

# Heini

Blumen Garten Event

## EVENTGARTEN

### 2021



Sei es eine private Geburtstagsfeier, ein Hochzeitsfest, eine Generalversammlung oder ein Weihnachtsessen. Wir bieten Ihnen das perfekte Ambiente für 20 bis 200 Personen.

Kontaktieren Sie uns: [event@heinigarten.ch](mailto:event@heinigarten.ch) | 041 240 30 44



Lukas Heini  
Leiter Eventgarten



Cornelius Furrer  
Chefkoch

# PREISE HEINI EVENTGARTEN

## Unsere Dienstleistungen

- Die Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt -

### MIETE DER RÄUMLICHKEITEN

Die Miete ist in der Verrechnung des Anlassleiters enthalten.  
Inklusive Servicepersonal und Mobiliar.

### PERSONAL

<b>ANLASSLEITER</b> .....	<b>85.00</b>
Pro Stunde	
<b>VERLÄNGERUNG NACH 24.00 UHR</b> .....	<b>150.00</b>
Pro Stunde	
<b>EINZELINKASSO</b> .....	<b>100.00</b>

### PARKPLÄTZE

Genügend Parkplätze vorhanden.

### ANREISE MIT ÖV

Bus Nr.19 ab Luzern Bahnhof bis Endstation Friedental

### EXTRAS

Kinder bis 5 Jahre gratis / 6-11 Jahre 50% / ab 12 Jahren 100%  
Nachservice +15% Zuschlag auf Menupreis  
Alles aus 100% Bio-Produkten hergestellt +10% auf Menupreis

### TECHNIK

<b>DJ PULT MUSIKANLAGE</b> .....	<b>350.00</b>
Mischpult mit zwei Lautsprechern und Subwoofer. Sie können individuell externe Geräte anschliessen, z.B. Smartphone, Ipad, Notebook.	

<b>BILD UND TON</b> .....	<b>1000.00</b>
Beamer, Rednerpult, Headsets-Mikrofon, 1 Funk-Handmikrofon, inkl. DJ Pult Musikanlage.	

### TISCHDEKORATION

<b>ROSE</b> .....	<b>5.00</b>
Pro Tisch 1x Rose im Glas (Farben saisonal)	
<b>BLUMENSCHMUCK</b> .....	<b>20.00</b>
Pro Tisch 1x Glasfüllung mit saisonalen Blumen	
<b>MENUKARTE AUF DEM TISCH</b> .....	<b>50.00</b>

### FLEISCHDEKLARATION

Poulet, Schwein, Kalb, Rind, Forelle : Schweiz  
Zander: Russland



# APÉRO IM HEINI EVENTGARTEN

## Für den kleinen Hunger

- Die Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt und pro Person -

### **APÉRO SIMPLE**

**APÉRO SIMPLE .....** 6.00  
Chips, Grissini, Oliven und Nüsse

### **HEINIS HÄPPCHEN**

**2 STÜCK PRO PERSON.....** 6.00  
(Wähle 1 Sorte)

**4 STÜCK PRO PERSON.....** 12.00  
(Wähle 2 Sorten)

**6 STÜCK PRO PERSON.....** 18.00  
(Wähle 3 Sorten)

**8 STÜCK PRO PERSON .....** 24.00  
(Wähle 5 Sorten)

**14 STÜCK PRO PERSON.....** 39.00  
(Wähle 8 Sorten)

### **HÄPPCHEN AUSWÄHLEN**

- Bruschetta
- Mini Sandwiches
- Melonen Rohschinkenspiess
- Hausgemachte „Chäschüechli“
- Meatballs an Tomatensauce
- Minipastetli mit Gemüseperlen an Safransauce
- Datteln mit Frischkäse im Speckmantel
- Frühlingsrollen mit Gemüse an Sweet-Chilisauce
- Jalapeno poppers
- Fischknusperli auf Tartarsauce
- Raclette-Härdöpfeli



# MENU

## Unsere Menüvorschläge

- Die Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt und pro Person -

### MENU

#### **ANEMONE** ..... 39.00

Heini's Gartensalat an Hausdressing, Blumentopfbrot

Schweinshalsbraten an Rosmarinjus, Kartoffelgratin und frischem Marktgemüse

Gebrannte Crème

#### **SEEROSE** ..... 42.00

Heini's Gartensalat an Hausdressing, Blumentopfbrot

Forellenfilet provencal, dazu Salzkartoffeln und Spinat.

