



Feiern in schönster Umgebung
Ein einmaliges Eventerlebnis mit unvergesslichem Ausblick
über den Vierwaldstättersee.

Wir freuen uns auf Sie
Anbei finden Sie die wichtigsten Informationen.
Kontaktieren Sie uns für Besichtigungen,
Reservationen und individuelle Angebote.



SCHLÖSSLI UTENBERG
Kultur . Events



Atemberaubende Location für den ganz besonderen Tag

Schlössli / Erdgeschoss und 1. Obergeschoss

Im Erdgeschoss vom Schlössli befindet sich die historische Renaissance Stube und das angrenzende Chinoise Zimmer.

Im neu restaurierten Obergeschoss des altehrwürdigen Patrizierhauses verbringen die Gäste schöne Stunden im grossen Festsaal sowie den umliegenden Zimmern (Kamin Zimmer, Blaues Zimmer und Rosen Zimmer).

Orangerie

Mit der von März bis Oktober errichteten Orangerie wird den Gästen ein einmaliges Eventerlebnis geboten.

Die lichtdurchflutete Location bietet die idealen Rahmenbedingungen für eine unvergessliche Feier mit einzigartigem Blick über den Vierwaldstättersee.



SCHLÖSSLI UTENBERG
Kultur . Events



Räumlichkeiten

Anzahl Gäste / Bestuhlungsvarianten	Bankett/ runde Tische	Bankett/Tafeln	Theater/Apéro	Seminar	Präsentation
					
Chinoiserie		15 Personen	15 Personen		
Festsaal	32 Personen	40 Personen	60 Personen	30 Personen	25 Personen
Orangerie	100 Personen	100 Personen	150 Personen (Stehapéro)	100 Personen	80 Personen

Weitere Räumlichkeiten auf Anfrage.

Mietkonditionen

	Mai bis September Freitag/Samstag	Mai bis September Sonntag – Donnerstag	Oktober bis April Freitag/Samstag	Oktober bis April Sonntag – Donnerstag
Festsaal	600	360	300	210
Festsaal Teilmiete	420	250	210	145
Blauer Saal	360	215	180	125
Blauer Saal Teilmiete	320	190	160	110
Kaminzimmer	280	170	140	100
Kaminzimmer Teilmiete	220	130	110	75
Rosenzimmer	280	170	140	100
Rosenzimmer Teilmiete	220	130	110	75
Chinoiserie	370	220	185	130
Chinoiserie Teilmiete	340	205	170	120
Orangerie mit Vorplatz	3600	2160	1800	1260
Orangerie mit Vorplatz Teilmiete	1900	1140	950	665
Exklusivmiete (Café offen)	4600	2760	2300	1610
Exklusivmiete (Café offen) Teilmiete	2400	1440	1200	840
Tänn	600	360	300	210
Tänn Teilmiete	450	270	225	160

Preise exkl. 8.1% MWST

Bei der Teilmiete handelt es sich um eine Mietdauer von 5 Stunden(bis max. 17.00 Uhr)

Bei den Exklusivmieten steht Ihnen das ganze Schlossli Utenberg (Ausnahme Rokoko Café) zur Verfügung.

Dazu gehören alle Räumlichkeiten im Schlossli, die Orangerie und die Terrasse. Der Park ist öffentlich und kann nicht gemietet werden. Die Mietdauer endet spätestens um 00.30 Uhr. Eine Verlängerung bis 3.00 Uhr ist mit einem Aufpreis möglich.

Die Einrichtungspauschale wird je nach Wunsch des Setups verrechnet.



SCHLÖSSLI UTENBERG
Kultur . Events





Mit Liebe und Herzenslust aufgetischt

Wo Menschen zusammenfinden, sorgen Appetit und Inszenierung für Stimmung. Im Schlossli Utenberg sind Köche auch Dirigenten, Raumgestalter auch Bühnenbildner, Servicemitarbeitende auch Gastgeber. Das junge Küchenteam überrascht überall mit marktfrischen Köstlichkeiten und genussvollen, frisch zubereiteten Speisen. Ihre Vorstellungen setzen wir mit Leidenschaft und Herzblut zu einem stimmigen Erlebnis um – lebendig und kreativ.



