

Eventdokumentation



Ihr Partner für Anlässe und Seminare

Sehr geehrte Gäste

Wir freuen uns, dass Sie sich für das kulinarische Angebot der Pflegezentrum Luegenacher AG in Rothrist interessieren.

Gerne stellen wir uns der Herausforderung, Sie bei Ihren Tagungen, Konferenzen, Sitzungen oder kleineren Besprechungen kulinarisch verwöhnen und unterstützen zu dürfen. Ob Kaffeepause, Aperitif oder Bankett:

Wir sind Ihnen beim Organisieren Ihres Anlasses gerne behilflich.

Die langjährige Erfahrung unserer Mitarbeitenden sowie die äusserst bekömmliche und marktfrische Küche machen uns zu Ihrem zuverlässigen Partner. Eine professionelle und kundennahe Beratung bei der Vorbereitung und der Durchführung Ihres Anlasses ist uns ein grosses Anliegen.

Sie sehen: Bei uns sind Sie gut aufgehoben!

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie alle nötigen Informationen zu den vorhandenen Räumlichkeiten sowie deren Ausstattungsoptionen und Infrastrukturmöglichkeiten, diverse Apéro- und Bankettvorschläge.

Wir bitten Sie, pro Anlass nur ein Menü zu wählen.

Selbstverständlich berücksichtigen wir dabei Wünsche von Vegetariern oder Allergikern. Falls Sie Gäste mit Spezialkost haben, benötigen wir die entsprechenden Angaben rechtzeitig vor dem Anlass.

Wir beraten Sie gerne telefonisch oder in einem persönlichen Gespräch und helfen Ihnen bei der Umsetzung Ihrer Wünsche und Vorstellungen.

Manuela Kneubühler, Leitung Ökonomie, 062 785 03 14
Und das Team der Luegenacher Ökonomie

Inhaltsverzeichnis

Allgemeines	4
Erreichbarkeit.....	5
Räumlichkeiten.....	6
Infrastruktur	8
Tagungs-Pauschale ab 10 Personen	9
Apéro Vorschläge	10
Kalte Häppchen.....	10
Warme Häppchen.....	11
Apéro Arrangements.....	12
Luegenacher Apéro	12
Luegenacher Apéro-Riche	12
Vorspeisen.....	13
Suppen.....	13
Leidmahlmenüs	14
Hauptspeisen	14
Vegetarisches	15
Desserts	15

Allgemeines

Raummiete

Die Räumlichkeiten können Halbtags- oder Tageweise gemietet werden. Bewohnende können die Räumlichkeiten für Geburtstage sowie Abdankungen kostenlos nutzen. Vereine und Parteien stellen wir die Räumlichkeiten zum halben Preis zur Verfügung.

Mietdauer

Für regelmässige Nutzungen wird eine schriftliche Vereinbarung gemacht.

Personenzahl und Bestellmenge

Wir bitten Sie die definitive Anzahl Personen sowie Änderungen der Menüwahl bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass bekannt zu geben. Die gemeldete Personenzahl sowie die Bestellmenge sind danach verbindlich und für die Rechnung massgebend.

Reinigung

Benutzer sind verpflichtet, den Raum und dessen Einrichtung mit Sorgfalt zu behandeln und in ordnungsgemäsem Zustand zu verlassen. Bei übermässiger Verschmutzung oder Schäden wird der Reinigungs- bzw. Reparaturaufwand in Rechnung gestellt.

Versicherung

Die Pflegezentrum Luegenacher AG übernimmt keine Haftung für Diebstahl oder Beschädigungen. Die Teilnehmenden haften selber für Ihre mitgebrachten Objekte, Materialien oder Kleider.

Mitgebrachtes Essen und Trinken

Bringen Sie den Wein selber mit, verrechnen wir Ihnen CHF 8.00 Zapfgeld pro Flasche. Für selbstgebrachte Desserts, verrechnen wir für die Geschirrnutzung CHF 2.50 pro Person.

Stornierung

Eine Stornierung ist bis 7 Tage vor dem Miettermin möglich. Danach wird die volle Raummiete in Rechnung gestellt.

Zahlungsmodus

Der Zahlungsmodus beträgt 30 Tage ab Rechnungsdatum.

Preise

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und in CHF. Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Erreichbarkeit

Sie erreichen das Pflegezentrum Luegenacher problemlos mit dem öffentlichen Verkehr oder dem Auto.



Anfahrt mit dem Zug

Bahnhof Rothrist, Fussweg ab Bahnhof Rothrist 15 Minuten.



