

# EVENTS IM TIBITS ST. GALLEN

Historisch geprägt mit modernem Design,  
zentral am Bahnhof St.Gallen.



## EVENTS IM TIBITS



## TIBITS

### **FRISCH, GENUSSVOLL, UNKOMPLIZIERT. DAS IST TIBITS**

Bei uns gibt es viele verschiedene hausgemachte vegetarische und vegane Leckerbissen. Bei tibits steht der Genuss im Zentrum: Wir kochen täglich frisch und achten auf die Saisonalität unserer Gerichte. Zudem legen wir grossen Wert darauf, mit naturbelassenen Produkten ohne Zusatzstoffe zu kochen.

## EVENTS IM TIBITS

Ob Workshop, Meeting, Generalversammlung, Pressekonferenz, Fotoshooting oder gar Filmproduktion? Wir sorgen für einen Tapetenwechsel fern ab vom Office. Unsere historischen Seminar- und Eventräume, direkt im Herzen der Stadt, im ersten Obergeschoss der ehemaligen Eidgenössischen Bank, geben eurem Anlass ein inspirierendes Ambiente. Wir versorgen euch mit gesundem Genuss und technischen Hilfsmitteln.

## KONTAKT

Gerne beraten wir euch persönlich und planen euren Anlass mit euch.

events.sg@tibits.ch  
www.tibits.ch/events  
071 272 61 10

## TIBITS CATERING

Ihr habt bereits eine Location und seid noch auf der Suche nach einem passenden Catering für die Veranstaltung?


Das tibits Catering ist ideal für verschiedenste Anlässe. Sei es ein Business-Lunch, Apéro, eure Geburtstagsfeier oder die diamantene Hochzeit – wir beliefern euren Event mit gesunder Energie. Stellt euch euer Wunschbuffet aus unserem grossen Angebot an heissen Gerichten, frischen Salaten, Sandwiches, Finger-Food und feinen Desserts zusammen - bequem per Kurier geliefert oder zum selber Abholen.

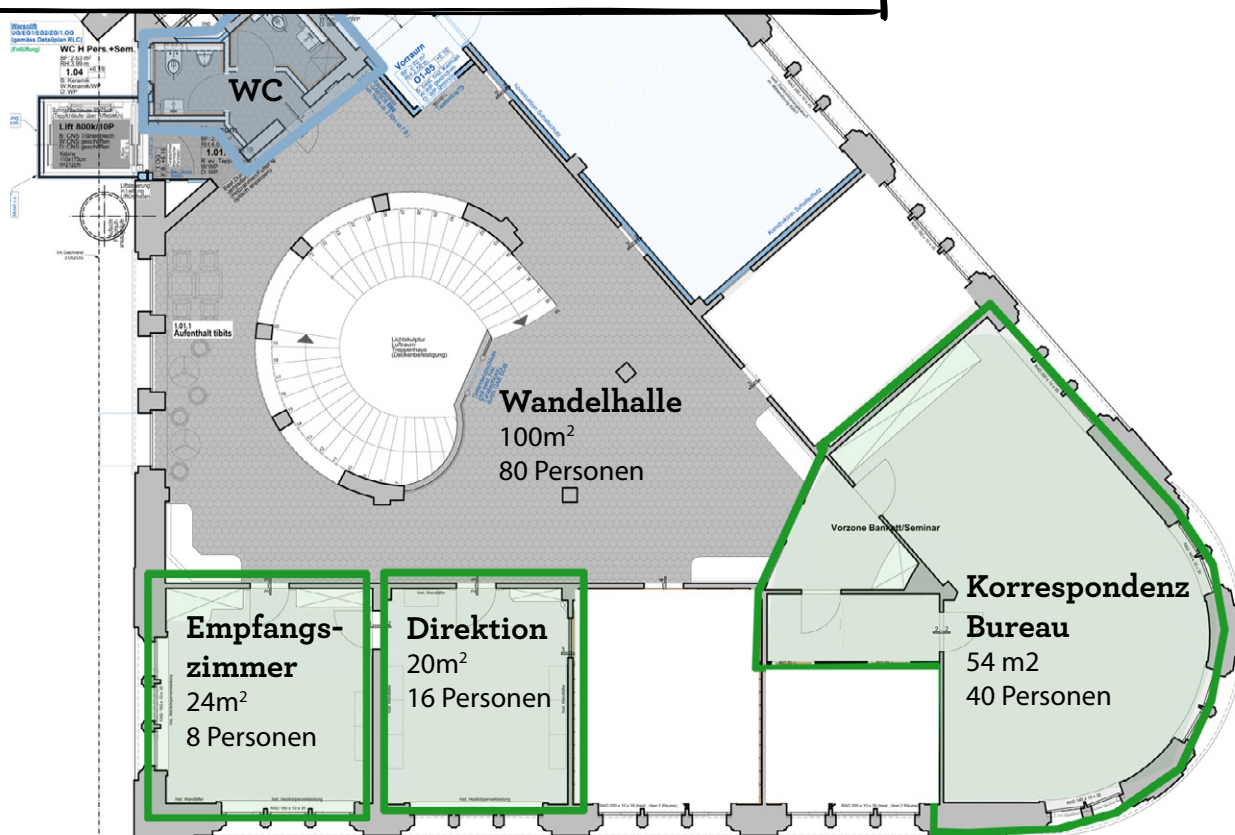
[Anfrageformular](#)

