

Bankette & Seminare

Rathausen - ein Ort der Begegnungen,
mit Autobahnanschluss und Parkplätzen



SSBL Stiftung für
selbstbestimmtes und
begleitetes Leben

www.ssbl.ch

Herzlich willkommen bei uns in Rathausen

Inhalt

Seminare & Workshops	3
Seminarräume.....	4
Kulinarisches Angebot für Bankette und Feste	5
Getränke.....	7
Weine	7
Banketträume	9

Seminare & Workshops

Unsere lichtdurchfluteten Seminarräume mit moderner Infrastruktur schaffen ein inspirierendes Umfeld für erfolgreiche Seminare und Workshops. Das Restaurant pro nobis und das Café Rathausen laden zu erholsamen Pausen ein. Auf idyllischen Spazierwegen finden Besucher Raum zum Durchatmen und Inspiration für neue Ideen.

Feste & Bankette

Ob Apéro, Geschäftsessen, Geburtstagsfeier oder festliches Bankett – wir richten uns nach Ihren Wünschen, schaffen eine warme, einladende Atmosphäre und verwöhnen Ihre Gäste mit einem feinen kulinarischen Angebot.

Gut zu wissen

- Ruhiger Tagungsort, mitten in der Natur
- Barrierefrei
- Nahgelegene Autobahnanschlüsse
- Kostenlose Parkplätze
- Gute ÖV-Anbindung

**Unsere Event-Koordination berät Sie gerne zu Ihren Wünschen.
Wir freuen uns auf Sie!**

Team Event-Koordination



Seminare & Workshops

Seminarpauschalen

Tagespauschale

pro Person CHF 82.00

- Miete des Seminarraums mit Grundausrüstung
- Begrüssungskaffee
- Kaffeepause vormittags- und nachmittags
- 2-Gänge-Mittagessen in Selbstbedienung, inkl. Mineralwasser und 1 Heissgetränk (Wahl zwischen zwei Mittagsmenus oder Free Choice Buffet)
- PET Knutwiler Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure

Halbtagespauschale

pro Person CHF 60.00

- Miete des Seminarraums mit Grundausrüstung
- Begrüssungskaffee
- Kaffeepause vormittags- oder nachmittags
- 2-Gänge-Mittagessen in Selbstbedienung, inkl. Mineralwasser und 1 Heissgetränk (Wahl zwischen zwei Mittagsmenus oder Free Choice Buffet)
- PET Knutwiler Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure

Einzelpreise für individuelle Leistungen

Sollten Sie lediglich einen Raum wünschen, werden wir Ihnen die Raummiete in Rechnung stellen. Sie können beliebige untenstehende Leistungen dazu buchen. Alle weiteren Konsumationen werden nach Verbrauch verrechnet.

Begrüssungskaffee

pro Person CHF 5.50

Heissgetränk und Mini-Gipfeli

Kaffeepause vormittags

pro Person CHF 6.50

Heissgetränk und diverse Brötchen sowie Saisonfrüchte

Kaffeepause nachmittags

pro Person CHF 6.50

Heissgetränk und Mini-Süssgebäck sowie Saisonfrüchte

Mineralwasser im Seminarraum

PET Knutwiler Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure

50cl

CHF 4.00

Mittagessen in Selbstbedienung

Variante 1

2-Gänge-Menü mit Tagessuppe oder Tagessalat und Hauptgang
inkl. Mineralwasser (Offenausschank) und 1 Heissgetränk

pro Person CHF 22.00

Variante 2

3-Gänge-Menü mit Tagessuppe oder Tagessalat, Hauptgang und Dessert
inkl. Mineralwasser (Offenausschank) und 1 Heissgetränk

pro Person CHF 25.50

Variante 3

Free Choice Buffet (Salat- und warmes Buffet)

Preis nach Gewicht

Apéro

Wenn Sie Ihren Tag mit einem Apéro ausklingen lassen möchten, unterbreiten wir Ihnen gerne einen passenden Vorschlag. Einige Apéro Vorschläge finden Sie auf Seite 5.

