

Apéro Dokumentation



Wirtschaft „Zur Schlacht“ AG * 6204 Sempach
Familie Rolf & Martina Wey-Emmenegger
tel 041 460 19 33 * info@schlacht.ch * www.schlacht.ch

Apéritifs

Gerne servieren wir Ihnen den Apéro auf unserer Gartenterrasse oder auf der Wiese bei der Kapelle.

Getränke

Gerne beraten wir Sie auch bei der Auswahl der passenden Flaschen-Weine aus unserem Keller. Degustieren Sie auch unsere aktuellen Offenweine.

• Früchtebowle mit Alkohol	pro Liter	Fr.	36.00
• Früchtebowle ohne Alkohol	pro Liter	Fr.	27.00
• Sanbitter alkoholfrei	pro Glas	Fr.	5.00
• Orangenjus	pro Liter	Fr.	10.00
• Apéro Spritz / Hugo	pro Glas	Fr.	9.50
• Bier vom Faß (Mindestmenge 20 Liter)	pro Liter	Fr.	10.00
• Mineral- und Süswasser	pro Liter	Fr.	10.00

Weisswein-Empfehlungen 50 cl – Flaschenqualität

• Féchy	Fr.	18.50
• Johannisberg du Valais AOC	Fr.	20.50
• Chardonnay du Valais AOC	Fr.	21.50
• Heidegger Riesling x Sylvaner	Fr.	26.00

Weisswein-Empfehlungen - 75 cl - Flaschenqualität

• Heidegger Riesling x Sylvaner	Fr.	45.00
• Cuvée Heidegg, Chardonnay & Solaris	Fr.	49.50
• Sauvignon blanc, Klosterhof Aesch	Fr.	49.50
• Eichberg Sempachsee SauvignonPinot, Mathias Brunner	Fr.	54.50
• Hitzkirch G'mischer Satz, Riesling & Grüner Veltliner	Fr.	49.50
• "Lazeta" Merlot del Ticino bianco, Zamberlani	Fr.	49.50
• Johannisberg AOC Vin des Chevaliers „Unser Hauswein“	Fr.	43.00
• Cuvée Madame Rosmarie Mathier	Fr.	52.00
• St. Saphorin „La Rionde“, Fonjallaz	Fr.	48.—
• Roero Arneis DOC, Cascina Rivetto, Gigi Rosso	Fr.	45.50
• Prosecco di Valdobbiadene	Fr.	50.00
• Moscato d'Asti Neirano	Fr.	44.00

Kalte Köstlichkeiten

- | | | | |
|---|---------------|-----|-------|
| • Apéro-Buffer traditionell
Fleisch- und Käseplatten, Brötli | pro Person | Fr. | 18.00 |
| • Apéro-Buffer „Deluxe“
Aufschnitt, Schinken, Salami, Speck, Trockenfleisch, reichhaltige Käseplatte,
Terrine, Rauchlachs, Pizzablech, Canapés, Oliven, geschnittene Früchte,
Blätterteiggebäck, Knoblibrot & Brötli-Auswahl | pro Person | Fr. | 34.00 |
| • Partybrötli gefüllt mit Schinken, Käse
oder Salami | pro Stück | Fr. | 4.50 |
| Partybrötli gefüllt mit Rauchlachs, Thon,
Tartar, Roastbeef, Bündlerfleisch oder Rohschinken | pro Stück | Fr. | 6.50 |
| • Canapés mit Schinken, Käse, Salami, Sellerie,
Ei oder Spargeln | pro 1/2 Stück | Fr. | 3.00 |
| Canapés mit Rauchlachs, Thon, Tartar
oder Roastbeef | pro 1/2 Stück | Fr. | 4.00 |
| • Chips, Nüssli, Salzstengeli | pro Person | Fr. | 1.80 |

Warme Köstlichkeiten

- | | | | |
|---|-------------|-----|------|
| • Mini Frühlingsrolle vegetarisch mit
Sweet Chili Sauce | pro Stück | Fr. | 2.00 |
| • Mini Pizzette | pro Stück | Fr. | 1.50 |
| • Mini-Partychüechli mit Käse-, Lauch mit Speck,
Tomaten mit Frischkäse und Broccoli mit Käsefüllung | pro Stück | Fr. | 1.50 |
| • Mini-Schinkengipfeli | pro Stück | Fr. | 1.50 |
| • Mini Flammchüechli | pro Stück | Fr. | 2.50 |
| • Mini Hamburger / Cheeseburger | pro Stück | Fr. | 4.00 |
| • Blätterteig-Gebäck | pro 5 Stück | Fr. | 3.00 |

