



Kulinarische Höhepunkte

in speziellem Ambiente

APEROS BANKETTE TAGUNGEN

Kloster St. Urban
Kultur | Events | Gastronomie



| Inhalt | Seite |
|---|--------------|
| Herzlich willkommen | 3 |
| Apéro-Anregungen | 4 |
| Apéro-Arrangements | 6 |
| Business-Menüs 3- und 4-Gang | 8 |
| Jahreszeiten-Menüs | 9 |
| Hochzeitsmenü, Luzerner Landschaftsmenü | 11 |
| Vegetarische Menüs, Kinder-Menüs, Buffet kalt und warm, Dessert- und Käsebuffet | 12 |
| Weisswein | 13 |
| Rotwein | 14 |
| Diverse Getränke: Schaumweine, Bier, Spirituosen, alkoholfreie Getränke | 16 |
| Gut zu wissen, Allgemeine Geschäftsbedingungen | 17 |
| Anreise und Lageplan | 18 |
| Checkliste | 19 |
| Kontaktadressen | 20 |

Infrastruktur – siehe Dokumentation RÄUMLICHKEITEN UND INFRASTRUKTUR

Partyservice - siehe Dokumentation PARTYSERVICE

HERZLICH WILLKOMMEN

Gastronomie im Kloster St. Urban

Lassen Sie sich überraschen und inspirieren von den vielfältigen Möglichkeiten, der erstklassigen Küche und Herzlichkeit Ihres Gastgebers.

Unsere Vorschläge sollen Ihnen als Anregung dienen. Sie können selbstverständlich die einzelnen Apéro- und Menü-Komponenten nach Ihren persönlichen Wünschen, Vorlieben und Vorstellungen kombinieren, oder uns Ihr Lieblingsgericht verraten. Wir sind flexibel, beraten und unterstützen Sie gerne bei der Umsetzung Ihrer Ideen.

Kontaktieren Sie uns für weitere Auskünfte und vereinbaren Sie einen Besprechungstermin. Als Gastgeber setzen wir alles daran, Ihren Erwartungen gerecht zu werden, damit Ihr Event zum Erfolg wird.

Wir freuen uns auf Sie.
Kloster St. Urban

KALTE HÄPPCHEN

Apéro-Gourmet-Sandwiches mit diversen Füllungen

| | | | |
|--------------------|----------|-----|------|
| Salami | pro Stk. | CHF | 2.50 |
| Schinken | pro Stk. | CHF | 2.50 |
| Greyerzer | pro Stk. | CHF | 2.50 |
| Thon | pro Stk. | CHF | 2.50 |
| Raumlachs | pro Stk. | CHF | 3.00 |
| Rohschinken | pro Stk. | CHF | 3.00 |
| Chorizo | pro Stk. | CHF | 3.00 |
| Weichkäse | pro Stk. | CHF | 3.00 |
| Tomaten-Mozzarella | pro Stk. | CHF | 3.00 |

Zopf-Sandwiches am Meter

| | | | |
|---|---------|-----|-------|
| mit Salami, Käse, Schinken, Tomaten-Mozzarella, Chorizo | 1 Meter | CHF | 60.00 |
| mit Raumlachs, Rohschinken | 1 Meter | CHF | 80.00 |

Gefüllte Tartelettes

| | | | |
|-------------------------|----------|-----|------|
| mit Lachsmousse | pro Stk. | CHF | 1.00 |
| mit Schinkenmousse | pro Stk. | CHF | 1.00 |
| mit Thonmousse | pro Stk. | CHF | 1.00 |
| mit Kräuterquark | pro Stk. | CHF | 1.00 |
| mit Tomatenmousse | pro Stk. | CHF | 1.00 |
| mit Rauchforellenmousse | pro Stk. | CHF | 1.00 |

Triangel-Canapés

| | | | |
|-----------|----------|-----|------|
| Salami | pro Stk. | CHF | 1.50 |
| Schinken | pro Stk. | CHF | 1.50 |
| Raumlachs | pro Stk. | CHF | 1.50 |
| Käse | pro Stk. | CHF | 1.50 |