## UNSERE RÄUME

Im ersten Obergeschoss bieten wir Raum für euren Anlass: Egal ob klein & fein oder gross & ausgedehnt, mit leichtem Snack oder festlichem Bankett – gerne verwöhnen wir euch bei uns.

### Kapazitäten

	Fläche	HTH	
Korrespondenz-Bureau	54 m <sup>2</sup>	40	
Direktion	20 m <sup>2</sup>	20	
Empfangszimmer	24 m <sup>2</sup>	8	
Wandelhalle (als Foyer für Apéro)	100 m <sup>2</sup>	–	80



## KORRESPONDENZ-BUREAU

Dieser einzigartige Raum im 1. Stock der ehemaligen «Eidgenössischen Bank» bietet Platz für bis zu 60 Personen. Die Verbindung von der historischen Architektur und dem modernen Interior-Design schaffen eine inspirierende Atmosphäre.

<b>Fläche</b>	54 m <sup>2</sup>
<b>Kapazität</b>	 40 Personen
	 50 Personen
	 60 Personen





## DIREKTION

Das gemütliche Direktionszimmer (mit Verbindung zum Empfangszimmer) eignet sich perfekt für Business-Meetings und Workshops.

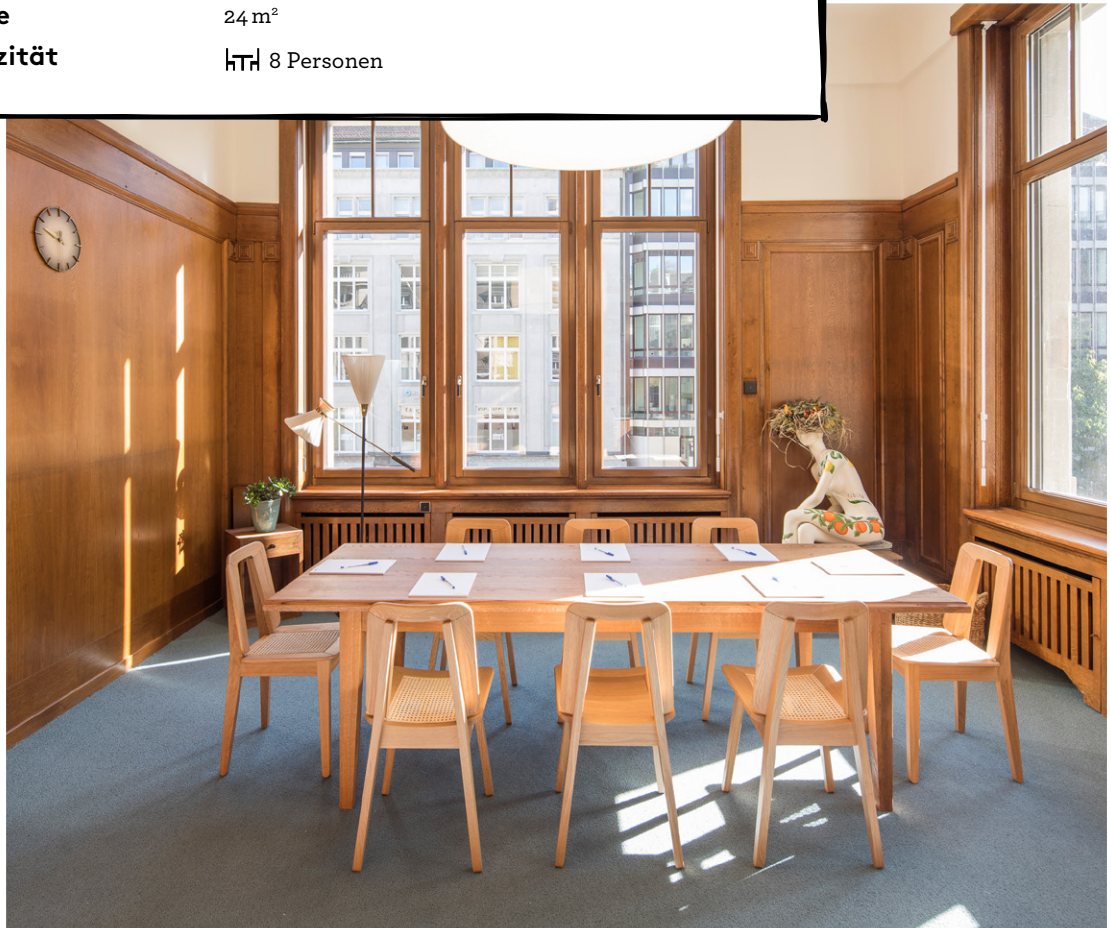
**Fläche** 20 m<sup>2</sup>  
**Kapazität**  16 Personen



