



Das geht unter die Haut! Angebote die Seinesgleichen suchen!

Eventangebote

Das Jumpin ist geschaffen für Gemeinschaftserlebnisse. Seit über zehn Jahren werden in dieser einzigartigen Umgebung Firmenevents und Vereinsanlässe durchgeführt sowie Geburtstage oder Hochzeiten gefeiert.

Unterhaltung

Ob Plauschrutschen, Schanzenspringen mit Skis und Snowboards oder Vergnügen im Slacklinepark, das Miteinander steht stets im Zentrum. Und wenn es noch ein bisschen mehr sein darf, organisieren wir von der Schnitzeljagd über das Rodeo-Reiten bis zur LED Wand alle Zutaten für einen perfekten Event.

Catering

Kulinarische Gaumenfreuden werden vom internen Catering angerichtet. Wir verwöhnen Ihre Gäste mit besten Zutaten nach allen Regeln der Kunst und immer an den Event angepasst. Fingerfood, köstliche Buffets mit Grilladen, Vegetarisches und Salate, Paella, Risotto oder ein 5-Gang-Gala-Menü: Sie wünschen, wir liefern.

Kapazität und Grossanlässe

Das Jumpin bietet je nach Set-up Platz bis zu 2500 Personen. Sehr gerne erstellen wir Ihnen ein individuell angepasstes Konzept. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.



Unsere Pauschalangebote

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie eine Auswahl an Pauschalangeboten – All inclusive.

Variante 1	Pasta – Plausch	CHF 125
Variante 2	Käsefondue	CHF 130
	Fondue Chinoise	CHF 160
Variante 3	BBQ 1	CHF 140
Variante 4	BBQ 2	CHF 160
Variante 5	BBQ 3	CHF 180
Variante 6	Roastbeef	CHF 180

Möglicher Ablauf

Unsere Angebote sind auf eine Aufenthaltsdauer von ca. sieben Stunden ausgelegt. Die Startzeit und Zusammenstellung der Aktivitäten passen wir gerne Ihren Wünschen an.

15.00 Uhr	Ankunft und Begrüssung
15.10 Uhr	Apéro
15.15 Uhr	Showspringen Profiathlet
15.45 Uhr	Workshop Slackline
16.00 Uhr	Workshop Slip'n'Slide
17.00 Uhr	Workshop Ski/Snowboard
18.30 Uhr	Ende Sport
18.45 Uhr	Nachtessen
20.00 Uhr	Dessert
22.00 Uhr	Ende

All Inclusive – Einfaches Budgetieren, alles mit dabei!

Unsere Eventangebote sind all inclusive. Das heisst, alle aufgeführten Leistungen inklusive der Getränke sind im Preis bereits eingerechnet. Einzig Zusatzleistungen oder Änderungswünsche beim Catering werden verrechnet.

Selbstverständlich sind Sie nicht an unsere Varianten gebunden. Sehr gerne erstellen wir Ihnen auf Wunsch ein massgeschneidertes Angebot.

All inclusive

- Miete Eventinfrastruktur der Wasserschanze
- Cateringinfrastruktur (Tische, Stühle, Tischtücher, etc.)
- Musikanlage für Hintergrundmusik
- Ambiente Beleuchtung
- Showspringen auf der grössten Schanze
- Sportliche Aktivitäten auf den Schanzen mit Betreuung
- Aktivitäten neben den Schanzen (Tischtennis, Slacklines)
- Material (Neoprenanzüge, Schwimmwesten, Helme, etc.)
- Catering entsprechend der gewählten Variante
- Sämtliche Getränke gemäss Beschreibung/
gewählter Variante
- Personal Centerbetrieb, Bar und Catering

Zusatzleistungen nach Aufwand

- Spezielle Dekoration oder Branding der Infrastruktur
- Zusätzliches Mobiliar (Lounges, Jacuzzi, etc.)
- Zusätzliche Multimedia (PA, Licht, LED Wand, etc.)
- Weitere Leistungen nach Absprache

Zusätzliche Workshops

- Schnitzeljagd (Einzel oder im Team)
neben den Schanzen
- Tischdekoration (Blumen, Kerzen, etc.)
- Tischfussball- und Dartkasten mit Münzeinwurf
- Eventspiele (Rodeo, Golf Simulator, Schiessbude, etc.)