Seminarräume

Bei der Buchung einer Tages- oder Halbtagespauschale ist die Raummiete inbegriffen.

Franz Dula

Kloster Dachgeschoss, 120 m²

Miete

½ Tag	CHF 380
1 Tag	CHF 500

Grundbestuhlung

- U-Form: 20 Personen (10 Tische und 20 Stühle)

Max. Kapazität / Bestuhlungsmöglichkeiten

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

Nonnenchor

Kloster Erdgeschoss, 110 m²

Miete

½ Tag	CHF 350
1 Tag	CHF 450

Grundbestuhlung

- U-Form: 20 Personen (10 Tische und 20 Stühle)

Max. Kapazität / Bestuhlungsmöglichkeiten

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

Benedikta Muff

Kloster Dachgeschoss, 61 m²

Miete

½ Tag	CHF 170
1 Tag	CHF 220

Grundbestuhlung

- U-Form: 12 Personen (6 Tische und 12 Stühle)

Max. Kapazität / Bestuhlungsmöglichkeiten

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

Julius Schnyder

Kloster Dachgeschoss, 54 m²

Miete

½ Tag	CHF 170
1 Tag	CHF 220

Grundbestuhlung

- U-Form: 12 Personen (6 Tische und 12 Stühle)

Max. Kapazität / Bestuhlungsmöglichkeiten

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

Grundausstattung in jedem Raum

Beamer und Leinwand inkl. Beschallung · Laserpointer · 1 Moderatorentisch mit Laptop · 1 Ablagetisch · 2 Flipcharts und 2 Pinnwände · Moderationsmaterial · Verlängerungskabel sowie Steckdosenleiste · Schreibblöcke und Stifte · Kostenloses W-LAN

Zusätzliche technische Geräte und Mobiliar

Zusätzliche Flipcharts oder Pinnwände	pro Stück	CHF 10.00
---------------------------------------	-----------	-----------

Weiteres Material ist auf Anfrage möglich.

Kulinarisches Angebot für Bankette & Feste

Die angebotenen Apéros und Menüs variieren je nach Saison. Die nachfolgenden Vorschläge dienen als kulinarische Inspiration.

Apéro-Pauschalen

«chli & guet» Bruschetta mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum · Mini-Sandwich · Antipasti Spiessli · Zucchetti-Feta-Muffin	pro Person CHF 16.00
«gross & gluschtig» Bruschetta mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum · Mini-Sandwich · Antipasti Spiessli · Zucchetti-Feta-Muffin · Tomatenmousse mit Gurken-Olivensalat · Wrap mit Bündnerfleisch	pro Person CHF 25.00
«chli vo Allem» Schinkengipfeli · Käseküchlein · saisonale Suppe in der Espressotasse · Mini-Sandwich · Wrap mit Rauchlachs · Zucchetti-Feta-Muffin · Antipasti Spiessli · Schokoladenmousse · saisonales Tiramisu	pro Person CHF 34.00

Suppen und Vorspeisen

Blattsalat mit Kernen-Mix und Hausdressing, serviert mit Brot	CHF 8.50
Gemischter Salat an Hausdressing, serviert mit Brot	CHF 11.50
Tomatensuppe serviert mit hausgemachter Blätterteigstange und Brot	CHF 11.50
Karotten-Currysuppe serviert mit hausgemachter Blätterteigstange und Brot	CHF 11.50

Hauptgänge

Pouletbrust gefüllt mit Frischkäse, im Rohschinkenmantel gebraten, an Madeirasauce, serviert mit saisonalem Gemüse	CHF 34.50
Schweinskarreebraten an Aprikosensauce, serviert mit saisonalem Gemüse	CHF 39.50
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcherart serviert mit saisonalem Gemüse	CHF 46.00
Rindshohrückensteak mit hausgemachter Kräuterbutter, serviert mit saisonalem Gemüse	CHF 48.50

