

BANKETT

DAS LEBEN

FEIERN



SONNE SEEHOTEL

auftanken am Sempachersee

IHR ANLASS – LEBENDIG GLANZVOLL UNVERGESSLICH

Schön, dass Sie das Sonne Seehotel für Ihr Fest in Betracht ziehen. Mit dieser Dokumentation möchten wir dazu beitragen, dass Ihr Anlass ein Erfolg wird, von der Planung bis zur Abrechnung, für Sie und für Ihre Gäste.

Das Sonne Seehotel liegt umgeben von sanften Hügeln direkt am Ufer des Sempachersees. Von der Lounge mit der grossen, lichtdurchfluteten Sonnenterrasse über die 26 sonnenhellen Zimmer bis zu den zwei stimmungsvollen, klimatisierten Bankett- und Seminarräumen erwartet Sie ein Ort der Begegnung, fernab von der Hektik des Alltags. Unser Team in Küche, Service und Hotel wird Sie mit frischen Ideen begeistern.





SAAL SONNENLICHTSTRAHL

DER PASSENDE **RAUM**

Banketträume

Der klimatisierte Festsaal Sonnenlichtstrahl mit 111 m² und Platz für ca. 85 Personen lädt zum Feiern ein. Ob Weihnachten oder Firmenjubiläum, Geburtstag, Hochzeit, Taufe, Konfirmation oder Firmung, alles ist möglich. Der Saal lässt sich in zwei Räume unterteilen und die Panoramafenster zum See können geöffnet werden, um die herrliche Seestimmung auch drinnen zu geniessen.

Hotelzimmer

Feiern Sie mit Ihren Gästen und erholen Sie sich dann in unseren komfortablen Zimmern. Die Zimmer sind modern eingerichtet und verfügen alle über einen Balkon. Die zwei Balance Cocon Zimmer mit frei stehender Badewanne und 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.

Seebad

Spiel, Sport und Spass bietet unser Seebad Eich. Schatten spendende Kirschbäume, bequeme Liegestühle und Sonnenschirme laden zum Relaxen ein. Die Kleinen toben sich auf unserem Kinderspielplatz, beim Tischtennis, im Sandkasten oder im Planschbecken aus.

Kegelbahn

Gerne können Sie unsere Kegelbahn für CHF 25.00 pro Stunde reservieren.

RAUM ZUM FEIERN

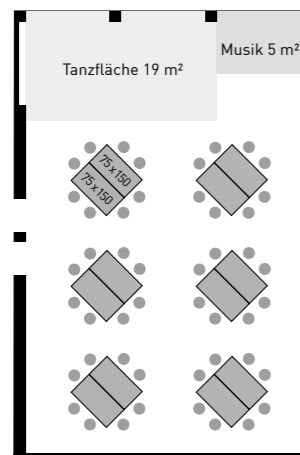
Wie möchten Sie Ihren Anlass gestalten? Mit unserem Bankettsaal, dem weitläufigen Garten mit seinem Pavillon und unserer Sonnenlounge bieten wir ganz unterschiedliche Perspektiven – je nach Gruppengröße, Programm und Budget. Sehr beliebt für einzigartige Familienfeste und Firmenanlässe ist unser moderner, harmonisch gestalteter Bankettsaal Sonnenlichtstrahl. Kleinere Feste und Bankette finden in unserem Raumangebot die ideale Lösung. Und selbstverständlich wird Ihr Anlass mit ein paar zusätzlichen Extras zu einem unvergesslichen Erlebnis. Wir beraten Sie gerne individuell.