SCHLÖSSLI UTENBERG
Kultur . Events

Unsere Erfrischungen

Mineralwasser

Schlössli Wasser mit und ohne Kohlensäure Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Schorle	Pauschal 0.33l	CHF	8.00 5.00
--	-------------------	-----	--------------

Welcome Drink

GAMMA Rhabarber Spritz: Rhabarbersaft, Pisco, Tonic GAMMA Basil Smash: Basilikum, Gin, Zitronensaft GAMMA Driver: Ginger, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine (alkoholfrei)	Portionen	CHF	12.00
	Portionen	CHF	10.00
	Portionen	CHF	9.00

Saft und Eistee

Frischer Orangensaft Apfel-Ingwer-Orangen Saft Schweizer Alpenkräuter Eistee mit Zitrone	1l	CHF	21.00
	1l	CHF	15.00
	1l	CHF	13.00

Schaumwein

Balma Brut Mas Bertran Penedès Xarel-lo, Macabeo Franciacorta Brut Satèn DOCG La Fiorita Lombardei Chardonnay	0.75l	CHF	35.00
	0.75l	CHF	62.00

Weisswein

Pinot Grigio Colline Pescaresi Magniola IGP I Lauri Abruzzen Pinot Grigio Sauvignon Blanc Gorgorito Bodegas Copaboca Rueda Sauvignon Blanc	0.75l	CHF	35.00
	0.75l	CHF	42.00

Rotwein

Bajo Montepulciano d'Abruzzo DOC I Lauri Abruzzen Montepulciano Rioja Reserva Monasterio de Yuso DOCa Bodegas David Moreno Rioja Tempranillo, Garnacha	0.75l	CHF	35.00
	0.75l	CHF	55.00

Bier

Chopfab, Ittinger Amber, Chopfab Bleifrei	0.33l	CHF	5.50
---	-------	-----	------

Danach

Kaffee, Espresso und L`Art du Thé	Portionen	CHF	4.50
-----------------------------------	-----------	-----	------

Bar

Bspw. Gin Tonic, Cuba Libre, Moscow Mule	Portionen	CHF	14.00
--	-----------	-----	-------

Wir verfügen über ein erlesenes und internationales Weinsortiment.

Bitte kontaktieren Sie uns für weitere Vorschläge. Preis- und Jahrgangsänderungen vorbehalten.
Die Verrechnung erfolgt nach effektiver Konsumation.

Preise exkl. 8.1% MWST

Kulinarik im Schlossli

Unsere Küche ist ausgezeichnet nachhaltig. Wir engagieren uns zudem für kleinere und lokale Produzenten und die fairtrade Produkte von Max Havelaar. Wir wollen auch in Zukunft unseren Beitrag zur Nachhaltigkeit leisten, unseren Gästen den schonenden Umgang mit den Ressourcen vermitteln und gemeinsam mehr für eine bessere Welt tun. Das Engagement bringt viel Genuss und noch mehr Nachhaltigkeit auf jeden Tisch. Alle unsere Angebote sind Vorschläge. Gerne passen wir diese nach Ihren Wünschen und Vorstellungen an.

Apéro

Fingerfood Delikatessen «classics»

Auf den Tischen verteilt:

GAMMA Nüsse und Gemüsechips	Portionen	CHF	4.50
Verschiedene Blätterteiggebäcke	Portionen	CHF	3.00
Parmesanwürfel	Portionen	CHF	2.50
Marinierte Oliven	Portionen	CHF	3.00
Oliven "Ascolane"	Personen	CHF	2.50
Grissini	Portionen	CHF	2.00
Grissini mit Rohschinken	Portionen	CHF	3.50

Auf Schieferplatten serviert:

Pitacrostini mit Hummus und Koriander	Portionen	CHF	4.50
Mini Pita gefüllt mit mediterranem Gemüse	Portionen	CHF	4.00
Käse Quiche	Portionen	CHF	4.00
Spinat Quiche	Portionen	CHF	4.00
Tomaten Bruschetta mit Basilikum	Portionen	CHF	3.00
Roggenbrot mit Kartoffelkaas und Schnittlauch	Portionen	CHF	4.50
Gazpacho	Portionen	CHF	4.00
Karotten Ingwersuppe	Portionen	CHF	4.00
Quiche mit Brokkoli und Pinienkernen	Portionen	CHF	4.00
Quiche Lorraine	Portionen	CHF	4.00
Mini Burger mit Quinoa und Curry-Minz Mayonnaise	Portionen	CHF	6.00
Mini Burger mit Rindhackfleisch, Trüffel Mayonnaise und Schalotten	Portionen	CHF	6.00
Mini Gipfeli mit Fleischfüllung	Portionen	CHF	5.00
Fleischbällchen vom Rind mit BBQ Sauce	Portionen	CHF	4.50
Backhendlstreifen mit pikanter Crème fraîche	Portionen	CHF	5.50
Kalbfleischinvoltini mit Auberginenkaviar und Yuzu-Mayonnaise	Portionen	CHF	6.00
Wrap mit Lachs, Frischkäse und Rucola	Portionen	CHF	5.00

Für einen Apéro von zwei Stunden empfehlen wir fünf Delikatessen pro Person.

