



50 Jahre

Stiftung für
Schwerbehinderte
Luzern SSBL

Bankette & Seminare

Ihr Anlass in historischer Umgebung



Kontakt für Ihren Anlass

Laura Schmid

Leiterin Gastronomie
veranstaltungen@ssbl.ch
Telefon 041 269 35 00

Inhaltsverzeichnis

Apéro-Kreationen und Häppchen.....	3
Getränke.....	4
Menü-Ideen	5
Verpflegung für Seminare & Sitzungen.....	6
Seminarräume	7
Banketträume	9
Nützliche Informationen.....	10

(Fast) Alles ist möglich!

Sie möchten Ihre Freunde zu einer kleinen, feinen Kaffeepause einladen oder Ihre Arbeitskollegen zu einem kreativen Stehlunch bitten? Ein gediegener Apéro, ein Abendessen oder ein grosses Fest mit Ihrer Familie stehen bevor? Worum auch immer es geht: Überlassen Sie uns die Organisation und Durchführung!

Lassen Sie uns an Ihren Ideen und Vorstellungen teilhaben, damit wir Ihnen das passende Angebot zusammenstellen können. Und worauf Sie sich besonders freuen dürfen: Hohe Qualität zu vernünftigen Preisen und ein herzlicher Service. Das ist unsere Visitenkarte.

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste verwöhnen zu dürfen.

Herzlichst



Laura Schmid

Leiterin Gastronomie

Apéro-Kreationen und Häppchen

Kalt

Roastbeef mit Sauce Tartar und Rucola	Gläsli	3.50
Gebeizter Rauchlachs mit Wasabi-Schaum	Gläsli	3.50
Riesenkrevette mit Cocktail-Dip	Gläsli	3.50
Mousse von geräucherter Forelle garniert mit Meerrettichschaum	Gläsli	3.50
Mango-Papayasalat mit Pfefferminz-Frischkäse	Gläsli	3.00
Orientalischer Couscous-Salat	Gläsli	4.00
Gazpacho	Gläsli	3.00
Sbrinz-Möckli mit Nussbrot oder Speckzopf	50 g	4.90
Hummus mit hausgemachtem Fladenbrot	Person	4.90
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	Stück	3.00
Antipasti-Spiessli mit Zucchetti, Peperoni, Olive und Feta	Stück	3.50
Melonenschiffli mit Landrauchschenken	Stück	3.50
Tomaten-Gurken-Tatar mit Hüttenkäse	Stück	3.50
Mini-Wrap mit diversen Füllungen		
- Bündnerfleisch und Frischkäse	Stück	7.50
- Hüttenkäse und Gemüse	Stück	7.00
- Lachs und Meerrettich	Stück	7.50
Hausgemachte Mini-Focaccia mit diversen Füllungen		
- Basilikumpesto, Tomaten und Mozzarella	Stück	1.50
- Curry-Quarkdip, Gemüsestreifen und Rucola	Stück	1.50
- Buureschenken und Gruyère	Stück	1.50
Hausgemachte ½ Canapé (Spargel, Salami, Lachs, Schinken, Ei, Thunfisch, Käse)	Stück	3.50

Warm

Saisonales, warmes Süsspchen	Espressotasse	3.00
Hausgemachte Quiche Lorraine (mit Speck und Zwiebeln)	Stück	3.00
Blätterteigtaschen gefüllt mit saisonalem Gemüseragout	Stück	3.50
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnuss-Sauce	Stück	4.00
Riesenkrevette im Knuspermantel mit süss-scharfer Chilisauce	Stück	3.50

Zvieri-Plättli

Rohessspeck, Salami, Schinken, Weich- und Hartkäse	80 g / Person	10.00
garniert mit Tomaten, Essiggurken, Silberzwiebeln, Brot und Butter	160 g / Person	15.00

Süss und fruchtig

Zweifarbige Tobleronemousse mit Rahm	Gläsli	3.50
Saisonales Früchtejoghurt-Mousse	Gläsli	3.50
Klassisches Tiramisù	Gläsli	3.50

