

MIETE CATERING



ODEON BRUGG
das Kulturhaus beim Bahnhof

MIETE FORUM

MONTAG – DONNERSTAG CHF

ohne Konsumation bis 6 Stunden bis 23 Uhr 550

mit Konsumation bis 6 Stunden bis 23 Uhr 350

Minimalmiete 2 Stunden, jede weitere 100

FREITAG – SONNTAG CHF

ohne Konsumation bis 6 Stunden bis 24 Uhr 700

mit Konsumation bis 6 Stunden bis 24 Uhr 500

Minimalmiete 2 Stunden, jede weitere 100

DIVERSES CHF

Servicepersonal pro Stunde 50

Techniker pro Stunde 70

Benützung Küche ohne Konsumation 300

Bühnenelement 2m x 1m 80

Beamer 50

Mikrofonanlage 50

Flügel 50

Flipchart 25

Rednerpult 10



inkl. 8 % MwSt.

inkl. Möbel, Stoffbahnen und Musikanlage

MIETE KINOSAAL



MIETE	CHF
Miete bis 2 Stunden	500
jede weitere halbe Stunde	100

KONDITIONEN

Der Kinosaal kann nur gemietet werden zu Zeiten, wenn keine Vorstellungen stattfinden.

Im Mietpreis sind Personal, Technik und Reinigung inbegriffen.

Zusätzliche Kosten können anfallen für Filmrechte, Filmbeschaffung und -vorführung gemäss Ihren Bedürfnissen.

Lichtanlage und Tonanlage nach Absprache/Aufwand.

Bei Filmvorstellungen aus dem aktuellen Programm kann für Gruppen in Kombination mit Miete/Catering in der Regel ein reduzierter Eintrittspreis gewährt werden.

DIVERSES	CHF
Techniker pro Stunde	70
Mikrofonanlage	50
Flipchart	25
Rednerpult	10



APERRO

APERRO ODEON KLEIN

CHF

pro Person

mit 3 Varianten, ca. 5 Stück pro Person

Saisonal mit Fleisch,
Fisch und Vegi 13

Saisonal mit Vegi und Vegan 11.5

Saisonal Vegan 10

APERRO ODEON GROSS

CHF

ab 30 Personen

mit 5 Varianten, ca. 10 Stück pro Person

Saisonal mit Fleisch,
Fisch und Vegi 25

Saisonal mit Vegi und Vegan 22.5

Saisonal Vegan 19

ANTIPASTI

Oliven pro Portion 4.5

getrocknete Tomaten pro Portion 4

Sbrinz pro Portion 4.5

Apfelkapern pro Portion 3.5

Edamame pro Portion 4.5

APERRO

APERRO MEDITERRAN

CHF

Melillo's Windisch, pro Person

28

Rindfleisch-Carpaccio, Schwertfisch-Carpaccio, Meeresfrüchtesalat, Vitello tonnato, Auberginen-Piccata, grillierte Peperoni, grillierte Auberginen an Balsamico, Artischocken, schwarze Oliven, Parmaschinken, Coppa, scharfer Salami, Tomaten mit Mozzarella

AUS DEM STEINOFEN

Pizza Margherita

12

Mozzarella, Tomaten

Pizza Prosciutto

15

Mozzarella, Tomaten, Schinken

Pizza Napoli

15

Mozzarella, Tomaten, Sardellen, Kapern

Pizza Verdure

15

Mozzarella, Tomaten, Gemüse

Pizza Diavola

15

Mozzarella, Tomaten, Peperoncino, Salami

Flammkuchen

13

Lauch, Zwiebeln, Mandelmus, Oliven, Thymian weizenfrei, von Natur aus laktosefrei

ESSEN

MENÜ ODEON HERBST / WINTER **CHF**

hausgemacht, pro Person **55**

vegetarisch/vegan, pro Person **50**

Vorspeise

Wintersalat mit Pilzen

oder

Kürbis-Kokosnuss-Suppe mit Blätterteigsternen

Hauptgang

BIO-Lammvoressen

Kürbismedaillons im Pesto-Mandel-Mantel (Vegi)

Kartoffelstock

Apfel-Zwiebel-Weisswein-Sauce

caramelisiertes Knollengemüse

Dessert

hausgemachte Glace mit Mini-Muffin

Das ODEON-Menü wird von Haus aus weizenfrei und laktosefrei gekocht und ist somit für Allergiker und Veganer geeignet.



ESSEN



MENÜ ODEON FRÜHLING BIS 30 PERSONEN **CHF**

hausgemacht, pro Person **58**

vegetarisch/vegan, pro Person **50**

Vorspeise

Frühlingsalat mit Sesamdressing und
Kresse-Granatapfel-Bruschetta

Hauptgang

Randenburger (Vegi)
BIO-Rindburger
dreierlei Ofenkartoffeln
Frühlingsgemüse

Dessert

hausgemachte Glace mit Saisonquiche

Das ODEON-Menü wird von Haus aus
weizenfrei und laktosefrei gekocht und
ist somit für Allergiker und Veganer geeignet.



