

APÉRO & BANKETT KARTE



Inhaltsverzeichnis

Apéros	4
„Kleiner-Apéro“	4
„Sternen-Apéro“	4
„Apéro riche“	4
Apéro à la Carte	5
Jahreszeiten im Sternen	6
„Frühling“	6
„Sommer“	7
„Herbst und Winter“	8
Ideal für jede Jahreszeit	9
Unsere Stuben und Ihre Menus	10
Individuelles.....	13
Vorspeisen.....	13
Suppen	13
Fischgerichte	13
Fleischgerichte	14
Vegetarische Hauptgänge	15
Desserts.....	15
Buffets ab 20 Personen	16
Salatbuffet.....	16
Vorspeisenbuffet.....	16
Dessertbuffet	16
„Buffet Aura“	17
Special Events.....	18
Planung.....	18
Räumlichkeiten.....	20
Apéro im Musikautomaten Museum	21
Impressionen	22

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.

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:
www.sternenmuri.ch/de/impressum-stornierungsbedingungen

Apéros

„Kleiner-Apéro“

Salzstengeli, Pommes Chips, Oliven
drei verschiedene Sorten Blätterteiggebäck
(30 Gramm pro Person)

10.00 | Person

„Sternen-Apéro“

Salzstengeli, Pommes Chips, Oliven
4 verschiedene Sorten Canapées (je ¼ Toast)
Rindstartar, Lachs, Ei und Hüttenkäse mit Schnittlauch

18.00 | Person

„Apéro riche“

Vegetarische Suppe warm oder kalt in der Kaffeetasse

Canapées mit Rindstartar, Lachs, Ei und Hüttenkäse mit Schnittlauch
Spiessli mit Cherrytomaten und Mozzarellaperlen
Spiessli mit Melone und Rohschinken
Rüebli Salat

Mini Frühlingsrolle mit sweet Chili Sauce
Mini Schinkengipfeli
Mini Chäsküchlein

Meatballs (100% Rind) mit Tomatensauce
Pilzrisotto mit Grana Padano

Fischknusperli mit Tartarsauce
Pouletknusperli mit Tartarsauce

Güeziteller

Verschiedene hausgemachte Cake in Würfel geschnitten, ca. 180 Gramm arrangiert für 4 Personen

45.00 | Person
(mind. Bestellmenge 20 Personen)

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8,1 % MWST

Apéro à la Carte

Preis pro Stück

Knabbereien

Salzstengeli, Pommes Chips, Erdnüsse	3.00
Oliven pro Schälchen	5.00
Gemüsesticks im Glas auf veganer Haus-Sauce	8.00
Spiessli mit Cherrytomaten und Mozzarella	4.00
Spiessli mit Melone und Rohschinken	5.00
Z'Vieri-Platte mit Rohschinken, Bresaola, Hamme, Trute und Käse (ideal für 4 Personen)	65.00
Z'Vieri-Käse-Platte mit vier Sorten Käse und 10 Mini-Chäschüechli (ideal für 4 Personen)	70.00

Canapés pro Dreieck (1/2 Toast)

Vegane Apéro-Alternativen nach Absprache im Voraus möglich

Canapé mit Schinken oder Salami	4.00
Canapé mit Hüttenkäse und Schnittlauch	4.00
Canapé mit Ei	4.00
Canapé mit Rindstatar	5.00
Canapé mit Rauchlachs	5.00

Gebackenes

Kleines Schinkengipfelil	5.00
Mini Chäschüechli	3.00
Mini Frühlingsrolle mit sweet Chili Sauce	3.00
Flammkuchen klassisch mit Zwiebeln und Speck	24.00
Flammkuchen mit Gemüse (vegan)	24.00
Portion Schweizer Fischknusperli mit Tartarsauce (ca. 10 Stück)	25.00
Portion Schweizer Poulet-Knusperli mit Tartarsauce (ca. 10 Stück)	20.00

Aus der Kaffeetasse

Pilzrisotto mit Grana Padano	6.00
Tomatensuppe mit Basilikum	6.00
Gemüsebouillon mit Schnittlauch	5.00

Etwas kleines Süsses

Güezi-Teller

15.00

Verschiedene hausgemachte Cake in Würfel geschnitten, ca. 180 Gramm arrangiert für 4 Personen

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
Kartoffelgratin 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

Weissweinsrisotto und Gemüse



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



kalte Spanische Mandelsuppe mit Trauben



Kalbskronenbraten mit Thymianjus,

Safranreis und Gemüse



Dessertteller «Surprise»

zusammengestellt nach Ihren Wünschen

CHF 98.00 pro Person

(Dieses Menu ist das ganze Jahr erhältlich)

