

Caterings Service



*Wirtschaft „Zur Schlacht“ AG
Alex & Kilian Hecht
Schlacht 3 * 6204 Sempach
Tel 041 460 19 33 * www.schlacht.ch*

Gäste verwöhnen ist leicht. Wenn man weiss, wie!

Wir erarbeiten eine detaillierte Offerte, bereiten Lokalität und Ausstattung vor, beschaffen Speisen und Getränke, kümmern uns um Mise-en-Place und Zubereitung sowie den Service bis zum Schluss.

Lokalitäten

*Gerne organisieren wir Ihre Geburtstagsparty, Familienanlass und Privat- oder Geschäftsessen in einem unseren einzigartigen Event-Räumen oder Privatlokalen. Oder wir bereiten alles für Sie zu und Sie holen die Köstlichkeiten bei uns in der Wirtschaft *Zur Schlacht* ab.*

Wir sind offizieller Cateringpartner im:

Baumhaustraum

*Das Baumhaus befindet sich auf dem Landwirtschaftsbetrieb Neuhof 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.baumhaustraum.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.

Rathaus Sempach

Nach der umfassenden Restaurierung 2013-2014 erstrahlt das 1475 erbaute Rathaus Sempach in neuem Glanz.

Im Rathaus stehen 3 verschiedene Räume zur Verfügung:
Tuchlaube: Kapazität: 100 Personen für Stehapéros und Konzertbestuhlung, 80 Personen für Bankette
Bürgersaal: Kapazität: 60 Personen für Stehapéros und Konzertbestuhlung, 40 Personen für Bankette

Grösse: 99 m²

Foyer/Küche: Kapazität: 50 Personen

Grösse: 61 m²

Mehr unter: www.museumsempach.ch



Catering Service

Gerne servieren wir Ihnen diese Menüs ab einen Mindestbestellwert von Fr. 500.00

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 Fr. 45.00 pro Stunde und an Sonn- und Feiertagen Fr. 55.00 pro Stunde.

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

Apéro

Gerne servieren wir Ihnen den Apéro in Ihrem Wunsche-Lokal. Von Häppchen, Fingerfood, oder Canapes. Hier finden Sie unsere Angebote für Apéro und Catering Services.

Getränke

Gerne beraten wir Sie auch bei der Auswahl der passenden Getränke.

• 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
• Sempacherbier 1386	33cl	Fr.	6.80
• Mineral- und Süsswasser	pro Liter	Fr.	10.00

Schaumwein

- Empfehlung folgt gemäss Besprechung

Wein-Empfehlungen

- Empfehlung folgt gemäss Besprechung

Kalte Köstlichkeiten

- Apéro-Buffer traditionell pro Person Fr. 18.00
Fleisch- und Käseplatten, Brötli
- Apéro-Buffer „Deluxe“ pro Person Fr. 34.00
Aufschnitt, Schinken, Salami, Speck, Trockenfleisch, reichhaltige Käseplatte, Terrine, Rauchlachs, Canapés (3 Sorten, 1 Stk. Per Pers.), Oliven, geschnittene Früchte, Blätterteiggebäck, Knoblibrot & Brötli-Auswahl

Finger Food

- 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 oder Ei pro 1/2 Stk. Fr. 3.00
- Canapés mit Rauchlachs, Thon Tartar oder Roastbeef pro 1/2 Stk. Fr. 4.00
- Chips, Nüssli, Salzstengeli pro Person Fr. 1.80

Warme Köstlichkeiten

- Mini-Quiche Lorraine pro Stück Fr. 1.50
- Mini-Schinkengipfeli pro Stück Fr. 1.50
- Mini Frühlingsrolle vegetarisch mit Sweet Chili Sauce pro Stück Fr. 2.00

- *Krevetten im Kartoffel-Manteln*
Serviette mit pikanter Tomaten-Sauce pro Stück Fr. 3.50
- *Kokos-Zitronengras Süppchen* pro Stück Fr. 2.00
- *Pilz-Risoto mit gereiftem Käse* pro Stück Fr. 3.50
- *In Speckmantel gebackenen Dattel* pro Stück Fr. 3.00
- *Brioche mit gebratenen*
Steinpilze und Speck pro Stück Fr. 3.50

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. 5.50
- *Würzige Cherry-Tomaten mit Basilikum*
und Käse Mousse pro Personen Fr. 2.50
- *Gemüestängeli mit drei*
Dipsaucen nach Auewahl (ca. 50 Stück) pro Teller Fr. 20.00

Antipasti

- *Teufelshörnli (Paprika)*
gefüllt mit Frischkäse pro Stück Fr. 2.00
- *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

