

BANKETTKARTE



Alters- und Pflegezentrum Waldruh, Gulpstrasse 21, 6130 Willisau
Telefon 041 972 55 55, info@waldruh.ch, www.waldruh.ch

Lieber Gast

Sie haben einen *Geburtstag zu feiern...*

Sie wünschen *gemeinsam* das *Mittagessen* einzunehmen...

Sie möchten Familie und Freunde zum *Apéro einladen...*

Sie suchen ein *passendes Restaurant* für das *Leidessen...*

Gerne verwöhnen wir Sie mit kulinarischen Genüssen, feierlicher Dekoration sowie mit unserem Service und machen Ihren Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Ob für eine Feier in kleinerem Rahmen im Restaurant Gulp oder für einen grösseren Anlass im Saal, wir haben Platz bis zu 120 Personen.

Unser Küchenteam legt grossen Wert auf frische Zubereitung und ausgewählte Zutaten. Diätwünsche werden gerne berücksichtigt.

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie unser Speiseangebot.

Selbstverständlich können Sie auch ein Menu nach Ihren eigenen Ideen kreieren oder Köstlichkeiten in Buffetform wählen.

Wir stehen Ihnen beratend zur Seite.

Kontaktieren Sie uns, gerne erstellen wir gemeinsam mit Ihnen ein massgeschneidertes Angebot für Ihren Anlass.

Andrea Lötscher
Leiterin Gastronomie
Direkt: 041 972 55 66
andrea.loetscher@waldruh.ch

Manuela Mettauer
Bereichsleiterin Hotellerie
Direkt: 041 972 55 64
manuela.mettauer@waldruh.ch

Allgemeines zu Anlässen

Preise

Preisänderungen bleiben vorbehalten. Getränke werden nach Konsumation verrechnet. Den Hauptgang servieren wir Ihnen mit Nachservice.

Mindestpersonenanzahl

Einen Teil des Angebots bieten wir ab 10 Personen an.

Anzahl Personen und Bestellmenge

Die genaue Anzahl Personen / Bestellmenge kann bis spätestens 5 Tag vor dem Anlass bekannt gegeben werden und ist verbindlich. Die Rechnung erfolgt gemäss der gemeldeten Personenzahl / Bestellmenge.

Servicepersonal

Die Kosten für das Servicepersonal ist inklusive. Mehraufwände werden mit einem Stundenansatz von CHF 60.00 verrechnet.

Zahlungsmodus

Der Zahlungsmodus beträgt 20 Tage ab Rechnungsdatum. Bei grösseren Aufträgen kann eine Akontozahlung verlangt werden. 1000er Noten werden nicht akzeptiert.

Mitgebrachtes Essen und Trinken

Für selbstgebrachte Apéros / Desserts verrechnen wir für die Geschirrnutzung pro Person CHF 2.00.

Für mitgebrachten Wein beträgt das Zapfengeld pro Flasche CHF 10.00.

Diäten

Gerne berücksichtigen wir Diätwünsche gegen einen Aufpreis.

Fleischdeklaration

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Ausnahmen sind deklariert. Fleisch aus ausländischer Produktion kann Spuren von Antibiotika enthalten.

Allgemeines zu Anlässen

Öffnungszeiten

Ab 20 Personen bedienen wir Sie auch gerne ausserhalb der Öffnungszeiten vom Restaurant Gulp.

Saalreservation

Die Benutzung des Saals ist für Bankettessen inklusive. Die Preise für Sitzungen und Schulungen können Sie der Saalvermietungs-Karte entnehmen.

Dekoration

Die Tische decken wir mit weissen Stofftischtüchern und starken Papier-Servietten ein. Eine einfache Dekoration ist inklusive. Spezialwünsche erledigen wir gegen einen Aufpreis gerne.

Für den Jugendschutz:

Das Gesetz verbietet den Verkauf

→ von Wein, Bier und Apfelwein an unter **16-Jährige**.

→ Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter **18-Jährige**.



APÉRO KALTE SPEISEN

Einfacher Apéro

| | | | Take away |
|---|------------|------|-----------|
| Einfacher Apéro Nüssli, Chips, Salzgebäck | pro Person | 2.00 | |
| Gemüsedip (50g) | pro Person | 3.00 | 2.40 |
| Früchte Spiesschen | pro Stück | 2.00 | 1.60 |
| Saisonales Spiesschen | pro Stück | 2.00 | 1.60 |
| 1 Stück Fruchtwähe Apfel, Kirschen, Zwetschgen, Aprikosen, Rhabarber | pro Stück | 5.50 | |

