prosenio
BETHESDA ALTERSZENTREN

Raumvermietung Mehrzweckraum



Inhalt

1.1 Herzlich willkommen 3
1.2 Anreise & Parkmöglichkeiten 3
2. Der Raum 3
2.1 Ausstattung 3
2.2 Nutzungsbedingungen 3
3. Bestuhlungsvarianten 4
Konzertbestuhlung 4
Seminarbestuhlung 4
U-Form 4
Blocktisch 4
Bankettbestuhlung 4
Stehapéro 4
4. Mietpreise 5
5. Haftung 5
6. Zusatzleistungen 5
7. Reservation 5
8. Zahlungsbedingungen 5
9. Stornierung der Buchung 6
10. Ergänzende Verpflegungsangebote 6
10.1 Apéro-Angebote 6
10.2 Kaffee & Kuchen 7
10.3 Mittagsmenüs 9
10.4 Abendmenüs 10

Raumvermietung Mehrzweckraum

1.1 Herzlich willkommen

Suchen Sie einen passenden Raum für Sitzungen, Schulungen, Vereinsanlässe oder private Veranstaltungen? Unser flexibel nutzbarer Mehrzweckraum steht auch externen Personen und Organisationen zur Verfügung.

Dank der verschiebbaren Trennwände kann der Raum individuell angepasst werden. Bei geschlossenen Wänden entsteht ein separater Raum, der eine angenehme und ungestörte Atmosphäre für Ihren Anlass bietet.

1.2 Anreise & Parkmöglichkeiten

- Eigene Besucherparkplätze stehen nicht zur Verfügung. Das öffentliche **Parkhaus Zentrum** befindet sich nur wenige Gehminuten vom Alterszentrum entfernt und bietet ausreichend Parkmöglichkeiten.
- Be- und Entladen in der Anlieferungszone neben dem Haus
- Bushaltestelle **Schiefe Brücke** wenige Gehminuten vom Alterszentrum entfernt

2. Der Raum

2.1 Ausstattung

- Kaffeemaschine direkt im Raum CHF 40.00 (inklusive Kaffeebohnen) bis 10 Personen/ CHF 60.00 bis 29 Personen/ CHF 80.00 ab 30 Personen
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure CHF 3.00 / Person
- TV-Gerät (Samsung, höhenverstellbar, 188 x 105 cm) inklusive Clickshare für Präsentationen und Vorträge CHF 20.00
- Mikrofon und Ein-Ohr-Mikrofon (Shure, MXWAPXD2) CHF 10.00 / Mikrofon
- Flipchart CHF 5.00
- Flexible Bestuhlung und Tischanordnung (siehe Punkt 3)
- WLAN
- Klavier CHF 150.00
- Barrierefreier Zugang

2.2 Nutzungsbedingungen

- Kerzen- und Rauchverbot
- Hunde erlaubt
- Bitte beachten Sie, dass der Zugang zum Alterszentrum ab 18.30 Uhr eingeschränkt ist. Die Eingangstür kann ab diesem Zeitpunkt nur noch von innen mittels Türöffnungsknopf geöffnet werden.
  Die Anpassung der Öffnungszeiten der Tür ist auf Anfrage möglich.

3. Bestuhlungsvarianten

Der Raum kann individuell nach Ihren Bedürfnissen eingerichtet werden und hat so unterschiedliche Kapazität.
Auf Wunsch decken wir die Tische mit hochwertigen Stofftischdecken ein. Für diesen zusätzlichen Service verrechnen wir einen Aufpreis von CHF 100.00 pro Anlass bis 50 Personen (bei Konsumation gratis).

Konzertbestuhlung

Kapazität: 50 Personen bei enger Bestuhlung.
Die Bestuhlung ist standardmässig ohne Rollstuhlplätze vorgesehen. Eine Anpassung für Personen im Rollstuhl ist auf Anfrage möglich.

Seminarbestuhlung

Kapazität: 20-25 Personen bei enger Bestuhlung.
Die Bestuhlung ist standardmässig ohne Rollstuhlplätze vorgesehen. Eine Anpassung für Personen im Rollstuhl ist auf Anfrage möglich.

