Gemeinsam Erinnern im Eventgarten

Gedenkangebot

Herzlich willkommen im Eventgarten

Unser Eventgarten bietet eine ruhige & stilvolle Atmosphäre für würdevolle Trauerfeiern - sei es für eine Abdankungszeremonie, Apéro Riche oder ein serviertes Menü. Unsere lichtdurchflutete, begrünte Location schafft einen Ort der Begegnung, der Erinnerung & des gemeinsamen Innehaltens.

Von der ersten Planung bis zur Durchführung stehen wir Ihnen persönlich zur Seite. Wir kümmern uns um die Organisation, das passende Ambiente & die kulinarische Gestaltung, damit Ihr Anlass würdevoll & ganz nach Ihren Wünschen stattfinden kann.
Damit Sie sich in dieser besonderen Zeit nicht mit zusätzlichem Aufwand beschäftigen müssen, halten wir die Organisation Ihres Gedenkessens bewusst unkompliziert. Wir erstellen keine separate Offerte, sondern besprechen die gewünschten Leistungen & Details persönlich mit Ihnen.
Die Abrechnung erfolgt direkt im Anschluss an den Anlass vor Ort. Die Zahlung ist bar oder per Karte möglich.

Mit viel Herzblut & Leidenschaft berät Sie unsere Abteilung Floristik gerne dabei, Ihren Anlass mit Blumen zu begleiten.
Kontaktieren Sie uns: event@heinigarten.ch / +41 41 240 30 44

Heini AG Luzern, St.Karlistrasse 81, 6004 Luzern

EVENTGARTEN

Miete, Technik & weitere Informationen

MIETE VOM EVENTGARTEN

Beinhaltet die Anlassleitung, die Servicemitarbeitenden & das Mobiliar.

Personenanzahl	Dauer	Preis pauschal
20 bis 50 Personen	2.5h	CHF 280
Ab 50 Personen	2.5h	CHF 450
Ab 70 Personen	2.5h	CHF 525

Verlängerung pro weitere Stunde:
Bis 50 Personen CHF 150
Ab 50 Personen CHF 200

Bei weniger als 20 Personen gilt eine Mindestkonsumation von CHF 1100.- inklusive einer Mietdauer von 2,5 Stunde.

OPTIONALE ZUSATZLEISTUNGEN

Musikanlage mit 2 Lautsprecher	CHF 80.-
Beamer & Leinwand	CHF 50.-
HDMI- & USB-C-Anschluss vorhanden	
Mikrofon pro Stück	CHF 50.-
2 Mikrofone vorhanden	

ANREISE

per Auto: Es sind genügend Parkplätze rund ums Haus verfügbar.
mit ÖV: Bus Nummer 19 ab Luzern Bahnhof, Haltestelle Luzern Friedental, alle 10 Minuten, Reisedauer circa 13 Minuten. (Ab Dezember neue Liniennummer: 8)

APÉROGARTEN

APÉROS & KLEINE GENUSSMOMENTE

WILLKOMMENSAPÉRO

Zum Empfang bieten wir Ihren Gästen:

- Hausgemachter Mango-Limetten-Drink mit & ohne Alkohol
- Hausgemachte Nussmischung & Chips CHF 18.-

ZVIERI PLÄTTLI CHF 27.-

Aufschnitt und Wurstspezialitäten von der Metzgerei Doggwiler

Käsevariation I Brotkorb mit ausgewählten Spezialitäten I klassische Garnitur

Süessi Ergänzig CHF 8.-

Öppis Süesses im Weckgläsli

Saisonaler Früchtekuchen

FEINS US DE HEINI-CHOCHI, APÉRO RICHE CHF 39.-

Mini Sandwiches gefüllt mit Aufschnitt & Käse

Tomaten-Mozzarella Spiessli

Frühlingsrollen I Sweet Chili Sauce

Chäschüechli

Schinkengipfeli

Öppis Süesses im Weckgläsli

Saisonaler Früchtekuchen

APÉRO RICHE

VIELFÄLTIGE KÖSTLICHKEITEN

APÉRO RICHE CHF 72.-

Vorspeise

Bitte wählen Sie drei verschiedene Vorspeisen:

- Blini mit Sauerrahm und Lachs
- Geschichteter Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikumpesto
- Zweierlei Melonen-Rohschinkensalat mit Vanille
- Grillierte Crevette auf Mango-Avocadosalat
- Roter Linsensalat mit Poulet-Sesamspiess I Vegi Gemüsebällchen
- Spargelsalat mit Radieschen
- Perlencouscous mit Kräutern und Himbeeren I Fischfilet
- Spargel-Bruschetta mit Frischkäse
- Farbige HUG-Tartelettes gefüllt mit Randenhummus I Ei I Thon I Tartar I Spargelsalat

Hauptgang

Komponente am Buffet in Chafing Dishes Bitte wählen Sie eine Option:

Option 1 Bami Goreng

- Indonesisches Nudelgericht mit separat serviertem Pouletgeschnetzeltem
  dazu scharfe Peperoncini I Sweet-Chili-Sauce I Ajvar.

Option 2 Linsendal

- Hausgemachtes Linsendal mit Joghurt, wahlweise mit oder ohne Pouletspiess. Serviert mit Brot oder Naanbrot

Option 3 Pasta Buffet

- Teigwaren mit drei Saucen zur Auswahl: Rindsbolognese, Tomaten-Gemüsesauce und Pesto. Dazu Parmesan und frische Peperoncini.

Dessert

Bitte wählen Sie drei verschiedene Dessertkomponenten:

- Mini-Zimtschnecken
- Mini-Muffins
- Ananaswürfeli mit Minze
- Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren
- Zitronenmousse mit Himbeeren
- Tiramisu
- Frische Früchte und Beeren der Saison

GENUSSBLÜTEN

UNSERE MENÜVORSCHLÄGE

Kastanienbaum CHF 55.-

Heini's Winterliches Salatbouquet mit Hausdressing und Brot

Schwedenbraten mit Senfsauce
Hausgemachter Kartoffelstock I glacierte Rüebli

Honig-Zimt-Panna Cotta mit Zwetschgenkompott

Kürbisgarten CHF 59.-

Nüsslisalat mit Ei I Croutons

CH- Pouletgeschnetzeltes mit Kürbsirahmsauce
Ur-Dinkel Tagliatelle I Broccoli

Orangen – Tiramisu

Herbsttraum CHF 75.-

Kürbiscremesuppe mit Amaretto

Kalbscarrébraten an einer Preiselbeerensauce
Sautierte Pilze I Spätzli I Rotkraut

Gebrannte Creme mit Vanilleglace

Wintermagie CHF 59.-

Maronicremesuppe

Poularden Roulade gefüllt mit Kürbis-Frischkäse
Käsespätzli I Rosenkohl

Basler Leckerli – Cheescake im Glas

Schneezauber CHF 75.-

Winterliches Douett von Suppe und Salat

Kalbsgeschnetzeltes in Cognac-Rahmsauce
ButterspätzliI I winterliches Ofengemüse

Gebrannte Creme mit Zimtglace

FÜR ÜSI CHLINE GESCHT CHF 19.-

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

Zum Dessert servieren wir die gleiche Süssspeise wie für die Grossen.

Für Kinder, die das Menü mitessen:

Kinder bis 5 Jahre	gratis
Kinder zwischen 6-11 Jahren	50% des Menüpreises
Kinder ab 12 Jahren	100% des Menüpreises

Alle Preise in CHF exkl. MwSt. Gerne informieren wir Sie über die Allergene in unseren Gerichten sowie über die Herkunft unserer Lebensmittel.

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE & ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

ZUM APÉRO

Heini's erfrischender Mango-Limetten-Drink mit Alkohol		CHF 13.-
Heini's erfrischender Mango-Limetten-Drink ohne Alkohol		CHF 10.-
Aperol Spritz I Hugo I Lillet Wildberry		CHF 14.-

SOFTGETRÄNKE

Wasser ohne Kohlensäure	1 l	CHF 8.-
Wasser mit Kohlensäure	1 l	CHF 8.-
Süssgetränke *Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Eistee, Rivella, El Tony Mate*	33cl	CHF 5.-
Apfelsaft	1 l	CHF 9.-

HEISSGETRÄNKE

Kaffee Crème		CHF 5.-
Espresso		CHF 5.-
Sirocco Tee *Kräuter, Verbene, Pfefferminze, Früchte, Schwarztee*		CHF 5.-

BIER

Luzerner Bier, 4.8% Vol.	33 cl	CHF 6.-
Eichhof Bier 4.8% Vol.	33 cl	CHF 6.-
Eichhof Bier, alkoholfrei	33 cl	CHF 5.-
Eichhof Radler	33 cl	CHF 5.-

SPIRITUOSEN

Grappa Sarpa Di Poli, 40% Vol.	2 cl	CHF 8.-
Vieille Williams Studer, 36% Vol.	2 cl	CHF 8.-
Vieille Prune Studer, 42% Vol.	2 cl	CHF 8.-

WEINBLÄTTER

SORGFÄLTIG AUSGEWÄHLTE WEINE

ALKOHOLFREIE WEINE		Preis/Flasche
ITALIEN		
Kylie Minogue 0% Sparkling Rosé, Veneto		CHF 42.-
DEUTSCHLAND		
Prickelnd Cuvée Blanc No1, alkoholfreier Schaumwein, Kolonne Null		CHF 52.-
Riesling, Berlin Kolonne Null		CHF 49.-
SCHAUMWEIN		
ITALIEN		
Prosecco Treviso DOC Brioso, Le Contesse		CHF 42.-
Strada di Guia 109 Prosecco superiore DOCG Extra Dry, Foss Marai		CHF 57.-
ROSÉWEIN		
SCHWEIZ		
Zweifel Rosé im Steinkrug VdP Suisse, Zweifel Zürich	2023	CHF 49.-
WEISSWEIN		
SCHWEIZ		
Riesling-Silvaner Kastanienbaum AOC Luzern, Weingut Kastanienbaum	2024	CHF 66.-
Sauvignon Blanc VdP Suisse, Brunner Weinmanufaktur	2025	CHF 61.-
Cuvée Blanche AOC, Conviva Valais	2023	CHF 54.-
ITALIEN		
Arneis Langhe DOC, Roberto Sarotto	2024	CHF 49.-
ROTWEIN		
SCHWEIZ		
Pinot Noir Kastanienbaum AOC Luzern, Weingut Kastanienbaum	2024	CHF 66.-
Pinot Merlot VDP, Brunner Weinmanufaktur	2024	CHF 69.-
ITALIEN		
Silentium Primitivo di Manduria DOC	2021	CHF 56.-
SPANIEN		
Mariposa Roja Tempranillo, Vino d`Espana	2023	CHF 45.-

BLUMENKUNST

FLORALE ARRANGEMENTS & DEKORATIONEN

Event-Väseli, gefüllt

CHF 9.-

Blumenschmuck

CHF 27.-

Holzherz mit Wunschgravur

10cm à CHF 9.- & 7cm à CHF 7.-

Saisonale Pflanzen in Topfgefäss

CHF 14.-

Rosenblätter pro Tisch	CHF 12.-
Efeuranke pro Tisch	CHF 12.-

Bestellte Dekorationen dürfen nach dem Anlass als Erinnerung mitgenommen werden.

ANGEBOTE

AKTIVITÄTEN & ERLEBNISSE

WORKSHOP BLUMENGESTECK

Ein kreativer Workshop, bei dem Sie und Ihre Gäste unter Anleitung ihr eigenes Blumengesteck/ Tisch Dekoration gestalten

INFORMATIONEN

Dauer: ca. 30-45 Minuten

Preis: CHF 25 pro Person inklusive Materials und Blumengesteck

Betreuung: Floristin CHF 97 pro Stunde

GRUPPEN UND ABLAUF

5-15 Personen

1 Floristin x 3 Stunden (inklusive Vor- und Nachbearbeitung)

16-30 Personen

2 Floristinnen x 3 Stunden (inklusive Vor- und Nachbearbeitung)

Über 30 Personen, Aufteilung in Gruppen

2 Gruppen: 2 Floristinnen x 4 Stunden

3 Gruppen: 2 Floristinnen x 5 Stunden

SILENT DISCO

Miete Beatfoxx Sender	CHF 60.-
Jeder weitere Kanal (maximal 3 Kanäle) *Möglichkeit via Kabel mit externen (privaten) Geräten zu verbinden.* *Installation im Preis inklusive. Betrieb muss durch Kunden oder DJ erfolgen.*	*+ 25.00*
Kopfhörer pro Person	CHF 9.-

LIVE-KARIKATUREN -AGNES AVAGYAN

Ein besonderes Highlight für Ihren Anlass: Die Künstlerin Agnes Avagyan zeichnet Ihre Gäste live vor Ort als farbenfrohe Karikaturen – unterhaltsam, persönlich und einzigartig.

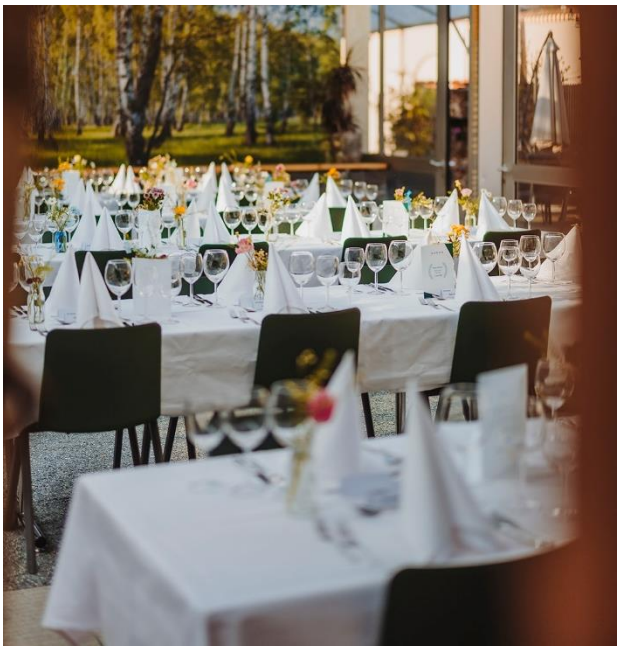
Mehr Informationen finden Sie auf der offiziellen Webseite www.Live-Karikaturen.ch

FOTOBOX

Für unvergessliche Momente und unterhaltsame Erinnerungen organisieren wir für Sie eine Fotobox direkt in unsere Location.

IMPRESSIONEN

UNSER AMBIENTE



AGB

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

GELTUNG

Die allgemeinen Geschäftsbedingungen beruhen auf Schweizer Recht. Die Allgemeinen Geschäfts-Bedingungen des Heini-Eventgarten gelten als akzeptiert, sofern die Parteien sie ausdrücklich oder stillschweigend anerkennen. Änderungen & Nebenabreden sind nur wirksam, wenn diese vom Heini-Eventgarten schriftlich bestätigt werden.
Es gilt eine maximale Lautstärke von 93 db bis 22.00 Uhr. Dies ist der verordnete Publikumswert des Kantons Luzern.
Der Eventgarten kann mit Verlängerung ab 23.00 Uhr zu einem Aufpreis von CHF 100.- pro Stunde bis maximal 01.00 Uhr gemietet werden.
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.

ANNULLATIONSBEDINGUNGEN

- Bis 3 Monate vor dem Anlass: Bearbeitungsgebühr CHF 500.-
- 3 Monate bis 14 Tage vor Anlass: 50% des Auftragswertes
- 13 Tage bis zum Anlass: 100% des Auftragswertes

PERSONENANZAHL

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

ALLERGIEN & SPEZIALKOST

Vegetarische, vegane sowie allergenangepasste Menüoptionen sind nach vorgängiger Mitteilung gerne möglich.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

DEKLARATION

- Brot: Schweiz/ Bäckerei Schlossberg aus Luzern
- Poulet, Schwein, Kalb & Rind: Schweiz (u. a. Metzgerei Doggwiler)

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Für Events ab einem Gesamtumsatz von CHF 2'000 behalten wir uns vor, mit der Auftragsbestätigung eine Anzahlung von CHF 2'000 zu verrechnen. Der Restbetrag wird nach Durchführung des Events sowie gemäss effektiver Konsumation der Speisen & Getränke in Rechnung gestellt. Die Zahlungsfrist beträgt 10 Tage ab Rechnungsdatum. Bei Gedenkessen & Zeremonien erfolgt keine Anzahlung. Der gesamte Rechnungsbetrag ist unmittelbar nach dem Anlass durch die auftraggebende Person vor Ort per Kreditkarte oder in Bar zu begleichen. Die vom Heini-Eventgarten genannten Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) exkl. MwSt.

WEITERE KONDITIONEN

Das Mitbringen eigener Weine/Spirituosen ist nach Absprache möglich. Hierfür verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 45.-pro 75 cl-Flasche.
Das Mitbringen von Desserts ist nicht gestattet. Ausgenommen hiervon ist ausschliesslich die Hochzeitstorte, für welche ein Tellergeld von CHF 3.50 pro Person verrechnet wird.
Bei Veranstaltungen mit weniger als 20 Personen gilt eine Mindestkonsumation von CHF 1100.- Wird dieser Betrag durch den effektiven Konsum von Speisen & Getränke nicht erreicht, wird die Differenz dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

MIETDAUER

Die Mietdauer beginnt zum vereinbarten Zeitpunkt der Nutzung oder bei frühzeitigem Eintreffen in der Eventlocation & endet mit dem Verlassen des Gebäudes durch die letzte anwesende Person.

HUNDE & HAUSTIERVERBOT

Das Mitnehmen von Hunden & anderen Haustieren ist im gesamten Eventlokal nicht gestattet.

VERBOT VON RAUCH & FEUERQUELLEN

Im gesamten Eventlokal sowie auf dem dazugehörigen Gelände sind sämtliche Gegenstände & Handlungen, die Rauch oder offenes Feuer erzeugen können (einschliesslich Tischbomben, Konfettikanonen, Wunderkerzen & ähnliche Artikel), untersagt.

NACHTRUHE

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

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 & Verluste, die durch ihn, Begleiter bzw. seine Hilfspersonen oder Veranstaltungsteilnehmer verursacht werden, ohne dass der Heini–Eventgarten dem Gast ein Verschulden nachweisen muss.
Die Verwendung von Konfetti, Konfettibomben, Konfetti-Kanonen sowie ähnlichen Dekorationsartikeln ist grundsätzlich erlaubt. Aufgrund des erhöhten Reinigungsaufwands wird hierfür eine pauschale Reinigungsgebühr von CHF 100.– erhoben. Diese wird dem Veranstalter zusätzlich in Rechnung gestellt.

Das Rauchen ist im gesamten Eventgarten nur an entsprechenden gekennzeichneten Orten gestattet. Für die Garderobe wird nicht gehaftet.

GERICHTSSTAND

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

Mit meiner Unterschrift bestätige ich, dass ich die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) für die Nutzung der Eventlocation gelesen habe. Ich erkenne diese an & erkläre mich mit ihrem Inhalt einverstanden.

Ort, Datum: _____

Name: _____

Unterschrift: _____