## EMPFANGSZIMMER

Das ehemalige Empfangszimmer (mit Verbindung zum Direktionszimmer) bietet eine einzigartige Atmosphäre für Board Meetings, private Lunches oder als Besprechungszimmer. Auch im Empfangszimmer zu finden ist der Tresor der ehemaligen «Eidgenössischen Bank».

<b>Fläche</b>	24 m <sup>2</sup>
<b>Kapazität</b>	HTH 8 Personen

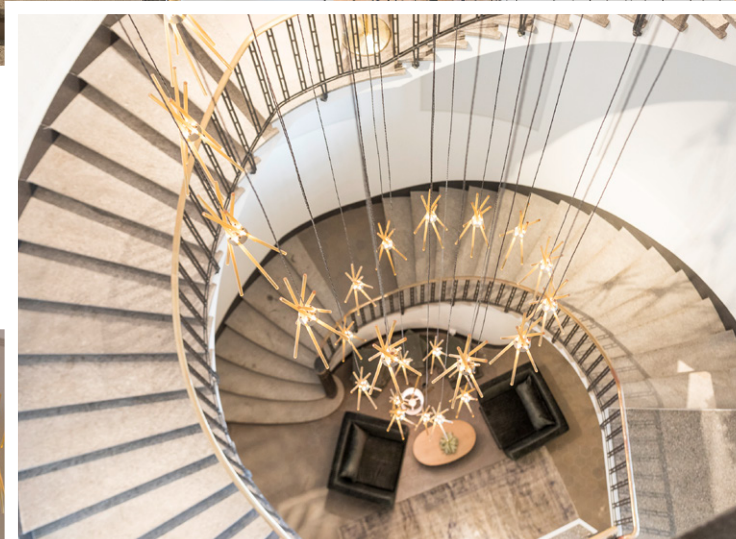
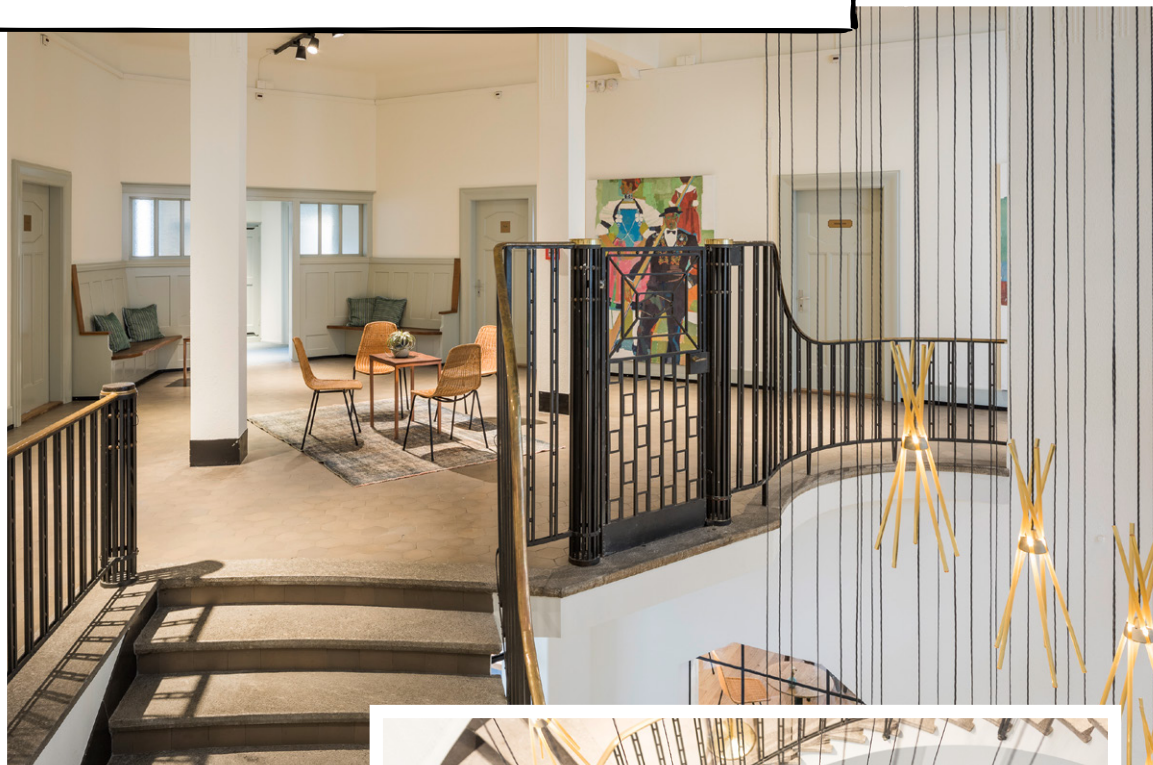




