



Gruppendokumentation

**«Ewigi Liebi»
Finalissima in Zürich**

Geschichte

Durch schicksalhafte Umstände treffen Dänu und Heidi, die in ihrer Jugend ein Liebespaar waren, fast dreissig Jahre später wieder aufeinander. Dänu erkennt in ihr sofort seine grosse Jugendliebe wieder. Glücklich über die schicksalhafte Begegnung schwelgen sie in ihren Erinnerungen und lassen ihre Beziehung, die ein jähes Ende fand, Revue passieren. Ihre gemeinsame Geschichte begann gerade zu der Zeit, als im Emmentaler Dorf Trueb die Gondelbahn eingeweiht wurde. Die Sennen und Bauern haben damals für dieses grosse Ereignis ein Fest mit Musik und Tanz veranstaltet. Auf diesem Fest haben sich die beiden nach der letzten Polka im Mondschein zum ersten Mal geküsst. Je länger sie erzählen, desto mehr versinken sie in ihre Geschichte, die plötzlich zu leben beginnt. Sogar die Murmelifamilie, die gerade einen Familienstreit austrägt (der Sohn will sich einen Tunnel ins Engadin graben und dort als Au-pair arbeiten!), hört plötzlich aufmerksam zu und kommentieren die Geschichte singend aus ihren Löchern. Es wird gelacht, aber auch geweint, denn das gemeinsame, dauerhafte Glück blieb Dänu und Heidi damals verwehrt. Intrigen und Missverständnisse, falscher Stolz und jugendlicher Übermut haben die Liebenden auseinandergebracht.

Heute – viele Jahre später – würden Dänu und Heidi das Rad der Zeit am liebsten zurück drehen. Aber was einmal war, lässt sich nicht mehr ändern. Oder doch? Ein alter, merkwürdiger Mann bietet Dänu die Möglichkeit, in die Vergangenheit zu reisen. Dort soll er versuchen, die unglückliche Liebesgeschichte zum Guten zu wenden.

Wird es Dänu gelingen, ihre Liebe zu retten? Wird die Murmelifamilie wieder zu ihrer trauten Höhlenharmonie finden? Werden die Sennen nach dem tragischen Gondelibahnunglück wieder eine richtige Dorfgemeinschaft? Und wer ist dieser sonderbare Mann in Weiss, der behauptet, er sei kein Kiosk?

Fünf Spielsaisons lang war das Schweizer Erfolgsmusical auf der Bühne. Nach zwei Jahren in Bern kehrt es für die Finalissima nach Zürich zurück. Nun haben Sie die letzte Chance, die turbulente und witzige Show ein letztes Mal zu besuchen.



Preise und Konditionen

Freuen Sie sich auf ein unvergessliches Musicalereignis. «Ewige Liebi» bietet den perfekten Rahmen für Ihren Anlass. Tickets sind in verschiedenen Kategorien erhältlich. Kulinarisch verwöhnen wir Sie mit preiswerten Angeboten und exklusiven Steh- und Galadinner.

Gruppenrabatte

Sie erhalten bei uns folgende Rabatte auf die unten aufgeführten Ticketpreise (Rabatte sind nicht mit anderen Aktionen kumulierbar):

Gruppen ab	15 - 50 Personen	10% Rabatt
Gruppen ab	51 - 100 Personen	15% Rabatt
Gruppen ab	101 - 150 Personen	20% Rabatt

Gruppen über 150 Personen nach Vereinbarung.

Ticketpreise

Freitag- und Samstagabendvorstellungen

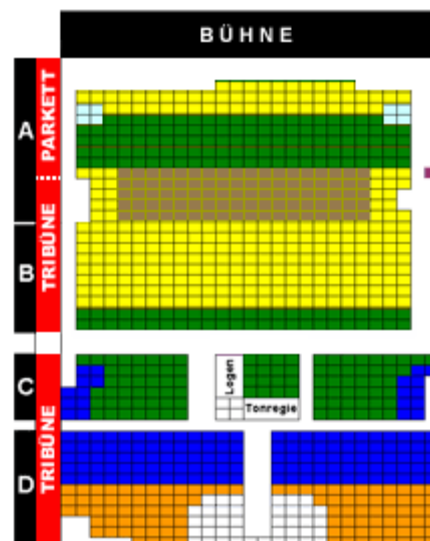
	Premium	CHF	124.00
	Kategorie 1	CHF	119.00
	Kategorie 2	CHF	109.00
	Kategorie 3	CHF	89.00

Weitere Vorstellungen

	Premium	CHF	114.00
	Kategorie 1	CHF	109.00
	Kategorie 2	CHF	99.00
	Kategorie 3	CHF	79.00

Preise inkl. Systemgebühren und 2.5% MwSt
exkl. Bearbeitungsgebühren (CHF 12.00)

Im Ticketpreis inbegriffen: Fahrt mit ZVV, Zone 10
(Stadt Zürich, 2. Klasse)



Reservierung von Gruppenkontingenten

Ticket-Kontingente können bis 20 Tage vor der Vorstellung reserviert werden. Wir erlauben uns, Sie bei grosser Nachfrage schon früher zu kontaktieren.

