

APÉRO & BANKETT KARTE

STERNEN

MURI

★ ★ ★ ★



Inhaltsverzeichnis

Unsere Menu Empfehlungen für Ihren Anlass	3
Apéros	4
„Tavel“	4
„Pourtales“	4
„Mettlen“	4
„Astra riche“	4
Apéro à piece	5
Jahreszeiten im Sternen	6
„Frühling“	6
„Sommer“	7
„Herbst“	8
Ideal für jede Jahreszeit	9
Unsere Stuben und Ihre Menus	10
Individuelles.....	13
Vorspeisen.....	13
Suppen	13
Fischgerichte	14
Fleischgerichte	14
Vegetarische Hauptgänge	15
Desserts.....	15
Buffets ab 20 Personen	16
Salatbuffet.....	16
Vorspeisenbuffet.....	16
Dessertbuffet	16
„Buffet Aura“	17
Buffet/Stehlunch «Light»	18
Special Events.....	19
Planung.....	20
Räumlichkeiten.....	21
Apéro im Musikautomaten Museum	22
Impressionen	23

Ob geschäftlich oder privat – wir freuen uns auf Sie

Herzlich willkommen im Sternen Muri.



Unsere Menu Empfehlungen für Ihren Anlass

EIN Menu für ihren Anlass

Bitte wählen Sie aus den nachfolgenden Menuvorschlägen nur **EIN** Menu aus.
Gerne dürfen sie **Ihr Menu** individuell zusammenstellen. (Preisänderungen vorbehalten)

Sollte es nicht möglich sein, sich für ein Menu zu entscheiden,
bitten wir Sie, erneut mit uns Kontakt aufzunehmen.

Beratung

Sie sind herzlich eingeladen, mit uns einen Termin zu vereinbaren.
Bitte kontaktieren Sie uns dafür telefonisch: 031 950 71 11

Vorbereitung

Um sicherzustellen, dass wir Ihren Anlass optimal vorbereiten können,
bitten wir Sie, uns zehn Tage vor dem Anlass alle benötigten Details zukommen zu lassen.

Danke

für Ihr Vertrauen in den Sternen Muri. Wir alle freuen uns sehr, Sie und Ihre Gäste
bald bei uns begrüßen zu dürfen.

Apéros

„Tavel“

Salzstengeli, Pommes Chips, Oliven
Gemüsesticks mit Dips
Dreierlei Blätterteiggebäck
9.00 pro Person

„Pourtales“

Salzstengeli, Pommes Chips, Oliven, Tomaten, Gurken
Crostini mit Hüttenkäse und Rucola
Crostini mit Rauchlachs
Platte mit Schinken, Salami, Hobelkäse mit Brot
CHF 15.00 pro Person

„Mettlen“

Salzstengeli, Pommes Chips, Oliven, Tomaten, Gurken
Spiessli mit Tomaten- und Mozzarellaperlen
Canapées mit Rindstartar, Lachs und Ei
Sternenteller – Rohschinken, Bresaola, Salami und Emmentaler
Mini Pizzen, Schinkengipfeli, Mini-Frühlingsrollen, Fischknusperli, Pouletknusperli
22.00 pro Person

„Astra riche“

Spiessli mit Tomate- und Mozzarellaperlen
Spiessli mit Melone und Rohschinken
Canapées mit Rindstartar, Lachs und Ei
Krevettencocktail
Gemüsesalat
Schinkengipfeli
Frühlingsrollen mit SweetChili Sauce
Mini Chäsküchlein
Fischknusperli mit Tartarsauce
Meatballs mit Tomatensauce
Hörndli mit Lauch und Belper Knolle
Pouletknusperli mit Tartarsauce und Zitrone
Saisonale Suppe kalt oder warm
34.00 pro Person
(mind. Bestellmenge 20 Personen)

Apéro à piece

Preis pro Stück

Salziges zum Knabbern

Salzstengeli, Pommes Chips, Erdnüsse	2.50
Oliven	2.50
Gemischte Salznüsse	3.00
Spiessli mit Tomate und Mozzarella	3.50
Spiessli mit Melone und Rohschinken	3.50
Sternenteller – Rohschinken, Bresaola, Salami und Käse	28.00

Canapés pro Dreieck (1/2 Toast)

