



IHR ANLASS

BANKETTE, EVENTS & SEMINARE





Liebe Gäste

Sie haben Grund zu feiern oder planen einen Anlass?

Ob Geburtstag, Jubiläum, Traueressen, Vereinsessen oder Seminar – wir möchten, dass Sie diesen Tag in vollen Zügen geniessen können.

Mit viel Liebe zum Detail, einer vielfältigen Auswahl an Speisen und Getränken sowie unserem aufmerksamen Service schaffen wir den perfekten Rahmen für Ihre Veranstaltung.

Unsere Küche steht für Qualität, Kreativität und Leidenschaft – denn gutes Essen macht jeden besonderen Anlass noch schöner. Mit sorgfältig ausgewählten Zutaten und handwerklichem Können zaubert unser Küchenteam kulinarische Erlebnisse, die Ihre Feier zu etwas Besonderen machen. Ob klassische Spezialitäten, moderne Kreationen oder individuelle Wünsche – wir sorgen dafür, dass jedes Gericht perfekt zu ihrem Fest passt und ihre Gäste begeistert. Lassen Sie sich von unserer Leidenschaft für Genuss verwöhnen.

Unsere Räumlichkeiten bieten dafür den perfekten Rahmen. Ob gemütlich intim oder festlich gross – wir haben den passenden Raum für Ihre Veranstaltung. Stil-

voll eingerichtet mit einer warmen Atmosphäre laden unsere Räume zum Wohlfühlen und Feiern ein. Je nach Anlass gestalten wir die Dekoration ganz nach Ihren Wünschen, sodass Ihre Feier genau den Charakter bekommt, den Sie sich vorstellen.

Unsere Räumlichkeiten sind nicht nur ideal für festliche Anlässe, sondern auch perfekt für Seminare, Tagungen oder Workshops. Mit modernster Technik ausgestattet und in einer ruhigen, professionellen Atmosphäre bieten wir Ihnen den optimalen Raum für Ihre Veranstaltung. Ob kleines Seminar oder grössere Konferenz – wir schaffen den Rahmen für Ihren Erfolg.

Hier finden Sie alle Informationen rund um unsere Räumlichkeiten, Menus, Getränkeoptionen sowie besondere Arrangements, die wir Ihnen anbieten.

Lassen Sie sich von unseren Vorschlägen inspirieren oder teilen Sie uns Ihre eigenen Ideen mit – wir stehen Ihnen mit unserer Erfahrung und individuellen Empfehlungen zur Seite, um Ihre Wünsche bestmöglich zu realisieren.

Wir freuen uns darauf, Ihre Feier zu einem einzigartigen Erlebnis zu machen!



Nicole Richter
Leiterin Hotellerie



Daniel Kool
Leiter Verpflegung

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|----|
| Unsere Räumlichkeiten | 05 |
| Apéro Kalt | 08 |
| Apéro Warm..... | 09 |
| Vorspeisen | 10 |
| Unsere Klassiker..... | 11 |
| Unsere vegetarischen Klassiker | |
| Frühlingsmenu | 12 |
| Sommermenu..... | 13 |
| Herbstmenu..... | 14 |
| Wintermenu..... | 15 |
| Dessertträume | 16 |
| Getränkeangebot | 18 |
| Tagungspauschalen bei Seminaren | 22 |
| Allgemeine Informationen von A bis Z | 24 |
| Anfahrt & Situationsplan | 27 |

Mehr Ideen ...

Fotos von diversen Bestuhlungsmöglichkeiten finden Sie auf unserer Webseite – lassen Sie sich inspirieren.

→ Mehr auf unserer Webseite



Kontakt

Benötigen Sie Beratung oder haben Sie Fragen? Gerne können Sie uns Ihre Fragen per E-Mail zustellen oder rufen Sie uns an.

