

Gemeinsam beisammen sein

Sehr geschätzte Bewohnerinnen und Bewohner, Besucher und Gäste

Unser Haus steht für alle offen und wir freuen uns, unsere Bewohnerinnen und Bewohner, aber auch Besucher und alle weiteren Gäste zu verwöhnen. Unsere hellen Räume und die grosse Terrasse in der Cafeteria Lindenberg bieten Platz für gesellige Momente. Der ideale Ort gemeinsam zu feiern wie Geburtstage, Familienfeste, Hochzeitstage, Leidessen, persönliche Jubiläen und auch Vereins- und Firmenanlässe.

Individuelles Raumangebot

Lindbergsaal	bis zu 70 Personen, ideal für Bankette, GVs, Vereisanlässe, Seminare usw.
Cafeteria Lindenberg	bis zu 50 Personen, ideal für Apéro, Empfänge
Saal Chlotisberg	bis zu 70 Personen, ideal für Bankette, GVs, Vereisanlässe
Lindbergsaal und Cafeteria kombiniert	bis zu 150 Personen, ideal für Bankette, GVs, Konzerte, Tagungen
Terrasse Lindenberg (Sommerbetrieb)	bis zu 200 Personen, ideal für Bankette Apéro, Feste. Auch in Kombination mit den anderen Räumlichkeiten.
Raum «Pilatus»	bis zu 16 Personen, ideal für kleinere Feste, Geburtstagsfeiern, Sitzungen

Unsere Räumlichkeiten sind ausgerüstet mit Beamer und Grossleinwand, mobile Leinwand, Display für Präsentationen, div. Funkmikrofone, Klavier «Yamaha», integrierte Musikanlage, mobile Verstärkeranlage.

Dekoration

Gerne beraten wir Sie für eine individuelle Tischgestaltung. Hierbei arbeiten wir je nachdem und auf Wunsch auch mit externen Floristen zusammen.

Preise

Unsere Preisliste stellen wir Ihnen gerne auf Anfrage zu.

Wir lieben, was wir tun und tun es mit Leidenschaft. Wir wollen für Sie ein Erlebnis schaffen und damit für bleibende Erinnerungen sorgen. Ihre Zufriedenheit und diejenige Ihrer Gäste ist uns wichtig. Wir unterstützen Sie gerne, ein auf Sie abgestimmtes Menü nach Ihren Wünschen mit dazu passenden Weinen zusammenzustellen. Für eine individuelle Beratung steht Ihnen Judith

Wasser, Leiterin Ökonomie, gerne zur Verfügung unter 041 919 95 45 oder per E-Mail
judith.wasser@chruezmatt-hitzkirch.ch

Ein Bankett wird dann zum Erfolg, wenn es sorgfältig vorbereitet ist. Dabei können Sie auf unsere Erfahrung zählen. Vereinbaren Sie mit uns frühzeitig einen Termin, damit wir Ihre Wünsche gemeinsam besprechen können. Wir freuen uns auf Sie!

Herzlich

Judith Wasser und Team
Leiterin Ökonomie

Apéro

Wir verwöhnen Sie gerne bereits zum Auftakt Ihres Anlasses.

Ab 10 Personen für eine Apéro-Zeitdauer von ca. 45 Minuten oder nach Wunsch.

		in CHF
Gemüse-Dip mit drei verschiedenen Saucen	100g/Person	4.50
Tomaten-Mozzarella-Spiess	pro Stück	2.50
Melonen- Rohschinken-Spiess	pro Stück	2.50
Canapé Viertel, Schinken, Salami, Thon, Käse, Ei	pro Stück	1.50
Minisandwiches gefüllt mit Schinken, Salami, Thon, Käse, Ei	pro Stück	2.50
Garnelen im Kokosmantel mit Mango-Dip	pro Stück	3.50
Fleischnäpfe mit Currysauce	pro Stück	1.50
Mini-Frühlingsrollen mit Süss-Saur-Dip	pro Stück	1.50
Mini-Schinkengipfeli	pro Stück	1.50
Mini-Käseküchlein	pro Stück	1.20
Gesalzene Erdnüsse, Pommes-Chips, Salzstangen	pro Person	8.00
Chrüz matt-Früchte-Bowle		
Alkoholfrei, mit frischen Saisonfrüchten	pro Liter	20.00

Vorspeisen

	in CHF
Salate	
Grüner Salat	8.00
Gemischter Salat	9.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und gebratenen Speckwürfeln	11.50
Suppen	
Bouillon mit Flädli oder Gemüsestreifen oder Eierstich	7.00
Kraftbrühe mit Sherry	8.00
Tomatencreme mit Basilikum	9.00