Früchte & Gemüse

- | | | | |
|--|------------|-----|-------|
| • Früchtespiessli mini (Melonen, Ananas & Trauben) 30 gr. | pro Stück | Fr. | 2.50 |
| • Früchtespiessli Exotisch (Kiwi, Trauben, Melonen) 65 gr. | pro Stück | Fr. | 4.00 |
| • Früchtespiessli gross (Ananas, Melonen & Trauben) 70 gr. | pro Stück | Fr. | 3.50 |
| • Cherry-Tomate-Mozzarella-Spiessli | pro Stück | Fr. | 2.00 |
| • Gemüsestängeli mit drei Dipsaucen (ca. 50 Stück) | pro Teller | Fr. | 20.00 |
| • Gemüsestängeli mit drei Dipsaucen (ca. 200 Stück) | pro Platte | Fr. | 80.00 |

Antipasti

- Teufelshörnli (Paprika) gefüllt mit Frischkäse pro Stück Fr. 2.00
- Melonen-Rohschinken-Spiessli pro Stück Fr. 3.00
- Grissini mit Rohschinken pro Stück Fr. 2.00
- Grosse, mit Mandeln gefüllte Oliven pro Person Fr. 2.00
- Sbrinzmöckli mit Speckzopf pro Person Fr. 6.00
- Crostini mit Tomaten pro Stück Fr. 3.00

Riesensandwich am Meter (für ca. 15 Personen 1 Meter)

- gefüllt mit Schinken, Käse, Salami, Aufschnitt, Fleischkäse, Thon oder kaltem Braten pro Meter Fr. 45.00
- gefüllt mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Rauchlachs oder Roastbeef pro Meter Fr. 50.00
- gefüllt mit Tomaten und Mozzarella pro Meter Fr. 45.00

Eidgenossen-Apéro

- Süßer und saurer Most, Sbrinzmöckli, Dörrfrüchte und Speckzopf à discrétion pro Person Fr. 13.00
- Auf Wunsch zusätzlich mit:
Heidegger Riesling x Sylvaner 70 cl und Mineralwasser à discrétion pro Person Fr. 26.00

Klassisches Apéro

- Schinken und Greyerzer Canapé (je 1 Stück)
Gemüseticks mit Dipsauce
Mini Partychüechli (2 Stück), Schinkengipfeli (1 Stück)
Chips, Nüssli, Salzstengeli pro Person Fr. 16.00

Antipasti Schlacht

- Mit Mandeln gefüllte Oliven (3 Stück)
Cherry-Tomate-Mozzarella-Spiessli (1 Stück)
Teufelshörnli (Paprika) gefüllt mit Frischkäse (1 Stück)
Rauchlachs-Canapé (2 Stück) pro Person Fr. 14.00

Habsburger-Apéro

Tête de Moine auf Birnenbrot
Blätterteigpastetchen mit Hüttenkäse und
Rauchlachsmousse

pro Person Fr. 26.00

Grüner Veltliner 75 cl
und Mineralwasser à discrétion

Tessiner-Apéro

Grissini mit Rohschinken
Tessiner Bergkäse aus der Leventina
Olivenbrot und Cherrytomaten-Mozzarella-Spiessli

pro Person Fr. 26.00

“Lazeta bianco” Merlot bianco 75 cl
und Mineralwasser à discrétion

Auf Wunsch ergänzen wir Ihren Apéro mit Show-Elementen wie Risotto vom Chessi, Grillstand, Paellapfanne, Chili con carne und Glacéstand. Preise auf Anfrage.

Winter-Apéro auf der Gartenterrasse serviert (ab 50 Personen)

Feuerkörbe mit Holz
Glühweinapéro mit & ohne Alkohol sowie ein kleiner Apéro-Gritibänz pro Person

pro Person Fr. 15.00



Ihr Anlass von A-Z

Diese Bankettdokumentation ist integrierter Bestandteil des Reservationsvertrages.

A

Apéritif

Suchen Sie sich den passenden Ort für die Einstimmung auf Ihren Anlass aus:
Bei der Kapelle, auf der Terrasse, im Säali oder im Buureschopf.

Annullationen

Bei Annullation 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. 40.00 pro Person zur Verrechnung aus.

Allergien

Falls ein Gast an einer Allergie leidet, melden Sie uns dies bitte vorgängig, damit wir die Speisen entsprechend zubereiten können.

B

Bankett-Besprechung

Besprechungen und Bestellungen können persönlich vor Ort, telefonisch oder per Fax/E-Mail erfolgen. Wenn Sie persönlich bei uns vorbeikommen möchten bitten wir Sie, Ihren Besuch vorher telefonisch anzumelden.

Behindertengerecht

Unsere Räume sowie zwei Toiletten sind bestens mit dem Rollstuhl erreichbar. Um ins Säali und/oder Restaurant zu gelangen, benützen Sie bitte den Lieferanteneingang hinter dem Restaurant.

D

Dekoration

Eine festliche Blumendekoration verleiht Ihrem Anlass eine besondere Note. Ihren Wünschen entsprechend bestellen wir bei unserer Hausgärtnerei die Tischdekoration mit Frischblumen.