Preise exkl. 8.1% MWST



SCHLÖSSLI UTENBERG
Kultur . Events

Menuvorschläge

Menu 1

Saisonaler Blattsalat mit Aceto Balsamico Dressing,
frischen Granatäpfelkernen und Sardi Brot

Filet im Rohschinkenmantel mit Kalbsbrät und Frischkäse auf Tomaten Risotto mit Kefen und
Schalottenjusoder

Zitrusfrüchte Risotto mit Safran Frischkäse

Passionsfrucht Cheesecake

CHF 58.00

Vegetarisches Menu CHF 48.00

Menu 2

Tomaten-Carpaccio mit Burrata, und Rucola-Pesto

Karotten-Ingwer Suppe mit Randen Espuma

Rindsentrecôte mit Kartoffelgratin, geröstetem Wurzelgemüse und Rosmarinjus

Blumenkohl im Kurkuma-Kokos Fond gegart mit Tofuwürfeln und Popcorn

Himbeer-Joghurt-Schnitte mit Minzpesto und Kokos-Cracker

CHF 78.00

Vegetarisches Menu CHF 68.00

Menu 3

Gebeizter Swiss Lachs mit Wildkräuter und Meerrettichdressing

Haugemachte Spinatravioli mit Salbei und Nussbutterschaum

Kalbsnierstück aus dem Smoker mit Chimichurri, geträffeltem Kartoffelstock und bunten Karotten

Kräuterfregola mit Auberginensteak und Tomaten-Oliven Vinaigrette

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Joghurt-Waldbeer Glacé und Honighippe

CHF 95.00

Vegetarisches Menu CHF 85.00

Preise exkl. 8.1% MWST

Grillbuffet

Der Grill ist heiss. Mit unserem eigenkreierten Grillangebot erhitzen wir schmackhafte und regionale Köstlichkeiten. Saftige Steaks, knackfrisches Gemüse und vitaminreiche Salate sind garantiert mit dabei.

Vorspeisen

Die Vorspeisen werden als Tavolata in kleinen Weckgläsern auf die Tische gestellt.

Cremiger Kartoffelsalat mit Radieschen und Röstzwiebeln

Bunter Tomaten Salat mit Burrata und Basilikum

Wassermelonen Feta Salat mit Koriander Perlen

Vom Grill

Halloumi Gemüsespiess

Angus Käsewurst

Planted Chunk

Tagliata vom Rind

Schweinsfilet im Speckmantel

Felchen auf dem Grill

Pouletbrust

Saucen

Zitronen Honig Dip

Kräuterquark

BBQ-Sauce

Chimi Churri

Chili Mayo

Beilagen

Pilaw Reis

Baked Potato

Gerösteter Blumenkohl

Salatbuffet

Couscous Salat mit Cranberry

Kokos-Curry-Linsensalat

Randen Apfelsalat

Karotten Orangensalat

Eingelegtes Gemüse

Gurken Joghurt Salat

Blattsalat

Italien, French und saisonales Dressing

Kernen, Croutons und gekochte Eier

Brotkorb



Dessert

Dessertbuffet

Dies sind unsere Dessertkreationen. Für das Dessertbuffet können drei davon ausgesucht werden:

Creme Brûlée
New Yorker Cheesecake mit Basilikum Minzepesto
Obstsalat
Schokoladenmousse
Tiramisu
Mango Kokos Schnitte
Schokoladenkuchen mit Rahm

Für das ganze Grill- und Dessertbuffet verrechnen wir pro Gast	pro Person	CHF	95.00
--	------------	-----	-------

Torten

Ob klassische Geburtstagstorten oder wunderschöne Hochzeitstorten,
unser Partner Sprüngli hat für alle Anlässe das passende Angebot.

Servicegebühr	pro Person	CHF	5.00
---------------	------------	-----	------

Preise exkl. 8.1% MWST



SCHLÖSSLI UTENBERG
Kultur . Events





Staff

Unser Eventteam im Service und der Küche setzt alles daran, Ihnen einen unvergesslichen Anlass zu bereiten. Bei kleineren Anlässen werden die Stunden der Mitarbeitenden nicht verrechnet. Je nach Grösse des Anlasses setzen sich die Kosten wie folgt zusammen:

Mitarbeitende Küche

Chef de Cuisine (pro Event 1 Person)	CHF 85.00 / h
Cuisinier	CHF 60.00 / h

Mitarbeitende Service

Eventmanager	CHF 95.00 / h
Servicemitarbeitende	CHF 56.00 / h
Eventmanager (Nachttarif ab 24.00 Uhr)	CHF 105.00 / h
Servicemitarbeitende (Nachttarif ab 24.00 Uhr)	CHF 65.00 / h

Preise exkl. 8.1% MWST

Bei einem Durchschnittlichen Anlass von ca. 60 Personen rechnen wir mit drei Cuisiniers sowie vier Servicemitarbeitende und einem Eventmanager.



Inszeniert mit Liebe zum Detail

Unsere Raumgestaltungsabteilung kreiert einmalige Ideen und verbindet Kulinarik und Ambiente.

Geben Sie uns Ihre Ideen und Wünsche bekannt und wir erstellen Ihnen ein individuelles Gestaltungskonzept.