

MIETE EvenTraum «eagle inn»

inkl. Kochatelier und Backoffice

Die stimmungsvolle Eventhalle inklusive grossem Aussensitzplatz, Lounge-Bereich mit Cheminée bietet Platz für Veranstaltungen bis zu 100 Personen. Für Veranstaltungen bis zu 300 Personen eignet sich das grosszügige Studio.

Das angrenzende Kochatelier mit Backoffice bietet ideale Grundvoraussetzungen für professionelles Arbeiten. Im Aussenbereich stehen ein 380 V-Anschluss (für Kühlwagen) sowie ein Wasseranschluss zur Verfügung.

RAUMANGEBOT

	Fläche	Dimensionen L x B	Höhe
«eagle inn» EvenTraum	190 m ²	32 m x 5.60 m	6.5 m
Studio	390 m ²	32 x 12 m	6.5 m
Kochatelier	58 m ²	12.5 m x 11.5 m	5 m
Backoffice	45 m ²	6.5 m x 3.2 m	2.5 m

MAXIMALE BELEGUNG

Bestuhlung	«eagle inn»	Studio
Konzertbestuhlung	100 Personen	280 Personen
Apéro mit Stehtischen	100 Personen	280 Personen
Bankettbestuhlung	72 Personen	200 Personen
Lounge	10 Personen	

TAGESMIETE

eagle inn 1 Tag	Studio und eagle inn 1 Tag	Benutzung Cheminée	Benutzung Gasgrill	Verlängerung
1 250.-	2 500.-	80.-	80.-	100.- / h

Die Grundmiete dauert von 08:00 – 01:00 Uhr des Folgetages, eine Verlängerung der Miete ist gegen Aufpreis möglich.

ÜBERGABE / RÜCKNAHME

Der Raum ist gilt als **definitiv gebucht** wenn der Vermieter den **unterzeichneten Mietvertrag** erhalten hat.

Die Eventhalle wird dem Mieter im sauberem Zustand übergeben. Bei der Rückgabe muss die Eventhalle mit dem Zustand bei der Übergabe vergleichbar sein. Allfällige Nachreinigungsarbeiten werden nach Aufwand zu CHF 60.-/h verrechnet.

Für die Abfallentsorgung werden **pro 110 l Kehrichtsack CHF 5.-** verrechnet.

IM MIETPREIS INBEGRIFFEN

- Nutzung der Gastküche inklusive Backoffice
- 2 rechteckige Bankettische à 36 Personen, 10,6 x 1,10 m
- 72 Stühle, zugehörig zu den Bankettischen
- 3 fahrbare Garderobenstangen mit Kleiderbügel
- Nutzung des Lounge-Bereichs und der WC-Anlage
- Nutzung des überdachten Sitzplatzes
- Nutzung Gäste-WLAN
- Parkplätze vor dem Gebäude für ca. 30 Personenwagen

CATERING

Es stehen Ihnen drei Cateringpartner zur Auswahl:

- [Aaria Catering, Olten](#)
- [Andy Zaugg, Sternekoch, Solothurn](#)
- [Restaurant Kreuz, Egerkingen](#)
- [Restaurant Central, Safenwil \(max. 25 Pers.\)](#)

KÜCHENAUSSTATTUNG INKLUSIVE

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

- 2 x Induktionskochfelder
- 1 x Friteuse und Wok
- 1 x Druckdampfgarer (Steamer)
- 3 x Wärmeschubladen
- 1 x Getränkekülschrank (+1 auf Anfrage)
- 1 x Combi-Steamer Salvis Cucina Pro
- 1 x Salamander Salvis Classic Pro
- 1 x Profi-Spülmaschine
- 2 x Rüstwagen Salvis
- 2 x Glacemaschine Cube
- 1 x Thermomix Küchengerät
- 2 x Portable Profi-Induktionskochfelder
- 1 x Dampfgarer
- 2 x Backofen
- 1 x Standkühlschrank (+1 auf Anfrage)
- 1 x Gefrierschrank (auf Anfrage, einzelne Schubladen)
- 1 x Combi-Steamer Haushaltsgerät Miele
- 1 x Warmhaltegerät Salvis Holdomat
- 1 x Gläserspülmaschine
- 1 x Berkel Elektroschneidemaschine
- 1 x Paco Jet Haushaltsgerät
- 1 x Wärmebrücke

sowie vorhandene Küchenutensilien wie Messern, Pfannen, Schneidbrettern, etc.

KÜCHENAUSSTATTUNG ZUSÄTZLICH BUCHBAR

- 1 x Berkel manuelle Schneidmaschine (*Showgerät auf Anfrage*)
- 1 x Vakuumierschublade
- 1 x Kaffeemaschine La Marzocco
- 1 x Kaffemaschine Nespresso Profi
- 1 x Eismaschine

HINWEISE

Der Raum ist gilt als **definitiv gebucht** wenn der Vermieter den **unterzeichneten Mietvertrag** erhalten hat.
Versicherung aller Risiken Sache des Mieters. Alle Preise in Schweizer Franken und exklusive Mehrwertsteuer.
Für allfällige Abfallentsorgung werden **pro 110 lt Kehrichtsack CHF 5.-** verrechnet.