

DER RATHAUSTURM



Der historische Rathausurm inmitten der Altstadt von Luzern bietet ein authentisches Ambiente für Apéros, Feiern und gemütliche Abendanlässe. Eine kleine Küche sowie Mobiliar und Geschirr sind ebenfalls vorhanden.

Der im 16. Jahrhundert erbaute Rathausurm ragt mit 43 Metern Höhe weit über die Dächer von Luzern hinaus. Nach dem Erklimmen der zahlreichen Treppenstufen (Lift für Rollstuhlfahrer vorhanden) genießt man eine atemberaubende Aussicht über die Leuchtenstadt Luzern. Einst diente er als Wach- und Beobachtungsturm. Heute ist er das Gesellschaftslokal der Fasnachtsgesellschaft Fidelitas Lucernensis.

Im Turm befindet sich die zweitälteste Uhr der Stadt Luzern, welche jeden Tag vom Stadtuhrmacher aufgezogen wird. Eine Besichtigung lohnt sich auf jeden Fall. Die durch die Fidelitas Lucernensis eingerichtete Fasnachtsausstellung kann ebenfalls besucht werden.

INHALTSVERZEICHNIS

KAPAZITÄTEN	1
KONDITIONEN	1
NUTZUNGSDAUER	1
APÉRO	2
MENUS	6
BUFFETS	12
GETRÄNKE	13
DIVERSES	16
ZAHLUNGSBEDINGUNGEN	16
KONTAKT	16
IMPRESSIONEN	17
ANNULLIERUNGSBEDINGUNGEN	18

KAPAZITÄTEN

Kapazitäten der Turmstube

Für Bankett: 15 bis 45 Personen
Für Stehapéro: 15 bis 80 Personen

Die Minimalanzahl beträgt 15 Personen.

KONDITIONEN

TURMMIETE

Apéros (max. 2 Stunden)	CHF 250.00
für jede weitere angebrochene Stunde	CHF 100.00
Mittag-/Abendessen (ab 2 Stunden)	CHF 500.00

NUTZUNGSDAUER

Sonntag bis Donnerstag	max. bis 23:00 Uhr
Freitag und Samstag	max. bis 24:00 Uhr

Turm-Adresse

Kornmarkt, Luzern
www.fidelitas.ch/gesellschaftslokal



APÉRO

Knabbereien

Chips / Nüssli	CHF 2.50 / Person
Taco-Chips mit Guacamole (Avocadomousse) und pikanter Tomatensauce	CHF 7.00 / Portion

Apérogebäck

Käse- / Spinatküchlein	CHF 4.00 / Stück
Minipizza	CHF 2.50 / Stück
Schinkengipfeli	CHF 3.50 / Stück

Canapés

Canapé Carré (Carré)	CHF 5.50 / Stück
Canapé Triangel (1/2 Carré)	CHF 3.50 / Stück

Folgende Sorten stehen zur Auswahl (pro Sorte mindestens 4 Stück):

Spargel, Sellerie, Hartkäse, Ei gehackt, Schinken, Salami, Rohschinken, Poulet-Curry, Tartar, Lachs, Thunfisch

Sandwiches

Pain Surprise, ein Pain hat 5 Etagen à 6 Triangel	CHF 50.00 / Stück
---	-------------------

Folgende Sorten stehen zur Auswahl:

Ei, Weichkäse, Salami, Schinken, Rohschinken, Rindstatar, Thunfisch, Lachs

Partybrötchen

kleine Sandwiches	CHF 4.50 / Stück
Silserli	CHF 6.00 / Stück

Folgende Sorten stehen zur Auswahl:

Contadou, Käse, Schinken, Salami, Ei, Thunfischmousse, geräucherter Lachs oder Rohschinken

Kalte Platten

Eine Platte à 900g für 6 Personen als Zwischenmahlzeit oder 10 Personen als Apéro.