Rüeblikuchen

#### **AGAVE** ..... 52.00

Heini's Gartensalat an Hausdressing, Blumentopfbrot

Schweinssaltimbocca an Weissweinrisotto und saisonalem Gemüse

Panna Cotta mit Beeren

#### **LÖWENMAUL** ..... 39.00

Heini's Gartensalat an Hausdressing, Blumentopfbrot

Gemüsequiche nach Gärtnerart serviert mit eingelegten Löwenzahnknospen, Senfbirne und Walnüssen

Caramelköpfli mit Früchten

#### **ORCHIDEEN** ..... 62.00

Heini's Gartensalat an Hausdressing, Blumentopfbrot

Rindsbrasato an Portweinjus mit Kartoffelgratin und geschmortem Gemüse

Mousse au Chocolat

#### **ROSEN** ..... 58.00

Heini's Gartensalat an Hausdressing, Blumentopfbrot

Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce serviert mit Butternüdeli und frischem Marktgemüse

Rosenblatt Parfait



# MEIN MENU

Stellen Sie sich Ihr persönliches  
Menü zusammen.

- Die Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt und pro Person -

Gerne passen wir die Menü's saisonal an.

## VORSPEISEN

### SALATE

Blattsalat an Hausdressing .....	<b>9.00</b>
Heini's Gartensalat an Hausdressing .....	<b>12.00</b>
Parmesanflan auf Gartensalat .....	<b>14.00</b>
Chèvre chaud auf Gartensalat mit Himbeervinaigrette .....	<b>19.00</b>
Salatbuffet: Griechischer Salat, Couscous-Salat, Sellerie- und Randensalat, Blattsalat .....	<b>19.00</b>

### SUPPEN

Saisonale Suppe .....	<b>12.00</b>
Tomatencremesuppe mit Basilikum.....	<b>12.00</b>
Bratapfel - Sellerie - Crèmesuppe .....	<b>12.00</b>

## HAUPTGÄNGE

### FLEISCH

Schweizer Pouletbrust mit Thymianjus, .....	<b>29.00</b>
Ratatoullie und Polenta	
Schweinssaltimbocca an Marsalajus, .....	<b>29.00</b>
Kräuterrisotto und mediterranem Ofengemüse	
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce .....	<b>34.00</b>
mit Butternüdeli und frischem Marktgemüse	
Rindsbrasato in Portweinjus mit Kartoffelgratin .....	<b>38.00</b>
und geschmortem Gemüse	

Rindsentrecôte am Stück gebraten, ..... **54.00**  
mit Kartoffelgratin und bunt gemischtes glasiertes Gemüse

Kalbsrücken am Stück gebraten, ..... **59.00**  
mit Kartoffelgratin und bunt gemischtes glasiertes Gemüse

### FISCH

Gebratenes Forellenfilet auf Spinatrisotto .....	<b>32.00</b>
und Safranschaum	
Gebratenes Zanderfilet auf Tagliatelle in Rahmsauce .....	<b>34.00</b>
und geschmolzenen Tomaten	

### VEGETARISCH

Tagliatelle an Kräuterpesto und Parmesan .....	<b>28.00</b>
Gemüsespiesschen vom Grill mit Quinoa .....	<b>36.00</b>
Gemüsepastetli an Safransauce mit Reis .....	<b>36.00</b>

### DESSERTS

Caramelköpfli.....	<b>10.00</b>
Schokoladenbrownie.....	<b>12.00</b>
Rüeblikuchen mit Rahm.....	<b>12.00</b>
Panna Cotta mit saisonalen Beeren.....	<b>14.00</b>
Mousse au Chocolat auf Orangensalat.....	<b>14.00</b>
Rosenblatt Parfait .....	<b>12.00</b>
Desserbuffet: Fruchtsalat, gebrannte Crème, Früchtewähe, Mousse au Chocolat .....	<b>19.00</b>