Pâtisserie und Kleingebäck

Mini-Pâtisserie (Eclair, Zitronentörtchen, Pistazien-Sauerkirschentörtchen, etc.)	Stück	1.50
Caramel-Apfel-Ecken	Stück	1.50
Himbeertörtchen auf Schokoladenbiskuit	Stück	1.50

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Hausgemachter Eistee	100 cl	15.00
Mineralwasser Knutwiler mit und ohne Kohlensäure	100 cl	9.50
Orangensaft Michel	100 cl	12.50
Diverse Süssgetränke (Ramseier, Chaya, Viviz) PET	50 cl	4.00
Hausgemachte Früchtesmoothies im Shotglas	10 cl	2.00
Kaffee, Espresso, Tee Eilles (Kaffee geröstet von Hochstrasser)	Tasse	4.00
Cappuccino, Latte Macchiato	Tasse	4.50

Bowle

Saisonale Früchtebowle ohne Alkohol	100 cl	19.00
Saisonale Früchtebowle mit Alkohol	100 cl	26.00

Bier

Bier Eichhof Lager	33 cl	4.50
Bier alkoholfrei Eichhof Lager	33 cl	4.50

Wein

Gerne unterbreiten wir Ihnen bei der Menüabsprache eine passende Weinempfehlung oder Sie finden auf unserer Wein- & Getränkekarte Ihren Lieblingswein.

Menü-Ideen

Ob Sie ein Menü mit Ihren Gästen am festlich gedeckten Tisch, als Stehlunch oder als Flying Menü geniessen möchten, entscheiden Sie selber. Lassen Sie sich von unseren Vorschlägen inspirieren. Gerne unterbreiten wir Ihnen individuelle Ideen nach Ihren Vorlieben und der Art Ihres Anlasses.

Vorspeisen und Suppen

Sellerie-Apfelcrèmesuppe mit Honigcroûtons	9.50
Kloster-Kräuterschaumsuppe	9.50
Buntes, saisonales Salatbouquet aus dem Klostergarten mit gerösteten Kernen und Hausdressing	8.50
Melonenfächer mit Landrauchschinken, dazu Rucola mit hausgemachter Vinaigrette	18.00

Hauptgänge

Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und saisonales Gemüse	47.50
Kalbsschulterbraten mit Rosmarinjus, Weissweinsrisotto und Gemüse-Variation	34.50
Schweinsfilet im Rohschinkenmantel mit Frischkäse-Füllung, dazu Herzogin-Kartoffeln und Gemüsebouquet	34.50
Poulet-Saltimbocca mit Marsalasauce, Safranrisotto und Gemüse	28.50

Fisch

Gebratener Lachs mit Safranschaum, Reis und Spinat	28.50
Gebratenes Forellenfilet à la provençale, Salzkartoffeln und Broccoli	29.50

Vegetarisch

Gefüllte Zucchini mit Peperonata, überbacken mit Käse und dazu Reis	21.50
Spinat-Ricotta-Ravioli mit Pesto rosso	19.50
Weitere, saisonale vegetarische Gerichte sind jederzeit verfügbar	

Dessert

Hausgemachtes Caramelköpflli mit Rahm und saisonalen Früchten garniert	9.50
Lauwarmes Schoggiküchlein mit Sauerrahmglacé	10.50
Panna Cotta mit saisonaler Früchtesauce	9.50
Käseteller nach Ihren Wünschen zusammengestellt	gemäss Angebot

Buffets

Für Ihren Anlass stellen wir gerne auch Angebote mit abwechslungsreichen Vorspeisen-, Hauptgang- und Dessertbuffets zusammen.