Menüs Vorschläge

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

Menu I Fr. 109.00

Gemischter Blattsalat serviert mit Crutons an Hausdressing

*Leicht pikante Tomaten-Basilikumcrème-Suppe servierte mit
gebratenen Jakobsmuscheln*

In Kräuter-Butter sautiert Spargel-Bärlauch Ravioli mit Cherry Tomaten

Rosagebratenen Rindsfilet

Sauce Café de Paris

Bratkartoffeln und Frühlingsgemüse

*Dessert-Variation „Schlacht“- Reichhaltiges Dessertbuffet mit 4 Komponenten nach
Ihrer Wahl*

Menu 2

mit Schweinsfilet Fr. 69.50

mit Kalbsfilet Fr. 82.00

Gemischter Blattsalat mit Croutons

Spargel Creme Suppe mit Schinkenheu

Hausgemachtes Schweins- oder Kalbsfilet im Teig

Portweinjus

Frühlingsmarkt Gemüse

Waldbeeren Panna Cotta

Menu 3

Fr. 46.90

Bunter Blattsalat mit Rauchlachsstreifen
und Brotcroûtons

Pouletbrust gefühlte mit Spinat
Ratatouille-Pfanne mit Polenta
Frühlingszwiebeln Stampfkartoffeln

Dunkles Schokoladenmousse mit Passionsfrucht

Vegetarisches Alternative

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, pro Person inkl. MwSt.

- Gemüse-Teller mit knusprigen Röstitaschen Fr. 24.50
- Blätterteigpasterli mit frischen Pilzen und Saisongemüse Fr. 25.00

Buffetvorschläge

Salatbuffet

Grosses Salatbuffet mit 8 Salaten (300 gramm) Fr. 19.00

Kleines Salatbuffet mit 5 Salaten (250 gramm) 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

Hauptspeise

<i>Heisser Bauernschinken mit Kartoffelsalat</i>	<i>Fr. 23.00</i>
<i>Schweinsschnitzel an Rahmsauce Butternudeln, zwei Gemüse</i>	<i>Fr. 25.00</i>
<i>„Chämibraten Jägerart“ Geräucher Schweinsbraten Kartoffelgratin, zwei Gemüse</i>	<i>Fr. 27.00</i>
<i>Schweins-Piccata “Milanese” mit Tomatenspaghetti</i>	<i>Fr. 25.00</i>
<i>Schweinsbraten glasiert Kartoffelgratin, zwei Gemüse</i>	<i>Fr. 25.50</i>
<i>Rindsstroganoff Kartoffelstock oder Reis, Gemüse</i>	<i>Fr. 26.00</i>
<i>Pouletbrüstli an Kräuterrahmsauce Reis, zwei Gemüse</i>	<i>Fr. 25.00</i>

Eintöpfe

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

Dessertbuffet Schlacht

Dessert Buffet zum selber zusammenstellen 6 Komponenten nach Ihren Wahl

Dessert Buffet zum selber zusammenstellen pro Komponent Fr. 3.00

- Original Sempacher Rahmkirschtorte
- Hausgemacht Caramelköpflli mit Chantilly Creme
- Baselläckerli-Parfait Brombeerenkompott
- Apfelchüechli mit Vanillesauce
- Ananas-Royal-Schnitte
- Tiramisu
- Dunkles Schokoladenmousse mit Passionsfrucht
- Weisses Schokoladenmousse mit Walbeeren Coulis
- Fruchtsalat

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.

Zahlungsmodus

50% zahlbar bis 10 Tage vor dem Anlass, restlichen 50% innert 30 Tagen netto nach dem Anlass.

Tischwäsche (Nur mit Lieferung von Esswaren)

Einweg pro Person Fr. 2.50

Tischtuchrolle Duni-Qualität (Farbe nach Wahl)

Servietten Duni (Farbe nach Wahl)

Stoff pro Person Fr. 5.60

Tischtuch Weiss Creme oder Champagner (Masse auf Anfrage)

Servietten Weiss Creme oder Champagner 50x50cm

Bestellung

Für die Planung benötigen wir Ihre Bestellung mindestens 72 Stunden vor dem Anlass.

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

Montag bis Samstagtag: 09.00 Uhr bis 22.00 Uhr, Sonntag 09.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Mindestbestellwert Fr. 300.00

Mehrwertsteuer

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

Alternative Gerichte

Was immer Ihren Geschmack trifft, sind wir bereits dies umzusetzen. Warme oder kalte marktfrische Leckerbissen, alle Arten von Getränken für Gross oder Klein, Events inklusive Apéro, Bier und Weinen. Gemeinsam kreieren wir Ihren Event!

Wir werden uns sehr freuen Ihren Anlass zu gestalten und wir versprechen Ihnen unser volles Engagement.

Eure Gastgeber

Alex & Kilian Hecht