

FESTE
FEIERN
DAS LEBEN
GENIESSSEN





Planen Sie ein Familienfest, eine Feier unter Freunden, einen Geschäftsanlass oder gar Ihren schönsten Tag? Wir freuen uns darauf, Ihnen unvergessliche Momente zu bereiten.

IHR ANLASS
LEBENDIG
GLANZVOLL
EINMALIG

DIE PASSENDE LOCATION

BANKETTRÄUME

Unsere beiden je 150 m² grossen Säle Sonnenlicht im Erdgeschoss sowie Sonnenschein im Untergeschoss, lassen sich in je drei gleichgrosse Räume à 50 m² unterteilen. Beide Säle bieten Platz für grössere oder kleinere Gesellschaften ab 10 bis zu 140 Personen. Dank der mächtigen Panoramafenster erleben Sie die magischen Sonnenuntergänge auf dem Sempachersee hautnah. Ob Weihnachten oder Firmenjubiläum, Geburtstag, Hochzeit, Taufe, Konfirmation oder Firmung, alles ist möglich.

HOTELZIMMER

Feiern Sie mit Ihren Gästen und erholen Sie sich dann in unseren komfortablen Zimmern. Die 42 Zimmer sind modern eingerichtet und verfügen alle über einen Balkon. Die vier Rooftop Wellness Suiten mit freistehender Badewanne auf dem Balkon und traumhafter Seesicht machen Ihren Aufenthalt zu einem ganz besonderen Erlebnis.

RESTAURANT SONNE

In unserer ausgewogenen Küche verwenden wir in erster Linie frische Produkte aus unserer vielfältigen Region – immer schonend, sorgfältig und liebevoll zubereitet. Passend dazu eine Weinkarte mit ehrlichen, schönen Weinen von grosser handwerklicher Qualität.

SONNENTERRASSE & LOUNGE

Geniessen Sie heitere, romantische und sinnliche Augenblicke auf unserer lichtdurchfluteten Sonnenterrasse mit Lounge. Lassen Sie sich von der atemberaubenden Aussicht und dem immer wechselnden Farbenspiel unserer einmaligen Natur berauschen.

PAVILLON AM SEE

Für Ihre individuelle Zeremonie und Ihren Apéro steht Ihnen direkt am See, an einmaliger Lage unser Hochzeits-Pavillon zur Verfügung – bei jeder Witterung von Mai bis September.

OBSTGARTEN

Der ideale Ort für einen Apéro für Gesellschaften bis zu 50 Personen in natürlicher Umgebung.

MONDSCHHEIN

Die perfekte Location für ausgelassene Feiern und Partys bis 40 Personen. Ob zum Tanzen nach der Hochzeitsfeier oder für Ihre lockere, unkonventionelle Geburtstagsparty – unser Event- & Partyraum «Mondschein» bietet den richtigen Rahmen.

SEEBAD

An sonnigen, warmen Tagen bietet unser angrenzendes Seebad Spiel, Sport und Spass. Schatten spendende Kirschbäume, bequeme Liegestühle und Sonnenschirme laden zum Relaxen ein. Geniessen Sie einen kühlen Drink und kleine Snacks im gemütlichen Badi-Restaurant.

PARKPLATZ

Unseren Gästen stehen rund 100 kostenlose, ungedeckte Parkplätze zur Verfügung.





Machen Sie Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis. Wir bieten Ihnen für jeden Anlass den passenden Rahmen.

RAUM ZUM FEIERN



SONNENLICHT

Ein explodierender Himmel und ein gewaltiges Farbenspiel – so beschreiben unsere Gäste die legendären Sonnenuntergänge hier am See. Diesen Ausblick erleben Sie mit ein wenig Wetterglück aus den mächtigen Panoramafenstern.



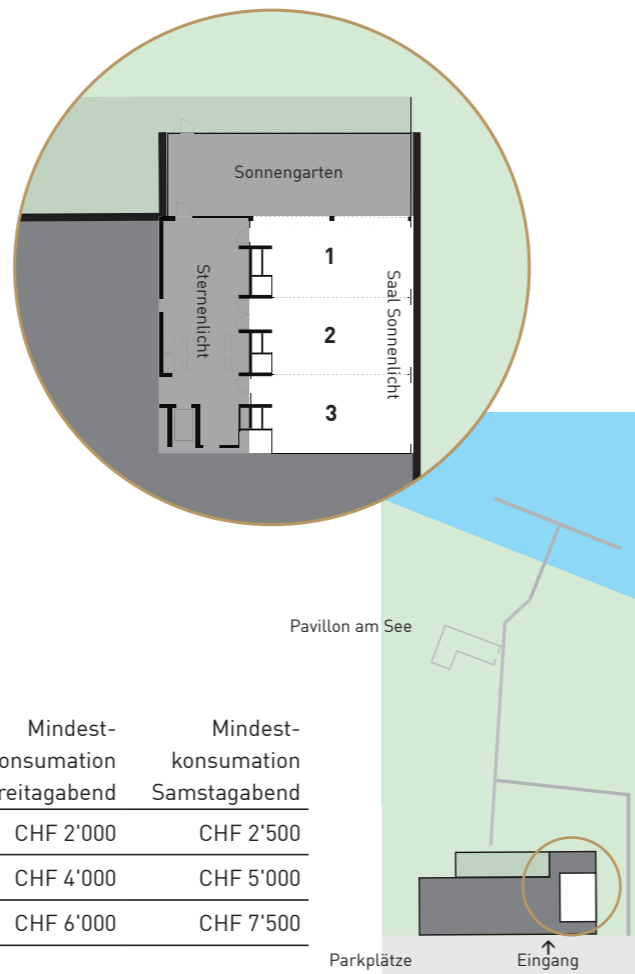
SONNENSCHNEIN

Freie Sicht auf saftige Wiesen, den blauen See und die sanften Hügel des Luzerner Hinterlandes. Das sind die eigentlichen Stars dieses Saales mit exklusiver Gartenterrasse. Orbitblau und goldenes Licht bilden den stilvollen Rahmen.

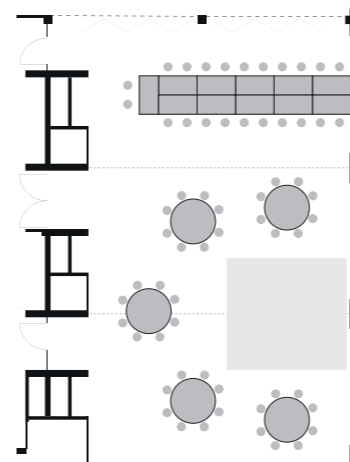
FEIERN IM SAAL SONNENLICHT

Im Saal Sonnenlicht im Obergeschoss feiern Sie in exklusivem Ambiente, mit einmaliger Sicht über den Sempachersee.

