

SCHLÖSSLI UTENBERG
Kultur . Events



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.



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 altherwürdigen 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 / Bestuhlungs- varianten	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 Schlössli Uttenberg (Ausnahme Rokoko Café) zur Verfügung.
Dazu gehören alle Räumlichkeiten im Schlössli, 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.

Das Rokoko Café kann zusätzlich, gegen eine Ausfallentschädigung von CHF 2000.00, gemietet werden.

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 Schlössli 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.

Getränke Pauschale

Apéro

Schaumwein

Balma Brut | Mas Bertran
Penedès | Xarel-lo, Macabeo

Weisswein

Pinot Grigio Colline Pescaresi Magniola IGP iLauri
Abruzzen | Pinot Grigio

Zusätzlich

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure,
Chopfab Bier und Orangensaft

CHF 30.00 pro Person

Dinner

Schaumwein

Balma Brut | Mas Bertran
Penedès | Xarel-lo, Macabeo

Weisswein

Pinot Grigio Colline Pescaresi Magniola IGP iLauri
Abruzzen | Pinot Grigio

Rotwein

Bajo Montepulciano D'Abruzzo, iLauri

Zusätzlich

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure,
Chopfab Bier und Kaffee/Tee

CHF 55.00 pro Person

Apéro und Dinner

Schaumwein

Balma Brut | Mas Bertran
Penedès | Xarel-lo, Macabeo

Weisswein

Pinot Grigio Colline Pescaresi Magniola IGP iLauri
Abruzzen | Pinot Grigio

Rotwein

Bajo Montepulciano D'Abruzzo, iLauri

Zusätzlich

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure,
Chopfab Bier Orangensaft und Kaffee/Tee

CHF 65.00 pro Person

Alkoholfrei

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Softgetränke (Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta)

Orangensaft
Kaffee/Tee

CHF 25.00 pro Person

Preise exkl. 8.1% MWST

Unsere Erfrischungen

Mineralwasser und Softgetränke

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

Welcome Drink

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

Saft und Eistee

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

Schaumwein

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

Weisswein

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

Rotwein

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

Bier

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

Danach

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

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 Schlössli

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.

Apéropauschalen

Apéropauschale classic

Snacks auf den Stehtischen verteilt:

Parmesanwürfel

Käse Quiche

Quinoa Bällchen mit Ayrar

Rindstartar mit Pommery-Senf und Zitronenöl

Rauchforellenmousse auf Blini mit Lachsrogen

Tomaten Bruschetta

Gebratener Luyaspiess im Teriyaki-Sud mit Sesam

Für die Apéropauschale classic verrechnen wir pro Gast

CHF 25.00

Preise exkl. 8.1% MWST

Apéropauschale deluxe

Vittello Trutato Pincho

Eingelegte Vanille-Tomaten mit Erdbeer-Bruschetta

Galia-Melonen Shot

Eingelegter Fenchel mit Pastinakenpurée und kakao Erde

Roastbeef Canelloni mit Senfmajo und eingelegtem Gemüse

Salsiz Hackbällchen mit Peperonata und Rucola

Erbsen-Minze Samosa

Mini Tortilla

Rauchforellenmousse auf Blini mit Lachsrogen

Für die Apéropauschale deluxe verrechnen wir pro Gast

CHF 35.00

Preise exkl. 8.1% MWST

Die Apéropauschalen sind für einen Apéro bis zu zwei Stunden gerechnet.

Gerne kreieren wir Ihnen ein massgeschneidertes Angebot, passend zu Ihrem Anlass.

Apéro

Fingerfood Delikatessen «classics»

Datteln im Speck	CHF	2.50
Käse Quiche	CHF	2.50
Marinierte Oliven	CHF	2.50
Eingelegte getrocknete Tomaten	CHF	2.50
Parmesanwürfel	CHF	2.50
Tomaten Bruschetta mit frischem Basilikum	CHF	3.00
Gazpacho	CHF	3.00
Quinoa-Bällchen mit Ayrar	CHF	3.50
Gebratener Luyaspiess im Teriyaki-Sud mit Sesam	CHF	3.50
Rindstartar mit Pommery-Senf und Zitronenöl	CHF	4.50
Rauchforellenmousse auf Blini mit Lachsrogen	CHF	4.50

Fingerfood Delikatessen «deluxe»

Mini Tortilla	CHF	3.00
Erbsen-Minze Samosa	CHF	3.00
Eingelegter Fenchel mit Pastinakenpurée und kakao Erde	CHF	3.00
Sauerampfer-Gurken-Minz Shot	CHF	3.00
Galia-Melonen Shot mit Zitronenöl	CHF	3.00
Eingelegte Vanille-Tomaten mit Erdbeer-Bruschetta	CHF	3.00
Hausgebeitzter Swiss Lachs auf Roggenbrotchip mit Blutampfer und Preiselbeeren	CHF	4.50
Salsiz Hackbällchen mit Peperonata und Rucola	CHF	5.00
Roastbeef Canelloni mit Senfmayo und eingelegtem Gemüse	CHF	5.00
Vittello Trutato Pincho	CHF	5.00
Lammfiletwürfel mit Selleriepurée und Rosmaringranulat	CHF	5.00

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

Preise exkl. 8.1% MWST

Menuvorschläge

Menu 1

Saisonaler Blattsalat mit Aceto Balsamico Dressing,
frischen Grantäpfelkernen 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 Nussbutter Schaum

Kalbsnierstück aus dem Smoker mit Chimichurri, getrüffltem 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

SCHLÖSSLI UTENBERG
Kultur . Events





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.