Aufschnittplatte <i>mit Aufschnitt, Schinken, Salami, Fleischkäse mit Brot</i>	CHF 120.00 / 900 g
Trockenfleischplatte <i>mit Rohschinken, Trockenfleisch, Salami, Chorizo, Rohessspeck mit Brot</i>	CHF 150.00 / 900 g
Käseplatte <i>mit fünf Sorten Hart- und Weichkäse gemischt mit Brot</i>	CHF 90.00 / 900 g
Rohmilchkäseplatte <i>mit fünf Sorten Hart- und Weichkäse gemischt mit Brot</i>	CHF 110.00 / 900 g

Kalte Apérohäppchen

Tortilla - spanische Kartoffel-Eier-Omelette	CHF 2.00 / Stück
Drei verschiedene Sorten Oliven	CHF 9.00 / 100g
Antipasti-Gemüsespiesschen	CHF 3.00 / Stück
Rohe Gemüsestäbchen mit zwei Saucen	CHF 15.00 / 200g
Teigtaschen mit Hackfleischfüllung	CHF 3.00 / Stück
Getoastete Baguettescheiben <i>mit rotem oder grünem Pesto belegt mit Rohschinken, Chorizo, Manchegokäse oder gebratenem Gemüse</i>	CHF 2.50 / Stück
Selleriesalat mit geräucherter Entenbrust	CHF 3.50 / Stück
Crevetten an Vinaigrette	CHF 1.50 / Stück
Lachsrollchen auf einer Vollkornbrotscheibe	CHF 3.50 / Stück

Warme Apérohäppchen

Hausgemachte Maiskroketten	CHF 3.00 / Stück
Weizentortillas mit Käse-Chilifüllung	CHF 3.00 / Stück
Datteln am Spiess mit Speck umwickelt	CHF 3.00 / Stück
Pouletspiesschen mit Chili-Mayonnaise	CHF 4.00 / Stück
Marinierte Schweinefleischspiesschen mit Kräutersauce	CHF 4.00 / Stück
Lamm-Olivenspiesschen mit Kräutersauce	CHF 4.00 / Stück
Fischspiesschen mit Dill-Dipsauce	CHF 4.00 / Stück

APÉRO-VORSCHLÄGE

◆ kalt

◆ warm

Tapas Apéro klein

CHF 16.00 / Person

Menge ausreichend für einen kleinen Apéro.

Kalt, pro Person zwei Tostadas, zwei Empanadillas, ein Tortilla española, ein Fajitas rellenas und einige Taco-Chips.

- ◆ Tostadas - getoastete Baguettescheiben mit rotem oder grünem Pesto, belegt mit Rohschinken, Chorizo oder Manchegokäse (spanischer Schafskäse)
- ◆ Empanadillas - Teigtaschen mit pikanter Fleischfüllung
- ◆ Tortilla española - Spanische Kartoffel-Eier-Omelette
- ◆ Fajitas rellenas - Tortillarollen mit Lachsfüllung
- ◆ Taco-Chips con salsas - Taco-Chips mit Guacamole (Avocadomousse) und pikanter Tomatensauce

Tapas Aperitivo (ab 20 Personen) - erhältlich in drei Grössen

- ◆ Pinchos de tomate y queso - Mozzarellapiesschen mit Tomaten und Basilikum
- ◆ Berenjenas rellenas - grillierte Auberginenrollen mit Frischkäsefüllung
- ◆ Tostadas - getoastete Baguettescheiben mit rotem oder grünem Pesto belegt mit Rohschinken, Chorizo oder Manchegokäse
- ◆ Empanadillas - Teigtaschen mit pikanter Fleischfüllung
- ◆ Gambas al vinagre - Crevetten an Vinaigrette
- ◆ Fajitas rellenas - Tortillarollen mit Lachs- oder Chorizofüllung
- ◆ Quesadillas - Weizentortillas mit Käse-Chilifüllung
- ◆ Croquetas de maíz - hausgemachte Maiskroketten
- ◆ Alas de pollo - Pouletparty-Flügeli mit Chili-Mayonnaise
- ◆ Pinchos de datiles - Datteln am Spiess mit Speck umwickelt

Tapas Aperitivo medio

CHF 27.00 / Person

Menge ausreichend für einen normalen Apéro.

Warm und kalt, pro Person total 10 Stück, jeweils eines pro Sorte.