U-Form

Kapazität: 25-30 Personen bei geöffnetem Mehrzweckraum.
Bei geschlossenem Mehrzweckraum bietet die U-Form Platz für 20-25 Personen.
Die Angaben beziehen sich auf eine Bestuhlung ohne Rollstuhlplätze. Eine Anpassung für Personen im Rollstuhl ist auf Anfrage möglich.

Blocktisch

Kapazität: 18 Personen
Die Bestuhlung ist standardmässig ohne Rollstuhlplätze vorgesehen. Eine Anpassung für Personen im Rollstuhl ist auf Anfrage möglich.

Bankettbestuhlung

Kapazität: 30 Personen bei enger Bestuhlung.
Die Bestuhlung ist standardmässig ohne Rollstuhlplätze vorgesehen. Eine Anpassung für Personen im Rollstuhl ist auf Anfrage möglich.

Stehapéro

Für einen Stehapéro stehen 5 Stehtische inklusive Hussen zur Verfügung.

4. Mietpreise

Leistung	Preis
Raummiete ganzer Tag	CHF 350.00
Raummiete halber Tag	CHF 200.00
Abendpauschale	Nach Absprache
Reinigungsaufwand	CHF 63.00 / Stunde

Bei groben Verschmutzungen behalten wir uns vor, zusätzlich CHF 63.00 zu verrechnen.

5. Haftung

Die Mieterin bzw. der Mieter haftet für Schäden, die während der Mietdauer an den Räumlichkeiten, Einrichtungen, Möbeln oder technischen Geräten entstehen und durch Sie oder Ihre Gäste verursacht werden. Beschädigungen sind der Vermieterin unverzüglich zu melden. Die Kosten für Reparatur oder Ersatz werden dem Verursacher in Rechnung gestellt.

6. Zusatzleistungen

Serviceleistungen	Nach Aufwand
Technische Unterstützung	CHF 63.00 / Stunde

7. Reservation

Für Reservationen und individuelle Angebote stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Alterszentrum Prosenio

Ansprechpersonen: Katy Stark und Tamara Henggi

Telefon: 056 200 16 16

E-Mail: info.prosenio@bethesda-alterszentren.ch

Wir freuen uns darauf, Ihren Anlass bei uns durchführen zu dürfen.

8. Zahlungsbedingungen

Rechnung zahlbar innert 20 Tagen nach Erhalt.

9. Stornierung der Buchung

Wir verrechnen folgende Buchungskosten:
bis 8 Wochen vor dem Anlass: 25%
bis 4 Wochen vor dem Anlass: 50%
bis 2 Wochen vor dem Anlass: 75%.
Bei kurzfristiger Stornierung wird der volle Mietpreis berechnet.

---

10. Ergänzende Verpflegungsangebote

10.1 Apéro-Angebote

Apéro-Kultur
Starten Sie Ihren Anlass mit einem geselligen Empfang an der Limmat. Unsere Apéro-Pauschalen vereinen feine, handgemachte Häppchen mit einer passenden Getränkeauswahl.
Alle Pauschalen gelten für eine **Dauer von 1 Stunde (bis 17Uhr)** und beinhalten den Service und Stehtische. Sollte der Apéro nach 17Uhr stattfinden, wird der Service verrechnet.

Pauschale «Aargauer Dorftratsch»
Der unkomplizierte, bodenständige Klassiker für jede Runde.
Kulinarik (Häppchen):
Ofenfrisches Blätterteiggebäck (verschiedene Sorten)
Knusprige, hausgemachte Flammkuchen-Stücke (klassisch mit Speck oder vegetarisch)
Marinierte Oliven mit mediterranen Kräutern
Getränke inklusive:
Weisswein und Rotwein
Bier (mit und ohne Alkohol)
Hausgemachter Eistee und kühles Limmatwasser (mit/ohne Kohlensäure) in Karaffen
Preis pro Person: CHF 19.50

Pauschale «Limmat-Plättli»
Herzhaft, regional und besonders beliebt bei Liebhabern Schweizer Spezialitäten.
Kulinarik (Reichhaltige Platten auf den Tischen):
Würziger Alpkäse und milder Hobelkäse Plättli mit Birnbrot und Feigensenf
Bündnerplättli
Frische Radieschen, Essiggurken und Silberzwiebeln
Knuspriges Brot aus der Backstube

