

# Bankett Dokumentation



Wirtschaft „Zur Schlacht“ AG \* 6204 Sempach  
Familie Rolf & Martina Wey-Emmenegger  
tel 041 460 19 33 \* [info@schlacht.ch](mailto:info@schlacht.ch) \* [www.schlacht.ch](http://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'mischter 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, Pizzateig, 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  
Grüner Veltliner 75 cl  
und Mineralwasser à discrétion

pro Person Fr. 26.00

## Tessiner-Apéro

Grissini mit Rohschinken  
Tessiner Bergkäse aus der Leventina  
Olivenbrot und Cherrytomaten-Mozzarella-Spiessli  
"Lazeta bianco" Merlot bianco 75 cl  
und Mineralwasser à discrétion

pro Person Fr. 26.00

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



# Kalte Vorspeisen

Muotathaler Rohschinken mit saftigen Melonenschnitzen	Fr. 14.00
Saisonaler Blattsalat mit geräucherter Entenbrust und Innerschweizer Hobelkäsespännen	Fr. 14.00
Geräuchte Balchenfilets aus dem Sempachersee mit Meerrettichschaum	Fr. 18.00
Rauchfischteller Rauchlachs, geräuchertes Balchen- und Forellenfilet mit Meerrettichschaum	Fr. 18.50
Hors d'Œuvre Teller Vorspeisenteller mit Pastete, Terrine, Rauchfisch, Salat etc.	Fr. 19.50
Vorspeisen-Buffer (Details siehe Buffet's) ab 30 Personen	Fr. 32.00

# Suppen

Bouillon mit hausgemachten Flädli	Fr. 7.50
Bouillon mit Gemüswürfeli	Fr. 7.50
Bouillon mit Eierstich	Fr. 8.50
Saisonale Crèmesuppe (Spargel, Kürbis, Steinpilz)	Fr. 10.00
Tomatencreme-Suppe mit Basilikum	Fr. 10.—
Lauchcreme-Suppe mit Rauchlachsstreifen	Fr. 12.00
Currycreme-Suppe mit Pouletwürfelchen	Fr. 12.00

# Salate

Grüner Blattsalat	Fr. 9.—
Gemischter Salat	Fr. 12.00
Kleiner gemischter Salat als Zwischengang	Fr. 9.50
Bunter Blattsalat mit Rauchlachsstreifen und Brotcroûtons	Fr. 15.—
Bunter Blattsalat mit Schinkenheu, Brotwürfeli und Hausdressing	Fr. 15.—
Bunter Blattsalat mit lauwarm gebratenen frischen Pilzen und Sonnenblumenkernen	Fr. 15.—

# Kulinarische Kombinationen in 3 Gängen

Das Menu sollte für die ganze Gesellschaft einheitlich sein. Die Gänge können Sie unter den vorgeschlagenen Menus beliebig austauschen. Der Preis richtet sich jeweils nach den Kombinationen. **Zuschlag für Nachservice Fr. 5.00**

**Menu 1** Fr. 49.00

Klare Gemüsesuppe

\*\*\*

Bunter Saisonsalat

\*\*\*

Kalbs- und Schweinsbraten glasiert  
an kräftigem Rosmarinjus  
Pommes Frites und Marktgemüse

**Menu 2** Schwein Fr. 46.50

Kalb Fr. 59.00

Kraftbrühe mit Flädli

\*\*\*

Bunter Saisonsalat

\*\*\*

Schweins- oder Kalbscarré  
am Stück gebraten an Pilzrahmsauce  
Tagliatelle und Marktgemüse

