

SONNENBERG

~Restaurant-Hotel-Minigolf~



BANKETT- DOKUMENTATION



HOTEL SONNENBERG

Geschichte Hotellerie Sonnenberg

- 1857 – 1900 Kurhaus Sonnenberg, 21 Gästezimmer
- 1902 – 1915 Grand Hotel Sonnenberg, Umbau & Erweiterung
130 Gästezimmer, Lift bis zur Dachterrasse, weitläufiger Park
- 1902 Sonnenbergbahn, Inbetriebnahme
- 1903 – 1918 Golfplatz Sonnenberg, Eröffnung 9-Loch-Platz
- 1916 – 1918 «Kriegsgefangenen-Unterkunft» während dem 1. Weltkrieg
- 1919 – 1941 Betrieb als Grand Hotel Sonnenberg
- 1941 – 1947 «Flüchtlings- und Rückwanderungsheim Sonnenberg» während dem 2. Weltkrieg
- 1948 – 1954 «Leerstand», das Grand Hotel Sonnenberg steht leer und zerfällt
- 1954 – 1955 Übungen «Gebäude-Sprengung» durch Luftschutz-Offiziersschule, es bleiben nur noch Treppe und Terrassenstützmauer erhalten
- 1963 Hotel Sonnenberg, Neubau am heutigen Standort mit 13 Hotelzimmer
- 2007 – heute Das «Hotel-Restaurant Sonnenberg» wird durch den «Verein the Büez» übernommen und über die Jahre zum führenden Ausbildungsbetrieb für Menschen, welche den beruflichen Einstieg in der Gastronomie & Hotellerie suchen

Herzlich willkommen!



Grand Hotel Sonnenberg, 1906



Hotel-Restaurant Sonnenberg, 2017

Liebe Gäste

Bei der Zusammenstellung Ihres Wunschmenüs können Sie auf unsere Erfahrung zählen, wir beraten Sie gerne bei einem persönlichen Gespräch. Kontaktieren Sie uns vorgängig, um einen Termin zu vereinbaren. Auch bei der Planung des entsprechenden Rahmenprogrammes sind wir Ihnen gerne behilflich. Bitte beachten Sie unsere AGB's auf der letzten Seite und «Gut zu wissen» mit wichtigen Informationen.

Wir freuen uns, Sie im Hotel-Restaurant Sonnenberg zu begrüßen.

Inhaltsverzeichnis

Wir über uns: Unsere Geschichte – 150 Jahre Sonnenberg	2
Aperovorschläge: Fingerfood zum Starten	5
Menüauswahl: Stellen Sie Ihr Wunschmenü selbst zusammen	6
Wer sitzt wo: Wählen Sie zwischen Block, Reihen, U-Form oder runden Tischen	10
Übernachten: Wir verfügen über 13 Zimmer mit insgesamt 23 Betten	12
Anreise: Sie erreichen uns mit dem Auto oder öffentlichem Verkehr	13
Gut zu wissen: Von Anlassbesprechung bis Zapfengeld allerlei Wissenswertes	14
Allgemeine Geschäftsbedingungen: Das Kleingedruckte gross geschrieben	16



Juli 2023 – Änderungen vorbehalten – Die gesetzliche MwSt. ist inbegriffen.





APERERO ZUM APERITIF?

Fingerfood	(Preis pro Stück/Portion)
Pumpernickel Frischkäse Schnittlauch	4
Pumpernickel Frischkäse Rauchlachs	5
Canape Rohschinken	4
Canape Tatar vom gebeizten Rind	5
Marinierte Bündnerfleischstreifen Rucola Parmesan	4
Marinierte Oliven	3
Sbirnz Balsamico	4
Tomaten-Mozzarella-Salat Basilikum	4
Geröstete Mandeln	4
Elsässer Flammenkuchen	4
Schinkengipfeli	3
Feta-Finger	4
Tempura-Poulet Paprikacreme	5
Falafel Minzjoghurt	5
Saisonales Süppchen	5
Aperopauschale	
Lassen Sie sich überraschen und profitieren Sie von unserer Erfahrung. Wir stellen Ihnen aus drei oder vier verschiedenen Aperohäppchen eine zu Ihrem Menü passende Auswahl zusammen.	
Dreierlei Apero	11
Viererlei Apero	15