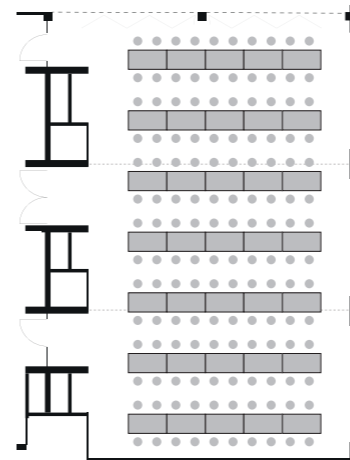
Die abgebildeten Grundrisspläne auf den folgenden Seiten zeigen Bestuhlungsbeispiele nach Anlassgrösse und Bankettraum auf. Gerne gehen wir auf Ihre spezifischen Wünsche ein.



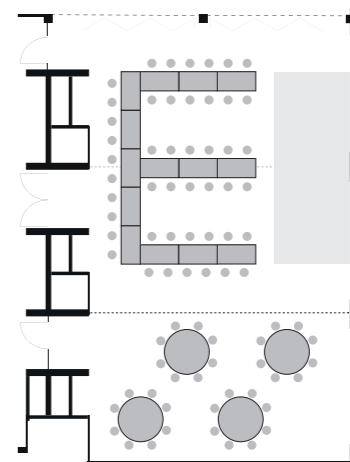
	Grösse	Gäste	Mindest- konsumation Freitagabend	Mindest- konsumation Samstagabend
Sonnenlicht 1, 2 oder 3	50 m ²	10-40	CHF 2'000	CHF 2'500
Sonnenlicht 1+2 oder 2+3	100 m ²	40-80	CHF 4'000	CHF 5'000
Sonnenlicht 1+2+3	150 m ²	60-140	CHF 6'000	CHF 7'500



22 Gäste
Raumbedarf: 1 Saal, 50 m²
Blocktisch
11 Tische à 70x140 cm



140 Gäste
Raumbedarf: 3 Säle, 150 m²
7 x 20er Tische à 70x140 cm

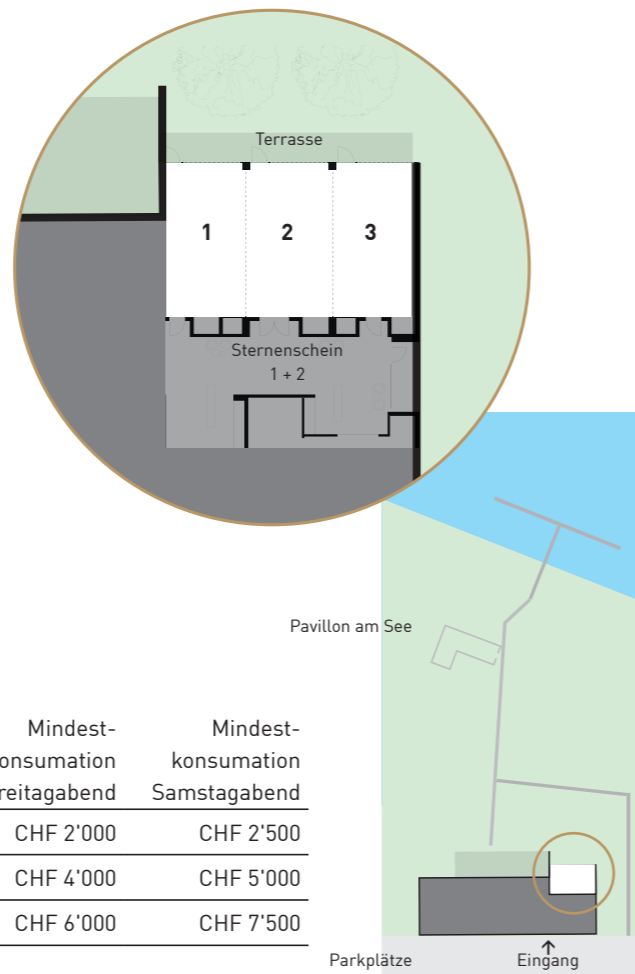


46 Gäste
mit Tanzfläche ca. 15 m²
Raumbedarf: 2 Säle, 100 m²
E-Form
14 Tische à 70x140 cm

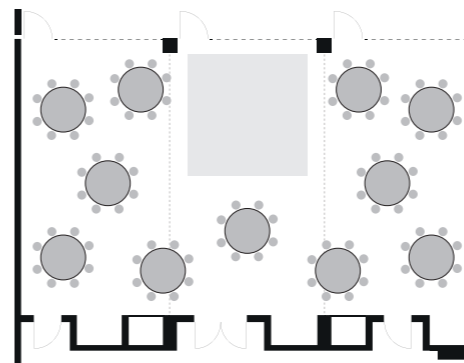
32 Gäste
Raumbedarf: 1 Saal, 50 m²
4 x 8er Tische ø 170 cm

FEIERN IM SAAL SONNENSCHEN

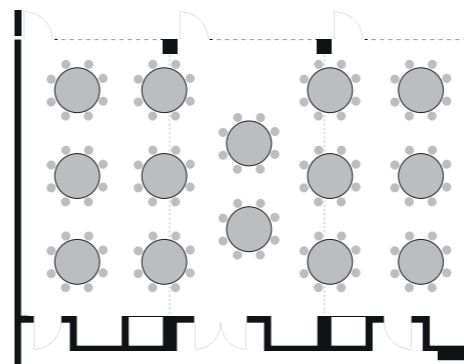
Der Saal Sonnenschein liegt im Untergeschoss und verfügt zudem über eine eigene Terrasse und direkten Zugang zum weitläufigen Garten.



	Grösse	Gäste	Mindest- konsumation Freitagabend	Mindest- konsumation Samstagabend
Sonnenschein 1, 2 oder 3	50 m ²	10-40	CHF 2'000	CHF 2'500
Sonnenschein 1+2 oder 2+3	100 m ²	40-80	CHF 4'000	CHF 5'000
Sonnenschein 1+2+3	150 m ²	60-140	CHF 6'000	CHF 7'500



88 Gäste mit Tanzfläche ca. 15 m²
Raumbedarf: 3 Säle, 150 m²
11 x 8er Tische ø 170 cm



112 Gäste
Raumbedarf: 3 Säle, 150 m²
14 x 8er Tische ø 170 cm

SAALMIETE

Grundsätzlich berechnen wir keine Saalmiete für Bankette. In den Monaten Mai bis September haben wir für unsere Säle für eine Reservation am Freitag- und Samstagabend einen Mindestumsatz definiert (siehe Tabelle). Sollten Sie diesen Umsatz mit der Saalkonsumation (Speisen und Getränke) nicht erreichen, wird die Differenz als Deckungsbeitrag für die Miete und Bereitstellung aufgebucht.