Buchungsablauf und Versand der Tickets

Nach Bestätigung Ihrer Buchung erhalten Sie die Tickets zusammen mit der Rechnung.

Kurzfristige Nachbestellungen werden nach Verfügbarkeit gerne entgegengenommen, jedoch werden diese mit den Vorverkaufsgebühren über das Ticketportal verrechnet.

Spieldaten und weitere Informationen

Hier finden Sie nützliche Details rund um «Ewigi Liebi», die Sie zur Planung Ihres Anlasses benötigen. Weitere Informationen zur Show finden Sie ebenfalls in unserem Flyer oder auf unserer Internetseite www.ewigiliebi.ch.

Spieldaten

Spielzeit:	Freitag, 13. April bis Samstag, 30. Juni 2012
Vorstellungen:	Mittwoch bis Freitag 19.30 Uhr / Samstag 14.30 Uhr und 19.30 Uhr Sonntag 14.00 Uhr und 19.00 Uhr
Spieldauer:	2 Stunden 50 Minuten inkl. Pause
Türöffnung:	1 ½ Stunden vor Vorstellungsbeginn
Ort:	Maag MusicHall AG in Zürich

Die genauen Spieldaten finden Sie unter www.ewigiliebi.ch.

Anreise mit dem Auto

Bitte rechnen Sie genügend Zeit für die Anreise ein (Anfahrtsplan unter www.ewigiliebi.ch). Bitte beachten Sie, dass das unmittelbar neben der Maag MusicHall AG liegende Parkhaus «Pfungstweid» (www.parkhaeuser.ch/Pfungstweid/) schnell belegt ist. Falls Sie trotzdem dort parkieren, empfehlen wir Ihnen, das Ausfahrtsticket im Voraus zu bezahlen.

Anreise mit dem ÖV

Stressfrei reisen Sie mit den öffentlichen Verkehrsmitteln an. Der S-Bahnhof «Hardbrücke» (nur eine Station vom HB entfernt) liegt rund 100 m von unserem Theater entfernt.



Gastronomie

Besuchen Sie «Ewige Liebe» mit Ihrer Gruppe oder Ihrer Firma.

Ob ein Steh-Apéro oder -Dinner in einer unserer Theater-Lounges, ein Sitting-Dinner in unserer Härterei oder ein Bankett in der 1450m² grossen EventHall – fast alles ist möglich. Fünf Lounges beziehungsweise Hospitality-Räumlichkeiten (ab 15 Personen bis 800 Personen) stehen Ihnen für einen unvergesslichen Show- und Dinner-Abend zur Verfügung.

Apéro

Für ein kleines und gemütliches "get together" empfehlen wir Ihnen eine unserer beiden kleinen Apérovarianten. Sie beginnen um 18.00 Uhr und dauern bis zum Showbeginn. Für Sie werden Stehtische reserviert sein, wo wir Ihnen ein spritziges Glas Cava oder einen erfrischenden Weisswein servieren. Die kleinen Apérovarianten bieten wir bereits für Gruppen ab sechs Personen an.

Maag-Apéro

1 Glas Cava oder Weisswein pro Person und Maag-Wasser à discretion

Drei verschiedene Snacks

CHF 13.00 pro Person

Apéro Little Italy

1 Glas Cava oder Weisswein pro Person und Maag-Wasser à discretion

Tomaten, Oliven, Kapern & Zucchetti, Tomaten-Basilikum-Crostinis

Feine Parmesanstückchen, Salzstängeli

Korb mit Hausbrot

CHF 26.00 pro Person

Preise Apéros

Im Preis inbegriffen: 8% MwSt für die Gastronomiekonsumation und die Miete der Stehtische bis Vorstellungsbeginn. Ausserdem gehört zum Angebot ein Glas (1dl) Cava oder Weisswein pro Gast, unser Maag-Wasser und die Snacks. Weitere Getränke und Snacks können direkt an einer unserer Bars bestellt und bezahlt werden.