# WANDELHALLE

Die Wandelhalle ist die perfekte Zone für einen Empfang oder einen Stehapéro.

**Fläche** 100 m<sup>2</sup>  
**Kapazität** 80 Personen



## ZMORGE & SNACK PACKAGES

Mit unserer Auswahl an Gipfeli, kalten und süssen Leckerbissen startet ihr genussvoll in den Morgen. Frisch gepresste Fruchtsäfte versorgen euch mit Vitaminen und Energie!

Wählt zwischen einem fixen Angebot oder einem Pauschalpreis pro Person.

### Kleines Zmorge

- Kaffee / Espresso / Tee
- Frisch gepresster Orangensaft (10 cl)
- Frische Bio Gipfeli (Butter, Dinkel, Laugen)

Preis pro Person

**13.00**



### Power-Frühstück

- Kaffee / Espresso / Tee
- Frisch gepresster Orangensaft (10 cl)
- Frisch gepresster Saft, nach Tagesangebot (10 cl)
- Frische Bio Gipfeli (Butter, Dinkel, Laugen)
- Bio-Brötli
- Butter, Margarine, Honig, Konfitüre
- Hausgemachtes Birchermüesli und Müesli nach Tagesangebot

Preis pro Person

**21.50**



### Sweets

- Kaffee / Espresso / Tee
- Frisch gepresster Tutti-Frutti-Saft (10 cl)
- Bio-Patisserie  
(Brownie, Amaretti und 1 Stück nach Tagesangebot)

Preis pro Person

**15.00**





## BUFFET À DISCRETION

Ihr bedient euch nach Lust am grossen tibits Buffet im Restaurant.  
Wir bieten täglich mehr als 40 hausgemachte warme und kalte  
vegetarische und vegane Leckerbissen zur Auswahl.

