

## 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 Hotellerie, 062 785 03 14  
Und das Team der Luegenacher Hotellerie

## 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

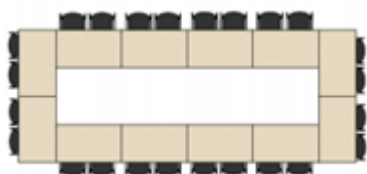
Raummiete halber Tag	Raummiete ganzer Tag
CHF 70.00	CHF 120.00



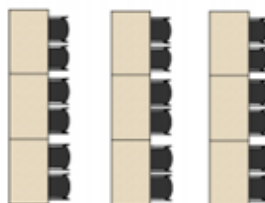
Konferenzblock 22 Personen



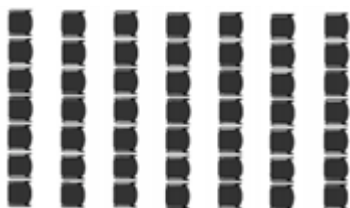
Schulung U-Form 20 Personen



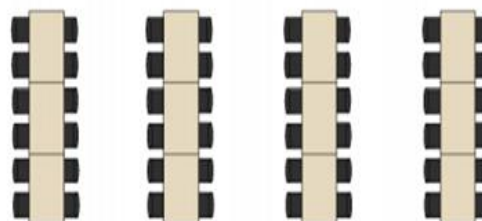
Schulungsblock 24 Personen



Schulung frontal 18 Personen



Konzert 49 Personen



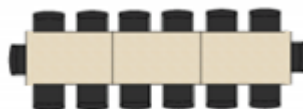
Bankett 48 Personen

### Gymnastikraum bis 42 Sitzplätze

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



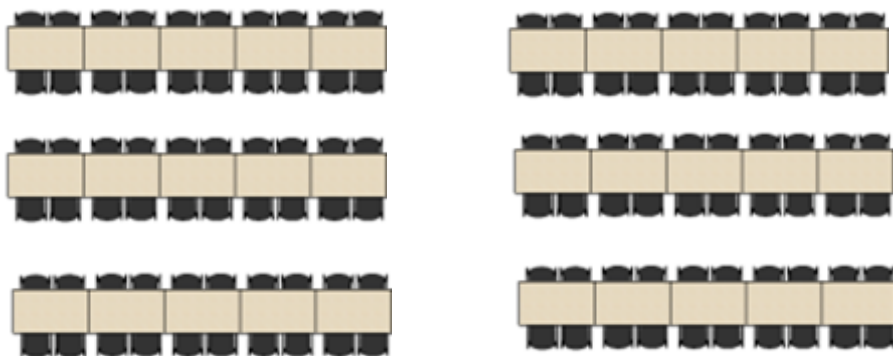
Konzert 42 Personen



Konferenzblock 14 Personen

## Esssaal bis 120 Sitzplätze

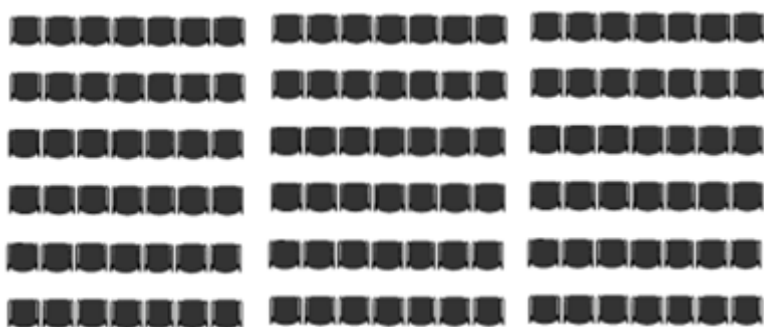
Raummiete halber Tag CHF 200.00	Raummiete ganzer Tag CHF 350.00
------------------------------------	------------------------------------



Tafelform 120 Personen



U-Form 44 Personen



Konzert bis 200 Personen

## Infrastruktur

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

<b>Optionale Infrastruktur (Miete pro Tag)</b>	<b>Preis</b>
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 Gourmet Sandwichs mit diversen Füllungen