Getränke inklusive:
Weisswein Rotwein
Bier (mit und ohne Alkohol)
Softdrinks und kühles Limmatwasser
Preis pro Person: CHF 26.50

Pauschale «Zytlos Premium»
Die edle Variante für feierliche Jubiläen, Geburtstage oder exklusive Empfänge.
Kulinarik (Elegantes Fingerfood – ca. 7 Teile pro Person):
Feines Lachstatar auf Pumpernickel
Warme Zwiebelquiches aus mürbem Teig mit Sauerrahm
Milde Frischkäse-Pralinés im Kräutermantel
Rindstatar auf Toast
Tomate-Mozzarella-Sticks
Hummus und Falafel
Melonen-Rohschinken-Sticks
Getränke inklusive:
1 Glas Prosecco oder Rimuss pro Person zum Anstossen
Ausgewählte Schweizer Weiss- und Rotweine
Bier (mit und ohne Alkohol), Orangensaft, Softdrinks und kühles Limmatwasser (mit/ohne Kohlensäure)
Preis pro Person: CHF 34.50

Wichtige Hinweise

Verlängerung: Möchten Sie den Apéro verlängern? Jede weitere angefangene halbe Stunde wird mit CHF 6.00 pro Person (für die Getränke-Flatrate) berechnet. Die Häppchenmenge bleibt dabei gleich.

Ergänzung für den grossen Hunger: Auf Wunsch können zusätzliche Fingerfood-Teile für CHF 4.50 pro Stück dazugebucht werden.

10.2 Kaffee & Kuchen

Kaffee, Kuchen & Genuss: Unsere Zvieri-Pauschalen
Bieten Sie Ihren Gästen einen unbeschwerten Nachmittag im Restaurant Zytlos. Unsere Pauschalen kombinieren selbstgemachten Backwaren mit unlimitierten Kaffeespezialitäten und erfrischendem Limmatwasser (mit/ohne Kohlensäure) – perfekt kalkulierbar für Ihren Anlass.
Alle Pauschalen gelten für eine **Dauer von 2 Stunden** und beinhalten den Service.

Pauschale «Zytlos Klassik»
Ideal für den traditionellen Kaffeeplausch in gemütlicher Runde.
Kulinarik: Eine feine Auswahl unserer hausgemachten Kuchen-Klassiker (pro Person servieren wir ein grosses Stück nach Wahl):
Frische Saison-Fruchtwähe (z. B. Apfel, Zwetschge, Aprikose)
Heidelbeer-Streuselkuchen
Traditionelle Aargauer Rüeblitorte
Weitere Kuchenvariationen auf Wunsch
Getränke inklusive:
Unlimitierter Bezug von Kaffeespezialitäten (Crème, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee)
Grosse Auswahl aus unserer Schweizer Teeselektion
Erfrischendes Limmatwasser (mit/ohne Kohlensäure) in Karaffen
Preis pro Person: CHF 16.50

Pauschale «Süsse Oase»
Für den besonderen Anlass, festliche Jubiläen oder Geburtstage.
Kulinarik: Ein Stück unserer feinen, luftigen Tortenkreationen aus der hauseigenen Konditorei (Auswahl bei Buchung):
Luftige Schwarzwälder Kirschtorte mit Rahm und Kirschen
Leichte, erfrischende Quarktorte mit feiner Zitrusnote
Klassischer Käsekuchen
Weitere Tortenvariationen auf Wunsch
Getränke inklusive:
Unlimitierter Bezug von Kaffeespezialitäten (Crème, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee)
Grosse Auswahl aus unserer Schweizer Teeselektion
Erfrischendes Limmatwasser (mit/ohne Kohlensäure) in Karaffen
Preis pro Person: CHF 18.00

Pauschale «Limmat Buffet» (Ab 15 Personen)
Die exklusive Vielfalt für grössere Gesellschaften, bei der jeder Person sein Lieblingsstück findet.
Kulinarik: Ein liebevoll angerichtetes Buffet mit einer bunten Vielfalt aus unserem Sortiment (Kuchen-Klassiker und Torten) in kleine Portionen geschnitten, sodass Ihre Gäste von allem probieren können.
Getränke inklusive:
Unlimitierter Bezug von Kaffeespezialitäten (Crème, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee)
Grosse Auswahl aus unserer Schweizer Teeselektion
Erfrischendes Limmatwasser (mit/ohne Kohlensäure) in Karaffen
Preis pro Person: CHF 21.50