„Herbst und Winter“

Menu №5

Nüsslissalat mit Birne, Trauben und Nüssen



Kürbissuppe



Hirschbraten mit an kräftiger Glühweinsauce
Pizokel und Herbstgemüse



Zimt-Vanille-Eiskugel umringt von eingelegten Zwetschgen

CHF 68.00 pro Person

Menu №6

Belper Knollen - Pralinen auf Randen gebettet
garniert mit Nüsslissalat



Eierschwämmlicrèmesuppe



Falsches Filet vom Kalb mit Portweinsauce
Safranreis 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 und Orangenfilets



Apfel-Ingwersuppe mit Lachsstreifen



Rindsfilet „Sternen Art“

auf Ochsenschwanz-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 mit Cherrytomaten



Hacktätschli mit Rosmarinsauce

Spätzli und Gemüse



Caramelchöpfli mit Rahm

CHF 48.00 pro Person

Menu №10

Blattsalat mit Nüssen, gehobeltem Grana Padano und Trauben



Kalbsnuss rosa gebraten

Kartoffelstampf und Gemüse



Eiskugel «Belle Hélène»

Birnen- und Schoggiglace mit Birnenkompott, Schoggisauce und Rahm

CHF 63.00 pro Person

Menu №11

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich, Salatbouquet, Toast und Butter



Bärner Weisswein-Suppe mit Trauben



Rindfiletswürfel «Stroganoff»

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 Ratatouille - Gemüse



Dreierlei Sorbets mit Früchten

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

Egliknuserli mit Tatarsauce und Blattsalatstrauss



Minestrone mit Parmesankäse



Suuri Möckli vom Rind an kräftiger Merlotsauce
Spätzli und Gemüse



Vacherin-Eistorte «Schoggi»
mit Meräנגge, Rahm, Straciatella- und Schoggiglace

CHF 76.00 pro Person

Menu №15

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



Roséwein-Suppe mit Gemüsechips



Eglifilets mit Mandelbutter und Reis



Kalbssteak mit Morchelrahmsauce
Kartoffelgratin und Gemüse



Crêpes Suzette mit Vanilleglace

CHF 98.00 pro Person

Individuelles

Vorspeisen

Preis pro Person

Grüner Salat	9.80
Gemischter Salat	12.80
Blattsalat mit gehacktem Ei, Radiesli und Kresse	14.80
Nüsslersalat mit Ei, Speck (Saison Oktober-Februar)	16.80
Blattsalate mit Birne, Trauben, Nüssen und Sbrienzrollen	17.50
Cherry-Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikum	19.80
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich und Blattsalaten	19.80
Rauchlachs-Rose mit Avocado Curry-Cashewnüssen und Crème fraîche	19.80
Tomaten-Gemüsetatar mit Avocado (vegetarisch und vegan) Curry-Cashewnüssen und Crème fraîche	18.50

Suppen

Rindskraftbrühe mit Einlage nach Wahl z.B. Flädli oder Eierstich oder Gemüsestreifen	12.50
Tomatencrèmesuppe	11.00
Kartoffelcrèmesuppe mit Rauchlachsstreifen	14.50

Fischgerichte

Tranche vom Lachs mit Zitronensauce Trockenreis und Gemüse	42.00
Schweizer Eglifilets mit Mandelbutter* Salzkartoffeln und Gemüse	46.00

Fleischgerichte

Preis pro Person

Saltimbocca vom Schweinsnierstück an Marsalajus*	36.00
Safranrisotto und Broccoli mit Mandelbutter	
Roastbeef rosa gebraten an Schalottenjus	46.00
Savoyard Kartoffeln und Gemüse	
<i>Mindestbestellmenge 10 Personen</i>	
„Château briand“-Teller	52.00
mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin, Gemüse	
Auch in 2-Gängen möglich:	Aufpreis + 15.00
<i>Mindestbestellmenge 10 Personen</i>	
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art*	42.50
Butterrösti und Gemüse	
Falsches Filet vom Kalb mit Balsamicojus	46.00
Gemüse-Risotto	
<i>Mindestbestellmenge 10 Personen</i>	
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce	52.00
Kartoffelgratin und Gemüse	
Coq au Vin «blanc et rouge»	42.00
Kartoffelstampf, Ofengemüse (Schweizer Poulet)	
Kalbsschnitzel al limone*	47.00
Nudeln und Gemüse	
Kalbsschnitzel Piccata*	47.00
Spaghetti mit Tomatensauce und Zucchini	
Rindfiletsstreifen «Stroganoff»	47.00
Spätzli und Sauerrahm	
Hacktätschli mit Rosmarinsauce	34.00
Spätzli und Gemüse	
Schweinsrahmschnitzel mit Pilzsauce	36.00
Nudeln und Gemüse	