# HOCHZEITSMENÜ

## Unsere Empfehlung

- Die Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt und pro Person -

### — VORSPEISE —

Gebratene Jakobsmuschel auf Blutorangensauce  
Blattsalatbouquet und Blätterteigcracker

Bratapfel-Sellerieschaumsuppe  
mit Bündnerfleischjulienne

### — HAUPTGANG —

Rindsfiletmedaillons 'Rossini'  
mit gebratener Gänseleber an Madairasauce  
Kartoffelstroh und buntem Gemüse

### — DESSERT —

Champagner-Sabayon mit frischen Beeren

---

**96.00**

# GRILLFEST BUFFET

## Feines vom Grill

- Die Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt und pro Person -

### — VORSPEISE —

Knackige Blatt- und Rohkostsalate, griechischer Salat,  
verschiedene Dressings

### — VOM GRILL —

Schweinsrack aus dem Ofen  
Beef Brisket aus dem Smoker  
Bier-Grill Hähnchenschenkel  
Lachs auf Zedernholz gegrillt  
Zucchini Halloumi Rösti

### — DAZU —

Grillgemüse  
Ofenkartoffeln mit Sauerrahm  
Honigmaiskolben  
Diverse hausgemachte Saucen

### — DESSERT —

Gegrillte Ananas  
Bratapfel vom Grill  
Hausgemachte Glace  
Brownies  
Schlagrahm

**79.00**

# FONDUE CHINOISE

## à Discretion

- Die Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt und pro Person -

### VORSPEISE

Heini's Gartensalat mit Mandarinen an Joghurt-Ingwer-Dressing  
serviert mit Blumentopfbrot

### FRISCH ZUBEREITET

Rinds  
Kalb  
Schwein  
Geflügel

### BEILAGEN

Reis  
Pommes Frites  
Gemüsevariation  
Essigfrüchte

### DAZU

Hausgemachte Saucen  
Cocktail Sauce, Curry-Bananen Sauce, Knobli Sauce,  
BBQ Sauce, Tartar Sauce

### DESSERT

frischer Fruchtsalat

**69.00**

Vegetarische Variante: Gemüsepastetli an Safransauce mit den Beilagen vom Fondue Chinoise.

# HEINIS BUSINESS LUNCH

## Zeit für eine Präsentation im Heini Eventgarten

Ab 20 Personen

- Die Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt und pro Person -

### INFRASTRUKTUR

Raummiete für 2 std. inkl. Servicepersonal

200.00 CHF

Beamer und Mikrofon sind vorhanden.

Bei Bedarf Pauschalmiete

100.00 CHF

### VORSPEISE

Rüebli-Ingwer-Schaumsüppchen mit geräuchertem Thunfisch und Salatbouquet an fruchtiger Vinaigrette im Blätterteigring.

### HAUPTGANG

Surf and Turf  
zartes Rindsfilet vom Grill mit Black-Tiger Riesencrevette an Rosen-Hollandaise serviert mit Kartoffelgratin und frischem Marktgemüse

### DESSERT

flambiertes Orangen-Crêpes und hausgemachter Glace

**72.00**

# HEINIS GARTEN BRUNCH

ab 20 Personen

- Die Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt und pro Person -

## 1. BUFFET BREAKFAST

ab Ankunft

Blumentopfbrot, frisches Bäckerbrot,  
Buttergipfeli, Buurezopf, glutenfreies Brot  
Joghurt Natur, frischer Fruchtsalat, Müesli und Cornflakes  
Butter, Margarine, Konfi, Nutella, Honig,  
Rührei, Rösti, Speck, Chipolata  
Verschiedene Käse, Aufschnitt,  
Rauchlachs, Schinken  
25.00 CHF

## 2. BUFFET LUNCH

ab 1.00 Std. nach dem Breakfast

Meatballs in Tomatensauce  
Roasbeef mit Sauce Bernaise  
frisches Marktgemüse  
Kartoffelgratin  
Nudeln  
38.00CHF

## 3. BUFFET DESSERT

ab 2.00 Std. nach dem Lunch

gebrannte Crème  
Frischer Fruchtsalat  
Diverse Wählen  
15.00CHF

**49.00**

# WEINKARTE

Wir empfehlen folgende Weine.

