

Hotel Allegra Lodge | Restaurant & Bar Tschadun | Hamelirainstrasse 5 | CH-8302 Kloten | Tel. +41 44 804 44 45 allegralodge@a-chesa.ch | www.allegra-lodge.ch | tschadun@a-chesa.ch | www.tschadun.ch



WEIHNACHTEN FEIERN IM HOTEL ALLEGRA LODGE

Lockere Weihnachtsparty oder festliche Weihnachtsfeier - We will rock your Christmas party!

Die Allegra Lodge mit dem Restaurant & Bar Tschadun im alpinen Ambiente bietet den passenden Rahmen für jede weihnachtliche Veranstaltung – ob privat oder im geschäftlichen Rahmen. Nicht nur von der Flughafen Region, sondern auch von der Zürich-City oder Winterthur ist die Eventlocation schnell erreichbar. Was auch immer als weihnachtliches Rahmenprogramm gewünscht wird, in der Allegra Lodge sind den zahlreichen Möglichkeiten fast keine Grenzen gesetzt.

Unser Team unterstützt gerne bei der Umsetzung, Wir freuen uns auf deinen Anruf unter Tel. +41 44 804 44 45.

DIE EVENT LOCATION

Erleben, wohlfühlen und geniessen! Dafür steht die Allegra Lodge – nah am urbanen Lifestyle von Zürich und doch so einzigartig unter den Flughafenhotels weltweit. Ein respektvolles du heisst dich in unserer alpinen Lifestyle Welt willkommen! Gäste und Reisende werden zu Freunden und entsprechend persönlich ist der Umgang miteinander. Unser Service ist unkompliziert und echt, aber auch digital und mobil. Einfach ideal für Junge und Junggebliebene.

- 112 Hotelzimmer
- 6 Meeting- und Seminarräume für bis zu 50 Personen
- Gratis WLAN
- Hotelbar Tschadun für bis zu 40 Personen
- Restaurant Tschadun für bis zu 130 Personen
- Rooftop Bar Tschadun PIZ für bis zu 45 Personen
- Säntis VIP Lounge mit Terrasse für bis zu 20 Personen
- Fondue-Gondeln für bis zu 6 Personen
- E-Sport Gambling Gaming Room & Gaming Lounge
- Terrasse mit Tannenwald vor dem Hotel für Apéros

- 200 m zum Bahnhof Kloten I S7
- 15 Minuten bis Zürich-City
- 10 Minuten bis Zürich-Flughafen
- 20 Minuten bis Winterthur
- Ladestationen für E-Autos
- Parkplatz I Tiefgarage

LET THE JINGLE BELL STIMMUNGSVOLL DIE ADVENTSZEIT ZELEBRIEREN

Die Adventszeit ist für viele die beste Zeit, um sich mit Freunden oder Mitarbeitenden aus der Abteilung vom Stress des Alltags zu erholen und sich gemeinsam verwöhnen zu lassen. Nach einer gelungenen Feier gehen alle gestärkt und voller Elan am kommendem Tag wieder an die Arbeit.

Unsere Eventräumlichkeiten und das Restaurant & Bar Tschadun bieten den festlichen Rahmen für eine rauschende Weihnachts- oder Firmenfeier. Ob légère oder mit einem stilvollen Bankett - wir haben den passenden Raum für deinen Anlass. Für ein gelungenes Fest ab 10 Personen in alpinem Ambiente bieten wir sorgfältig zusammengestellte Menus zu attraktiven Preisen an.

Im Menupreis ist folgendes inkludiert: Weihnachtlich dekorierter Tisch mit Kerzen I Individuelle Menukarten Menu nach Ihrer Wahl (Menuvorschläge auf den nächsten Seiten)



APÉRO ODER BEGRÜSSUNGSDRINK

Outdoor oder an der Hotelbar Tschadun für bis zu 40 Personen. Das Mountain-Feeling schlägt sich besonders im Winter durch und verzaubert bei Schnee den Tannenwald. Vor dem Hotel geniessen die Gäste wärmenden Glühwein mit Fingerfood und die Feuerkorb-Atmosphäre. Wer es doch ein wenig wärmer mag, den verschlägt es an die Hotelbar. Den Glühwein servieren wir ebenfalls gerne an der Hotelbar oder alternativ einen klassischen Apéro.