Partybrötchen / Baguette / Wraps

Partybrötchen

| | | | |
|-----------------------------------|-----------|------|------|
| Mini Brötchen gefüllt mit Salami, | pro Stück | 2.80 | 2.20 |
| Schinken, Fleischkäse, Käse, Ei | pro Stück | 2.80 | 2.20 |
| Thon (indischer Ozean) Wildfang | pro Stück | 2.80 | 2.20 |
| geräuchtem Lachs (NO Zucht) | pro Stück | 3.10 | 2.50 |

Baguette gefüllt

| | | | |
|-------------------------------|-----------|-------|-------|
| Salami, Schinken, Fleischkäse | pro 50 cm | 20.00 | 18.00 |
| Thon, Käse, Ei | pro 50 cm | 20.00 | 18.00 |
| geräuchtem Lachs | pro 50 cm | 27.00 | 23.00 |

Wraps gefüllt

| | | | |
|------------------------------|------------------|------|------|
| Cantadou, Schinken, Thon, Ei | pro 4 cm Tranche | 1.50 | 1.30 |
| Lachs (NO Zucht) | pro 4 cm Tranche | 1.80 | 1.60 |

APÉRO KALTE SPEISEN

Käse – und Fleischplatte

| | | | | Take away |
|--|------------|-------|--|-----------|
| Käseplatte garniert | per 100g | 9.00 | | 7.80 |
| 4 Käsesorten mit Butter und Ruchbrot | | | | |
| Fleischplatte garniert | per 100g | 9.00 | | 7.80 |
| 4 Fleischsorten mit Butter und Ruchbrot (Schinken / Aufschnitt / Salami / Trockenfleisch) | | | | |
| Käse- und Fleischplatte garniert | per 100g | 9.00 | | 7.80 |
| 3 Käsesorten 4 Fleischsorten mit Butter und Ruchbrot (Schinken / Aufschnitt / Salami / Trockenfleisch) | | | | |
| Fleisch-Käseteller garniert (150g) | pro Person | 13.50 | | |
| Mit Butter und Ruchbrot | | | | |

Gerne servieren wir Ihnen dazu Zopf oder Partybrot gegen einen Aufpreis von CHF 1.00



APÉRO WARMESPEISEN

Diverse Chüechli / Schinkengipfeli

| | | | Take away |
|---|-----------|------|-----------|
| Mini Party Chüechli (15g) Assortiert: Broccoli, Käse, Lauch, Tomaten | pro Stück | 1.20 | 1.20 |
| Käsechüchli (80g) | pro Stück | 2.50 | 2.50 |
| Schinkengipfeli (80g) | pro Stück | 2.80 | 2.80 |
| Mini Schinkengipfeli (20g) | pro Stück | 1.80 | 1.80 |
| Mini Burger (20g) | pro Stück | 1.80 | 1.80 |

Zopf / Salatsauce

| | | | Take away |
|-----------------------|-----------|-------|-----------|
| Zopf | per Kilo | 11.00 | 11.00 |
| Speckzopf | per Kilo | 13.00 | 13.00 |
| Partybrot Traubenform | per Kilo | 11.00 | 11.00 |
| Salatsauce | per Liter | 9.50 | 9.50 |

IMPRESSIONEN



VORSPEISEN

Suppen

| | |
|--|------|
| Rindsbouillon Mit Flädli oder Backerbsen | 5.50 |
| Gemüsebouillon Mit Gemüsestreifen | 5.50 |
| Steinpilzcremesuppe | 6.50 |
| Tomatencremesuppe | 6.50 |
| Saisonsuppe Kürbis / Spargel | 6.50 |

Salate

| | | |
|---|------|-----------|
| | | Take away |
| Grüner Blattsalat nach Saison mit Ruchbrot | 5.50 | |
| Gemischter Salat Grüner Salat und 3 verschiedene Gemüse-Salate mit Ruchbrot | 7.00 | |
| Salat vom Buffet Grüner Salat und 4 verschiedene Gemüse-Salate mit Butter und Brötli | 8.00 | |
| Gemüse und Stärkesalate pro Kilogramm | | 14.00 |
| Grüner Salat pro Kilogramm inklusive Hausdressing | | 17.00 |

VORSPEISEN

Lachs / Rohschinken / Gemüseterrine

| | |
|--|-------|
| Geräucher Lachs (NO Zucht, 50g) Mit Meerrettichschaum und Toastbrot | 12.50 |
| Melone mit Rohschinken (50g) | 12.00 |
| Gemüseterrine garniert (80g) | 10.00 |
| Bunter Vorspeiseteller (250g) Gemüseterrine, Kalbsfleischpastete mit Cumberlandsauce, Rauchlachs und Waldorfsalat | 14.00 |



