EVENTKARTE

WALDRUH
herzlich – professionell – individuell

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

Inhaltsverzeichnis

Herzlich Willkommen 3
Anlässe und Meetings 4
Raumvermietung 5
Verpflegungsangebote 7
Vorspeisen 10
Impressionen 12
Hauptgänge 13
Snacks und Süsses 16
Allgemeine Bestimmungen für Events 18

Herzlich Willkommen

Liebe Gäste
Planen Sie einen besonderen Anlass?
Wir bieten Ihnen den idealen Raum, ein feines kulinarisches Angebot und einen aufmerksamen Service für Feiern, Begegnungen und stille Momente.

Ob Familienfest, Apéro, Kaffee & Kuchen, Leidessen, Meeting oder Konzert:
Gerne begleiten wir Sie mit frischer Küche, liebevoller Dekoration und persönlicher Betreuung.

Frisch gekocht und mit Liebe serviert: Unser Küchenteam verwendet ausgewählte Zutaten und bereitet alle Speisen sorgfältig und frisch zu.

Gerne beraten wir Sie persönlich und erstellen gemeinsam mit Ihnen ein individuelles Angebot.

Wir freuen uns, Ihren Anlass begleiten zu dürfen.

Herzlich, professionell, individuell – über den Dächern von Willisau.

Andrea Lötscher
Leiterin Gastronomie & Events
Stv. Bereichsleiterin Hotellerie
Direkt: 041 972 55 66
event@waldruh.ch

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

Anlässe und Meetings

Allgemeines
Unser Restaurant Gulp verfügt über 40 Sitzplätze. Zusätzlich stehen Ihnen zwei Säle mit einer Kapazität von bis zu 100 Personen zur Verfügung. Für Meetings bieten wir ausserdem das Sitzungszimmer A3 sowie den Campus im Trakt A an.
Anlässe mit weniger als 20 Personen werden, bevorzugt im Restaurant Gulp durchgeführt.

Lage & Erreichbarkeit & Parkplätze
Vom Bahnhof Willisau erreichen Sie uns zu Fuss in ca. 10 Minuten.
Mit dem Auto benötigen Sie ca. 20 Minuten und ca. 25 Minuten ab Dagmersellen.

Eine beschränkte Anzahl an kostenlosen Parkplätzen steht direkt vor dem Haus zur Verfügung.
Weitere kostenpflichtige Parkplätze befinden sich in der Festhalle, nur wenige Gehminuten entfernt.

Raumvermietung

Säle / Räume – bis 120 Personen

- Kleiner Saal: 95 m² / Bankett bis 20 Personen / Konzert bis 40 Personen
- Grosser Saal: 160 m² / Bankett bis zu 70 Personen / Konzert bis 80 Personen
- Ganzer Saal: 255 m² / Bankett bis zu 100 Personen / Konzert bis 120 Personen
- Sitzungszimmer: Sitzung bis zu 10 Personen
- Campus: Sitzungen bis zu 10 Personen

Mietpreise

Unsere Räumlichkeiten können zu den untenstehenden Konditionen gemietet werden. Die Miete gilt jeweils pro Raumnutzung; bei Dauermieten erfolgt die Abrechnung jährlich. Bei einer Bankettkonsumation ab CHF 1000.00 entfällt die Raummiete. Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer. Die Raummietpreise sind von der MWST ausgenommen.

Nutzung	Saal klein/ Sitzungszimmer/ Campus	Saal gross	Ganzer Saal
1 Tag (ab 4 h) mit Bestuhlung	CHF 100.00	CHF 180.00	CHF 280.00
1 Tag (ab 4 h) Standardbestuhlung	CHF 80.00	CHF 140.00	CHF 220.00
½ Tag (bis 4 h) mit Bestuhlung	CHF 70.00	CHF 120.00	CHF 180.00
½ Tag (bis 4 h) Standardbestuhlung	CHF 50.00	CHF 90.00	CHF 150.00
Abendnutzung ab 18.00 Uhr Standartbestuhlung	CHF 40.00	CHF 50.00	CHF 120.00

Ausstattung & Technik & Zubehör

- Komplett rollstuhlgängig, barrierefreier Zugang
- Abdunkelbar & Parkettboden
- Üblicher Reinigungs- & Bestuhlungsaufwand inklusive
- WLAN / Flip-Chart / Musikanlage inklusive
- Beamer, Flipchart, Musikanlage, Rednerpult inklusive
- Mikrofon, Moderationskoffer & Pinnwände: CHF 20.00/Einheit
- Stehtische (CHF 5.00 ohne / CHF 10.00 mit Tischtuch pro Stk.) (max. 10 Tische)
- Zusätzlicher Personaleinsatz: CHF 75.00/Stunde
- Laptop wird nicht zur Verfügung gestellt

Öffnungszeiten & Rücksichtnahme
Veranstaltungen enden spätestens um 23.00 Uhr - bitte achten Sie auf unsere Bewohner und Nachbarn.