Salami	pro Stk.	CHF 2.00
Schinken	pro Stk.	CHF 2.00
Greyerzer	pro Stk.	CHF 2.00
Thonmousse	pro Stk.	CHF 2.00
Rauchlachs	pro Stk.	CHF 3.00
Rohschinken	pro Stk.	CHF 3.00
Weichkäse	pro Stk.	CHF 2.50

#### Zopf Sandwichs am Meter

mit Salami, Greyerzer oder Schinken	1 Meter	CHF 50.00
mit Rauchlachs, Rohschinken, Weichkäse	1 Meter	CHF 55.00
mit Bündnerfleisch, oder Roastbeef	1 Meter	CHF 60.00

#### Gefüllte Tartelettes

mit Lachsmousse	pro Stk.	CHF 1.50
mit Schinkenmousse	pro Stk.	CHF 1.50
mit Kräuterquark	pro Stk.	CHF 1.50
mit Dörrtomatenmousse	pro Stk.	CHF 1.50

#### Triangel Canapés

Salami	pro Stk.	CHF 2.50
Schinken	pro Stk.	CHF 2.50
Rauchlachs	pro Stk.	CHF 3.00
Greyerzer	pro Stk.	CHF 2.50
Rohschinken	pro Stk.	CHF 3.00

#### Crostini

Tête de Moine mit Birnen	pro Stk.	CHF 1.50
Oliven Cantadou mit Kresse	pro Stk.	CHF 1.50
Büffelmozzarella mit Peperoncini	pro Stk.	CHF 1.50

#### Tortilla Wraps

mit Rauchlachs, Dill und Philadelphia-Frischkäse	pro Stk.	CHF 1.50
mit Rohschinken, Kerbel und Philadelphia-Frischkäse	pro Stk.	CHF 1.50
mit Gurken und Philadelphia-Frischkäse	pro Stk.	CHF 1.50
mit Roastbeef, Rucola und Parmesanspänen	pro Stk.	CHF 1.50

#### Spiesschen

Gemüsesticks mit Dipsaucen	pro Pers.	CHF 2.50
Tomaten Mozzarella Basilikum Spiesschen	pro Pers.	CHF 1.50
Erfrischende Fruchtspiesschen	pro Pers.	CHF 1.50

## Warme Häppchen

### Fingerfood

Asiatische vegetarische Teigtaschen	pro Stk.	CHF 1.50
Mini Schinkengipfeli	pro Stk.	CHF 1.30
Crevetten paniert Japanstyle	pro Stk.	CHF 1.50
Mini Frühlingsrollen mit Gemüse oder Fleisch	pro Stk.	CHF 1.50
Poulet-Roulade mit Peperoni gefüllt	pro Stk.	CHF 1.50
Zitronengras-Spiess mit Crevetten und Gemüse	pro Stk.	CHF 1.50
Pouletspiesschen mit Soja-Ingwer Marinade	pro Stk.	CHF 1.50
Falafel, Kichererbsen-Häppchen	pro Stk.	CHF 1.50

### Süsse Häppchen, mini Pâtisserie

Mini Brownie	pro Stk.	CHF 1.25
Mini Berliner	pro Stk.	CHF 1.25
Mini Donut	pro Stk.	CHF 1.25
Mini Profiterole	pro Stk.	CHF 1.25
Mini Orangenschnitte	pro Stk.	CHF 1.25
Mini Schokoladenroulade	pro Stk.	CHF 1.25
Mini Truffleschnitte	pro Stk.	CHF 1.25
Mini Vanilleroulade	pro Stk.	CHF 1.25



## Apéro Arrangements

### Luegenacher Apéro

pro Pers. CHF 16.00

Marinierte Oliven  
Sbrinzmöckli  
Grissini  
Diverse Tortilla Rolls  
Diverse Triangel-Canapés  
Tartelettes gefüllt, assortiert

### Luegenacher Apéro-Riche

pro Person CHF 24.50

Marinierte Oliven  
Sbrinzmöckli  
Grissini  
Diverse gefüllte Gourmet Sandwichs  
Geräuchertes Forellenmousse mit Kräutergelee auf Schwarzbrot  
Gemüsesticks mit Dipsaucen  
Assortierte Tartelettes  
Saisonales Süppchen in der Espressotasse serviert  
Pouletspiesschen mit Curry Marinade  
Zitronengras-Spiess mit Crevetten und Gemüse

