



Willkommen im Meating – wo dein Event zum Erlebnis wird.
Du suchst den perfekten Ort für deinen Anlass? Dann bist du bei uns goldrichtig.

Im Meating dreht sich alles um Leidenschaft – für gutes Essen, starke Weine und unvergessliche Momente.

Ob Team-Dinner, Geburtstag oder Business-Event:

Wir machen deinen Anlass besonders.

Mit saftigem Fleisch vom Grill, kreativen Menüs und einem Service, der keine Wünsche offen lässt.

Persönlich. Professionell. Mit Stil.

Lass uns zusammen was Grosses auf die Beine stellen – massgeschneidert für dich und deine Gäste.

Euer Meating Team

event@meating.ch

Angebot – alles ausser gewöhnlich.

Im Meating ist (fast) alles möglich – und genau das macht deinen Event bei uns so besonders.

Von gesetztem Dinner über Flying Menus direkt vor Ort: Du entscheidest, wie dein Anlass schmecken soll – wir kümmern uns um den Rest.

Und weil ein gelungener Event mehr braucht als gutes Essen, bekommst du bei uns auf Wunsch das volle Paket: stilvolle Deko, DJ oder Live-Musik, stimmige Lichtkonzepte, Technik für Präsentationen, Welcome-Drinks, Mitternachtssnacks – you name it.

Du hast eine verrückte Idee?

Wir lieben verrückte Ideen.

Lass uns drüber sprechen – wir setzen sie um.



Dein Raum. Dein Event. Dein Meeting.

Ob intim im Grillrestaurant oder gross gedacht das Meeting exklusiv – bei uns findest du genau den Raum, der zu deinem Anlass passt.

Jeder Bereich hat seinen ganz eigenen Charakter, und zusammen gestalten wir daraus deinen perfekten Rahmen.

Offen, urban, wandelbar – vom kleinen Apéro bis zum Event mit mehreren hundert Gästen.

Wir denken nicht in Standardlösungen – sondern in Möglichkeiten.

Sag uns, was du brauchst – und wir zeigen dir, was geht.

Kapazitäten

Räumlichkeiten	Apéro/Flying Dinner	Bankett sitzen	Fläche
Grillrestaurant	10 – 80 pax	12 – 60 pax	80 m²
Loungebereich	10 – 80 pax	25 – 60 pax	80 m²
Terrasse	10 – 250 pax	25 – 110 pax	300 m²
Meeting Exklusiv Drinnen (Terrasse kann mitgenutzt werden)	bis 200 pax	max. 140 pax	220 m²

Food – der Star des Abends.

Im Meating steht der Genuss im Mittelpunkt –
und das schmeckt man bei jedem Bissen.

Unsere Menüs sind geprägt von Saison, Qualität und Kreativität.

Ob saftiges Fleisch vom Grill, raffinierte Beilagen oder
vegetarische Highlights: Wir feiern gutes Essen in allen Formen.

Zur Inspiration findest du hier unsere aktuellen **saisonalen Menükar-**
ten, unser **Classic Bankett Menü**, die **Apérokarte** sowie das
Flying Dinner Angebot – als Basis für deinen Event.

Alles ist möglich, nichts ist von der Stange. Sag uns einfach,
was du dir wünschst – wir servieren den Geschmack dazu.

Event Menü Vorschläge

Apero & Flying Dinner Vorschläge



Drinks – it's all about the pour.

Was wäre ein gutes Menü ohne die passenden Drinks?

Bei uns findest du eine Auswahl, die sich sehen (und trinken) lässt.
Von edlen Tropfen bis zu kreativen Signature Cocktails – wir feiern das
Zusammenspiel von Essen & Trinken mit Stil.

Zur Inspiration findest du hier unsere aktuelle **Wein- und Barkarte** –
randvoll mit Lieblingsweinen, Klassikern und modernen Twists.

Und für dein Event? Stellen wir dir auf Wunsch ein personalisierter
WinePairing zusammen, perfekt abgestimmt auf dein Menü.
Gerne mixen wir auch eigene Cocktails oder kreieren einen
Signature-Drink nur für deinen Anlass.

Weinkarte

Barkarte



Und so läuft's ab – easy & persönlich.

Du hast einen Event im Kopf?

Dann füll einfach unser Anfrageformular aus – je mehr Infos, desto besser.
Wir melden uns danach mit allfälligen Rückfragen und schlagen dir einen ersten Call vor, um gemeinsam durch deine Wünsche zu gehen.

Auf dieser Basis erstellen wir dir eine massgeschneiderte Offerte –
transparent, durchdacht und ready to go.

Let's make it happen – persönlich, unkompliziert und auf den Punkt.