DEKORATION DER RÄUMLICHKEITEN

Die Dekoration (Blumen, Kerzen, Namenskärtli etc.) ist grundsätzlich Sache des Veranstalters. Gerne vermitteln wir Ihnen bei Bedarf einen Floristen aus unserer Region. Unsere saisonale Restaurant-Tischdekoration inkl. Kerzen können Sie ab CHF 3.5 pro Person mieten. Für die Ausführung /Mithilfe aufwendiger Dekorationen in Ihrem Auftrag verrechnen wir CHF 59 pro Mitarbeiterstunde.

TECHNIK

Beamer	CHF 50
Leinwand	CHF 25
Fahrbarer Sony-TV (75" / 190.5cm) mit HDMI Anschluss	CHF 120
Kabelloses Funkmikrofon / Headset	CHF 50
Tragbares Soundsystem JBL EON One Pro inkl. Kabelmikrofon und Ständer	CHF 80

KLAVIER

Ein gestimmtes Klavier steht Ihnen zur Verfügung. Die Miete beträgt CHF 50 pro Tag. Auf Wunsch lassen wir das Klavier kurz vor Anlass nochmals stimmen à CHF 250.



IM MONDSCH EIN AUSKLINGEN LASSEN

Egal – ob eine ausgelassene Geburtstagsfeier mit Flying-Dinner oder die Party nach der Hochzeitsfeier. Im Mondschein erleben Sie unvergessliche, mystische Momente.

Es erwarten Sie 60 m² knisternde Club-Atmosphäre mit Bar, Tanzfläche und Soundanlage.

Miete bis 0.30 Uhr	CHF 350
Miete bis 1.30 Uhr (inkl. Verlängerung)	CHF 600
Miete bis 2.30 Uhr (inkl. Verlängerung)	CHF 850

	Grösse	Gäste
Mondschein	60 m ²	40



Für Ihre kirchliche oder freie Trauung mit anschliessendem Apéro bietet unser Pavillon direkt am Ufer des Sempachersees den perfekten Rahmen. Erleben Sie berührende und unvergessliche Momente in traumhaftem Ambiente und zelebrieren Sie Ihre Hochzeit nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.

TRAUM HOCHZEIT ERLEBEN

APÉRO-PACKAGES

HERZBLATT

5 Sorten Häppchen aus dem Apéro à la carte-Angebot
3 Sorten Focaccia (Fleisch, Fisch & vegetarisch)

Getränke

Prosecco, Weisswein Grillo Bacaro Siciliane, Eichhof Lager, Birra Moretti, Orangensaft, Mineralwasser, Süssgetränke und Haus-Ingwer-Eistee

Pro Gast CHF 42 bei einer Apérodauer von max. 2 Std.

EWIGI LIEBI

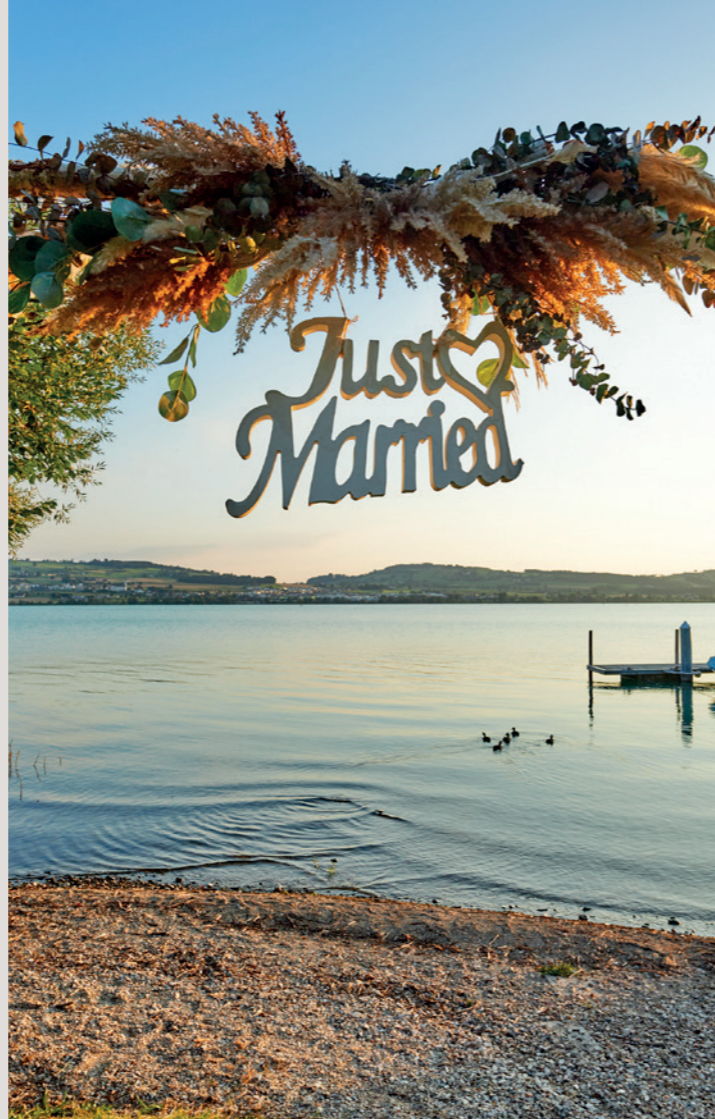
6 Sorten Häppchen aus dem Apéro à la carte-Angebot
3 Sorten Focaccia (Fleisch, Fisch & vegetarisch)

Getränke

Champagne Drappier, alkoholfreie Früchtebowle, Aperol Spritz, Weisswein Grillo Bacaro Siciliane, Eichhof Lager, Birra Moretti, Mineralwasser, Süssgetränke und Haus-Ingwer-Eistee

Pro Gast CHF 49 bei einer Apérodauer von max. 2 Std.

