



# SCHLÖSSELI UTENBERG

Kultur . Events



## PRIVATANLASS DOKUMENTATION

Utenberg 1 . 6006 Luzern

[luzern@schloessli-utenberg.ch](mailto:luzern@schloessli-utenberg.ch) . [www.schloessli-utenberg.ch](http://www.schloessli-utenberg.ch)

# SCHLÖSSLI UTENBERG

Herzlich willkommen auf dem Dietschiberg.

Das zweistöckige Schössli Utenberg, gebaut 1757, bietet historische und charmante Räume. Im Erdgeschoss finden sich die Renaissance Stube und das Chinoise Zimmer. Im neu restaurierten Obergeschoss können Gäste im großen Festsaal sowie in Zimmern wie dem Kamin Zimmer, Blauen Zimmer und Rosen Zimmer verweilen. Von März bis Oktober bietet die lichtdurchflutete Orangerie ein einmaliges Eventerlebnis mit Blick über den Vierwaldstättersee, ideal für unvergessliche Feiern.



## FACTS FESTSAAL

Bestuhlung	Anzahl Gäste
Runde Tische	24
Bankett/Tafel	22
Theater/Apéro	40
Seminar	20

Miete	Preise
Freitag und Samstag	CHF 600.00
Sonntag bis Donnerstag	CHF 360.00



## FACTS ORANGERIE

Bestuhlung	Anzahl Gäste
Runde Tische	100
Bankett/Tafel	100
Theater/Apéro	150
Seminar	100

Miete	Preise
Freitag und Samstag	CHF 3'600.00
Sonntag bis Donnerstag	CHF 2'160.00



Alle Preise exkl. MWST



## GANZES SCHLÖSSLI

### Miete

Freitag und Samstag	CHF 4'600.00
Sonntag bis Donnerstag	CHF 2'400.00

Buchen Sie unser Schlössli exklusiv und nutzen Sie alle Räumlichkeiten für Ihre individuelle Feier.

Die angegebenen Mietpreise gelten für die Hauptsaison (Mai bis September). In der Nebensaison (Oktober bis April) bieten wir reduzierte Preise an.



## MITARBEITENDE

### Küche

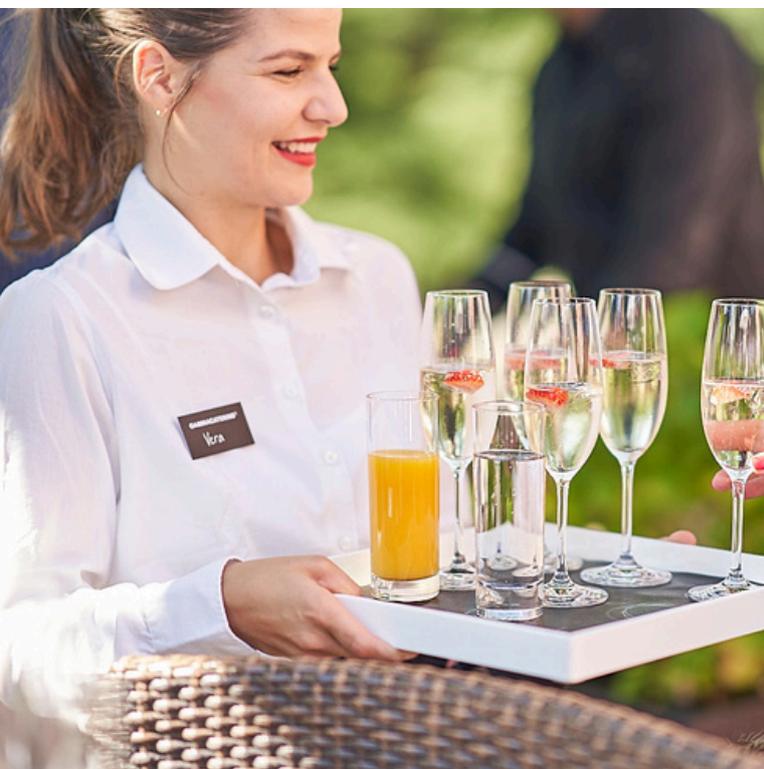
Chef de Cuisine	CHF 85.00 / h
Cuisinier	CHF 60.00 / h