Schinken oder Salami	3.50
Frischkäse oder Käse	3.50
Eierbrötchen	4.00
Rindstatar oder Lachs	4.50
Bruschetta oder Oliven	3.50
Vegane Käsescheiben oder veganer Frischkäse	4.50
Zwiebelmarmelade oder Meerrettich-Mousse mit Apfel	4.50

Knusprig Gebackenes

Mini-Schinkengipfelil	4.50
Mini-Chäschüechli	2.50
Frühlingsrolle mit SweetChili Sauce	5.00
Portion Schweizer Egliknusperli (10 Stück)	25.00
Portion Schweizer Pouletknusperli (10 Stück)	20.00

Heisses in der Tasse

Tomatensuppe mit Gin	4.50
Risotto mit Eierschwämmli (Juli bis Oktober)	4.50
Risotto mit Kürbis (Oktober bis Dezember)	4.50

Jahreszeiten im Sternen

„Frühling“

Frühlingsmenu №1

Panna Cotta vom grünen Spargel mit Rauchlachsstreifen
und Spargelsalat



Bärlauchsüppchen mit Croûtons



Roastbeef am Stück gebraten, mit Sauce Hollandaise
gebratenen Kartoffeln und Saisongemüse



Vacherin Glace Romanoff

CHF 78.00 pro Person

(Hauptgang und Dessert sind das ganze Jahr erhältlich)

Frühlingsmenu №2

Frühlingssalat mit Radiesli, Kresse und gehobelter Belper Knolle



Spargelcrèmesuppe



Involtini «Limonello» – Kalbfleischröllchen mit Ricotta-Zitronenfüllung
Jus, Nudeln und Saisongemüse



Joghurt-Panna Cotta
mit Kirschenkompott und Mandelhüppe

CHF 68.00 pro Person

(Hauptgang und Dessert sind das ganze Jahr erhältlich)

„Sommer“

Menu №3

Blattsalate mit Wassermelone, Feta und Limettendressing



Gazpacho mit Olivencrostini



Medaillons vom Schweinefilet mit Portweinjus
Lauch-Risotto und gedünsteten Saisonpilzen



Beeren Trifle mit Mascarpone

CHF 72.00 pro Person

(Hauptgang und Dessert sind das ganze Jahr erhältlich)

Menu №4

„Panzanella di bufala“

Tomatensalat mit Basilikumpesto, Büffelmozzarella und Croûtons



Spanische Mandelsuppe mit Trauben



Kalbskronenbraten mit Thymianjus,
Kartoffelkroketten und Gemüse



Dessertteller «Surprise»

zusammengestellt nach Ihren Wünschen

CHF 95.00 pro Person

(Dieses Menu ist das ganze Jahr erhältlich)

„Herbst“

Menu №5

Nüsslisalat mit Birne, Trauben und Nüssen



Kürbissuppe



Hirschbraten mit Sausersauce
Butterspätzli und Herbstgemüse



Zimt-Vanille-Eiskugel umringt von eingelegten Zwetschgen

CHF 68.00 pro Person

Menu №6

Frischkäsemousse auf Randen gebettet, garniert mit Salatbouquet



Eierschwämmlicrèmesuppe



Falsches Filet vom Kalb mit Portweinsauce
Kartoffelplätzchen und Herbstgemüse



Variation von Marroni
Cake, Mousse, Vermicelles und glasierte Marroni

CHF 76.00 pro Person

(Hauptgang und Vorspeise sind das ganze Jahr erhältlich)

Ideal für jede Jahreszeit

Menu №7

Blattsalate mit geräucherter Entenbrust



Apfel-Ingwersuppe mit Lachsstreifen



Rindsfilet „Sternen Art“

auf Ochsenchwanz-Ragoût mit Portweinjus,
Blätterteig-Fleuron, Savoyard Kartoffeln und Gemüse



Schokoladenmousse

garniert mit Greyerzer Doppelrahm und Brownie-Knusper

CHF 86.00 pro Person

Menu №8

Gemüsetatar mit Salatstrauß, Zwiebel-Chutney und Belper Knolle



Consommée mit Eierstich



Kalbshohrückenbraten an Marsalajus
Kartoffelgratin und Gemüse



Crema Catalana

CHF 78.00 pro Person

Unsere Stuben und Ihre Menus

Menu №9

Bunte Blattsalate



Schweinsrahmschnitzel garniert mit Früchten, Butternudeln und Gemüse



Caramelchöpfli mit Rahm

CHF 45.00 pro Person

Menu №10

Blattsalat mit Birne, Sbrinzrollen und Nüssen



Suure Mocke vom Rind und Rotweinsauce

Kartoffelstampf und Gemüse



Eiskugel «Belle Hélène»

