

Heini

Blumen Garten Event
EVENTGARTEN
2019



Sei es eine private Geburtstagsfeier, ein Hochzeitsfest, eine Generalversammlung oder ein Weihnachtsessen. Wir bieten Ihnen das perfekte Ambiente für 20 bis 200 Personen.

Kontaktieren Sie uns: event@heinigarten.ch | 041 240 30 44



Lukas Heini
Geschäftsinhaber



Cornelius Furrer
Chefkoch



PREISE HEINI EVENTGARTEN

Unsere Dienstleistungen

- Die Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt -

MIETE DER RÄUMLICHKEITEN

Die Miete ist in der Verrechnung des Anlassesleiters enthalten.
Inklusive Servicepersonal und Mobiliar.

PERSONAL

ANLASSLEITER85.00

Pro Stunde

VERLÄNGERUNG NACH 24.00 UHR 150.00

Pro Stunde

PARKPLÄTZE

Genügend Parkplätze vorhanden.

ANREISE MIT ÖV

Bus Nr. 18 oder 19 ab Luzern Bahnhof bis Endstation Friedental.

KINDERPREISE

Bis 5 Jahre gratis / 6-11 Jahre 50% / ab 12 Jahren Erwachsen

TECHNIK

DJ PULT MUSIKANLAGE 350.00

Mischpult mit zwei Lautsprechern
und Subwoofer. Sie können individuell
externe Geräte anschliessen, z.B. Smartphone,
Ipad, Notebook.

BILD UND TON..... 1000.00

Beamer, Rednerpult, Headsets-Mikrofon
bis 3 Personen, 1 Funk-Handmikrofon,
inkl. DJ Pult Musikanlage

BLUMENDEKORATION

STANDARD DEKORATION 0.00

Pro Tisch ein Teelicht im Glas

ROSE 5.00

Pro Tisch 1x Rose im Glas (Farben saisonal)

BLUMENSCHMUCK 20.00

Pro Tisch 1x Glasfüllung mit saisonalen Blumen





APÉRO IM HEINI EVENTGARTEN

Für den kleinen Hunger

- Die Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt und pro Person -

APÉRO SIMPLE

APÉRO SIMPLE 6.00
Chips, Grissini, Oliven und Nüsse.

HEINIS HÄPPCHEN SPEZIALITÄTEN

WÄHLE 1 SORTE 6.00
(2 Stück pro Person)

WÄHLE 2 SORTEN 12.00
(4 Stück pro Person)

WÄHLE 3 SORTEN 18.00
(6 Stück pro Person)

WÄHLE 5 SORTEN 24.00
(8 Stück pro Person)

WÄHLE 8 SORTEN 39.00
(14 Stück pro Person)

AUSWAHL FÜR SPEZIALITÄTEN

- Bruschetta
- Mini Sandwiches
- Melonen Rohschinkenspiess
- Hausgemachte „Chäschüechli“
- Meatballs an Tomatensauce
- Minipastetli mit Gemüseperlen an Safransauce
- Datteln mit Frischkäse im Speckmantel
- Frühlingsrollen mit Gemüse an Sweet-Chilisauce
- Jalapeno poppers
- Fischknusperli auf Tartarsauce
- Raclette-Härdöpfeli





MENU

Unsere Menüvorschläge

- Die Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt und pro Person -

MENU EVENTGARTEN

DER KLASSIKER 39.00

Heini's Gartensalat an Hausdressing.

Schweinsbraten an Rosmarinjus, Kartoffelgratin und glasierten Rüebli.

Gebrannte Crème mit verschiedenen Früchten.

AUS DEM SEE 42.00

Heini's Gartensalat an Hausdressing.

Forellenfilet provençal, dazu Salzkartoffeln und Spinat.

Caramelköpflli mit Früchten.

MEDITERRAN 52.00

Heini's Gartensalat an Hausdressing.

Schweinsaltimbocca an Weissweinsrisotto und saisonalem Gemüse.

Schokoladenbrownie

TRADITIONELL 39.00

Heini's Gartensalat an Hausdressing.

Grillierte Bratwurst mit Rösti und Zwiebelsauce.

Caramelköpflli mit Früchten.

HEINI'S SPECIAL 62.00

Heini's Gartensalat an Hausdressing.

Rindsbrasato an Portweinjus mit Polenta und geschmortem Gemüse.

Panna Cotta mit Früchten.

GESCHNETZELTES 58.00

Heini's Gartensalat an Hausdressing.

Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce, Rösti und glasiertem Saisongemüse.

Rüeblikuchen.





MEIN MENU

Stellen Sie sich Ihr persönliches Menü zusammen.

