RESTAURANT
RIEDBACH



RESTAURANT RIEDBACH

HIER WILL ICH FEIERN

BANKETTDOKUMENTATION

Alters- und Gesundheitszentrum Adligenswil AG
Im Zentrum 20 • 6043 Adligenswil • Telefon 041 375 76 00 • info@riedbach.ch • www.riedbach.ch



Herzlich willkommen im Restaurant Riedbach

Liebe Gäste

Man soll die Feste stets feiern, wie sie fallen. Wer weiss schon genau, wann sich wieder einmal die Gelegenheit ergibt, mit Freunden, Verwandten, Familie oder Kollegen zusammenzusitzen und fröhliche Stunden zu verbringen.

Es gibt viele Gründe, zusammen festliche Momente im Restaurant Riedbach zu erleben: sei es z. B. ein Familienfest, ein Geburtstag, die Erstkommunion, das jährliche Weihnachtsessen oder ihre Generalversammlung.

Persönlich und wertschätzend gehen wir auf Ihre Wünsche ein. Lassen Sie sich beraten und profitieren Sie von unserem Know-how und unserer Erfahrung.

Wir freuen uns sehr Sie und Ihre Gäste bei uns persönlich begrüssen zu dürfen.

Herzlichst, Ihre Gastgeber vom Restaurant Riedbach



Die passenden Räumlichkeiten

Das Riedbach ist Treffpunkt für Jung und Alt im Herzen von Adligenswil.

Unsere modernen und stilvollen Räumlichkeiten bieten je nach Anlass Platz für 1 bis 150 Personen. Sie können unsere Räumlichkeiten einzeln nutzen oder je nach Anlass entsprechend kombinieren: Wie wäre es z. B. mit einem Apéro auf unserer Terrasse oder im Foyer und einem anschliessendem Geburtstagsessen im Restaurant Riedbach? Oder Sie nutzen den Raum Pilatus für Ihre Generalversammlung und geniessen anschliessend einen Apéro Riche im Restaurant Riedbach inkl. Terrasse? Sie sehen, es bieten sich unzählige Möglichkeiten.

Unsere Räume verfügen nebst einem sonnigen Ambiente selbstverständlich auch über zeitgemässe technische Infrastruktur.

RESTAURANT
RIEDBACH

Restaurant Riedbach

Das Restaurant Riedbach bietet Ihnen ein helles Ambiente mit viel Sonnenschein und freier Sicht ins Grüne. Der grosszügige und offene Raum eignet sich ideal für Bankette zwischen1 und 80 Personen. Zusammen mit Ihrer Wunschdekoration und den liebevoll gedeckten Tischen zaubern wir eine festliche Atmosphäre.

Terrasse / Foyer

Unsere Terrasse eignet sich nebst einem klassischen Essen auch ausgezeichnet für einen Apéro. Bei schlechter Witterung steht Ihnen dafür unser Foyer zur Verfügung.

Raum Pilatus

Der Raum Pilatus bietet Gruppen bis 40 Personen einen privaten und familiären Rahmen für Ihren Anlass. Zudem eignet er sich ausgezeichnet für Vorträge oder Seminare.

Raum Rigi

Klein aber fein. Der Raum Rigi ist der perfekte Ort für einen Anlass im kleinsten Kreis oder eine vertrauliche Besprechung.

Raumkapazitäten

	Restaurant Riedbach	Terrasse/ Foyer	Raum Pilatus	Raum Rigi
Masse	16.95 x 6.85 m²	- / 6.15 x 12.95 m	6.25 X 12.7	4.1 x 6.2 m
Fläche	116 m²	Gedeckt 44 m² / 79.5 m²	79.3 m²	26.0 m²
U-Form	48 Personen	-	24 Personen	-
Seminar	-	-	24 Personen	8 Personen
Bankett	80 Personen	80 / - Personen	40 Personen	10 Personen
Theater	100 Personen	- / 100 Personen	60 Personen	15 Personen
Empfang	150 Personen	150 / 80 Personen	50 Personen	15 Personen
Umsatzgarantie am Abend	CHF 980.00	CHF 980.00	CHF 980.00	CHF 980.00
Umsatzgarantie exklusiv am Mittag	CHF 2'000.00	CHF 2'000.00	-	-

* Wir der vereinbarte Mindestumsatz nicht erreicht, wird die Differenz als Raummiete in Rechnung gestellt.