- Die Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt -

## CHAMPAGNER PROSECCO

### FRANKREICH

Champagne Laurent Perrier la Cuvée brut ..... **79.00**

### ITALIEN

Strada di Guia, Prosecco superiore Extra DRY ..... **49.00**

Solatio Moscato d'Asti DOC ..... **49.00**

## WEISSWEIN

### SCHWEIZ

Cuvée blanche (Convica Valais) ..... **49.00**

Rosenauer Riesling-Sylvaner (Toni Ottiger) ..... **59.00**

Solaris VdP (Lenz) Bio, Vegan ..... **52.00**

Heida Grand Métral (Provins Valais) ..... **54.00**

### ITALIEN

Arneis Langhe (Sarotto) ..... **49.00**

Critone bianco Calabria (Librandi) ..... **51.00**

## ROTWEIN

### SCHWEIZ

Ancora Galatto Merlot (Jolimont) ..... **54.00**

Carato Merlot Ticino (Delea) ..... **69.00**

Rosenauer Pinot Noir AOC (Toni Ottiger) ..... **62.00**

Heidegger Blauburgunder (Schloss Heidegg) 70cl ..... **56.00**

Quarteto VdP (Lenz) Bio, Vegan ..... **54.00**

### ÖSTERREICH

Zweigelt Unplugged (Hannes Reeh Andau) ..... **59.00**

### ITALIEN

Primitivo Nero (di Manduria) ..... **49.00**

Barbera d'Alba DOC Elena (Sarotto) ..... **62.00**

### SPANIEN

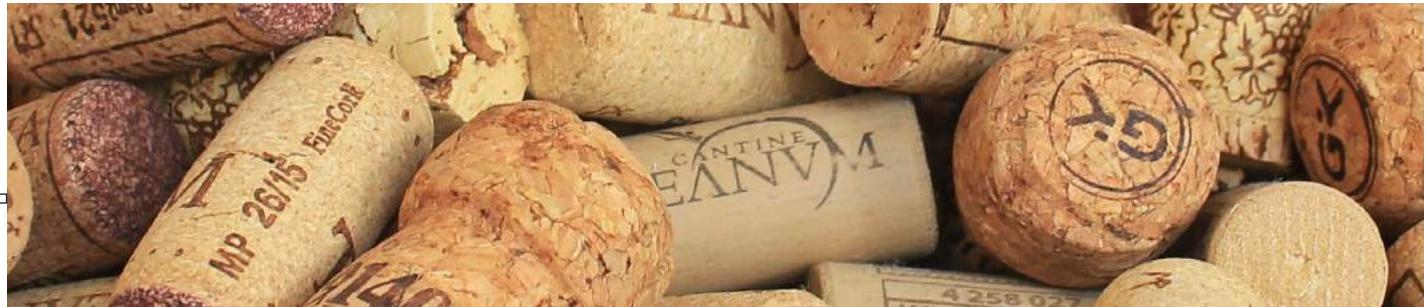
Museum Reserva (Bodegas) ..... **54.00**

### ARGENTINIEN

Puro Corte d'Oro (Dieter Meier), Bio ..... **64.00**

### ZAPFENGELD

Falls Sie Ihren eigenen Wein mitbringen möchten ..... **35.00**  
pro Flasche



# GETRÄNKE

## Alkoholische & Softgetränke

- Die Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt -

### SPIRITUOSEN

Grappa Sarpa di Poli 2cl .....	8.00
Vieille Williams Studer 2cl .....	8.00
Vieille Prune Studer 2cl .....	8.00
Vodka Stolichnaya Premium 2cl .....	8.00
Gin Bombay Sapphire 2cl .....	8.00
Whisky Balantines Scotch 2cl .....	8.00
Rum Bacardi 2cl .....	8.00
Gin Monkey 47 2cl .....	10.00
Long Drinks (Vodka, Gin, Rum Whisky) .....	12.00