- Die Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt und pro Person -

VORSPEISEN

SALATE

Blattsalat an Hausdressing	9.00
Heini's Gartensalat an Hausdressing	12.00
Parmesanflan auf Gartensalat	14.00
Chèvre chaud auf Gartensalat mit Himbeervinaigrette	19.00

SUPPEN

Saisonale Suppe	12.00
Tomatencremesuppe mit Basilikum.....	12.00
Bratapfel - Sellerie - Crèmesuppe	12.00

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

Schweizer Pouletbrust mit Thymianjus,	29.00
Ratatouille und Polenta	
Schweinsaltimbocca an Marsalajus,	29.00
Kräuterrisotto und mediterranem Ofengemüse	
Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce	34.00
mit Rösti und Gemüse	
Rindsbrasato in Portweinjus mit Polenta	38.00
und geschmortem Gemüse	

Rindsentrecôte am Stück gebraten,

mit Kartoffelgratin und bunt gemischtes glasiertes Gemüse. 54.00

Kalbsrücken am Stück gebraten,

mit Kartoffelgratin und bunt gemischtes glasiertes Gemüse 59.00

FISCH

Gebratenes Forellenfilet auf Spinatrisotto

und Safranschaum 32.00

Gebratenes Zanderfilet auf Tagliatelle in Rahmsauce

und geschmolzenen Tomaten 34.00

VEGETARISCH

Tagliatelle an Kräuterpesto und Parmesan

Gemüsespiesschen vom Grill mit Quinoa

28.00 36.00

DESSERTS

Caramelköpfl mit Früchten garniert.....

Schokoladenbrownie.....

Rüeblikuchen mit Rahm.....

Panna Cotta mit saisonalen Beeren.....

Mousse au Chocolat auf Orangensalat.....

Rosenblatt Parfait

10.00 12.00 12.00 14.00 14.00 12.00





HEINIS GREENBOWL

Eine frische Geschmacksexplosion

- Die Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt und pro Person -

WAHL

Fleisch

Poulet

Fisch

Forelle

Vegetarisch

Falafel

STÄRKEBEILAGE ZUR AUSWAHL

Reis
Quinoa
Couscous
Süskartoffeln
Linsen
Kichererbsen
Spinat

DAZU

Saisonales Gemüse und Salat

DESSERT

Rosenblatt Parfait

39.00



GRILLFEST BUFFET

Feines vom Grill

- Die Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt und pro Person -

VORSPEISE

Knackige Blatt- und Rohkostsalate, griechischer Salat mit verschiedenen Dressings

VOM GRILL

Schweinssteak
Mini Kalbsbratwürste und Merguez
Halloumi Käse
Pouletbrust
Lachs-Filet-Tranche

DAZU

Verschiedenes Grillgemüse
Honigmaiscolben
Ofenkartoffeln mit Sauerrahm
diverse hausgemachte Saucen

DESSERT

Fruchtsalat

75.00



FONDUE CHINOISE

à Discrétion

- Die Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt und pro Person -

FRISCH ZUBEREITET

Rinds
Kalb
Schwein
Poulet

BEILAGEN

Reis
Pommes Frites
Gemüse
Essiggurken
Maiskölbchen
Senfrüchte

DAZU

Hausgemachte Saucen
Cocktail
Knoblauch
Tartar
Curry-Banane
Thunfisch

DESSERT

Fruchtsalat

69.00



WEINKARTE

Wir empfehlen folgende Weine
im Eventgarten.

- Die Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt -

CHAMPAGNE PROSECCO

FRANKREICH

Champagne Taittinger Brut Réserve 79.00

ITALIEN

Strada di Guia, Prosecco superiore Extra DRY 49.00

WEISSWEIN

SCHWEIZ

Cuvée blanche (Convica Valais) 49.00

Rosenuer Riesling-Sylvaner (Toni Ottiger) 59.00

Solaris VdP (Lenz) Bio, Vegan 52.00

ITALIEN

Arneis 49.00

Sauvignon Turrano Lison Paramaggiore 54.00
(Bosco del Merlo)

ROTWEIN

SCHWEIZ

Rosenuer Pinot Noir AOC (Toni Ottiger) 62.00

Heidegger Blauburgunder (Schloss Heidegg) 70cl 56.00

Genestrerio Merlot DOC 59.00
(Tenimento dell'or, Agriloro)

Quarteto VdP (Lenz) Bio, Vegan 54.00

ÖSTERREICH

Zweigelt Unplugged (Hannes Reeh Andau) 59.00

ITALIEN

Primitivo Nero (di Manduria) 49.00

Barbera d'Alba DOC Elena (Sarotto) 62.00

SPANIEN

Museum Reserva (Bodegas) 54.00

ARGENTINIEN

Puro Corte d'Oro (Dieter Meier), Bio 64.00

ZAPFENGELD

Falls Sie Ihren eigenen Wein mitbringen möchten 35.00
pro Flasche





GETRÄNKE

Alkoholische & Softgetränke

- Die Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt -

SPIRITUOSEN

Grappa Sarpa di Poli 4cl	8.00
Vieille Williams Studer 4cl	8.00
Vieille Prune Studer 4cl	8.00
Vodka Stolichnaya Premium 4cl	8.00
Gin Bombay Sapphire 4cl	8.00
Whisky Balantines Scotch 4cl	8.00
Rum Bacardi 4cl	8.00
Gin Monkey 47 4cl	10.00
Long Drinks (Vodka, Gin, Rum Whisky)	12.00

BIER

Luzerner Bier 33cl	5.00
Eichhof Bier 33cl	4.00
Eichhof alkoholfrei 33cl	4.00

FRÜCHTEBOWLE

mit und ohne Alkohol 1l	28.00
-------------------------------	-------

SOFTGETRÄNKE

Mineral mit Kohlensäure 1l	8.00
Hahnenwasser 1l	5.00
Süssgetränke 1l	9.00
(Cola, Eistee, Rivella, Citro, Schorle)	
Orangensaft 1l	9.00
Tonic/ Giner Beer 20cl	5.00

KAFFEE & TEE

Kaffe/ Tee	4.50
pro Tasse	





AGB'S

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. GELTUNG

Die allgemeinen Geschäftsbedingungen beruhen auf Schweizer Recht. Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des Heini-Eventgarten gelten als akzeptiert, sofern die Parteien sie ausdrücklich oder stillschweigend anerkennen. Änderungen und Nebenabreden sind nur wirksam, wenn diese vom Heini-Eventgarten schriftlich bestätigt werden.

2. ANNULLATIONSBEDINGUNGEN & PERSONALZAHLEN

Bis 3 Monate vor dem Anlass: Bearbeitungsgebühr Fr. 500.-
3 Monate bis 14 Tage vor Anlass: 50% des Auftrages
13 Tage bis 0 Tage vor Anlass: 100% des Auftrages

Die Personenanzahl kann bis 4 Arbeitstage vor dem Anlass angepasst werden. Wir bitten Sie, uns diese unbedingt nochmals zu bestätigen.

3. ABRECHNUNG

Ab einem Gesamtumsatz von CHF 2000.00 bestehen wir auf eine Anzahlung 14 Tage vor dem Anlass in Höhe von 50% des Gesamtbetrages. Gerne senden wir Ihnen eine Rechnung per Post oder Mail. Die vom Heini-Eventgarten genannten Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und schliessen die gesetzliche Mehrwertsteuer mit ein.

4. NACHTRUHE

Ab 22:00 Uhr sind Fenster und Türen geschlossen zu halten und die Lautstärke anzupassen. Gäste, welche sich im Freien aufhalten sind gebeten, sich angemessen zu verhalten. Den Anweisungen des Heini-Eventgarten-Personals ist Folge zu leisten. Bei Reklamationen und allfälligen Bussen infolge Nichteinhaltung der Anweisungen, haftet der Veranstalter (Kunde).

Besteht für die Heini AG die begründete Annahme, dass aufgrund eines geplanten oder eines sich im Gange befindlichen Anlasses die Sicherheit ihrer Mitarbeitenden oder Gäste, bzw. die ordentliche Führung ihres Betriebes oder ihr Ruf gefährdet sein könnte, so kann sie die Vereinbarung jederzeit entschädigungslos annullieren, bzw. während des Anlasses mit voller Kostenfolge für den Veranstalter auflösen.

5. REINIGUNGSARBEITEN & SCHÄDEN

Infolge ausserordentlicher Verschmutzung notwendig werdende Spezialreinigungen sowie Entsorgungen (z.B. Erbrochenes), wird dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

Der Gast haftet gegenüber dem Heini-Eventgarten für alle Beschädigungen und Verluste, die durch ihn, Begleiter bzw. seine Hilfspersonen oder Veranstaltungsteilnehmer verursacht werden, ohne dass der Heini-Eventgarten dem Gast ein Verschulden nachweisen muss.

Das Rauchen ist im gesamten Heini-Eventgarten nur an/in entsprechendem gekennzeichneten Orten/Räumen gestattet.

Für die Garderobe wird nicht gehaftet

6. GERICHTSSTAND

Gerichtsstand ist Luzern (LU), sofern kein anderer gesetzlich zwingender Gerichtsstand besteht.