Verpflegung für Seminare & Sitzungen

Zur Begrüssung

Kaffee, Espresso, Tee Eilles (verschiedene Aromen) und Mini-Gipfeli	pro Person	5.50
---	------------	------

Vormittagspause «klassisch»

Kaffee, Espresso, Tee Eilles (verschiedene Aromen), diverse Brötli und Schale mit Saisonfrüchten	pro Person	6.50
---	------------	------

Vormittagspause «fit»

Kaffee, Espresso, Tee Eilles (verschiedene Aromen), hausgemachter Powerriegel und Schale mit Saisonfrüchten	pro Person	6.50
--	------------	------

Nachmittagspause «klassisch»

Kaffee, Espresso, Tee Eilles (verschiedene Aromen), hausgemachtes Mini-Süssgebäck und Schale mit Saisonfrüchten	pro Person	6.50
--	------------	------

Nachmittagspause «fit»

Kaffee, Espresso, Tee Eilles (verschiedene Aromen), saisonaler Frucht-Smoothie und Schale mit Saisonfrüchten	pro Person	6.50
---	------------	------

Optional

Hausgemachtes Birchermüesli oder Fruchtsalat im Gläsli	120 g	2.50
Hausgemachtes Mini-Süssgebäck	Stück	2.50
Saisonaler Frucht-Smoothie im Shotglas	10 cl	2.00
Aufpreis für eigene Kaffeemaschine im Raum (inkl. Kaffee/Tee à discrétion)	pro Person	10.00

Lunch

Pausen sind meist kurz bemessen. In unserem Restaurant pro nobis stehen Ihnen von reichhaltigen Salat- und Beilagen-Büffets bis hin zum Tagesmenü viele Gerichte in Selbstbedienung zur Auswahl. Selbstverständlich reservieren wir einen Tisch für Sie und Ihre Gäste.

2-Gang Lunch mit Tagessuppe oder Tagessalat, Hauptgang in Selbstbedienung, inkl. 30 cl Mineralwasser (Offenausschank)	pro Person	18.00
3-Gang Lunch mit Tagessuppe oder Tagessalat, Hauptgang in Selbstbedienung, Tagesdessert serviert, inkl. 30 cl Mineralwasser (Offenausschank)	pro Person	22.50

Tagespauschale

- Miete und Bereitstellen des Raumes inkl. den gewünschten technischen Hilfsmitteln		
- Begrüssungskaffee mit Mini-Gipfeli und Heissgetränken		
- Vormittags- und Nachmittagspausen «klassisch» oder «fit»		
- 2-Gang Lunch mit Tagessuppe oder Tagessalat, Hauptgang in Selbstbedienung		
- inkl. 30 cl Mineralwasser (Offenausschank)		
- Mineralwasser ganztags im Seminarraum		
- Bereitstellen sowie Auffrischen des Seminarraumes (ganze Dauer)	pro Person	75.00

Für Ihren Apéro zum gemütlichen Ausklingen und Reflektieren des Tages, beraten wir Sie gerne persönlich.

Seminarräume

Saal «Franz Dula»

Kloster Dachgeschoss
120 m²

Miete

½ Tag	CHF 480
1 Tag	CHF 920

Bei Buchung einer Tagespauschale entfällt die Raummiete.

Basiseinrichtung

- U-Form
- 10 Tische, 20 Stühle
- 2 Ablagetische
- Beamer & Leinwand
- inkl. Beschallung
- 1 Moderatorentisch mit Laptop
- 2 Flipcharts, 2 Pinnwände
- Moderationsmaterial
- Präsenter
- Verlängerungskabel sowie Steckerleisten
- Schreibblöcke, Stifte für Teilnehmer
- Kostenloses W-LAN

Max. Kapazität /

Bestuhlungsmöglichkeiten

- U-Form: 20 Personen
- Block: 20 Personen
- Seminar: 30 Personen
- Carré: 24 Personen
- Konzert: 50 Personen

Saal «Nonnenchor»

Kloster Erdgeschoss
110 m²

Miete

½ Tag	CHF 360
1 Tag	CHF 670

Bei Buchung einer Tagespauschale entfällt die Raummiete.

