



## Gruppendokumentation

«Ewigi Liebi»

Finalissima in der MAAG Halle

## 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. Glücklicherweise 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 Murmelfamilie, 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 auseinandergelassen.

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 Murmelfamilie wieder zu ihrer trauten Höhlenharmonie finden? Werden die Sennen nach dem tragischen Gondelbahnunglück 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. «Ewigi Liebi» bietet den perfekten Rahmen für Ihren Anlass. Folgend finden Sie die Übersicht über unsere Tickets und Preise.

### 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.		

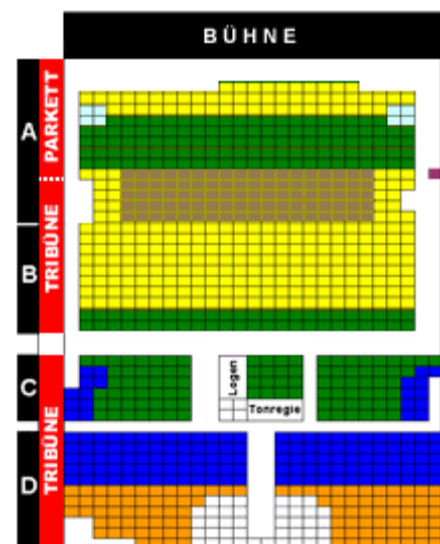
### Ticketpreise

#### Freitag- und Samstagabendvorstellungen

	Premium	CHF	124.00
	Kategorie 1	CHF	119.00
	Kategorie 2	CHF	109.00
	Kategorie 3	CHF	89.00
	Kategorie 4	CHF	69.00

#### Weitere Vorstellungen

	Premium	CHF	114.00
	Kategorie 1	CHF	109.00
	Kategorie 2	CHF	99.00
	Kategorie 3	CHF	79.00
	Kategorie 4	CHF	59.00



Preise inkl. Systemgebühren und 2.5% MwSt und 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 auf unserer Internetseite [www.ewigiliebi.ch](http://www.ewigiliebi.ch).

### Spieldaten

Spielzeit:	Freitag, 13. April bis Sonntag, 24. Juni 2012
Vorstellungen:	Mittwoch bis Freitag 19.30 Uhr / Samstag 14.30 Uhr und 19.30 Uhr Sonntag 14.00 Uhr
Spieldauer:	2 Stunden 50 Minuten inkl. Pause
Türöffnung:	1 ½ Stunden vor Vorstellungsbeginn
Ort:	MAAG Music & Arts AG in Zürich

Die genauen Spieldaten finden Sie unter [www.ewigiliebi.ch](http://www.ewigiliebi.ch).

### Anreise mit dem Auto

Bitte rechnen Sie genügend Zeit für die Anreise ein (Anfahrtsplan unter [www.ewigiliebi.ch](http://www.ewigiliebi.ch)). Bitte beachten Sie, dass das neben der MAAG liegende Parkhaus «Pfungstweid» (<http://www.parking.ch/Pfungstweid>) schnell belegt ist. Falls Sie dort parkieren, empfehlen wir Ihnen, das Ausfahrtsticket im Voraus zu bezahlen.

### Anreise mit dem öffentlichen Verkehrsmitteln

Entspannt reisen Sie mit den öffentlichen Verkehrsmitteln an: [www.zvv.ch](http://www.zvv.ch). Die Züge auf Gleis 41 und 42 ab Zürich Hauptbahnhof verkehren regelmässig zum S-Bahnhof Hardbrücke (nur eine Station vom Hauptbahnhof entfernt). Auch die Busse 33 und 72 halten am Bahnhof Hardbrücke. Von dort sind es nur 3 Fussminuten zur MAAG. Oder nehmen Sie das Tram 4 bis zur Station Schiffbau, von welcher sie uns ebenfalls in nur 3 Gehminuten erreichen.



## Gastronomie

---

Besuchen Sie «Ewigi Liebi» mit Ihrer Gruppe oder Ihrer Firma.

Ob ein Apéro, ein Steh- oder Sitting Dinner in einer unserer Theater-Lounges, in unserem Bistro «k2» oder in der EventHall - wir erfüllen Ihre Wünsche. Es stehen Ihnen Räumlichkeiten für 15 bis 800 Personen zur Verfügung, wo wir Sie mit Ihrer Gruppe verwöhnen werden.