### Lunch

Vorspeise, Hauptgang, Dessert

Preis pro Person

**39.00**

### Dinner

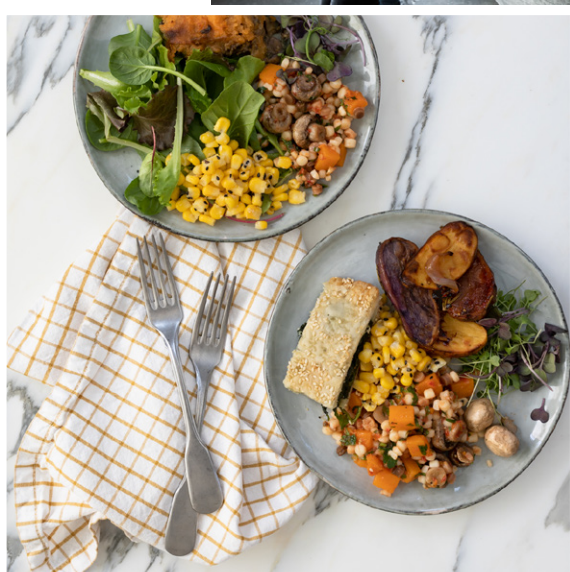
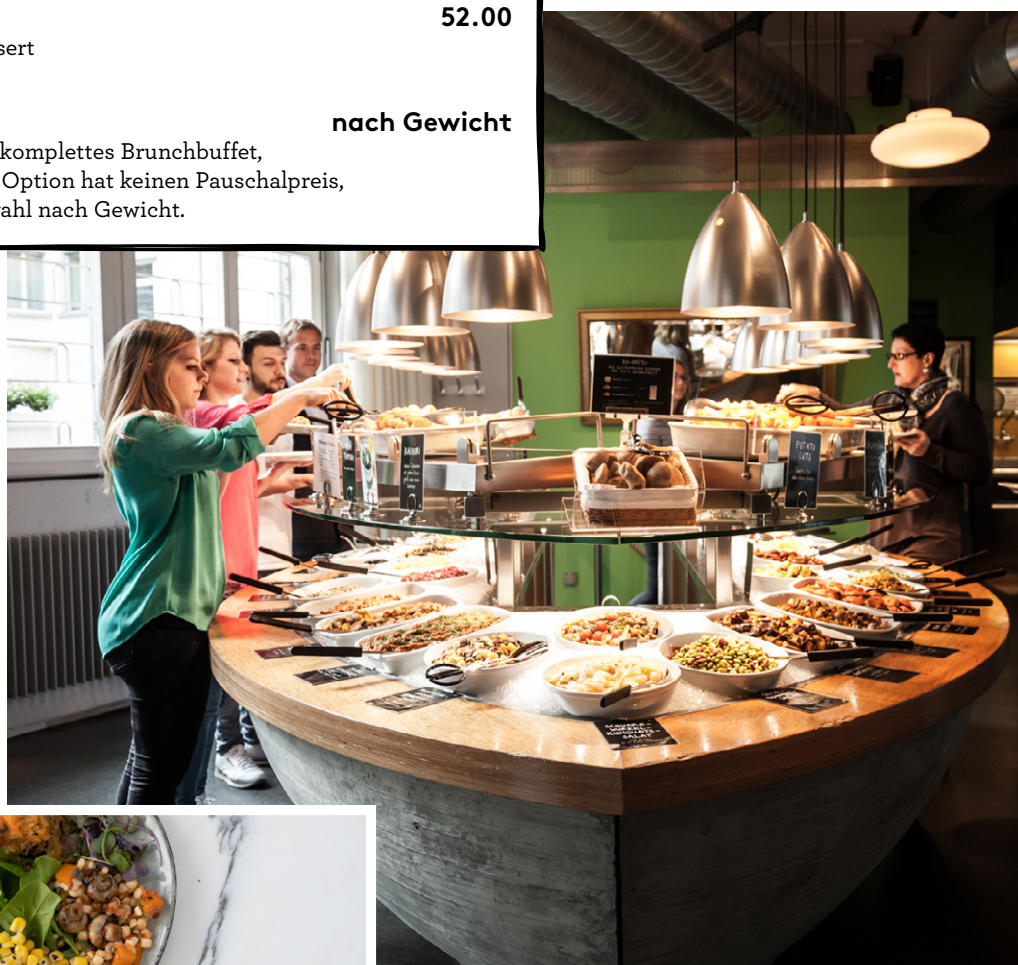
Vorspeise, Hauptgang, Dessert

**52.00**

### Brunch

Sonntags gibt's bei uns ein komplettes Brunchbuffet,  
jeweils bis 14.30 Uhr. Diese Option hat keinen Pauschalpreis,  
sondern ist zur freien Auswahl nach Gewicht.

**nach Gewicht**



## APÉRO

Für den Empfang eurer Gäste oder für den genussvollen Abschluss nach dem Seminar. Wählt das Apéro-Angebot, das am besten zu eurem Anlass passt.