Basiseinrichtung

- U-Form
- 10 Tische, 20 Stühle
- Beamer & Leinwand
- inkl. Beschallung
- 1 Moderatorentisch mit Laptop
- 2 Flipcharts, 2 Pinnwände
- Moderationsmaterial
- Präsenter
- Verlängerungskabel sowie Steckerleisten
- Schreibblöcke, Stifte für Teilnehmer
- Kostenloses W-LAN

Max. Kapazität /

Bestuhlungsmöglichkeiten

- U-Form: 20 Personen
- Block: 20 Personen
- Seminar: 36 Personen
- Carré: 24 Personen
- Konzert: 100 Personen

Saal «Benedikta Muff»

Kloster Dachgeschoss
61 m²

Miete

½ Tag	CHF 250
1 Tag	CHF 420

Bei Buchung einer Tagespauschale entfällt die Raummiete.

Basiseinrichtung

- U-Form
- 6 Tische, 12 Stühle
- 1 Ablagetisch
- Beamer & Leinwand
- inkl. Beschallung
- 1 Moderatorentisch mit Laptop
- 2 Flipcharts, 2 Pinnwände
- Moderationsmaterial
- Präsenter
- Verlängerungskabel sowie Steckerleisten
- Schreibblöcke, Stifte für Teilnehmer
- Kostenloses W-LAN

Max. Kapazität /

Bestuhlungsmöglichkeiten

- U-Form: 12 Personen
- Block: 12 Personen
- Seminar: 16 Personen
- Carré: -
- Konzert: 36 Personen

Seminarräume

Saal «Julius Schnyder»

Kloster Dachgeschoss
54 m²

Miete

½ Tag	CHF 250
1 Tag	CHF 420

Bei Buchung einer Tagespauschale entfällt die Raummiete.

Basiseinrichtung

- U-Form
- 6 Tische, 12 Stühle
- 1 Ablagetisch
- Beamer & Leinwand
- inkl. Beschallung
- 1 Moderatorentisch mit Laptop
- 2 Flipcharts, 2 Pinnwände
- Moderationsmaterial
- Präsenter
- Verlängerungskabel sowie Steckerleisten
- Schreibblöcke, Stifte für Teilnehmer
- Kostenloses W-LAN

Max. Kapazität /

Bestuhlungsmöglichkeiten

- U-Form: 12 Personen
- Block: 12 Personen
- Seminar: 16 Personen
- Carré: -
- Konzert: 36 Personen

Kleine Gruppenräume

Auf Anfrage

Technische Geräte und Mobiliar

Gerne können wir Ihnen auf Wunsch eine Reihe technischer Geräte und weiteres Mobiliar reservieren. Dazu gehören: Pinnwände, Moderatorenkoffer, Rednerpult, Verstärkeranlage, Multimediawagen sowie Flip-Charts. Kontaktieren Sie uns, wir beraten Sie gerne.

Banketträume

Restaurant pro nobis

130 m² | Kloster Erdgeschoss
Öffentliches Restaurant, mittags geöffnet/
Saal für Anlässe

Max. Kapazität/Bestuhlungsmöglichkeiten

- Bankett: 80 Personen
- Apéro: 100 Personen
- Weitere Bestuhlungsmöglichkeiten auf Anfrage

pro nobis Säli

80 m² | Kloster Erdgeschoss
Saal für Anlässe

Max. Kapazität/Bestuhlungsmöglichkeiten

- Bankett: 50 Personen
- Apéro: 50 Personen
- Weitere Bestuhlungsmöglichkeiten auf Anfrage

Innenhof

295 m² | Kloster Erdgeschoss
Für Anlässe

Max. Kapazität/Bestuhlungsmöglichkeiten

- Bankett: 70 Personen
- Apéro: 80 Personen
- Weitere Bestuhlungsmöglichkeiten auf Anfrage

