

INFORMATIONEN CATERER

Stand 29. Juni 2022 / wa

Anlieferung Kursaal für Caterer

Das Material für den Kursaal kann via Bahnhofstrasse 16 angeliefert werden. Es hat Parkplätze direct beim Eingang. Bitte nach dem Auslad umparkieren. Wir verfügen über eine Rampe, die mit Wägeli befahrbar ist um direct in die Küche zu gelangen.

Grössere Fahrzeuge, welche für allfällige Materialtransporte genutzt werden, können nicht in Bühnennähe abgestellt werden. Bitte klären Sie dies bei der Anlassplanung mit dem Kursaal
Weitere Räume: Bühne, Mozart Lounge, Garderobe, Künstlergarderoben, Küche/Abwaschraum.

Der Kursaal liegt im Erdgeschoss und ist schwellenfrei zugänglich.

Küchenausstattung (Geräte und Typ)

Der Kursaal verfügt im Erdgeschoss über eine eigene Catering-Küche.

	Bezeichnung	Hersteller	Typ
1	Steamer	Hugentobler	Practico Vision
1	Steamer (Einschübe 2 x 1/1 GN)	GISI System Rational	Self Cooking Center SCC
1	Flaschenkühlregal zentralgekühlt	Ideal	BRILLANT KR 145-Z
1	Getränke-Kühökopus 1000 mm	Ideal	
1	Einbau-Induktionskochfeld	Berner	BI2EGFF10
1	Umluft-Kühlschrank	Cool Compact	HKON057-MS
1	Umluft-Tiefkühlschrank	Cool Compact	HKMT057-MS
1	Hauben-Spülmaschine	Meiko	M-ICLEAN-HM
1	Gläser-spülmaschine	Meiko	M-ICLEAN-UM+
4	Wärmebrücken 1-etagig		
1	Kühlraum (3 m2)		
1	Kaffeemaschine (Bohnenkaffee)*	FRANKE	Evolution - mobil
1	Kaffeemaschine (Bohnenkaffee)*	FRANKE	Evolution - festinstalliert

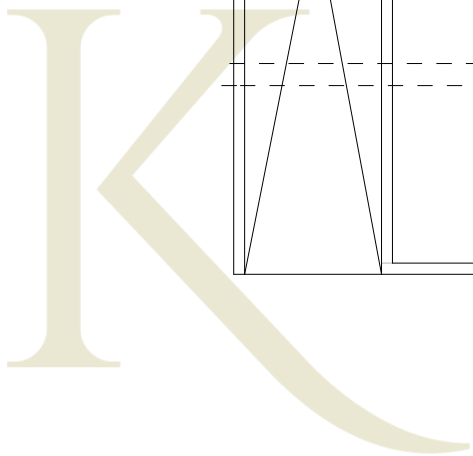
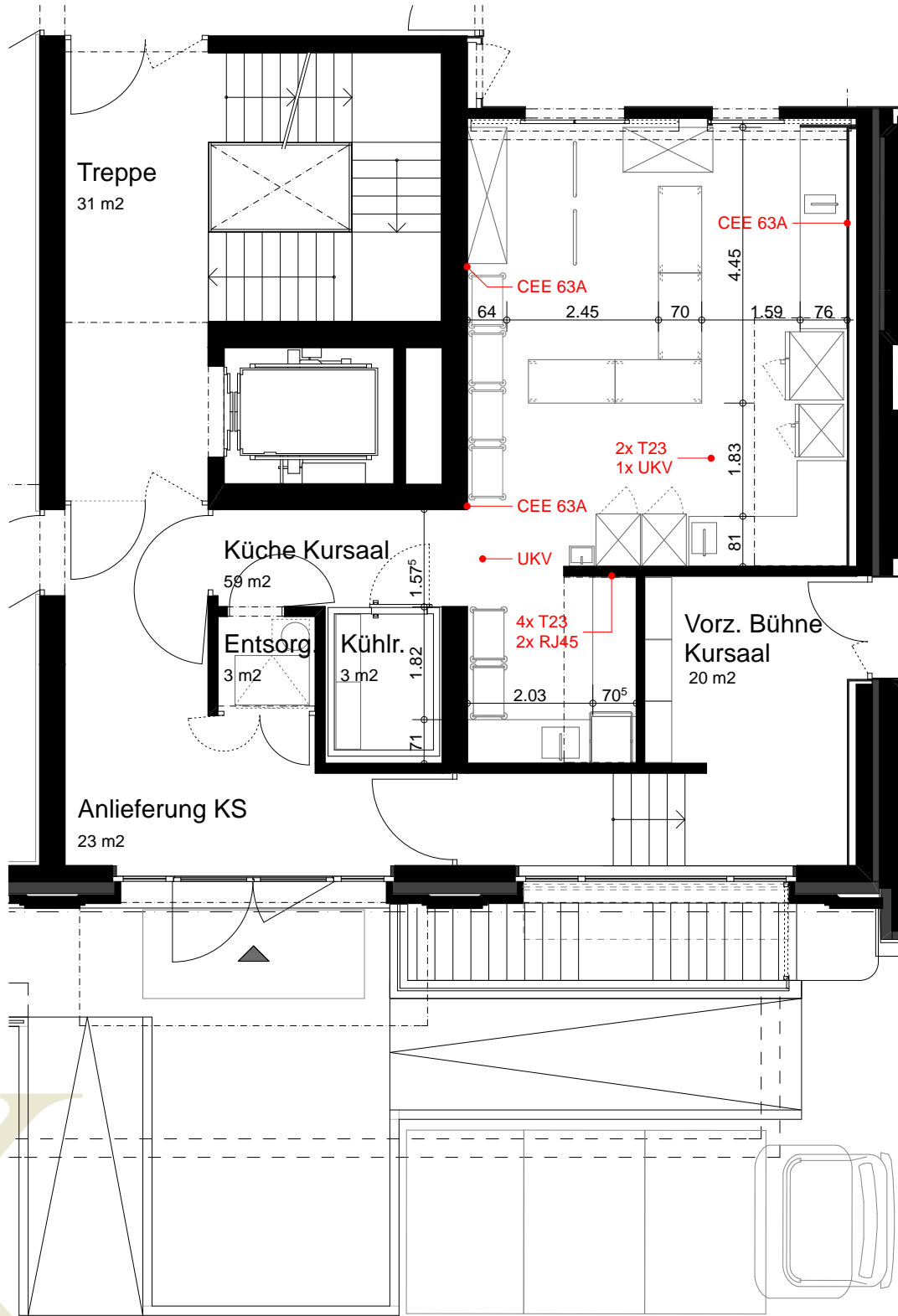
BITTE beachten:

Die Küche verfügt über keinerlei Pfannen, Schöpfbesteck, Abtrocknungstücher oder Waschlappen. Geschirr (Teller und Tassen), Gläser und Besteck kann beim Kursaal kostenlos für den Anlass bestellt werden. Das Geschirr, welches in die Brüche geht, wird in Rechnung gestellt.



Stromanschlüsse

Es sind diverse CEE 63A Anschlüsse vorhanden. Details siehe Situationsplan Küche.



Ruhe / Ordnung zur Anlieferung

Der Mieter ist als Veranstalter sowohl bei öffentlichen als auch bei geschlossenen Anlässen für Ruhe und Ordnung verantwortlich. Bei lärmintensiven Veranstaltungen sind Fenster und Türen geschlossen zu halten. Abbauarbeiten nach 22.00 Uhr haben aus Rücksicht auf die Nachbarschaft und die Anwohner ruhig und leise zu erfolgen.

Ein verantwortlicher Vertreter des Veranstalters muss bis zum Schluss der Veranstaltung anwesend sein und ist bei der Einhaltung der Nachtruhe behilflich.

Externe Catering-Unternehmen

Falls Sie keinen eigenen Caterer mitbringen, unterbreitet die Kursaal Engelberg AG gerne Vorschläge für ein passendes Catering-Unternehmen und stellt den Kontakt her. Das Catering-Unternehmen hat eine Abgabe von CHF 5 pro Person und Tag zu leisten. Wird lediglich eine Kaffeepause angeboten, entfällt diese Abgabe. Bei der Nutzung der Kaffeemaschinen der Kursaal Küche, inkl. Kaffeebohnen, wird eine Gebühr von CHF 2 pro Tasse (Zucker/Kaffeeahm sind mitzubringen) in Rechnung gestellt.

Miete der Kursaal-Eventküche für «Ausschank» CHF 200 pro Tag pauschal
inkl. Kaffeemaschine, Abwaschmaschine, Kühlschrank

Miete der Kursaal-Eventküche «Komplett» CHF 500 pro Tag pauschal

Der jeweilige Vertragspartner verpflichtet sich, für Schäden in der Küche durch Bruch (Gläser, Geschirr etc.) oder sonstige Schäden oder Verluste aufzukommen.

Abfall

Der Abfall wird durch den Veranstalter entsorgt. Wird die Entsorgung durch die Kursaal AG erfolgen, wird ein Betrag von Fr. 20.-/110-l-Sack dem Veranstalter belastet. Eine interne Abrechnung mit dem jeweiligen Caterer ist jeweils Sache des Vertragspartners.

Reinigung

Der Küchenboden ist besenrein zu hinterlassen. Alle Ablagen müssen sauber geputzt sein. Sämtliche gebrauchten Maschinen wie Steamer, Kaffeemaschine, Fleischschneidmaschine, Abwaschmaschine, Mikrowelle, Kochherd müssen sauber gereinigt werden. Falls eine ausserordentliche Reinigung erforderlich ist, wird diese in Rechnung gestellt.

Kontakt für weitere Auskünfte

Für weitere Auskünfte steht Ihnen die Geschäftsführerin Susanne Calligaris gerne zur Verfügung.

Kursaal Engelberg AG
Bahnhofstrasse 16
6390 Engelberg
Telefon +41 41 637 04 70 / info@kursaalengelberg.ch