Apéroangebot

Je nach Anlass, Wunsch und Gruppengrösse servieren wir Ihnen den Apéro auf unserer Restaurantterrasse, im Restaurant Riedbach oder im Raum Rigi.

Urchiges

Sbrinzmöckli mit knusprigem Schraubenbrot	pro Portion 30g	CHF 2.50
Innerschweizer Trockenwurst mit Nussbrot Salametti, Landjäger, Wetterschmöcker	pro Portion 30g	CHF 2.50
Urner Alpkäse und Hobelkäse mit hausgemachtem Früchtebrot	pro Portion 30g	CHF 2.50
Blätterteiggebäck mit Käse, Kümmel, Paprika und Mohn	pro Portion 20g	CHF 2.00

RESTAURANT RIEDBACH

Mini Sandwiches und Baguettes

Baumnussbrötli mit Muotathaler Rauchschinken	pro Stück	CHF 3.50
Tomatenbrötli mit Napf-Frischkäse und Rucola	pro Stück	CHF 3.30
Olivenbrötli mit Rauchlachs und Meerrettich	pro Stück	CHF 3.50
Wrap mit Rinderheu, Cantadou und Rucola	pro Stück	CHF 3.50
Wrap mit Avocados und grilliertem Gemüse	pro Stück	CHF 3.30
Kreuzbrötli mit Roastbeef	pro Stück	CHF 3.50
Baguettes mit Füllung nach Wahl Rauchschinken, Alpkäse, Pouletsalat oder Thon	½ Meter	CHF 22.00
Rauchlachs, Trockenfleisch	½ Meter	CHF 29.00

Spiesschen

Melone und Muotathaler Urwaldschinken	pro Stück	CHF 3.00
Landjäger und Alpkäse	pro Stück	CHF 3.00
Speck und Dörrpflaumen	pro Stück	CHF 3.00
Saisonfrüchte	pro Stück	CHF 3.00
Poulet «Satay»	pro Stück	CHF 3.00

Spezielles – serviert in Schälchen oder im Glas

Marinierte Krevetten mit Avocado und Mango	pro Stück	CHF 3.50
Rauchforellentatar auf Gurkensalat	pro Stück	CHF 3.50
Vitello tonnato-Cocktail	pro Stück	CHF 3.00
Orangen-Dill-Lachs im Kräutercrêpes	pro Stück	CHF 3.00

RESTAURANT
RIEDBACH

Aus der warmen Küche

Hausgemachtes Focaccia Brot reich belegt	pro Stück	CHF 2.00
Rindshackbällchen	pro Stück	CHF 3.50
Riesenkrevette im Kartoffelmantel	pro Stück	CHF 3.00
Vegetarische Frühlingsrollen mit Sweet Chili-Sauce	pro Stück	CHF 2.50
Frittierte Pouletstreifen an pikanter Mangosauce	pro Portion	CHF 2.50
Kokos-Suppe mit Zitronengras	pro Portion	CHF 3.00
Schinkengipfeli	pro Stück	CHF 2.50
Käseküchlein	pro Stück	CHF 1.80
Flammkuchen Alsace (Speck, Zwiebeln)	pro Stück	CHF 18.00
Flammkuchen Forêt noir (Speck, Zwiebeln, Pilze, Parmesan)	pro Stück	CHF 19.00
Flammkuchen Poire Gourmand (Brie, Birne, Baumnüsse, Honig, Thymian)	pro Stück	CHF 19.00
Flammkuchen Norvège (Rauchlachs, eingelegte Zwiebeln, Kräutersalat)	pro Stück	CHF 21.00
Flammkuchen Douce (Apfel, Rosinen, Zucker, Zimt)	pro Stück	CHF 18.00