Beilagenauswahl

Safranrisotto · Pilawreis · Bratkartoffeln · Nudeln · Spätzli	inklusive
---	-----------

Vegetarische Gerichte

Kichererbsen-Süsskartoffel-Gemüse-Curry mit Basmatireis	CHF 22.50
Kartoffelgnocchi mit Cherrytomaten, Basilikumpesto und Parmesanspänen	CHF 25.50
Safranrisotto mit Zucchetti-Piccata und Tomatenragout	CHF 26.50

Dessert

Panna Cotta im Weckglas mit saisonaler Fruchtsauce	CHF 7.50
Schokoladenmousse mit Früchtegarnitur und Rahm	CHF 11.50
Saisonales Tiramisu	CHF 9.50
SSBL Dessertteller	CHF 12.00

Allergien

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden. Wir sorgen für feine Alternativen.

Getränke

Kalte Getränke

Hausgemachter Eistee	100cl	CHF 15.00
Knutwiler Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	100cl	CHF 9.50
Diverse Softgetränke	50cl	CHF 4.00
Orangensaft Michel	100cl	CHF 12.50
Bier Eichhof Lager	33cl	CHF 4.50
Bier Eichhof Lager alkoholfrei	33cl	CHF 4.50

Warme Getränke

Kaffee, Espresso	Tasse	CHF 4.00
Doppelter Espresso	Tasse	CHF 5.00
Milchkaffee, Cappuccino, Latte Macchiato	Tasse	CHF 4.50
Heisse Ovomaltine, heisse Schoggi	Tasse	CHF 4.00
Diverse Tee	Tasse	CHF 4.00
Punsch alkoholfrei	Tasse	CHF 4.00
Kaffee oder Tee Schnaps	Glas	CHF 6.50

Weine

Gerne beraten wir Sie persönlich bei der Auswahl eines passenden Weins zu Ihrem Anlass. Wenn Sie Ihren eigenen Wein mitbringen möchten, berechnen wir ein Zapfengeld von CHF 30.00 pro Flasche.

Weissweine

Schweiz

Sauvignon Blanc, VDP Brunner Weinmanufaktur, Eich, <i>Sauvignon Blanc</i>	75cl	CHF 46.50
Petite Arvine, AOC Philippe Varone Vins, Valais, <i>Petite Arvine</i>	75cl	CHF 54.00
Terre Alte Bianco di Merlot, DOC Gialdi SA, Ticino, <i>Merlot</i>	75cl	CHF 43.00

Italien

Soave Classico Brognoligo, DOC Cecilia Beretta, Veneto, <i>Garganega</i>	75cl	CHF 37.50
--	------	-----------

Rotweine

Schweiz

Pinot Noir, VDP Brunner Weinmanufaktur, Eich, <i>Pinot Noir</i>	75cl	CHF 43.00
Humagne Rouge, AOC Philippe Varone Vins, Valais, <i>Humagne Rouge</i>	75cl	CHF 59.00
Merlot Riserva, Barbarossa, DOC Terreni alla Maggia, Ticino, <i>Merlot</i>	75cl	CHF 48.50

Italien

Primitivo di Manduria, DOP Feudo di Santo Croce, Manduria, <i>Primitivo</i>	75cl	CHF 39.00
Saia, DOC Feudo Maccari, Sicilia, <i>Nero d'Avola</i>	75cl	CHF 58.50
Amarone della Valpolicella, DOCG Tinazzi, Veneto, <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	75cl	CHF 65.00

Frankreich

Château Carignan, AOC Château Carignan, Premières Côtes de Bordeaux <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	75cl	CHF 59.00
--	------	-----------

Schaumweine

Brunner Secco, VDP Brunner Weinmanufaktur, Eich	75cl	CHF 45.00
Le Contesse Prosecco Extra Dry, DOC Le Contesse, Veneto, <i>Glera</i>	20cl 75cl	CHF 11.50 CHF 37.50