Tapas Aperitivo grande

CHF 39.00 / Person

Menge ausreichend für einen reichhaltigen Apéro.

Warm und kalt, pro Person total 15 Stück, davon jeweils zwei Stück Gambas al vinagre, Alas de pollo, Croquetas de maíz, Empanadillas und Tostadas.

Tapas Aperitivo generoso

CHF 52.00 / Person

Menge ausreichend für ein Mittag- oder Abendessen.

warm und kalt, pro Person total 20 Stück, jeweils 2 Stück pro Sorte.

Turm Apéro klein

CHF 18.00 / Person

Menge ausreichend für einen kleinen Apéro.

Kalt, pro Person total sechs Stück / Portionen, davon zwei Canapé-Triangel

- ◆ Mozzarellaspiesschen mit Tomate und Basilikum
- ◆ Gebrochene Sbrinzstücke
- ◆ Canapé-Triangel assortiert
- ◆ Grissini mit Rohschinken umwickelt
- ◆ Gebratene, marinierte Thunfischwürfel

Turm Apéro (ab 20 Personen) - erhältlich in drei Grössen

- ◆ Melonen-Rohschinkenspiesschen
- ◆ Spanische Kartoffel-Eier-Omelette
- ◆ Lachsröllchen auf einer Vollkornbrotscheibe
- ◆ Antipasti-Gemüsespiesschen mit Mozzarellaugel
- ◆ Trauben-Käsespiesschen
- ◆ Canapé-Triangel assortiert
- ◆ hausgemachte Maiskroketten
- ◆ Crevetten im Teig mit süsser Chilisauce
- ◆ Pouletspiesschen mit Chili-Mayonnaise
- ◆ Rindshackfleischbällchen (2 Stk.) mit pikanter Dipsauce

Turm Apéro mittel

CHF 36.00 / Person

Menge ausreichend für einen normalen Apéro.

Warm und kalt, pro Person total 10 Stück, jeweils eines pro Sorte.

Turm Apéro gross

CHF 53.00 / Person

Menge ausreichend für einen reichhaltigen Apéro.

Warm und kalt, pro Person total 15 Stück, davon jeweils zwei Stück Lachsröllchen, Trauben-Käsespiesschen, Canapé-Triangel, Maiskroketten und Pouletspiesschen.

Turm Apéro sehr gross

CHF 69.00 / Person

Menge ausreichend für ein Mittag- oder Abendessen.

Warm und kalt, pro Person total 20 Stück, jeweils 2 Stück pro Sorte.

Als Ergänzung empfehlen wir:

Partybrötchen assortiert

CHF 4.50 / Stück

Minidesserts (pro Sorte mindestens 20 Stück):

Assortierte Patisseriestückchen

CHF 4.50 / Stück

Frischer Fruchtsalat

CHF 4.50 / Stück

Luftiges Mousse nach Wahl

CHF 4.50 / Stück

MENUS

Nachfolgend finden Sie vielfältige Menu-Kreationen. Alle Gänge sind einzeln mit den jeweiligen Preisen vermerkt, so können Sie auch Ihr eigenes Menu zusammenstellen. Gerne gehen wir auch auf Ihre persönlichen Ideen und Vorstellungen ein, komponieren ein Menu ganz nach Ihren Wünschen und nehmen uns selbstverständlich Zeit für eine persönliche Menubesprechung.

· Einfache Menus ·

Für diese Menus ist ein schlichtes Gedeck mit Papierservietten vorgesehen. Die Gänge können untereinander getauscht bzw. ergänzt werden. Sie können jedoch nicht mit den festlichen Menus gemischt oder getauscht werden.

