

Bankett Dokumentation



Wirtschaft Zur Schlacht AG * 6204 Sempach
Kilian Hecht & Team
tel 041 460 19 33 * info@schlacht.ch *
www.schlacht.ch

Apéritifs

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
• Aperol Spritz / Hugo	pro Glas	Fr.	12.00
• Knutwiler Mineralwasser	pro Liter	Fr.	11.00
• Snäcks (Chips + Nüssli)	pro Person	Fr.	2.10

Weiss- & Rotwein-Empfehlungen - 75 cl – Flaschenqualität

Gerne stellen wir Ihnen unser breites Wein-Sortiment in einem persönlichen Gespräch vor.

Kalte Vorspeisen

Rohschinken mit saftigen Melonenschnitzen	Fr.	16.50
Rauchlachs mit Meerrettichschaum	Fr.	22.50
Rinds-Carpaccio mit Rucola + Parmesan	Fr.	21.50

Suppen

Hausgemachte Bouillon mit Flädli	Fr.	10.50
Bouillon mit Gemüse-Brunoise	Fr.	9.50
Hausgemachte Bouillon mit Siedfleisch-Stückli	Fr.	11.50
Saisonale Cremesuppe (Spargel, Kürbis, Steinpilz)	Fr.	10.50
Tomatencreme-Suppe mit Basilikum	Fr.	10.50
Lauchcreme-Suppe mit Rauchlachsstreifen	Fr.	13.50
Currycreme-Suppe mit Pouletwürfelchen	Fr.	13.50

Salate

Kleiner Salat mit verschiedenen Blattsalaten, Brot-Croûtons und Kernen	Fr.	10.50
Kleiner gemischter Salat	Fr.	12.50
Mit verschiedenen Blatt-, Waldorf-, Karotten-, Randen- und Wirz-Salat, Brot-Croûtons und Kernen		
Tomaten / Buffalo Mozzarella – Salat mit Rohschinken	Fr.	19.50
Bunter Blattsalat mit Rauchlachsstreifen und Brotcroûtons	Fr.	16.50
Bunter Blattsalat mit Schinkenheu, Brotwürfeli und Hausdressing	Fr.	15.50
Bunter Blattsalat mit lauwarm gebratenen frischen Pilzen und Kernen	Fr.	17.50

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. 8.50 (ohne Fleisch & Fisch)

Menu 1 Fr. 53.50

Klare Gemüsesuppe

Bunter Saisonsalat

Kalbs- und Schweinsbraten glasiert
an kräftigem Rosmarinjus
Pommes Frites und saisonalem Gemüse

Menu 2 Schwein Fr. 50.50 Kalb Fr. 70.50

Kraftbrühe mit Flädli

Bunter Saisonsalat

Schweins- oder Kalbs Carré
am Stück gebraten an Pilzrahmsauce
Tagliatelle und saisonalem Gemüse

Menu 3 Schwein Fr. 46.50 Kalb Fr. 56.50

Tomaten-Cremesuppe

Gemischter Saisonsalat

Geschnetzelt
an Pilzrahmsauce
Rösti und saisonalem Gemüse

Menu 4 Fr. 59.50

Kräuter Cremesuppe

Tomatensalat mit Balsamico Dressing

Kalbsschnitzel „Saltimbocca“
Weissweinsrisotto und saisonalem
Gemüse

Menu 5 Fr. 52.50

Bouillon mit Flädli

Blattsalat mit Schinkenheu

„Schwedenbraten“
Mit Dörripflaumen gespickter
Schweinsbraten
Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse

Menu 6 Schwein Fr. 64.50 Kalb Fr. 78.50

Lauch-Cremesuppe mit
Rauchlachsstreifen

Bunter Blattsalat mit lauwarmen Pilzen

Schweins- oder Kalbsfilet-Medaillons
an Pilzrahmsauce und
Kräuterbutter
Butternudeln und saisonalem Gemüse

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. 8.50 (ohne Fleisch & Fisch)

