

EVENTS IN AARAU

Vegetarian & Vegan Restaurant | Bar | Take-Away | Catering
tibits Aarau | Bahnhofstrasse 43, 5000 Aarau
events.aa@tibits.ch | +41 62 834 40 34 | www.tibits.ch |    

tibits 

WILLKOMMEN



EVENTS IM TIBITS

Egal ob Workshop, Meeting, Generalversammlung, Pressekonferenz, Fotoshooting oder sogar Filmproduktion – wir bieten euch den perfekten Tapetenwechsel abseits des Büros. Mit gesundem Genuss und modernster Technik sorgen wir dafür, dass euer Anlass rundum gelingt.

FRISCH, GENUSSVOLL, UNKOMPLIZIERT. DAS IST TIBITS

Bei tibits dreht sich alles um Genuss: Freut euch auf eine bunte Vielfalt hausgemachter vegetarischer und veganer Köstlichkeiten. Wir kochen täglich frisch, lassen uns von der Saison inspirieren und setzen auf naturbelassene Zutaten – ganz ohne Zusatzstoffe.

STANDORT

Bahnhofstrasse 43
5000 Aarau

KONTAKT

Das Team in Aarau steht euch mit Herz und Expertise zur Seite und unterstützt euch gerne persönlich bei der Planung eures Anlasses.

events.aa@tibits.ch
www.tibits.ch
044 250 69 57

[Individuelle Event-Anfrage](#)

[AGB](#)

TIBITS CATERING

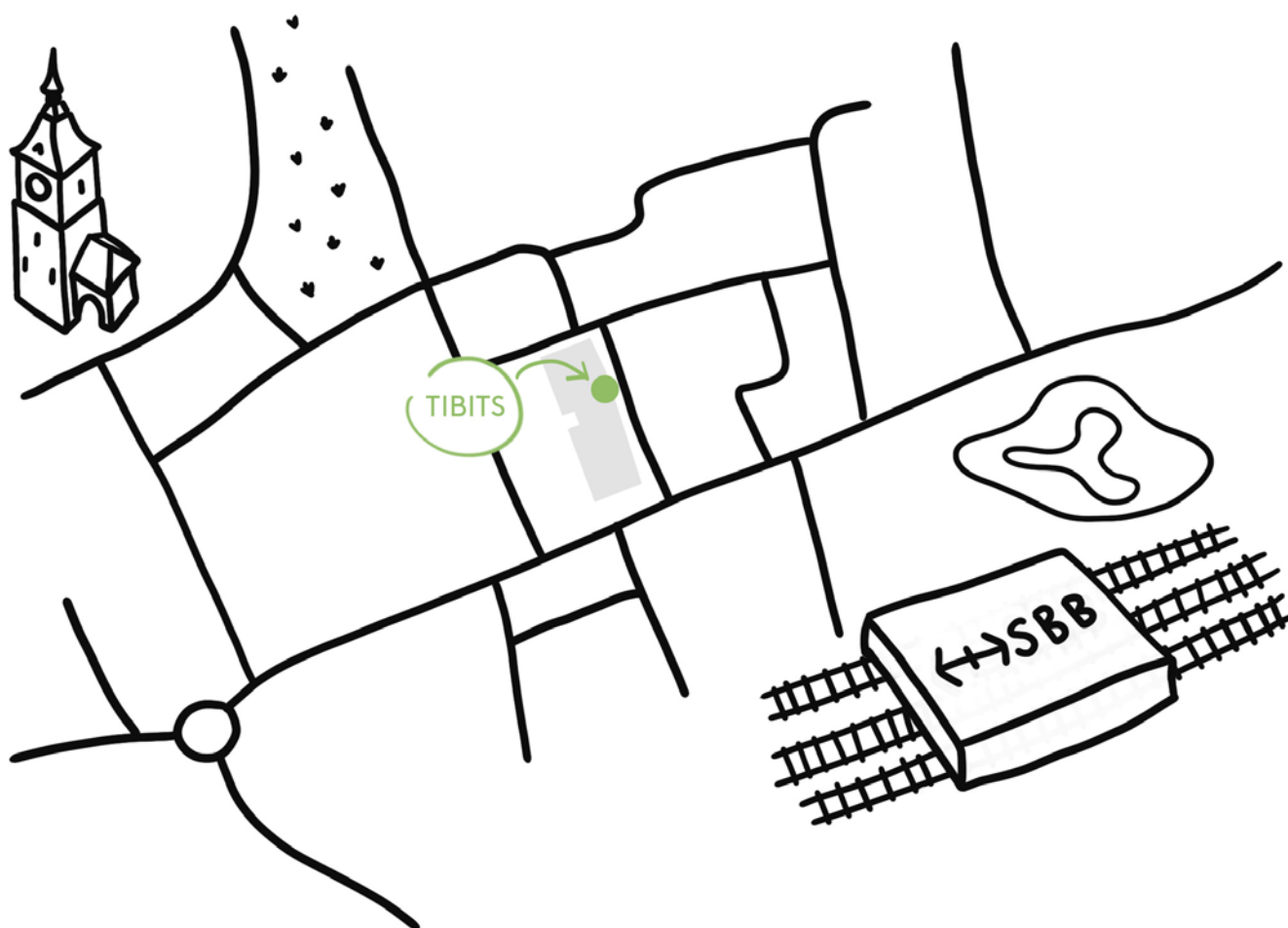
Ihr habt bereits eine Location und seid noch auf der Suche nach einem passenden Catering für die Veranstaltung?

