

Ihr Partner für

Anlässe – Bankette – 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 Betschart, Leitung Hotellerie (062 785 03 14)
Marcel Pauli, Leitung Verpflegung
Und das Team der Luegenacher Hotellerie

Allgemeines

Raummiete

Die Räumlichkeiten können Halbtags- oder Tageweise gemietet werden.

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 wird pro Person CHF 1.00 verrechnet für die Geschirrnutzung.

Stornierung

Eine Stornierung ist bis 14 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.

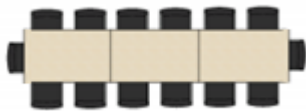
Räumlichkeiten

Alle zu mietenden Räume befinden sich im Erdgeschoss. Die Räume sowie auch die Lift- und Toiletten sind rollstuhlgängig.

Folgende Räume stehen für Ihre Veranstaltung zur Verfügung:

Mehrzweckraum klein bis 14 Sitzplätze

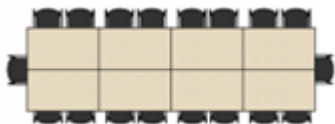
Raummiete halber Tag CHF 40.00	Raummiete ganzer Tag CHF 75.00
-----------------------------------	-----------------------------------



Konferenzblock 14 Personen

Mehrzweckraum gross bis 20 Sitzplätze

Raummiete halber Tag CHF 50.00	Raummiete ganzer Tag CHF 100.00
-----------------------------------	------------------------------------



Konferenzblock 18 Personen



Schulung U-Form 16 Personen

Mehrzweckraum offen bis 50 Sitzplätze

Raummiete halber Tag
CHF 50.00

Raummiete ganzer Tag
CHF 100.00



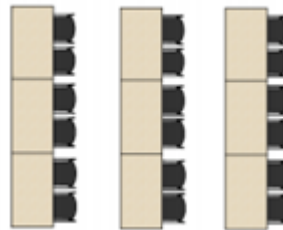
Konferenzblock 22 Personen



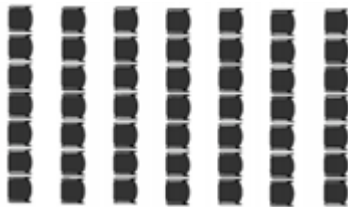
Schulung U-Form 20 Personen



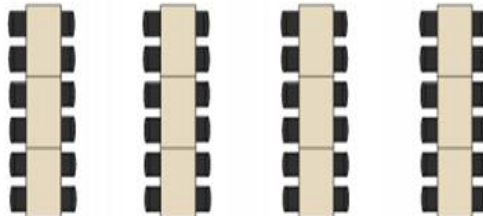
Schulungsblock 24 Personen



Schulung frontal 18 Personen



Konzert 49 Personen



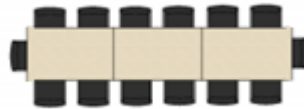
Bankett 48 Personen

Gymnastikraum bis 42 Sitzplätze

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



Konzert 42 Personen

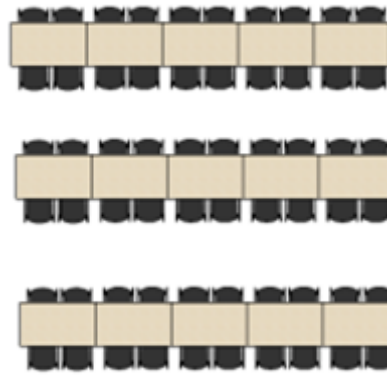
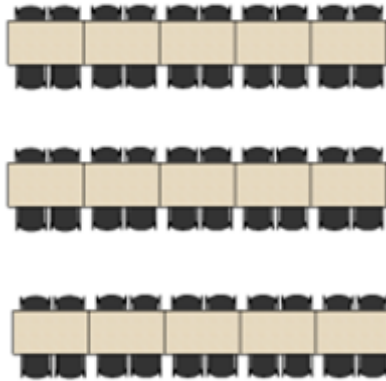