«Zur Ergänzung»

Chips und Nüssli	pro Portion 25g	CHF 2.00
Salzgebäck	pro Portion 25g	CHF 2.00
Oliven und Salzmandeln	pro Portion 30g	CHF 3.00

Wir empfehlen Ihnen je nach Dauer Ihres Anlasses folgende Anzahl Häppchen:

- 6 Häppchen pro Person (Apéro bis 30 Minuten)
- 10 Häppchen pro Person (Apéro 30 – 60 Minuten)
- 15 Häppchen pro Person (Apéro 60 – 90 Minuten)

Preise gelten pro Person, exklusive Getränke, inklusive der gesetzlichen MwSt.

Beachten Sie dabei auch die Uhrzeit sowie eine anschliessende Menuauswahl.
Sehr gerne stehen wir Ihnen beratend zur Seite.



Menuvorschläge

Mit viel Liebe und Fachkompetenz zaubert unser Küchenchef mit seiner Crew für Sie an 365 Tagen kulinarische Vielfalt auf den Teller. Es ist uns dabei ein besonderes Anliegen, unser kulinarisches Angebot im Einklang mit den Vorlieben unserer Gäste zu gestallten.

Für jeden Jahreszeit haben wir für Sie zwei saisonale Menü zusammengestellt. Lassen Sie sich überraschen und inspirieren. Selbstverständlich kreieren wir auch gerne ein Menu ganz nach Ihren persönlichen Wünschen. Sie wünschen die volle Kostenkontrolle? Dann sind unsere Pauschalen genau das richtige für Sie.

Bei uns feiern Sie ganz entspannt, denn vor, während und nach dem Anlass unterstützen wir Sie engagiert und wertschätzen in Ihrer Gastgeberrolle.

RESTAURANT
RIEDBACH

Frühling

Menu 1

Spargelsalat mit gebackenem Ei und Sprossen
***
Erbsen-Bärlauch-Crèmesuppe
***
Riebelmais-Pouletbrust, serviert mit Rieslingrisotto
und Frühlingsgemüse
***
Holunderblütenmousse mit Himbeeren und Schokolade

3 Gänge	CHF 49.00
4 Gänge	CHF 59.00

Menu 2

Frühlingssalat mit Ziegenfrischkäse, Honig und karamellisierten Nüssen
***
Kräftige Rinderconsommé mit Bärlauch-Ricotta-Girasoli
***
Lammrücken in der Kräuterkruste
zu Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin

oder

Roastbeef vom Weiderind mit Bärlauch-Hollandaise
Kartoffeltörtchen, kleines Gemüse
***
Rhabarber-Erdbeer-Millefeuille mit Sauerrahmglace

3 Gänge	CHF 64.00
4 Gänge	CHF 74.00

RESTAURANT
RIEDBACH

Sommer

Menu 1

Tomaten-Carpaccio mit Burrata und Basilikum
***
Kalte Gurken-Joghurtsuppe mit Dill und Limette
***
Schweinskarrebraten mit Rosmarinjus,
Urdinkel-Tagliatelle und Marktgemüse
***
Erdbeer-Tiramisu mit englischer Minze

3 Gänge	CHF 49.00
4 Gänge	CHF 59.00

Menu 2

Rauchlachstatar mit Gurke und Avocado

oder

Thunfisch-Carpaccio auf grillierter Wassermelone
und Wasabi-Mayonnaise
***
Karotten-Ingwer-Suppe mit Sauerrahmglace und Kräuteröl

oder

Tomatencrèmesuppe mit Basilkumsorbet
***
Flat Iron Steak vom Rind mit Barolosauce,
Süsskartoffel-Gnocchi und Gemüsebouquet
***
Limoncello-Halbgefrorenes mit frischen Himbeeren und Mandelhippe