Haftung
Für Garderobe, private Gegenstände und Schäden jeglicher Art, die im Zusammenhang mit Veranstaltungen entstehen, wird keine Haftung übernommen.

Jugendschutz
Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige sowie Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige.

Unsittliche Veranstaltungen
Veranstaltungen, die gegen die guten Sitten, gesetzliche Vorschriften verstossen oder extremistische Gruppen fördern, sind in unseren Räumlichkeiten nicht gestattet.

Brandschutz
Die Anordnungen der Feuerpolizei sind strikt zu befolgen. Fluchtwege müssen jederzeit freigehalten werden. Offenes Feuer sowie brennende Kerzen sind nicht erlaubt. Es gilt Rauchverbot in allen Räumlichkeiten.

Dauermiete
Bei einer Dauermiete kann es in Ausnahmefällen vorkommen, dass bei Eigenbedarf ein bereits vereinbarter Termin abgesagt werden muss. Die Mitteilung erfolgt mindestens drei Wochen im Voraus.

Verpflegungsangebote

Unser vielseitiges Verpflegungsangebot ermöglicht eine individuelle Zusammenstellung passend zu Ihrem Anlass. Gerne beraten wir Sie persönlich bei der Auswahl.

Getränke & Pauschalen

Getränke

Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure	0.5 Liter	CHF	4.50
Süssgetränke	0.5 Liter	CHF	4.80
Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure	1.5 Liter	CHF	9.50
Mineralwasser Pauschale	pro Person	CHF	6.00
Kaffee, Espresso, Schale, Tee		CHF	4.20

Pauschalen à discrétion

Mineralwasser	pro Person	CHF	6.00
Mineral & Warmgetränke	pro Person	CHF	9.00
Süssgetränke & Warmgetränke	pro Person	CHF	10.00

2 Sorten Süssgetränke (Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Schorle, Himbeerwasser, Eistee)

Wein & weitere Getränke

Eine Übersicht über alle unsere Weine und Getränke finden Sie in unserer Menü- und Getränkekarte im Restaurant Gulp. Auf Wunsch dürfen eigene Weine mitgebracht werden; hierfür wird ein Zapfengeld von CHF 10.00 pro Flasche verrechnet.

Pausenverpflegung

Pausenverpflegung

Kleinbrote		Tagespreis	
Früchtekorb	pro Person	CHF	3.00
Süssgebäck		Tagespreis	

Mittagessen

Weitere Möglichkeiten finden Sie in der Menü- und Getränkekarte im Restaurant Gulp.

Apéro

Unsere Apéroangebote eignen sich ideal für den ungezwungenen Auftakt oder Abschluss Ihres Angebotes.

Einfacher Apéro Nüssli, Chips	pro Person	CHF	2.00
Partybrötchen Schinken, Salami, Greyerzer, Ei	pro Person	CHF	2.80
Wraps pro 4cm Tranche Cantadou, Thon (IDN) (Wildfang), Poulet Curry, Ei	pro Stück	CHF	1.70
Speckzopf und/oder Dörrtomaten-Kräuterzopf	pro Person	CHF	2.00
Baguette 50cm (gefüllt, ungeschnitten) Salami, Fleischkäse, Schinken, Greyerzer, Poulet Curry, Ei	pro Stück	CHF	25.00
Baguette 50cm (gefüllt, geschnitten) Salami, Fleischkäse, Schinken, Greyerzer, Poulet Curry, Ei	pro Stück	CHF	28.00
Mini-Schinkengipfeli (25g)	pro Stück	CHF	2.00
Mini-Chäschüechli (20g)	pro Stück	CHF	1.60

Brunch ab 8.30 Uhr bis 13.00 Uhr

Reichhaltiger Brunch pro Person CHF 30.00

Ruchbrot, Brötli, Zopf, Gipfeli

Butter (3 Stk. pro Person, Konfitüre (2 Stk. pro Person)

Fleisch- und Käseplatte

Rösti und Speck

Rührei

Birchermüesli und Auswahl an Joghurt (1 Stk. pro Person)

Kaffee crème, Milchkaffee, Ovomaltine, Caotina, Tee, Orangenjus, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure à discrétion

Auf Wunsch servieren wir zusätzlich zwei Mini-Desserts pro Person gegen Aufpreis von CHF 3.00 pro Person.