Wichtige Hinweise

Verlängerung: Möchten Sie den Apéro verlängern? Jede weitere angefangene halbe Stunde wird mit CHF 6.00 pro Person (für die Getränke-Flatrate) berechnet. Die Häppchenmenge bleibt dabei gleich. Der Service wird mit CHF 150.00 pro Stunde und Mitarbeiter verrechnet.

Ergänzung für den grossen Hunger: Auf Wunsch können zusätzliche Fingerfood-Teile für CHF 4.50 pro Stück dazugebucht werden.

10.3 Mittagsmenüs

Saisonal abgestimmte Mittagsmenüs
Alle Menüpreise verstehen sich als Pauschale **inklusive Limmatwasser (mit/ohne Kohlensäure) und einem Kaffee oder Tee** zum Dessert. Weitere Getränke und Weine werden separat nach Aufwand verrechnet.

Menü 1: Der Limmat-Klassiker
Vorspeise: Cremige Weissweinsuppe mit frischem Schnittlauch
Hauptgang: Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit goldbrauner Rösti und glasierter Jungkarotte
Dessert: Hausgemachtes Karamellköpfli mit Schlagrahm
Preis pro Person: 54.50 CHF

Menü 2: Leicht & saisonal
Vorspeise: Knackig bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen und Hausdressing
Hauptgang: Gebratenes Saibling-Filet aus regionaler Zucht an Zitronen-Butter-Sauce, serviert mit Fregola-Sarda-Risotto und Romanesco-Röschen
Dessert: Marronikuchen mit Crème Gruyère
Preis pro Person: 48.50 CHF

Menü 3: Traditionell & herzhaft
Vorspeise: Klare Rindskraftbrühe mit hausgemachten Flädli
Hauptgang: Saftiger Rindsbraten an einer kräftigen Rotweinsauce, serviert mit cremigem Kartoffelstock und marktfrischem Gemüse
Dessert: Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
Preis pro Person: 46.50 CHF

Menü 4: Geflügel-Spezialität
Vorspeise: Sämige Kürbis-Ingwer-Suppe mit steirischem Kürbiskernöl
Hauptgang: Gebratene Maispoulardenbrust an einer leichten Madeira-Jus, serviert mit hausgemachten Knöpfli, Broccoli-Röschen und Mandelbutter
Dessert: Klassischer Coupe Dänemark mit warmer Schokoladensauce
Preis pro Person: 44.50 CHF

Menü 5: Regionaler Sonntags-Klassiker
Vorspeise: Frischer Nüsslisalat mit gehacktem Ei und knusprigen Speck-Croutons
Hauptgang: Schweinsfiletmedaillons an feiner Morchelrahmsauce, serviert mit zarten Nudeln und buntem Gemüsebeet
Dessert: Panna cotta mit Frucht Coulis
Preis pro Person: 52.50 CHF

Menü 6: Vegetarischer Genuss
Vorspeise: Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum-Pesto
Hauptgang: Hausgemachte Quark-Pizokel mit geschmälzten Zwiebeln, Blattspinat und geschmolzenem Alpkäse
Dessert: Erfrischendes Zitronensorbet (nach Wunsch mit Prosecco oder Traubensaft)
Preis pro Person: 39.50 CHF (kann je nach Dessert variieren)

10.4 Abendmenüs

Festliche Abendmenüs

Alle Menüpreise verstehen sich als Pauschale **inklusive Limmatwasser (mit/ohne Kohlensäure) und einem Kaffee oder Tee** zum Dessert. Weitere Getränke und Weine werden separat nach Aufwand verrechnet.