Klostergarten

1750 m² | neben dem Kloster
Gartenanlage

Max. Kapazität/Bestuhlungsmöglichkeiten

- Apéro: 100 Personen
- Weitere Möglichkeiten auf Anfrage

Kreuzgang

195 m² | Kloster Erdgeschoss
Räumlichkeit für Apéros

Max. Kapazität/Bestuhlungsmöglichkeiten

- Möglichkeiten auf Anfrage
- Kann als Ergänzung gebucht werden

Kirche

200 m² | Kloster Erdgeschoss
Momentan im Umbau

Max. Kapazität/Bestuhlungsmöglichkeiten

- Möglichkeiten ab 2022
- 200 Personen

Café Rathausen

160 m²
Öffentliches Café, tagsüber geöffnet

Max. Kapazität/Bestuhlungsmöglichkeiten

- Möglichkeiten auf Anfrage
- Lounge: 25 Personen
- Apéro: 80 Personen
- Terrasse: auf Anfrage

Nützliche Informationen

Deklaration

Aus Überzeugung verwenden wir, wenn immer möglich:

- Süsswasserfisch aus der Schweiz oder Europa
- Salzwasserfisch aus Aquakulturen oder Zucht
- Krustentiere aus MSC zertifizierter Zucht
- ausschliesslich Schweizer Fleisch, wenn immer möglich aus der Region oder vom BIO Uelihof, Ebikon
- Geflügel aus der Schweiz
- Obst und Gemüse aus der Region und wenn immer möglich saisonal
- Äpfel aus der Region oder Kanton Thurgau
- Beeren aus dem Kanton Thurgau
- Frischeier von der Familie Bachmann, Malters
- Kaffee von der regionalen Rösterei Hochstrasser, Luzern
- Backwaren von unseren Partnern aus der Region, wie zum Beispiel Bäckerei Vogel, Emmen
- Wenn immer möglich verzichten wir auf Palmöl
- Mit ganz wenigen Ausnahmen verzichten wir auf Produkte mit Geschmacksverstärkern
- Gemüsebouillon ist vegan

Preise und MwSt.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizerfranken CHF und inkl. 7.7% MwSt.

Zapfengeld

Bevorzugen Sie Ihre eigenen Weine mitzubringen, die durch uns gekühlt, bereitgestellt und ausgedient werden, so wird ein Zapfengeld verrechnet:
pro 7.5 dl Flasche inkl. Weingläser CHF 30

Schnittgeld

Möchten Sie Ihren Kuchen selber mitbringen und ihn durch uns servieren lassen?
Kuchengedeck pro Person CHF 2.50

Anzahl Gäste

Bitte teilen Sie uns möglichst frühzeitig, spätestens aber 7 Tage vor Ihrem Anlass, die definitive Gästezahl mit. Diese Zahl oder mindestens die Zahl der Anwesenden gilt als Basis für die Verrechnung.

Gedeck

Bei einem Menüpreis ab CHF 50 pro Person ist ein Gastgedeck mit weissem Stofftisch Tuch und weisser Stoffserviette inklusive. Andernfalls verwenden wir Tischsets und Papierservietten. Für einen Zuschlag von CHF 5 pro Person decken wir gerne ein Stoffgedeck auf.

Technik

Gerne können wir auf Wunsch diverse technische Geräte und weiteres Mobiliar für Ihren Anlass organisieren.

Parken

Auf unserem Areal steht Ihnen ein grosser, öffentlicher Parkplatz kostenfrei zur Verfügung.

Feuerwerk

Während der Nachtruhe (22.00 bis 06.00 Uhr) darf kein Feuerwerk abgebrannt werden.

Musikalische Unterhaltung

Wenn Sie Musiker beauftragen, bitten wir Sie, diese mit uns im Voraus abzusprechen. Musikalische Unterhaltung ist bis 00.30 Uhr gestattet.

Vorträge, Reden, Spiele

Sind Aktivitäten während des Anlasses geplant, bitten wir Sie, dies im Voraus mit uns abzusprechen, damit wir für Sie einen reibungslosen Ablauf organisieren können.

Menükarten

Wir drucken für Sie die Menükarten gemäss unserem Standard gratis. Speziell kreierte Karten können individuell abgesprochen werden. Gerne dürfen Sie auch Ihre eigene Menükarte mitbringen.

Bereitstellung / Miete

Bei einer regulären Bereitstellung (Tische aufdecken, Buffets bereitstellen) wird kein Mitarbeiteraufwand verrechnet. Die Raummiete des Bankettsaals entfällt bei Konsumation von Essen und Getränken.

