



DER GIPFEL DES GENUSSES BANKETTDOKUMENTATION





MIT GANZEM HERZEN EMMENTAL

Lieber Gast

Sie planen einen Event?

Gerne nehmen wir uns Ihrer Herausforderung an und organisieren für Sie einmalige Seminare, Kundenevents, Geburtstagsfeste oder Hochzeiten in der *emmental versicherung arena* in Langnau im Emmental.

Egal ob Hochzeit, Geburtstag, Firmenanlass, Familienfest oder sonst ein wichtiger Anlass– unsere Möglichkeiten sind so vielfältig wie das Emmental. Sie entscheiden – wir sind die Macher.

Profitieren Sie von den Vorteilen eines top ausgestatteten Eventlokals mit skalierbaren Räumlichkeiten, modernster Technik und ein auf Sie zugeschnittenes Event-Angebot.

Zögern Sie nicht – lassen Sie sich noch heute eine massgeschneiderte und unverbindliche Offerte zukommen.

Seien Sie in der Heimstätte der SCL Tigers mit Ihren Gästen unser Gast.

Ihre SCL Tigers

ILFISEVENT Langnau

Güterstrasse 14

3550 Langnau i.E.

034 408 35 25

info@ilfishalle.ch

INHALTSVERZEICHNIS

1	SPEISEANGEBOT	4
1.1	FRÜHSTÜCK	4
1.2	KAFFEPAUSE	4
1.3	APÉROHÄPPLI	5
1.4	MENUS	7
1.5	BUFFETS	9
1.6	STREETFOOD FESTIVAL	10
2	GETRÄNKE	11
2.1	SEMINARGETRÄNKE	11
2.2	KALTE GETRÄNKE	11
2.3	BIER	11
2.4	WARME GETRÄNKE	11
2.5	DIGESTIFS	11
3	WEINANGEBOT	12
3.1	SCHAUMWEIN	12
3.2	WEISSWEIN	12
3.3	ROTWEIN	13
4	RAUMANGEBOT	15
4.1	TIGERSAAL	15
4.2	JAKOB-GALERIE	16
4.3	KÜHNI TRÄFF	17
4.4	BISTRO 46	18
4.5	MEDIENRAUM	18
5	TECHNIK	19
5.1	JAKOB-GALERIE	19
5.2	KÜHNI TRÄFF	19
6	SEMINARUTENSILIEN	19
7	DEKORATION	19
8	FÜHRUNGEN DURCH DIE ILFISHALLE	20
9	VORTRÄGE	20
10	PARKPLÄTZE UND SICHERHEIT	20
10.1	SICHERHEITSDIENST	20
11	STANDORT UND ANFAHRT	20
11.1	MIT DER BAHN	20
11.2	MIT DEM AUTO	20
12	KONTAKT	21

1 SPEISEANGEBOT

1.1 FRÜHSTÜCK

FRÜHSTÜCKSBUFFET

Getränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Orangensaft
Apfelsaft
Kaffee, Espresso, Tee
Kalte Milch
Ovo und Schoggi

Speisen

Ofenfrisches Brot und Butterzopf
Regionale Brötchen und Buttergipfel
Fleischplatte mit einheimischen Spezialitäten
Käseplatte mit Spezialitäten aus der Ilfischäsi
Joghurt, Müesli, Butter, Konfitüre, Honig, Früchte
Rösti, gebratener Speck, Kalbs-Cipollata, Rührei

Pauschalpreis pro Person 37.50

Pauschalpreis pro Person inkl. Prosecco 46.50

1.2 KAFFEPAUSE

KAFFEPAUSE "GOALIE"

Getränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Orangensaft
Kaffee, Espresso, Tee

Speisen

Buttergipfeli/Brötchen
Früchtekorb

Pauschalpreis pro Person 10.00

KAFFEPAUSE "TOP SCORER"

Getränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Orangensaft
Kaffee, Espresso, Tee

Speisen

Brötchen
Kleine, süsse Stückli
Früchtekorb

Pauschalpreis pro Person 12.50

1.3 APÉROHÄPPLI

APÉRO-KLEINIGKEITEN

Chips und Nüssli 2.50

KÄSE-LAUCH QUICHE

mit Sauerrahmdip 3.00

MARINIERTE OLIVEN

3.50

GEMÜSE-DIPP

serviert mit hausgemachten Saucen 4.50

"ÄMMITALER FÜDLE"

Käsewürfel vom Emmentaler mit Speckzopf 5.00

KNUSPRIGE BROTSCHNEIBEN

mit Eiertatar, Schinkenmousse, Tomate, Olive oder Artischocke Stück / 3.00

KLEINE SANDWICHES

mit Füllungen Schinken, Salami oder Frischkäse Stück / 3.50

SCL WURST

mit Brot und Senf 3.50

ILFIS-KNUSPERKÖRBLI

Fischknusperli mit Tartarsauce 8.00

MINI HOCKEY BURGER

Rindfleischburger im Brioche Bun und hausgemachter Burgersauce 5.00

MINI HOT DOG

würzige Bratwurst im Laugenbrötli und Röstzwiebeln 5.00

CURRY WURST

Aufgeschnittene Bratwurst mit hausgemachter Currysauce 3.50

HACKBÄLLCHEN MIT SAUERRAHMDIP

4.00

ILFIS-BRÄTTLI

Rohschinken, Rauchspeck, Kochschinken, Trockenwurst,
Käse aus der Ilfis Käserei und Brot

24.00

EMMENTALER APÉRO-BUFFET

Käsewürfel vom SCL Emmentaler
Buurehamme und Buurewurst aus der Metzgerei Reber Langnau
SCL-Wurst geschnitten mit Senf
Käseküchlein
Fischknusperli mit Tartarsauce
Zopf und Speckzopf aus der Bäckerforum Aeschlimann

27.00

APÉRO-RICHE

Fleischspezialitäten aus der Metzgerei Reber Langnau
Käse aus der Ilfis Käserei
Sandwiches gefüllt mit Schinken, Salami und Frischkäse
Gemügesticks mit hausgemachten Saucen
Knusprige Brotscheiben mit Tomate und Olive
Fisch-Knusperli mit Tatarsauce
Zwiebel-Speck-Kuchen
Käseküchlein
Pouletspiess mariniert mit Sauerrahmdip

Drei kleine saisonale Desserts

38.50

1.4 MENUS

STELL DIR DEIN MENU SELBER ZUSAMMEN

Die Vorschläge sind gültig für Gruppen ab 15 bis 300 Personen, die Preise verstehen sich für ein 3-Gang Menu, Aufpreis beim Hauptgang von CHF 3.00 bei 2-Gang Menu.

VORSPEISE

Bunter Blattsalat serviert mit unserem Hausdressing	7.50
Bunter Blattsalat mit Kirschtomaten und gerösteten Kernen serviert mit unserem Hausdressing	8.50
Bunter Saisonblattsalat mit Speckstreifen und gerösteten Kernen	8.50
Saisonale Gemüsesuppe	8.00
Bündner Gerstensuppe	8.50
Karotten-Ingwersuppe mit Sauerrahm	8.50
Randen-Panna Cotta mit Rucola und Rohschinken chips	9.50
Curry-Maissalat mit würzigem hausgemachten Hackbällchen	9.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichrahm, Blattsalat und Röstbrot	15.00
Vitello Forello Kalt aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Rauchforellenmousse	17.50

HAUPTGANG VEGETARISCH

Gnocchi mit Spinatrahmsauce	21.50
Safran Risotto mit geröstetem Fenchel	23.00
Berner Rösti mit Käse überbacken und Spiegelei	25.00
Belugalinsen-Curry mit Kichererbsen und Koriander Sauerrahm	24.00
Schupfnudeln mit Grillgemüse	23.50
Käsespätzli mit Röstzwiebeln und hausgemachtes Apfelmus	24.00
Spaghetti all'arrabbiata	20.00
Tofuwürfel in Currysauce mit geröstetem Fenchel und Jasminreis	22.50
Gerstotto mit Gemüse im Tempurateig	25.00

HAUPTGANG FLEISCH

Warmer Fleischkäse frisch aus dem Ofen mit Rahmspinat und neuen Kartoffeln	21.50
Hackbraten mit hausgemachter Rotweinsauce Schupfnudeln und Saisongemüse	23.00
Pouletschenkel-Ragout in Currysauce serviert mit Erbsen-Reis	23.00
Schweinsnackensteak in der Zwiebel-Senf-Kruste mit Oliven-Tomaten-Jus und Ofenkartoffeln	24.50
Schweins Halsbraten mit Champignonrahmsauce Schwinger-Hörnli und Broccoli	25.00
Schweins Halsbraten frisch aus dem Ofen mit Burgdorfer Bierjus Glasierte Karotten und Kartoffelgratin	25.00
Steak vom Emmentaler Schwein in der Zucchini-Käse-Haube mit Frischkäserahmsauce und Bschüssig Teigwaren	25.00
Poulet-Saltimbocca mit Tomaten-Oliven-Jus Ratatouille und Ofenkartoffeln	26.50
Trubergeschnetzeltes an Champignonrahmsauce mit Poulet-, Rind- und Kalbfleisch serviert mit Butterspiralen	27.00
Rindsragout in kräftiger Sauce mit Peperoni serviert mit Kartoffelstock	27.50
Suure Mocke vom Rind mit kräftiger Rotweinsauce Kartoffelstock und Speckbohnen	28.00
Schweinscordon-bleu mit Bratkartoffeln und Zucchetti	28.00
Braten vom Emmentaler Milchkalb mit Kräutersauce Kartoffelgratin und Kohlrabi	28.50
Schweinsfiletmedaillons mit Steinpilzrahmsauce serviert mit Knöpfli dazu Erbsli und Rüeblli	33.50
Kalbpiccata mit Tomatensauce und Nudeln	38.00

Am Stück gebratenes Rindsentrecôte mit Portweinjus Rosmarin-Kartoffeln und saisonales Ofengemüse	47.50
Kalbshohrücken vom Emmentaler Milchkalb mit Marsalajus Gerösteter Fenchel und Kartoffelgratin	48.50
Rindsfilet am Stück rosa gebraten mit Pfefferrahmsauce Kartoffellauch-Gratin und Peperonata	53.00
DESSERT	
Saisonale Früchte-Quarkcrème mit Bretzeli	8.00
Hausgemachter lauwarmer Schokoladenkuchen im Weckglas serviert	8.00
Panna Cotta mit Fruchtecoulis	8.00
Brönnti Crème mit Bretzeli	8.50
Süßmostcrème mit Gützi	8.50
Heidelbeer-Streuselkuchen mit Eierlikörsauce	8.50
Schwarzwäldertorte serviert im Weckglas	8.50
Coupe Danemark, Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm	8.50
Tiramisu	9.00
Schokoladenmousse mit Beerensalat	9.50
Schokoladenbrownies mit Glace	9.50
Anstelle des servierten Dessert besteht die Möglichkeit ein Dessertbuffet zu bestellen, über die Zusammenstellung und Variationen beraten wir Sie gerne.	
Dessertbuffet Auswahl von Crèmen, Mousse, Gebäck, Glace und Früchte	19.00

1.5 BUFFETS

Unsere Menus sind auch in Buffetform erhältlich. Gerne beraten wir Sie gerne über die Möglichkeiten.

1.6 STREETFOOD FESTIVAL

Bieten Sie Ihren Gästen ein originelles und abwechslungsreiches Street Food Festival. An individuell dekorierten Marktständen stehen Gerichte aus aller Welt zur Auswahl. Für Ihr Festival stehen bis zu fünf Stände zur Verfügung.

AM GÄRTNER VOM WAGE GHEIT

Reichhaltige Salatauswahl mit angemachten Salaten und Blattsalat, geröstete Kerne, Croutons, Brotauswahl und zwei verschiedenen Saucen

CHÄÄS U BROT

Gratinierter Raclettekäse auf Kartoffeln oder Brot mit Silberzwiebeln, Cornichons und Gewürzbrett

PASTA

Penne mit Tomatensauce und Sauce Bolognese, Reibkäse

BBQ MEETS FRIES

Honigglasiertes BBQ Schweinefleisch aufgeschnitten mit Sauerrahmdip und Ilfis Frites

SWEET HOME

Dessertbuffet Creme, Mousse, Glace, hausgemachtem Gebäck und frischen Früchten 69.50

Miete Marktstand | Stück 70.00

Als Alternative kann die obenstehende Auswahl auch durch folgende Gerichte ersetzt werden. Der Preis wird entsprechend der Zusammenstellung neu kalkuliert.

ILFIS GOES FISCHER'S FRITZ

Fisch-Knusperli gebacken mit Tatarsauce und Zitrone

TICINO

Rinds-Brasato al Merlot mit Polenta

VIVA ESPAÑA

Paella mit Meeresfrüchten, Schweinefleisch, Poulet und Gemüse

MEAT

Weitere Fleischmöglichkeiten wie rosa gebratenes Roastbeef, Kalbshohrücken oder Kalbsbraten

2 GETRÄNKE

2.1 SEMINARGETRÄNKE

Rhazünser Mineralwasser mit Kohlensäure PET	0.5l	5.00
Arkina Mineralwasser ohne Kohlensäure PET	0.5l	5.00
Süssgetränke assortiert PET	0.5l	5.00

2.2 KALTE GETRÄNKE

Rhazünser Mineralwasser mit Kohlensäure	0.8l	8.00
Rhazünser Mineralwasser mit Kohlensäure	1.0l	9.00
Arkina Mineralwasser ohne Kohlensäure	0.8l	8.00
Arkina Mineralwasser ohne Kohlensäure	1.0l	9.00
Orangensaft Ramseier	1.0l	12.00
Süssgetränke assortiert	0.33l	4.00

2.3 BIER

Feldschlösschen im Offenausschank	0.2l	3.50
Feldschlösschen im Offenausschank	0.3l	4.50
Feldschlösschen Braufrisch	0.33l	5.00
Eve Litchi	0.27l	5.00
Feldschlösschen alkoholfrei	0.33l	4.00

2.4 WARME GETRÄNKE

Kaffee, Espresso, Tee	Tasse	4.00
Espresso Doppio	Tasse	6.00
Punsch (Apfel, Orangen, Waldbeer, Rum)	Tasse	4.00
Kaffee mit Gux (Kaffee Lutz und Kaffee Fertig)	Tasse	6.00
Kaffee mit Gux u Nidle	Tasse	6.50

2.5 DIGESTIFS

Vieille Prune	2cl	41% Vol.	8.00
Williams	2cl	38% Vol.	8.00
Cognac Hennessy	2cl	40% Vol.	8.00
Grappa (Brunello, Amarone oder Barolo)	2cl	41% Vol.	8.00

3 WEINANGEBOT

3.1 SCHAUMWEIN

Prosecco Goccia D'Oro Italien	0.75l	49.00
-------------------------------------	-------	-------

3.2 WEISSWEIN

SCHWEIZ

TIGERWY  Cave de Jolimont, Mont sur Rolle Assemblage aus weissen Trauben (leicht süss) Waadt	0.75l	40.00
--	-------	-------

Château de Vufflens, Grand Cru AOC Bolle & Cie, Vufflens le Château Chasselas Waadt	0.75l	41.00
--	-------	-------

Fine Goutte AOC Leukersonne, Leuk-Susten Chasselas Wallis	0.75l	44.00
--	-------	-------

Yvorne Château Maison Blanche Chasselas Waadt	75cl	56.00
---	------	-------

PORTUGAL


Villae Branco Quinta de Taboadella Bical, Encruzado und Cerceal Branco Dão	0.75l	42.00
---	-------	-------

ITALIEN

Romeo & Juliet Passimento Bianco IGT Garganega Pasqua Venetien	0.75l	41.00
---	-------	-------

3.3 ROTWEIN

SCHWEIZ

TIGERWY 		
Cave de Jolimont, Mont sur Rolle Gamaret, Garanoir, Gamay Waadt	0.75l	40.00
Pinot Noir Leukersonne, Leuk-Susten Pinot Noir Wallis	0.75l	44.00
Syrah AOC Leukersonne, Leuk-Susten Syrah Wallis	0.75l	55.00

FRANKREICH

Château Malbec AC Groupe Castel, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Malbec Bordeaux	0.75l	42.00
Coudoulet de Beaucastel Rouge Côtes du Rhône AOC Familie Perrin Grenache, Mourvèdre, Syrah und Cinsault Vallée du Rhône	0.75l	58.00
<i>Ausbau 6 Monate in Eichenholzfässern Jahrgang 2020, 90 Robert Parker Punkte Jahrgang 2020, 92 James Suckling Punkte</i>		

PORTUGAL

Villae Tinto Tinta Roriz, Jean, Alfrocheiro und Tinta Pinheira Quinta da Taboadella Dão	75cl	42.00
--	------	-------

ITALIEN

Primitivo Poggio Pasano IGT
Cantina Sava
Primitivo
Apulien

0.75l 41.00

Romeo & Juliet Passimento Rosso
Merlot, Corvina und Croatina
Pasqua
Venetien

0.75l 41.00

Campogiovanni Brunello di Montalcino
San Felice
Sangiovese
Toscana

0.75l 87.00

*Ausbau 36 Monate in Eichenfässern aus Slawonien.
12 Monate in der Flasche ausgereift
Jahrgang 2018, 93 Robert Parker Punkte*

SPANIEN

Protos Roble DO
Bodegas Protos, Valladolid
Tempranillo
Ribera del Duero

0.75l 43.00

Resalte Expresion DO, 2018
Bodegas Resalte
Tempranillo
Ribera del Duero

0.75l 80.00

*Ausbau 18 Monate in französischen (90%)
und amerikanischen (10%) Eichenfässern
Jahrgang 2018, 92 Robert Parker Punkte
Jahrgang 2018, 94 Wine Spectator Punkte*

WEISSWEIN

Johannisberg Leukersonne AOC
Johannisberg
Leukersonne
Wallis

0.50l 25.00

ROTWEIN

Dôle Leukersonne AOC
Pinot Noir, Gamay
Leukersonne
Wallis

0.50l 25.00

4 RAUMANGEBOT

Für Hochzeiten, Seminare, klassische Feste oder Tagungen, für Konzerte und Feste der etwas anderen Art. Unsere Räume sind skalierbar und lassen keine Wünsche offen. Bitte beachten Sie, dass der Raum nur in Kombination mit unserem hauseigenen Catering gebucht werden kann.

4.1 TIGERSAAL

Unser Bijou in der *emmental versicherung arena*. Mit einer Fläche von 864m² bietet der Tigersaal Platz für Events bis 800 Personen.

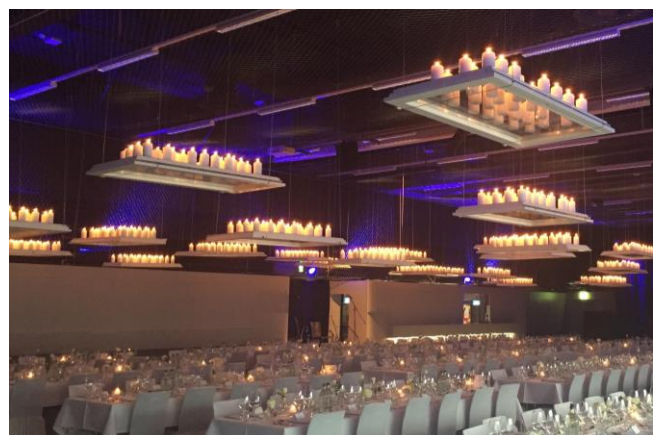
Umsatzgarantie pro Tag	6'000.00
Umsatzgarantie pro ½ Tag	3'000.00
Pauschale für Unterhalt, Energie und Support	360.00

Ambiente

Paket Ambiente (Webnet, Screens und 1 Standbild auf der Leinwand)	500.00
---	--------

Fenster aufgehängt mit Kerzen dekoriert	Stück 80.00
---	---------------

Raumtrennung mit Fadenvorhang, ohne Beleuchtung	1'000.00
---	----------



4.2 JAKOB-GALERIE

Buchen sie die Jakob-Galerie für exklusive Anlässe wie Geburtstagsessen, Hochzeiten, Jubiläumsfeiern bis maximal 300 Personen oder nutzen Sie den Raum für Tagungen mit anschliessendem Steh-Apéro bis maximal 200 Personen.

Umsatzgarantie pro Tag	3'000.00
Umsatzgarantie pro ½ Tag	1'500.00
Pauschale für Unterhalt, Energie & Support	280.00



4.3 KÜHNI TRÄFF

Der Kühni Träff befindet sich unmittelbar neben der *emmental versicherung arena*. Ideal für Anlässe mit ungezwungener Atmosphäre.

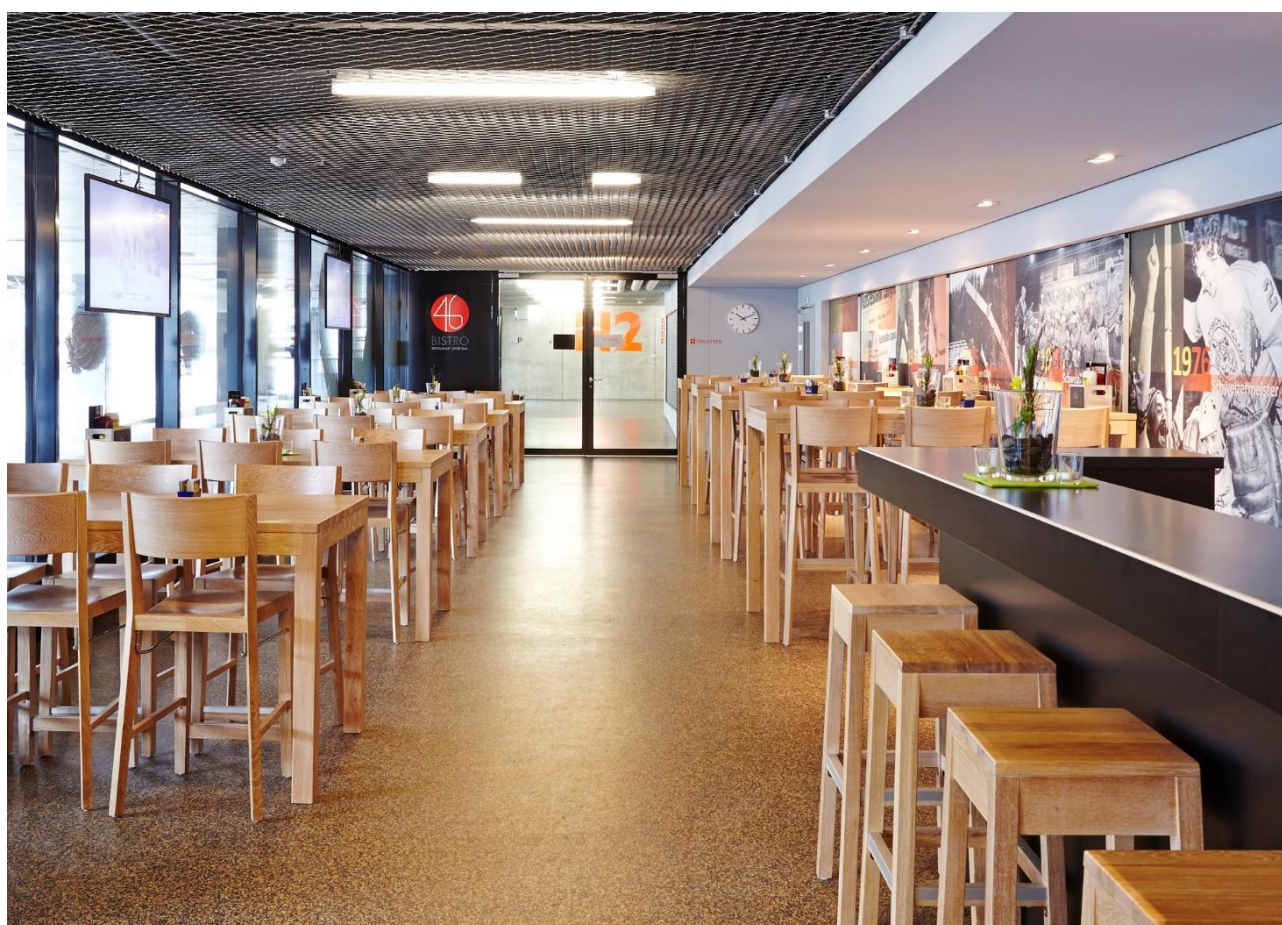
Umsatzgarantie pro Tag	2'500.00
Umsatzgarantie pro ½ Tag	1'250.00
Pauschale für Unterhalt, Energie und Support	280.00



4.4 BISTRO 46

Sie möchten unser Tagesrestaurant exklusiv buchen?
Für Sie öffnen wir auch ausserhalb unserer Öffnungszeiten oder reservieren Ihnen einen Tisch.

Umsatzgarantie pro Tag während den Öffnungszeiten (exklusiv)	6'000.00
Umsatzgarantie pro Tag ausserhalb der Öffnungszeiten	500.00
Pauschale für Unterhalt, Energie und Support	280.00



4.5 MEDIENRAUM

Der Medienraum eignet sich optimal für kleinere Sitzungen und Tagungen bis und mit 20 Personen und ist auch ohne Getränkekonsumation buchbar.

Raummiete pro Tag (inklusive Beamer und Leinwand)	150.00
Raummiete pro ½ Tag (inklusive Beamer und Leinwand)	80.00

5 TECHNIK

Unsere hauseigene Technik bietet Ihnen viele verschiedene Möglichkeiten. Bei unseren Technik Paketen ist sicher auch für Sie das Richtige dabei. Siehe separate Dokumentation. Für alle technischen Angelegenheiten ziehen wir unseren Technikpartner CUBER bei. Dieser erstellt auch eine individuell auf Ihre Wünsche zugeschnittene Offerte.

5.1 JAKOB-GALERIE

Beamer und Leinwand	pauschal	250.00
Beschallung	pauschal	100.00
Hand-Mikrofon (1 Stück)	Stück	70.00

5.2 KÜHNI TRÄFF

Beamer und Leinwand	pauschal	250.00
Beschallung ganze Fläche	pauschal	100.00
Hand-Mikrofon (1 Stück)	Stück	70.00
DJ-Musikanlage	pauschal	500.00

6 SEMINARMATERIAL

Flipchart	Stück	40.00
Stellwand schwarz (Pinwand)	Stück	00.00
Moderationskoffer	Stück	40.00

7 DEKORATION

Sie möchten Ihren Anlass unvergesslich gestalten? Überlassen Sie die Dekoration uns und wir schmücken die Räumlichkeiten nach Ihren Wünschen.

Standard (Menukarten und Rechaudkerzen im Glas) offeriert

Für Ihre Dekoration nach Wunsch holen wir gerne bei unserem Partner Gardyland für Blumendekoration eine individuelle Offerte ein

8 FÜHRUNGEN DURCH DIE *emmental versicherung arena*

Bieten Sie Ihren Gästen etwas Einmaliges und wagen Sie einen Blick hinter die Kulissen der *emmental versicherung arena*. Sie erhalten eine persönliche Führung in die 4 Wänden der *emmental versicherung arena* und erfahren hautnah die Geschichte der SCL Tigers oder Sie interessieren sich mehr für die Technik, dann buchen Sie unsere Technikführung exklusiv mit einem unserer Eismeister.

FÜHRUNG

bis 15 Personen	pro Person	20.00
ab 15 Personen	pauschal	300.00
ab 35 Personen (2 Gruppen)	pauschal	450.00
ab 45 Personen (mind. 2 Gruppen)	pauschal	600.00

9 VORTRÄGE

Erfahren Sie bei einem Vortrag hautnah etwas über die Geschichte und das Unternehmen der SCL Tigers oder einen spannenden Einblick in den Bereich Sport. Entdecken Sie unsere verschiedenen Eispakete.

10 PARKPLÄTZE UND SICHERHEIT

Da die *emmental versicherung arena* nicht über genügend eigene Parkplätze verfügt, ist eine Parkplatzreservation ab 200 Personen empfehlenswert. Die Reservation erledigen wir auf Ihren Wunsch gerne bei der Gemeinde inklusive Beschilderung.

10.1 SICHERHEITSDIENST

Sicherheitsdienst	pro Stunde	45.00
-------------------	------------	-------

11 STANDORT UND ANFAHRT

11.1 MIT DER BAHN

Reisen Sie mit dem Zug nach Langnau i.E., gelangen Sie in fünf Minuten zu Fuss zur *emmental versicherung arena*. Von Bern und Luzern haben Sie direkte Zugverbindungen nach Langnau.

11.2 MIT DEM AUTO

Von Bern und Thun: Die *emmental versicherung arena* liegt direkt an der Hauptstrasse Bern – Luzern
 Aus Richtung Basel/Zürich: Autobahn A1, Ausfahrt Kirchberg, Wegweiser Langnau
 Aus Richtung Zug/Luzern: Ausfahrt Sursee und dann über Gettnau, Huttwil



12 KONTAKT

SCL Tigers Management GmbH
Güterstrasse 18
Postfach 700
CH-3550 Langnau i.E.

+41 34 408 35 35
info@ilfishalle.ch

WIR FREUEN UNS

Ihren Anlass zu organisieren und unvergesslich zu gestalten. Machen Sie noch heute eine unverbindliche Anfrage und Sie erhalten eine massgeschneiderte Offerte von uns oder vereinbaren Sie einen persönlichen Beratungstermin mit dem ILFISEVENT-Team. Wir freuen uns auf Sie!

Herzliche Grüsse aus der *emmental versicherung arena*. Da, wo die SCL Tigers zu Hause sind.

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt und in CHF.