Anfahrt mit dem Bus

Nr. 3 und Nr. 6 ab Rothrist oder Zofingen Bahnhof bis Haltestelle Rothrist Gemeindehaus. Die Haltestelle befindet sich 2 Gehminuten vom Pflegezentrum Luegenacher AG.



Anfahrt mit dem Auto

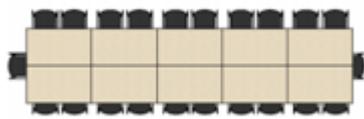
Autobahnausfahrt Rothrist. Es stehen direkt neben dem Pflegezentrum einige kostenlose Parkplätze zur Verfügung.

Räumlichkeiten

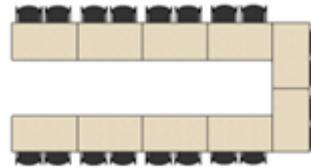
Alle zu mietenden Räume befinden sich im Erdgeschoss und sind rollstuhlgängig.
Folgende Räume stehen für Ihre Veranstaltung zur Verfügung:

Mehrzweckraum bis 50 Sitzplätze

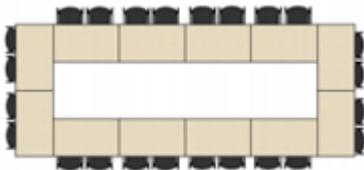
Raummiete halber Tag	Raummiete ganzer Tag
CHF 70.00	CHF 120.00



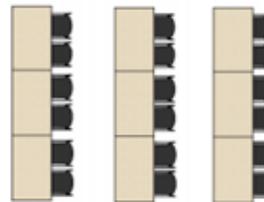
Konferenzblock 22 Personen



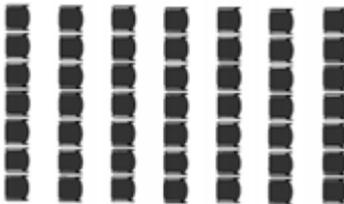
Schulung U-Form 20 Personen



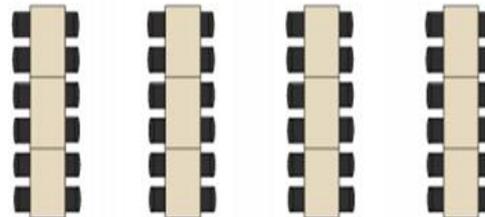
Schulungsblock 24 Personen



Schulung frontal 18 Personen



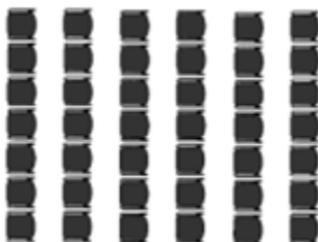
Konzert 49 Personen



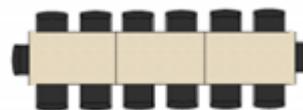
Bankett 48 Personen

Gymnastikraum bis 42 Sitzplätze

Raummiete halber Tag	Raummiete ganzer Tag	Raummiete pro Std.
CHF 50.00	CHF 100.00	CHF 25.00



Konzert 42 Personen

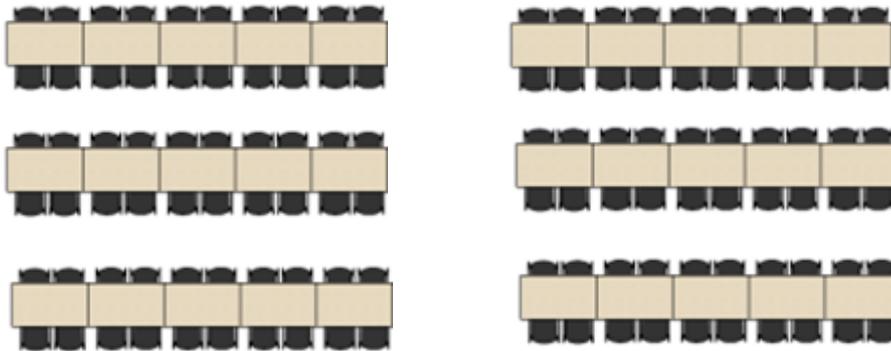


Konferenzblock 14 Personen

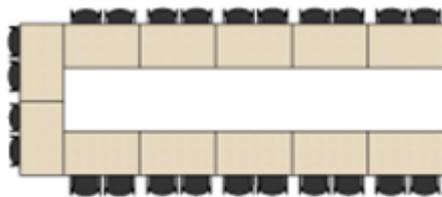
Auf Anfrage, steht Ihnen auch unser Esssal zur Verfügung.

