

Catering Dokumentation



Wirtschaft „Zur Schlacht“ AG * 6204 Sempach
tel 041 460 19 33 * fax 041 460 47 33 * www.schlacht.ch

Unsere Lokalitäten

Wir sind offizieller Cateringpartner im:

Baumhausraum

Das Baumhaus befindet sich auf dem Landwirtschaftsbetrieb Neu Hof in der Gemeinde Hildisrieden. Es ist bequem zu Fuss in 10 Minuten von der Wirtschaft zur Schlacht aus zu erreichen.

Die ungefähr siebzigjährige Eiche trägt seit September 2004 das erste Schweizer Baumhaus in der Landwirtschaftszone. Das Baumhaus bietet für maximal 30 Personen Platz. Da das Baumhaus nicht in der Nähe einer Verkehrsstrasse liegt, ist der Ort sehr ruhig. Das Panorama mit den Alpen, die Sicht auf den Sempachersee und viele nebelfreie Tage sorgen für eine vorzügliche Lage des Baumhauses.

Wir sind offizieller Catering-Partner des Baumhaus Hildisrieden. Gerne organisieren wir Ihnen Ihr Seminar, Geschäftsessen oder Ihren Familienanlass in diesem einzigartigen Event-Raum.

Weitere Infos unter www.baumhausraum.ch



Hexenturm Sempach



Der Hexenturm befindet sich an der südöstlichen Ecke der Stadt Sempach und wurde im 13. Jahrhundert erbaut.

Die Theatergesellschaft Sempach hat 1985 begonnen, sich im Hexenturm einzunisten. Nachdem ein langjähriger Mietvertrag mit der Besitzerin des Turmes, der Korporationsgemeinde Sempach, abgeschlossen werden konnte, wurde der Turm innerhalb von 18 Monaten durch die Mitglieder und Freunde der Theatergesellschaft und der Kriegergruppe Sempach zu einem aussergewöhnlichen Bijou ausgebaut.

Der Hexenturm bietet insgesamt ca. 60 Sitzplätze und ist sehr umfangreich ausgestattet.

Wir sind offizieller Catering-Partner des Hexenturm Sempach. Gerne organisieren wir Ihnen Ihr Geburtstagsparty, Geschäftsessen oder Ihren Familienanlass in diesem einzigartigen Event-Raum.

Weitere Infos unter www.theater-sempach.ch

Menüvorschläge „Catering“

Gerne servieren wir Ihnen diese Menüs ab 15 Personen.

Die aufgeführten Preise verstehen sich inkl. Anlieferung, max. 5 Kilometer Anreise. Porzellanteller, Besteck und Brot sowie Abholung und Geschirreinigung. Nicht in den unten genannten Preisen inklusive ist das Aufdecken. Das Herrichten der Tische (Gläser, Besteck etc.) erfolgt durch Sie.

Falls Sie das Aufdecken, Anrichten und Servieren durch unsere Mitarbeiter wünschen, werden wir den Zeitaufwand entsprechend an Sie weiterverrechnen. (Service nur möglich ab 4 Stunden. Bei kürzerer Servicezeit werden mind. 4 Std. verrechnet.)

Pro Mitarbeiter verrechnen wir an Werktagen CHF 45.00 pro Stunde und an Sonn- und Feiertagen CHF 55.00 pro Stunde.

Zur Arbeitszeit gerechnet werden die An- und Rückfahrt sowie Bereitstellungs- und Aufräumarbeiten vor Ort.

Suppe oder Salat sind in den Menüpreisen inbegriffen
Zuschlag für Suppe und Salat Fr. 6.00

Luzerner Kugelipastetli mit Gemüsebeilage	Fr. 22.00
Heisser Bauernschinken mit Kartoffelsalat	Fr. 23.00
Schweinschnitzel an Rahmsauce Butternudeln, zwei Gemüse	Fr. 25.00
„Chämibraten Jägerart“ Geräucher Schweinsbraten Kartoffelgratin, zwei Gemüse	Fr. 27.00
Schweins-Piccata „Milanese“ mit Tomatenspaghetti	Fr. 25.00
Schweinsbraten glasiert Kartoffelgratin, zwei Gemüse	Fr. 25.50
Rindsstroganoff Kartoffelstock oder Reis, Gemüse	Fr. 26.00
Pouletbrüstli an Kräuterrahmsauce Reis, zwei Gemüse	Fr. 25.00
Riz Casimir (Pouletfleisch) mit Reis und Früchten	Fr. 22.00

Eintöpfe

Nasi goreng (Pouletgeschnetzeltes mit Gemüse und Reis)	Fr.	18.50
Mah meh (Pouletgeschnetzeltes mit Gemüse und Nudeln)	Fr.	18.50
Chili con Carne	Fr.	18.50
Äpler-Makkronen mit Apfelmues	Fr.	17.50

Buffetvorschläge

Salatbuffet

Grosses Salatbuffet mit 8 Salaten (300 gramm)	pro Person	Fr.	19.00
Kleines Salatbuffet mit 5 Salaten (250 gramm)	pro Person	Fr.	15.00

Kartoffelsalat, Reissalat, Hörnlisalat, Selleriesalat, Rüeblisalat, Maissalat, Russischer Salat, Randensalat, Bohnensalat, Tomatensalat, Kabissalat mit Speck, Gurkensalat, Zucchettisalat, Nüsslisalat (Saison), Mischsalat (Blatt),

und dazu gehackte Zwiebeln, Schnittlauch, Petersilie,
Sonnenblumenkerne, Brotcroûtons,
French Dressing, Italian Dressing
Ruchbrot geschnitten