Crostini

| | | | |
|---|----------|-----|------|
| Tête de Moine mit Birnen-Chutney | pro Stk. | CHF | 1.50 |
| Dörrtomatenschaum mit frittiertem Basilikum | pro Stk. | CHF | 1.50 |
| Olivens Cantadou mit Kresse | pro Stk. | CHF | 1.50 |
| Büffelmozzarella mit Peperoncini | pro Stk. | CHF | 2.00 |

| | | | |
|-------------------------------|-----------|-----|------|
| Gemüsesticks mit Dipsaucen | pro Pers. | CHF | 1.50 |
| Tomaten-Mozzarella-Spiesschen | pro Pers. | CHF | 1.50 |

| | | | |
|-------------------------------|-----------|-----|------|
| Erfrischende Fruchtspiesschen | pro Pers. | CHF | 1.50 |
|-------------------------------|-----------|-----|------|

Tortilla-Röllchen

| | | | |
|--------------------------------|----------|-----|------|
| mit Raumlachs und Frischkäse | pro Stk. | CHF | 2.00 |
| mit Rohschinken und Frischkäse | pro Stk. | CHF | 2.00 |
| mit Gurken und Frischkäse | pro Stk. | CHF | 1.80 |

WARME HÄPPCHEN

Fingerfood

| | | | |
|---|----------|-----|------|
| Asiatische vegetarische Teigtaschen | pro Stk. | CHF | 2.00 |
| Mini-Schinkengipfeli | pro Stk. | CHF | 1.80 |
| Hackfleisch-Apfelkrapfen | pro Stk. | CHF | 2.00 |
| Pangasiusfischfilet in Limonenmarinade | pro Stk. | CHF | 1.80 |
| Mini-Frühlingsrollen | pro Stk. | CHF | 1.80 |
| Gebackene Tomaten-Häppchen | pro Stk. | CHF | 1.80 |
| Poulet-Roulade mit Peperoni gefüllt | pro Stk. | CHF | 2.00 |
| Zitronengras-Spiess mit Crevetten und Gemüse | pro Stk. | CHF | 2.50 |
| Gebackene grüne Peperoni mit Frischkäsefüllung | pro Stk. | CHF | 1.80 |
| Pouletspiesschen mit roter Curry-Marinade | pro Stk. | CHF | 2.00 |
| Pouletspiesschen mit Soja, Ingwer und Honig mariniert | pro Stk. | CHF | 2.00 |

SÜSSE HÄPPCHEN

| | | | |
|--------------------------------------|----------|-----|------|
| Mini-Brownie | pro Stk. | CHF | 2.00 |
| Mini-Berliner | pro Stk. | CHF | 2.00 |
| Mini-Vanille-Profiterole | pro Stk. | CHF | 2.00 |
| Mini-Schokolade-Profiterole | pro Stk. | CHF | 2.00 |
| Saisonale Mini-Pâtisserie assortiert | pro Stk. | CHF | 2.00 |



KLOSTERAPERO « ÖPPIS FÜRE GLUSCHT »