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](#)

AN BESTER LAGE

Bahnhofstrasse 43, 5000 Aarau



RÄUMLICHKEITEN

Dieser gemütliche Raum im hinteren Teil des tibits bietet Platz für bis zu 20 Personen. Die Verbindung von der modernen Architektur und dem verspielten Interior-Design schaffen eine inspirierende Atmosphäre.

ALBERT EINSTEIN-RAUM

Fläche

47 m²

Kapazität

HTH 25-30 Personen



INDIVIDUELLE ANFRAGE?

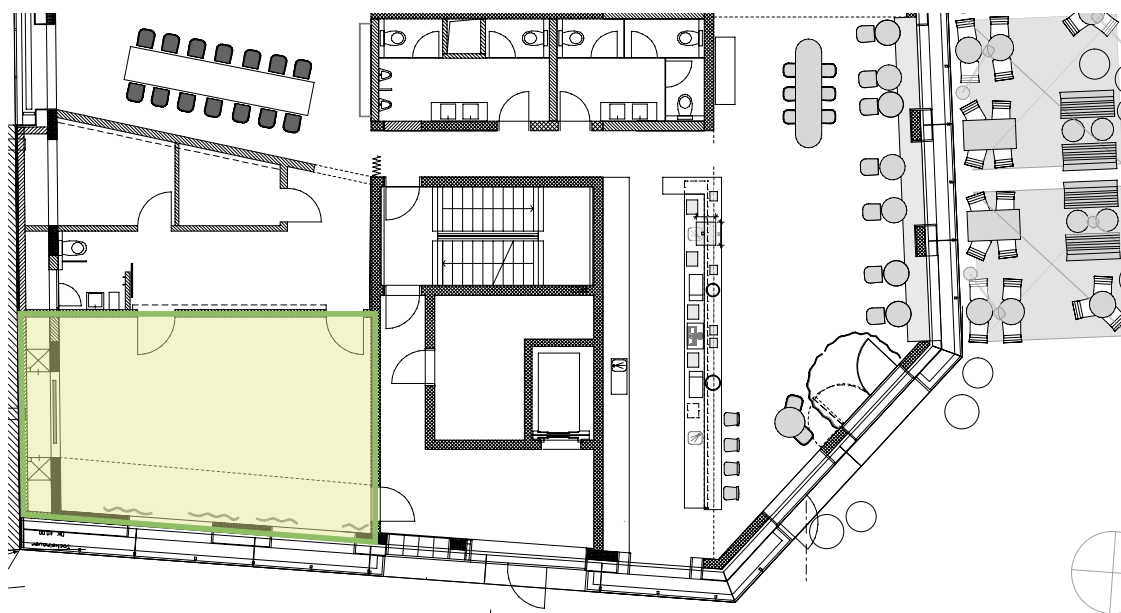
Wir freuen uns, euch persönlich zu beraten und euren Anlass mit euch zu planen.