\*\*\*

**Menu 3** Schwein Fr. 42.00

Kalb Fr. 54.50

Tomatencrèmesuppe

\*\*\*

Gemischter Saisonsalat

\*\*\*

Rottaler Geschnetzeltes  
an Pilzrahmsauce  
Rösti und Marktgemüse

**Menu 4** Fr. 55.00

Kräutercrèmesuppe

\*\*\*

Tomatensalat mit Balsamicodressing

\*\*\*

Kalbsschnitzel „Saltinbocca“  
Rotweinsrisotto und Marktgemüse

**Menu 5** Fr. 50.00

Bouillon mit Eierstich

\*\*\*

Blattsalat mit Moutathaler Schinkenheu

\*\*\*

„Schwedenbraten“  
Mit Dörripflaumen gespickter  
Schweinsbraten  
Kartoffelgratin und Marktgemüse

**Menu 6** Schwein Fr. 62.00

Kalb Fr. 74.50

Lauchcrèmesuppe mit Rauchlachsstreifen

\*\*\*

Bunter Blattsalat mit lauwarmen Pilzen

\*\*\*

Drei Schweins- oder Kalbsfilet-Médailles  
„Herzog Leopold“  
Curry- und Pilzrahmsauce und  
Kräuterbutter  
Butternudeln und Marktgemüse

# Kulinarische Kombinationen in 3 Gängen

Das Menu sollte für die ganze Gesellschaft einheitlich sein. Die Gänge können Sie unter den vorgeschlagenen Menus beliebig austauschen. Der Preis richtet sich jeweils nach den Kombinationen. *Zuschlag für Nachservice Fr. 5.00*

## *Menu 7* Fr. 48.00

Grüner Blattsalat

\*\*\*

Sempacher Balchenfilet mit Alpen-

Kräuterschaum überbacken

Trockenreis und Blattspinat

\*\*\*

Gebrannte Crème mit Schlagrahm

## *Menu 8* Fr. 45.00

Kleiner gemischter Salat

\*\*\*

„Chämibraten“

Geräucherter Schweinshalsbraten

Pommes Carré und Marktgemüse

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé

## *Menu 9* Fr. 53.00

Bouillon mit Flädli

\*\*\*

Kalbsrahmschnitzel

mit frischen Pilzen

Butternudeln und zwei Gemüse

\*\*\*

Panna Cotta mit Waldbeeren

## *Menu 10* Fr. 59.50

Blattsalat mit Rauchlachsstreifen und

Brotcroûtons

\*\*\*

Kalbs-Piccata „Milanaise“

Safranrisotto und Marktgemüse

\*\*\*

Caramelköpfler mit Schlagrahm

## *Menu 11* Fr. 57.50

Currycrèmesuppe mit Pouletbrustwürfeli

\*\*\*

Zander-Saltinbocca mit Rohschinken

und Salbei an Safransauce

auf Proseccorisotto

\*\*\*

Frische Ananas mit Zitronensorbet

## *Menu 12* Fr. 69.00

Muotathaler Rohschinken mit saftigen

Melonenschnitzen

\*\*\*

Rinds-Entrecôte „Pilatus“

an Sauce Café de Paris

Pommes Frites und Marktgemüse

\*\*\*

Lauwarmes Schoggichüechli mit  
Mangovariation



# Kulinarische Kombinationen in 4 Gängen

Das Menu sollte für die ganze Gesellschaft einheitlich sein. Die Gänge können Sie unter den vorgeschlagenen Menus beliebig austauschen. Der Preis richtet sich jeweils nach den Kombinationen. *Zuschlag für Nachservice beim Hauptgang Fr. 5.00*

## **Menu 13** Fr. 66.00

Curryrahmsuppe mit Pouletwürfeli

\*\*\*

Kleiner gemischter Salat

\*\*\*

Kalbsschnitzel „Habsburg“

mit Zitronenbutter

Butternudeln und Marktgemüse

\*\*\*

Frische Ananas mit Mangosorbet

## **Menu 14** Fr. 65.00

Frische Blattsalate mit Kernen und

Sprossen

\*\*\*

Kräutercrèmesuppe

\*\*\*

Lammrückenfilet „Provençale“

Kartoffelgratin und Marktgemüse

\*\*\*

Sempacher Rahmkirschtorte

## **Menu 15** Fr. 79.00

Hors d'Œuvre Teller

Vorspeisenteller mit Pastete, Terrine,  
Rauchfisch, Salat etc.