Fleischfondue (Preise inkl. Teller, Fonduegabel und Rechauds)

Rindfleischröllchen (250 gramm pro Person)
Bouillon mit Gemüsejulienne

Saucen: *Cocktail, Knoblauch, Remoulade, Curry, Meerrettich*

Beilagen: *Essiggurken, Oliven, Maisköbli, Silberzwiebeln, Birnen, Pfirsiche,
Ananaswürfeli, Salatauswahl mit 5 verschiedenen Sorten Salat nach Ihrer Wahl,
Brot*

pro Person Fr. 40.00

Weitere Fleischfondues auf Anfrage

Racletteplausch (Preise inkl. Teller und Racletteofen)

Raclettekäse, „Gschwelli“ (je 200 gramm pro Person)

Beilagen: *Essiggurken, Maisköbli, Silberzwiebeln*
Salatauswahl mit 5 verschiedenen Sorten Salat nach Ihrer Wahl, Brot

pro Person Fr. 29.50

Fondueplausch (Preise inkl. Teller, Fonduegabeln und Rechaud)

Rezentes Käsefondue (200 gramm pro Person) mit einem Schuss Kirsch, Weißbrotwürfel
Salatauswahl mit 5 verschiedenen Sorten Salat nach Ihrer Wahl, Brot

pro Person Fr. 29.50

Sempacher Vorspeisen-Buffer

Bündnerfleisch, Mostbröckli, Landrauschinken,
Rauchlachs, geräuchte Balchenfilets aus dem Sempachersee,
Hausterrine und Pastete, Crevettencocktail
Meerrettichschaum, Sauce Cumberland
Diverse Blatt- und Gemüsesalate, Melonenschnitze und
dazu eine knusprige Brotauswahl

pro Person Fr. 30.00
als Hauptgang Fr. 40.00

Desserts

Caramelköpfler mit Schlagrahm		Fr.	6.00
Gebrannte Creme mit Schlagrahm		Fr.	6.00
Schoggi-creme mit Birnenwürfel und Schlagrahm		Fr.	7.00
Schokoladenmousse mit Früchten und Rahm		Fr.	8.00
Panna Cotta mit Waldbeeren		Fr.	8.00
Fruchtsalat mit Rahm oder Kirschen		Fr.	8.00
Diverse Früchtewägen (Apfel, Zwetschen)	pro Stück	Fr.	6.00
Schwarzwälder-Kirschen oder Sempacher Rahmkirschtorte	pro Stück	Fr.	6.00
Dessertgedeck (Teller & Besteck)		Fr.	2.00
Dessert Buffet zum selber zusammenstellen	pro Komponent	Fr.	3.00
	mit 8 Komponenten	Fr.	23.00
	mit 12 Komponenten	Fr.	32.00

- | | |
|--------------------------------|------------------------------|
| ○ Fruchtsalat | ○ Caramelköpfler |
| ○ Mini Patisserie | ○ Windbeutel mit Chocomousse |
| ○ Dunkles Schokoladenmousse | ○ Früchtemousse |
| ○ Weisses Schokoladenmousse | ○ Meringues |
| ○ Tiramisu | ○ Kuchen nach Wahl |
| ○ Käseplatte / Brötchen | ○ Sempacher Rahmkirschtorte |
| ○ Glacé & Sorbet | ○ Ananas-Royal-Schnitte |
| ○ Gebrannte Crème | |
| ○ Panna Cotta mit Waldbeeren | |
| ○ Apfelhüchli mit Vanillesauce | |

Geschäftsbedingungen

Vertragsabschluss

Der Vertrag wird bei Ihrer mündlichen oder schriftlichen Bestellung verbindlich.

Annulationen

Bei Annulation eines definitiv reservierten Anlasses stellen wir Ihnen folgende Stornierungskosten in Rechnung:

bis 90 Tage vor Anlass	keine Kosten
89 bis 60 Tage vor Anlass	20% der vereinbarten Leistungen
59 bis 30 Tage vor Anlass	50% der vereinbarten Leistungen
29 bis 15 Tage vor Anlass	80% der vereinbarten Leistungen
weniger als 14 Tage vor Anlass	100% der vereinbarten Leistungen

Wurde noch keine Leistung vereinbart, so gehen wir von einem Basispreis von Fr. 30.00 pro Person zur Verrechnung aus.

Tischwäsche (Nur mit Lieferung von Esswaren)

Einweg pro Person CHF 2.50
Tischtuchrolle Duni-Qualität (Farbe nach Wahl)
Servietten Duni (Farbe nach Wahl)

Stoff pro Person CHF 5.60
Tischtuch weiss (Masse auf Anfrage)
Servietten weiss

Bestellung

Für die Planung sind wir darauf angewiesen, dass uns Ihre Bestellung mindestens 72 Stunden vor dem Anlass erreicht.

Personenzahl

Damit auch wir unsere Organisation für Ihren Anlass möglichst perfekt planen können, benötigen wir die Anzahl Ihrer Gäste bis spätestens 24 Stunden vor Beginn der Veranstaltung. Diese Zahl gilt auch als Rechnungsgrundlage.

Lieferzeiten

Mittwoch bis Samstag: 09.00 Uhr bis 22.00 Uhr, Sonntag 09.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Mindestbestellwert Fr. 300.00

(unter Fr. 300.00, Lieferpauschale Fr. 50.00)

Mehrwertsteuer

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Preisänderungen behalten wir uns vor.

Zahlungsmodus

Zahlbar innert 30 Tagen netto