pro Person CHF 18.00

Marinierte Oliven Sbrinzmöckli Grissini

Tortilla-Röllchen mit Gurken und Frischkäse

Tortilla-Röllchen mit Rauchlachs und Frischkäse

Tortilla-Röllchen mit Rohschinken und Frischkäse

Tartelettes gefüllt, assortiert

LUZERNER LANDSCHAFTS APERO

pro Person CHF 31.00

Geräuchertes Forellenmousse mit Kräuter-Gelee auf Schwarzbrot

Kaninchentruffes mit Süssmost-Gelee

Gemüsesticks vom Wauwiler Möösl mit Dipsaucen

Napfkäsemousse mit Birnen-Chutney

Assortierte Tartelettes mit «Kügelimousse», Schnittlauchquark und Tomatenmousse

Diverse gefüllte Klosterbrötli

Luzerner Rahmkäseröllchen mit Dörrzwetschgen und Baumüssen

Saisonales Süsspchen in der Espressotasse serviert

Hackfleisch-Apfelkrapfen mit Honigglasur

Klosterquiche mit Speck und Lauch

Luzerner Birnenweggli

Klosterlebkuchen

Willisauer Ringli-Truffes



APER0 RICHE pro Person CHF 38.00

| |
|---|
| Hausgemachte Grissini |
| Tortilla-Röllchen mit Rohschinken und Philadelphiakäse |
| Tortilla-Röllchen mit Gurken und Rahmfrischkäse |
| Tortilla-Röllchen mit Rauchlachs und Rahmfrischkäse |
| Geräucherter Schwertfisch auf Avocadoschaum |
| Bündnerfleisch-Greyerzerröllchen Gourmetsandwiches assortiert |
| Mini-Crevettencocktail |
| Auberginen-Taleggio-Involtini auf Tomaten-öl |
| Crostini mit Dörrtomatenschaum und frittiertem Basilikum |
| Heiss geräucherte Lammstreifchen mit Balsamico |
| Caesar Salad mit Parmesankäse, Speck und Brotcroûtons |
| Geräucherte Entenbrust mit Papaya-Chutney |
| Saisonales Süppchen in der Espressotasse |
| Tandoori-Crevetten mit Zitronengras |
| Pouletspiesschen mit Soja, Ingwer und Honig mariniert |
| Asiatische vegetarische Teigtaschen |

| | |
|--------------------------------------|---------------------|
| Saisonale Mini-Pâtisserie assortiert | pro Person CHF 4.00 |
|--------------------------------------|---------------------|

HOCHZEITSAPER0 pro Person CHF 31.00

| |
|---|
| Gefüllte Brandteigschwänchen mit Liebesapfel- und Ricotta-Basilikumschaum |
| Tortilla-Wraps mit Rauchlachs, Rohschinken und Gurken |
| Apéroherzen mit diversen Füllungen |
| Crostini mit Tête de Moine und Birnen-Chutney |
| Hausgemachte Grissini |
| Crostini mit Dörrtomatenschaum und frittiertem Basilikum |
| Antipasto-Spiesschen |
| Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Sticks |
| Glasnudelcocktail mit Gemüse und Koreander |
| Thailändischer Salat mit gebratenem Schweinefleisch, Gemüse und Pilzen |
| Pouletspiesschen mit Soja, Ingwer und Honig mariniert |
| Tandoori-Crevetten mit Zitronengras |
| Gebackene Tomaten-Häppchen |
| Gebackene grüne Peperoni mit Frischkäsefüllung |

| | |
|--------------------------------------|---------------------|
| Saisonale Mini-Pâtisserie assortiert | pro Person CHF 4.00 |
|--------------------------------------|---------------------|

BUSINESS-MENÜ 3-GANG

pro Person CHF 55.00

Buntes Gemüsecarpaccio mit Parmesanspänen an Tomaten- und Basilikumöl

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste

Balsamicosauce

Safranrisotto

Saisonales Gemüsebouquet

Trio Dessertüberraschung aus der Klosterpâtisserie

BUSINESS-MENÜ 4-GANG

pro Person CHF 68.00

Frischkäse-Wasabi-Mousse mit Rauchlachs und Rucicola an Zitronenöl

Gebratenes Kaninchenfilet im Pata-Negra-Schinken auf geräuchertem Kürbispüree

Contrefilet vom Kalb am Stück gebraten auf Kräuter-Waldpilzsauce

Kartoffelgratin

Saisonales Gemüsebouquet

Trio Dessertüberraschung aus der Klosterpâtisserie



JAHRESZEITEN-MENÜ « FRÜHLING » pro Person CHF 105.00

Zarter Frühlingsalat mit warm geräucherten Lammstreifen und Holunderblütenvinaigrette

Trio vom Bärlauchsüppchen, Morchelsüppchen und Frühlingskarottensüppchen

Kombination von pochiertem Wels und Rauchlachs auf jungem Blattspinat mit Wermutschaum

Contrefilet vom Kalb im Kräutermantel auf marktfrischen Spargeln
Sauce Hollandaise
Gebratene neue Kartoffeln

Parfait von Löwenzahnblüten mit frischen Erdbeeren

JAHRESZEITEN-MENÜ « SOMMER » pro Person CHF 105.00

Natura-Beef-Carpaccio vom Berghof mit Parmesanspänen und Basilikumöl

Tomatenessenz mit Gemüseperlen und Wachtelei

Tatar vom geräucherten Schwertfisch auf Kaviarlinsen
Lachsvariation im Biscuitmantel mit Zitronengras-Espuma