Gegen einen Aufpreis stellen wir Ihnen gerne zusätzliches Mobiliar, Dekoration und Blumen bereit.

Dinner Cocktails

Drei exklusive Dinner Cocktail-Menüs stehen Ihnen zur Verfügung. Im stilvollen Industriecharakter unserer Lounges stellen wir Ihnen Ihr Lieblings-Menu bereit. Die Dinner Cocktails nehmen Sie stehend ein. Sie bieten immer eine gute Gelegenheit, mit allen Gruppenteilnehmern ins Gespräch zu kommen und garantieren so einen geselligen Abend.

Die Dinner Cocktails beginnen um 18.00 Uhr und dauern bis ca. 19.15 Uhr.

Wählen Sie aus drei verschiedenen Dinner Cocktail-Vorschlägen das passende Angebot aus:

Menu Artista

Suppe

Saisonales Süsspchen, serviert im Shotglas

Kalte Häppchen

Omelette-Röllchen mit Guacamole, Tomatenwürfeli & Bresaola

Rassiger Poulet-Curry-Salat mit exotischen Früchten serviert im Shotglas

Warme Köstlichkeiten

Prättigauer Knödli an Kräuterjus

Hausgemachte Äplermakkaroni mit Apfelmus und Reibkäse

Schinkli mit Senf & Honig glasiert an einer Portweinsauce mit Kartoffelsalat

Kalbsbratwurst mit Zwiebelconfit auf Brezelcroûtons

Süsse Versuchung

Schoggichueche mit Greyerzer Doppelrahm

Thurgauer Süssmostcrème

CHF 47.00 pro Person

Menu Scenata

Suppe

Kartoffelschaumsüppchen mit Trüffel verfeinert, serviert im Shotglas

Kalte Häppchen

Tessiner Plättli mit Bresaola, Salametti, Mortadella, Bel Paese, Formaggini, Parmesanstückchen, Oliven, Baumnüsse & Dörrfrüchte, dazu Nussbrot & Birnenbrot

Crostinis mit rassigem Tomaten-Basilikum-Tatar

Salat Niçoise (Thunfisch, Bohnen, Ei, Kartoffeln und Cherry Tomaten) serviert im Shotglas

Warme Köstlichkeiten

Merlot-Risotto mit Steinpilzen

Gnocchi mit Kürbisbrunoise & Thymianbutter

Poulet-Satay-Spiesschen an pikanter Erdnusssauce serviert im Shotglas

Tessiner Kalbgeschnetzeltes mit Tomaten, Gemüse & Rosmarin

Süsse Versuchung

Panna Cotta mit Himbeercoulis

Tiramisù

CHF 58.00 pro Person

Menu Ovazione

Suppe

Leichtes Champagnersüppchen mit grillierten Scampi, serviert im Shotglas

Kalte Häppchen

Plättli mit Sbrinzmöckli, Rosmarinfocaccia mit Olivenöl, marinierten Oliven, Peperoncini gefüllt mit Frischkäse & Antipasti-Spiessli

Knusprige Crostinis mit Rindstatar & hausgemachter Olivenpaste

Rauchlachstatar auf marinierten Dillgurken & Wasabi-Crème-fraîche, serviert im Shotglas

Roastbeef-Spiessli mit würziger Tartar-Sauce serviert im Shotglas

Warme Köstlichkeiten

Hausgemachtes Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit Spätzli, Basilikumgnocchi mit marktfrischem Grillgemüse an einer Orangen-Thymian-Sauce

Süsse Versuchung

Hausgemachtes Schoggi-Chillimousse

Fruchtspiessli mit Minzzucker

Wiener Apfelstrudel mit Vanille-Zimt-Sauce

CHF 69.00 pro Person

Unsere Empfehlung

Nehmen Sie das Dessert und den Kaffee in der Pause zu sich. Dafür stellen wir Ihnen kostenlos Ihre bereits gewohnte Lounge zur Verfügung. Vermerken Sie diesen Wunsch bitte auf der Rückbestätigung.



Dinner im Bistro «K2»

Geniessen Sie vor dem Musical ein währschaftes 3-Gang-Menü in unserem Bistro «K2».

Für das 3-Gang-Menü ist eine Vorreservation nötig. Die Buchung des Dinner- und Showticket ist bis 15 Personen nur über die ticketportal-Hotline 0900 101 102 (CHF 1.19/Min. ab Festnetz) möglich. Ab 15 Personen können Dinner- und Showtickets über administration@maaghalle.ch oder 044 444 26 26 gebucht werden. Das Show-Dinner beginnt um 17.30 Uhr und dauert bis zum Showbeginn.

