jump in

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 2'500 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	Pizza - Plausch	CHF 130
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. 7 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 Beschrieb / 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 (Einzeln oder im Team) neben den Schanzen
- Tischdekoration (Blumen, Kerzen, etc.)
- Tischfussball- und Dartkasten mit Münzeinwurf
- Eventspiele (Rodeo, Golfsimulator, Schiessbude, etc.)

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

MOUNTAIR
MENS

Variante 1 Pasta-Plausch

Apéro
Chips / Nüssli

Vorspeise
Salatbuffet klein
Blatt-, Rüebli-, Gurken-, Maissalat

Hauptgang - Buffet
Pasta-Plausch mit drei verschiedenen Saucen
Gemüsebeilage

Dessert
Glacebox mit 6 verschiedenen Sorten zum selbst schöpfen

Getränke
Mineralwasser, Süssgetränke, Bier, Prosecco
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

swisscom

Variante 2 Pizza - Plausch

Apéro
Chips / Nüssli

Vorspeise
Salatbuffet klein
Blatt-, Rüebli-, Gurken-, Maissalat

Hauptgang
Pizza zum selber belegen und backen
Teigrohlinge
Diverse Zutaten

Dessert
Glacebox mit 6 verschiedenen Sorten zum selbst schöpfen

Getränke
Mineralwasser, Süssgetränke, Bier, Prosecco
Weisswein Pinot Grigio / Rotwein Primitivo di Manduria

Kosten
CHF 130.- 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

CURSCHELLAS
GARTENGESTALTUNG
swisscom
RAIFFEISEN
helvetia
BKW
BELIMO
PILATES
Gym fit
BUFF
ROKITZKY
FRONT FACE
www.front-face.ch

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
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

KAESER
Fitness
und Wellness
total !
SIEMENS
prodega
prodega

Variante 4 BBQ #2

Apéro
Oliven & Parmesan
Chips / Nüssli

Vorspeise
Salatbuffet gross
Blatt-, Rüebli-, Gurken-, Mais-, Kartoffel-, Teigwaren-, Randen-, Tomaten-Mozzarella-Salat

Hauptgang-Buffet
Rindsentrecôte
Pouletbrüstli
Schwein
Crevetten
Rosmarinkartoffeln
Grillgemüse
Maiskolben

Dessert
Glacebox mit 6 verschiedenen Sorten zum selbst schöpfen

Getränke
Mineralwasser, Süssgetränke, Bier, Prosecco
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

CURSCHELLAS
GARTENGESTALTUNG
CALIFORNIA PILATES.CH
Gym
swisscom
RAIFFEISEN
helvetia
BKW
schmidlin
WOLF
KAYSER
BELIMO
Buff
ROKITZKY
MF Fleetmanagement
mf-fleetmanagement.ch
FRONT FACE
www.front-face.ch

Variante 5 BBQ #3

Apéro
Oliven & Parmesan
Chips / Nüssli

Vorspeise
Salatbuffet gross
Blatt-, Rüebli-, Gurken-, Mais-, Kartoffel-, Teigwaren-, Randen-, Tomaten-Mozzarella-Salat

Hauptgang-Buffet
Rindsentrecôte
Pouletbrüstli
Schwein
Lammracks
Pferd
Frischlachs
Crevetten

Rosmarinkartoffeln
Grillgemüse
Maiskolben

Dessert
Glacebox mit 6 verschiedenen Sorten zum selbst schöpfen

Getränke
Mineralwasser, Süssgetränke, Bier, Prosecco
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 Salat mit Brötli

Hauptgang serviert
Roastbeef
Sauce Bearnaise

Kartoffelgratin
Bohnen & Rüebli

Dessert
Glacebox mit 6 verschiedenen Sorten zum selbst schöpfen

Getränke
Mineralwasser, Süssgetränke, Bier, Prosecco
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

- Rindsfilet 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
T 044 776 81 70
kontakt@elevents.ch
elevents.ch

elevents
events in elements

STEAKHOUSE BAR
bahnhof
RESTAURANT CATERING

WINZERHAUS
est. 1925