Lammrücken am Stück gebraten auf Thymianspiegel
Bramatatriangel
Saisonales Gemüsebouquet

Geeister Vanille-Schokoladenauflauf mit Pfefferminzkrokant und frischen Beeren



JAHRESZEITEN-MENÜ « HERBST »

pro Person CHF 105.00

Rosa geräucherter Kalbsrücken auf Sellerie-Karotten-Tiramisù begleitet von Balsamicokaviar und Randenschaum

Überbackene Kürbissuppe mit Amaretto

Sautiertes Seeteufel-Medaillon auf Steinpilz-Ragoût an Wermutsauce mit Granatapfelkernen

Im Portwein mariniertes Hirschentrecôte auf Wacholderrahmsauce
Süsskartoffelschnee
Variation von herbstlichem Gemüse

Trio von Marroni-Kirschmousse, Birnensorbet und Mandel-Zwetschgenkrapfen

JAHRESZEITEN-MENÜ « WINTER »

pro Person CHF 105.00

Rottannen-Sorbet im Baumnussmantel
Perlhuhngalantine mit Hibiskus-Glasur
Geräuchertes Lamm-Rosmarin-Spiesschen

Trio vom Winterlauchsüppchen, Rieslingsüppchen und Safransüppchen

Im Kräuteröl gebratenes Buntbarschfilet
begleitet von Jakobsmuscheln im grünen Reismantel
auf einem Sockel von Champagnersauerkraut

Heiss geräuchertes Rindsfilet-Herzstück auf Brombeerconfit
Kartoffel-Sellerie-Mousseline
Winterliche Gemüsegalerie

Variation von Lebkuchen, Blutorangensorbet und weissem Kaffeemousse im Schokoladenkleid



HOCHZEITSMENÜ

pro Person CHF 120.00

Verführung von Ricottaschaum mit Parmaschinken auf grünen Böhnchen

Millefeuille vom Rauchlachs mit Zitronengrasschaum

Tomaten-Basilikum-Liaison mit Balsamicovinaigrette

Duett vom Champagnersüppchen und Trüffeleessenz

Zanderfilet «Schwanensee»

serviert auf zweifarbigem Peperonispiegel mit geminztem Erbsenschnee und Gemüseperlen

Zart gebratenes Mignon vom Rind begleitet von einer Mariage aus Barolo und Morcheln

Herzförmige Romanze von Safranrisotto und Gemüse

Leidenschaftliche Verbindung von weissem Schokoladenmousse und schwarzem Schokoladenparfait mit caramelisierter Mango begleitet von prickelnder Proseccozaibaione

LUZERNER LANDSCHAFTS MENÜ

pro Person CHF 120.00

Dörrzwetschgen-Baumnuss-Kaninchenterrine mit Birnen-Rosinensalat und Süssmost-Glasur

Trio vom Dagmerseller Rieslingsüppchen, Kerbelsüppchen und Karottensüppchen

Luzerner Kugelipastetli im Blätterteigstern

Contrefilet «Natura-Beef» vom Berghof, Sauce mit Honig vom Sonnhaldenhof

Kartoffel-Mille-Feuille

Saisonales Gemüsebouquet

Kleiner Käseteller mit Napf-Käse und Birnenwegge

Willisauer Ringli-Parfait mit Luzerner-Lebkuchen und caramelierten Apfelstückchen

Alle in diesem Menü verwendeten Hauptkomponenten stammen aus dem Luzerner Hinterland.



MENÜ-ANREGUNGEN

MENÜS FÜR VEGETARIER

| | |
|---|-----------|
| Hausgemachtes Quark- oder Nuss-Steak mit Tomatensauce | CHF 32.00 |
| Auberginen-Cordon-bleu mit Taleggiokäse und Basilikum | CHF 29.00 |
| Sellerie- und Zucchetti-Piccata | CHF 28.00 |
| Gemüseragoût mit Waldpilzen im Blätterteigstern an Kräuterrahmsauce | CHF 31.00 |
| Tofu Stroganoff mit Peperoni | CHF 29.00 |
| Seitan-Geschnetztes mit Champignonsauce | CHF 28.00 |