Show-Menu bis 31. Mai 2012

Welcome-Drink

Vorspeise

Frühlingsalat mit grünen Spargeln und Baumüssen an einem Balsamico-Dressing

Hauptgang

Maispouardenbrust gefüllt mit Frischkäse und Basilikum
auf Tessiner Loto Risotto und Cherry Tomaten

oder

Zweierlei Gemüse-Piccata aus Auberginen und Zucchini
auf Tessiner Loto Risotto und Cherry Tomaten

Dessert

Rosmarin-Panna Cotta mit warmen Waldbeeren

CHF 59.50 pro Person

Show-Menu ab 1. Juni 2012

Welcome-Drink

Vorspeise

Sommerlicher Feldsalat mit Melonenfächer an einer Himbeer-Vinaigrette

Hauptgang

Piccata Milanese mit Butternudeln an einer Zucchini-Tomatensauce

oder

Nudelntätschli mit weissen und grünen Spargeln dazu Datteltomaten an einer leichten Frischkäsesauce

Dessert

Vanille Joghurt-Mousse mit marinierten Erdbeeren

CHF 59.50 pro Person

Preise

Für Dinner Cocktails und Sitting Dinner im Bistro «K2» sind im Preis inbegriffen: 8% MwSt für die Gastronomiekonsumation, Service, Miete der Lounge, Garderobe, Grundmobiliar und Gedeck, Auf- und Abbau der Lounge. Gegen einen Aufpreis stellen wir Ihnen gerne zusätzliches Mobiliar, Dekoration und Blumen bereit.

Individuelle Apéros

Bei den genannten Apéro- und Dinner-Vorschlägen sind keine Änderungen möglich. Für Gruppen ab 60 Personen stellen wir gerne auch individuelle Angebote nach Ihren Wünschen zusammen.

Getränke

Auf der nächsten Seite finden Sie unsere aktuelle Getränkekarte. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl von Wein und Tafelgetränken.

Getränkegutscheine

Möchten Sie Ihren Gästen in der Pause oder nach der Show eine Erfrischung an unserer Bar ermöglichen? Dann empfehlen wir Ihnen, Getränkegutscheine zu bestellen. Mit dem Gutschein erhalten Ihre Gäste ein beliebiges Getränk an der Bar. Die Gesamtrechnung aller konsumierten Getränke stellen wir Ihnen nach dem Anlass in Rechnung. Bestellen Sie Ihre Getränkegutscheine bitte auf der Rückbestätigung.

Schlummertrunk

Lassen Sie den Abend gemütlich ausklingen und geniessen Sie mit Ihren Gästen auch nach der Vorstellung noch ein feines Getränk. Der grosse Vorteil ist, dass Sie für Ihre Getränke nicht an der Bar anstehen müssen und somit den Abend stressfrei abrunden können. Diese Angebote gelten bereits für Gruppen ab sechs Personen.

Hospitality-Schlummi

Möchten Sie auch nach der Show in Ihre "gewohnte" Lounge zurück und dort noch einen Schlummertrunk geniessen? Gerne erfüllen wir Ihren Wunsch und stellen Ihnen bis 23.00 Uhr Getränke nach Ihrer Wahl bereit, welche Ihnen von einem unserer Servicemitarbeiter serviert werden.

Sie bezahlen lediglich CHF 100.00 für die Raummiete und den Servicemitarbeiter. Die Getränke verrechnen wir nach Verbrauch. Bitte geben Sie diesen Wunsch auf der Rückbestätigung an.

Maag-Schlummi

Nach der Show stehen Ihnen reservierte Stehtische zur Verfügung. Gerne servieren wir Ihnen zu Beginn ein erfrischendes Glas Cava oder Wein.

1 Glas Rotwein oder Cava pro Person und Maag-Wasser à discretion

Drei verschiedene Snacks

CHF 13.00 pro Person

Preise Schlummergetränke

Im Preis inbegriffen: 8% MwSt für die Gastronomiekonsumation und die Miete der Stehtische. Ausserdem gehört zum Angebot ein Glas (1dl) Rotwein oder Cava pro Gast, unser Maag-Wasser und die Snacks. Weitere Getränke und Snacks können direkt an einer unserer Bars bestellt und bezahlt werden.