### Apéro Snack

- Focaccia mit Dip
- Oliven Mix
- Nussmischung mit Cranberries

Preis pro Person  
**12.00**

### Apéro Classic

- Focaccia mit Dip
- Oliven Mix
- Nussmischung mit Cranberries
- Asia Spoon gefüllt mit verschiedenen Köstlichkeiten - in drei Varianten

Preis pro Person  
**17.00**

### Apéro Riche

- Focaccia mit Dip
- Oliven Mix
- Nussmischung mit Cranberries
- Asia Spoon gefüllt mit verschiedenen Köstlichkeiten - in drei Varianten
- Jalapeños/Samosa/Suppe/Dip

Preis pro Person  
**22.50**

### Apéroplatte klein (bis 5-8 Pers.) **59.00** gross (bis 12-17 Pers.) **129.00**

- Antipasti Gemüse Spiess
- Vegi Tatar Brötli
- Mini Kebab mit Rüebli-Meerrettich Mousse
- Sweet'n'Sour Hackbällchen-Ananas Spiess
- Spinat-Quinoa Tätschli mit Mango-Apfel Chutney
- insgesamt ca. 3 bis 5 Häppchen pro Person

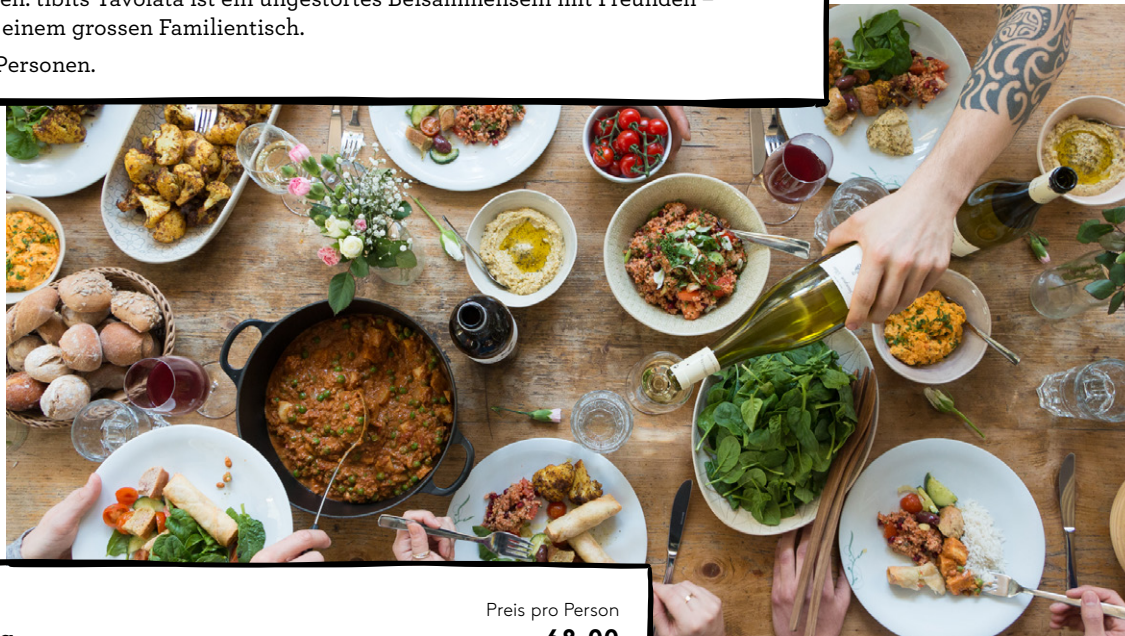




## TIBITS TAVOLATA

Lasst euch von unserer tibits Tavolata kulinarisch verwöhnen und überraschen. Geniesst exklusiv in unseren charmanten Eventräumen im ersten Obergeschoss. Lasst euch kulinarisch inspirieren und überraschen. Unsere vielfältigen Leckerbissen stehen auf der festlichen Tafel und jeder kann sich nach Herzenslust bedienen. tibits Tavolata ist ein ungestörtes Beisammensein mit Freunden – wie an einem grossen Familientisch.

Ab 10 Personen.