Vorspeisen

Suppen

Tagessuppe (mindestens zwei Wochen im Voraus bekannt)	pro Person	CHF	5.50
Klare Suppen Rinds- oder Gemüsebouillon mit Flädli, Backerbsen oder Gemüsestreifen	pro Person	CHF	7.50
Cremesuppen Steinpilz, Birnen-Senf, Broccoli, Blumenkohl, Randen-Apfel, Rüebli-Orangen, Sellerie, Süssmost, Weisswein, Tomaten	pro Person	CHF	8.50
Saisonal Bärlauch, Spargel, Kürbis, Marroni	pro Person	CHF	8.50

Alle Creme- und saisonalen Suppen werden mit Rahmhaube und Croûtons serviert.

Salate

Kleiner, grüner Menüsalat	pro Person	CHF	4.00
Grüner Salat mit Ei und Croutons	pro Person	CHF	7.50
Nüsslisalat mit Ei (Herbst und Winter)	pro Person	CHF	11.00
Gemischter Salat 4 Sorten (250g) plus Blattsalat	pro Person	CHF	9.50

Auswahl: Gurken, Bohnen, Rüebli, Mais, Randen, Sellerie, Tomaten (Sommer)

Vorspeisenvariation

Vorspeisenvariation pro Person CHF 17.00

Frühling
Duett von lauwarmem Spargelsalat mit Rohschinken oder Rauchlachs (No) (Zucht) oder gebratenem Käse

Sommer
Duett von Melone mit Rohschinken, Roastbeef oder Hobelkäse

Herbst
Triologie von Kürbis und Salat (Suppe, Bruschetta und Nüsslisalat)

Winter
Triologie von Prosecco-Mangosuppe, Blätterteigkissen mit Frischkäse und Nüsslisalat

Impressionen

Hauptgänge

Stellen Sie Ihre Hauptgänge individuell zusammen und wählen Sie die gewünschten Stärke- und Gemüsebeilagen seperat aus.

Schweinefleisch

Aargauer Zwetschgenbraten mit Bratensauce	CHF	12.50
Schweinsfilet mit Morchelsauce	CHF	20.00
Schweinsschnitzel an Champignonsrahmsauce	CHF	13.00
Schweinscordonbleu	CHF	13.00

Kalbfleisch

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	CHF	17.50
Gebratenes Kalbsnierstück mit Steinpilzsauce	CHF	27.50
Kalbfleischvogel an Rosmarinsauce	CHF	17.50
Kalbsschulterbraten mit Kräuterrahmsauce	CHF	17.50

Rindfleisch

Suure Mocke an Rotweinsauce	CHF	20.00
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff	CHF	17.50
Roastbeef mit Bearner Sauce	CHF	27.50
Rindfleischvogel an Portweinsauce	CHF	12.50

Pouletfleisch

Pouletcordonbleu	CHF	15.00
Pouletroulade mit Kräutern an Mascarponesauce	CHF	19.00
Pouletbrust-Saltimbocca mit Mostbröckli an Marsalasauce	CHF	15.00
Poulet-Jägersteak mit Rosmarinsauce	CHF	15.00

Lamm, Wild & Fisch

Emmentaler Lammvoressen	CHF	22.50
Lammschulterbraten mit Knoblauchsauce	CHF	21.00
Hirschgeschnetzeltes (EU) an Preiselbeersauce	CHF	15.00
Forellenknusperli mit Tartarsauce	CHF	20.00

Vegetarisch

Linsentätschli mit Joghurtsauce	CHF	10.00
Brew Bee Streifen an Paprikasauce	CHF	10.00
Tofu-Pilzragout	CHF	12.50
Quorngeschnetzeltes mit Dörrtomatenrahmsauce	CHF	12.50

Buffet ab 20 Personen

Schweizer Buffet CHF 30.00
(Älplermakkaroni mit Apfelmus, Hörnli und Ghackets, Rösti und Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce, Luzerner Chügelipastetli, Erbsli und Rüebli

Pastabuffet CHF 25.00
(Spaghetti, Makkaroni, Bolognese (Rind), Carbonara mit Speck, Lachssauce (No) (Zucht), Tomatensauce, Pesto, Champignonsrahmsauce, Reibkäse)

Fingerfood-Buffet rund um die Welt CHF 32.50
(Pouletknusperli mit Cocktailsauce, Mini-Burger, Chäschüechli, Frittierter Broccoli mit Sauerrahmsauce, Falafel, Momos mit Käse und Sojasauce, Pinsa mit Schinken und Champignons, Frühlingsrolle mit Gemüse und Chillisauce)

