# 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<br>*HDMI- & USB-C-Anschluss vorhanden* | CHF 50.- |
| Mikrofon pro Stück<br>*2 Mikrofone vorhanden* | CHF 50.- |

## 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 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
Butterspätzlil 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.- |
| Apérodrinks I Aperol Spritz I Hugo I Lillet Wildberry (Weitere Angebote auf Anfrage) | | CHF 14.- |
| Apérodrinks alkoholfrei | | CHF 12.- |

## SOFTGETRÄNKE

| | | |
|---|---|---|
| Wasser ohne Kohlensäure | 1 l | CHF 8.- |
| Wasser mit Kohlensäure | 1 l | CHF 8.- |
| Süssgetränke<br>*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<br>*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.- |
| Cocktails aller Art (Nach Absprache) | | CHF 16.- |
| Cocktails aller Art alkoholfrei (Nach Absprache) | | CHF 14.- |

# 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)*<br>*Möglichkeit via Kabel mit externen (privaten) Geräten zu verbinden.*<br>*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.

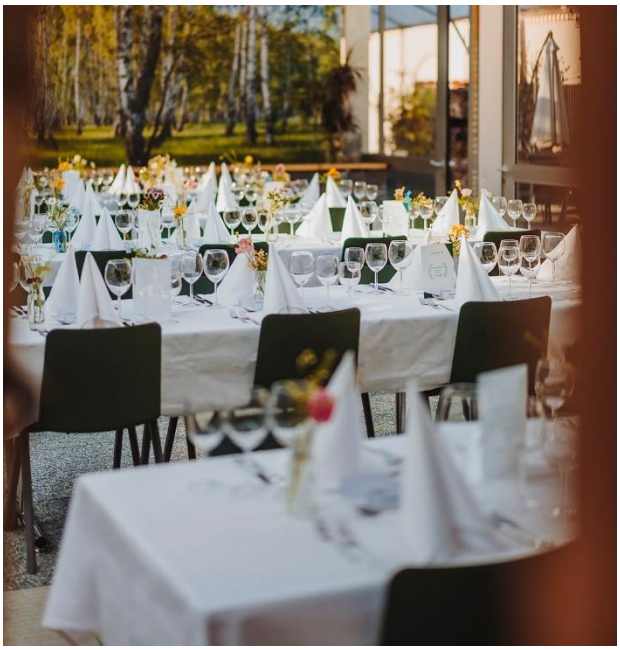
*Mehr Informationen finden Sie auf der offiziellen Webseite www.Live-Karikaturen.ch*

## 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:** _____