Menu 7 Fr. 53.50

Grüner Blattsalat

Sempacher Balchenfilet mit Alpen-
Kräuterschaum überbacken

Trockenreis und Blattspinat

Heubeeri Yoghurt-Glace Torte mit
frischem Fruchtsalat

Menu 8 Fr. 49.50

Kleiner gemischter Salat

„Chämibraten“

Geräucherter Schweinshalsbraten

Pommes Carré und saisonalem Gemüse

Frischer Fruchtsalat mit Vanille Glacé

Menu 9 Fr. 57.50

Bouillon mit Flädli

Kalbsrahmschnitzel
mit frischen Pilzen

Butternudeln und saisonalem Gemüse

Panna Cotta mit Waldbeeren

Menu 10 Fr. 71.50

Curry Cremesuppe mit
Pouletbrustwürfeli

Zander-Saltimbocca mit Rohschinken
und Salbei an Safransauce

auf Prosecco-Risotto

Frische Ananas mit Zitronensorbet

Menu 11 Fr. 76.50

Rohschinken mit saftigen
Melonenschnitzen

Rinds-Entrecôte „Pilatus“
an Sauce Café de Paris

Pommes Frites und saisonalem Gemüse

Lauwarmes Schoggichüechli mit Mango-
Sorbet

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 Fr. 8.50 (ohne Fleisch & Fisch)

Menu 12	Fr. 67.50	Menu 13	Fr. 58.50
Frische Blattsalate mit Kernen und Sprossen ***		Bouillon mit Flädli ***	
Kräuter Cremesuppe ***		Blattsalat mit Schinkenheu ***	
Lammrückenfilet „Provençale“		„Chämibraten“	
Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse ***		Geräucherter Schweinshalsbraten	
Sempacher Rahmkirschtorte		Pommes Carré und saisonalem Gemüse ***	
		Vanille Glace-Kugel mit warmen Beeren	

Fisch-Spezialitäten

Sempacher Balchenfilet mit Alpen-Kräuterschaum überbacken Serviirt mit Blattspinat und Trockenreis	Fr. 39.50
Fischknusperli (Zander) mit Sauce Tartar Salzkartoffeln und saisonalem Gemüse	Fr. 34.50
3-Schweizer-Seen-Fischfilets Triologie Forelle LU, Zander VS, Saibling AG, an Limetten-Butter Sauce Serviirt mit Reis und saisonalem Gemüse	Fr. 44.50

Vegetarisches

Gemüse-Teller mit knusprigen Freiämter Rösti	Fr. 30.50
Gemüse-Teller mit Frühlingsrollen & Sweet-Chilisauce	Fr. 33.50
Blätterteig-Pastetli mit frischen Pilzen und saisonalem Gemüse	Fr. 25.50
Penne all'arrabbiata	Fr. 24.50

Desserts

Caramelköppli mit Schlagrahm	Fr. 8.50
Fruchtsalat mit Vanille Glacé	Fr. 9.50
Sempacher Rahmkirschtorte	Fr. 10.50
Hausgemachtes Tiramisu	Fr. 10.50
Hausgemachtes Panna Cotta mit Waldbeeren	Fr. 9.50
Lauwarmes Schoggichüechli mit Vanille Glace	Fr. 12.50
Meringues mit Glacé und Rahm	Fr. 12.50
Zitronensorbet mit Limoncello	Fr. 12.50
Zwetschgensorbet mit Sempacher Vieille Prune	Fr. 12.50
Birnensorbet mit Sempacher Vieille Williams	Fr. 12.50
Mango Sorbet mit Campari	Fr. 12.50
Mini Amarula Stracciatella Glace mit Amarula	Fr. 8.50
Tortengedeck (wenn Dessert selber mitgebracht wird)	Fr. 5.50

Ihr Anlass von A-Z

Diese Bankettdokumentation ist integrierter Bestandteil des Reservationsvertrages.

A

Aperitif

Suchen Sie sich den passenden Ort für die Einstimmung auf Ihren Anlass aus:
Im Park bei der Kapelle, auf der Terrasse, im Winkelried-Säali oder im Buureschopf.

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	40% der vereinbarten Leistungen
59 bis 30 Tage vor Anlass	60% 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. 50.00 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 E-Mail erfolgen. Wenn Sie persönlich bei uns vorbeikommen möchten bitten wir Sie, Ihren Besuch 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, auf Rechnung.

F

Feuerwerk / Ballone

Das Abbrennen von Feuerwerk und Wunderkerzen in unseren Lokalitäten sowie im Freien ist aus sicherheitstechnischen Gründen nicht erlaubt.