KINDER-MENÜS

| | |
|---|-----------|
| Spaghetti mit Tomatensauce | CHF 11.00 |
| Chicken Nuggets mit gebackenen Kartoffelschnitzen | CHF 14.00 |
| Schweinsrahmschnitzel mit Butternudeln | CHF 14.00 |

KLASSISCHE TELLERGERICHTE

Vorspeisen

| | |
|---|-----------|
| Saisonsalat mit Blätterteigknusper | CHF 11.00 |
| Kleine Kalbfleischterrinen mit Nüsslersalat | CHF 12.00 |
| Überbackene Kürbissuppe mit Amaretto | CHF 9.00 |
| Dagmerseller Rieslingsuppe | CHF 8.00 |

Hauptspeisen

| | |
|--|-----------|
| Rindshuft am Stück gebraten an Sauce Hollandaise | |
| Kartoffelgaletten und Saisongemüse | CHF 29.00 |
| Schweinsbraten mit Rotweinsauce mit Zwetschgenstreifen | |
| Kartoffelgratin mit Saisongemüse | CHF 28.00 |
| Rindsschmorbraten «Berghof» | |
| Kartoffelstock, Bohnenbündeli und Glasierte Karotten | CHF 28.00 |
| Geflügelpiccata auf kleingeschnittenen Tomaten | |
| Spinatspätzli und Saisongemüse | CHF 26.00 |
| Kalbsgeschnetztes Zürcher Art an Champignon Rahmsauce | |
| Rösti und Saisongemüse | CHF 31.00 |
| Kalbsschnitzel an leichter Zitronensauce | |
| Safranrisotto und Saisongemüse | CHF 32.00 |

Desserts

| | |
|--|-----------|
| Süssmostcrème mit Rahm | CHF 9.00 |
| Gebrannte Crème Grossmutterart | CHF 9.00 |
| Frischer Fruchtsalat | CHF 9.50 |
| Willisauer-Ringliparfait mit Rahm | CHF 12.00 |
| Geeistes Schokoladenmousse auf Orangenfilets | CHF 12.00 |

MENÜ-ANREGUNGEN

DESSERTBUFFET

pro Person CHF 20.00

Süssmostcrème mit Rahm

Bayerische Crème

Hausgemachte Glacevariationen und Früchtesorbets nach Saison

Früchtemuffins, Brownies, Berliner

Vanille-, Schokolade-Profiteroles

Saisonale Mini Pâtisserie assortiert

Tiramisù

Weisses und dunkles Schokoladenmousse

Fruchtsalat

Pralinen und Konfekt

Käseauswahl mit Luzerner Birnenwegge und Garnituren pro Person

CHF 8.00

HOCHZEITSTORTE

Gerne kreieren wir gemeinsam mit Ihnen und unserer Klosterpâtisserie eine unvergessliche Hochzeitstorte

WEISSWEINE

SCHWEIZ 7,5 dl

Dagmerseller Weissburgunder Bisang, Luzern CHF 41.00
Der feinfruchtige Weissburgunder von Dagmersellen

Epresses La République, Fonjallaz, Waadt CHF 45.00
Typischer Chasselas aus dem Lavaux, mit der fülligen Struktur

Merlot Bianco Tenuta Vallombrosa, Tessin CHF 45.00
Ein weisser, mittelkräftiger Merlot aus dem Hause Tamborini

Cuvée Madame Rosmarie Mathier Blanc, Wallis CHF 49.00
Walliser-Assemblage mit einem Hauch Süsse im Abgang

ÖSTERREICH

Sauvignon Blanc Leo Hillinger, Burgenland CHF 42.00
Pikant-frischer Sauvignon Blanc aus dem Burgenland

FRANKREICH

Château Thieuley, Bordeaux CHF 45.00
Sauvignon Blanc und Sémillon vereint zu einem harmonischen Wein

ITALIEN

Ansonica Costa dell'Argentario, Toscana Maremma CHF 40.00
Die wenig bekannte Traube Ansonica gekeltert zu einem delikaten Weisswein

Pinot Grigio Riff, Progetto Lageder CHF 35.00
Apéro-Weisswein, trinkfreudig mit wenig Säure

SPANIEN

Sauvignon Blanc Gran Castillo, Valencia, Spanien CHF 34.00
Zitrusnoten und Aromen von exotischen Früchten mit einem frischen Auftakt und süssem Abgang. Ein perfekter Apérowein

