



Apéro & Circus

Sie empfangen Ihre Gäste vor der Vorstellung zu einem Apéro im Circus Monti und lassen den Abend nach der glanzvollen Vorstellung bei einem Schlummertrunk gemütlich ausklingen. Gerne ermöglichen wir Ihnen auf Wunsch auch Führungen hinter die Kulissen.

Apéro

vor der Vorstellung

Salzgebäck
Popcorn
Rot- und Weisswein
Orangensaft
Mineral

während der Pause

Buffetbetrieb

nach der Vorstellung

Buffetbetrieb

Kosten

ab 10 Personen Fr. 45.–/Person
(inkl. MwSt. & Eintritt Circusvorstellung [Kategorie Estrade])

Apéro Riche

vor der Vorstellung

Salzgebäck
Popcorn
Gemüsedips
Apérohäppchen
Rot- und Weisswein
Orangensaft
Mineral

während der Pause

Buffetbetrieb

nach der Vorstellung

Salzgebäck
Popcorn
Prosecco
Rotwein
Mineral

Kosten

ab 30 Personen Fr. 68.–/Person
(inkl. MwSt. & Eintritt Circusvorstellung [Kategorie Estrade])

Preise für kleinere Gruppen sowie umfangreichere Angebote auf Anfrage.



Dinner & Circus

Ein unvergesslicher Abend voller Höhepunkte erwartet Sie. Im für Sie und Ihre Gäste reservierten Nebenzelt werden Sie von einem erstklassigen Partyservice verwöhnt. Danach geniessen Sie im Hauptzelt das aktuelle Monti-Programm.

Ablauf (Beispiel)

17.30 Uhr **Apéro**
Früchtebowle
Speckgugelhopf
Salzgebäck
Weisswein, Orangensaft

18.15 Uhr **Vorspeise**
Circussalat

Frische Saisonsuppe

Spargel – Mais – Kürbis

Hauptgang

Brasato al vino rosso
Saucengemüse
Kartoffelstock

Dessert*

Panna Cotta mit frischem
Fruchtsalat, Café

20.15 Uhr **Circusvorstellung**

Upgrade (optional)

Pausenplausch

Käse, Nüsse, Trauben

22.35 Uhr **Dessertbuffet***

Gelateria-Variationen
Frischer Fruchtsalat
Sorbet Liquore, Torten, Café

Dazu servieren wir Ihnen passende Weine, Bier, Mineral und Süssgetränke.

Bestuhlung Tische und Bänke
(Stühle als Option möglich)

Kosten

50 – 150 Personen Fr. 140.–/Person
Zuschlag für Upgrade* Fr. 15.–/Person
(inkl. Catering, Getränke, Eintritt Circusvorstellung [Kategorie Estrade], exkl. MwSt.)

An Wochenenden (Fr – So) wird ein Zuschlag von Fr. 10.–/Person erhoben.

*Bei D&C mit Upgrade wird anstelle des Desserts nach der Vorstellung ein Dessertbuffet angeboten.



Circusgala

Für Ihren Kundenanlass, Personalabend oder Ihr Firmenjubiläum steht Ihnen der ganze Circus Monti am jeweiligen Gastspielort zur Verfügung. Ihre Gäste werden von der einmaligen Atmosphäre begeistert sein!

Ablauf (Beispiel)

18.15 Uhr **Steh-Apéro im Vorzelt**
Früchtebowle
Speckgugelhopf
Salzgebäck, Oliven
Weisswein
Orangensaft

19.00 Uhr **Begrüssung der Gäste**
Vorspeise im Hauptzelt
Hauspastete
Salate, Melone und Ei

20.00 Uhr **30 Min. Circusprogramm**

20.30 Uhr **Hauptgang**
Schweinskarreebraten mit
Waldpilzsauce oder
Rindsbrasato al vino rosso
Gemüsebouquet
Risotto oder Kartoffelstock

21.30 Uhr **in eigener Sache**
Ansprachen, Ehrungen
und Eigenproduktionen

22.00 Uhr **30 Min. Circusprogramm**

22.30 Uhr **Dessert**
Parfait Grand Marnier
Frischer Fruchtsalat
Café

Dazu servieren wir Ihnen passende Weine, Bier, Mineral und Süssgetränke.

Bestuhlung Tische und Bänke
(Stühle als Option möglich)

Kosten

150 – 199 Personen Fr. 205.–/Person
200 – 249 Personen Fr. 200.–/Person
250 – 299 Personen Fr. 195.–/Person
300 – 349 Personen Fr. 185.–/Person
350 – 399 Personen Fr. 175.–/Person
ab 400 Personen Fr. 165.–/Person
(inkl. Catering, Getränke, Circusvorstellung, gesamte Circusinfrastruktur, exkl. MwSt.)