Menu A CHF 42.00

Schmackhafte Tomatencremesuppe mit Sonnenblumenkernen CHF 7.00

Pouletgeschnetzeltes an einer leicht scharfen Currysauce CHF 27.00
serviert mit Trockenreis mit Früchten garniert

Caramelflan mit Vanille und einem Sahnehäubchen CHF 8.00

Menu B CHF 43.00

Sämige Geflügelcremesuppe mit einem Sahnehäubchen CHF 7.00

Pikantes Rindsstroganoff CHF 28.00
dazu hausgemachte Safranspätzli und saisonales Gemüse

Schokoladenmousse garniert mit saisonalen Früchten CHF 8.00

Menu C	CHF 44.00
Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum und Olivenöl	CHF 10.00
Gebratenes Felchenfilet mit Mandelbutter <i>serviert mit Petersilienkartoffeln und Gemüse</i>	CHF 27.00
Hausgemachter Apfelkuchen mit Rahmrosetten	CHF 7.00

Menu D	CHF 45.00
Knackiger saisonaler Blattsalat <i>mit italienischem Dressing</i>	CHF 8.00
Schweinshalsbraten mit Rosmarinjus <i>dazu feines Kartoffelpüree und saisonales Gemüseallerlei</i>	CHF 28.00
Frischer Fruchtsalat aus saisonalen Früchten	CHF 9.00

Menu E	CHF 45.00
Würzige Rindsbouillon mit Backerbsen	CHF 7.00
Schweinspiccata <i>serviert mit Spaghetti an Tomatensauce und Zucchettigemüse</i>	CHF 29.00
Hausgemachtes Tiramisù	CHF 9.00

Menu F	CHF 46.00
Gemischter Salat nach saisonalem Angebot <i>mit französischem Dressing</i>	CHF 10.00
Luzerner Turm-Pastetli mit Kalbfleisch <i>serviert mit Reis und einem bunten Gemüseallerlei</i>	CHF 29.00
Gebrannte Crème nach Grossmutter's Rezept <i>mit Mandelsplittern</i>	CHF 7.00

· Festliche 3-Gang Menus ·

Für diese Menus ist ein elegantes Gedeck mit weissen Stofftischtüchern und Stofftischservietten vorgesehen. Die Gänge können untereinander getauscht bzw. ergänzt werden.

Menu 1 CHF 57.00

Kokos-Zitronengras-Schaumsuppe CHF 13.00
mit einer sautierten Jakobsmuschel und einer Curryhaube

Grillierte Maispouardenbrust CHF 32.00
*gefüllt mit Dörrtomaten und Stanser Ziegenfrischkäse
serviert mit Kräuterreis an einem Riojajus dazu eine saisonale Gemüsegar nitur*

Hausgemachtes fruchtiges Mangomousse CHF 12.00
garniert mit saisonalen Früchten

Menu 2 CHF 63.00

Saisonales Blattsalatstrüsschen CHF 14.00
*an weissem Balsamicodressing mit lauwarmen Pouletstreifen,
Tomaten- und Avocadowürfeln*

Zartes Lammmentrecôte mit einer Olivenkruste überbacken CHF 39.00
serviert mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse

Crema Catalana CHF 10.00
*Katalanische Crème nach speziellem Rezept mit einer Zuckerglasur überbacken
und mit Früchten garniert*

Menu 3 CHF 66.00

Marktfrischer Nüsslisalat (saisonal) CHF 15.00
an Baumnuß-Orangendressing mit sautierten Balsamicopilzen

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise CHF 40.00
serviert mit Bratkartoffeln und mediterranem Gemüse