ROTWEINE

SCHWEIZ 7,5 dl

Dagmerseller Blauburgunder Bisang, Luzern CHF 42.00
Ausgewogener Blauburgunder zu leichten Speisen

Tenuta Vallombrosa Merlot rosso, Tessin CHF 46.00
Würziger Merlot, passend zu Rindfleisch oder Braten

Cuvée Madame Rosmarie Mathier Rouge, Wallis CHF 49.00
Ausgewogene Walliser Rotweinspezialität

PORTUGAL

Ribeiro Bela-Luz, Antonio Lopes, Biowein Delinat CHF 45.00
Tiefdunkles Rot, verschiedene Nuancen in Nase und Gaumen

Sexy Fita Preta Vinhos CHF 41.00
Fruchtig und frisch in einem dunklen Rubinrot mit Waldbeerenduft in der Nase

FRANKREICH

Tessellae IGP Côtes Catalanes Carignan, Roussillon CHF 39.00
Intensive Fruchtaromen, Brombeer- und Johannisbeernoten
Harmonischer Wein mit einem geschmeidigen Abgang

ITALIEN

Col Di Sasso Castello Banfi, Toskana CHF 37.00
Der Wein für jeden Anlass aus Sangiovese und Cabernet Sauvignon

Amarama Terre Siciliane IGT CHF 39.00
Im Geschmack reichhaltig, breit und samtig, von guter Struktur mit
ausgeglichenen Tanninen. Aromatisch im Abgang

Valpolicella Classico DOC Sant'Urbano, Veneto CHF 52.00
Unser Geheimtipp aus dem Gebiet Veneto für jeden Anlass

Primitivo di Manduria DOC Silentium CHF 40.00
Süsslicher Auftakt, ist frischfruchtig mit weichen Tanninen und gut
eingebundener Säure
Besonders zu kräftigen Fleischgerichten, Rösti oder Pastagerichten

ROTWEINE

SPANIEN

7,5 dl

Rioja Egomei DOCa

CHF 47.00

Intensives Kirschenrot, Duft nach süssen, schwarzen Früchten

Gute Fülle und samtene Tannine

Saftig, aromatisch und mit viel Finesse und Eleganz

Gran Castillo Valencia Cabernet Sauvignon DO

CHF 34.00

Rubinrot, Aromen von roten Früchten, Fruchtig und süss, gute Struktur

Langer Abgang

Negre, Vi de la terra, Finca Son Bordils, Mallorca

CHF 47.00

Der Tipp aus Mallorca, schöne Struktur, harmonisch, ausgewoge.

ÖSTERREICH

Kremser Blauer Zweigelt

CHF 41.00

Jugendlich, mittelschwer, fruchtige Note im Gaumen,

der Wein vom Wiener Opernball



DIVERSE GETRÄNKE

SCHAUMWEINE ITALIEN

| | | | |
|---|--------|-----|-------|
| Prosecco di Valdobbiadene DOC, Gancia, Veneto | 7,5 dl | CHF | 38.00 |
|---|--------|-----|-------|

SCHAUMWEINE FRANKREICH

| | | | |
|-------------------------------------|--------|-----|-------|
| Taittinger, Brut Réserve, Champagne | 7,5 dl | CHF | 69.00 |
|-------------------------------------|--------|-----|-------|

BIER

| | | | |
|-----------------------------------|-------|-----|------|
| Eichhof Bier mit und ohne Alkohol | 33 cl | CHF | 4.50 |
|-----------------------------------|-------|-----|------|

| | | | |
|---------------------|-------|-----|------|
| Eichhof Klosterbräu | 33 cl | CHF | 4.50 |
|---------------------|-------|-----|------|

SPIRITUOSEN

| | | | |
|------------------------------|------|-----|------|
| Spirituosenauswahl vom Wagen | 2 cl | CHF | 8.00 |
|------------------------------|------|-----|------|

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

| | | | |
|---|-------|-----|------|
| Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Knutwiler | 50 cl | CHF | 5.00 |
|---|-------|-----|------|

| | | | |
|--------------|--------|-----|------|
| Süssgetränke | 150 cl | CHF | 8.00 |
|--------------|--------|-----|------|

| | | | |
|-----------------------|--|-----|------|
| Kaffee, Espresso, Tee | | CHF | 4.00 |
|-----------------------|--|-----|------|

BIER ALKOHOLFREI

| | | | |
|---------------------|-------|-----|------|
| Eichhof alkoholfrei | 33 cl | CHF | 4.50 |
|---------------------|-------|-----|------|

NICHTS PASSENDES GEFUNDEN?