3 Gänge	CHF 64.00
4 Gänge	CHF 74.00

RESTAURANT
RIEDBACH

Herbst

Menu 1

Nüsslisalat mit Ei, Speckwürfeln
und Apfel-Balsamico-Vinaigrette
***
Steinpilz-Cappuccino mit Thymian und Specktwister
***
Wildschweinfilet an Waldpilzrahmsauce,
dazu Schupfnudeln und saisonales Herbstgemüse

oder

Hirschpfeffer Jäger Art, hausgemachte Spätzli
Rotkraut mit Marroni und Preiselbeer-Apfel
***
Apfelstrudel mit Fior-di-Latte-Glace

3 Gänge	CHF 49.00
4 Gänge	CHF 59.00

Menu 2

Hirschtatar mit süss-saurem Kürbis und Briochetoast
***
Wildconsommé mit Trüffelravioli
***
Rehschnitzel an Preiselbeerrahmsauce,
Kürbisgnocchi und Herbstgemüse
***
Maroniparfait mit Traubenragout und knusprigem Amaretticrumble

3 Gänge	CHF 64.00
4 Gänge	CHF 74.00

RESTAURANT
RIEDBACH

Winter

Menu 1

Randen-Carpaccio mit Frischkäse, Rucola und Kürbiskernen
***
Kartoffel-Lauchsuppe mit Schinkenheu
***
Geschmorte Rindsbäckli in Rotweinsauce
Sellerie-Kartoffelpüree und glasiertes Wintergemüse

oder

Rindsschmorbraten Burgunder Art, Kartoffelpüree mit geröstetem Knoblauch
und glasiertes Wurzelgemüse
***
Bratapfel mit Zimtglace und Nusscrumble

oder

Appenzeller Biberlimousse mit Gewürzorangen

3 Gänge	CHF 49.00
4 Gänge	CHF 59.00

Menu 2

Thunatatar auf Pumpernickel, Limetten-Crème fraîche und Dillöl
***
Tessiner Maronisuppe mit Valle-Maggia-Pfeffer

oder

Pochiertes Landei mit Trüffelschaum auf Federkohl-Beet
***
Rosa gebratene Entenbrust mit Marsalajus,
serviert mit Apfelrotkraut und Serviettenknödel

oder

Glasierter Kalbsbraten an Morchelrahmsauce
Kartoffel-Lauchgratin und Wintergemüse
***
Duett von Toblerone und Ananas

3 Gänge	CHF 64.00
4 Gänge	CHF 74.00

RESTAURANT
RIEDBACH

Die Preiswerten…

Diese leichten und preiswerten Tellergerichte servieren wir ausschliesslich **für Gruppen ab 10 Personen von Montag bis Samstag zwischen 11.30 und 14.00 Uhr**.

Dazu servieren wir Ihnen eine Tagessuppe oder einen bunten Salat.

Rogers Teigwarentöpfli Penne an rassiger Tomatensauce mit Pouletstreifen und Peperoni	CHF 21.50
Spinat-Tortelli an Salbeibutter mit Pinienkernen und geschmolzenen Kirschtomaten	CHF 22.50
Carnarolirisotto mit grilliertem Gemüse, Rucola und Parmesansegel	CHF 22.50
Poulebrüstchen unter der Tomatenkruste, Risotto und buntes Marktgemüse	CHF 24.50
Luzerner Chügelipastetli Brätkügeli mit Kalbsfleischwürfeln und Champignons serviert mit Reis und Erbsen mit Karotten	CHF 21.50
Gekochter Beinschinken mit hausgemachtem Kartoffelsalat	CHF 25.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter, garniert mit bunten Salaten	CHF 24.50
Pouletragout im Rotwein, Bramata und mediterranes Gemüse	CHF 25.50
Schweinsbraten mit Grosis Kräutersauce, Kartoffelgratin und buntes Marktgemüse	CHF 25.50
Gefüllte Kalbsbrust an Rosmarinjus, hausgemachte Spätzli und grüne Bohnen	CHF 26.50
Rindsschmorbraten Burgunder Art, Kartoffelpüree und geschmortes Wurzelgemüse	CHF 27.50

Es besteht auch immer die Möglichkeit
aus unserem aktuellen Tagesmenus auszuwählen.