Esssaal bis 120 Sitzplätze

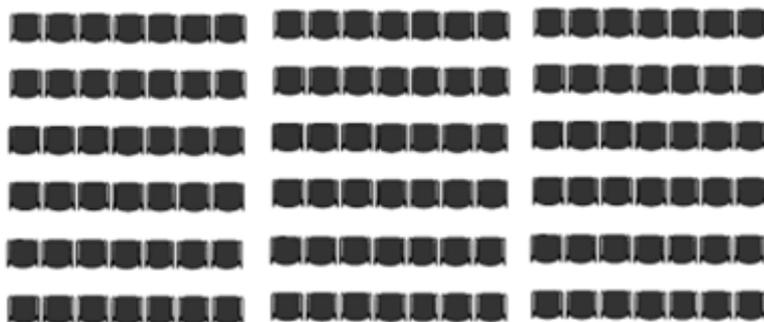
Raummiete halber Tag
CHF 200.00



Tafelform 120 Personen



U-Form 44 Personen



Konzert bis 200 Personen

Infrastruktur

Infrastruktur und Technik	Preis
WLAN	Inbegriffen
Bereitstellung, Abräumen und Reinigung des Raumes	Inbegriffen
Installation Technik (Laptop, Beamer, etc.)	Inbegriffen
Weitere administrative und technische Hilfsmittel auf Anfrage	

Optionale Infrastruktur (Miete pro Tag)	Preis
Laptop (HDMI-fähig)	CHF 50.00
Beamer	CHF 50.00
Mikrofonanlage mit Lautsprecher	CHF 25.00
Whiteboard	CHF 20.00
Flipchart (2.05 x 0.90m)	CHF 20.00
Moderatorenkoffer	CHF 20.00
Klavier	CHF 50.00

Tagungs-Pauschale ab 10 Personen

Preis:

CHF 45.00 pro Person

Mittagessen inkl. Kaffee und alkoholfreie Getränke

Inbegriffen:

- Bereitstellung Tagungsraum inkl. Infrastruktur
- Begrüßungskaffee mit Früchten, Gipfeli, Kaffee, Orangenjus, Mineralwasser
- Pausen (vormittags und nachmittags) mit Früchten, Gipfeli oder Cake, Kaffee/Orangenjus/Mineralwasser
- Mineralwasser im Tagungsraum
- Grundausrüstung: 1 Beamer, 1 Flipchart mit Papier, 1 Leinwand, 1 Moderatorenkoffer

Apéro Vorschläge

Kalte Häppchen

Apéro-Tischbrötchen mit diversen Füllungen

Salami	pro Stk.	CHF	2.50
Schinken	pro Stk.	CHF	2.50
Urner Bergkäse	pro Stk.	CHF	2.50
Brie Suisse	pro Stk.	CHF	2.50
Rauchlachs	pro Stk.	CHF	3.50

Gefüllte Tartelettes

Schinkenmousse	pro Stk.	CHF	2.00
Kräuterquark	pro Stk.	CHF	2.00
Weichkäsemousse	pro Stk.	CHF	2.00
Dörrtomatenmousse	pro Stk.	CHF	2.00
Rindstartar	pro Stk.	CHF	2.50
Rauchlachsmousse	pro Stk.	CHF	2.50

Triangel Canapés

Salami	pro Stk.	CHF	2.00
Schinken	pro Stk.	CHF	2.00
Urner Bergkäse	pro Stk.	CHF	2.00
Thonmousse	pro Stk.	CHF	2.00
Eiersalat	pro Stk.	CHF	2.00
Tomaten-Basilikum	pro Stk.	CHF	2.00
Rindstartar	pro Stk.	CHF	2.50
Rauchlachs	pro Stk.	CHF	2.50

Crostini

Tête de Moine mit Birnen	pro Stk.	CHF	1.50
Rohschinken mit Toaststange	pro Stk.	CHF	2.00
Gemügesticks mit Joghurdip	pro Glas	CHF	2.00

Spiesschen

Tomaten Mozzarella Basilikum	pro Stk.	CHF	1.50
Urner Bergkäse mit Trauben	pro Stk.	CHF	2.00
Rohessspeck mit Dörrpflaume	pro Stk.	CHF	2.00