\*\*\*

Bouillon mit Gemüsewürfeli

\*\*\*

Roastbeef rosa gebraten

an Sauce Bernaise

Kartoffelkroketten und Marktgemüse

\*\*\*

Panna Cotta mit Waldbeeren

## **Menu 16** Fr. 57.00

Bouillon mit Eierstich

\*\*\*

Blattsalat mit Muotathaler Schinkenheu

\*\*\*

„Chämibraten“

Geräucherter Schweinshalsbraten

Pommes Carré und Marktgemüse

\*\*\*

Gebrannte Crème mit Schlagrahm

# Kulinarische Kombinationen in 5 Gängen

Das Menu sollte für die ganze Gesellschaft einheitlich sein. Die Gänge können Sie unter den vorgeschlagenen Menus beliebig austauschen. Der Preis richtet sich jeweils nach den Kombinationen.

## **Menu 17** Fr. 86.50

Kraftbrühe „Royal“ mit Eierstich

\*\*\*

Blattsalat mit Rauchlachsstreifen  
an Balsamicodressing

\*\*\*

Schweinsfilet an Pilzrahmsauce  
Butternudeln und Marktgemüse

\*\*\*

Rindsfilet an Sauce Bernaise  
Pommes Croquettes und Marktgemüse

\*\*\*

Hausgemachte Vacherin glacée

## **Menu 18** Fr. 89.50

Kraftbrühe mit Sherry

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Kalbsfilet „Calvados“  
Butternudeln und Marktgemüse

\*\*\*

Rindsfilet mit Kräuterbutter  
Pommes Dauphines, Marktgemüse

\*\*\*

Zitronensorbet mit Vodka

## **Menu 19** Fr. 86.50

Tomatencremesuppe mit Basilikum

\*\*\*

Bunter Blattsalat mit Muotathaler  
Schinkenheu und Brotwürfeli

\*\*\*

Schweinsfilet an Sauce „Café de Paris“  
Butternudeln und Marktgemüse

\*\*\*

Lammrückenfilet „Provençale“  
Kartoffelgratin und Marktgemüse

\*\*\*

Parfait glacé „Grand Marnier“

## **Menu 20** Fr. 84.50

Bouillon mit Flädli

\*\*\*

Kleiner gemischter Salat

\*\*\*

Zander-Saltinbocca mit Rohschinken  
und Salbei an Safransauce  
auf Proseccorisotto

\*\*\*

Rinds-Entrecôte „Pilatus“  
an Sauce „Café de Paris“

Pommes Frites und Marktgemüse

\*\*\*

Fruchtsalat mit Vanillglacé

# Für Ihre ganz besonderen Anlässe

## *Genießermenu 1*

Fr. 109.00

Rauchfischsteller

Geräucherte Sempacher Balche, Rauchlachs und

Räucherforelle mit Meerrettichschaum und Garnituren

\*\*\*

Tomatencrèmesuppe (kalt oder warm) mit Basilikum

\*\*\*

Schweins- und Kalbsfilet an Kapern- und Pilzrahmsauce

Butternudeln und Marktgemüse

\*\*\*

Zitronensorbet mit Vodka

\*\*\*

Rindsfilet Sauce Bernaise

Kartoffelgratin und Marktgemüse

\*\*\*

Dessert-Variation „Schlacht“

## *Genießermenu 2*

Fr. 99.00

Saisonaler Blattsalat mit geräucherter Entenbrust und  
Innerschweizer Hobelkäsespähnen