Kinder von 0 – 5 Jahre kostenlos und von 6 – 15 Jahre CHF 15



HOCHZEITS-PACKAGES

ZÄME DURS LÄBE

Willkommensdrink alkoholfreie Bowle, Prosecco, Mineralwasser, Eichhof Lager und Birra Moretti

5-Gang Menü

Rose vom gebeizten Lachs auf Salatbett an Granatapfelvinaigrette

«Lozärner Hochzeitssuppe» Rieslingschaumsuppe mit Safran, Gemüseperlen und Croûtons

Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise und Trüffeljus, Ofengemüse und Prinzessinnenkartoffeln

Dessertvariation «Sonne» mit 3 süssen Versuchungen aus unserer Pâtisserie

Hochzeitstorte mit prickelndem Moscato

Getränke

Masiano, Pino grigio delle Venezie doc MASI und Prima Voce, Rosso Salento, Apulien, Mineralwasser und Süssgetränke, Kaffee, Eichhof Lager, Birra Moretti, 1 Urs Hecht Kirsch- od. Zwetschgen Likör 5cl, 1 Longdrink

CHF 198 / 191 ohne Willkommensdrink

FÜR IMMER & EWIG

Willkommensdrink mit Champagne Drappier, alkoholfreie Bowle, Mineralwasser, Eichhof Lager und Birra Moretti

5-Gang Menü

Kurz gebratener Saku-Thunfisch mit Avocado-Mangosalat und Wasabi-Mayonnaise

«Lozärner Hochzeitssuppe» Rieslingschaumsuppe mit Safran, Gemüseperlen und Croûtons

Rosa gebratener Kalbsrücken an Cognac-Morchelrahmsauce mit Marktgemüse und Kartoffelkrapfen

Dessertvariation «Sonne» mit 3 süssen Versuchungen aus unserer Pâtisserie

Hochzeitstorte mit prickelndem Moscato

Getränke

Balance Cuvée weiss, Tegerfelden und Le Volte, Tenuta dell'Ornellaia, Toskana, Mineralwasser und Süssgetränke, Kaffee, Eichhof Lager, Birra Moretti, 1 Urs Hecht Kirsch- oder Zwetschgen Likör 5cl, 1 Longdrink

CHF 228 / 219 ohne Willkommensdrink

VEGI WITH LOVE

Willkommensdrink* von ZÄME DURS LÄBE oder FÜR IMMER UND EWIG

5-Gang Menü

Gelbes Linsentatar mit Hobelgemüse an Kräuter-Limettenvinaigrette

«Lozärner Hochzeitssuppe» Rieslingschaumsuppe mit Safran und Gemüseperlen

Indisches Süsskartoffel-Tofu-Curry mit Basmatireis und Pakoragemüse

Dessertvariation «Sonne» mit 3 süssen Versuchungen aus unserer Pâtisserie

Hochzeitstorte mit prickelndem Moscato

Getränke*

von ZÄME DURS LÄBE oder FÜR IMMER UND EWIG

*Willkommensdrink und Getränke von: ZÄME DURS LÄBE:

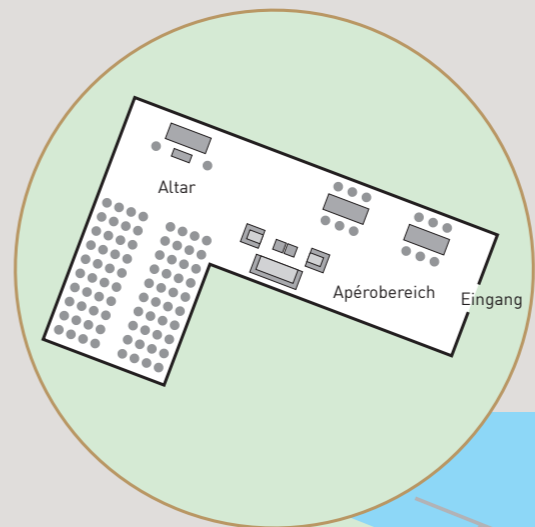
CHF 178 / 169 ohne Willkommensdrink FÜR IMMER & EWIG

CHF 208 / 199 ohne Willkommensdrink

ZELEBRIEREN IM PAVILLON AM SEE

Unser luft- und lichtdurchflutete Pavillon bietet Platz für 100 Sitzplätze und rund 120 Gäste zum Apéro. Und das Beste – dies bei jeder Witterung von Mai bis September. Die Möglichkeiten sind zahlreich und wir beraten Sie gerne ganz individuell.

	Grösse	Gäste
Sitzplätze	144 m ²	100
Apéro		120



MUSIK & BESCHALLUNG

Zum Abspielen Ihrer Lieblingsongs, ab sämtlichen mobilen Geräten und Laptops sowie zur Moderation der Trauungsfeier, steht Ihnen ein tragbares Soundsystem JBL EON One Pro inkl. Kabelmikrofon und Ständer zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass diese Anlage sich nur bedingt für live gesungene Musik eignet.

DEKORATION

Der ganze Pavillon ist mit dekorierten Korbpfanzen festlich geschmückt und der Altar wird von Windlichtern mit Kerzen romantisch umrahmt.

MIETE

Der Pavillon kann nur in Kombination mit einem Apéro und/oder Nachtessen im Sonne Seehotel gemietet werden. Der Mietpreis deckt die Bereitstellungskosten sowie die Benutzung des Mobiliars, der Musikanlage und der bezeichneten Dekoration für die vertraglich vereinbarte Dauer.

Pavillonmiete	
für Trauung und Apéro	CHF 1'100
für Trauung, Apéro, Nachtessen	CHF 900
für Apéro	CHF 600



Das feine Essen bildet zumeist den Mittelpunkt eines Festes. Lassen Sie sich von unseren Menüempfehlungen inspirieren und stellen Sie Ihr köstliches Festmahl gemeinsam mit uns zusammen.

FESTMAHL DER VIELFALT

APERÒ À LA CARTE

Die ungezwungene Eröffnung für jedes gelungene Fest.

3 Sorten Häppchen	pro Gast CHF 16
4 Sorten Häppchen	pro Gast CHF 21
5 Sorten Häppchen	pro Gast CHF 25
6 Sorten Häppchen	pro Gast CHF 29

FLEISCH

- Gefülltes Blätterteiggebäck mit pikantem Hackfleisch
- Kalbfleischbällchen mit BBQ Dip
- Feine Schinkengipfeli
- Pikante «Chili Grilli» im Blätterteig
- Wurst-Käse Salat mit Galloway Rauchwürstli und Landessender Käse
- Focaccia mit Rohschinken und Rucola
- Canapés mit Rindstatar
- Vitello Tonnato
- Poulet-Satay Spiesschen mit Erdnusssauce

FISCH

- Gefülltes Blätterteiggebäck mit Lachs und Frischkäse
- Balchenknusperli mit Sauce Tartare
- Gebratener Thunfisch mit Wasabi-Mayonnaise
- In Knoblauch gebratene Riesenkrevette
- Krevette im Knuspermantel mit Sweet Chili Sauce
- Lachstatar mit Sauerrahm und Salzzitronen
- Focaccia mit Lachs und Meerrettich
- Canapés mit geräuchertem Lachs

Alle Apéros servieren wir Ihnen gerne für Gesellschaften ab 10 Gästen.