Warme Häppchen

Fingerfood

Asiatische vegetarische Teigtaschen (Gyozas)	pro Stk.	CHF	2.00
Mini Schinkengipfeli	pro Stk.	CHF	2.00
Mini Chäschüechli	pro Stk.	CHF	2.00
Crevetten im Kartoffelmantel	pro Stk.	CHF	2.00
Mini Frühlingsrollen mit Gemüse oder Poulet	pro Stk.	CHF	2.00
Pouletspiesschen mit Soja-Ingwer Marinade	pro Stk.	CHF	2.00
Falafel (Kichererbsen-Häppchen) mit Joghurt dip	pro Stk.	CHF	2.00
Rindshackbällchen an Tomatencoulis	pro Stk.	CHF	2.00

Süsse Häppchen, mini Pâtisserie

Mini Brownie	pro Stk.	CHF	1.50
Mini Berliner	pro Stk.	CHF	1.50
Mini Cremeschnitte	pro Stk.	CHF	1.50
Panna Cotta mit Passionsfruchtcoulis	pro Stk.	CHF	1.50
Erfrischende Fruchtspiessli	pro Stk.	CHF	1.50
Birnenkompott mit Estragon im Zuckertartelette	pro Stk.	CHF	1.50



Apéro Arrangements

Luegenacher Apéro

pro Person CHF 16.00

Marinierte Oliven
Sbrinzmöckli
Duo Triangel-Canapés, nach Wahl
Duo Tartelettes gefüllt, nach Wahl
Mini Schinkengipfeli
Mini Chäschüechli
Tomaten Mozzarella-Spiessli
Rohessspeck Dörpflaumen-Spiessli

Luegenacher Apéro-Riche

pro Person CHF 24.50

Duo Triangel-Canapés, nach Wahl
Duo Tartelettes gefüllt, nach Wahl
Tomaten Mozzarella-Spiessli
Crostini- Rohschinken mit Toaststange
Weichkäsemousse auf Pumpernickel und Baumnuss
Rindstartar im Tartelettes
Urner Bergkäse mit Trauben
Saisonales Süppchen in der Espressotasse serviert
Frühlingrolle vegetarisch und mit Poulet
Rindsmeatballs mit Tomatencoulis
Crevetten im Kartoffelmantel
Falafel mit Joghurdip

Vorspeisen

Bunter Blattsalat	CHF	6.50
Gemischter Salat	CHF	8.50
Nüsslisalat (Saison)	CHF	10.00
Rauchlachsrose mit Selleriesalat und Granny Smith Apfel	CHF	12.50

Sauce nach Wahl

französische oder italienische Art

Garnituren nach Wahl

Champignon	+ CHF	1.00
Speck	+ CHF	1.00
Croûtons	+ CHF	1.00
Ei	+ CHF	1.00

Suppen

Rindsbouillon mit Gemüsejulienne und Blätterteighaube	CHF	7.50
Solothurner Weissweinsüpli	CHF	8.50
Kürbiscrèmesuppe mit Rahm (Saison)	CHF	8.50
Fenchelcremesuppe mit Safran	CHF	9.00

Leidmahlmenüs

Warme Buurehamme mit Senf Kartoffel- und grüner Salat Ruchbrot	CHF 21.50
Pastetli mit Kalbs-Brätkügel und Champignons Trockenreis mit grünen Erbsen	CHF 23.50
Kalter Fleischsteller (5 Sorten) mit Käse (3 Sorten) Sellerie-Waldorf Salat saisonales Chutney	CHF 24.50

Hauptspeisen

Gebratene Pouletbrust gefüllt mit Cantadou Risotto Peperonata	CHF 24.50
Aargauer Braten mit Bratensauce Kartoffelgratin glasierten Karotten	CHF 26.00
Luegenacher Suure Mocke Kartoffelstock Rotkraut	CHF 28.50
Schweinefilet am Stück gebraten an Calvadossauce grüne Nudeln saisonales Gemüsebouquet	CHF 32.50
Glasiertes Kalbskopfbäggli mit Portweinsauce Kartoffelpüree grüne Bohnen	CHF 38.50

Vegetarisches

Cremiges Pilzragout im Röstipastetli gebratene Karotten	CHF 18.00
Vegane Quinoa-Erbсенbrätlinge Mandelmilchsauce Mesclunsalat	CHF 20.00
Auberginen Cordon Bleu mit Taleggio Käse und Basilikum an Tomatensauce Risotto	CHF 22.50

Desserts

Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF 5.00
Apfelstreuselkuchen	CHF 6.50
Meringues mit Vanilleglace	CHF 6.50
Gebrannte Crème Grossmutterart	CHF 7.50

Getränkeangebot - siehe Café Lueg Karte

Deklaration

Rauchlachs	Norwegen
Crevetten	Vietnam
Poulet	Schweiz
Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz

Alle Preise inklusive MwSt. und in Schweizer Franken.