Leichtes Joghurt-Zitronenmousse CHF 11.00
garniert mit frischen Früchten

- Festliche 4-Gang Menus -

Menu 4	CHF 69.00
Gazpacho andaluz <i>kalte andalusische Tomaten-Gurkensuppe</i>	CHF 10.00
Gebratenes Zanderfilet an Balsamicojus <i>serviert auf feinem Ratatouille von Zucchini und Peperoni</i>	CHF 19.00
Schweinsschnitzel im Ei gebraten <i>gefüllt mit Chorizo und Gruyère serviert mit Wildreis und Gemüse</i>	CHF 29.00
Erfrischendes Limettenmousse mit Tequila verfeinert <i>garniert mit frischen Früchten</i>	CHF 11.00
Menu 5	CHF 71.00
Bunter Blattsalat an Himbeer-Haselnussdressing <i>mit sautierten Champignons und Rohschinkenstreifen</i>	CHF 14.00
Sämige Lachscrèmesuppe mit Seeteufelwürfelchen	CHF 12.00
Schweinscarrébraten mit Kräutern mariniert <i>serviert mit Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse</i>	CHF 34.00
Aufpreis Kalbscarrébraten	+ CHF 10.00
Sahnige Mascarpone-Kirschcrème <i>serviert mit frischen Beeren (saisonal)</i>	CHF 11.00
Menu 6	CHF 75.00
Assortierter Saisonsalat mit Ei garniert <i>serviert an französischem Dressing</i>	CHF 10.00
Klare Kraftbrühe <i>mit Pfannkuchenstreifen und Gemüsewürfeln</i>	CHF 9.00
Rosa gebratenes Kalbssteak <i>an einer Morchel-Brandyrahmsauce serviert mit Röstikroketten und assortiertem Saisongemüse</i>	CHF 45.00
Ananas-Tiramisù mit Kokoslikör verfeinert <i>garniert mit frischen Früchten</i>	CHF 11.00

Menu 7	CHF 77.00
Marktfresches Salatbouquet im Teigkörnchen <i>an Sherrydressing, begleitet von geräucherten Entenbruststreifen</i>	CHF 14.00
Am Stück gebratenes Schweinsfilet <i>serviert an einer Calvadosrahmsauce mit Apfel und Zimt dazu grüne Tagliatelle und dreierlei Gemüse</i>	CHF 39.00
Käsezwischengang <i>mit Oliven-, Tomaten- und Maisbrot</i>	CHF 10.00
Fantasievoller Dessertteller (max. 20 Personen)	CHF 14.00

· Tex-Mex Menu ·

(ab 20 Personen)

Mexikanische Salatbowle (angerichtet in Schüssel pro 4 Personen) mit Eisbergsalat, Mais, Bohnen, Peperoni, Tomaten und Brotercroustons <i>serviert an einem Avocadodressing</i>	CHF 11.00
Fajitas Buffet <i>Weizen-Tortillas zum selber Füllen mit Pouletfleisch und Crevetten dazu Guacamole, pikante Tomatensauce, Sauerrahm, Käse und Krachsalatstreifen</i>	CHF 37.00
Limettenmousse mit Tequila verfeinert <i>garniert mit Früchten</i>	CHF 11.00

· Fondue Chinoise ·

(ab 20 Personen)

Hausgemachte Kalbfleischpastete <i>mit Cumberlandsauce und Selleriesalat</i>	CHF 14.00
Fondue Chinoise Rindfleisch und Pouletfleisch (220 g pro Person) <i>serviert mit Trockenreis und Pommes Chips (Nature und Paprika). Dazu Maiskolben, Mixed-Pickles, Essiggurken und drei weitere Beilagen mit sechs verschiedenen Saucen (Tartarsauce, Kräutersauce, pikante Tomatensauce, Cocktailsauce, Currysauce und Sauerrahm-Knoblauchsauce)</i>	CHF 48.00
Bouillon mit Sherry	inklusive
Frischer Fruchtsalat aus saisonalen Früchten	CHF 9.00

- Vegetarische Hauptgänge -

Als Alternative zu unseren Fleisch- und Fischhauptgängen haben wir folgende vegetarische Hauptgänge zur Auswahl.

Spanische Kartoffeltortilla <i>serviert mit denselben Beilagen wie beim Fleisch-Hauptgang</i>	CHF	25.00
Pilzpastetli an leichter Rahmsauce <i>serviert mit denselben Beilagen wie beim Fleisch-Hauptgang</i>	CHF	26.00
Ziegenkäsemedaillons auf Früchtechutney <i>serviert mit denselben Beilagen wie beim Fleisch-Hauptgang</i>	CHF	26.00
Gemüsepiccata auf Tomatencoulis <i>serviert mit denselben Beilagen wie beim Fleisch-Hauptgang</i>	CHF	27.00
Hausgemachte Maiskroketten auf einer Nussrahmsauce <i>serviert mit denselben Beilagen wie beim Fleisch-Hauptgang</i>	CHF	28.00

BUFFETS

Salatbuffet als Vorspeise (ab 20 Personen)

Gerne stellen wir Ihnen ein gemischtes Salatbuffet nach Wunsch mit verschiedenen Salaten, Garnituren und Saucen zusammen.