Gerne erstellen wir eine unverbindliche Offerte.
Tel. 044 250 69 57

events.aa@tibits.ch

KONDITIONEN

Im Albert Einstein-Raum 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.



Grundriss tibits Aarau

PREISE

	bis 4h	ganzer Tag
ALBERT EINSTEIN-RAUM	CHF 200*	CHF 400*
* Ab einer Konsumation von CHF 400.- entfällt die Raummiete.		
WLAN		inklusive
Schreibblock & Stift		inklusive
Flipchart		CHF 50
Screen		CHF 100

TECHNIK & EQUIPMENT Auf Anfrage

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

TIBITS BUFFET

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

All you can lunch

Auswahl an saisonalen Salaten, heissen Gerichten und Dessert (ohne Welcome Drink, inkl. Hahnenwasser)
(11.30 – 14.00 Uhr)

Preis pro Person

49.00

All you can dine

Auswahl an saisonalen Salaten, heissen Gerichten und Dessert, inkl. Welcome Drink (40 cl Softdrink, 40 cl Bier, 25 cl Saft / 10 cl Prosecco / 10 cl Wein)

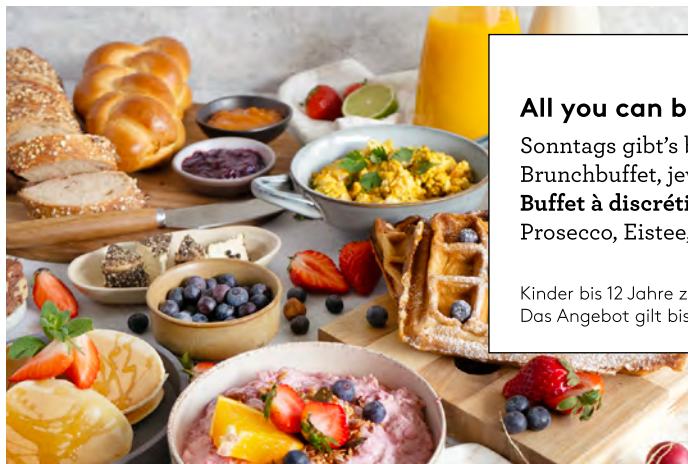
Preis pro Person

59.00

Tellerpauschale Lunch

Ab Gruppen für 10 Personen (1 Teller pro Person)

Preis pro Person

29.00

All you can brunch

Sonntags gibt's bei uns ein komplettes Brunchbuffet, jeweils bis 14.30 Uhr.
Buffet à discrétion inkl. Gipfel, Heissgetränke, Prosecco, Eistee, Limos & Säfte à discrétion

Preis pro Person

68.00

Kinder bis 12 Jahre zahlen nur ihr Alter x2.
Das Angebot gilt bis zum Ende der Brunch-Zeit 14.30 Uhr.

APEROPLOTTEN

Eine Platte mit hausgemachten Apérohäppchen eignet sich für rund 10 Personen.

Mediterrane Aperoplatte

174.00

- Mini Pastetli mit saisonaler Füllung
- Blätterteigrolle mit mediterraner Füllung
- Soft White auf Hafer-Sesam Brötli mit Weichkäse-Alternative auf Cashew-Basis
- Sweet'n'Sour Hackbällchen- Ananas-Spiess
- Kebab-Rolle



Klassische Aperoplatte

144.00

- Tofu-Basilikum-Cherrytomaten-Spiess
- Tatar-Brötli auf glutenfreiem Baguette
- Gefüllte Tartelette mit Rüebli-Beerrettich-Mousse
- Gefüllte Dattel mit Soft White mit Weichkäse-Alternative auf Cashew-Basis
- Antipasti-Gemüse-Spiess

Bao Bun Platte

144.00

- Bao Buns mit tibits Tatar
- Bao Buns mit Ayayay
- Bao Buns mit Falafel und Hummus
- Bao Buns mit Kebab