Sollten Sie in unserem Getränkeangebot nichts Passendes finden, beraten wir Sie gerne weiter.

ZAPFENGELD

Sie möchten Ihren bevorzugten Wein selber mitbringen? Gerne schenken wir auch diesen Wein aus, müssen jedoch für unsere Dienstleistungen ein Zapfengeld von CHF 30.00 pro Flasche verrechnen.

ANGEBOTE FÜR PARTYSERVICE

Siehe Dokumentation «Partyservice»



BESICHTIGUNG DER RÄUMLICHKEITEN

Die Räumlichkeiten können auf Wunsch gerne besichtigt werden.

PERSONENZAHL

Apéros führen wir ab 30 Personen durch und Bankette ab 20 Personen.

Bei Anlässen mit einer geringeren Personenzahl wird ein Zuschlag gemäss AGB verrechnet.

MENÜ-DEGUSTATION

Gerne servieren wir Ihnen ein Degustations-Essen. Die Kosten werden mit dem Anlass verrechnet. Menü und Termin richten sich nach unseren Möglichkeiten. Erkundigen Sie sich bitte bei uns.

MENÜWAHL

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 rechtzeitig vor dem Anlass die entsprechenden Angaben.

DEKLARATION

Sofern nichts anderes deklariert, handelt es sich um Schweizer Fleisch.

Für detaillierte Auskünfte bezüglich Deklaration wenden Sie sich bitte an unsere Hauptküche.

UNTERHALTUNG

Wir bitten Sie, die musikalische Unterhaltung spätestens um 00.30 Uhr zu beenden und Ihr Fest nicht länger als bis 02.00 Uhr zu planen.

NACHTZUSCHLAG

Ab 24.00 Uhr verlangen wir pro halbe Stunde einen Nachtzuschlag von CHF 75.00.

RAUCHEN

In allen Räumen besteht ein Rauchverbot. Für Raucher stehen im Freien Aschenbecher zur Verfügung.

AUSSERORDENTLICHE AUFWENDUNGEN

Ausserordentliche Aufwendungen werden pro Stunde/Person verrechnet.

EXTERNE AUFWENDUNGEN

Externe Aufwendungen werden vollumfänglich weiterverrechnet.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Separate Beilage

ÖFFENTLICHE VERKEHRSMITTEL

Bahn: Züge der Aare Seeland Mobil AG verbinden St. Urban tagsüber halbstündlich und abends stündlich mit Langenthal und gewährleisten Anschluss an das nationale Bahnnetz.

Bus: Ab Reiden, Zell und Zofingen bestehen gute Verbindungen nach St. Urban.

PERSONENWAGEN UND CARS

Über die A2 bis zur Ausfahrt Reiden (12 km)

Über die A1 bis zur Ausfahrt Niederbipp oder Rothrist (je 14 km)

PARKPLÄTZE

Gebührenpflichtige Parkplätze vorhanden

ABHOL- UND BRINGSERVICE (SHUTTLE-DIENST)

Auf Wunsch organisieren wir gerne einen Shuttle-Dienst für Sie. Preis nach Aufwand.





**Führungen, Besichtigungen,
Konzerte, Hochzeiten, Taufen.**

**Anfragen und Reservationen zum
kunsthistorischen und kulturellen Angebot.**

Kloster St. Urban
Schafmattstrasse 1
4915 St. Urban

Verwaltung
T 058 856 50 01
F 058 856 51 40
kloster@st-urban.ch
www.st-urban.ch

**Apéros, Bankette, Tagungen,
Seminare, Partyservice.**

**Beratung im
Gastronomiebereich**

Kloster St. Urban
Schafmattstrasse 1
4915 St. Urban

Gastronomie
T 058 856 50 80
F 058 856 51 51
gastronomie@lups.ch
www.lups.ch