\*\*\*

Kraftbrühe mit Sherry und Gemüsewürfeli unter der Blätterteighaube

\*\*\*

Sempacher Balchenfilet „Schöne Müllerin“

Trockenreis und Marktgemüse

\*\*\*

Mangosorbet mit Prosecco

\*\*\*

Kalbssteak an Steinpilzrahmsauce

Tagliatelle und Marktgemüse

\*\*\*

Hausgemachte Vacherin glacée

## *Hochzeitsmenu 1*

Fr. 88.00

### Hors d'Œuvre Teller

Kalbfleischterrinen auf Waldorfsalat und Cumberlandsauce

Rauchlachsrollchen gefüllt mit Meerrettichschaum

Melonenschnitt mit Muotathaler Rohschinken

\*\*\*

### Bouillon „Royal“ mit Eierstich

\*\*\*

### „Hochzeitsbuffet“

Am Stück gebratenes Rinds-Entrecôte

an grüner Peffersauce und Sauce Bernaise

Black-Tiger Crevettenspiess & Zanderfilet vom Grill

Kartoffelgratin, Gemüsereis

Marktgemüse

\*\*\*

Reichhaltiges Dessertbuffet mit 6 Komponenten nach Ihrer Wahl

## *Hochzeitsmenu 2*

mit Schweinsfilet Fr. 79.50

mit Kalbsfilet Fr. 92.00

### Salatbuffet mit festlichen Platten

Diverse Blattsalate mit 3 verschiedene Dressings und Garnituren

7 verschiedene Gemüsesalate

Festliche Platten mit Trockenfleisch, Rauchfisch und Kalbfleisch-Pfefferterrine

\*\*\*

### Tomatencrèmesuppe (kalt oder warm) mit Basilikum

\*\*\*

Hausgemachtes Schweins- oder Kalbsfilet im Teig

Morcheljus

Marktgemüse-Bouquet

\*\*\*

Reichhaltiges Dessertbuffet mit 6 Komponenten nach Ihrer Wahl

# Fischspezialitäten

Sempacher Balchenfilet mit Alpen-Kräuterschaum überbacken serviert mit Blattspinat und Trockenreis	Fr. 34.00
Fischknusperli (Pangasius) mit Sauce Tartare Salzkartoffeln und Marktgemüse	Fr. 27.00
Zanderfilet „Saltinbocca“ mit Rohschinken und Salbei auf Proseccorisotto an Safransauce	Fr. 36.00

# Vegetarisches

Gemüse-Teller mit knusprigen Röstitaschen	Fr. 24.50
Gemüse-Teller mit Frühlingsrollen & Sweet-Chilisauce	Fr. 24.50
Blätterteigpastetli mit frischen Pilzen und Saisongemüse	Fr. 25.–
Bananen-Curry mit Früchten garniert, im Reising	Fr. 22.50
Spaghetti “aglio e olio” mit Peperoncini (scharf)	Fr. 21.50
Vegi-Geschnetzeltes (Soja) an Pilzrahmsauce mit knuspriger Rösti	Fr. 25.–

# Sempacher Buffet

(auch einzeln erhältlich)

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

Als Vorspeise Fr. 30.00

Als Hauptgang Fr. 40.00

Warmes Buffet: Chämibraten, glasierter Kalbsbraten, Roastbeef, Pouletbrüstli, Lammrückenfilet, Fischknusperli, Kartoffelgratin, Röstitaschen, Pommes frites Saisongemüse Bratensauce, Sauce Bernaise, Kräuterbutter, Sauce Tartare

Pro Person Fr. 50.00

Dessert-Buffer: Sempacher Rahmkirschtorte, Panna Cotta mit Waldbeeren, Schoggimousse, verschiedene Rahmgacés und Sorbets, Fruchtsalat, Caramelköpflli, Meringues

Pro Person Fr. 20.00

Sempacher-Buffer komplett

pro Person Fr. 99.00

(Mindest-Personenzahl 40)

# Desserts

Caramelköpfli mit Schlagrahm	Fr.	7.50
Gebrannte Creme mit Schlagrahm	Fr.	7.50
Schoggi-creme mit Birnenwürfeli und Schlagrahm	Fr.	7.50
Schoggimousse mit Früchten und Rahm	Fr.	10.00
Panna Cotta mit Waldbeeren	Fr.	9.50
Lauwarmes Schoggichüechli mit Mangovariation	Fr.	12.50