GLÜHWEIN-APÉRO I CHF 15.5

Glühwein I Tschadun-Käseschnitte

MICHEDAU APÉRO-PLÄTTLI I CHF 14.5

Bündnerfleisch, Grand Cru Prosciutto, Rohessspeck im Kräutermantel aus dem Wallis Käse: Schlossberger alt, Abe rot (Rotschmierkäse), milder Mühlebach (Vollfett)

Apfel-Feigen-Senf I Butter I Tschadun Spezialbrot

WEIHNACHTLICHER GENUSS IM RESTAURANT TSCHADUN

TSCHADUN - GALA MENU

Consommé von der Gänsebrust mit Sherry und Wurzelgemüse

Winterlich gebeizter Bio-Lachs an kleiner knuspriger Butterrösti mit Sauerrahm und Randen

Rosa gegarte Entenbrust mit hausgemachtem Serviettenknödel dazu Rotkraut mit Preiselbeeren und Portweinjus

> Roastbeef am Stück niedergegart mit Sauce Béarnaise dazu Pommes Williams und Wurzelgemüse

> > Mousse vom Basler Läckerli mit Glühweinzwetschgen und Butter Crumble





MEHR FESTLICHE MENUVORSCHLÄGE

X-MAS - MENU IN

Karotten-Ingwer-Cremesuppe mit Korianderöl

Poulet Stroganoff serviert mit hausgemachten Butterspätzli und Sauerrahm

Caramelköpfli



X-MAS - MENU DUS

Nüsslisalat mit knusprigem Speck, Freilandei und Kräuter-Croûtons an unserem beliebten Tschadun Hausdressing

Rosa gebratene Entenbrust an Marroni-Kartoffelstock, Preiselbeer-Rotkraut und Portweinjus

Bratapfel-Ragout
mit Mascarponecreme und
Zimt-Crumble



X-MAS - MENU TRES

Winterlich gebeizter Lachs an Randen-Carpaccio und Sauerrahmcreme

Kalbshohrücken an Kartoffel-Pastinaken-Gratin mit Vanille-Karotten und Merlotjus

Valrohna Schokoladen-Mousse an Whiskey-Kirschen und Pistazieneis



GUT ZU WISSEN

Für Gruppen ab 10 Personen bereiten wir ein einheitliches Menu vor. Die hier angegebenen Menuvorschläge können wir gerne nach den entsprechenden Wünschen erweitern oder anpassen. Wir bitten um Verständnis, dass es in Folge zu Preisänderungen kommen kann. Bei besonderen Wünschen, wie vegetarische, vegane oder allergieverträgliche Speisen, wird unser Küchenteam eine passende Alternative zum gewählten Menu der Gruppe zusammenstellen.

JETZT WEIHNACHTSFEIER ANFRAGEN!

Wir freuen uns auf deine Nachricht via E-Mail allegralodge@a-chesa.ch oder per Tel. +41 44 804 44 45.



WEITERE KULINARISCHE ANGEBOTE & TEAM-EVENTS

TSCHADUN FONDUE-GONDEL

Ob als gemütlicher Ausklang nach dem Jahresmeeting oder als festlicher Team Event in kleiner Runde: Unsere Fondue-Gondel bringt echtes Mountain-Feeling direkt nach Kloten! In der liebevoll dekorierten Originalgondel der Stanserhornbahn geniessen bis zu 6 Personen gemeinsam ein klassisches Schweizer Käsefondue, umgeben von Tannen, Lichtern und winterlicher Stimmung. Zwei weitere Gondeln für je 2 Personen sorgen für extra weihnachtliches Flair.

FONDUE-GONDEL MENU

Hausgemachter Glühwein zum Apéro

Plättli mit Trockenfleisch-Spezialitäten aus der Schweiz

**

Tschadun-Fondue mit Brot und Kartoffeln

Tschadun Schnäpsle zum Abschluss



TSCHADUN RACLETTE PARTY

Ein gemütliches Chäs-Vergnügen in stimmungsvoller Umgebung. Das Angebot ist für Gruppen ab 8 bis maximal 15 Personen buchbar und eignet sich ideal für private Feiern, Vereinsanlässe oder Firmenabende.

Serviert wird traditionelles Raclette mit klassischen Beilagen in einem Restaurantambiente, das echtes Mountain-Feeling vermittelt. Ein geselliger Rahmen, um in kleiner Runde kulinarische Gemütlichkeit zu geniessen.

Hausgemachter Glühwein zum Apéro im Tannenwald auf der winterlichen Terrasse

Raclette mit Kartoffeln und Pickles à discrétion

Tschaduner Schnäpsle zum Abschluss





WEIHNACHTSPARTY MIT SPASS UND SPIEL

GAMING TRIFFT WEIHNACHTSFEIER MIT TEAMSPIRIT

FÜR ALLE, DIE WEIHNACHTEN MIT DEM TEAM MAL ANDERS FIERN MÖCHTEN, HABEN WIR GENAU DAS RICHTIGE:

In Zusammenarbeit mit MYI Entertainment ist bei uns eine exklusive Premium Gaming Lounge entstanden. Perfekt für alle, die beim Jahresabschluss Action, Spass und Teamspirit verbinden wollen. Bis zu 5 Spieler finden im voll ausgestatteten Gaming Room ideale Bedingungen für private LAN-Sessions oder Multiplayer-Duelle. Mit High-End-Equipment, top Internetverbindung, professionellem Setup und fachgerechter Betreuung bleibt nur noch eins: loszocken und geniessen!