Hauptgerichte mit Fleisch oder Fisch

in CHF

Schwein

Schweinsschnitzel paniert 27.00

mit Pommes frites und Gemüse

Schweins-Cordon bleu 29.50

mit Kroketten und Gemüse

Schweinspiccata «Mailänder Art» 31.50

mit Safranrisotto und Gemüse

Schwedenbraten 26.00

im Ofen gebratener Schweinshals, gefüllt mit Dörripflaumen
mit Kartoffelgratin und Gemüse

Tessinerbraten 27.00

im Ofen gebratener Schweinshals, im Speckmantel
mit Kartoffelstock und Gemüse

Kalb

Kalbsschulterbraten glasiert 31.50

mit Kartoffelgratin und Gemüse

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» 36.50

mit Rösti und Gemüse

Rind

Rindfleischvogel «Burgunder Art» 29.50

mit Bratkartoffeln mit Thymian und Gemüse

Rindsschmorbraten «Suure Mocke» 32.00

mit Polenta und Gemüse

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff 35.50

mit hausgemachten Spätzli und Gemüse

Poulet

Pouletgeschnetzeltes «Riz Casimir» 26.50

im Reising mit Früchten garniert

Maispouardenbrust an Senfrahmsauce 28.50

mit Nudeln und Gemüse

Fisch

Zanderknusperli	28.50
mit hausgemachter Tartarsauce, Petersilienkartoffeln und Gemüse	
Felchenfilet pochiert	31.50
an Weissweinkräutersauce mit Reis und Gemüse	
Lachsforellen Filet gebraten	32.50
mit Reis und Gemüse	

Vegetarische Hauptgerichte

in CHF

Prosecco-Risotto	19.50
mit Gemüseperlen und Parmesanchips	
Pilzragout	23.00
im Röstipastetli und Gemüse	

Zvieri

in CHF

Gourmetteller	32.00
mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Lachs, Pastete, Melone usw.	

Desserts

in CHF

Vanille Cremeschnitte	4.50
Gebrannte Creme	7.00
Caramelköppli mit Fruchtgarnitur	7.50
Panna cotta mit Fruchtspiegel	8.50
Schwarzwälder Tiramisu mit Kirschen & Schokoladenstreusel	9.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	9.00
Coupe «Chrüz matt» Vanilleglace mit heissen Beeren	10.50
Royal Tortenstück	6.00
Schwarzwälder Tortenstück	6.50
Kirsch Tortenstück	6.50
Hausgemachte Torten (Schoggi, Rüepli, Quark)	auf Anfrage

Getränke

Mineral & Süssgetränke in CHF

Mineralwasser natur mit/ohne Kohlensäure	5 dl	3.60
Mineralwasser natur mit/ohne Kohlensäure	1 Liter	6.50
Elmer Citro, Apfelschorle, Rivella rot, Eistee	5 dl	3.80
Coca Cola, Cola Zero	4.5 dl	3.80
Traubensaft rot, Orangensaft	2 dl	3.50
Orangensaft	1 Liter	7.00

Bier / Most in CHF

Eichhof Braugold	3.3 dl	4.20
Eichhof alkoholfrei	3.3 dl	3.80
Hochdorfer Bier	3.3 dl	4.20
Suure Most mit oder ohne Alkohol	5 dl	5.00

Kaffee & Tee in CHF

Kaffee, Espresso, Milchkaffee		3.80
Cappuccino		4.00
Doppelter Espresso		4.50
Latte Macchiato		4.50
Kaffee fertig		5.50
Schokolade, Ovomaltine kalt oder warm		3.00
Milch, kalt oder warm		2.00
Tee, verschiedene Sorten		3.80

Weissweine in CHF

Schweiz

Riesling & Silvaner, Schloss Heidegg	5 dl	20.00
Riesling & Silvaner, Kaiserspan	5 dl	21.00
	7 dl	29.00

Rotweine

in CHF

Schweiz

Graveline Assemblage rouge	5 dl	15.00
Blauburgunder, Schloss Heidegg	7 dl	30.00
Zweigelt, Kaiserspan	5 dl	25.00
Cuvée Rebell, Lu&VS Kaiserspan	7 dl	36.00

