benützung der Stadtsaal-Räumlichkeiten finden Sie im Anhang Gebührenordnung zum Reglement.



6 Lageplan

Der Stadtsaal verfügt nicht über eigene Parkplätze. Wir empfehlen Ihnen das Parkhaus beim Bahnhof, welches in einem kurzen und gemütlichen Spaziergang durch die Zofinger Altstadt in 5 bis 10 Minuten zu erreichen ist, zu benutzen. Ab einer zu erwartenden Besucherzahl von 150 Gästen wird ein Verkehrs- und Parkdienst angeboten.



7 Kontakt

7.1 Kontaktdaten

Für Anfragen und Reservationen oder bei Fragen und Unklarheiten sind wir gerne für Sie da. Sie erreichen uns auf folgenden Wegen.

Per Post

Stadtsaal Zofingen
Weiherstrasse 2
Postfach 355
4800 Zofingen

Per Telefon und Telefax

T 062 751 49 34 (Montag bis Freitag)
F 062 751 02 03

Per Mail

stadtsaal@zofingen.ch

Via Internet

www.stadtsaal.ch

7.2 Team Stadtsaal

Betriebsleitung

Frau Bettina Bernhard
bettina.bernhard@zofingen.ch
Zuständig für Reservationen, Besichtigungstermine,
Gastronomie

Technische Leitung

Herr Cyrill Bachmann
cyrill.bachmann@zofingen.ch
Zuständig für Einrichtungen und Technik



Zofingen, Juli 2011