Birnen- und Schoggiglace mit Birnenkompott, Schoggisauce und Rahm

CHF 58.00 pro Person

Menu №11

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich, Salatbouquet, Toast und Butter



Bärner Weisswein-Suppe mit Trauben



Rindfiletswürfel «Stroganoff»

mit Spätzli und Sauerrahm



Tobleroneparfait mit Rahm und gehobelter Toblerone

CHF 76.00 pro Person

Menu №12

„Caesar Salad“

Eisbergsalat mit Caesar Dressing, Croûtons und gehobeltem Grana Padano



Klare Tomatensuppe mit Melonenperlen



Medaillons vom Schweinsfilet mit Schalottenjus
und Risotto und Gemüse



Joghurt Panna Cotta mit Aprikosenkompott

CHF 72.00 pro Person

Menu №13

Rauchlachstartar mit Mango-Chutney, Toast und Butter



Rüebliuppe mit Rahmtupf



Schweizer Pouletbrust mit Sherryjus und Pilzen
Kartoffelgnocchi und Mandelbroccoli



Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace und Rahm

CHF 68.00 pro Person

Menu №14

Egliknusperli mit Tatarsauce und Blattsalatstrauss



Minestrone mit Parmesankäse



Brasato an kräftiger Merlotsauce

Risotto und Ratatouillegemüse



Vacherin-Eistorte «Schoggi»

mit Merängge, Rahm, Straciatella- und Schoggiglance

CHF 76.00 pro Person

Menu №15

Sternensalat – Tomaten, Gurken, Blattsalat mit Feigensenfdressing
und Belper Knolle



Kartoffelcrèmesuppe mit Pilzen



Frutiger Eglifilet mit Weissweinsauce

Champignons und Kräuterreis



Kalbssteak mit Morchelrahmsauce

Duchessekartoffeln und Gemüse



Dreierlei Sorbets mit Früchten

CHF 95.00 pro Person

Individuelles

Vorspeisen

	Preis pro Person
Kleiner Tagessalat	6.50
Blattsalat	9.50
Gemischter Salat	12.50
Blattsalat mit gehacktem Ei, Radiesli und Frühlingszwiebeln	12.50
Nüsslersalat mit Ei, Speck (Saison Oktober-Februar)	16.50
Blattsalate mit Birne, Trauben, Nüssen und Sbrienzrollen	16.50
Insalata Caprese – Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Basilikum und Balsamicovinaigrette	16.50
Gebackene Frühlingsrolle mit gemischten Salaten	16.50
Schweizer Egliknusperli mit Tatarensauce und Blattsalaten	17.50
Rindstatar Toast und Butter und Salatsträusschen	17.50

Suppen

Rindskraftbrühe mit Einlage nach Wahl z.B. Flädli oder Eierstich oder Gemüsestreifen	12.50
Tomatencrèmesuppe	10.00
Kartoffelcrèmesuppe mit Rauchlachsstreifen	13.50

Fischgerichte

Preis pro Person

Tranche vom Lachs mit Zitronensauce	36.50
Trockenreis und Gemüse	
Schweizer Eglifilets mit Mandelbutter	38.00
Salzkartoffeln und Gemüse	

Fleischgerichte

Saltimbocca vom Schweinsnierstück an Marsalajus	34.00
Safranrisotto und Broccoli mit Mandelbutter	
Roastbeef rosa gebraten an Schalottenjus	44.00
Savoyard Kartoffeln und Gemüse	
„Château briand“-Teller	46.00
mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin, Gemüse	
Auch in 2-Gängen möglich:	
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	39.00
Butterrösti und Gemüse	
Falsches Filet vom Kalb mit Balsamicojus	42.00
Gemüse-Risotto	
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce	48.00
Kartoffelgratin und Gemüse	
Coq au Vin «blanc et rouge»	39.00
Kartoffelstampf, Ofengemüse (Schweizer Poulet)	
Kalbsschnitzel al limone	39.00
Nudeln und Gemüse	
Kalbsschnitzel Piccata	39.00
Spaghetti mit Tomatensauce und Zucchetti	