- Klein aber fein, 5 Sorten, 1 Garnitur, 2 Saucen CHF 14.00 / Person
- Reichhaltig, 10 Sorten, 3 Garnituren, 3 Saucen CHF 21.00 / Person

Dessertbuffet

- Dessertbuffet mit 5 Sorten (ab 20 Personen) CHF 18.00 / Person
- Dessertbuffet mit 4 Sorten + Käseauswahl (ab 20 Personen) CHF 22.00 / Person
- Dessertbuffet mit 8 Sorten (ab 30 Personen) CHF 25.00 / Person
- Dessertbuffet mit 7 Sorten + Käseauswahl (ab 30 Personen) CHF 29.00 / Person

Treffen Sie Ihre Wahl aus folgenden Süssspeisen:

Caramelflan

Crema Catalana – katalanische Crème mit einer Zuckerglasur überbacken

Tiramisù

traditionell oder Ananas, Erdbeer, Trauben, Orangen, Holunderblüten

Karottenkuchen, Fruchtwähe, Apfelroulade, kleine Patisseriestückchen

Gebrannte Crème

Erfrischendes Limettenmousse mit Tequila verfeinert

Frischer Fruchtsalat

Luftiges Schokoladenmousse

Panna Cotta mit Himbeersauce

Meringues mit Rahm

Früchtemousse nach Saison

Erdbeer, Himbeer, Mango, Zitrone

Käseauswahl aus Europa

zusammengestellt vom Küchenchef

GETRÄNKE

Schaumweine

Spanien

Cava Pere Ventura Brut Reserva

CHF 56.00 / 7.5 dl

Sant Sadurní d'Anoia, Penedès

fruchtig - spritzig

Weissweine

Schweiz

Riesling Silvaner Rosenauer

CHF 56.00 / 7.5 dl

Riesling Sylvaner, Weingut Rosenau - AOC Luzern

blumig - frisch

Epesses blanc AOC, La République

CHF 56.00 / 7.0 dl

Chasselas - Epesses

fruchtig - rassig

Spanien

Señorio de Garci Grande

CHF 42.00 / 7.5 dl

Verdejo - Rueda

fruchtig - trocken

Esencial Blanco

CHF 49.00 / 7.5 dl

Godello - Bierzo

blumig - sanft

Sisquella Clos Pons

CHF 56.00 / 7.5 dl

Garnacha Blanca, Albariño, Moscatel - Costers del Segre

fruchtig - saftig

Rotweine

Schweiz

Pinot Noir Rosenauer CHF 56.00 / 7.5 dl

Pinot Noir, Weingut Rosenau - AOC Luzern

fruchtig - elegant

Epesses rouge AOC, La République CHF 56.00 / 7.0 dl

Pinot Noir - Epesses

würzig - klassisch

Spanien

Esencial Tinto CHF 49.00 / 7.5 dl

Mencia - Bierzo

fruchtig - elegant

Pasión Bobal CHF 49.00 / 7.5 dl

Bobal - Utiel Requena

beerig - frisch

Lafou El Sender CHF 56.00 / 7.5 dl

Grenache, Syrah, Morenillo - Terra Alta

aromatisch - füllig

Valduero Reserva CHF 70.00 / 7.5 dl

Tempranillo - Ribera del Duero

würzig - kräftig

Negre de Negres CHF 77.00 / 7.5 dl

Garnacha, Cariñena, Syrah, Cabernet Sauvignon - Priorat

beerig - gehaltvoll

Zapfengeld

Finden Sie in unserem Angebot keinen passenden Wein oder möchten Sie Ihren Lieblingswein mitnehmen, dann servieren wir Ihnen diesen gerne gegen eine Servicegebühr von CHF 25.00 pro 7.5dl Flasche.