Fruchtsalat mit Vanilleglacé	Fr.	9.50
Fruchtsalat mit Rahm oder Kirsch	Fr.	9.50
FrISCHE Ananas mit Zitronensorbet	Fr.	11.00

Meringues mit Glacé und Rahm	Fr.	9.50
Hausgemachte Vacherin-Glacé	Fr.	12.00
Vacherin-Glacé "Hochzeitstorte"	Fr.	15.00
Tortengedeck	Fr.	4.00

Zitronensorbet mit Vodka	Fr.	11.00
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	Fr.	11.00
Birnsorbet mit Williams	Fr.	11.00
Mangosorbet mit Prosecco	Fr.	11.00

Chriesi-, Zwetschgen-, Aprikosen- oder Apfelkuchen	pro Stück	Fr.	7.50
Sempacher Rahmkirschtorte	pro Stück	Fr.	7.50
Dessert Buffet zum selber zusammenstellen	pro Komponente	Fr.	3.00
	mit 6 Komponenten	Fr.	17.00
	mit 8 Komponenten	Fr.	22.00

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

Dessert Buffet mit Vacherin Glacé „Hochzeitstorte“ (1/2 Stück pro Person) Fr. 8.00 Zuschlag

# Rotweinempfehlung 75 cl

Ein Auszug aus unserer grossen Weinkarte.

Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere Vorschläge im persönlichen Gespräch.

• Eichberg Sempachersee MalbecPinot	Fr.	58.00
• Kommende Hitzkirch Roter Satz Cabernet & Zweigelt	Fr.	52.00
• „La Roca“ Merlot del Ticino, Zamberlani	Fr.	49.50
• Fläscher Pinot noir Auslese, Thomas Marugg	Fr.	53.00
• Cuvée Madame Rosmarie Mathier AOC	Fr.	52.00
• Zweigelt Bienenfresser, Pitnauer	Fr.	52.00
• Corte Rugolin Ripasso, Valpolicella	Fr.	53.00
• „Liano“ Sangiovese & Cabernet, Cesari	Fr.	59.50
• Salento rosso, Feudi di San Marzano	Fr.	41.00
• Primitivo Merlot „Campo Marina“, Luccarelli	Fr.	44.00
• „Les Mattes“ Cabernet, Merlot, Grenache & Syrah	Fr.	47.00
• Toro Muruve Crianza, Bodegas Frutos Villar	Fr.	44.50

## Was kostet mein Anlass?

Anhand von zwei Beispielen, basierend auf unseren langjährigen Erfahrungswerten:

### Menubeispiel 3 Gänge für 50 Gäste

Bankettmenu 9 à Fr. 53.00 pro Person	CHF	2650.00
7 Flaschen Weisswein à Fr. 45.00	CHF	315.00
10 Flaschen Rotwein à Fr. 45.00	CHF	450.00
Mineral- und Süsswasser, Bier	CHF	500.00
Kaffee & Spirituosen	CHF	300.00

---

**Total inkl. 8% Mwst** CHF 4215.00

---

### Menubeispiel 5 Gänge für 50 Gäste

Bankettmenu 20 à Fr. 84.50 p. Person	CHF	4225.00
7 Flaschen Weisswein à Fr. 45.00	CHF	315.00
10 Flaschen Rotwein à Fr. 45.00	CHF	450.00
Mineral- und Süsswasser, Bier	CHF	500.00
Kaffee & Spirituosen	CHF	300.00

---

Dekoration 6 Gestecke à Fr. 50.00 CHF 300.00  
Verlängerung bis 01.30 Uhr CHF 300.00

---

**Total inkl. 8% Mwst** CHF 6390.00

---



# 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](http://www.sonneseehotel.ch) \* 041 202 01 01

Hotel Vogelsang, Vogelsang 2, 6205 Eich \* [www.vogelsang.ch](http://www.vogelsang.ch) \* 041 462 66 66

Hotel Roter Löwen, Luzernstrasse 3, 6024 Hildisrieden \* [www.roterloewen.ch](http://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.