Vegetarische Hauptgänge

	Preis pro Person
ZucchettiPiccata mit Tomatensugo und Risotto	26.00
Baked Potatoe mit LinsenChili	26.00
Gebackene Frühlingsrollen auf Gemüse-Reis mit Sweet Chilisauce	28.00
Tofustroganoff mit Pilzen, Peperoni Crème Fraîche und Rösti	31.00

Desserts

Schokoladenmousse „Sternen“	10.50
Caramel-Schoggi-Crème im Gläsli	7.50
Aprikosen-Quark mit Honig und Streusel im Gläsli	7.50
Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace und Rahm	14.50
Kokos-Milch-Panna Cotta mit Früchten garniert	10.50
Tobleroneparfait mit Rahmupf und gehobelter Toblerone	11.50
Crema Catalana	10.00
Variation von Erdbeeren und Schoggi (April-August) Törtli, Mousse, Glace, Früchte, Rahm und Merängge	14.50
Sorbet-Variation mit Früchten	13.50
Variation von Schoggi Brownie, Mousse, Glace, Cake und Rahm	12.50
Marroni-Variation (Oktober-Februar) Cake, Mousse, Vermicelles und glasierte Marroni	12.50
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott Zerrissenes, süsses Omlett mit Rosinen, Mandeln und Puderzucker	12.50
Aprikosen-Knödel mit Aprikosenkompott und Zuckerstreusel	12.50

Buffets ab 20 Personen

Salatbuffet

Blattsalate mit Kernen, Kräutern und Croûtons vier gemischte Salate nach Ihrem Wunsch

Französisches Dressing und Holunderblüten-Limettenvinaigrette

CHF 15.50 pro Person
(mind. Bestellmenge 20 Personen)

Vorspeisenbuffet

Salatbuffet (siehe oben) und drei der folgenden Vorspeisen

Vitello Tonnato | Rindscarpaccio mit Parmesan
Avocado auf Tomaten-Carpaccio | CousCous mit Granatapfelkernen und Gurkenjoghurt
Forellenfilet mit Meerrettich | Rauchlachs mit Sauerrahm und Cashewnüssen
gratinierte Ziegenkäse mit Mangochutney

CHF 24.50 pro Person
(mind. Bestellmenge 20 Personen)

Dessertbuffet

4-6 verschiedenen Desserts nach Ihrem Wunsch und Früchtespiegel

Die Desserts stellen wir individuell für Sie zusammen

CHF 18.50 pro Person (4er Kombination)

CHF 24.50 pro Person (6er Kombination)

(Käsebuffet nach Absprache, Preis nach Aufwand)

(mind. Bestellmenge 20 Personen)

Fleischdeklaration

Kalbfleisch	Schweiz	Rindfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz	Felchenfang (aus Aquakultur)	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz	Rauchlachs (aus Aquakultur)	Schottland
Rohschinken	Schweiz	Egliknusperli (aus Aquakultur)	Schweiz
Poulet	Schweiz	Egli (aus Aquakultur)	Schweiz
Bresaola	Italien		

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können
informieren sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

„Buffet Aura“

Karotten-, Mais-, Gurken- und Tomatensalat mit Mozzarella
Blattsalat mit Garnituren
Roastbeef kalt mit Tartarsauce
Rauchlachs mit Meerrettich und Zitrone



Tomatencrèmesuppe



Kalbsschulterbraten mit Rosmarinjus
Gebratene Pouletbrust mit Thaicurrysauce
Kartoffelgratin, Basmatireis, Gemüse

Frühlingsrollen mit Sweet Chilisauce
Ravioli mit Gemüsefüllung und Pesto



Früchtespiegel und Brownies
Caramel-Schoggi-Crème im Gläsli
Aprikosen-Quark-Mousse mit Honig und Knusper
Limoncelloparfait-Glace mit Limoncello
Rahm und Meringue

Tête-de-Moine Käse-Rosetten mit Baumnüssen

CHF 82.00 pro Person
(mind. Bestellmenge 20 Personen)

