



Seite 1 / 3

STANDESAMTLICHE TRAUUNG IM MUSEUM ENGIADINAIS ST. MORITZ

STÛA DE GROS

Hoher, repräsentativer, getäfelter Raum von ca. 50 m² Grösse, mit Kachelofen und Holzboden, 1. Stock (kein Aufzug)

Sitzplätze für ca. 40 Personen vorhanden (20 Stühle, 20 Hocker).

Bei grösseren Gruppen entweder zusätzlich Stehplätze oder externe Ausleihe von Stühlen notwendig.

EINRICHTUNG STÛA DE GROS

- Tisch, bedeckt mit einem historischen, weissen Leinentischtuch
- Stuhl für Standesbeamtin bzw. Ritualgestalter/in
- Stühle Brautpaar / Trauzeugen
- restliche Stühle: in der Regel Konzertbestuhlung.
- Licht: Deckenleuchten: nach oben und unten separat dimmbar
Zusätzlich zwei elegante dimmbare Stehleuchten, die auf Tisch gerichtet werden können bzw. Orgel.

Auf Wunsch Bereitstellung der Orgel in der Stüa de Gros und Engagement eines Organisten/einer Organistin

Nicht gestellt: Blumenbouquet, vom Brautpaar zu bestellen.

APÉRO

Durchführung durch Museumsteam oder externen Caterer

In der Stüa de Gros und/oder im Vorraum Sulèr da S-chanf

Ab 20-25 Personen nur mit externem Caterer.

Zugelassen sind lediglich kalte Häppchen, da bei warmen Speisen die Geruchsimmissionen im Museum zu gross sind (keine automatische Lüftung, keine gute Abtrennung der Räume). Blätterteiggebäck sind nicht erlaubt. Anlieferung mind. 3/4 h vor der Trauung.

DURCHFÜHRUNG APÉRO DURCH MUSEUMSTEAM

Bis max. 20-25 Personen

Apéropauschale. Alle Getränke und Speisen werden zum Einstandspreis verrechnet.

Das Museum bietet ein Standardsortiment an Getränken an, die nach Verbrauch berechnet werden (vgl. Offertliste). Andere Getränke werden auf Wunsch bei Valentin Wine bestellt. Speisen (Apéro, Apéro riche) werden nach Absprache mit der Organisation der Feier bei diversen Lieferanten bestellt.

Hatecke St. Moritz (Trockenfleisch)

Heuberger St. Moritz (Fleisch- oder Käseplatten)

Sennerei Pontresina (Käseplatten)

Geronimi Gourmet St. Moritz (div. Fleisch-, Fisch oder Käseplatten)

Sutters Milchfarm Samedan (Fleisch- oder Käseplatten)

Seite 2 / 3

VORHANDENE INFRASTRUKTUR FÜR APÉRO

Quadratische Tische 70x70 cm, zum Aneinanderhängen, Nutzung als Buffet für Gläser, Getränke und Apéroplatten.

Apéro durch Museum: Tischtücher gestellt, ansonsten über Caterer.

4 Stehtische, Durchmesser 70cm.

Mit Profispülmaschine (Gläserkorb) sowie Regalen zur Zwischenlagerung von Apéroplatten etc. Relativ grosser Kühlschrank und Arbeitsfläche (Chromstahl) zum Vorbereiten.

NUTZUNG SULER DA S-CHANF

Der Vorraum der Stüa de Gros ist nur beschränkt vom restlichen Museum abtrennbar: zwei torartige Durchgänge ohne Türen sind nur mit Hinweistafel/Band abtrennbar.

Möglichkeit von Geräuschimmissionen durch andere Museumsbesucher, sofern

Durchführung Apéro während Öffnungszeiten des Museums (Winter 14-18 Uhr, Sommer 10-18 Uhr, ausser Dienstag) ab 17 Uhr.

Im Sommer zusätzlich Nutzung der gedeckten Loggia vor Sulèr da S-chanf möglich bei schönem Wetter – mit Seeblick und Treppe zum Aussenraum (Weg, steile Wiese).

PREISE

Zeremonie Stüa de Gros

Gruppe bis ca. 15 Personen pauschal 600 CHF

Gruppe 16-30 Personen pauschal 800 CHF

Gruppe 31-50 Personen pauschal 1000 CHF

Bereitstellung Orgel in Stüa de Gros pauschal 100 CHF

Organist/in, Honorar max. ca. 300 CHF

Anschliessender Apéro

Miete Stüa de Gros / Sulèr da S-chanf, pro 30 Minuten 50 CHF

(jede angebrochene 30 Min. wird zusätzlich verrechnet)

Apéro durch Museumsteam

Apéropauschale (bis 60 Min.)

150 CHF

Alle Speisen und Getränke zum Einstandspreis

KONTAKT

Team Besucherempfang & Administration

Tel. 081 833 43 33, info@museum-engiadinais.ch