

EvenTraum Studio und Eventhalle eagle inn

Die Eventhalle eagle inn inklusive Terrasse, Lounge-Bereich mit Cheminée und Kochatelier mit Backoffice bietet Platz für Veranstaltungen bis zu 100 Personen. Das angrenzende Studio bietet weiteren Platz für Veranstaltungen bis zu 300 Personen.

Fläche Halle: 190 m² inkl. Lounge-Bereich
Dimension: L 32 x B 5.6 x H 6.5 m

Backoffice: 42 m²
Kochatelier: 58 m²

Fläche Studio: 390 m² inkl. Hohlkehle
Dimensionen: L 32.5 x B 12.0 x H 6.5 m

Konzertbestuhlung Eventhalle:	100	Personen
Konzertbestuhlung Studio:	250	Personen
Apéro mit Stehtischen Eventhalle:	100	Personen
Apéro mit Stehtischen Studio:	300	Personen
Bankettbestuhlung Eventhalle:	72	Personen
Bankettbestuhlung Studio:	250	Personen
Lounge Eventhalle:	10	Personen

Eventhalle eagle inn (bis 100 Personen)
1'250.-

Studio und Eventhalle (bis 300 Personen)
2'500.-

Nutzung Cheminée / Grill (inkl. Brennholz)
je 80.-

Die Mietdauer für einen Tag dauert von 08:00 – 01:00 Uhr des Folgetages. Eine Verlängerung der Mieta ist gegen Aufpreis möglich, die Verlängerung wird pro angebrochene Stunde mit **100.-** pro Stunde verrechnet. Die Eventhalle wird dem Mieter im sauberem Zustand übergeben. Bei der Rückgabe muss die Eventhalle mit dem Zustand bei der Übernahme vergleichbar sein. Reinigungsarbeiten werden nach Aufwand verrechnet, wenn sie den üblichen Rahmen übersteigen (**60.-/h**).

CATERING

Es stehen Ihnen drei Cateringpartner zur Auswahl:

- [Aaria Catering, Olten](#)
- [Andy Zaugg, Sternekoch, Solothurn](#)
- [Restaurant Central, Safenwil](#) (bis max. 25 Personen)

IM MIETPREIS INBEGRIFFEN

- Nutzung der Showküche inklusive Backoffice
- 2 rechteckige Bankettische à 36 Personen
- 72 Stühle, zugehörig zu den Bankettischen
- 3 fahrbare Garderobenstangen mit Kleiderbügel
- Nutzung des Lounge-Bereichs und der WC-Anlage
- Nutzung des überdachten Sitzplatzes
- Nutzung des Gäste-WLAN
- Parkplätze vor dem Gebäude für ca. 30 Personenwagen

KÜCHENAUSSTATTUNG

Die Küchenausstattung besteht aus Geräten von Miele und Salvis. Diese setzt sich wie folgt zusammen:

- 2 x Induktionskochfelder
- 2 x Portable Profi-Induktionskochfelder
- 1 x Fritteuse und Wok
- 1 x Dampfgarer
- 1 x Druckdampfgarer (Steamer)
- 2 x Backofen
- 3 x Wärmeschubladen
- 1 x Vakuumierschublade
- 1 x Standkühlschrank (+1 auf Anfrage)
- 1 x Getränkekühlschrank (+1 auf Anfrage)
- 1 x Gefrierschrank
- 1 x Combi-Steamer Salvis Cucina Pro
- 1 x Combi-Steamer Haushaltsgerät Miele
- 1 x Salamander Salvis Classic Pro
- 1 x Warmhaltegerät Salvis Holdomat
- 1 x Kaffeemaschine La Marzocco
- 1 x Kaffeemaschine Nespresso Profi
- 1 x Eismaschine
- 1 x Profi-Spülmaschine
- 1 x Gläserspülmaschine
- 1 x Rüstwagen Salvis
- 1 x Primo-Rüst Gläserwagen mit Körben
- 1 x Berkel Elektroschneidemaschine
- 1 x Berkel manuelle Schneidmaschine (Showgerät auf Anfrage)
- 1 x Glacemaschine Cube
- 1 x Paco Jet Haushaltsgerät
- 1 x Thermomix Küchengerät
- Komplette Küchenausstattung inkl. Messern, Pfannen, Schneidbrettern, etc.

WEITERES

Wünschen Sie Unterstützung bei der Eventplanung? Kontaktieren Sie uns, wir unterstützen Sie gerne bei:

- Blumendekoration
- Raumdekoration
- Bühnenaufbau
- Künstler Organisation
- Catering
- usw.

HINWEISE

- **Alle Preise in Schweizer Franken und exklusive Mehrwertsteuer**
- Versicherung aller Risiken ist Sache des Mieters
- Für die Abfallentsorgung werden pro 110 Liter Sack **5.-** verrechnet