RESTAURANT
RIEDBACH



RESTAURANT RIEDBACH

HIER WILL ICH TAGEN

SEMINARDOKUMENTATION

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

Planen Sie einen Workshop oder ein Seminar? Unsere Räumlichkeiten bieten den richtigen Rahmen für klare Gedanken und kreative Ideen. Sie eigenen sich hervorragen für kleiner Meetings und Workshops oder auch Ihre nächste Generalsversammlung mit anschliessendem Abendessen im Restaurant Riedbach.

Unser Angebot richtet sich ganz nach Ihren Bedürfnissen. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit und lassen Sie sich beraten. Profitieren Sie dabei 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 Seminar im Raum Pilatus, dazu nutzen Sie unseren Break-out Raum Rigi und verbringen die Kaffeepause auf unserer Terrasse? Oder Sie nutzen den Raum Pilatus für Ihre Generalversammlung und geniessen anschliessend Abendessen 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.

Raummieten

	Restaurant Riedbach	Terrasse/ Foyer	Raum Pilatus (ganz)	Pilatus 1	Pilatus 2 oder 3	Raum Rigi
Preis pro Tag	CHF 2'000.00	-	CHF 250.00	CHF 100.00	CHF 75.00	CHF 100.00

Raumkapazitäten

	Restaurant Riedbach	Terrasse/ Foyer	Raum Pilatus**	Pilatus 1 und 2	Pilatus 1, 2 oder 3	Raum Rigi
Masse	16.95 x 6.85 m²	- / 6.15 x 12.95 m	6.25 x 12.7	6.25 x 8.45	4.2 x 6.25	4.1 x 6.2 m
Fläche	116 m²	gedeckt 44 m² / 79.5 m²	79.3 m²	52.8 m²	26.25 m²	26.0 m²
U-Form	48 Personen	-	24 Personen	18 Personen		-
Seminar	-	-	24 Personen	18 Personen	8 Personen	8 Personen
Block	80 Personen	80 / - Personen	42 Personen	28 Personen	14 Personen	14 Personen
Theater	100 Personen	- / 100 Personen	60 Personen	30 Personen	15 Personen	15 Personen
Empfang	150 Personen	150 / 80 Personen	50 Personen	35 Personen	15 Personen	15 Personen
Umsatzgarantie am Abend	CHF 980.00	CHF 980.00	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.
** Der Raum Pilatus kann in maximal drei Räume aufgeilt werden, die auch einzeln angemietet werden können.



Unsere Seminarpauschalen

Damit Sie sich auf das wesentliche konzentrieren können bieten wir Ihnen eine Auswahl an transparenten Seminarpauschalen an und erleichtern Ihnen damit die Kostenkalkulation. Alternativ bieten wir Ihnen gerne auch modulare Bausteine an.

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.



Tagespauschale

Das Angebot beinhaltet:

- Raummiete
- Grundausstattung Tagungstechnik (je 1 Beamer inkl. Leinwand oder Flachbildschirm, Flipchart, Pinnwand, Moderationskoffer)
- Wasser im Seminarraum
- Kaffeepause Vormittag
- 2-Gang Mittagessen im Restaurant Riedbach exkl. Getränke
- Kaffeepause Nachmittag

Preis pro Person CHF 65.00

Für einen 3. Gang in Form eines Tagesdesserts verrechnen wir einen Zuschlag von CHF 5.00 pro Person. Weitere Getränke werden nach Verbrauch verrechnet.



Halbtagespauschale

Die Halbtagespauschale versteht sich für Anlässe bis 5 Stunden.

Das Angebot beinhaltet:

- Raummiete
- Grundausstattung Tagungstechnik (je 1 Beamer inkl. Leinwand oder Flachbildschirm, Flipchart, Pinnwand, Moderationskoffer)
- Wasser im Seminarraum
- 2-Gang Mittagessen im Restaurant Riedbach exkl. Getränke
- Kaffeepause Vormittag oder Nachmittag

Preis pro Person CHF 45.00
Preis pro Person ohne Mittagessen CHF 30.00

Für einen 3. Gang in Form eines Tagesdesserts verrechnen wir einen Zuschlag von CHF 5.00 pro Person. Weitere Getränke werden nach Verbrauch verrechnet.