Telefon +41 56 296 17 88

E-Mail n.richter@gaeessliacker.ch

Unsere Räumlichkeiten

Gässliacker Restaurant (187 m²)

Unser grosszügiges Restaurant lädt mit Blick auf die idyllische Parkanlage zum Verweilen ein und steht ausserhalb der Öffnungszeiten für Anlässe zur Verfügung. Ebenfalls bietet unsere angrenzende Terrasse den perfekten Rahmen für Apéros unter freiem Himmel.

- Bis max. 100 Personen bei klassischer Tafelbestuhlung
- Bis max. 60 Personen mit zusätzlichem Präsentationstisch

Unser exklusiver Privatraum «Gartenblick» (53 m²)

Erleben Sie unvergessliche Momente in unserem stilvollen und gemütlichen Privatraum. Dieser eignet sich ideal für Familienfeiern und kleine, intime Veranstaltungen.

- Bis max. 46 Personen bei klassischer Tafelbestuhlung
- Bis max. 32 Personen mit Getränke- oder Apérobuffet
- Bis max. 22 Personen bei Carre-Form
- Bis max. 30 Personen bei Blockbestuhlung

Mehrzweckraum im Gebäude Rhein (100 m²)

Unser vielseitiger Mehrzweckraum überzeugt mit heller, einladender Atmosphäre und modernster Infrastruktur. Er eignet sich ideal für Schulungen, Präsentationen, Aufführungen, Apéros und verschiedenste Veranstaltungen, bei denen Funktionalität und Komfort im Mittelpunkt stehen. Im Mehrzweckraum können Beamer, Leinwand und Mikrofonanlage verwendet werden. Ebenfalls besteht die Möglichkeit, diesen Raum mit einer Trennwand in zwei Räume zu unterteilen.



Mehrzweckraum 1

- Bis max. 36 Personen Kinobestuhlung
- Bis max. 13 Personen bei klassischer Reihenbestuhlung (Schulzimmer)
- Bis max. 24 Personen U-Form mit Aussen- und Innenbestuhlung mit zusätzlichem Präsentationstisch für max. 6 Personen
- Bis max. 16 Personen U-Form mit zusätzlichem Präsentationstisch für max. 6 Personen
- Bis max. 24 Personen E-Form mit zusätzlichem Präsentationstisch für max. 6 Personen

Mehrzweckraum 2

- Bis max. 16 Personen bei klassischer Blockbestuhlung
- Bis max. 20 Personen mit Stehtischen mit Getränke- oder Apérobuffet

Mehrzweckraum 1 & 2

- Bis max. 80 Personen Kinobestuhlung
- Bis max. 28 Personen U-Form mit zusätzlichem Präsentationstisch für max. 6 Personen
- Bis max. 40 Personen E-Form mit Innenbestuhlung zusätzlichem Präsentationstisch für max. 4 Personen
- Bis max. 48 Personen Bankettbestuhlung mit Getränke- oder Apérobuffet
- 50 Personen mit Stehtischen für Apéro

Schulungsraum im Gebäude Rhein (102 m²)

Unser moderner Schulungsraum bietet die ideale Umgebung für Seminare, Workshops und Weiterbildungen. Dank hochwertiger Präsentationstechnik schafft dieser optimale Bedingungen für eine produktive und motivierende Lernatmosphäre.

- Bis max. 24 Personen U-Form und zusätzlichem Präsentationstisch

Sitzungszimmer Gebäude Limmat (40 m²)

Dieser kleine Sitzungsraum bietet eine ruhige und konzentrierte Atmosphäre für Meetings im kleinen Kreis und eignet sich ideal für Besprechungen, vertrauliche Gespräche oder kreative Brainstorming-Sessions.

- Bis max. 14 Personen Blockform

Preise

| Räumlichkeiten | eine Stunde | halber Tag | ganzer Tag |
|--------------------------|-------------|------------|------------|
| Privatraum «Gartenblick» | | 60.00 CHF | 100.00 CHF |
| Mehrzweckraum | | 120.00 CHF | 200.00 CHF |
| Schulungsraum | | 120.00 CHF | 200.00 CHF |
| Sitzungszimmer | 20.00 CHF | 40.00 CHF | 70.00 CHF |

Für Anlässe mit einem Menuangebot entfällt die Raummiete ab einer Konsumation i. H. v. CHF 200.00 für den halben Tag und ab einer Konsumation von CHF 400.00 für den ganzen Tag.