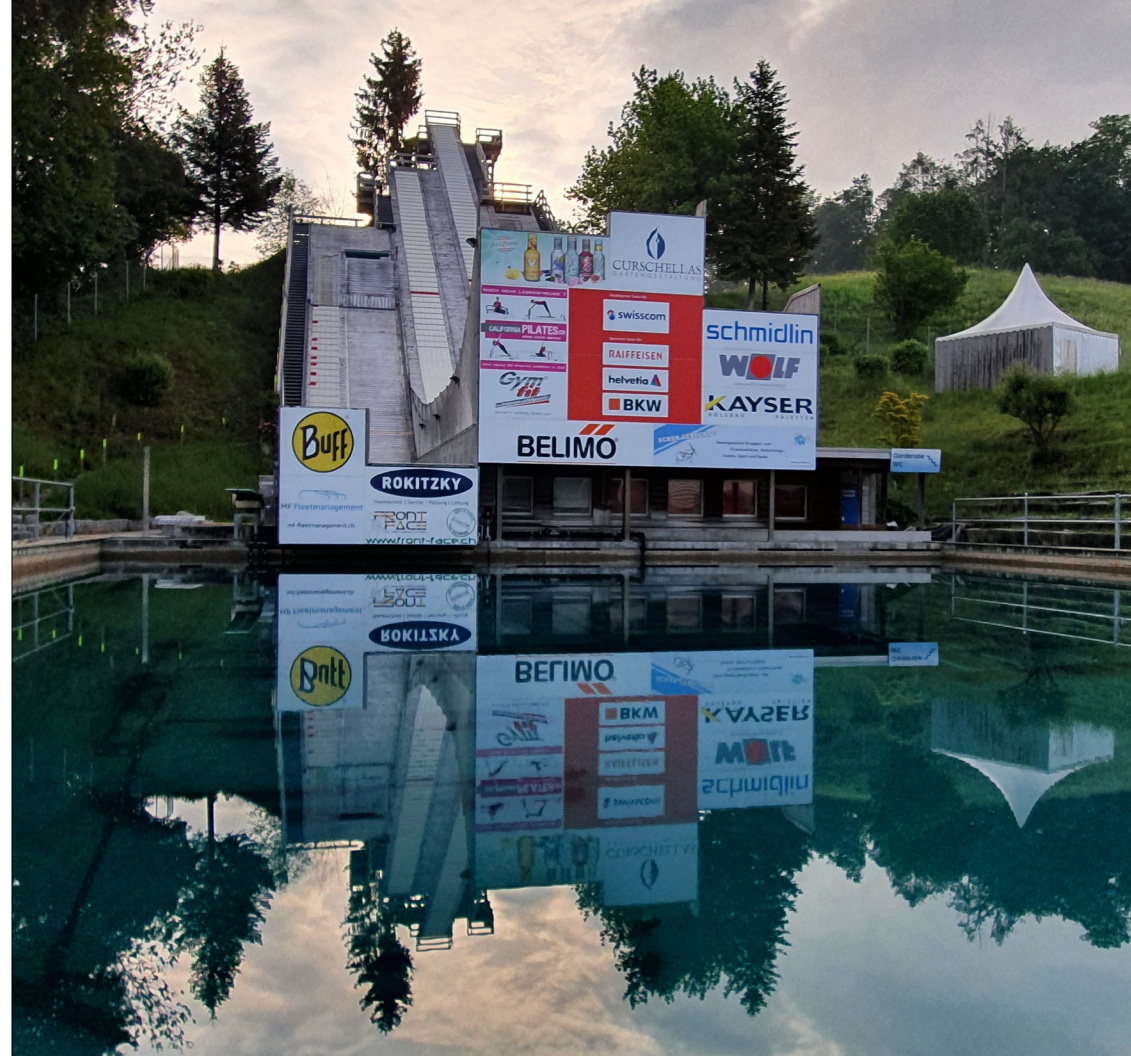
Eine spannende Auswahl an weiteren möglichen Workshops finden Sie auch auf unserer Webseite unter elevents.ch. Wir freuen uns Sie zu beraten.



Variante 1

Pasta-Plausch

Apéro	Chips/Nüssli
Vorspeise	Salatbuffet klein Blatt-, Rüebli-, Gurken-, Maissalat
Hauptgang Buffet	Pasta-Plausch mit drei verschiedenen Saucen
Dessert	Glacebox mit 6 verschiedenen Sorten zum selbst schöpfen
Getränke	Mineralwasser, Süssgetränke, Bier, Prosecco, Kaffee Weisswein Pinot Grigio/ Rotwein Primitivo di Manduria
Kosten	CHF 125.- pro Person



Optionen

- Apéro mit hausgemachten Prussiens & Blätterteigstangen, Lachs- und Tatarbrötli, Mini Bruschetta + CHF 10.-/Person
- Salatbuffet gross anstelle klein (zusätzlich Kartoffel-, Teigwaren-, Randen-, Tomaten-Mozzarella-Salat) + CHF 4.-/Person
- Mini Desserts im Gläsli (4 Gläsli pro Person) Schoggi-Mousse, Panna Cotta, Tiramisu, Fruchtsalat + CHF 8.50/Person

Variante 2

Fondue-Plausch

Apéro	Chips/Nüssli
Vorspeise	Gemischter Menü-Salat
Hauptgang Käse	Käsefondue Hausmischung Mit knusprigem Brot, Kartoffeln & Birnen
Hauptgang Chinoise	Fleisch vom Rind, Kalb, Poulet & Schwein Mit Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse & Reis
Dessert	Glacebox mit 6 verschiedenen Sorten zum selbst schöpfen
Getränke	Mineralwasser, Süssgetränke, Bier, Prosecco, Kaffee Weisswein Pinot Grigio/ Rotwein Primitivo di Manduria
Kosten	CHF 130.- pro Person (Käsefondue)
Kosten	CHF 160.- pro Person (Fondue Chinoise)