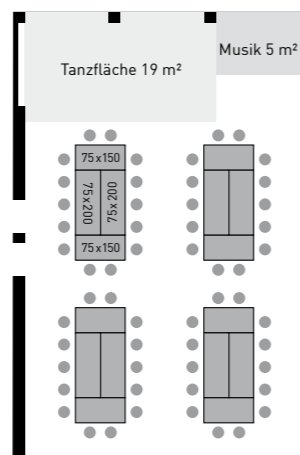
SONNENLOUNGE

BANKETTRÄUME

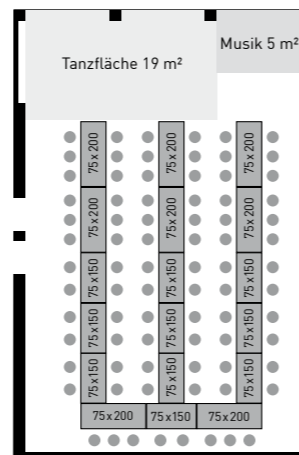
Sonnenlichtstrahl 48 Personen



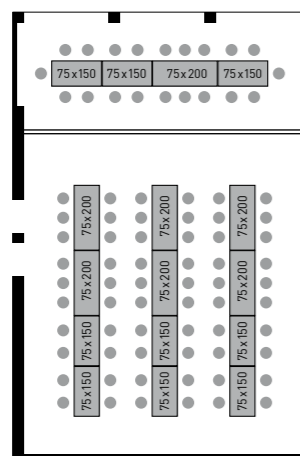
Sonnenlichtstrahl 56 Personen



Sonnenlichtstrahl 80 Personen

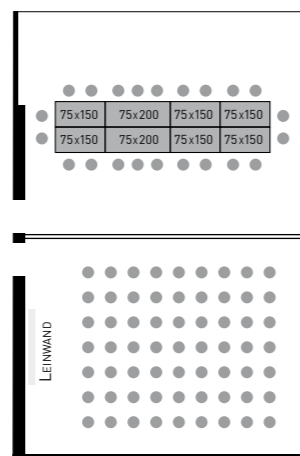


Sonnenstrahl 20 Personen



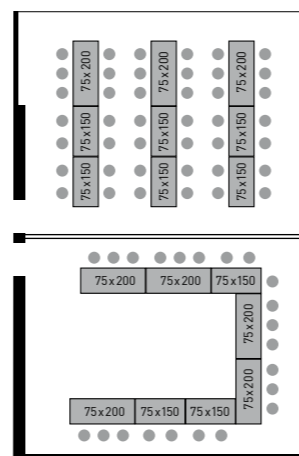
Sonnenlicht 60 Personen

SONNENSTRAHL 22 PERSONEN



SONNENLICHT 63 PERSONEN

Sonnenstrahl 42 Personen



Sonnenlicht 22 Personen

	Grösse	Personen
Sonnenstrahl	55.5 m ²	10–48
Sonnenlicht	55.5 m ²	10–48
Sonnenlichtstrahl	Kombination aus Sonnenstrahl und Sonnenlicht 111 m ²	40–85

Bestuhlung

Die abgebildeten Grundrisspläne zeigen lediglich Bestuhlungsbeispiele nach Anlassgrösse und Bankettraum auf. Gerne gehen wir auf Ihre spezifischen Bestuhlungswünsche ein. Je nach Art und Weise Ihres Anlasses finden wir sicher die passende Tischordnung.

Saalmiete

Grundsätzlich berechnen wir keine Saalmiete für Bankette. In den Monaten Mai bis September beträgt der Mindestumsatz für eine Reservation am Samstagabend im Saal Sonnenlichtstrahl CHF 6000.00. Sollten Sie diesen Umsatz mit Speisen und Getränken 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 2.50/Person mieten. Für die Ausführung/Mithilfe aufwendiger Dekorationen in Ihrem Auftrag verrechnen wir CHF 59.00 pro Mitarbeiterstunde.

Technische Infrastruktur

Beamer	CHF 50.00
Leinwand	CHF 25.00
Mikrofon	CHF 50.00
Block Rocker Bluetooth-Soundbox inkl. Mikrofon	CHF 50.00

Klavier

Ein gestimmtes Klavier steht Ihnen zur Verfügung. Die Miete beträgt CHF 50.00 pro Tag. Auf Wunsch lassen wir das Klavier kurz vor Anlass nochmals stimmen à CHF 220.00.

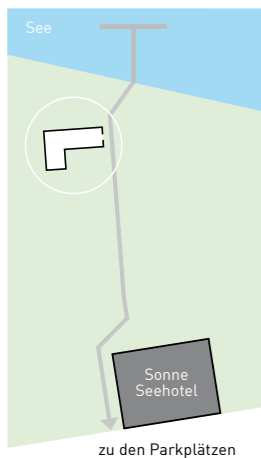
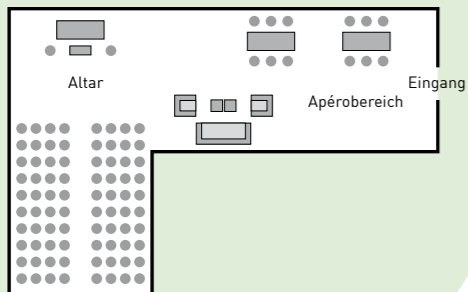
TRAUM- HOCHZEIT AM SEE

Für Ihre kirchliche oder freie Trauung mit anschließendem Aperitif 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. Der luft- und lichtdurchflutete Pavillon bietet Raum für 80 Sitzplätze und ca. 120 Apérogäste, bei jeder Witterung von Mai bis September.



PAVILLON AM SEE

Pavillon 80 Personen



Musik & Beschallung

Zum Abspielen Ihrer Lieblingssongs ab sämtlichen mobilen Geräten und Laptops sowie zur Moderation der Trauungsfeier steht Ihnen eine 50 Watt ION-Block Rocker Bluetooth-Soundbox samt Mikrofon zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass diese Anlage sich *nicht* für live gesungene Musik eignet.

Dekoration

Der ganze Pavillon ist mit dekorierten Korbpflanzen festlich geschmückt und der Altar wird von zwei 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 1100.00
Pavillonmiete für Trauung, Apéro, Nachtessen	CHF 900.00
Pavillonmiete für Apéro	CHF 600.00

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
179–90 Tage vor dem Anlass	50% des Arrangements inkl. Hotelzimmer
89–30 Tage vor dem Anlass	75% des Arrangements inkl. Hotelzimmer
innerhalb 29 Tagen vor dem Anlass	95% des Arrangements inkl. Hotelzimmer

Als Arrangement versteht sich: bestätigte Leistung x Personenzahl. Wurde kein Menü festgelegt, wird dieses im Saal Sonnenlichtstrahl mit CHF 100.00 pro Gast und für den Pavillon mit CHF 40.00 pro Gast und vereinbarte Miete verrechnet.

APÉRO PACKAGES

Herzblatt

- Fleischplatte mit Salami, Cervelat, Buure Hamme, Rohessspeck, Sbrinzmökli und Brotkranz
- «Chili Grilli» (pikantes Schweinswürstchen im Blätterteig)
- Kalbfleischbällchen mit BBQ Dip
- Lachswraps
- Tramezzini mit Mozzarella und grilliertem Gemüse
- Crevette im Knuspermantel mit Sweet-Chilisauc

dazu Prosecco, Haus-Weisswein, Bier, Orangensaft und Mineralwasser

pro Gast CHF 38.00

Ewigi Liebi

- Fleischplatte mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Sempacher Galloway Rauchwürstli und Brotkranz
- Tramezzini mit Lachs
- Crevettencocktail
- Poulet Satay-Spiesschen mit Erdnussauce
- Frühlingsrollen und Samosa mit Gemüse gefüllt an Sweet-Chilisauc
- Canapés mit Rindstatar

dazu alkoholfreie Früchtebowle, Prosecco, Haus-Weisswein, Bier und Mineralwasser

pro Gast CHF 48.00



EIN **FESTMAHL** DER VIELFALT

Das feine Essen bildet in der Regel den Mittelpunkt eines Festes. Auf den nächsten Seiten finden Sie schöne Beispiele – vom Mehrgänger über das Dessertbuffet bis hin zu unserem vegetarischen Angebot. Lassen Sie sich von unseren Menüvorschlägen inspirieren und stellen Sie Ihr köstliches Festmahl gemeinsam mit uns zusammen. Selbstverständlich kochen wir auch gerne nach Ihren individuellen Wünschen – marktfrisch und jahreszeitengerecht. Unsere Menüvorschläge richten sich an Gesellschaften ab 10 Personen und stellen einen Auszug aus unserem Küchenrepertoire dar.



APÉROVARIATIONEN

Sonnen Apéro

- 1 Blätterteiggebäck gefüllt mit Gemüse und Frischkäse
 - 1 Eicher Rauchwürstli auf Kartoffelsalat
 - 1 Balchenknusperli mit Sauce Tartare
 - 1 Kalbfleischbällchen mit BBQ Dip
 - 1 Tramezzino mit Sempacher Mostbröckli und Bergkäse gefüllt
- Pro Person CHF 15.00**

Mediterraner Apéro

- 1 mediterraner Siedfleischsalat mit Peperoni und Gurken
 - 1 in Knoblauch gebratene Riesencrevette
 - 1 Crostino mit Pesto Rosso und Büffelmozzarella
 - 1 Rohschinken mit Melone
 - 1 Tramezzino mit Chorizo und grilliertem Gemüse gefüllt
- Pro Person CHF 17.00**

Asia Apéro

- 1 Frühlingsröllchen mit Gemüse gefüllt an Sweet-Chilisaucе
 - 1 Sushiröllchen mit Lachs und Wasabi
 - 1 Samosa mit Gemüse und Sesam Dip
 - 1 Crevette im Knuspermantel
 - 1 Poulet Satay-Spiesschen mit Erdnusssauce
- Pro Person CHF 15.00**

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



Fingerfood

Gefülltes Blätterteiggebäck		
– mit Gemüse und Frischkäse	pro Stück	CHF 3.00
– mit pikantem Hackfleisch	pro Stück	CHF 3.50
– mit Lachs und Frischkäse	pro Stück	CHF 3.50
Feine Schinkengipfeli	pro Stück	CHF 3.00
Grissini mit Rohschinken umwickelt	pro Stück	CHF 3.50
Crostini mit Pesto Rosso und Büffelmozzarella	pro Stück	CHF 3.00
Gemügesticks mit zweierlei Dip	pro Person	CHF 2.50
Sushiröllchen mit Lachs und Wasabi	pro Stück	CHF 4.50
Frühlingsröllchen mit Gemüse gefüllt an Sweet-Chilisaucе	pro Stück	CHF 2.00
Poulet Satay-Spiesschen mit Erdnusssauce	pro Stück	CHF 3.50
Eicher Rauchwürstli auf Kartoffelsalat	pro Stück	CHF 4.20
Crevette im Knuspermantel	pro Stück	CHF 3.50
Pikante «Chili Grilli» im Blätterteig	pro Stück	CHF 4.00
Samosa mit Gemüse und Sesam Dip	pro Stück	CHF 2.00
In Knoblauch gebratene Riesencrevette	pro Stück	CHF 3.50
Mediterraner Siedfleischsalat mit Peperoni und Gurken	pro Stück	CHF 4.50
Kleine Pasta «Cinque P»	pro Stück	CHF 3.80
Kleiner Kräuterrisotto mit Chorizo	pro Stück	CHF 3.50
Balchenknusperli mit Sauce Tartare	pro Stück	CHF 3.00

Kalbfleischbällchen mit BBQ Dip	pro Stück	CHF 2.50
Minisandwiches gefüllt mit Schinken, Salami und Weichkäse	pro Stück	CHF 5.50
Nachos mit Tomatensalsa	pro Person	CHF 2.00
Apéro Plättli (Fleisch und Käse)	pro Person	CHF 19.00

Canapés

mit geräuchertem Lachs	pro Stück	CHF 3.50
mit Rohschinken	pro Stück	CHF 3.50
mit Weichkäse	pro Stück	CHF 3.00
mit Rindstatar	pro Stück	CHF 4.00
mit Ei	pro Stück	CHF 2.50
mit Thunfischmousse	pro Stück	CHF 3.50

Tramezzini

mit Rohschinken und Tomate	pro Stück	CHF 3.50
mit Lachs und Gurke	pro Stück	CHF 3.50
mit Mozzarella und grilliertem Gemüse	pro Stück	CHF 3.50
mit Sempacher Mostbröckli und Bergkäse	pro Stück	CHF 3.50

FESTLICHE MENÜS IN **DREI** GÄNGEN

Gut zu wissen

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

Selbstverständlich können Sie Ihr Wunsch-Menü auch mit den einzelnen Gängen aus den verschiedenen Menüs selbst zusammenstellen.

Sie können Ihr ausgewähltes Menü bei einem Probeessen degustieren – wir verrechnen dies separat.

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

Menü 1

Tomatensuppe mit Mozzarellaperlen und Basilikumpesto
CHF 10.00
·
Kalbsschulterbraten an Pilzrahmsauce mit buntem Gemüse und Tagliatelle
CHF 32.00
·
Bayrische Crème mit Orangensalat
CHF 10.00

Nachservice Fleisch
CHF 6.00

CHF 52.00

Menü 2

Nüsslisalat (Saison September–April) oder Blattsalat mit gekochtem Ei, gebratenen Pilzen, Speckwürfeli und Frenchdressing
CHF 15.00
·
Gebratenes Schweinsrückensteak unter der Pestokruste an Portweinjus mit Ofengemüse und Bratkartoffeln
CHF 32.00
·
Warmer Schokoladenbrownie mit Stracciatellaglace
CHF 12.00

Nachservice Fleisch
CHF 6.00

CHF 59.00

Menü 3

Pikante Curry-Kokossuppe mit Poulet Satay-Spiesschen
CHF 11.50
·
Gebratene Balchenfilets «Sonnen Art» (mit Kräuterschaum überbacken) mit rahmigem Blattspinat und Salzkartoffeln
CHF 35.00
·
Panna Cotta mit Fruchtcoulis und Joghurtglace
CHF 12.00

Nachservice Fisch
CHF 7.00

CHF 58.50

Menü 4

Bunte Blattsalate an Kräuterdressing mit Mostbröckli vom Sempacher Galloway Rind und gehobeltem Sbrinz
CHF 17.00
·
Rindsschmorbraten in kräftigem Rotweinjus mit zweierlei Rüeblü und Kartoffelgratin
CHF 32.00
·
Karamellköpflü mit Früchten und Rahmgarnitur
CHF 8.00

Nachservice Fleisch
CHF 6.00

CHF 57.00

Menü 5

Variation vom Lachs mit Toast und Butter mit geräuchertem Lachs, Lachstatar und lauwarmem Lachsmedaillon
CHF 19.50
·
Kalbs-Saltimbocca an Thymianjus mit buntem Gemüse und Risotto
CHF 43.00
·
Orangen-Quarkmousse mit Mohn und Früchten garniert
CHF 10.00

Nachservice Fleisch
CHF 8.00

CHF 72.50

FESTLICHE MENÜS IN **VIER** GÄNGEN

Menü 6	Menü 7	Menü 8	Menü 9
Antipastiteller mit Vitello tonnato, Trockenfleisch, grilliertem Gemüse, Büffelmozzarella und marinierten Tomaten CHF 17.00	Kleiner Blattsalat mit Sprossen und Croûtons an Orangen-Kräuter dressing CHF 8.50	Bunte Blattsalate mit Rohschinken im Knusperkörbli CHF 14.00	Carpaccio von grilliertem Gemüse mit San Daniele Schinken und Basilikumpesto CHF 17.00
Gebratenes Lachsforellenfilet von Spielhofers FishingFarm, Römerswil auf Lauchbett und Proseccoschaum CHF 15.00	Ricottaravioli mit Oliven an Petersilienschaum CHF 15.00	Kräuterschaumsuppe mit gebratener Riesencrevette CHF 12.00	Rüebli-Currysuppe CHF 9.00
Roastbeef am Stück gebraten mit Speckbohnen, Kartoffelgratin und Barolojus CHF 39.00	Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel an Thymianjus mit Ratatouille und Kartoffelgnocchi CHF 39.00	Lammentrecôte unter der Nusskruste an Rosmarinjus mit Speckbohnen und Kartoffelgratin CHF 42.00	Kalbsrücken am Stück gebraten an Morchelrahmsauce mit Kartoffelstock und buntem Gemüsebouquet CHF 49.00
Dreierlei Sorbet mit Marsala-Sabayon CHF 13.00	Tiramisù mit Früchten und Stracciatellaglace CHF 12.00	Apfel-Tarte mit Vanilleglace CHF 10.00	Mousse au chocolat im Mandelkörbli CHF 12.00
Nachservice Fleisch CHF 9.00	Nachservice Fleisch CHF 8.00	Nachservice Fleisch CHF 9.00	Nachservice Fleisch CHF 10.00
CHF 84.00	CHF 74.50	CHF 78.00	CHF 87.00

VEGETARISCHE GERICHTE

Als Alternative zu unseren Fleisch- oder Fischhauptgängen haben wir nachfolgend vegetarische Gerichte zur Auswahl.

Pastetli
Knuspriges Blätterteig Pastetli gefüllt mit Gemüsekügelchen und Tofuwürfeln CHF 27.50
Risotto
Safranrisotto mit gebratenen Wauwiler Champignons und hausgemachten Dörrtomaten CHF 27.50
Ravioli
Hausgemachte Ricotta-Mascarpone Ravioli gefüllt mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen an Proseccoschaum CHF 29.00
Curry
Roter Thai-Curry mit Gemüse, Kartoffeln, Pak-Choi und Basmatireis CHF 27.50

FESTLICHE MENÜS IN **FÜNF** GÄNGEN

Menü 10

Tatar von Thunfisch und Lachs mit Gurke und Ingwer
CHF 17.00

Rüebli- und Sesam
CHF 9.00

Zweierlei Filet serviert in zwei Gängen:

1. Gang Kalbsfiletmedaillon mit Morchelrahmsauce, Tagliatelle und Gemüsebouquet

2. Gang Rindsfiletmedaillon mit Sauce Béarnaise, Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet
CHF 57.00

Ananas Carpaccio mit Pistazien-Honigmarinade und Kokosglace
CHF 12.00

Menü 11

Rindscarpaccio im Kräutermantel mit Rucola und gehobeltem Sbrinz
CHF 17.00

Trüffelravioli auf Gemüsestreifen mit Trüffelschaum
CHF 15.00

Caipirinhasorbet mit Prosecco aufgegossen
CHF 10.00

Dreierlei Filet vom Rind, Kalb und Schwein an Trüffeljus und Sauce Béarnaise mit Kartoffelkroketten und buntem Gemüsebouquet
CHF 52.00

Schokoladen-Passionsfrucht- und Kokosglace
CHF 12.00

Nachservice Fleisch
CHF 10.00

CHF 106.00

Menü 12

Trio von gebratener Riesencrevette, grillierter Jakobsmuschel und Thunfischcarpaccio mit Orangenöl und Feigen-Kräutersalat
CHF 20.00

«Lozärner Hochzeitssuppe» (Weissweinsuppe) mit Gemüseperlen und Croûtons
CHF 11.00

Penne «Cinque P» an pikanter Tomatenrahmsauce
CHF 14.00

Rindsfilet am Stück gebraten mit Gemüsebouquet, Thymiankartoffeln und Sauce Béarnaise
CHF 47.00

Dessertvariation «Sonne» (3 süsse Versuchungen)
CHF 14.00

Nachservice Fleisch
CHF 10.00

CHF 106.00

Menü 13

Gebackene, panierte Balchenfilets aus dem Sempachersee mit Sauce Tartare an bunten Blattsalaten
CHF 16.00

Apfel-Lauchrahmsuppe mit geräucherter Entenbrust
CHF 10.00

Chateaubriand serviert in 2 Gängen

1. Gang mit Kartoffelkroketten, Gemüsebouquet und Sauce Béarnaise
2. Gang mit Olivennudeln, Gemüsebouquet und Cognacjus
CHF 57.00

Dessertvariation «Sonne» (5 süsse Versuchungen)
CHF 17.00

CHF 100.00

SPEZIELLE WÜNSCHE

Spezialkost

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

Dessertvarianten

Dessertbuffet mit 10 süssen

Versuchungen pro Person CHF 23.00

Dessertbuffet mit Käse pro Person CHF 29.00

Torte

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl Ihrer Torte. Für Ihre mitgebrachte Torte verrechnen wir CHF 5.00 pro Person. Wenn Sie die Torte in eine bestehende Dessert Variante integrieren möchten, verrechnen wir CHF 3.50 pro Person.

Kindermenüs

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

Menükarten

Gerne drucken wir Ihnen kostenlos festliche Menükarten (Farbdruck CHF 2.00 pro Stück).

JAHRESZEITEN MENÜS

FRÜHLING MÄRZ – MAI

SOMMER JUNI – AUGUST

Menü 14

Frühlingskräutersuppe
mit Tomatenöl und Jakobsmuschel
CHF 12.00
.
Gebratene Perlhuhnbrust an
Sherryjus mit buntem Frühlingsgemüse
und Tagliatelle
CHF 36.00
.
Rhabarbertarte mit
hausgemachter Quarkglace
CHF 12.00

Nachservice Fleisch
CHF 7.00

CHF 60.00

Menü 15

Hausgebeizter Lachs mit
Spargelsalat und Estragon Dip
CHF 15.00
.
Bärlauchrahmsuppe mit Mostbröckli
CHF 10.00
.
Am Stück gebratenes Rindsfilet an
Gartenkräuterjus mit Tomatenrisotto
und Frühlingsgemüse
CHF 49.00
.
Frühlings-Dessertvariation
(3 süsse Versuchungen)
CHF 14.00

Nachservice Fleisch
CHF 10.00

CHF 88.00

Menü 16 (Fisch/Vegetarisch)

Bunte Frühlingsalate an Schnittlauchdressing
mit Geissfrischkäse und Croûtons
CHF 14.00
.
Gebratene Balchenfilets aus dem
Sempachersee auf Tomatenrisotto mit
Kefen und jungem Lauch
CHF 16.00
.
Papardelle mit Spargel, Morcheln und
frischem Spinat an Kräuterrahmsauce
CHF 28.00
.
Erdbeer Crème brûlée
mit Holunderblütensorbet
CHF 14.00

CHF 72.00

Menü 17

Bunter Sommersalat mit Bündner
Rohschinken und in Portwein
marinierter Melone
CHF 16.00
.
Am Stück gebratenes Schweinefilet
an Pinot Noir Jus mit Rucola-Kartoffelstock
und Peperonata
CHF 39.00
.
Erdbeer Tiramisù
mit Holunderblütensorbet
CHF 14.00

Nachservice Fleisch
CHF 8.00

CHF 69.00

Menü 18

Vitello tonnato mit Gurken-Kräutersalat,
Kapern und Schalotten
CHF 18.00
.
Erfrischende Gazpacho mit
Basilikum und Croûtons
CHF 9.00
.
Rosa gebratener Kalbsrücken an
Rosmarinjus mit Eierschwämmli, mediter-
ranem Gemüse und Oliven-Bratkartoffeln
CHF 51.00
.
Sommer-Dessertvariation
(3 süsse Versuchungen)
CHF 14.00

Nachservice Fleisch
CHF 10.00

CHF 92.00

Menü 19 (Fisch/Vegetarisch)

Carpaccio von Berner Rosentomaten
mit Schangnauer Büffelmozzarella
und Salsa Verde
CHF 14.00
.
Gebratenes Saiblingsfilet auf
Tomatenrisotto mit Basilikumschaum
CHF 17.00
.
Ricotta-Spinat Ravioli mit Eierschwämmli,
Tomaten und Kräutern
CHF 28.00
.
Pfirsich Panna Cotta mit Joghurtglace
CHF 12.00

CHF 71.00

JAHRESZEITEN MENÜS

HERBST SEPTEMBER – NOVEMBER

WINTER DEZEMBER – FEBRUAR

Menü 20	Menü 21	Menü 22 (Fisch/Vegetarisch)	Menü 23	Menü 24	Menü 25 (Fisch/Vegetarisch)
Nüsslisalat an Baumnussdressing mit Wildschweinschinken und Kernöl CHF 17.00 .	Hirschcarpaccio mit Quittenchutney und kleinem Salatbouquet CHF 22.00 .	Lauwarmer mit Nüssen marinierter Thunfisch auf Linsensalat an Himbeervinaigrette CHF 19.00 .	Quiche mit Lauch, Speck und Dallenwiler Bergkäse an Portweinschalotten und kleinem Salatbouquet CHF 16.00 .	Gebratene Wachtelbrust auf einem Salat von Schwarzwurzel und Birne CHF 18.00 .	Nüsslisalat an Kräuterdressing mit gekochtem Ei, sautierten Pilzen und Croûtons CHF 14.00 .
Kalbshohrücken am Stück gebraten an Holunderjus mit rahmigem Wirz und Röstikroketten CHF 47.00 .	Gorgonzola-Polenta mit sautierten Steinpilzen CHF 16.00 .	Kürbis-Currysuppe mit gebratener Crevette CHF 12.00 .	Rindsfiletsteak mit Trüffelkruste an Balsamico-Portweinjus mit Rosmarin-Polenta und Wintergemüse CHF 49.00 .	Gebratenes Zanderfilet auf Balsamicolinsen CHF 20.00 .	Schwarzwurzelsuppe mit geräucherter Lachsforelle von Spielhofers FishingFarm in Römerswil CHF 12.00 .
Mohnküchlein auf Vanille-Sherrysauce mit pochierter Birne CHF 13.00 .	Rehsaltimbocca an Preiselbeerjus mit buntem Herbstgemüse und Schupfnudeln CHF 39.00 .	Sämiges Waldpilzrisotto mit Taleggio und herbstlichem Gemüse CHF 28.00 .	Warmer Schokoladenbrownie mit Stracciatellaglace CHF 12.00 .	Rosa gebratener Kalbsrücken an Tomaten-Hollandaise mit Pommes Duchesse, Wirz und Kürbis CHF 49.00 .	Pilzgeschnetzeltes «Stroganoff» mit Wintergemüse und Polenta CHF 28.00 .
	Weisses Tobleronemousse mit marinierten Zwetschgen und Haselnussglace CHF 14.00 .	Apfelstrudel mit Vanilleglace oder Vanillesauce CHF 12.00 .		Zimt Crème brûlée mit Orangen- und Zwetschgensorbet CHF 12.00 .	Kokosnussmousse mit Passionsfrucht und Banane CHF 10.00 .
Nachservice Fleisch CHF 9.00	Nachservice Fleisch CHF 8.00		Nachservice Fleisch CHF 10.00	Nachservice Fleisch CHF 10.00	
CHF 77.00	CHF 91.00	CHF 71.00	CHF 77.00	CHF 99.00	CHF 64.00

FRÜHSTÜCK ODER **BRUNCH**?

Frühstücksbuffet (ab 20 Personen)

- 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
- Kleines Dessertbuffet mit Schoggimousse, Kuchen, Tiramisù, Crème brûlée

Getränke

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

weitere alkoholische Getränke, Mineralwasser und Süssgetränke nicht inbegriffen

CHF 43.00

Kinder bis 5 Jahre kostenlos

Kinder von 6–12 Jahren CHF 2.00 pro Altersjahr

Brunchbuffet (ab 20 Personen)

- 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, Crème brûlée

Getränke

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

weitere alkoholische Getränke, Mineralwasser und Süssgetränke nicht inbegriffen

CHF 55.00

Kinder bis 5 Jahre kostenlos

Kinder von 6–12 Jahren CHF 2.50 pro Altersjahr



AUSZUG AUS DER **WEINKARTE**

In unserer ausgezeichneten Weinkarte finden Sie eine grosse Auswahl edler Tropfen. Gerne unterbreiten wir Ihnen Vorschläge im persönlichen Gespräch.

Weisswein (75 cl)

Balance Familie Cuvée weiss, Baumgartner, Tegerfelden	CHF 58.00
Riesling x Sylvaner, Bisang, Dagmersellen	CHF 45.00
S-Cuvée blanc, Weinbau Mariazell GmbH, Sursee	CHF 57.50
Pinot Grigio Grave Friuli DOC, Il Cavaliere di Bertiole	CHF 45.00
Arneis Langhe, Viano Michele, DOC	CHF 49.00
Valdelainos, Rueda Verdejo, Pedro Escudero	CHF 43.00

Rotwein (75 cl)

R-Cuvée rouge, Weinbau Mariazell GmbH, Sursee	CHF 57.50
Merlot del Ticino DOC, Tenuta Ronco dell'Angelo	CHF 58.00
Ronco dei Quattroventi, Calabria	CHF 54.00
Barbera d'Alba DOC Andrea Oberto Piemonte	CHF 55.00
Prima Voce, Rosso Salento, Masseria Pietrosa, Apulien	CHF 47.00
Le Volte, Tenuta dell'Ornellaia	CHF 62.00
Cum Laude, Castello Banfi	CHF 66.00
Ripasso Campofiorin, Masi	CHF 52.00
Indio, Montepulciano d'Abruzzo DOC, Bove	CHF 54.00
La Hoja, Rioja Crianza, Fernández Gómez Labastida	CHF 47.00

Schaumwein (75 cl) und Bowle

Balance Familie Champagne Drappier, Carte d'Or	CHF 78.00
Moscato Senza Nome, Giacomo Bologna	CHF 54.00
Bowle mit saisonalen Früchten (alkoholfrei), 100 cl	CHF 27.50
mit Prosecco gespritzt, nach Aufwand, 75 cl	CHF 54.00



BUDGETPLAN ZWEI BEISPIELE

Festessen für 50 Gäste (CHF 158.60 pro Gast)

Begrüssungsdrink	CHF 550.00
4-Gang Menü à CHF 89.00 pro Gast	CHF 4450.00
12 Flaschen Weisswein à CHF 45.00	CHF 540.00
15 Flaschen Rotwein à CHF 60.00	CHF 900.00
Alkoholfreie Getränke	CHF 400.00
Kaffee und Spirituosen	CHF 340.00
Verlängerung bis 01.30 Uhr	CHF 250.00
Reserve	CHF 500.00

Total inklusive 8% MwSt. CHF 7930.00

Apéro und Trauung für 100 Gäste (CHF 54.00 pro Gast)

Apéro Package «Herzblatt» à CHF 38.00	CHF 3800.00
Miete Pavillon	CHF 1100.00

Total inklusive 8% MwSt. CHF 4900.00

WIE SIEHT MEIN BANKETT AUS?

- Was wird gefeiert?

- Datum des Anlasses

- Beginn und Ende (Uhrzeit)

- Ist eine Verlängerung möglich? Bis wann?

- Gibt es ein Motto? Welches?

- Tagesprogramm – was passiert wo und wann?

- Wer organisiert, wer hilft? (Name, Anschrift, Telefon, E-Mail)

- Wie viele Gäste werden erwartet? Wie viele Kinder/Kleinkinder?

- Wie viele Zimmer werden benötigt?

- Zahlen Gäste ihre Zimmer selbst?

- Wie gross muss der Raum sein? Welcher Saal kommt in Frage?

- Welche Bestuhlung?

- Zeit und Raum für Darbietungen einplanen

- Technische Hilfsmittel (Musikanlage, Beamer etc.)?

- Dekoration? Florist/in?

- Spezialmenüs (z.B. vegetarisch) für Gäste?

- Apéro – wo findet er statt, was wird angeboten?

- Menüwahl für die Gesellschaft?

- Probeessen?

- Programmablauf des Essens – Unterbrüche, Reden, Spiele, Tanz

- Kaffee, Spirituosen, Zigaretten – wo, wer zahlt?

- Mitternachtssnack?

- Menükarten und/oder Tischkärtli?

- Kosten und Bezahlung – Anzahlung, Rechnung (Anschrift)?

- Welche Kosten werden übernommen? Was zahlen die Gäste selbst?

- Allgemeine Geschäftsbedingungen – Fragen?

GUT ZU WISSEN

Feuerwerk

Feuerwerke sind grundsätzlich bewilligungspflichtig und müssen vor 22.00 Uhr abgefeuert werden. Gesuche sind an die Kantonspolizei Luzern zu richten. Unser Haus grenzt an ein Natur- und Vogelschutzgebiet, und wir empfehlen Ihnen daher, auf Feuerwerke zu verzichten.

Feuerwerkskörper & Himmellaternen

Aus Sicherheitsgründen dürfen Wunderkerzen, Feuerwerkskörper, Vulkane, Tischfeuerwerke oder Bengalische Zündhölzer etc. nach Rücksprache nur im Garten abgebrannt werden. Das Steigenlassen von Himmellaternen und das Schwimmenlassen von brennenden Schwimmkörpern sind aus feuerpolizeilichen Gründen nicht gestattet.

Lärmemission

Aus Rücksichtnahme auf unsere Hotelgäste sind nach 22.30 Uhr alle Fenster im Saal zu schliessen. Um 00.30 Uhr ist die Terrasse geschlossen. Wir danken für Ihr Verständnis.

Musik

Maximale Spielzeiten nach Mitternacht gemäss gebuchter Verlängerung:
– bis 01.30 Uhr > bis max. 01.00 Uhr
– bis 02.30 Uhr > bis max. 02.00 Uhr

Aus Rücksichtnahme auf unsere Hotelgäste bitten wir um eine «vernünftige» Lautstärke. Die Geschäftsleitung ist jederzeit befugt, die Lautstärke zu korrigieren.

Rauchen

Sämtliche Veranstaltungsräume und Hotelzimmer sind rauchfrei. Im Freien ist das Rauchen grundsätzlich erlaubt, ab 00.30 vor der Eingangstüre.

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 14 Tage vor Anlass eine definitive, detaillierte Namens- bzw. Zimmerliste mit allfälligen Extras und Zahlungsinstruktionen zu. Ab 10 Zimmern gewähren wir Ihnen 10% und ab 20 Zimmern 20% Rabatt auf unsere Zimmerpreise.

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

Check-in ab 15.00 Uhr

Check-out bis 11.00 Uhr (sonntags bis 12.00 Uhr)

Verlängerung

Aus Rücksichtnahme auf unsere Hotelgäste und Nachbarn erteilen wir keine Verlängerung länger als 02.30 Uhr und bitten unsere Gäste, das Lokal spätestens eine viertel Stunde nach Anlassschluss leise zu verlassen.

Verlängerungs-Tarife:

– bis 01.30 Uhr CHF 250.00

– bis 02.30 Uhr CHF 500.00

Angebrochene Stunden werden mit CHF 125.00 pro halbe Stunde verrechnet.

Zapfengeld

Falls Sie aus unserem Weinangebot keinen passenden Wein finden, dürfen Sie gern auch den eigenen mitnehmen. Wir berechnen CHF 39.00 pro 75 cl Flasche.

Haftung

Bei Schäden an Tischen, Einrichtungsgegenständen etc. haftet der Verursacher, die Kosten dafür werden in Rechnung gestellt.





AUS DEN **AGB***

* Die vollständigen allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) finden sich auf www.sonneseehotel.ch

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 **Annulation** 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
- innerhalb 24 h vor dem Anlass > 95% des Arrangements inklusive Hotelzimmer

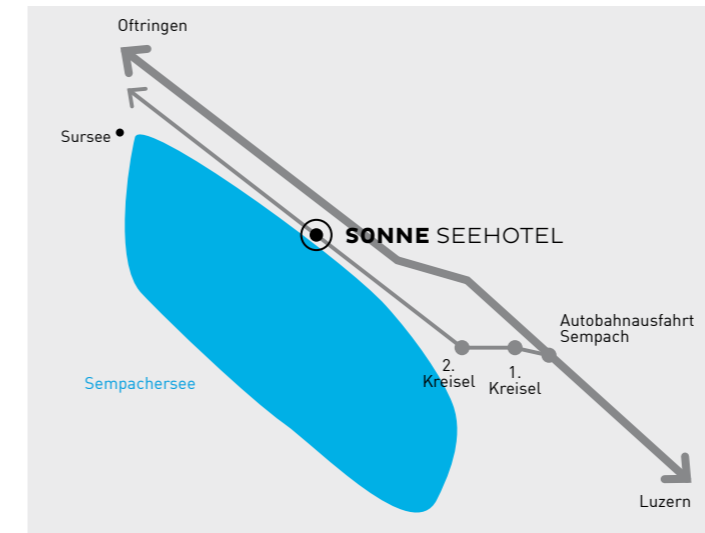
Als Arrangement versteht sich: bestätigte Leistung x Personenzahl. Wurde kein Menü festgelegt, wird dieses mit CHF 60.00 pro Gast verrechnet. Bei schriftlich bestätigter **Verschiebung** des Anlasses aus wichtigen Gründen verrechnen wir Folgendes:

- 14 bis 30 Tage vorher CHF 300.00
- 0 bis 13 Tage vorher CHF 500.00

Preise

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen MwSt. von 8%. Alle Preise sind ohne Gewähr. Preisänderungen vorbehalten.

ANREISE DETAILS



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.

Anreise mit dem Auto

Autobahn A2 > Ausfahrt Sempach > rechts bis zum 1. Kreisel > wieder rechts, Richtung Eich, Sursee. Beim 2. Kreisel nehmen Sie die zweite Ausfahrt und folgen 2.3 km der Hauptstrasse Richtung Eich. Das Hotel befindet sich im Zentrum auf der linken Strassenseite.

Fahrzeit mit dem Auto

Ab Luzern	15 Minuten
Ab Zürich	45 Minuten
Ab Bern	1 Stunde
Ab Basel	55 Minuten

Die Adresse für Ihr GPS-System

Seestrasse 23
6205 Eich
{047° 9' 1.75" N / 008° 10' 0.67" O}

Parking

Vor dem Sonne Seehotel stehen Ihnen genügend Gratis-Parkplätze zur Verfügung.

«Wir haben unsere Hochzeit in der Sonne gefeiert. Das Essen war (wie immer!) hervorragend, der Service zuvorkommend und das Ambiente traumhaft. Alle Gäste fühlten sich rundum wohl. Bereits in der Vorbesprechung wurden wir professionell beraten. Wir kommen immer gerne wieder.»

Tripadvisor

Sonne Seehotel
Seestrasse 23
CH-6205 Eich
T +41 41 202 01 01, F +41 41 202 01 00
hotel@sonneseehotel.ch
www.sonneseehotel.ch

SEEROSE RESORT & SPA
BAD BUBENDORF HOTEL
SONNE SEEHOTEL
BAD RAMSACH HOTEL
SEEBLICK HÖHENHOTEL
MÜRSET RESTAURANTS

BALANCE FAMILIE
das Gute leben

www.balancefamilie.ch