F

Feuerwerk / Ballone

Das Abbrennen von Feuerwerk und Wunderkerzen im Buureschopf sowie im Freien ist aus polizeilichen und sicherheitstechnischen Gründen strengstens verboten.

Da wir von landwirtschaftlichen Betrieben umgeben sind, ist auch das Entzünden von Ballonen mit Wunderkerzen oder Wunschballone (Himmelslaternen) nicht erlaubt.

H

Hotelzimmer

Wir empfehlen Ihnen folgende Hotels in unserer näheren Umgebung:

Sonne Seehotel Eich, Seestrasse 23, 6205 Eich * www.sonneseehotel.ch * 041 202 01 01

Hotel Vogelsang, Vogelsang 2, 6205 Eich * www.vogelsang.ch * 041 462 66 66

Hotel Roter Löwen, Luzernstrasse 3, 6024 Hildisrieden * www.roterloewen.ch * 041 460 33 66

K

Klavier

Schmidt Flohr, schwarz, gestimmt Fr. 20.00

Korkengeld

Bei selbst mitgebrachten Weinen verrechnen wir Ihnen für Service, Bereitstellung und Reinigung der Gläser ein Zapfengeld von Fr. 30.00 pro 75cl Flasche

M

Menükarten

Wir drucken Ihnen kostenlos die Menükarten - mit dem Text oder Sujet nach Ihren Wünschen.

Musik

Ob klassische Musik, jazziger Sound, heisse Rythmen oder sanfte Hintergrundmusik – fragen Sie uns nach dem zu Ihrem Anlass passenden Interpreten. Die Konsumationen der Musiker gehen zu Lasten des Veranstalters.

P

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. Für gemeldete und nicht teilgenommene Personen müssen wir Ihnen 50% des abgemachten Menüpreises verrechnen.

Programmablauf

Um unnötige Wartezeiten zu verhindern, bitten wir Sie, uns den groben Ablauf Ihres Anlasses (Ansprachen, Darbietungen) bekanntzugeben.

Probeessen

Wird normal verrechnet

Parkplatz

Wir verfügen über genügend PW- und Carparkplätze rund um unser Haus.

Preise

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

R

Reservations- /Annulationsverbindung

Der Vertrag wird bei Ihrer mündlichen oder schriftlichen Bestellung verbindlich.

Mit einem Reservationsvertrag bestätigen wir Ihnen die Raumreservation.

Sie versichern anschliessend mit Ihrer Unterschrift, dass alle Angaben stimmen und dass Sie die allgemeinen Geschäftsbedingungen unseres Hauses akzeptieren.

Diese Bankettdokumentation ist integrierter Bestandteil des Reservationsvertrages.

Räumlichkeiten

Unsere verschiedenen Lokalitäten eignen sich für Familienfeste, Hochzeiten, Geburtstage und Geschäftsessen von 10 bis 200 Personen.

- | | | |
|-------------------------|-------------------------------------|------------------|
| ◆ Restaurant | gemütliche Gaststube | bis 30 Personen |
| ◆ Speisesäali | kleiner neu renovierter Bankettsaal | bis 50 Personen |
| ◆ Kegelbahn | rustikal eingerichtet | bis 20 Personen |
| ◆ "Buureschopf" grosser | Bankettsaal | bis 200 Personen |
| ◆ "Jordan" | gedeckte Terrasse | bis 30 Personen |

Ruhetage

Unser Restaurant bleibt jeweils Montag und Dienstag geschlossen.

S

Saalmiete

Bei Banketten stellen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten unentgeltlich zur Verfügung, insofern folgende Mindestpersonenzahlen / Mindestkonsumationen eingehalten werden:

Buureschopf: Mindestkonsumation Fr. 1'000.00

Säali: das Speisesäali ist unterteilbar: Bitte Fragen Sie nach den möglichen Bestuhlungsvarianten.

Alleinige Benützung des kompletten Säali ab 30 Personen, andernfalls behalten wir uns das Recht vor, auch anderen Gästen Zutritt zu gewähren. **Mittag-Reservationen sind jeweils bis max. 17.00 Uhr möglich.**

V

Verlängerung

Unser Restaurant schliesst um 00.30 Uhr. Eine Verlängerung wird bis **max. 1.30 Uhr** gewährt.

Verlängerung pro Stunde **Fr. 300.00**, pro angebrochene halbe Stunde **Fr. 150.00**

Z

Zahlungskonditionen

Die Preisangaben beziehen sich jeweils auf eine Person und beinhalten 7.7 % Mwst.

Bankettanlässe können nicht mit Kreditkarten beglichen werden. Aus diesem Grund bitten wir Sie, die Rechnung mittels Einzahlungsschein rein netto innert 30 Tagen zu begleichen.