Wichtige Informationen für Ihren Anlass

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Allergene	<p>Gluten- oder laktosefrei, vegan etc.: Gerne bereiten wir Ihnen auch spezielle Kostformen zu. Bitte teilen Sie uns die gewünschte Anzahl mindestens 5 Arbeitstage vor dem Anlass mit.</p> <p>Bei Fragen über Allergenezutaten in unseren Gerichten, gibt Ihnen unser Küchenfachpersonal gerne Auskunft.</p>
Anzahl Gäste	<p>Bitte melden Sie uns die endgültige Teilnehmerzahl bis spätestens 3 Tage vor dem Anlass. Die von Ihnen gemeldete Teilnehmerzahl ist verbindlich und bildet die Basis für die Rechnungsstellung. Nehmen mehr Teilnehmer als gemeldet teil, wird die tatsächliche Teilnehmerzahl verrechnet.</p>
Bestuhlung & Tafelform	<p>Je nach Teilnehmerzahl und der Art Ihres Anlasses sind in unseren Räumen verschiedene Bestuhlungen und Tafelformen möglich.</p>
Blumen & Tischdekoration	<p>Die Tafel gibt dem Fest den entsprechenden Rahmen. Gerne organisieren wir für Sie dazu die passenden Blumengestecke in allen Variationen und Preislagen von unserem Hausfloristen. Selbstverständlich steht es Ihnen auch frei, die Blumen und Dekoration selbst zu organisieren und mitzubringen.</p>
Brandschutz	<p>Weil die Räume in der Chrüz matt integriert sind, hat der Brandschutz eine besondere Bedeutung. Deshalb ist das Anbringen von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen ohne unsere Zustimmung nicht gestattet.</p>
Getränke	<p>In unserer Wein- und Getränkekarte finden Sie unser Sortiment. Wir beraten Sie gerne.</p>

Gewährleistung	<p>Wir gewährleisten eine einwandfreie Qualität bei unserer Leistung, die wir für Sie erbringen. Bitte wenden Sie sich umgehend an eine Mitarbeiterin oder einen Mitarbeiter, sollten Sie mit der Qualität nicht einverstanden sein.</p> <p>Nach dem Anlass gelten sämtliche Leistungen als genehmigt. Für Einflüsse höherer Gewalt, welche die Erbringung unserer Leistung stören oder unmöglich machen, haften wir nicht.</p>
Gültigkeit	<p>Diese Bankettdokumentation wird für Anlässe ab 10 Personen angewandt. Für Gesellschaften mit weniger als 10 Personen empfehlen wir Ihnen das saisonale Angebot unseres Restaurants.</p>
Haftung	<p>Für Schäden jeglicher Art, die durch den Veranstalter oder seine Gäste bzw. Teilnehmer auf dem Gelände der Chrüz matt Hitzkirch verursacht werden, haftet in jedem Fall der Veranstalter.</p>
Kinder	<p>Kinder bis 12 Jahre erhalten 50 Prozent Ermässigung auf den Menüpreis. Bitte teilen Sie uns bei der Reservation mit, wenn Sie einen Kleinkindersitz benötigen.</p>
Menüauswahl	<p>Unsere Menüvorschläge und Preise für Anlässe gelten ab 10 Personen. Unsere Menüpreise sind Tellerpreise. Gerne servieren wir Ihnen gegen einen Aufschlag von CHF 3.00 pro Person eine Beilage im Nachservice. Der Nachservice aller Komponenten kostet CHF 7.00 pro Person.</p>
Mitgebrachtes	<p>Auf mitgebrachte Desserts, z. B. Geburtstagskuchen, erheben wir einen Gedeckpreis inkl. Service von CHF 5.00 pro Person. Achten Sie bei mitgebrachten Torten auf einwandfreie Qualität und Hygiene. Die Kühlkette muss bis zur Anlieferung lückenlos gewährleistet sein. Wir übernehmen keine Haftung für mitgebrachte Desserts.</p> <p>Das Mitbringen von anderen Esswaren oder Getränken (ausser Wein) ist nicht erlaubt.</p>
Preise	<p>Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die unter Menüvorschläge aufgeführten Preise gelten pro Person oder wo vermerkt pro Einheit. Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten.</p>

Qualität	Im Zentrum der Lebensmittelkontrolle steht die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit. Die Anforderungen sind in der Schweizer Lebensmittelgesetzgebung geregelt.
Rechnung	Für die Leistungen stellen wir Ihnen nach dem Anlass Rechnung, zahlbar innerhalb von 14 Tagen netto. Bei der Rechnungsstellung wird die Anzahl Gäste berücksichtigt, die am Anlass teilgenommen hat (vgl. auch Anzahl Gäste).
Rücktritt durch den Veranstalter	Falls Sie den Anlass nicht durchführen, bitten wir Sie uns dies möglichst frühzeitig schriftlich mitzuteilen. Bei einem Rücktritt von der Reservation stellen wir Ihnen für unsere Umtriebe wie folgt Rechnung: bis 15 Tage vor dem Anlass: CHF 120.00 pauschal 14 bis 7 Tage vor dem Anlass: 50 % des offerierten Preises 6 bis 0 Tage vor dem Anlass: 100 % des offerierten Preises
Zapfengeld	Bringen Sie Ihren eigenen Wein mit, erheben wir ein Zapfengeld von CHF 20.00 pro Flasche.