Mineral

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	CHF 5.50 / 5 dl
Diverse Softdrinks	CHF 5.50 / 5 dl
Orangensaft	CHF 12.00 / Liter

Bier

Eichhof Lager	CHF 4.50 / 3.3 dl
Eichhof alkoholfrei	CHF 4.50 / 3.3 dl

Kaffee/Tee

Kaffee, Espresso	CHF 4.00 / Tasse
Tee	CHF 4.00 / Tasse
Kaffee avec	CHF 5.50 / Glas

Spirituosen

Diverse Fruchtbrände (Kirsch, Zwetschgen, Träsch, Pflümüli, Kräuter,...)	CHF 6.00 / 2 cl
Diverse Digestifs (diverse Grappa, Brandy Fundador, Cognac, Calvados, Vieille Prune)	CHF 8.00 / 2 cl
Diverse Liköre (Baileys, Amaretto)	CHF 8.00 / 4 cl
Diverse Spirituosen (Whisky, Wodka, Gin, Havanna Rum)	CHF 9.00 / 4 cl
Jack Daniels	CHF 9.00 / 4 cl
Brandy Milenario	CHF 10.00 / 2 cl

DIVERSES

Dekoration

Gerne bestellen wir für Sie bei unserem Floristen die passende Blumendekoration für Ihre Veranstaltung gegen Verrechnung der Kosten.

Falls Sie Ihre eigene Dekoration oder Blumen organisieren, liefern Sie das Material bitte vorgängig ins CASCADA Hotel. Für den Transport verrechnen wir CHF 59.00 pro Stunde.

Menukarten

Gerne drucken wir für Sie Menukarten, welche von uns offeriert sind. Darauf finden Sie den Veranstaltungsnamen, die Speisen und die vorbestellten Weine. Spezielle Menukarten nach Ihrem persönlichen Wunsch erstellen wir gerne gegen Verrechnung des Aufwandes.

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Preise

Die angegebenen Preise in CHF verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und pro Person, sofern nichts anderes angegeben ist.

Rechnung

Zahlbar innert 14 Tagen netto.

Die Reservation muss mit Kreditkarte oder Vorauszahlung garantiert werden.

KONTAKT

Reservationen

Roland Barmet
CASCADA Hotel
Bundesplatz 18
6003 Luzern

Telefon: 041 226 80 88

E-Mail: roland.barmet@cascada.ch

IMPRESSIONEN



ANNULLIERUNGSBEDINGUNGEN

Turmmiete

Eine Annullierung der Reservierung bedarf der schriftlichen Zustimmung des Hotels.

bis 28 Tage vor der Veranstaltung:	100% kostenlos
27 bis 15 Tage vor der Veranstaltung:	50% der Turmmiete
14 bis 8 Tage vor der Veranstaltung:	75% der Turmmiete
7 bis 0 Tage vor der Veranstaltung:	100% der Turmmiete

Catering

Eine Annullierung der Reservierung bedarf der schriftlichen Zustimmung des Hotels.

bis 28 Tage vor der Veranstaltung:	100% kostenlos
27 bis 15 Tage vor der Veranstaltung:	50% der bestätigten Gesamtkosten (Teilnehmerstand 27 Tage vor Anlass)
14 bis 8 Tage vor der Veranstaltung:	75% der bestätigten Gesamtkosten (Teilnehmerstand 14 Tage vor Anlass)
7 bis 0 Tage vor der Veranstaltung:	100% der bestätigten Gesamtkosten (Teilnehmerstand 7 Tage vor Anlass)

Änderung der Personenzahl: Die Mindestzahl von 15 Personen darf nicht unterschritten werden.

Folgende Änderungen der Personenzahl werden bei der Verrechnung berücksichtigt:

bis 15 Tage vor dem Anlass:	max. 50% der ursprüngl. Personenzahl
14 bis 2 Tage (bis 14:00 Uhr) vor dem Anlass:	max. 20% der ursprüngl. Personenzahl
2 (ab 14:00 Uhr) bis 0 Tage vor dem Anlass:	0% der ursprüngl. Personenzahl

Es liegt in der Verantwortung des Veranstalters, uns etwaige Anpassungen der Personenzahl mitzuteilen. Wünscht der Veranstalter Einzelinkasso, haftet er für einen allfälligen Differenzbetrag zur zuletzt gemeldeten Personenzahl.