Menü 1: Gourmet-Menü
Vorspeise: Hausgemachtes Rindstatar auf einem kleinen Salatbett, serviert mit Butter und Toast
Hauptgang: Rosa im Stück gegartes Rindsfilet an einer feinen Portwein-Schalotten-Jus, serviert mit Herzoginnenkartoffeln und buntem Grillgemüse
Dessert: Warmer Milchrahmstrudel mit erfrischendem Sauerrahmglace
Preis pro Person: 89.50 CHF

Menü 2: Maritimes Festmahl
Vorspeise: Cremige Krustentierschaumsuppe, mit edlem Cognac verfeinert
Hauptgang: Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf winterlichem Randengemüse, serviert mit cremigem Safran-Risotto und leichtem Basilikumschaum
Dessert: Traditionelle gebrannte Creme nach Grossmutters Art
Preis pro Person: 79.50 CHF

Menü 3: Regionaler Herbstzauber
Vorspeise: Knackiger Nüsslisalat mit gebratenen Speckwürfeli, gehacktem Ei und klassischem Frenchdressing
Hauptgang: Rosa gebratener Hirschrücken an einer kräftigen Wildrahmsauce, serviert mit hausgemachten Spätzli, Preiselbeer-Apfel und geschmortem Rotkraut
Dessert: Feines Vermicelles mit knusprigen Meringues und Schlagrahm
Preis pro Person: 79.50 CHF

Menü 4: Das mediterrane Menü
Vorspeise: Erfrischender Salat von Melonen und Tomaten an weissem Balsamico-Dressing, verfeinert mit cremiger Burrata
Hauptgang: Saftiger Kalbshohrücken an edlem Trüffeljus, serviert mit einem kleinen Kartoffelgratin und marktfrischem Gemüsebeet
Dessert: Hausgemachtes Tiramisu nach italienischer Art
Preis pro Person: 89.50 CHF

Menü 5: Das feine Kalbsmenü
Vorspeise: Bunter Blattsalat mit einem Dressing nach Ihrer Wahl
Hauptgang: Zarter Kalbsschmorbraten an eigener Sauce, serviert mit glasierten Rübli und feinen Bandnudeln
Dessert: Hausgemachtes Panna cotta mit Waldbeeren-Coulis
Preis pro Person: 79.50 CHF

Menü 6: Festlicher Vegi-Traum
Vorspeise: Warmer Ziegenkäse-Taler auf einem Honig-Balsamico-Salatbett
Hauptgang: Cremiges Steinpilz-Risotto verfeinert mit Trüffelöl, frischem Parmesan und Cherry-Tomaten
Dessert: Leichtes Champagner-Gelee mit frischen Beeren und Joghurtglace
Preis pro Person: 69.50 CHF

Individuelle Menügestaltung & Kombinationen

Möchten Sie die Vorspeise aus Menü 1 mit dem Hauptgang aus Menü 4 kombinieren? Kein Problem! Alle unsere Menükomponenten lassen sich ganz nach Ihren persönlichen Wünschen flexibel untereinander austauschen.
Preiskalkulation: Bei einer individuellen Kombination der Gänge berechnen wir den Menüpreis anhand des gewählten Hauptganges.
Einheitliches Menü: Um einen reibungslosen und zeitgerechten Service zu garantieren, bitten wir Sie, für Ihre gesamte Gesellschaft (ab 10 Personen) ein einheitliches Menü (gleiche Vorspeise, gleicher Hauptgang, gleiches Dessert) zu wählen.
Spezialwünsche: Auf Vegetarier, Allergiker oder spezielle Kostformen nehmen wir nach vorheriger Absprache selbstverständlich sehr gerne separat Rücksicht.

Wichtige Rahmenbedingungen für Ihren Abendanlass

Um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren und Rücksicht auf unsere Bewohnenden zu nehmen, gelten für Abendveranstaltungen folgende Bedingungen:
Maximale Gruppengrösse: Die Mehrzweckfläche / der Mehrzweckraum bietet Sitzplätze für **maximal 30 Personen**.
Personalkosten: Da Abendanlässe ausserhalb der regulären Arbeitszeiten stattfinden, wird der Service- und Küchenmitarbeiter direkt vom Auftraggeber vergütet. Der Stundensatz beträgt **150.00 CHF pro Mitarbeiter/Stunde**.
Veranstaltungsende: Im Sinne der Nachtruhe für unsere Bewohnenden endet jede Abendveranstaltung verbindlich um **22.00 Uhr**.