*Senioren-Portionen: - 5.00 CHF

Vegetarische Hauptgänge

	Preis pro Person
Zucchini-Piccata mit Tomatensugo und Risotto	32.00
Baked Potatoe mit Jackfruit-Gemüse-Ragoût (vegan)	32.00
Gebackene Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce Gemüse und Reis	32.00
Quornschnitzel mit Basilikum-Tomatensauce und Rösti (vegan möglich)	34.00
Herbst-Teller mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Kürbis, Mirza-Apfel (erhältlich ab Mitte August bis Mitte Februar)	32.00
Zusätzlich Pilzrahmsauce	pro Person + 5.00

Desserts

Schokoladenmousse „Sternen“	12.00
Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace und Rahm	14.50
Kokos-Milch-Panna Cotta mit Früchten garniert (vegan)	11.50
Tobleroneparfait mit Rahmtupf 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	14.50
Variation von Schoggi Brownie, Mousse, Glace, Cake und Rahm	14.50
Marroni-Variation (Oktober-Februar) Cake, Mousse, Vermicelles und glasierte Marroni	14.50
Crêpes Suzette mit Vanilleglace	22.50
Vacherin Glace-Torte	14.50

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
gratinierter 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	Egliknuserli (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
Salatsaucen: Französisch und Holunderblüten-Limetten

Roastbeef kalt mit Tartarsauce
Rauchlachs mit Meerrettich



Tomatencrèmesuppe



*Kalbsschulterbraten mit Rosmarinjus, Gratin und Gemüse
Pouletragoût an Thaicurrysauce mit Basmatireis

Frühlingsrollen mit sweet Chilisauce
Gemüseravioli in Basilikumpesto mit Reibkäse



Früchtespiegel und Brownies
Schoggi-Mousse im Gläsli
Eiskaffee mit Amaretto
Mini-Merängge mit Rahm
Caramel-Eis-Pralinen mit Mandel-Krokant

Tête-de-Moine Käse-Rosetten mit Baumnüssen, Trauben, Brot und Butter

CHF 82.00 pro Person
(mind. Bestellmenge 20 Personen)

*Anstelle Kalbsschulterbraten bieten wir Ihnen:
Roastbeef mit Sauce Béarnaise vor Ort aufgeschnitten
was einen Menu-Preisauflage von CHF 20.00 pro Person auf den Menupreis mit sich zieht.

Special Events

Pasta Plausch

Pasta Buffet mit Pasta nach Wahl

Penne oder Spaghetti oder Fusilli

mit den drei Saucen: Rindsbolognaise, Basilikumpesto, Tomatensauce
und den Garnituren: Reibkäse, Peperoncini, Schnittlauch

CHF 35.00 pro Person
(mind. Bestellmenge 20 Personen)

Käse Fondue

Käse Fondue moitié-moitié, Gruyère und Vacherin
mit etwas Kirsch und Knoblauch, serviert mit Brotwürfel und Essiggurken

Käsefondue CHF 34.00 pro Person
pro Beilage Salzkartoffeln plus CHF 5.00
80 Gramm Bresaola plus CHF 12.00

Fondue Chinoise Buffet

**Rind und Poulet, Gemüse, Früchte, Reis, Pommes frites,
Champignons und Essiggurken
Tartar-, Curry,- Knoblauch- und Haus-Beef-Sauce**

Auf Anfrage auch erhältlich mit Schweinefleisch und/oder Meatballs
CHF 49.00 pro Person

Auf Wunsch mit Kalbfleisch +CHF 10.00 Aufpreis pro Person



Planung

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

Prosecco und Sekt	CHF	30.00 pro 75 cl
Champagner	CHF	40.00 pro 75 cl
Weisswein	CHF	35.00 pro 75 cl
Rotwein	CHF	40.00 pro 75 cl
Magnum	CHF	80.00 pro 1.5 Liter
Jeroboam oder Doppel Magnum	CHF	160.00 pro 3 Liter
Rehoboam	CHF	240.00 pro 4.5 Liter
Methusalem	CHF	320.00 pro 6 Liter Flasche
Salmanazar	CHF	480.00 pro 9 Liter Flasche
Balthasa	CHF	640.00 pro 12 Liter Flasche
Nebudkadnezar	CHF	800.00 pro 15 Liter Flasche
Melchior	CHF	960.00 pro 18 Liter Flasche

Torten - Tellerservice

Gerne dürfen Sie Ihre eigene Torte mitbringen oder liefern lassen.

Pauschale für Service, Besteck und Teller CHF 5.00 pro Person

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.

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

Führung pro Stunde CHF 100.00



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