Konferenzblock 14 Personen

Esssaal bis 120 Sitzplätze

Raummiete halber Tag
CHF 200.00

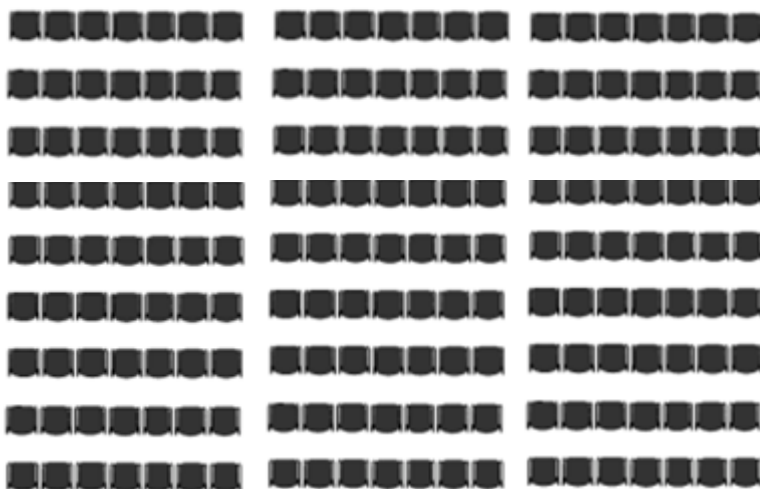
Raummiete ganzer Tag
CHF 350.00



Tafelform 120 Personen



U-Form 44 Personen



Konzert bis 200 Personen

Infrastruktur

Infrastruktur und Technik

Preis

WLAN	Inbegriffen
Bereitstellung, Abräumen und Reinigung des Raumes	Inbegriffen
Installation Technik (Laptop, Beamer, etc.)	Inbegriffen
Weitere administrative und technische Hilfsmittel auf Anfrage	

Optionale Infrastruktur

Preis

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
- Grundausstattung: 1 Beamer, 1 Flipchart mit Papier, 1 Leinwand, 1 Moderatorenkoffer

Apéro Vorschläge

Kalte Häppchen

Apéro Gourmet Sandwichs mit diversen Füllungen

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

Zopf Sandwichs am Meter

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

Gefüllte Tartelettes

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

Triangel Canapés

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

Crostini

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

Tortilla Wraps

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

Spiesschen

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

Warme Häppchen

Fingerfood

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

Süsse Häppchen, mini Pâtisserie

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



Apéro Arrangements

Luegenacher Apéro pro Pers. 16.00

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

Luegenacher Apéro-Riche pro Person 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 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 +6.50

Vorspeisen

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

*Sauce nach Wahl, französische oder italienische Art

Suppen

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

Hauptspeisen

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

Vegetarisches

Auberginen Cordon Bleu mit Taleggio Käse und Basilikum
an Tomatensauce
Pilaw-Gemüserieis 23.50

Tofu Geschnetzeltes nach Zürcher Art
mit frischen Champignons 23.50
Butternudeln
Saisonales Gemüsebouquet

Hausgemachtes Quarksteak mit Haferflocken-Panade
an Kräuterrahmsauce 23.50
Bandnudeln
Saisonales Gemüsebouquet

Desserts

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

Getränkeangebot

Weine

Siehe unsere separate Weinkarte

Biere

Hopfenperle spezial 0,33lt. 4.00

Clausthaler (alkoholfrei) 0,33lt. 4.00

Mineral

Mineral Natur/süss 0,33lt. 3.50

Mineral Natur/ süss 1.0lt. 6.00

Kaffee/Tee

Kaffee nature/ Crème 3.00

Espresso nature / Crème 3.00

Tee/Punsch 3.00

Cappuccino 3.50

Latte Macchiato 3.50

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt. in CHF