Edeldestillate

von der Brunner Weinmanufaktur, Eich LU

Traubentrester «Grappa» 12 Monate Barrique, <i>Müller-Thurgau, Sauvignon blanc</i>	40%	2cl 50cl	CHF 5.50 CHF 90.00
Gelbmöstler-Birne 14 Monate Barrique – Hochstamm	40%	2cl 50cl	CHF 6.00 CHF 95.00
Williams-Birne 14 Monate Barrique	40%	2cl 50cl	CHF 6.00 CHF 95.00
Berner Rosen-Apfel 14 Monate Barrique – Hochstamm	40%	2cl 50cl	CHF 6.50 CHF 99.00
Pflaume 12 Monate Barrique – Hochstamm	40%	2cl 50cl	CHF 5.50 CHF 90.00

Banketträume

Restaurant pro nobis

Öffentliches Restaurant, mittags geöffnet
130 m² | Kloster Erdgeschoss

Max. Kapazität / Bestuhlungsmöglichkeiten

- Bankett: 80 Personen
- Apéro: 100 Personen

Weitere Bestuhlungsmöglichkeiten auf Anfrage

Säli pro nobis

Geeignet für Anlässe, Verbindung zum
Restaurant pro nobis
80 m² | Kloster Erdgeschoss

Max. Kapazität / Bestuhlungsmöglichkeiten

- Bankett: 50 Personen
- Apéro: 50 Personen

Weitere Bestuhlungsmöglichkeiten auf Anfrage

Kloster-Innenhof

Sommer-Variante für Anlässe
295 m² | Kloster Erdgeschoss

Max. Kapazität / Bestuhlungsmöglichkeiten

- Bankett: 70 Personen
- Apéro: 80 Personen

Weitere Bestuhlungsmöglichkeiten auf Anfrage

Klostergarten

Sommer-Variante für Anlässe
1'750 m² | Gartenanlage neben dem Kloster

Max. Kapazität / Bestuhlungsmöglichkeiten

- Apéro: 100 Personen

Weitere Bestuhlungsmöglichkeiten auf Anfrage

Kreuzgang im Kloster

Spezielles Ambiente für Apéros
195 m² | Kloster Erdgeschoss

Max. Kapazität / Bestuhlungsmöglichkeiten

- Apéro: 100 Personen

Café Rathausen

Öffentliches Café, tagsüber geöffnet
160 m² | mit Sommer-Gartenterrasse

Max. Kapazität / Bestuhlungsmöglichkeiten *ausserhalb der regulären Öffnungszeiten*

- Lounge: 20 Personen
- Apéro: 50 Personen
- Terrasse: auf Anfrage

während den regulären Öffnungszeiten

- Lounge: 15 Personen
- Terrasse: auf Anfrage



Herzlichen Dank, dass Sie die SSBL berücksichtigen



SSBL Stiftung für selbstbestimmtes und begleitetes Leben

Wir bieten rund 305 Wohn- und Arbeitsplätze und durchschnittlich 80 Tagesplätze für Menschen mit Behinderung an. Mit zehn Standorten im Kanton Luzern und über 850 Mitarbeitenden gehört die SSBL zu den grössten Arbeitgeberinnen und Ausbildungsstätten im Kanton Luzern.

Unser Standort >>>





**SSBL Stiftung für
selbstbestimmtes und
begleitetes Leben**

Rathausen 2
6032 Emmen
T 041 269 35 00

info@ssbl.ch
www.ssbl.ch

Kontakt für Ihre Anlass-Organisation

Team Event-Koordination
veranstaltungen@ssbl.ch | T 041 269 36 03



**Ihre Spende
in guten Händen.**

Spendenkonto
IBAN CH61 0900 0000 6002 2224 4
SSBL Stiftung für selbstbestimmtes und begleitetes Leben
Rathausen 2 | 6032 Emmen



ERWERBS- UND
PRIVATLEBEN
VEREINBAREN