Unsere Pauschalen

Unsere Pauschalen erleichtern Ihnen die Kostenkalkulation. Mögliche Menuvorschläge zu den genannten Pauschalen finden Sie auf den Seiten 9 bis 13. Sie haben dabei mit Rücksicht auf Ihren persönlichen Kostenrahmen teilweise die Möglichkeit das Menu 1 oder das Menu 2 auszuwählen.

Unsere Pauschalen sind **ab 10 Personen buchbar.** Bei Abendanlässen gilt auch bei unseren Pauschalen eine Umsatzgarantie in der Höhe von CHF 980.00. In der Pauschale nicht erwähnte Getränke werden nach Verbrauch berechnet.



Geburtstag

Feiern Sie Ihren Geburtstag ganz entspannt und überlassen Sie uns die Organisation. Ob Mami, Papi, Grossi oder Grosspapi: wir sorgen dafür, dass Ihr grosser Tag gelingt.

Das Angebot beinhaltet:

- 1 Glas Prosecco zum Anstossen, dazu wahlweise Chips oder Oliven und Salzmandeln
- Festlich gedeckte Geburtstagstafel mit Menukarte
- 3-Gang-Menu inkl. Geburtstagstorte und Weinbegleitung (1 Glas pro Gang)
- Kaffee und Mineralwasser
- Kleine Überraschung für die Jubilarin oder den Jubilar

Preis pro Person Menu 1: CHF 85.00
Preis pro Person Menu 2: CHF 99.00

Pro zusätzlichen Gang verrechnen wir einen Aufpreis von CHF 10.00 pro Person. Weitere alkoholische Getränke und Süssgetränke werden nach Verbrauch verrechnet.



Leidessen

In den schweren Stunden des Abschieds ist es uns wichtig Sie unkompliziert zu unterstützen.

Das Angebot beinhaltet:

- Tagessuppe oder bunter Salat
- Hauptgang Ihrer Wahl (Auswahl aus «den Preiswerten») inkl. Weinbegleitung (1 Glas pro Gang)
- Tagesdessert
- Kaffee und Mineralwasser
- Menukarte und Dekoration

Preis pro Person CHF 57.00

Pro zusätzlichen Gang verrechnen wir einen Aufpreis von CHF 10.00. Weitere alkoholische Getränke und Süssgetränke werden nach Verbrauch verrechnet.

RESTAURANT
RIEDBACH



Frühstück oder Brunch

Starten Sie mit einem reichhaltigen Frühstücks- oder Brunchbuffet entspannt in den Tag.
Buchbar **ab 20 Personen**. Kinder bis 6 Jahre kostenlos ansonsten CHF 8.00 pro Gedeck.

Frühstücksbuffet

- Brot, Brötchen und Gipfeli
- Luzerner Konfitüren
- Müesli, Birchermüesli, Joghurt
- Aufschnitt, Salami und Käseplatte
- Rührei, Speck, Chipolata und Rösti

Getränke

Kaffee, Tee und Milchgetränke, Orangen- und Multivitaminsaft, Mineralwasser, weitere alkoholische Getränke und Süssgetränke nicht inbegriffen	pro Person	CHF 29.00

RESTAURANT
RIEDBACH

Brunchbuffet

- Brot, Brötchen und Gipfeli
- Luzerner Konfitüren
- Müesli, Birchermüesli, Joghurt
- Aufschnitt, Salami und Käseplatte
- Rührei, Speck, Chipolata und Rösti

- Hauspastete, Rauchlachs und Rauchforelle, Avocado-Cocktail
- Vitello Tonnato, Antipasti, Caprese-Spiessli, Melone
- Griechischer Salat