### BIER

Luzerner Bier 33cl .....	5.00
Eichhof Bier 33cl .....	4.00
Eichhof alkoholfrei 33cl .....	4.00
(Zapfengeld Bier 3.00)	

### FRÜCHTEBOWLE

mit und ohne Alkohol 1l .....	28.00
-------------------------------	-------

### SOFTGETRÄNKE

Mineral mit Kohlensäure 1l .....	8.00
Hahnenwasser 1l .....	5.00
Süßgetränke 1l .....	9.00
(Cola, Eistee, Rivella, Citro, Schorle)	
Orangensaft 1l .....	9.00
Tonic/ Giner Beer 20cl .....	5.00

### KAFFEE & TEE

Kaffe/ Tee .....	4.50
pro Tasse	



# AGB'S

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

### 1. GELTUNG

Die allgemeinen Geschäftsbedingungen beruhen auf Schweizer Recht. Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des Heini-Eventgarten gelten als akzeptiert, sofern die Parteien sie ausdrücklich oder stillschweigend anerkennen. Änderungen und Nebenabreden sind nur wirksam, wenn diese vom Heini-Eventgarten schriftlich bestätigt werden.

### 2. ANNULLATIONSBEDINGUNGEN & PERSONALZAHLEN

Bis 3 Monate vor dem Anlass: Bearbeitungsgebühr Fr. 500.-

3 Monate bis 14 Tage vor Anlass: 50% des Auftrages

13 Tage bis 0 Tage vor Anlass: 100% des Auftrages

Die Personenanzahl kann bis 4 Arbeitstage vor dem Anlass angepasst werden. Wir bitten Sie, uns diese unbedingt nochmals zu bestätigen.

### 3. ABRECHNUNG

Ab einem Gesamtumsatz von CHF 2000.00 behalten wir uns vor, bei der Auftragsbestätigung, eine Anzahlung von bis zu 80% des Gesamtbetrages in Rechnung zu stellen. Die vom Heini-Eventgarten genannten Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt..

### 4. NACHTRUHE

Ab 22:00 Uhr sind Fenster und Türen geschlossen zu halten und die Lautstärke anzupassen. Gäste, welche sich im Freien aufhalten sind gebeten, sich angemessen zu verhalten. Den Anweisungen des Heini-Eventgarten-Personals ist Folge zu leisten. Bei Reklamationen und allfälligen Bussen infolge Nichteinhaltung der Anweisungen, haftet der Veranstalter (Kunde).

Besteht für die Heini AG die begründete Annahme, dass aufgrund eines geplanten oder eines sich im Gange befindlichen Anlasses die Sicherheit ihrer Mitarbeitenden oder Gäste, bzw. die ordentliche Führung ihres Betriebes oder ihr Ruf gefährdet sein könnte, so kann sie die Vereinbarung jederzeit entschädigungslos annullieren, bzw. während des Anlasses mit voller Kostenfolge für den Veranstalter auflösen.

### 5. REINIGUNGSSARBEITEN & SCHÄDEN

Infolge ausserordentlicher Verschmutzung notwendig werdende Spezialreinigungen sowie Entsorgungen (z.B. Erbrochenes), wird dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

Der Gast haftet gegenüber dem Heini-Eventgarten für alle Beschädigungen und Verluste, die durch ihn, Begleiter bzw. seine Hilfspersonen oder Veranstaltungsteilnehmer verursacht werden, ohne dass der Heini-Eventgarten dem Gast ein Verschulden nachweisen muss.

Das Rauchen ist im gesamten Heini-Eventgarten nur an/in entsprechend gekennzeichneten Orten/Räumen gestattet.

Für die Garderobe wird nicht gehaftet

### 6. GERICHTSSTAND

Gerichtsstand ist Luzern (LU), sofern kein anderer gesetzlich zwingender Gerichtsstand besteht.