ESSEN

MENÜ ODEON SOMMER

CHF

hausgemacht, pro Person

55

vegetarisch/vegan, pro Person

48

Vorspeise

sommerlicher Couscoussalat und
Blattsalat mit Blütendressing im Glas
oder
Gazpacho mit verschiedenen Bruschette

Hauptgang

überbackene Auberginen
Pastinaken-Kartoffel-Stampf
gelber Linsensalat mit Pflaumen
BIO-Pouletspliesse

Dessert

hausgemachte Glace mit Fruchtsalat

Das ODEON-Menü wird von Haus aus
weizenfrei und laktosefrei gekocht und
ist somit für Allergiker und Veganer geeignet.



ESSEN

MENÜ MELILLO'S 01

CHF

italienisch, pro Person

40

Vorspeise

Saisonsuppe

Hauptgang Antipasti mediterran

Rindfleisch-Carpaccio, Schwertfisch-Carpaccio, Meeresfrüchtesalat, Vitello tonnato, Auberginen-Piccata, grillierte Peperoni, grillierte Auberginen an Balsamico, Artischocken, schwarze Oliven, Parmaschinken, Coppa, scharfer Salami, Tomaten mit Mozzarella

Dessert

Gasparini-Glace

MENÜ MELILLO'S 02

CHF

pro Person

68

Vorspeise


Saisonsalat

Hauptgang Tris di Pasta

Teigwaren mit Olivenöl, Knoblauch und frischen Peperoncini
kleine Teigwarentäschli, gefüllt mit Käse und Trüffel
Teigwarentäschli, gefüllt mit Birnen und Käse,
an Gorgonzolasauce

Dessert

Tiramisù, Panna cotta, Fruchtsalat



ESSEN

MENÜ NEE

CHF

thailändisch, pro Person

49

Asiatische Vorspeisen

gebackene Garnelen, Frühlingsrollen

Hauptgang

verschiedene Currys, Gemüse, Reis

Dessert

Fruchtsalat



MINERAL

FLASCHEN

Mineral Appenzell laut	1,5 l	9.5
Apfelsaft Hochstamm	1,5 l	9.5
Orangensaft	1 l	9.5

APERRO

PROSECCO

Prosecco DOCG italienischer Prosecco aus dem Veneto	7 dl	45
Rosé Besserstein 2015 Besserstein, Villigen frische Fruchtsüsse mit Schmelz langer, aromatischer Nachgeschmack	5 dl	30

BIER

FLASCHE

St. Laurentius hell	3,3 dl	6.5
St. Laurentius Pale Ale	3,3 dl	6.5

WEISSWEIN

Viola 2016 7 dl 39

Weingut Hartmann, Remigen
Müller-Thurgau
würzig, muskatbetont, spritzig

Sauvignon Blanc 2016 7 dl 39


Weingut Fehr-Engeli, Ueken
mittelschwer, fruchtiger Wein mit einem
Duft von Stachelbeere, Cassis und Litschi

Cuvée blanche **BIO**  2016 7 dl 45 

unser Hauswein
Schloss Kasteln
Cuvée aus den neuen
Trauben Solaris und VB 3207
leichte Süsse, fruchtig, Blumenbouquet

Sélection Nr. 11 2016 7 dl 47

Weingut zum Sternen, Würenlingen
Riesling Silvaner, Pinot blanc,
Kerner und Petite Arvine
knackig, frisch, fruchtig

Pinot Gris 2016 7 dl 50 

Wehrli Weinbau AG, Küttigen
Pinot gris AOC, Brestenberg
angenehme Würzigkeit,
vollmundig und spannend

Unter der Linde 2014 5 dl 45


gereift in der Chaiseracher Reblage
ein gehaltvoller, frischer Wein
aus Sémillion, Sauvignon blanc
und einer Kleinigkeit Muscadelle

ROTWEIN


Honoro Vera **BIO** 2016 7 dl 39
Jumilla DOP
Monastrell
Füllig, kräftig, cremig

Pinotage 2014 7 dl 45
unser Hauswein
Weingut Fehr-Engeli, Ueken
rotbeeriges Bouquet, dezente Röstnoten

Páramo Arroyo **BIO** 2015 7 dl 51
Crianza
Tempranillo, Ribera del Duero
trocken, rote Früchten, würzige Noten

Cortipasso 2016 7 dl 51 
ein Ripasso aus Cabernet Franc
und Cabernet Sauvignon
Domaine du Montet, Bex VD
Sélection Cortis
kräftig, wuchtig, schmelzreich

Pinot Noir Barrique AOC 2012 7 dl 59
Ueken
aus dem ältesten Teil des
Weingutes Fehr-Engeli
ausgezeichnet mit Gold von Grand Prix Vin Suisse
Jahrgang 2009 als Staatswein gekürt
schwarze Beeren, Kaffee, Vanille



KONTAKT



Ihre Ansprechpartner:

für Vermietung/Technik/Film

Stephan Filati

info@odeon-brugg.ch

für Angebot Bar und Essen

Gina Sträuli

bar@odeon-brugg.ch

ODEON BRUGG

das Kulturhaus beim Bahnhof

Bahnhofplatz 11

5200 Brugg

056 450 35 65

ANLÄSSE



Gerne richten wir Ihren Anlass aus.

Bei uns sind fast keine Grenzen gesetzt.

Überraschen Sie uns mit Ihrer Anfrage.

Wir freuen uns auf Sie.

Stand 2018

Änderungen vorbehalten