HAUPTGÄNGE

| | |
|--|-------|
| Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti-Pastetli Marktgemüse | 29.00 |
| Rindsgulasch Stroganoff Spätzli Broccoli mit Mandeln | 25.00 |
| Emmentaler Lammvoressen Kartoffelstock Bunte Rüeblen | 27.00 |
| Schweinsrahmschnitzel Melba Nudeln Blumenkohl und Rüeblen | 23.00 |
| Glasierter Schweinsbraten mit Champignonsauce Kartoffelgratin Saisonmischgemüse | 23.00 |
| Schweinscordonbleu mit Zitronengarnitur Pommes Frites Mischgemüse | 25.00 |
| Paniertes Schweinsschnitzel Pommes Frites Kräutertomate und Bohnen | 23.00 |

HAUPTGÄNGE

| | |
|--|-------|
| Luzerner Kugelipastetli Nudeln Erbsli und Rüepli | 20.00 |
| Waldpilzgulasch im Blätterteigpastetli Nudeln Erbsli und Rüepli | 20.00 |
| Gebackene Eglifilets (RU) mit Tatarsauce Salzkartoffeln Rahmspinat | 27.00 |
| Pouletgeschnetzeltes an Currysauce Trockenreis Früchtegarnitur | 21.00 |
| Spaghetti mit einer Sauce nach Wahl Tomatensauce, Carbonara, Bolognaise, Pesto Salat vom Buffet | 22.00 |
| Lasagne Mit Rindshackfleisch- oder Gemüsefüllung Salat vom Buffet | 22.00 |
| Pasta vom Buffet Spaghetti mit 3 verschiedenen Saucen nach Wahl Lasagne nach Wahl Mit Salat vom Buffet | 25.00 |

HAUPTGÄNGE

Käsekuchen mit Salat vom Buffet 22.00

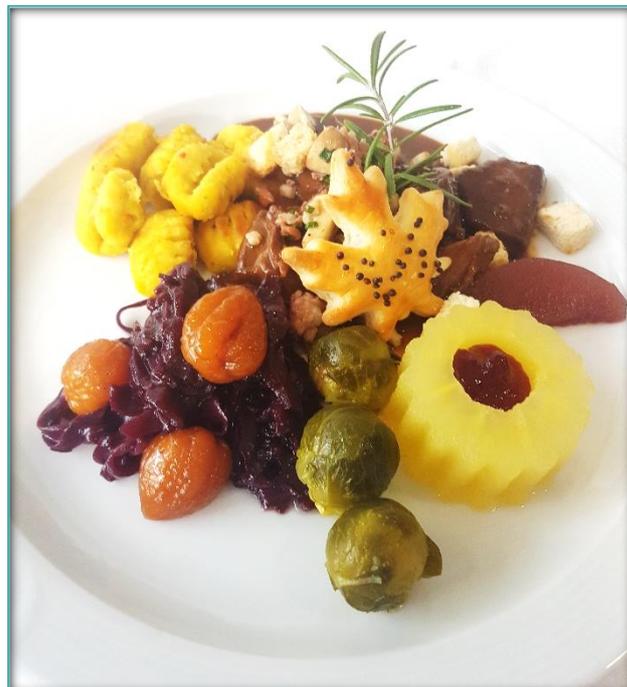
Heisse Buurehamme 17.50
Kartoffelsalat, Grüner Salat
Brot

Päärli Wienerli 11.00
Kartoffelsalat oder Hörnlisalat mit Senf und Brot

Beilagen können nach belieben ausgetauscht werden.

Mögliche Beilagen: Rösti, Gratin, Kartoffelstock, Salzkartoffeln, Herzoginnen
Kartoffeln, Pommes Frites, Kroketten, Reis, Risotto, Spätzli, Nudeln

Gerne stellen wir Ihnen auch ein Saisongericht zusammen.



DESSERTS

Take away

| | | | |
|--|------------|-------|-------|
| Fruchtsalat mit Rahm | | 7.50 | |
| Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm | | 7.00 | |
| Meringues mit Rahm | | 5.50 | |
| Brönnti Creme | | 6.00 | |
| Zweifarbige Tobleronenmousse | | 9.00 | |
| Hausgemachte Tortenstücke / Fruchttörtli | | 4.50 | |
| Hausgemachte Kuchenstücke | | 2.80 | |
| Coupe Nesselrode (saisonal) | | 9.00 | |
| Coupe Romanoff (saisonal) | | 9.00 | |
| Dessertbuffet (250g) Nach Absprache | pro Person | 15.00 | 13.00 |
| Ganze Torte ungeschnitten (24er Durchmesser) | | 35.00 | 35.00 |
| Schild mit Fotodruck | | 15.00 | 15.00 |
| Mini-Patisserie | pro Stück | 2.20 | 2.00 |



Das Restaurant über den Dächern von Willisau...