### Luegenacher Apéro Grand Riche

pro Person CHF 29.50

Marinierte Oliven  
Sbrinzmöckli  
Grissini  
Diverse gefüllte Gourmet Sandwichs  
Tortilla Rolls assortiert  
Bündnerfleisch-Greyerzerröllchen  
Geräucherter Schwertfisch auf Avocadoschaum  
Mini Crevettencocktail  
Caesar Salad mit Parmesankäse, Speck und Brotcroûtons  
Crostini mit Büffelmozzarella und Peperoncini  
Solothurner Wysüpli in der Espressotasse serviert  
Pouletspiesschen mit Curry Marinade  
Asiatische vegetarische Teigtaschen

Saisonale Mini Pâtisserie assortiert

pro Person CHF +6.50

## Vorspeisen

Bunter gemischter Blattsalat*	CHF 6.50
Gemischter Salat*	CHF 8.50
Gemischter Blattsalat mit Champignons, Speck und Crôutons*	CHF 10.50
Nüsslersalat mit Ei (Saison)*	CHF 9.50

\*Sauce nach Wahl, französische oder italienische Art

## Suppen

Kraftbrühe mit Einlage (z.B. Flädli, Backerbsen, Eierstich)	CHF 7.50
Solothurner Wysüpli	CHF 8.50
Kürbiscrèmesuppe mit Blätterteighaube (Saison)	CHF 8.50
Gemüsecrèmesuppe nach Wahl (Tomaten, Spargel, usw.)	CHF 7.50

## Hauptspeisen

Pastetli mit Kalbs-Brätkügelgi und Champignons Trockenreis mit grünen Erbsen	CHF 21.50
Warme Buurehamme mit Senf Kartoffel- und grüner Salat Ruchbrot	CHF 23.50
Kalter Fleischteller (5 Sorten) mit Käse (3 Sorten) Sellerie-Waldorf Salat saisonales Chutney	CHF 24.50
Piccata von der Pouletbrust mit Schinkenstreifen und Champignons Tomaten-Spaghetti Saisonales Gemüsebouquet	CHF 26.50
Solothurner Suure Mocke Kartoffelstock Saisonales Gemüsebouquet	CHF 28.50
Duo von Schweineschulter und Kalbshalsbraten an Kräuterjus Pommes Frites Saisonales Gemüsebouquet	CHF 29.50
Schweinefilet am Stück gebraten an Calvadosauce Breite Brandnudeln Saisonales Gemüsebouquet	CHF 34.50
Rosa gebratenes Lammrückenfilet an Estragon Jus Parmesan-Risotto Saisonales Gemüsebouquet	CHF 34.50
Contre-Filet vom Rind an Honig-Balsamico-Sauce Kartoffelgratin Saisonales Gemüsebouquet	CHF 36.50
Kalbsrücken am Stück gebraten an Pilzrahmsauce Butternudeln Saisonales Gemüsebouquet	CHF 37.50
Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise Herzoginnen Kartoffeln Saisonales Gemüsebouquet	CHF 38.50

## **Vegetarisches**

Auberginen Cordon Bleu mit Taleggio Käse und Basilikum an Tomatensauce Pilaw-Gemüsereis	CHF 23.50
Tofu Geschnetzeltes nach Zürcher Art mit frischen Champignons Butternudeln Saisonales Gemüsebouquet	CHF 23.50
Hausgemachtes Quarksteak mit Haferflocken-Panade an Kräuterrahmsauce Bandnudeln Saisonales Gemüsebouquet	CHF 23.50

## **Desserts**

Gebrannte Crème Grossmutterart	CHF 7.50
Diverse Torten (pro Stück)	CHF 6.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF 8.00
Meringues mit Rahm	CHF 6.50
Gemischte Glace mit Rahm (2 Kugeln)	CHF 6.50

## **Getränkeangebot - siehe Café Lueg Karte**