VEGETARISCH & VEGAN

- Gemüsepakora mit Soja-Minzzoghurt ✓
- Falafel auf Zitronen-Minzzoghurt ✓
- Frühlingsröllchen mit Gemüse an Sweet Chili Sauce ✓
- Gefülltes Blätterteiggebäck mit Gemüse und Frischkäse
- Gebackene Onionrings mit Tartarsauce
- Gemüsesticks mit zweierlei Dip
- Samosas mit Gemüse und Sesam
- Focaccia mit Pesto, Tomaten, Mozzarella und Rucola
- Mini Tacos mit Guacamole und Sauerrahm
- Toskanischer Salat mit Tomaten, Gurken, Basilikum, Mozzarella und geröstetem Brot
- Sbrinzmöckli

✓ vegan

DIVERSES

- Chips & Nüssli pro Gast CHF 1
- Nachos mit Tomatensalsa pro Gast CHF 2
- Marinierte Oliven ✓ pro Gast CHF 3
- Grissini mit Rohschinken pro Stück CHF 2.5

FESTLICHE MENÜS IN DREI GÄNGEN

MENÜ 1

Tomatensuppe
mit Mozzarellaperlen und Basilikumpesto
CHF 11

Kalbsschulterbraten
an Schalotten-Rotweinjus
mit buntem Gemüse
und Kartoffel-Mousseline
CHF 36

Bayrische Crème
mit Orangen-Cranberrysalat
CHF 11

Nachservice Fleisch CHF 7

CHF 58

MENÜ 2

Nüsslisalat (Saison September - April)
oder Blattsalat mit gekochtem Ei,
gebratenen Pilzen, Speckwürfeli
und Frenchdressing
CHF 16.5

Schweinsrücken am Stück gebraten
unter der Pestokruste an Portweinjus
mit Ofengemüse und Bratkartoffeln
CHF 36

Warmer Schokoladenbrownie
mit marinierten Beeren und Vanilleglace
CHF 14

Nachservice Fleisch CHF 7

CHF 66.5

MENÜ 3

Bunte Blattsalate an Kräuterdressing
mit Mostbröcklistreifen vom Sempacher-
Galloway Rind und gehobeltem Sbrinz
CHF 18.5

Rindsschmorbraten mit Röstzwiebeln
und Croûtons an kräftigem Rotweinjus
mit zweierlei Rüebli und Kartoffelgratin
CHF 36

Karamellköppli mit Früchten
und Rahmgarnitur
CHF 9

Nachservice Fleisch CHF 7

CHF 63.5

MENÜ 4

Pikante Curry-Kokossuppe
mit Poulet-Satay Spiesschen
CHF 12.50

Gebratene Balchenfilets
an Kokos-Limettenschaum mit Curryfenchel
und Basmatireis
CHF 41

Mango Panna Cotta mit marinierter Ananas
und Passionsfruchtsorbet
CHF 13

Nachservice Fisch CHF 8

CHF 66.5

MENÜ 5

Variation von geräuchertem Lachs
und Lachstatar mit Toast und Butter
CHF 22

Rosa gebratenes Kalbssteak
an Cognac-Morchelrahmsauce,
Marktgemüse und Prinzessinnen-Kartoffeln
CHF 55

Philadelphia Cheesecake mit Blueberries
CHF 13

Nachservice Fleisch CHF 11

CHF 90

Alle Menüs servieren wir Ihnen gerne für Gesellschaften ab 10 Gästen.



FESTLICHE MENÜS IN VIER GÄNGEN

MENÜ 6

Antipastiteller mit Vitello tonnato, Bresaola, grilliertem Gemüse, Büffelmozzarella und marinierten Tomaten
CHF 22

Gebratenes Lachsforellenfilet auf Lauchbeet und Pesto Rosso
CHF 16.5

Roastbeef am Stück gebraten an Schalotten-Rotweinjus und Sauce Béarnaise mit Speckbohnen und Kartoffelgratin
CHF 44

Dreierlei Sorbet mit Marsala-Sabayon auf Ananascarpaccio
CHF 14

Nachservice Fleisch CHF 10

CHF 96.5

MENÜ 7

Kleiner Blattsalat mit Sprossen und Brotcroûtons an Orangen-Kräuter dressing
CHF 10

Ricottaravioli mit Oliven an Petersilienschaum
CHF 16.5

Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel an Thymianjus mit Ofengemüse und Kartoffelgnocchi
CHF 41.5

Tiramisù
CHF 12

Nachservice Fleisch CHF 9

CHF 80

MENÜ 8

Bunte Blattsalate an Balsamico-Dressing mit Rohschinken, im Knusperkörbli
CHF 16
mit marinierten Portwein-Melonen (Sommer)
+ CHF 2

Kräuterschaumsuppe mit gebratener Riesenkrevette
CHF 13

Lammfilet an Rosmarinjus mit grünen Bohnen und Lyonerkartoffeln
CHF 45

Dessertbuffet «Sonne» (5 süsse Versuchungen)
CHF 25

Nachservice Fleisch CHF 10

CHF 99

MENÜ 9

Rindstatar mit Whisky, geröstetem Ciabatta und Trüffelmayonnaise
CHF 22

Rüebli-Currysuppe mit Ingwercroûtons
CHF 11

Kalbsrücken am Stück gebraten an Morchelrahmsauce und Marktgemüse mit Kartoffel-Mousseline
CHF 55

Mousse au chocolat im Mandelkörbli
CHF 14

Nachservice Fleisch CHF 11

CHF 102



VEGETARISCH & VEGAN

MENÜ 10

Frittiertes Gemüse im Pakorateig
mit Blattsalaten an Zitronenvinaigrette

CHF 15.5

·
Erbsen-Kokos-Currysuppe

CHF 11

·
Hausgemachte Falafel

mit Gemüse-Couscous, Granatapfelkernen
und Soja-Minzjoghurt

CHF 30

·
Schokoladenbrownie

mit Holunderblütensorbet

CHF 11

Nachservice Hauptgang CHF 7

CHF 67.5

MENÜ 11

Gelbes Linsentatar mit Hobelgemüse
an Kräuter-Limonenvinaigrette

CHF 15.5

·
Tomatensuppe und Salsa verde

CHF 11

·
Indisches Süsskartoffel-Tofu-Curry

mit Pakoragemüse und Basmatireis

CHF 30

·
Crema catalana mit Kokosmilch,

Mango und kandiertem Ingwer

CHF 14

Nachservice Hauptgang CHF 7

CHF 70.5



FESTLICHE MENÜS IN FÜNF GÄNGEN

MENÜ 12

Lachstatar mit Dill-Sauerrahm
auf Gurken-Carpaccio und Salzzitronen

CHF 18.5

·
«Lozärner Hochzeitssuppe»