### Service

Eventmanager	CHF 95.00 / h
Servicearbeitende	CHF 56.00 / h

### Nachttarif (ab 24.00 Uhr)

Eventmanager	CHF 105.00 / h
Servicearbeitende	CHF 65.00 / h



# GETRÄNKE PAUSCHALEN

## APÉRO PAUSCHALE

### Schaumwein

Balma Brut | Mas Bertran  
Penedès | Xarel-lo, Macabeo

### Weisswein

Pinot Grigio Colline Pescaresi Magniola IGP  
ILauri | Abruzzen | Pinot Grigio

### Bier

Baarer Bier

Mineralwasser  
Orangensaft

**Preis pro Person** CHF 30.00



## DINNER PAUSCHALE

### Weisswein

Pinot Grigio Colline Pescaresi Magniola IGP ILauri  
Abruzzen | Pinot Grigio

### Rotwein

Bajo Montepulciano d'Abruzzo DOC | I Lauri  
Abruzzen | Montepulciano

### Bier

Baarer Bier

Mineralwasser  
Orangensaft

**Preis pro Person** CHF 55.00



## APÉRO UND DINNER PAUSCHALE

### Schaumwein

Balma Brut | Mas Bertran  
Penedès | Xarel-lo, Macabeo

### Weisswein

Pinot Grigio Colline Pescaresi Magniola IGP  
ILauri | Abruzzen | Pinot Grigio

### Rotwein

Bajo Montepulciano d'Abruzzo DOC | I Lauri  
Abruzzen | Montepulciano

### Bier

Baarer Bier

Mineralwasser  
Orangensaft

**Preis pro Person** CHF 65.00



Alle Preise exkl. MWST



## HÄPPCHEN PAUSCHALEN

Unsere saisonalen Häppchen, liebevoll kreiert und zusammengestellt von unseren GAMMA-Köchen, sind die perfekten Begleiter für genussvolle Momente.

### APÉRO CLASSIC PAUSCHALE

Verschiedene Blätterteiggebäcke  
 Parmesanwürfel  
 Grissini  
 Tomaten Bruschetta mit Basilikum  
 Roggenbrot mit Kartoffelkaas  
 und Schnittlauch  
 Pitacrostini mit Hummus und Koriander  
 Quiche Lorraine

**Preis pro Person**                      **CHF 24.00**



### APÉRO DELUXE PAUSCHALE

Marinierte Oliven  
 Grissini mit Rohschinken  
 Käse Quiche  
 Mini Gipfeli mit Fleischfüllung  
 Fleischbällchen vom Rind mit BBQ Sauce  
 Backhendlstreifen  
 mit pikanter Crème fraîche  
 Wrap mit Lachs, Frischkäse und Rucola

**Preis pro Person**                      **CHF 35.00**



# MENU EMPFEHLUNG

## MENU 1

Saisonaler Blattsalat mit Aceto Balsamico Dressing,  
frischen Grantäpfelkernen und Sardi Brot

\*\*\*

Filet im Rohschinkenmantel mit Kalbsbrät und Frischkäse auf  
Tomaten Risotto mit Kefen und Schalottenjus

*oder*

Zitrusfrüchte Risotto mit Safran Frischkäse

\*\*\*

Passionsfrucht Cheesecake

**CHF 58.00 pro Person /  
vegetarisches Menu CHF 48.00 pro Person**

## MENU 2

Tomaten-Carpaccio mit Burrata, und Rucola-Pesto

\*\*\*

Karotten-Ingwer Suppe mit Randen Espuma

\*\*\*

Rindsentrecôte mit Kartoffelgratin, geröstetem Wurzelgemüse und Rosmarinjus  
*oder*

Blumenkohl im Kurkuma-Kokos Fond gegart mit Tofuwürfeln und Popcorn

\*\*\*

Himbeer-Joghurt-Schnitte mit Minzpesto und Kokos-Cracker

**CHF 78.00 pro Person /  
vegetarisches Menu CHF 68.00 pro Person**

## MENU 3

Gebeizter Swiss Lachs mit Wildkräuter und Meerrettichdressing  
*oder*

Carpaccio von der Rande mit Crema Balsamico, Rucola, Feta und Kürbiskernen

\*\*\*

Haugemachte Spinatravioli mit Salbei und Nussbitterschaum

\*\*\*

Kalbsnierstück aus dem Smoker mit Chimichurri,  
getrübtem Kartoffelstock und bunten Karotten

*oder*

Kräuterfregola mit Auberginensteak und Tomaten-Oliven Vinaigrette

\*\*\*

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Joghurt-Waldbeer Glacé und Honighippe

**CHF 95.00 pro Person /  
vegetarisches Menu CHF 85.00 pro Person**