



Gruppen -Package

Oktober 2026 bis März 2027

Feuer & Genuss – das heiße Gruppenerlebnis

Grill & Chill mit unserem Küchenchef

Feuer. Genuss. Geselligkeit.



Feuer. Genuss. Geselligkeit.

Erleben Sie mit Ihrer Gruppe einen besonderen Abend in unserem **exklusiv reservierten Grillstübli**. Von **Oktober 2026 bis März 2027** wird auf dem Holzkohlegrill für Sie gegrillt – begleitet von unserem Küchenchef, der Ihnen spannende Einblicke in die fachgerechte Zubereitung gibt.

Wer möchte, darf dabei sogar selbst die Grillzange in die Hand nehmen.

Das erwartet Sie

- Exklusive Nutzung unseres **Grillstübli**s
- Reichhaltige **Vorspeisen-Tavolata** zum gemeinsamen Teilen
- Hochwertige Fleischspezialitäten direkt vom Holzkohlegrill
- Frisches Grillgemüse, Beilagen und hausgemachte Saucen
- Persönliche Begleitung durch unseren Küchenchef
- Auf Wunsch **aktives Mitgrillieren**
- Passende Weine, Raritäten und Magnumflaschen auf Wunsch

Ihre Fleischauswahl

Je nach gewähltem Paket und Ihren Wünschen können beispielsweise serviert werden:

Spare Ribs · Schweins- und Kalbsbratwürste · Kalbshohrücken · Rindsfilet · Rib-Eye · weitere Spezialitäten

Die definitive Auswahl wird vorab gemeinsam mit Ihnen abgestimmt.

Gruppen-Package

CLASSIC	PREMIUM
ab CHF 119.– pro Person	ab CHF 149.– pro Person
• Vorspeisen-Tavolata • Grill Classic à discrétion • Spare Ribs, Schweins- und Kalbsbratwürste • 3 Beilagen, Grillgemüse und Saucen • Begleitung durch den Küchenchef • Exklusive Nutzung des Grillstübli	• Erweiterte Vorspeisen-Tavolata • Premium-Grill à discrétion • Rib-Eye, Kalbshohrücken, Rindsfilet und weitere Spezialitäten • 3 Beilagen, Grillgemüse und Saucen • Persönliche Begleitung durch den Küchenchef • Aktives Mitgrillieren möglich • Exklusive Nutzung des Grillstübli

Rahmenbedingungen

Gruppengrösse: ab 10 bis maximal 25 Personen

Saison: Oktober 2026 bis März 2027

Mindestpauschale: Für das gebuchte Gruppen-Package gilt ein Mindestbetrag von CHF 1'500.– pro Anlass. Die Verrechnung erfolgt gemäss gewähltem Package und Personenzahl, mindestens jedoch CHF 1'500.–. Getränke und Zusatzleistungen werden separat verrechnet.

Reservation: auf Anfrage

Die aufgeführten Leistungen sind im Preis enthalten. Getränke und zusätzliche Leistungen werden separat verrechnet. Alle Preise sind in CHF angegeben inkl. 8.1% MwSt. Die definitive Offerte richtet sich **nach Gruppengrösse und gewünschtem Ablauf.**

WIR Partner

Bei Gruppen und Firmenanlässen akzeptieren wir 50 % WIR bis maximal CHF 1'000.– pro Anlass.

Auf Wunsch individuell ergänzbar – zum Beispiel mit:

- einem **Apéro** vor dem Feuer & Genuss Gruppenerlebnis
- einem **passend zusammengestellten Weinpaket** oder einem exklusiven **Magnum-Erlebnis**
- **Dessert-Tavolata** zum Teilen
- einer **gemütlichen Übernachtung** bei uns auf dem Nollen **inklusive Frühstück**

Die Zusatzleistungen sind individuell und gegen Aufpreis buchbar.

Ihr Anlass. Ihr Geschmack. Ihr gemeinsames Erlebnis auf dem Nollen.

Jetzt Wunschtermin anfragen und das Grillstübli exklusiv reservieren.

[Hier direkt anfragen](#)

Ihr Nollen Team



Reservation und Stornierung

Die Buchung ist mit unserer schriftlichen Bestätigung verbindlich. Eine Stornierung ist bis 14 Kalendertage vor dem Anlass kostenlos. Danach verrechnen wir folgende Anteile des vereinbarten Package-Preises:

- 13 bis 7 Tage vor dem Anlass: 50 %
- 6 bis 3 Tage vor dem Anlass: 80 %
- Ab 2 Tagen vor dem Anlass oder bei Nichterscheinen: 100 %

Massgebend ist der Eingang der schriftlichen Absage. Grundlage ist die bestätigte Personenzahl, mindestens jedoch die vereinbarte Mindestpauschale.

Teilnehmerzahl

Die definitive Teilnehmerzahl ist spätestens 7 Tage vor dem Anlass mitzuteilen und bildet die verbindliche Verrechnungsgrundlage. Bis dahin sind Anpassungen der Personenzahl unter Einhaltung der Mindestpauschale kostenlos möglich. Spätere Reduktionen werden nicht mehr preislich berücksichtigt; Ersatzpersonen sind selbstverständlich willkommen. Zusätzliche Teilnehmende sind nach Absprache möglich.

Allergien und besondere Wünsche

Allergien, Unverträglichkeiten sowie vegetarische Wünsche sind bereits bei der Reservation bekanntzugeben, damit wir die Möglichkeiten vorgängig abstimmen können.

Durchführung

Termine werden individuell vereinbart und sind auf Anfrage sowie nach Verfügbarkeit buchbar.