### tibits Tavolata

- festlich gedeckte Tafel mit Stoffservietten
- Brot, Dips auf dem Tisch
- Auswahl an saisonalen tibits Leckerbissen – bestehend aus Vorspeise, Hauptgang, Dessert
- Rundum-Service während eurer tibits Tavolata

Preis pro Person

**68.00**





## KONDITIONEN

### Raummiete

	bis 4 h	ganzer Tag
Korrespondenz-Bureau	CHF 350	CHF 525
Direktionszimmer	CHF 110	CHF 165
Empfangszimmer	CHF 160	CHF 240
Wandelhalle (als Foyer für Apéro)	CHF 150	-



## TECHNIK & EQUIPMENT

Unser Team unterstützt euch gerne bei den Vorbereitungen und steht euch auch während des Anlasses für die technische Unterstützung zur Verfügung.

WLAN	inklusive
Beamer, Leinwand, Pinnwand	inklusive
Flip Chart	inklusive
Schreibblock & Stift	inklusive
Mikrofon & Lautsprecher	CHF 50
Rednerpult	CHF 50

## INDIVIDUELLE ANFRAGE?

Wir freuen uns, euch persönlich zu beraten und euren Anlass mit euch zu planen.

Gerne erstellen wir eine unverbindliche Offerte.

Tel. 071 272 61 10

[events.sg@tibits.ch](mailto:events.sg@tibits.ch)

## **ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN**

### **PREISE / KOSTEN**

Die Preise verstehen sich in CHF und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Die Rechnung ist - inklusive eventueller Zusatzdienstleistungen - innerhalb von 30 Tagen nach Rechnungsstellung zu bezahlen.

### **ÄNDERUNGEN**

Änderungen in Bezug auf die Gästezahl sind bis 3 Arbeitstage vor Veranstaltungsbeginn möglich. Diese Zahl dient auch als Berechnungsgrundlage.

### **BESTELLUNGEN**

Aufträge nehmen wir gerne so früh wie möglich entgegen, um einen zuverlässigen Service gewährleisten zu können, spätestens bis drei Tage vor Veranstaltung und je nach Kapazität.

### **MITARBEITER**

In unseren Packages mit einem Pauschalpreis pro Person sind Mitarbeiterkosten miteinberechnet. Für individuelle Anlässe oder spezielle Vorbereitungen, Umstellungen des Raumes verrechnen wir die zusätzlich anfallenden Mitarbeiterstunden mit CHF 65,00 pro Stunde.

### **VERLÄNGERUNGEN**

Das tibits St. Gallen ist von Montag bis Donnerstag bis 23:00 Uhr, Freitags und Samstags bis 23:30 Uhr und an Sonntagen bis 22:00 Uhr geöffnet. Bei exklusiven Veranstaltungen, welche länger dauern kann eine Verlängerung geprüft werden, in diesem Falle werden die zusätzlichen Mitarbeiterkosten verrechnet. Für Verlängerungen welche länger als Mitternacht dauern wird eine Bewilligung (CHF 150.00 pro Stunde) verrechnet.

### **STORNIERUNGEN UND ABBESTELLUNGEN**

Stornierungen von gebuchten oder beauftragten Leistungen behalten wir uns vor, ab dem 14. Tag vor Veranstaltungsbeginn mit 25% der veranschlagten Kosten zu verrechnen, bis zwei Werktagen mit 50%. Unter zwei Werktagen erfolgt eine Verrechnung mit 100% des Auftragswertes. Massgeblicher ist der Zeitpunkt des Eingangs der schriftlichen Stornierungserklärung bei tibits Catering.

Sollte ein durch uns bestätigter Auftrag fremde Dienstleistungen (wie z.B. Equipment, Logistik oder sonstige Dienstleistungen) beinhalten, sind wir dazu berechtigt, die im Falle einer Stornierung anfallenden Kosten zu verrechnen.

Ferner sind wir unsererseits zum Vertragsrücktritt berechtigt, wenn wir begründeten Anlass zu der Annahme haben, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen unseres Unternehmens gefährden kann. Der Kunde hat in diesem Fall keinen Anspruch auf Schadenersatz.

### **DATENSCHUTZ**

Ihre persönlichen Daten werden zur Abwicklung des Bestell- und Zahlungsverkehrs benötigt. Diese werden in eine tibits Datenbank aufgenommen. Ihre Daten werden nicht an Dritte weitergegeben.

### **GERICHTSSTAND**

Die Beurteilung aller Streitigkeiten aus diesem Vertrag erfolgt am Gerichtsstand Zürich (tibits ag). Es kommt schweizerisches Recht zur Anwendung.