Generalversammlungspackage

Das Angebot beinhaltet:

- 1 Glas Wein und Mineralwasser sowie Orangensaft zur Begrüssung, dazu wahlweise Chips oder Oliven und Salzmandeln
- Raummiete
- Tagungstechnik (je 1 Beamer inkl. Leinwand oder Flachbildschirm, Mikrophonanlage mit zwei Mikrophonen, Flipchart, Pinnwand, Moderationskoffer)
- 3-Gang Abendessen inkl. Weinbegleitung (1 Glas pro Gang)
- Kaffee und Mineralwasser

Preis pro Person Menu 1: CHF 89.00
Preis pro Person Menu 2: CHF 105.00

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



Unsere modularen Bausteine

Für Tagungen mit weniger als 10 Personen oder bei zusätzlichen individuellen Wünschen gelten unsere Tagestarife. Dank unseren modularen Bausteinen können Sie sich so Ihr ganz individuelles Package zusammenstellen.

Bitte beachten Sie, dass wir in diesem Fall eine Raummiete berechnen (Preise siehe Seite 4).

RESTAURANT
RIEDBACH

Riedbach Tagestarife

Früchtekorb	pro Person	CHF 2.00
Begrüssungskaffee (Kaffee und Gipfeli)	pro Person	CHF 5.00
Kaffeemaschine im Tagungsraum (unlimitiert)	pro Person	CHF 3.00
Frisch gepresster Organgensaft	pro Person	CHF 3.50
Softgetränke im Raum (unlimitiert)	pro Person	CHF 7.50

Kaffeepause Vormittag — pro Pause / pro Person — CHF 15.00

- Kaffee und Tee, aromatisiertes Wasser
- 1 süsse Speisenkomponente
  (z. B.: frisch geschnittenes Obst oder Birchermüsli)
- 1 herzhafte Speisekomponente (Gipfeli etc.)
- Nüsse und Trockenfrüchte

Kaffeepause Nachmittag — pro Pause / pro Person — CHF 15.00

- Kaffee und Tee, aromatisiertes Wasser
- 1 süsse Speisenkomponente (z. B.: frisch geschnittenes Obst oder Kuchen)
- 1 herzhafte Speisekomponente (Sandwich etc.)
- Nüsse und Trockenfrüchte

Fitnesspause Riedbach — pro Pause / pro Person — CHF 18.00

- Kaffee und Tee, aromatisiertes Wasser — Zuschlag zur Pauschale — CHF 3.00
- Vollkornbrot mit Kräuterquark
- Gemüsestick mit Quark
- Smoothies

Belgische Pause - Riedbach (nur am Nachmittag buchbar) — pro Pause / pro Person — CHF 19.50

- Kaffee und Tee, aromatisiertes Wasser — Zuschlag zur Pauschale — CHF 4.50
- Frisch gebackene Waffeln mit Sauerkirschen und Sahne
  (auf Anfrage auch zum selbst backen)

Schweizer Pause - Riedbach — pro Pause / pro Person — CHF 20.50

- Kaffee und Tee, aromatisiertes Wasser — Zuschlag zur Pauschale — CHF 5.50
- Bündner Nusstorte oder Bündner Trockenfleisch
- Birchermüesli oder kleine Thurgauer Käseschnitte

Tagungstechnik

Beamer inkl. Flachbildschirm und Laptop	pro Tag	CHF 50.00
Flipchart inkl. Moderationskoffer	pro Tag	CHF 15.00
Pinwand	pro Tag	CHF 10.00
Rednerpult	pro Tag	CHF 20.00
Mikrofonanlage mit zwei Mikrophonen	pro Tag	CHF 30.00

Diese Angebote sind nur in Verbindung mit einer Tagung buchbar.



Apéroangebot

Sie möchten Ihre Gäste zum Abschluss eines kreativen Tages mit einem Apéro oder einem Abendessen verwöhnen? Auch dafür haben wir das passende Angebot. 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	pro Portion 20g	CHF 2.00
mit Käse, Kümmel, Paprika und Mohn		

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

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.