Rieslingschaumsuppe mit Safran,
Gemüseperlen und Croûtons

CHF 12

·
Zweierlei Filet serviert in zwei Gängen

Kalbsfiletmedaillon mit Morchelrahmsauce,
Marktgemüse und Tagliatelle

und

Rindsfiletmedaillon mit Sauce Béarnaise,
Ofengemüse und Kartoffelkroketten

CHF 63

·
Lauwarmes Schokoladenkuchlein

mit flüssigem Kern, Joghurtglace
und Schlagrahm

CHF 14

ohne Nachservice

CHF 107.5

MENÜ 13

Rindscarpaccio im Kräutermantel
mit Rucola und gehobeltem Sbrinz

CHF 18.5

·
Trüffelravioli auf Gemüsestreifen

mit Trüffelschaum

CHF 16.5

·
Caipirinhasorbet

mit Prosecco aufgegossen

CHF 10

·
Dreierlei Filet vom Rind, Kalb und Schwein

an Trüffeljus und Sauce Béarnaise
mit Marktgemüse und Kartoffelkroketten

CHF 55

·
Schokoladen- und Passionsfruchtmousse

mit marinierter Mango

CHF 14

Nachservice Fleisch CHF 11

CHF 114

MENÜ 14

Gebackene Balchenfilets im Bierteig aus dem
Sempachersee mit Sauce Tartare an bunten

Blattsalaten

CHF 17.5

·
Apfel-Lauchrahmsuppe

mit geräucherter Entenbrust

CHF 11

·
Penne «Cinque P»

an pikanter Tomatenrahmsauce

CHF 15.5

·
Rindsfilet am Stück gebraten an

Sauce Béarnaise mit Marktgemüse
und Thymiankartoffeln

CHF 51

·
Dessertvariationen «Sonne»

(3 süsse Versuchungen)

CHF 16

Nachservice Fleisch CHF 11

CHF 111

JAHRESZEITEN MENÜS

FRÜHLING (MÄRZ - MAI) MENÜ 15

Spargelsalat auf Frühlingsalaten
an Rhabarber vinaigrette
CHF 16

Bärlauchrahmsuppe mit Zitronensauerrahm
CHF 11

Gebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce
dazu Toast und Butter
CHF 16.5

Mit Frischkäse und getrockneten Tomaten
gefüllte Kalbsnuss an Gartenkräuterjus
auf Frühlingsgemüse und Kartoffelgnocchi
CHF 45

Erdbeer Crème brûlée
mit Holunderblütensorbet
CHF 13

Nachservice CHF 9

CHF 101.5

SOMMER (JUNI - AUGUST) MENÜ 16

Carpaccio von Berner Rosentomaten
mit Schangnauer Büffelmozzarella
und Salsa Verde
CHF 15.5

Erfrischende Gazpacho mit Croûtons
CHF 10

Gebrautes Saiblingsfilet
mit Basilikumschaum
auf Tomatenrisotto
CHF 19

Tagliata vom Rindsentrecôte
an Balsamicojus mit Rucola,
Ofengemüse und Olivenkartoffeln
CHF 51

Pfirsich Panna Cotta mit Joghurtglace
CHF 13

Nachservice CHF 11

CHF 108.5



HERBST (SEPTEMBER - NOVEMBER) MENÜ 17

Nüsslisalat an Traubenvinaigrette
mit gebratenen Steinpilzen
CHF 19

Kürbis-Currysuppe
CHF 11

Gebrautes Zanderfilet auf Pilzstroganoff
CHF 21

Geschmortes Kalbsbäggli an Merlotjus
mit Rotkraut und Quark-Spätzli
CHF 49

Weisses Tobleronemousse
mit marinierten Zwetschgen
und Haselnussglace
CHF 14

Nachservice CHF 10

CHF 114

WINTER (DEZEMBER - FEBRUAR) MENÜ 18

Quiche mit Lauch, Speck und Dallenwiler Bergkäse
an Portweinschalotten und kleinem Salatbouquet
CHF 17.5

Schwarzwurzelsuppe mit geräucherter Lachsforelle
und Randenstroh
CHF 13

Duett von Zanderfilet und Jakobsmuschel
auf Rahmsauerkraut und Pfefferkirschen
CHF 22

Rindsfiletmedaillon mit Trüffelkruste
an Balsamico-Portweinjus
mit Wintergemüse und Rosmarin-Polenta
CHF 53

Lauwarmes Schokoladenküchlein
mit flüssigem Kern, Joghurtglace und Schlagrahm
CHF 14

Nachservice CHF 11

CHF 119.5

DESSERTTRÄUME

DESSERTVARIATIONEN

- mit 3 süssen Versuchungen CHF 16

DESSERTBUFFET

- mit 5 süssen Versuchungen CHF 25
- mit 10 süssen Versuchungen CHF 35
- Dessertkäseplatte (8 Sorten) CHF 18
Früchtebrot

DESSERTAUSSWAHL

- Creme Brûlée
- Tiramisù
(auf Wunsch mit saisonalen Beeren)
- Mini Cremeschnitte
- Panna Cotta
(auf Wunsch mit saisonalen Früchten)
- Eiskaffee
- Schokoladenbrownie
- Dunkles Schokoladenmousse
- Weisses Tobleronemousse
- Passionsfruchtmousse
- Saisonal frische Beeren
- Himbeergranité mit Pink-Gin
- Marinierte Saisonfrüchte mit Crumble
- Frischer Fruchtsalat
- Karamellköppli
- Philadelphia Cheesecake
- Profiteroles mit Schokoladensauce

GLACE

- Vanille
- Schokolade
- Haselnuss
- Stracciatella
- Mocca
- Erdbeere
- Pistache
- Karamell
- Joghurt
- Zitronensorbet
- Aprikosensorbet
- Zwetschgensorbet
- Holunderblütensorbet

Unsere Dessertträume servieren wir Ihnen gerne für Gesellschaften ab 10 Gästen.



AN ALLES GEDACHT?

ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN

Für Allergiker (z.B. Gluten- und Laktoseallergie) bereiten wir spezielle, auf das Menü abgestimmte Gerichte zu.

KINDER

Kinder bewältigen meist kein ganzes Menü. Bestellen Sie deshalb für Ihre Kleinen etwas vor Ort aus unserer speziellen Kinderkarte oder ab 6 Kinder ein «Kinderbuffet».

MENÜAUSWAHL

Alle Menüs servieren wir Ihnen gerne für Gesellschaften ab 10 Gästen. Selbstverständlich können Sie Ihr Wunschmenü auch mit den einzelnen Gängen aus den verschiedenen Menüs kombinieren.

NACHSERVICE

Bei allen Hauptgerichten ist der Nachservice von Beilagen inklusive. Den Nachservice von Fleisch und Fisch verrechnen wir extra – in der von Ihnen gewünschten Anzahl.

PROBEESEN

Sie können Ihr ausgewähltes Wunschmenü, nach Reservation, bei einem Probeessen degustieren – wir verrechnen dies separat. Bitte beachten Sie, dass Apéros, Desserts sowie einige Fleischgerichte auf Grund der Kleinmenge nicht als Probeessen zubereitet werden können.

MENÜKARTEN

Gerne drucken wir Ihnen kostenlos festliche Menükarten (Farbdruck CHF 2 pro Stück).

ZAPFENGELD

Wir berechnen CHF 42 pro 75cl Flasche.

TORTE

Torten stellen wir nicht selbst her. Für Ihre mitgebrachte Torte verrechnen wir einen Unkostenbeitrag von CHF 5.5 pro Gast.



FRÜHSTÜCK ODER BRUNCH

Starten Sie entspannt in den Tag mit einem reichhaltigen Frühstücks- oder Brunchbuffet. Buchbar ab 20 Gästen.

FRÜHSTÜCKSBUFFET (VON 9.00 BIS 13.30 UHR)

- verschiedene Brotsorten, Zopf, Brötchen und Gipfeli
- verschiedene Konfi, Nutella, Honig
- Butter und Margarine
- Birchermüesli, Frühstücksflocken, Milch, Joghurt
- Früchteplatte und Fruchtsalat
- Fleisch- und Käseplatte
- Räucherfischplatte
- Rührei, gebratener Speck & Cipollata und knusprige Rösti
- kleines Dessertbuffet mit Schoggimousse, Kuchen, Tiramisù und Crème brûlée

Getränke

Kaffee, Tee und Milchgetränke, Orangen- und Multivitaminsaft, Hahnenwasser und Prosecco. Weitere alkoholische Getränke, Mineralwasser und Süssgetränke sind nicht inbegriffen.

pro Gast CHF 49

Kinder bis 5 Jahre kostenlos, Kinder von 6 - 12 Jahre CHF 2.5 pro Altersjahr



BRUNCHBUFFET (VON 9.00 BIS 16.00 UHR)

- verschiedene Brotsorten, Zopf, Brötchen und Gipfeli
- verschiedene Konfi, Nutella, Honig
- Butter und Margarine
- Birchermüesli, Frühstücksflocken, Milch, Joghurt
- Früchteplatte und Fruchtsalat
- Fleisch- und Käseplatte
- Räucherfischplatte
- Rührei, gebratener Speck & Cipollata, knusprige Rösti
- Roastbeef mit Sauce Béarnaise
- Buntes Gemüse
- kleines Dessertbuffet mit Schoggimousse, Kuchen, Tiramisù und Crème brûlée

Getränke

Kaffee, Tee und Milchgetränke, Orangen- und Multivitaminsaft, Hahnenwasser und Prosecco

weitere alkoholische Getränke, Mineralwasser und Süssgetränke nicht inbegriffen

pro Gast CHF 63

Kinder bis 5 Jahre kostenlos,

Kinder von 6 - 12 Jahre CHF 3.5 pro Altersjahr

WEINEMPFEHLUNG

Eigens abgefüllt für die Balance Familie – vom kräftigen Bordeaux über den eleganten Rosé bis hin zu spritzigem Weisswein und vollmundigem Champagner.

BALANCE WEINE (75 CL)

Balance Cuvée Weiss Pinot blanc, Traminer, Sauvignon blanc	CHF	63
Balance Cuvée Rosé Grenache, Syrah, Mourvèdre	CHF	55
Balance Haut-Médoc Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot	CHF	55
Balance Cru Bourgeois Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot	CHF	82

BALANCE CHAMPAGNER (75 CL)

Balance Champagne Drappier Carte d'Or brut Pinot Noir, Chardonnay, Meunier	CHF	92
---	-----	----



Auszug aus unserer Weinkarte

WEISSWEIN (75 CL)

Epesses AOC Terre à Boire, Louis Bovard	CHF	59
Grillo Bacaro, Cantina Cellaro, Siciliane	CHF	47
Val de Vid Verdejo Rueda DO	CHF	45
Arneis Langhe, Viano Michele, DOC	CHF	49

ROTWEIN (75 CL)

Merlot del Ticino DOC, Tenuta Ronco dell'Angelo	CHF	63
Barbera d'Asti DOC Camp du Rouss	CHF	57.5
Prima Voce, Rosso Salento, Masseria Peitrosa, Apulien	CHF	51
Le Volte, Tenuta dell'Ornellaia, Toskana	CHF	62
Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Poliziano	CHF	65
Ripasso Campofiorin, Masi	CHF	54
Lagrein Mantsch Riserva, Alto Adige	CHF	61
Aldeas 20, Bio, Castilla y Leon	CHF	58

APÉROGETRÄNKE

Moscato d'Asti Vigna senza Nome (Piemont) 75cl	CHF	61
Bowle mit saisonalen Früchten (alkoholfrei) 100cl	CHF	32
mit Prosecco Treviso gespritzt, nach Aufwand 75cl	CHF	58
Orangensaft 100cl	CHF	13

GUT ZU WISSEN

Gültigkeit

Diese Dokumentation ist gültig ab 7. Dezember 2023 und ersetzt alle vorgängigen Bankettdokumentationen.

Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln

Von den SBB-Bahnhöfen Sempach oder Sursee erreichen Sie uns in wenigen Minuten mit dem Bus. Die Bushaltestelle «Dorfladen» befindet sich vis-à-vis des Hotels.