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

BnB machART Maria BÄRTSCH-SCHWEGLER 6204 Sempach * 079 722 18 36

Holiday Inn, Raststätte Luzern-Neuenkirch, 6023 *

www.ihg.com/holidayinnexpress/hotels/de/de/luzern/luzsz/hoteldetail * 0800 080 777

HOTEL & CONFERENCE SEMPACHERSEE, 6207 Nottwil LU * www.hotelsempachersee.ch * 041 939 23 23

Helikopter

Start- und Landebewilligungen sind durch den Organisator ein zu holen.

K

Klavier

Schmidt Flohr, schwarz, gestimmt Fr. 20.00

M

Menükarten

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

P

Personenzahl

Damit auch wir unsere Organisation für Ihren Anlass möglichst perfekt planen können, benötigen wir die Anzahl Ihrer Gäste bis spätestens 48 Stunden vor Beginn der Veranstaltung. Für gemeldete und nicht teilgenommene Personen müssen wir Ihnen 80% des abgemachten Menüpreises verrechnen.

Programmablauf

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

Probeessen

Wird normal verrechnet. Weinauswahl (Weinkarten-Preis minus Fr. 25.-) natürlich dürfen Sie die geöffnete Flasche mit nach Hause nehmen.

Parkplatz

Wir verfügen über genügend PW- und Carparkplätze und stellen diese gratis zur Verfügung.

Preise

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer. Preisänderungen behalten wir uns vor.

R

Reservation /Annulation

Der Vertrag wird bei Ihrer mündlichen oder schriftlichen Bestellung verbindlich.

Mit der «Anlass Übersicht» bestätigen wir Ihnen die Raumreservation.

Ohne Ihre ausdrückliche Mitteilung zur «Anlass Übersicht», stimmen Sie stillschweigend alle Angaben zu und, dass Sie die allgemeinen Geschäftsbedingungen unseres Hauses akzeptieren.

Diese Bankettdokumentation ist integrierter Bestandteil dieser Reservationsvorganges.

Räumlichkeiten

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

◆ Restaurant	gemütliche Gaststube	bis 30 Personen
◆ Winkelried-Sääli	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

Unsere Ruhetage sind jeweils am Montag und Dienstag. Gruppen ab 50 Personen auf Anfrage.

Reinigung

Für übermässige Verunreinigungen (zünden von Konfetti-Kanonen, freilaufenden Tieren, zerstreuen von Luftschlangen, verteilen von Blumenblättern, verspritzen von Flüssigkeiten, etc.) verrechnen wir einen Reinigungsaufwand von Fr. 65.-/Std.

S

Saalmiete

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

Buureschopf: Mindest-Konsumation Fr. 1'000.00

Winkelried-Sääli: das Speisesääli ist für à la Carte Service vorgesehen. Alleinige Benützung des kompletten Sääli ab 30 Personen und einer Mindestkonsumation von Fr. 3'000.-, andernfalls behalten wir uns das Recht vor, auch anderen Gästen Zutritt zu gewähren.

Mittag-Reservierungen sind jeweils bis max. 17.00 Uhr möglich.

V

Verlängerung

Unser Restaurant schliesst Mittwoch, Donnerstag und Sonntag um 23.00Uhr, Freitag und Samstag um 00.30Uhr. Eine Verlängerung wird **max. 1 Stunde** gewährt.

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

Z

Zapfengeld

Bei selbst mitgebrachten Weinen verrechnen wir Ihnen ein Zapfengeld von Fr. 30.00 pro 75cl Flasche, bei Spirituosen von Fr. 50.- pro 100cl.

Zahlungskonditionen

Die Preisangaben beziehen sich jeweils auf eine Person und beinhalten 8.1 % Mwst.

Bankettanlässe können nicht mit Kreditkarten beglichen werden. Aus diesem Grund bitten wir Sie, die Rechnung mittels Einzahlungsscheins rein netto **innert 10 Tagen** zu begleichen.

Bei Wunsch per Rechnung zu bezahlen, erlauben wir uns eine Anzahlung von 50% des wahrscheinlichen Endbetrages im Voraus in Rechnung zu stellen.