Sättigungsbeilagen

Nudeln	pro Person	CHF	4.00
Gebratene Quarkspätzli	pro Person	CHF	6.00
Kartoffelgratin	pro Person	CHF	6.00
Rösti	pro Person	CHF	5.00
Kleine Bratkartoffeln	pro Person	CHF	5.00
Salzkartoffeln	pro Person	CHF	5.00
Überbackene Maisschnittli	pro Person	CHF	5.00
Safranrisotto, Weissweinrisotto	pro Person	CHF	5.00
Trockenreis	pro Person	CHF	4.00

Zweite Beilage in Schüsseln: + CHF 2.00 pro Person

Ohne Gemüsebeilage: + CHF 2.00 pro Person

Gemüse

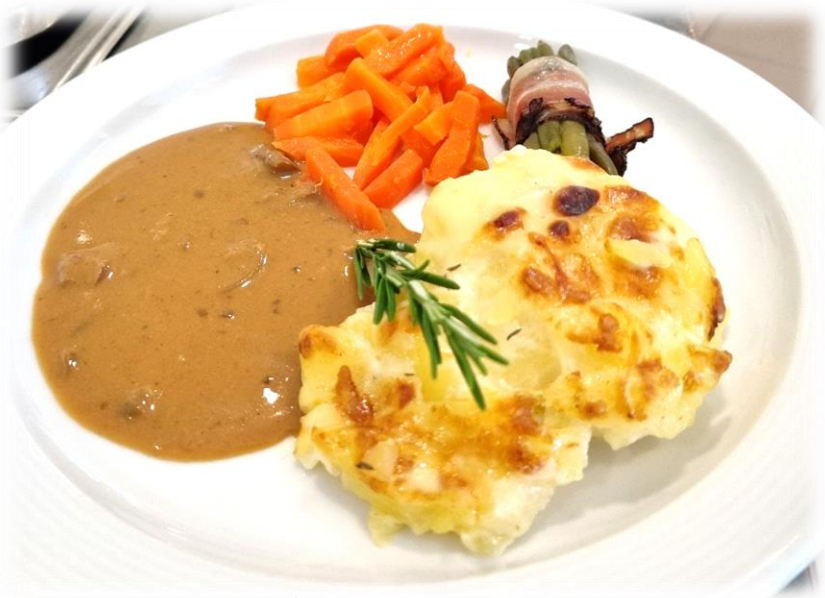
1-2 Gemüsesorten	CHF	5.00
jede weitere Sorte	CHF	2.00

Broccoli mit Mandeln, Blumenkohl mit Brösmeli, Bohnenbündeli mit Speck, Bunte Rüebli, Erbsli und Rüebli, Kohlräbli, Cremiger Blattspinat, Mischgemüse

Saisonal:

Spargelhochzeit (Frühling), Ratatouille (Sommer), Gebackener Kürbis (Herbst), Rotkraut (Herbst und Winter)

Ohne Gemüsebeilage: + CHF 2.00 pro Person



Snacks und Süsses

Snacks

Heisser Schinken mit Kartoffelsalat und Brot	pro Person	CHF	19.50
Käsewähe mit gemischtem Salat (4 Sorten)	pro Person	CHF	22.00
Fleisch-Käseteller (150g) mit Butter und Ruchbrot	pro Person	CHF	15.00
Käseplatte garniert inkl. Brot	pro 100g	CHF	9.00
Fleischplatte garniert inkl. Brot	pro 100g	CHF	9.00
Fleisch-Käseplatte inkl. Brot garniert	pro 100g	CHF	9.00

Desserts & Torten

Ganze Torte ungeschnitten (hausgemacht)	pro Torte	CHF	38.00
Aufpreis geschnitten	pro Torte	CHF	5.00
Schwarzwälder			
Joghurttorte (Aroma saisonal)			
Latte-Macchiato-Torte			
Schoggi-Birnentorte			
Früchtetorte mit Vanillecreme (saisonal)			
Rüeblitorte			
Handgemachte Dekorationsschilder	pro Stück	CHF	10.00
Tortenstück (mind. 10 Stk. pro Sorte)		CHF	4.50
Schwarzwälder			
Himbeer-Joghurttorte			
Luzerner Rahmkirschtorte			
Schoggi-Rahmtorte			
Früchtetorte (saisonal)			
Ananas-Royaltorte			

Saisonales Fruchttörtli (mind. 8 Stk. pro Sorte)	pro Stück	CHF	4.50

Saisonale Auswahl von:

Erdbeeren

Himbeeren

Heidelbeeren

Orangen

Trauben

Mini-Patisserie (mind. 10 Stück pro Sorte)	pro Stück	CHF	2.50

Gebrannte Creme	Royalschnitte
Panna Cotta mit Beerensauce	Cremeschnitte
Weisses und braunes Tobleronemousse	Passionsfruchtschnitte
Tiramisu	Vermicelles (saisonal)
Caramel-Kaffeebecher	Schokoladenschnitte
Süssmostcreme	Waldbeerschnitte
Früchtemousse (saisonal)	Linzerschnitte
Rüeblischnitte	

Dessertteller Waldruh (3-4 Komponenten)	pro Teller	CHF	10.00
Dessertbuffet bestehend aus 4 Sorten in Schüsseln (250g pro Person)	pro Person	CHF	15.00

Gebrannte Creme	Vermicelles (saisonal)
Panna Cotta mit Beerensauce	Cremeschnitte
Weisses und braunes Tobleronemousse	Passionsfruchtschnitte
Tiramisu	Schokoladenschnitte
Caramel-Kaffeebecher	Waldbeerschnitte
Süssmostcreme	Fruchtsalat
Früchtemousse (saisonal)	Linzerschnitte
Royalschnitte	Rüeblischnitte

Allgemeine Bestimmungen für Events

Personenzahl
Die definitive Personenzahl ist spätestens 5 Tage vor dem Anlass verbindlich mitzuteilen und gilt als Mindestverrechnung. Zusätzlich erschienene Personen werden zum vollen Preis verrechnet.

Service & Nachservice
Die Saalmiete umfasst bei Banketten die Bedienung bis und mit Dessert sowie die Endreinigung. Zusätzlicher Aufwand oder Serviceleistungen ohne Verpflegung werden mit CHF 75.00 pro Stunde verrechnet.
Der Hauptgang wird mit Nachservice serviert.
Bei Selbstbedienung gewähren wir eine Preisreduktion von 10% auf den Menüpreis.

Mitgebrachtes
Für Geschirrnutzung ohne kulinarischen Bezug verrechnen wir:

- Porzellan pro Stück CHF 0.80 (Teller / Tassen / Suppentassen)
- Besteck pro Stück CHF 0.60 (Messer / Gabel / Löffel usw.)
- Gläser universal CHF 0.70 (Wasserglas / Napoli)
- Weingläser CHF 1.20 (Weisswein / Rotwein / Wasserglas)

Dekoration & Bestuhlung
Bestuhlung und Tafelformen richten wir ganz nach Ihren Wünschen aus.
Weisse Stofftischtücher sowie eine schlichte Blumendekoration sind inklusive.
Spezialdekorationen sind gegen Aufpreis möglich.

Zusätzliche Dekorationen dürfen nur mit Zustimmung angebracht werden. Befestigungen an Wänden, Decken oder Mobiliar sind nicht gestattet.
Es geltenden die feuerpolizeilichen Vorschriften.

Allergene & Kostformen
Glutenfreie und laktosefreie Kostformen sind im Menüpreis inbegriffen. Weitere spezielle Wünsche berücksichtigen wir gerne gegen einen Aufpreis von CHF 10.00 pro Person.
Bei Fragen zu Allergenen gibt Ihnen unser Küchenpersonal gerne Auskunft.

Fleischdeklaration
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden entsprechend deklariert.

Preisreduktionen Bankett

- Halbe Portionen: Nur beim servierten Hauptgang ohne Nachservice möglich
  ➔ Preisreduktion: CHF 5.00
- Kindermenüs: Ermässigung für Kinder ab 5 bis 12 Jahre (CHF 2.50 / pro Lebensjahr), Kinder unter 5 Jahren essen gratis.

Reservation & Stornierung
Eine Reservierung ist verbindlich, sobald die Offerte bestätigt wurde.

Falls Sie den Anlass nicht durchführen können, bitten wir Sie um eine möglichst frühzeitige schriftliche Mitteilung.

- Bei einer Annullierung bis spätestens 10 Tage vor dem Anlass berechnen wir eine Aufwandspauschale von CHF 100.00.
- Erfolgt die Absage weniger als 9 Tage vor dem Event, stellen wir zur Deckung der Lebensmittelkosten 50 % des Menüpreises in Rechnung.
- Bei kurzfristiger Absage aufgrund des Gesundheitszustands eines Bewohners des APZ (z. B. gesundheitliche Verschlechterung, Spitaleintritt oder Todesfall) entstehen für Sie keine Kosten.

Zahlung
Die Zahlung erfolgt 20 Tage netto ab Rechnungsdatum. Bei grösseren Aufträgen kann eine Akontozahlung verlangt werden.

WALDRUH

herzlich – professionell – individuell

WALDRUH
herzlich – professionell – individuell