Feuerwerk & Himmelslaternen

Feuerwerke sind grundsätzlich bewilligungspflichtig und müssen vor 22 Uhr abgefeuert werden. Gesuche sind an die Gemeinde Eich zu richten. Unser Haus grenzt an ein Natur- und Vogelschutzgebiet und wir empfehlen Ihnen daher, auf Feuerwerke zu verzichten. Aus Sicherheitsgründen dürfen Wunderkerzen, Feuerwerkskörper, Vulkane, Tischfeuerwerke oder Bengalische Zündhölzer etc. nach Rücksprache nur im Garten abgebrannt werden. Das Steigenlassen von Himmelslaternen und das Schwimmenlassen von brennenden Schwimmkörpern sind aus feuerpolizeilichen Gründen nicht gestattet.

Haftung

Der Veranstalter haftet bei Beschädigungen der Einrichtungen und des Inventars sowie Verlusten, die durch den Veranstalter, Hilfspersonen oder Teilnehmer verursacht wurden.

Das Anbringen von Dekorationen ist nur nach Absprache mit dem Hotel erlaubt. Die Materialien müssen den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen.

Konfettikanonen

Konfettikanonen sind auf dem gesamten Areal des Sonne Seehotel und angrenzendem Seebad verboten. Für Schäden und Kosten für Aufräumarbeiten haftet der Veranstalter.

Musik & Lärmemission

Maximale Spielzeiten nach Mitternacht gemäss gebuchter Verlängerung:

– bis 1.30 Uhr > bis max. 1 Uhr

– bis 2.30 Uhr > bis max. 2 Uhr

Aus Rücksichtnahme auf unsere Hotelgäste bitten wir um eine «angepasste» Lautstärke. Die Bankettleitung ist jederzeit befugt, die Lautstärke zu korrigieren. Nach 22.30 Uhr sind alle Fenster im Saal zu schliessen. Um 00.00 Uhr werden die Terrasse und der gesamte Aussenbereich geschlossen. Verstösse gegen die Einhaltung der Nachtruhe im Aussenbereich und in den Zimmern können eine Busse wegen Nachtruhestörung zur Folge haben. Wir danken für Ihr Verständnis.

Rauchen

Sämtliche Veranstaltungsräume und Hotelzimmer sind rauchfrei. Im Freien ist das Rauchen grundsätzlich erlaubt, ab 0.00 Uhr vor der Eingangstüre/Raucherbereich.

Zeitliche Verfügbarkeit der Räume

Der Raum sthet Ihnen wochentags bis 17 Uhr und am Wochenende bis 16 Uhr zur Verfügung.

Übernachtung

Hotelzimmer reservieren wir Ihnen und Ihren Gästen sehr gern, damit Sie den Anlass am nächsten Tag bei einem gemeinsamen Frühstück gemütlich ausklingen lassen können.

Bitte nehmen Sie die Reservationen frühzeitig vor und senden Sie uns bis 14 Tage vor Anlass eine definitive, detaillierte Namens- bzw. Zimmerliste mit allfälligen Extras und Zahlungsinstruktionen zu.

Hochzeitspaare mit Gesellschaften ab 40 Personen übernachten auf unsere Kosten in einem Zimmer zur Seeseite.

Check-in ab 15 Uhr

Check-out bis 11 Uhr (sonntags bis 12 Uhr)

Um ein Early Check-in (vor 12 Uhr) zu garantieren, bedingt es einer Zimmerreservation für die Nacht vor der Anreise.

Verlängerungstarife

– ab Mitternacht bis 01.30 Uhr CHF 250

– ab Mitternacht bis 02.30 Uhr CHF 500

Angebrochene Stunden werden mit CHF 125

pro halbe Stunde verrechnet.

Das Lokal muss spätestens eine Viertelstunde nach Anlassschluss verlassen werden.

Zahlungsmodalitäten

14 Tage nach Erhalt der detaillierten Rechnung.

AUS DEN AGB

Personenzahl & No Show

Wir bitten Sie, uns die definitive Personenzahl mindestens 24 Stunden vor dem Anlass bekannt zu geben. Abweichungen von mehr als 5 % von dieser Zahl werden zu 100 % in Rechnung gestellt.

Reservations- und Annullationsbedingungen

Durch Ihre mündliche oder schriftliche, definitive Reservation wird die Buchung rechtskräftig und verbindlich. Mit Ihrer Unterschrift auf unserer schriftlichen Reservationsbestätigung bestätigen Sie lediglich die Richtigkeit der abgemachten Leistungen. Bei Annullation eines definitiv bestätigten Anlasses bedarf es einer schriftlichen Mitteilung. Des Weiteren berechnen wir folgende Kosten:

– **bis 30 Tage vor** dem Anlass

keine Kosten

– **29 bis 14 Tage vor** dem Anlass

25 % des Arrangements inklusive Hotelzimmer

– **13 bis 7 Tage vor** dem Anlass

50 % des Arrangements inklusive Hotelzimmer

– **6 bis 1 Tag vor** dem Anlass

75 % des Arrangements inklusive Hotelzimmer

– **am Tag der Ankunft**

95 % des Arrangements inklusive Hotelzimmer

Als Arrangement versteht sich die vereinbarte Leistung multipliziert mit der angegebenen Personenzahl. Wurden die Details nicht definiert, wird das Arrangement mit CHF 100 pro Gast verrechnet. Bei schriftlicher bestätigter Verschiebung des Anlasses aus wichtigen Gründen verrechnen:

– **14 bis 30 Tage vor** dem Anlass CHF 300

– **0 bis 13 Tage vor** dem Anlass CHF 500

Spezielle Annullationsbedingungen

bei Hochzeiten

Bei Annullation eines definitiv bestätigten Anlasses bedarf es einer schriftlichen Mitteilung. Des Weiteren berechnen wir folgende Kosten:

– **bis 180 Tage vor** dem Anlass

keine Kosten

– **179 bis 90 Tage vor** dem Anlass

50 % des Arrangements

inklusive Hotelzimmer

– **89 bis 30 Tage vor** dem Anlass

75 % des Arrangements

inklusive Hotelzimmer

– **innerhalb 29 Tagen vor** dem Anlass

95 % des Arrangements inklusive Hotel-

zimmer

Als Arrangement versteht sich die vereinbarte Leistung mit der angegebenen Personenanzahl. Wurde noch kein Menü festgelegt, wird dieses mit CHF 150 pro Gast verrechnet. Im Pavillon mit CHF 40 pro Gast plus die vereinbarte Pavillonmiete.

Preise

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und sind inklusive der gesetzlichen MwSt.

Preisanpassungen vorbehalten.





SONNE SEEHOTEL

Seestrasse 23, 6205 Eich, +41 41 202 01 01

anlassorganisation@sonneseehotel.ch, sonneseehotel.ch



BALANCE FAMILIE

das Gute leben

balancefamilie.ch