Optionen

- Apéro mit hausgemachten Prussiens & Blätterteigstangen, Lachs- und Tatarbrötli, Mini Bruschetta + CHF 10.-/Person
- Salatbuffet gross anstelle klein (zusätzlich Kartoffel-, Teigwaren-, Randen-, Tomaten-Mozzarella-Salat) + CHF 4.-/Person
- Mini Desserts im Gläsli (4 Gläsli pro Person) Schoggi-Mousse, Panna Cotta, Tiramisu, Fruchtsalat + CHF 8.50/Person

Variante 3

BBQ 1

Apéro	Oliven & Parmesan Chips/Nüssli
Vorspeise	–
Hauptgang Buffet	Bratwürste Pouletbrüstli Schwein Salatbuffet klein als Beilage zum BBQ Blatt-, Rüebli-, Gurken-, Maissalat
Dessert	Glacebox mit 6 verschiedenen Sorten zum selbst schöpfen
Getränke	Mineralwasser, Süssgetränke, Bier, Prosecco, Kaffee Weisswein Pinot Grigio/ Rotwein Primitivo di Manduria
Kosten	CHF 140.– pro Person



Optionen

- Apéro mit hausgemachten Prussiens & Blätterteigstangen, Lachs- und Tatarbrötli, Mini Bruschetta + CHF 10.–/Person
- Salatbuffet gross anstelle klein (zusätzlich Kartoffel-, Teigwaren-, Randen-, Tomaten-Mozzarella-Salat) + CHF 4.–/Person
- Mini Desserts im Gläsli (4 Gläsli pro Person) Schoggi-Mousse, Panna Cotta, Tiramisu, Fruchtsalat + CHF 8.50/Person

Variante 4

BBQ 2

Apéro	Oliven & Parmesan Chips/Nüssli
Vorspeise	Gemischter saisonaler Schüsselisalat mit Brot
Hauptgang Buffet	Rindsentrecôte Pouletbrüstli Schwein Crevetten Rosmarinkartoffeln Grillgemüse Maiskolben
Dessert	Glacébox mit 6 verschiedenen Sorten zum selbst schöpfen
Getränke	Mineralwasser, Süssgetränke, Bier, Prosecco, Kaffee Weisswein Pinot Grigio/ Rotwein Primitivo di Manduria
Kosten	CHF 160.– pro Person



Optionen

- Apéro mit hausgemachten Prussiens & Blätterteigstangen, Lachs- und Tatarbrötli, Mini Bruschetta + CHF 10.–/Person
- Mini Desserts im Gläsli (4 Gläsli pro Person) Schoggi-Mousse, Panna Cotta, Tiramisu, Fruchtsalat + CHF 8.50/Person

Variante 5

BBQ 3

Apéro	Oliven & Parmesan Chips/Nüssli
Vorspeise	Gemischter saisonaler Schüsselisalat mit Brot
Hauptgang Buffet	Rindsentrecôte Pouletbrüstli Schwein Lammracks Pferd Frischlachs Crevetten Rosmarinkartoffeln Grillgemüse Maiskolben
Dessert	Glacébox mit 6 verschiedenen Sorten zum selbst schöpfen
Getränke	Mineralwasser, Süssgetränke, Bier, Prosecco, Kaffee Weisswein Pinot Grigio/ Rotwein Primitivo di Manduria
Kosten	CHF 180.– pro Person



Optionen

- Apéro mit hausgemachten Prussiens & Blätterteigstangen, Lachs- und Tatarbrötli, Mini Bruschetta + CHF 10.–/Person
- Mini Desserts im Gläsli (4 Gläsli pro Person) Schoggi-Mousse, Panna Cotta, Tiramisu, Fruchtsalat + CHF 8.50/Person

Variante 6

Roastbeef

Apéro	Oliven & Parmesan Chips/Nüssli
Vorspeise	Gemischter saisonaler Schüsselisalat mit Brot
Hauptgang Buffet	Roastbeef Sauce Bearnaise Kartoffelgratin Bohnen & Rüebli
Dessert	Glacebox mit 6 verschiedenen Sorten zum selbst schöpfen
Getränke	Mineralwasser, Süssgetränke, Bier, Prosecco, Kaffee Weisswein Pinot Grigio/ Rotwein Primitivo di Manduria
Kosten	CHF 180– pro Person



Optionen

- Apéro mit hausgemachten Prussiens & Blätterteigstangen, Lachs- und Tatarbrötli, Mini Bruschetta
+ CHF 10.–/Person
- Rindfilet anstelle Roastbeef
+ CHF 10.–/Person
- Mini Desserts im Gläsli (4 Gläsli pro Person) Schoggi-Mousse, Panna Cotta, Tiramisu, Fruchtsalat
+ CHF 8.50/Person

elevents 

Evoid GmbH
Rossauerstrasse 33
8932 Mettmenstetten
044 776 81 70
kontakt@elevents.ch
elevents.ch




WINZERHAUS
est. 1925