Gegen einen Aufpreis stellen wir Ihnen gerne zusätzliches Mobiliar, Dekoration und Blumen bereit.

Getränkekarte

Mineral/Tafelwasser/Tafelgetränke/Limonade

Valsler leise und laut	50cl.	7.00
Coca Cola - Coke Zero	33cl.	5.50
Rivella Rot	33cl.	5.50
Kinley Lemon - Tonic	25cl.	5.00
Sprite	33cl.	5.50
Nestea	33cl.	5.00
Apfelschorle	33cl.	5.50

Fruchtsäfte

Granini Orangensaft	1 l.	20.00
---------------------	------	-------

Biere

Eichhof Braugold Premium (5.2% Vol.)	33cl.	7.00
Ittinger Klosterbräu (4.8% Vol.)	33cl.	7.00
Eichhof alkoholfrei	33cl.	6.00

Schaumweine/Champagner

Cava, Grand Campo Viejo Reserva (11.5% Vol.)	75cl.	65.00
Champagner, Perrier Jouet (12.5% Vol.)	75cl.	105.00

Weissweine

Locorotondo Bianco DOC Sette Torri Italien, Apulien 55% Verdeca, 40% Bianco d'Alessano, 5% Fiano Valle d'Itria Frisches Zitrusaroma mit einem Duft nach weissen Blüten, leicht und rassig im Gaumen	75cl.	44.00
Simonsig Chardonnay Südafrika, Stellenbosch Chardonnay, Barriqueausbau Exotische Früchte mit dezenter Barrique-Prägung	75cl.	49.00
Epesses AOC Lucine Schweiz, Lavaux Chasselas Kraftvoller Körper mit weicher Fülle. Feine Säure, sehr schöner & ausgewogener Wein	75cl.	52.00
Helveticus Ostschweizer Assemblage Kerner, Müller Thurgau, Pinot Noir, Räuschling, Gewürztraminer Intensive Fruchtaromatik mit angenehmer Barriquenote. Am Gaumen kraftvoll und fein	75cl.	58.00



Rotweine

Primitivo del Tarantino IGT, Sette Torry Italien, Apulien 100% Primitivo Tiefdunkles Pupurrot. Intensiver Duft nach Brombeeren, Kirschen und Pflaumen	75cl.	44.00
Simonsig, Cabernet/Shiraz Südafrika, Stellenbosch Cabernet Sauvignon, Shiraz Aromen nach reifen Brombeeren und Cassis, kraftvoller, fruchtbetonter Abgang	75cl.	49.00
Helveticus Ostschweizer Assemblage Pinot Noir, Regent, Dornfelder, Garanoir Dunkles Granatrot, erinnert an dunkle Waldbeeren, elegante Eichholznote, würzige Aromen	75cl.	58.00

Heissgetränke

Kaffee/Espresso		4.50
Tee (diverse Sorten zur Auswahl)		

Anmeldeformular

Faxen oder schicken Sie uns Ihre provisorische Anmeldung an unten stehende Adresse, wir werden mit Ihnen rasch möglichst Kontakt aufnehmen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Firma / Gruppe _____
Adresse _____
PLZ / Ort _____
Kontaktperson _____
Telefon / Fax _____
E-Mail _____
Art des Anlasses _____

Tickets

Datum: _____

Anz.	Ticket Kategorie	Preis CHF
	Kategorie Premium	109.00
	Kategorie 1	99.00
	Kategorie 2	89.00
	Kategorie 3	79.00
	Kategorie 4	69.00

Apéro

Anz.	Apéro	Preis CHF
	Maag Apéro	13.00
	Little Italy	26.00

Dinner

Anz.	Dinner	Preis CHF
	Menu Artista	47.00
	Menu Scenata	58.00
	Menu Ovazione	69.00
	Sitting-Dinner	59.50
	Sitting-Dinner, vegetarisch	59.50

Wir wünschen das Dessert und den Kaffee in der Pause



Getränke

Gerne bestellen wir folgende Getränke:

Getränkegutscheine

Gerne bestellen wir _____ Getränkergutscheine

Schlummertrunk

Anz.	Schlummertrunk	Preis CHF
	Hospitality-Schlummi	Konsumationsaufwand plus CHF 100.00 für Mitarbeiter bis 23.00 Uhr
	Maag-Schlummi	13.00

Ihre individuellen Wünsche

Kontakt

Maag MusicHall AG
Laura Steiner
Hardstrasse 219, 8005 Zürich
Telefon 044 444 26 26 | Fax 044 444 26 44
administration@maaghalle.ch