### 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  
Terra Blue Chips, Pistazien, Butterflütes

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**

Exklusive Dinner Cocktail-Menüs stehen Ihnen ab 15 Personen an. Im stilvollen Industriecharakter unserer Lounges stellen wir Ihnen Ihr Lieblings-Menü 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 zum Showbeginn.

Wählen Sie aus folgenden Dinner Cocktail-Vorschlägen Ihr bevorzugtes 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

#### **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**

Kartoffelschaumsüsspchen 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 rassischem Tomaten-Basilikum-Tatar

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

#### **Warme Köstlichkeiten**

Merlot-Risotto mit Steinpilzen, Gnocchi mit Kürbisbrunoise & Thymianbutter

Poulet-Satay-Spiesschen an pikanter Erdnussauce serviert im Shotglas

Tessiner Kalbsgeschnetzeltes 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, mit Frischkäse gefüllte Peperoncini & Antipasti-Spiessli, knusprige Crostinis mit Rindstatar & hausgemachter Olivenpaste, Rauchlachstatar auf marinierten Dillgurken & Wasabi-Crème-fraîche  
Roastbeef-Spiessli mit würziger Tartar-Sauce

### **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 dem Anmeldeformular.



## **Individuelle Apéros**

Für Gruppen ab 100 Personen stellen wir gerne auch individuelle Angebote nach Ihren Wünschen zusammen.

## **Dinner im Bistro «k2»**

Geniessen Sie vor der Show ein saisonales 3-Gang-Menu in unserem Bistro «k2». Sie werden jeweils 2 Stunden vor Showbeginn im Bistro «k2» serviert.

Gruppen bis 14 Personen reservieren das Menu gleich bei der Platzbuchung von «Ewigi Liebi» direkt bei ticketportal unter [www.ticketportal.com](http://www.ticketportal.com) oder 0900 101 102 (CHF 1.19/Min. ab Festnetz).

## **Show-Menu bis 31. Mai 2012**

Welcome-Drink

### **Vorspeise**

Frühlingssalat mit grünen Spargeln und Baumnüssen 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

## **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

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

### **Dessert**

Vanille-Joghurt Mousse mit marinierten Erdbeeren

Die Menus servieren wir zu je 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.

## 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.

### 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.

### 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

Terra Blue Chips, Pistazien, Butterflütes

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) 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.



## Getränkete MAAG Music & Arts AG

---

### Hospitalities

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

#### Mineral / Tafelwasser / Tafelgetränke/ Limonade

Valsler Classic / Silence	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 Lemon	33cl	5.00
Apfelschorle	33cl	5.50

#### Fruchtsäfte

Granini Orangensaft	1L	20.00
---------------------	----	-------

#### Biere

Ittinger Klosterbräu (5.2%)	33cl	7.00
Eichhof alkoholfrei	33cl	6.00
Heineken Long Neck	33cl	7.00

#### Schaumweine / Champagner

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



## Weissweine

<b>Locorotondo Bianco DOC Sette Torri</b>	75cl	44.00
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		
<b>Simonsig Chardonnay</b>	75cl	49.00
Südafrika, Stellenbosch Chardonnay, Barriqueausbau Exotische Früchte mit dezenter Barrique-Prägung		
<b>Epesses AOC Lucine</b>	75cl	52.00
Schweiz, Lavaux Chasselas Kraftvoller Körper mit weicher Fülle Feine Säure, sehr schöner & ausgewogener Wein		
<b>Helveticus Ostschweizer Assemblage</b>	75cl	58.00
Kerner, Müller Thurgau, Pinot Noir, Räuschling, Gewürztraminer Intensives Fruchtaroma mit angenehmer Barriquenote Am Gaumen kraftvoll und fein		

## Rotweine

<b>Primitivo del Tarantino IGT, Sette Torri</b>	75cl	44.00
Italien, Apulien 100% Primitivo Tiefdunkles Purpurrot. Intensiver Duft nach Brombeeren, Kirschen & Pflaumen		
<b>Simonsig Cabernet/Shiraz</b>	75cl	49.00
Südafrika, Stellenbosch Cabernet Sauvignon, Shiraz Aromen nach reifen Brombeeren & Cassis Kraftvoller, fruchtbetonter Abgang		
<b>Helveticus Ostschweizer Assemblage</b>	75cl	58.00
Pinot Noir, Regent, Dornfelder, Garanoir Dunkles Granatrot, erinnert an dunkle Waldbeeren, elegante Eichenholznote, würzige Aromen		

## Kaffee/Tee

Kaffee/Espresso		4.50
Tee (Pfefferminze, Schwarz, Grün, Früchte)		