Buffet/Stehlunch «Light»

Rüebli-, Tomaten-, Rucola-, Kräuter- und Blattsalate
Limetten Holunderblüten-Dressing sowie verschiedene Essige und Öle

Taboulé mit Granatapfelkernen
Rauchlachs und Avocado mit Cashewnüssen
Bresaola und Grana Padano



Minestrone



Trutenbrustbraten mit Ratatouillesauce
Tranche vom Dorsch mit lauwarmer Kräutervinaigrette
GemüseEbly, Baked Potatoes, Sauerrahm und Gemüse

Falafel –gebackene Kichererbsenbällchen mit Joghurtsauce



Früchteplatte mit Rüeblikuchen
Panna Cotta mit Beerenkompott
Vegane Glace

Tête-de-Moine Käse-Rosetten mit Baumnüssen

CHF 77.00 pro Person
(mind. Bestellmenge 20 Personen)

Special Events

Pasta Plausch

Pasta Buffet mit Pasta nach Wahl

(z.B. Penne, Spaghetti oder Fusilli)

mit drei Saucen, z.B. Tomatensauce oder Bolognese, Pesto mit Reibkäse

CHF 35.00 pro Person
(mind. Bestellmenge 20 Personen)

Gaden Fondue

Käse Fondue

mit etwas Kirsch und Knoblauch, serviert mit Brotwürfel und Essiggurken

Preis auf Anfrage

Fondue Chinoise Buffet

Trute, Rind und Schwein, Gemüse, Reis und Pommes frites

Vier Dipsaucen und Früchteplatte

CHF 42.00 pro Person



Planung

Blumen und Dekoration

Gerne bestellen wir Ihren Wünschen entsprechend Blumen und Arrangements beim Blumengeschäft La Fleur in Muri: 031 950 17 79.

Hussen / Stuhlbezüge

Festliche weisse Stuhlüberzüge

CHF 8.50 pro Stuhl.

Kinder

Die kleinen Gäste bitten wir vor Ort aus der Kinderkarte zu wählen.
Kinderstühle und Trip-Trap sind vorhanden.

Menukarten als Erinnerung zum Mitnehmen

Zur Gestaltung dürfen Sie uns Ihre Wünsche betreffend Überschrift und Text anbringen.
Bilder und Fotos nehmen wir als Mail entgegen. info@sternenmuri.ch

Menudruck ohne Foto

schwarzweiss

offeriert

Menudruck mit Foto

farbig

CHF 1.00 pro Karte

Kosten für Verlängerung

Verlängerung im Vinum mit Musik – OPEN END -

Kostenlos

Verlängerung im Saal ohne Musik bis 01.00 Uhr

kostenlos

Verlängerung im Saal bis 02.00 Uhr

Pauschal CHF 150.00

Verlängerung im Saal ab 02.00 Uhr

Pro Stunde CHF 200.00

Musik ab Mitternacht

Angepasste Lautstärke in allen Räumlichkeiten

Zapfengeld für mitgebrachte Weine

Schaumwein CHF 25.00 pro Flasche

Weisswein CHF 28.00 pro Flasche

Rotwein CHF 30.00 pro Flasche

Torten - Tellerservice

Gerne dürfen Sie Ihre eigene Torte mitbringen oder liefern lassen.

Pauschale für Service, Besteck und Teller CHF 4.50 pro Person

AGB's

Spätestens 48 Stunden vor Ihrem Anlass benötigen wir die genaue Anzahl der Gäste.
Diese Zahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Unsere Geschäftsbedingungen finden Sie unter der Webseite:

<http://www.sternenmuri.ch/de/impressum>.