- Rindsschmorbraten mit kräftigem Jus
  dazu Kartoffelgratin und saisonales Gemüse

Getränke

Kaffee, Tee und Milchgetränke, Orangen- und Multivitaminsaft, Mineralwasser, weitere alkoholische Getränke und Süssgetränke nicht inbegriffen	pro Person	CHF 42.00

Smoothies

Classic		
Erdbeere, Banane, Apfel, Orangensaft	3dl	CHF 7.50
Golden Sunrise		
Ananas, Papaya, Ingwer, Kurkuma	3dl	CHF 7.50
Green Glow		
Apfel, Kiwi, Avocado, Spinat, Pfefferminze	3dl	CHF 7.50

RESTAURANT RIEDBACH

Allgemeine Informationen

Gültigkeit

Diese Dokumentation ist gültig ab 1. September 2022 und ersetzt alle vorgängigen Bankettdokumentationen. Preisanpassung vorbehalten.

AGB

Sämtliche Offerten des Alters- und Gesundheitszentrums Adligenswil AG, basieren auf unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Sie bilden einen integrierenden Bestandteil des Vertrages.

Anreise und Parkplätze

Sollten Sie mit dem öffentlichen Verkehr anreisen, erreichen Sie uns ab Luzern und Rotkreuz mit der Linie 73 sowie ab Luzern mit den Linien 6 und 7. Die Haltestelle «Adligenswil Dorf» befindet sich nur 200 Meter vor unserer Haustür. Das Pflegezentrum Riedbach verfügt über eine eigene Tiefgarage. Die Anzahl der Besucherparkplätze ist jedoch beschränkt. Bei grösseren Gruppen empfehlen wir Ihnen die Anreise mit dem öffentlichen Verkehr.

Bestuhlung

Unsere Räumlichkeiten richten wir gerne nach Ihren Wünschen ein. Ob eine grosse Tafel oder Stehtische, gerne beraten wir Sie auch vor Ort, um die Möglichkeiten mit Ihnen direkt abzustimmen.

Kerzen

Aus Sicherheitsgründen sind Kerzen nur im Beisein von Mitarbeitenden zu entfachen.

Stornierung

Bei Um- oder Abbestellung der definitiven Reservierung, treten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen in Kraft. Diese finden Sie auf unsere Webseite.

Menukarten

Gerne gestalten wir Ihre Menukarte, wir verrechnen pro Stück CHF 2.50.

Musikalische Unterhaltung

Bei der Vermittlung von Künstlern sind wir Ihnen gerne behilflich.

Rauchen

Sämtliche Veranstaltungsräume sind rauchfrei. Im Freien ist das Rauchen grundsätzlich erlaubt.

Rechnung

Nach dem Anlass senden wir Ihnen eine detaillierte Endabrechnung. Selbstverständlich können Sie Ihre Konsumation auch direkt vor Ort in bar oder mit Kreditkarte begleichen.

Umsatzgarantie

Wir erheben bei Abendveranstaltungen eine Mindestkonsumation von CHF 980.00. Wir der Mindestumsatz nicht erreicht, wird die Differenz als Raummiete belastet.

Veranstaltungsbeginn/-ende

Beginn und Ende der Veranstaltung werden vertraglich festgehalten. Änderungen der vereinbarten Zeiten bedürfen unserer schriftlichen Zustimmung. Bei Anlässen die länger als 00.30 Uhr dauern, berechnen wir CHF 150.00 pro angebrochene Stunde für die zusätzlichen Mitarbeiterkosten.

Zahlungskonditionen

Wir behalten uns vor, bei Anlässen jeglicher Art eine Anzahlung von 30% (Inland) und bis zu 100% des Rechnungsbetrages (Ausland) des geschätzten Umsatzes zu verlangen. Alle genannten Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Der Rechnungsbetrag ist innert 30 Tagen zu begleichen.