Parallelveranstaltungen

Sie nehmen zur Kenntnis, dass gleichzeitig auch andere Veranstaltungen in unseren Räumlichkeiten stattfinden können.

Freinacht / Verlängerung

Lassen Sie uns bitte frühzeitig wissen, wie lange Sie Ihren Anlass planen, damit wir die nötigen Bewilligungen einholen können. Eine Verlängerung ab 00.30 Uhr wird pauschal pro Stunde mit CHF 200.00 verrechnet. Die Gebühren der Verlängerung gehen zu Lasten Veranstalter.

Vertragsabschluss

Im Anschluss an Ihre Reservation erhalten Sie von uns eine schriftliche Offerte. Diese hat in der Regel eine Optionsfrist von 14 Tagen. Nach Ihrer Bestätigung unserer Offerte erhalten Sie die schriftliche Bestätigung, womit auch der Vertrag zwischen den Parteien zustande kommt, so lange keine der Parteien sich innert 2 Werktagen zurückzieht.

Annulation

Annulationen werden nur in schriftlicher Form akzeptiert. Die SSBL und der Veranstalter behalten sich vor, vom Vertrag zurückzutreten, wenn die Erbringung infolge höherer Gewalt unmöglich oder unzumutbar ist.

Annulationsbedingungen:

bis 21 Tage vor Anlass	kostenlos
20-8 Tage vor Anlass	25%*
7-3 Tage vor Anlass	50%*
2-0 Tage vor Anlass	100%*

Hat die SSBL begründeten Anlass zur Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Betriebes zu gefährden droht, kann sie ohne Entschädigung vom Vertrag zurücktreten.

* Anteil der vereinbarten Leistungen, zumindest die bereits entstandenen Kosten.

Haftung

Bei allfälligen Schäden an Mobiliar, Textilien und Gebäuden, verursacht durch Veranstaltungsteilnehmer, haftet der Veranstalter.

Drohnen

Die Benutzung von Drohnen muss gemäss Grundregeln vom BAZL erfolgen.

Rechnung

Die Verrechnung sämtlicher Kosten erfolgt per Rechnung, zahlbar innert 30 Tagen. Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt. Preisänderungen und Jahrgangsänderungen bei Weinen sind vorbehalten.

Bilder

Bitte beachten Sie beim Fotografieren auf unserem Areal den Persönlichkeitsschutz unserer Klienten/Klientinnen.

Daran gedacht?

Vielleicht helfen Ihnen folgende Hinweise, Ihren Anlass noch besser zu organisieren:

- Habe ich an ein vegetarisches Menü gedacht?
- Habe ich an die kleinen Gäste gedacht? Wir bieten auch Kindermenüs und Kinderstühle. Benötigen wir einen Hütedienst?
- Lasse ich die Menükarte gestalten oder bringe ich sie selber mit?
- Habe ich Gäste mit Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten?
- Möchte ich beim Hauptgang Nachservice?
- Möchte ich eine spezielle Tischordnung mit Namensschildern?
- Besteht ein Thema für die Dekoration? Unsere Gärtnerei unterstützt Sie gerne dabei.
- Sind Stuhlhussen gewünscht? Wir unterstützen Sie gerne bei der Beschaffung.
- Besteht ein Interesse an einer Führung der SSBL? Besuch der Galerie im Kloster, Hotspot-Rundgang oder Skulpturenweg?
- Sind ein Rahmenprogramm oder eine Unterhaltung geplant? Gibt es einen zeitlichen Ablauf?
- Wer macht Fotos vom Anlass? Möchte ich einen Photographen engagieren?
- Wie ist die An- und Abreise gelöst?
- Ist die Anfahrt bekannt? Gerne übermitteln wir Ihnen die Anfahrtsbeschreibung.
- Benötigen Sie eine Ausschilderung für Ihren Anlass?
- Benötigen Sie Hotelzimmer für Ihre Gäste? Gerne beraten wir Sie dazu.



Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste –
bis bald in Rathausen!