Unsere **Weinkarte** wird saisonal ausgewechselt. Entnehmen Sie das Angebot von unserer Homepage (Getränkekarte) oder fragen Sie bei der Menübesprechung danach.





VORSPEISEN

Unsere Bankettmenüs stehen Ihnen **ab 10 erwachsenen Personen zur Verfügung**. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei Anlässen nur ein einheitliches Menü servieren. Auf Wunsch kann ein vegetarischer oder veganer Hauptgang dazu bestellt werden.

Blattsalat süss-sauerer Gemüse geröstete Kerne	10
Gemischter Salat geröstete Kerne	12
Ceasersalat Ei Croûtons Parmesan Schnittlauch	14
Gebackener Ziegenkäse im Strudelteig – Getrocknete Tomaten Tzatziki (erhältlich Mai-September) – Feigen Honig (erhältlich Oktober-April)	16
Lachstatar Randen Sauerrahm Kräutersalat	19
Tatar vom gebeizten Rindsfilet eingelegte Gurken rote Zwiebeln	19
Rinderkraftbrühe Flädli	12
Erbsensuppe Sauerrahm Rohschinkenpulver	12
Karotten-Ingwersuppe	12
Gazpacho Andaluse (erhältlich Mai-September)	12
Kürbissuppe Amarettini Balsamico (erhältlich Oktober-April)	12

HAUPTGÄNGE

Gefüllte Pouletbrust Kräuterfrischkäse Lauch-Risotto	34
Rindsragout Tagliatelle Karotten	36
Zürcher Kalbgeschnetzeltes Champignons Röstikroketten	40
Rindsentrecôte Schweinsfilet Kalbsfilet – mit Café de Paris-Sauce oder grüne Pfeffer-Cognac-Sauce – mit Kartoffelgratin, Röstikroketten oder Tagliatelle – saisonales Gemüse	40 36 50
Gebratener Saibling Nussbutter-Velouté Kartoffelstampf Spinat	38
Pochiertes Forellenfilet Sauerrahmschaum lauwarmer Kartoffelsalat Apfel Zwiebeln Essiggurken	34
Quinoa-Burger Paprika-Cremesauce saisonales Gemüse (vegan erhältlich )	30
Safranrisotto getrockneten Tomaten schwarzen Oliven (vegan erhältlich )	30
Gebackener Ziegenkäse im Strudelteig – Getrocknete Tomaten Tzatziki (erhältlich Mai-September) – Feigen Honig (erhältlich Oktober-April)	30



NACHSPEISEN

Prosecco-Schaumgefrorenes Himbeeren (erhältlich Mai-August)	14
Baileysparfait Bratapfel Mandeln	14
Cheesecakecreme Crumble saisonale Früchte Vanilleglace	14
Weisses Schokoladenmousse Schokoladencrumble flambierte Kirschen	14
Tiramisu im Glas	14
Panna Cotta Beerencoulis	14
Dreierlei Dessert-Variation	18

SONNENZWERG

Kindermenü

Kinder bis 12 Jahre bewältigen meistens kein ganzes Menü. Bestellen Sie deshalb für Ihre Kleinen etwas aus unserer Sonnenzwerkarte aus der Geschichte «Der Sonnenzweig und s blaue Bähkli».

Portion Pommes Frites	5
Nüdeli Käsecremesauce oder Tomatensauce	9
Chicken Nuggets Pommes Frites	10.50
Schweinsrahmschnitzel Nüdeli Rüebl	11.50
Paniertes Schweinsschnitzel Pommes Frites Rüebl	12.50

Attraktionen

Auf Wunsch machen wir für Ihre Kinder eine Spielecke bereit. Begeehrt sind zudem unsere Attraktionen ausserhalb: Die hauseigene Minigolfanlage, der Spielplatz, unsere Minipferde (hüü) und Zwerghäsli (hopp).

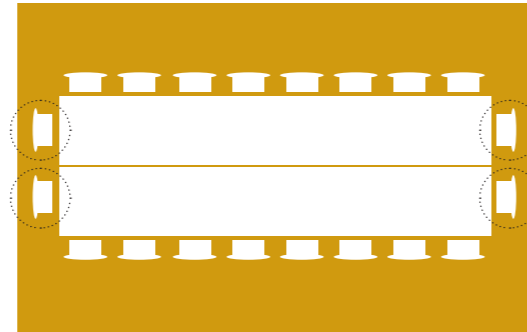


WER SITZT WO?

Block

Ein Block kann im Raum Dietschiberg oder Pilatus gestellt werden (wahlweise mit oder ohne Personen, welche am Kopfende sitzen).

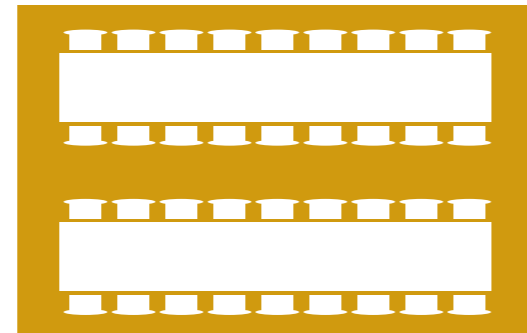
Pilatus für 10–22 Personen
Dietschiberg für 15–28 Personen



Tischreihen

Tischreihen sind in allen Räumen möglich.

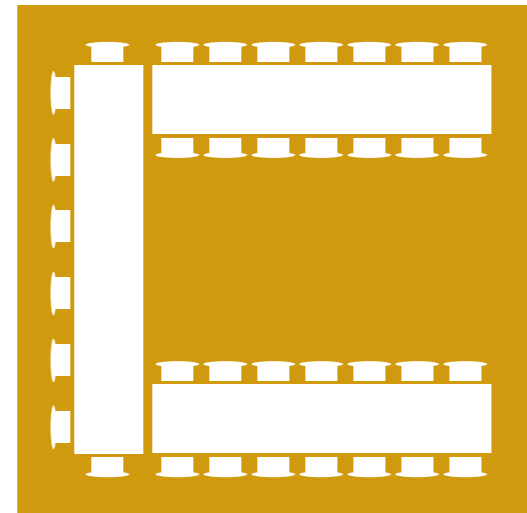
Pilatus für 10–32 Personen
Dietschiberg für 15–48 Personen
Restaurant für 30–60 Personen
Panorama für 60–120 Personen



U-Form

Eine U-Form kann in allen Räumen gestellt werden.

Pilatus für 10–14 Personen (nur aussen),
für 15–20 Personen (mit Innenbestuhlung)
Dietschiberg für 15–24 Personen (nur aussen),
für 25–36 Personen (mit Innenbestuhlung)
Restaurant für 20–30 Personen (nur aussen),
für 31–42 Personen (mit Innenbestuhlung)

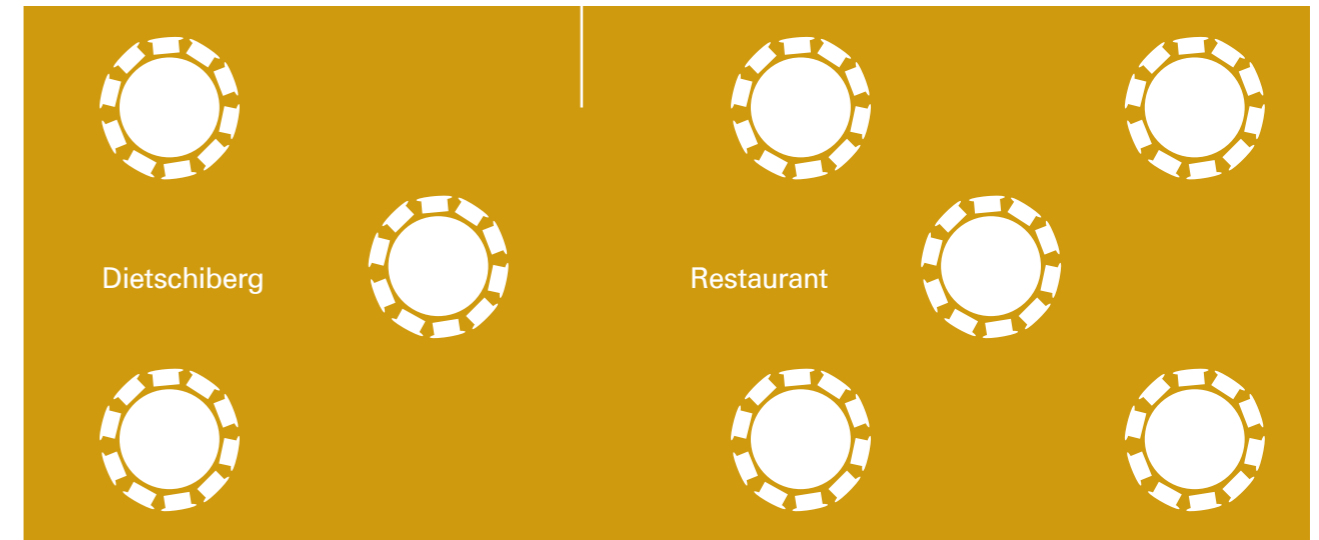


Runde Tische

Runde Tische (für 8–10 Personen) können für einen Aufpreis von CHF 90 pro Tisch bestellt werden.

Pilatus 3 runde Tische für maximal 24 Personen
Dietschiberg 3 runde Tische für 24–30 Personen
Restaurant 3 bis 5 runde Tische für 24–50 Personen

Panorama (Kombination Dietschiberg & Restaurant) 5 bis 8 runde Tische für 40 – 80 Personen



	Pilatus	Dietschiberg	Restaurant	Panorama
Länge x Breite	7.98 x 5.76 m	8.60 x 6.00 m	9.80 x 7.70 m	15.8 x 7.70 m
Fläche	45.96 m ²	51.6 m ²	75.46 m ²	121.66 m ²
Exklusivnutzung	ab 10 bis 32 Personen	ab 15 bis 48 Personen	ab 30 bis 70 Personen	ab 60 bis 120 Personen

Mindestkonsumation bei Exklusivnutzung

Für die exklusive Nutzung eines Raumes ist eine Mindestkonsumation pro Person vorgegeben. Montag bis Donnerstag: CHF 55 sowie Freitag bis Sonntag inkl. Feiertage: CHF 65.



ÜBERNACHTEN

Vor oder nach Ihrem Bankett schlafen Sie und Ihre Gäste bei uns in wunderbarer Umgebung.

Wir verfügen über folgende Zimmer

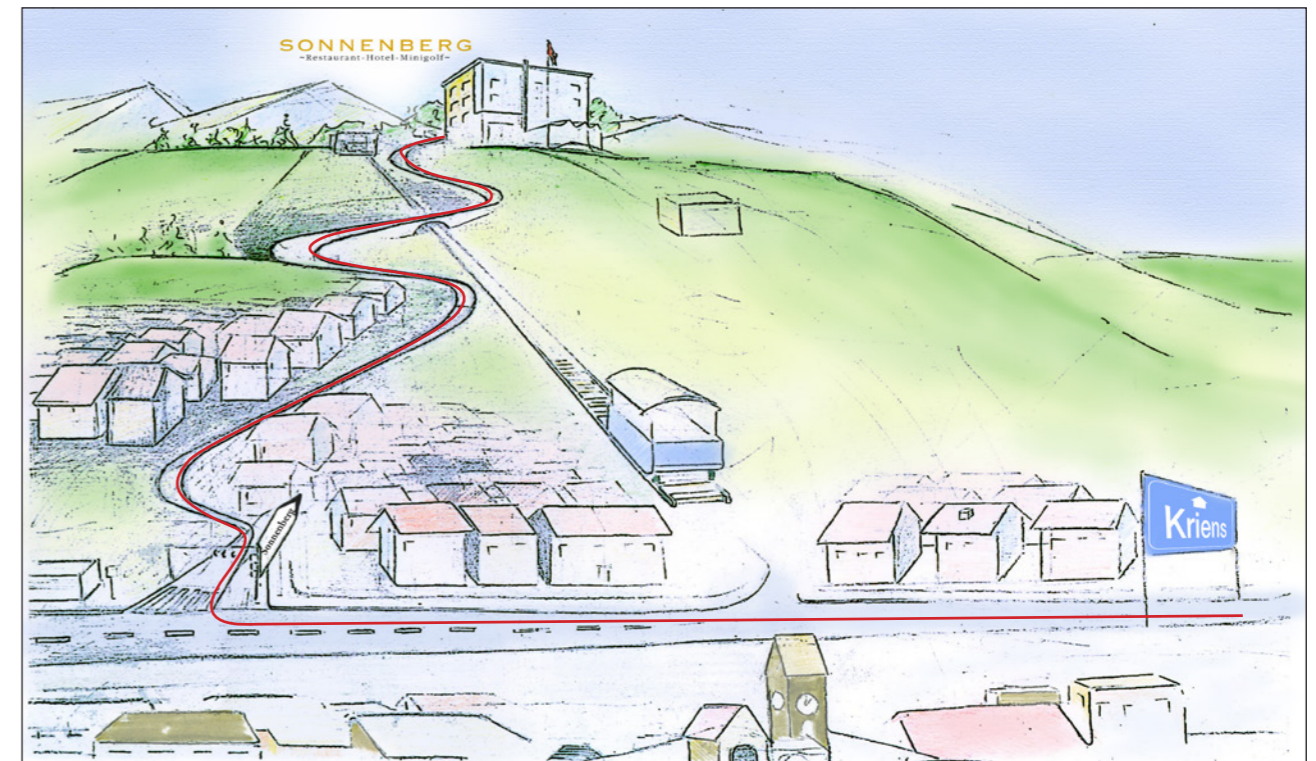
- 4 Einzelzimmer mit Etagendusche
- 2 Doppelzimmer mit Etagendusche
- 5 Doppelzimmer mit eigenem Bad
- 2 Familienzimmer mit 3 Betten

Alle Zimmer sind auch zur Einzelnutzung erhältlich und verfügen über kostenloses Internet (Wifi), Swisscom-TV sowie Kaffeemaschine. Zustell- und Babybetten können auf Anfrage dazu gemietet werden.

Das Frühstück servieren wir Ihnen von Montag bis Samstag zwischen 08:00–10:00, sowie an Sonn- und Feiertagen von 08:00–10:30. Am Anreisetag stehen die reservierten Zimmer ab 15:00 zur Verfügung; am Abreisetag bitten wir Sie, die Zimmer bis spätestens um 11:00 frei zu geben.



ANREISE



Mit dem Auto

Das Hotel-Restaurant Sonnenberg erreichen Sie von der Autobahnausfahrt Kriens (Luzern-Süd) in zehn Minuten. Fahren Sie ab der Autobahn A2 Richtung Kriens auf die Luzernerstrasse und folgen Sie anschliessend der Obernauerstrasse. Biegen Sie bei der Beschilderung «Sonnenberg» rechts in die Zumhofstrasse ein und folgen Sie dieser Strasse für rund zwei Kilometer. Dort erreichen Sie auf der rechten Seite, mit einer wunderschönen Panoramaaussicht, das Hotel-Restaurant Sonnenberg.

Vor dem Hotel stehen 50 kostenfreie Parkplätze zur Verfügung.

Mit dem öffentlichen Verkehr

Von April bis Ende Oktober nehmen Sie ab Luzern Bahnhof den 1er-Bus Richtung Obernau und steigen an der Haltestelle «Kriens-Busschleife» aus. Von dort ist es ein kurzer Spaziergang bis zur nostalgischen Sonnenbergbahn, folgen Sie der Beschilderung. Geniessen Sie die 7-minütige Bergfahrt! Von der Bergstation aus erreichen Sie uns in 2 Minuten. Die Bahn fährt regelmässig zwischen 10 bis 17 Uhr.

Zwischen November und März kontaktieren Sie uns, um Ihre Anreise zu besprechen.



GUT ZU WISSEN

Allergene

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

Anlassbesprechung

Für eine Menübesprechung und eventuelle Raumbesichtigung bitten wir Sie um Voranmeldung per Telefon oder E-Mail.

Himmelsternen

Es ist erlaubt, Himmelsternen auf dem Sonnenberg steigen zu lassen. Entsprechende behördliche Anweisungen bei längerer Trockenheit sind jedoch zu befolgen. Die Verantwortung bei Unfällen oder Sachschäden trägt der Veranstalter.

Kindermenüs

Kinder unter 12 Jahren bewältigen meistens kein ganzes Menü. Bestellen Sie deshalb für Ihre Kleinkinder etwas aus unserer Sonnentagkarte. Für Kinder unter 12 Jahren, welche das Menü der Erwachsenen essen, wird nur 75% des vereinbarten Menüpreises verrechnet. Bitte geben Sie uns vorgängig die Zahl der Kleinkinder (Sonnentagkarte) und Kinder (75%-Menü) an.

Lärmemission

Aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste und Nachbarn bitten wir Sie, nach 22:00 Uhr alle Fenster im Saal geschlossen sowie die Musiklautstärke dezent zu halten.

Mehrzweckraum Sonnenbergbahn (extern)

Möchten Sie Ihren Apéro extern verlegen? Beginnen Sie Ihren Anlass mit einer Fahrt der historischen Sonnenbergbahn und mieten Sie anschliessend den Mehrzweckraum im Dachgeschoss der Sonnenbergbahn-Bergstation für Ihren Anlass. Mehr dazu unter www.erlebnis-sonnenberg.ch. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein Angebot.

Menükarten

Gerne drucken wir für Sie kostenfrei Menükarten – auf Wunsch auch mit speziellem Logo oder Foto (Aufpreis CHF 2 pro Karte).

Mindestkonsumation

Für eine exklusive Nutzung der Räume ist (pro Person) eine Mindestkonsumation vorgegeben. Ist der Rechnungsbetrag tiefer als die Mindestkonsumation, wird der Differenzbetrag als Raummiete verrechnet. Preise siehe Seite 11.

Gibt das Hotel-Restaurant Sonnenberg den Raum für die Veranstaltung vor, wird auf die Mindestkonsumation verzichtet. Eine solche Abmachung wird vorgängig von der Bankettleitung kommuniziert.

Mitgebrachtes

Sie beabsichtigen selbst oder extern hergestellte Lebensmittel zum Verzehr für Ihre Gäste mitzubringen? Kein Problem. Gemäss Lebensmittelgesetz sind wir als Restaurant jedoch verpflichtet, eine einwandfreie Rückverfolgbarkeit sämtlicher in unserem Haus gelagerten Speisen sicherzustellen. Für mitgebrachte Lebensmittel gelten die gleichen Hygiene- und Produktionsanforderungen wie für gewerblich hergestellte Speisen.

Bitte nehmen Sie zur Kenntnis, dass eine Probe der mitgebrachten Speisen unmittelbar nach Anlieferung durch das Hotel-Restaurant Sonnenberg eingefroren und während mindestens 30 Tagen aufbewahrt wird. Der Produzent ist für die einwandfreie Qualität verantwortlich. Im Falle einer allergischen Reaktion oder Erkrankung übernehmen wir keine Verantwortung.

Musik

Im Hotel-Restaurant Sonnenberg ist eine Musikanlage (SONOS) installiert, welche durch das Personal bedient wird. Wenn Sie Ihren Anlass musikalisch untermalen möchten, helfen wir Ihnen gerne bei der Organisation und Bereitstellung der entsprechenden Infrastruktur.

Parking

Parkplätze vor dem Hotel Sonnenberg stellen wir unseren Gästen gratis zur Verfügung.

Personenzahl

Wir bitten Sie, uns 48 Stunden vor Ihrem Anlass die genaue Personenzahl bekannt zu geben. Wird die Personenzahl unterschritten, wird die uns vorgängig angegebene Anzahl berechnet (siehe Punkt «Allgemeine Reservations- und Annullationsbedingungen» auf Seite 16).

Probeessen

Wir geben Ihnen gerne die Gelegenheit, unsere Küche zu testen. Bitte vereinbaren Sie mit uns vorgängig einen Termin. Die Preise sind identisch mit den Menüpreisen dieser Bankettokumentation. Beachten Sie, dass jeweils nur ein Menü pro Anlass zubereitet werden kann. Gerne können Sie passende Weine degustieren, dafür verrechnen wir pauschal CHF 15 pro Person.

Saisonale Spezialitäten

Wir legen Wert auf saisonale Produkte und versuchen wann immer möglich lokale Lieferanten zu berücksichtigen. Gerne unterbreiten wir Ihnen eine auf Ihren Anlass saisonal angepasste Menüabfolge.

Technik

In sämtlichen Räumen steht ein HD-Beamer (VGA- oder HDMI-Anschluss) und eine Leinwand zur Verfügung. Die Miete pro Anlass beträgt (unabhängig der Dauer) CHF 80. Zusatztechnik (Mikrofon, Verstärker, Lautsprecher oder eine Party-Musikanlage mit Licht) können wir für Sie organisieren. Gerne erstellen wir Ihnen eine Offerte.

Tischdekoration

Ab einem Menüpreis von über CHF 60, dürfen Sie ohne Aufpreis wählen, ob Ihre Tische weiss oder mit beige Tischläufern eingedeckt werden; unter CHF 60 verrechnen wir dafür einen Aufpreis von CHF 2 pro Person. Ansonsten werden Ihre Tische mit Tischsets und weissen Stoffservietten eingedeckt.

Gerne bieten wir Ihnen weisse Stuhlhussen für CHF 5 pro Stuhl an.

Auf Anfrage organisieren wir Ihnen passende Blumenarrangements, der Preis wird nach Anfrage verrechnet.

Personalisierte Weinetiketten zu unserem Hauswein sind für CHF 5 pro Flasche erhältlich.

Verlängerung

Aus Rücksichtnahme auf unsere Hotelgäste bitten wir Sie, das Restaurant nach dem Anlassende leise zu verlassen.

Das Hotel-Restaurant Sonnenberg ist bis um 22:30 Uhr geöffnet. Ab 22:30 Uhr behält sich das Restaurant das Recht vor, gegebenenfalls zu schliessen.

Ab 00:30 Uhr kann eine polizeiliche Verlängerung bis maximal 03:30 Uhr eingegeben werden. Dafür verrechnen wir pauschal CHF 180 pro Stunde.

Zahlungsbedingungen

Wir bitten Sie, die Rechnung unmittelbar nach dem Anlass in Bar oder Karte zu begleichen. Alternativ senden wir Ihnen die Rechnung per E-Mail zu oder gegen Gebühr von CHF 1.50 per Post (zahlbar rein netto innert 10 Tagen).

Zapfengeld

Möchten Sie Ihren eigenen Wein mitnehmen? Kein Problem, wir berechnen Ihnen in diesem Fall CHF 35 pro 70 cl Flasche Zapfengeld. Pro Flasche (70 cl) hochprozentigen Alkohols verrechnen wir CHF 100 Zapfengeld.



AGB'S

Leistung

Das Hotel-Restaurant Sonnenberg (The Büz GmbH) verpflichtet sich, bei der Ausführung des Auftrages in sorgfältiger Weise vorzugehen. Es verpflichtet sich einen Anlass zeitgerecht und gemäss dem vereinbarten Auftrag durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken wird Wert auf einwandfreie Qualität gelegt. Sämtliche Rechte an den präsentierten Ideen, Vorschlägen, Entwürfen, Skizzen, Abbildungen und Texten stehen im geistigen Eigentum des Hotel-Restaurants Sonnenberg. Deren Nutzung ist nur mit ausdrücklicher Zustimmung gestattet.

Allgemeine Reservations- und Annullationsbedingungen

Durch Ihre mündliche oder schriftliche, definitive Bestätigung wird die Reservation rechtskräftig und verbindlich. Mit Ihrer Unterschrift auf unserer schriftlichen Reservationsbestätigung anerkennen Sie lediglich die Richtigkeit der vereinbarten Leistungen. Allfällige über die Auftragsbestätigung hinausgehende Leistungen werden zusätzlich in Rechnung gestellt. Wir behalten uns vor, bei Vertragsunterzeichnung oder nach Vereinbarung eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen.

Bei der Annullation eines bereits bestätigten Anlasses bitten wir um eine schriftliche Mitteilung.

Für unsere Aufwendungen berechnen wir Ihnen folgende Kosten:

Annullation 14–28 Tage vor der Veranstaltung: 20% des Arrangements

Annullation 3–13 Tage vor der Veranstaltung: 50% des Arrangements

Annullation 0–2 Tag vor der Veranstaltung oder Reduktion Personenzahl: 100% des Arrangements

Unter Arrangement verstehen wir die bestätigte Leistung (Menüpreis bzw. Seminarpauschale) x Anzahl Personen.

Personenzahl

Wir bitten Sie, uns 48 Stunden vor Ihrem Anlass die genaue Personenzahl bekannt zu geben. Wird diese nachträglich unterschritten, wird die uns vorgängig angegebene Anzahl berechnet (siehe Punkt „Allgemeine Reservations- und Annullationsbedingungen“).

Mindestkonsumation

Bei Banketten ist für die Exklusivnutzung eines gewünschten Raumes eine Mindestkonsumation bzw. ein Mindestpreis vorgegeben.

Zahlungsbedingungen

Das Hotel-Restaurant Sonnenberg kann eine Akontozahlung vor Durchführung des Anlasses verlangen. Wir bitten Sie, die Schlussrechnung unmittelbar nach dem Anlass in Bar oder Karte zu begleichen. Alternativ senden wir Ihnen die Rechnung per E-Mail zu oder gegen Gebühr von CHF 1.50 per Post (zahlbar rein netto innert 10 Tagen).

Beschädigung

Bei Schäden an Mobiliar und Gegenständen etc. haftet der Verursacher. Die entstandenen Kosten werden in Rechnung gestellt.

Preise

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Änderungen sind vorbehalten.

Gerichtsstand

Gerichtsstand für die Beurteilung aller Streitigkeiten aus diesem Vertrag ist Kriens oder ein anderer zuständiger Gerichtsstand nach Wahl des Hotel-Restaurants Sonnenberg.

Es kommt Schweizer Recht zur Anwendung.

Kriens, im Juli 2023