Und wer es ruhiger mag? In der gemütlichen Gaming Lounge wartet entspannte Weihnachtsstimmung: Mario Party zocken, Serien streamen oder einfach gemeinsam auf der Couch chillen. Ein festlicher Rahmen für Teams, die neben Glühwein und gutem Essen auch Gaming-Freude teilen wollen.

GAME ROOM ONLY

Folgende Leistungen sind inkludiert:

- Benutzung Gamelnn GAMING ROOM
- Benutzung der Gamelnn GAMING LOUNGE
- Erfrischende Getränke in der Gamer Lounge
- Buchbar ab 2 Spieler I max. 5 Spieler
- Check-in ab 12:00 Uhr I Check-out bis 23:00 Uhr

RAUMMIETE

- CHF 295.00 I bis 3.5 Stunden
- CHF 450.00 I bis 8 Stunden
- CHF 100.00 zusätzlich für jede weitere Stunde





ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1. RESERVIERUNG

Die Reservierungsvereinbarung und allfällige Änderungen betreffend der Leistungen werden verbindlich, sobald sie durch das Restaurant bestätigt und durch den Auftraggeber schriftlich rückbestätigt sind.

2. TEILNEHMERZAHL

Die definitive Teilnehmerzahl teilst Du uns bitte bis spätestens zwei Tage vor dem Anlass mit. Diese Anzahl wird anschliessend verrechnet. Das Restaurant behält sich das Recht vor, bei weniger Teilnehmenden als definitiv reserviert, eine NO-Show Gebühr zu verrechnen.

3. ANGEBOT

Unsere Menüvorschläge sind gültig ab 10 Personen. Solltest Du in unseren Menüvorschlägen nicht das Passende finden, nehmen wir Deine Wünsche gerne entgegen.

4. DEKORATION

In unseren Menupreisen ist eine Tischdekoration mit Kerzen und Menukarten inbegriffen. Auf Wunsch organisieren wir gerne die passende Dekoration zu Deinem Event.

5. ZAHLUNGSKONDITIONEN UND PREISE

- Alle Preise sind in Schweizer Franken und verstehen sich inklusive Service und Mehrwertsteuer. Das Restaurant rechnet in Schweizer Franken ab. Preisangaben in Euro sind Richtwerte und werden zum jeweiligen Tageskurs verrechnet.
- Das Restaurant behält sich vor, bei Aufträgen über CHF 1'000.00 eine Anzahlung zu verlangen. Die Reservierung wird erst nach Erhalt dieser definitiv. Bei Stornierung des Anlasses innerhalb der kostenpflichtigen Annullierungsfrist, wird die Anzahlung nicht rückerstattet. Bei einer Rechnungsanschrift im Ausland kann das Restaurant die bestätigte Leistung zu 100% im Vorfeld fakturieren (Vorauszahlung 7 Tage vor der Veranstaltung) oder einer gültigen Kreditkarte belasten.
- Rechnungen sind innerhalb von 20 Tagen nach Rechnungsdatum zu begleichen. Es werden keine Skonti oder Rabatte gewährt. Sind einzelne Leistungen durch die Teilnehmenden selbst zu bezahlen, kassiert das Restaurant die bezogene Leistung vor Ort ein. Ist dies nicht möglich, ist der Veranstalter verpflichtet, die Kosten zu übernehmen sofern er keine gültige Rechnungsadresse der Teilnehmenden angeben kann.

6. HAFTUNG

Der Veranstalter haftet gegenüber dem Restaurant für Beschädigungen der Einrichtung oder des Inventars und für Verluste, die durch den Veranstalter, seine Hilfspersonen oder Teilnehmer verursacht werden. Um Schäden vorzubeugen, ist das Anbringen von Dekorationsmaterial und anderen Gegenständen stets mit dem Restaurant abzustimmen. Das Restaurant lehnt jede Verantwortung für Diebstahl und Beschädigungen an mitgebrachten Objekten, Kleidern oder Materialien ab.

7. RECHT UND GERICHTSSTAND

Es gilt ausschliesslich Schweizerisches Recht. Gerichtsstand bei allfälligen Streitigkeiten ist Kloten/ZH.

8. ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN