

Suchen Sie ein Lokal für einen kleinen Familien- oder Firmenanlass?



Unser gemütliches Beizli dient nicht nur unseren Mitgliedern nach dem Schiessen zur Erholung.

Unsere Anlagen können durch **DRITTE** gemietet werden.

Firmen-, Geburtstags oder andere Anlässe für ca. 20 Personen («unter Dach»).

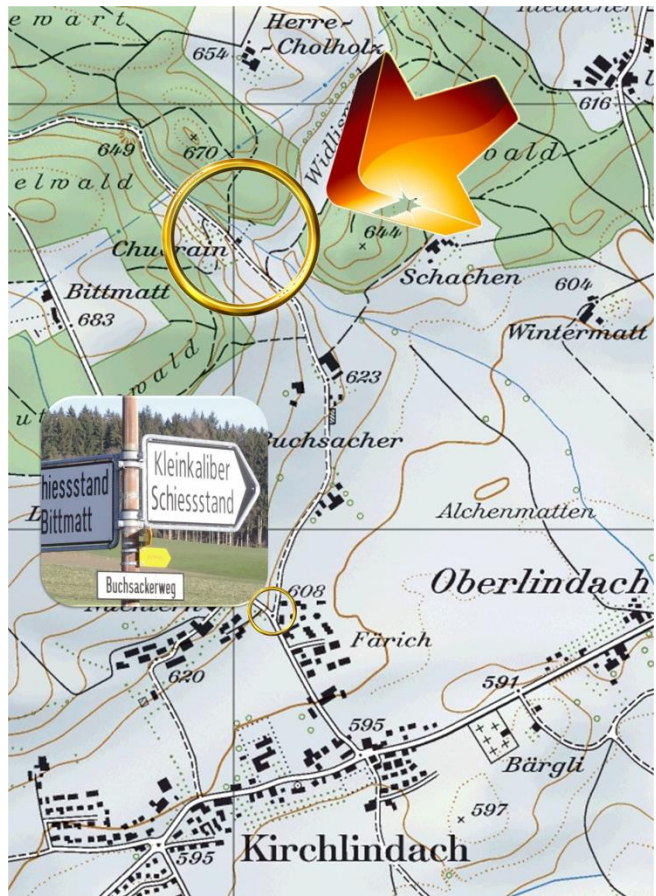
- mit oder ohne Schiessbetrieb
- mit oder ohne Gastronomie





Unser Standort

Buchackerweg 78, Kirchlindach



Interesse?

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

www.kk-riedli.ch
info@kk-riedli.ch

Sekretär
Hans Dickenmann
Mittelstrasse 52
3038 Kirchlindach
☎ P 031 352 87 33



Benutzerordnung

«Vermietung an DRITTE»

Rev. Jan 2019

Die Anlagen der Sportschützen Riedli können während der Schiesssaison (= Sommerzeit) durch DRITTE für Familien- oder Firmenanlässe gemietet werden. **Dies ist mit oder ohne Schiessbetrieb und mit oder ohne Gastronomie möglich.**

Die Trainingstage der Vereine (Montag, Dienstag und Donnerstag) sind von einer Vermietung ausgeschlossen.

Für jeden Anlass bestimmt der Mieter eine verantwortliche Ansprechperson («Benutzer»).

Werden die Anlagen ohne Schiessbetrieb und ohne Gastronomie gemietet, bezeichnet der Mieter den Benutzer, welcher für die «Übernahme» und «Rückgabe» verantwortlich ist. Der Benutzer erhält bei der Übergabe leihweise einen Gebäudeschlüssel und verpflichtet sich den diesbezüglich Passus im Mietvertrag zu respektieren.

«Mit Schiessbetrieb»

In der Schiessanlage Riedli darf nur mit Kleinkalibergewehren und der dazu passenden Munition geschossen werden. Die Anwesenheit eines Aktivmitglieds als Standaufsicht ist zwingend.

Für den Schiessbetrieb stellen die Sportschützen die «Standaufsicht» (je nach Anlass 1-2 Personen). Die Standaufsicht stellt den geordneten Schiessbetrieb und die Bedienung der elektronischen Trefferanzeigeanlage sicher und unterstützt die Schiessenden. Die Kleinkalibergewehre werden durch die Sportschützen zur Verfügung gestellt. Die Munition muss im Schiessstand gekauft werden (1 Paket à 50 Schuss = Fr. 10.-).

«Mit Gastronomie»

Für die Gastronomie stellen die Sportschützen den Küchenchef. Er ist für die bestellte Verpflegung verantwortlich. Die Preise richten sich nach der Preisliste oder in Spezialfällen nach besonderer Vereinbarung.

- Für die Vermietung an Dritte wird ein schriftlicher Mietvertrag abgeschlossen. Diese Benutzerordnung und die Preisliste der Schützenstube bilden integrierte Bestandteile des Mietvertrags.
 - Die Gebühren und Kosten werden dem Mieter nach dem Anlass in Rechnung gestellt.
- Der Benutzer ist für die Durchführung des Anlasses und das ordentliche Hinterlassen der Anlagen und Räumlichkeiten (besenrein, Grill gereinigt) verantwortlich.
 - Der Mieter ist für seinen Abfall und dessen Beseitigung verantwortlich.
 - Mängel und Defekte am bzw. im Mietobjekt sind bei der Rückgabe dem Zuständigen der Sportschützen Riedli mitzuteilen.
 - Werden die Anlagen und Räumlichkeiten nicht ordnungsgemäss zurückgegeben wird die Reinigung nach Aufwand, jedoch mindestens mit Fr. 50.- in Rechnung gestellt.
 - Für Beschädigungen welche nicht auf Abnutzung und Verschleiss zurückzuführen sind haftet der Verursacher.
- Bei Anlässen mit Schiessbetrieb und Gastronomie werden die anwesenden Mitglieder der Sportschützen (Standaufsicht, Küchenchef) durch den Mieter mit verpflegt.

Gebührenordnung für DRITTE

Anlagenbenutzung	Preis	Bemerkung
Mit Gastronomie und/oder Schiessbetrieb (Standmiete Fr. 100.-, zusätzlich Pauschale Standaufsicht Fr. 50.-)	Fr. 150.-/Tag	- zusätzlich Gastronomie und Munition gemäss Preisliste - zusätzlich Verpflegung der anwesenden Vereinsmitglieder
Ohne Schiessbetrieb, ohne Gastronomie; Getränkebezug im Beizli	Fr. 150.-/Tag	- Getränkeabrechnung mind. Fr. 50.- - Abrechnung erfolgt über das Leergut - Benutzung des Grills ist inbegriffen
Ohne Schiessbetrieb, ohne Gastronomie; lediglich Lokalitäten	Fr. 200.-/Tag	- Übergabe / Rücknahme nach Absprache - Benutzung des Grills ist inbegriffen
Munition bei Schiessbetrieb, pro Schachtel	Fr. 10.-	- angebrochene Schachteln werden verrechnet

Warme Getränke

Kaffee	3.-
Kaffee Nespresso	3.-
Tee	3.-
Kaffee DONNERSCHLAG	5.-



Kalte Getränke

Cristallo Natur mit Kohlensäure	50 cl.	3.-
Fanta Orange, Grapefruit	50 cl.	3.-
Apfelschorle	50 cl.	3.-
Bier klein	33 cl.	3.-
Bier klein, alkoholfrei	33 cl.	3.-



Wein

Rotwein <i>Côtes du Rhône</i>	50 cl.	15.-
Weisswein <i>Mont-sur-Rolle</i>	50 cl.	15.-

Die «Marken» können sich, je nach Angebot ändern



Spirituosen

Kirsch	2 cl.	3.-
Rum	2 cl.	3.-



Essen

Tagesmenü (nach Ansage)	20.-
Tagesdessert	7.-



Menü I

- Schweins-Hals-Steak (ca. 200 gr.) vom Grill mit Chefsauce
- Gemischter Hörnlisalat



Menü II

- Grüner Salat
- Schweinsgeschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce
- Teigwaren



Menü III

- Grüner Salat
- Chili con Carne (rassig!) mit Brot



Dessert I

- Meringues RIEDLI



Dessert II

- Schoggicreme HELENE mit Birne



Dessert III

- Apfel Tiramisù



Standard Menü Fr. 20.- / Standard Dessert Fr. 7.-
Andere Menüs auf Anfrage und ev. Preisanpassungen