Wer bist du? (Name/Vorname)

Wie erreichen wir dich? (Tel./E-Mail)

An welchem Tag soll der Event steigen?

Wie viele Gäste erwartest du ungefähr?

Startzeit – ab wann dürfen wir loslegen?

Wie lange soll gefeiert werden? (ca. Endezeit)

Was für einen Anlass habt ihr im Kopf?
(Apéro, Lunch, Seated/Flying Dinner)

Was wird gefeiert?
(Geburtstag, Hochzeit, Firmenevent ...)

Habt ihr ein Budget pro Person/Gesamtbudget im Kopf?
(ca.-Angabe reicht)

Wünscht ihr euch Unterhaltung?
(DJ, Live-Musik, Künstler etc.)

Braucht ihr Technik vor Ort?
(Beamer, Mikro, Screen etc.)

Sollen wir uns um die Deko kümmern?
(Blumen, Ballons, Tischstyling ...)

Häufige Fragen – schnell geklärt.

Was kostet ein Apéro bei euch?

Ein lockerer Apéro mit Drinks und kleinen Häppchen (nicht als Abendessen gedacht) startet bei ca. **CHF 20.– pro Person.**

Gibt's bei euch ein klassisches Dinner?

Klar! Beim Seated Dinner sitzt ihr entspannt am Tisch und genießt ein vorher besprochenes Menü.

– À la Carte bis 10 Personen

– Kleine Karte bis max. 20 Personen

– Menü ab CHF 75.– pro Person

Wie sieht's mit einem Lunch aus?

Auch zur Mittagszeit sind wir für euch da. Entweder mit einem abgestimmten Menü oder bis 10 Personen à la Carte.

Ab ca. CHF 30.– pro Person

Was ist ein Flying Dinner?

Beim Flying Dinner servieren wir Essen & Drinks auf Tablett – locker, durchmischt und perfekt fürs Netzwerken – ideal für lebendige Events.

Ab CHF 85.– pro Person

Kann ich das Meating exklusiv mieten?

Absolut – unter der Woche oder fürs Weekend. Die Mindestumsätze (konsumationsbasiert) sehen so aus:

Mittags (ganzes Jahr)
Mo–Fr (11:30–15:00): CHF 6'000.–

Winter (Sept–März)
Mo–Fr (18:00–24:00): CHF 10'000.–
Samstag (18:00–02:00): CHF 15'000.–

Sommer (April–Aug)
Mo–Fr (18:00–24:00): CHF 8'000.–
Samstag (18:00–02:00): CHF 12'000.–

Fallen Umbaukosten bei exklusiver Miete an?

Ja – bei einer Exklusivmiete berechnen wir einmalig CHF 500.– für den Umbau. Damit sorgen wir dafür, dass der Raum genau so eingerichtet ist, wie du es dir vorstellst – ob mit langen Tafeln, Stehtischen oder Lounge-Setup. Alles ist möglich – wir machen's passend.

Und wenn's länger wird als geplant?

Ab 24:00 Uhr berechnen wir eine pauschale Verlängerung von CHF 200.– pro angefangener Stunde, bis maximal 02:00 Uhr. Darin enthalten sind sämtliche Personalkosten (inkl. Service & Anlassleitung) – du musst dir also keine Gedanken um einzelne Stundensätze machen. Einfach zurücklehnen und weiterfeiern.

Wann muss ich was entscheiden?

Menüwahl

spätestens 14 Arbeitstage vor dem Event

Genaue Personenzahl

7 Arbeitstage vorher. Diese gilt dann verbindlich als Verrechnungsgrundlage.

Bietet ihr auch Probeessen an?

Ja – auf Wunsch gerne.
Wird separat verrechnet.

Gibt's eine Menükarte vor Ort?

Klar! Für jeweils 4 Personen drucken wir eine schlichte s/w-Menükarte. Wenn du dein Logo möchtest, schick es uns mindestens 7 Arbeitstage vor dem Event.

Was ist mit Allergien oder speziellen Wünschen?

Einfach frühzeitig Bescheid geben – wir kümmern uns drum.

Woher kommt euer Fleisch & Fisch?

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, ausser anders deklariert. Fisch & Meeresfrüchte sind MSC oder ASC zertifiziert.

Wie sind die Preise bei euch angegeben?

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer-Franken (CHF) und inklusive Mehrwertsteuer. Bitte beachte: Preisänderungen sind vorbehalten – aber natürlich informieren wir dich transparent, sollte sich etwas ändern.

Gibt es Allgemeine Geschäftsbedingungen?

Ja – für alle Buchungen gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Meating GmbH. Diese findest du jederzeit online auf unserer Webseite. Bitte lies sie dir vor der finalen Buchung durch – so sind wir alle auf der sicheren Seite.