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7,7% MWST

Räumlichkeiten

Räumlichkeit & Grösse	Bestuhlung	Max. Personenzahl	Bemerkung
Tavel 22 m ²	Ovaler Tisch	12	Familienfeste
Pourtales 15 m ²	Ovaler Tisch	6	Familienfeste
Mettlen 22 m ²	Ovaler Tisch	12	Familienfeste
Sternenstube 35 m ²	Blocktisch Restaurant Einz. Tafeln	24 40 30	Familienfeste
Aura 77 m ²	Blocktisch U-Form Runde Tische	18 20 32	Sitzungen Versammlungen Familienfeste
Gaden 25 m ²	Einzelne Tische	20	Familienfeste
Astra 1 120 m ²	Blocktisch Runde Tische U-Form Fischgrat	24 48 28 72	Hochzeit Firmenessen Versammlungen Apéro
Astra 2 85 m ²	Blocktisch Runde Tische U-Form Fischgrat	20 48 20 48	Hochzeit Firmenessen Versammlungen Apéro
Astra 3 120 m ²	Blocktisch Runde Tische U-Form Konzert	24 40 28 90	Hochzeit Firmenessen Versammlungen Apéro
Astra 1, 2, 3 mit Korridor 355 m ²	Runde Tische Fischgrat Konzert	120 200 250	Grossanlässe und Empfänge
Vinum 1 46 m ² 2 12 m ² 3 20 m ²	Tafel Tische Stehtische	bis 40	Vielseitig nutzbar Apéro Familienfeste Barbetrieb

Apéro im Musikautomaten Museum

Das Privatmuseum der Familie Badertscher mit 30 verspielten und aparten Stücken dokumentiert die Entwicklung von 1850 bis 1950.

Musikautomaten Apéro

Prosecco	CHF 56.00 / Flasche
Sternenwasser mit/ ohne Kohlensäure	CHF 7.50 / Liter
Orangensaft	CHF 12.00 / Liter

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Reservation bis max. 12 Personen.

Führung pro Stunde CHF 50.00



Wissenswertes über Musikdosen

1796 erfand der Genfer Uhrmacher Antoine Favre die **Musikdose**. Bis dahin hatten die mechanischen Musikinstrumente stets «Vorläufer», sei es die Orgel, das Glockenspiel usw. Favre konstruierte ein Instrument, das nur mechanisch gespielt werden kann. In den ersten Jahren fanden diese «Mechanismen» vor allem in Schmuckstücken, kleineren Uhren, Stockknäufen, Schnupftabakdosen usw. Verwendung. So nach und nach entwickelte sich die eigentliche Musikdose mit Zylinder und Kamm. Die Herstellung von Musikdosen entwickelte sich von da an in Genf in starkem Masse und erreichte um 1860 ihren Höhepunkt. Danach verlagerte sich die Produktion über das Vallée de Joux nach Sainte-Croix und Umgebung. Bis Ende des 19. Jahrhunderts entwickelte sich Sainte-Croix zum Weltzentrum der Musikdosenfabrikation und der Musikautomaten. Hier wurde die Fabrikation dieser Kunstwerke zur Perfektion getrieben.

Plattenspieldosen: Erste Überlegungen für Lochplatten-Spieldosen finden sich bei Miguel Boom im Jahre 1882 und dem Engländer Ellis Parr im Jahr 1885. Wesentliche Konstruktionsangaben machte jedoch um das Jahr 1886 Paul Lochmann. In Leipzig-Gohlis erfand 1886/1887 Paul Lochmann die Plattenspieldose. Dadurch war eine Konkurrenz zu den Walzen-Spieldosen entstanden, denn diese Erfindung vereinigte den Vorteil der Austauschbarkeit der Melodien mit bedeutend geringeren Herstellungskosten. Die Fabrikation einer **Blechplatte** war um einiges einfacher und billiger als das zeitraubende Stiften einer Dosenwalze. Durch eine spezielle Technik gelang es, in runde Stahlplatten Haken zu stanzen. Alle auf einem Radius angeordnete Haken sind dabei einem Ton zugeordnet. Die Haken treiben beim Abspielen pro Ton ein spitzzahniges Rad an, welches seinerseits die zugeordnete Tonzunge des Kammes anreißt und so die Melodie erzeugt. Auf diese Weise konnte der Kamm waagrecht liegen und war zudem etwas vor Beschädigungen, unter anderem durch defekte Platten geschützt. Die Platten konnte man auswechseln. So konnte man sich zu einer Platten-Spieldose eine Sammlung Platten anschaffen und im Gegensatz zu den Zylinderspieldosen verschiedene Musikstücke hören.

Impressionen



AURA

20-40 Personen



TAVELSTUBE

8-12 Personen



STERNENSTUBE

13-40 Personen



ASTRA (Hochzeit)

50-150 Personen



ASTRA (Bankett)

50-180 Personen mit runden Tischen
50-250 Personen mit langen Tischen