Bei Abendveranstaltungen ab 18.00 Uhr gilt eine Mindestkonsumation, die je nach Umfang und Dauer der Veranstaltung festgelegt wird. Wird dieser Mindestkonsum erreicht, entfällt die Raummiete. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Auswahl Tagesequipment

- | | | |
|------------|--------------|--------------------------------|
| - Laptop | - Whiteboard | - Mikrofon (Hand- und Headset) |
| - Beamer | - Rednerpult | |
| - Leinwand | - W-Lan | |

Die Nutzung des Tagesequipment ist in der Raummiete inbegriffen.

Einen Flipchart und einen Moderatorenkoffer können Sie für CHF 15.00 pro Nutzung hinzubuchen.

Apéro Kalt

Häppchen

| | pro Stück |
|--|-----------|
| – Flutes (Käse, Tomaten, Oliven) | CHF 0.60 |
| – Crostinis (Pilze, Tomaten, Oliven) | CHF 0.60 |
| – Gefüllte Datteln mit Frischkäse | CHF 1.00 |
| – Grissini mit Rohschinken | CHF 1.00 |
| – Auberginen-Involtini mit Taleggio | CHF 1.50 |
| – Russische Eier | CHF 1.50 |
| – Tomaten-Mozzarella Sticks | CHF 1.50 |
| – Feta-Melonen Sticks | CHF 1.50 |
| – Fruchtspiessli | CHF 1.50 |
| – Antipasti (Oliven, Dörrtomaten, eingelegtes grilliertes Gemüse) | CHF 2.00 |

Canapees

| | |
|--------------|----------|
| – Rindstatar | CHF 2.50 |
| – Rauchlachs | CHF 2.50 |
| – Spargeln | CHF 1.80 |
| – Eiersalat | CHF 1.20 |
| – Salami | CHF 1.20 |
| – Schinken | CHF 1.20 |
| – Käse | CHF 1.20 |

Brötchen

| | |
|---|----------|
| – Hausgemachte Focaccia (für 8 Personen) | CHF 8.00 |
| – Belegte Minibrötchen (Käse, Schinken, Salami) | CHF 3.00 |
| – Belegtes Laugensandwich | CHF 5.50 |

Apéro Warm

Häppchen

| | pro Stück |
|---------------------------------|-----------|
| – Pouletspiessli mit Sataysauce | CHF 1.50 |
| – Lothringer Käsekuchen | CHF 2.00 |
| – Bolognesepiadina | CHF 1.50 |
| – Flammkuchen | CHF 2.00 |
| – Mini Rindshamburger | CHF 3.50 |
| – Tortillaröllchen mit Poulet | CHF 3.50 |
| – Mini Clubsandwich mit Poulet | CHF 3.50 |
| – Crevetten im Kokosmantel | CHF 2.50 |
| – Frühlingsrollen süß-sauer | CHF 2.50 |
| – Suppenshots | CHF 1.50 |
| – Schinkengipfeli | CHF 1.50 |
| – Käseküchlein | CHF 1.50 |

Unsere Getränke-Tipps ...

ohne/mit Alkohol pro Glas

| | |
|-------------------------------|---------------|
| – Waldbeerbowle | CHF 4.00/6.00 |
| – Birne-Zimt-Bowle | CHF 4.00/6.00 |
| – Gurken-Dill-Bowle mit Tonic | CHF 4.00/6.00 |
| – Melonenbowle | CHF 4.00/6.00 |

Vorspeisen

Suppen

- | | |
|---|----------|
| – Rindsbouillon «Royale» | CHF 8.00 |
| – Gemüsesuppe «Pflanzer Art» | CHF 6.50 |
| – Karotten-Ingwersuppe mit Kokosmilch | CHF 7.50 |
| – Blumenkohl-Safrancremesuppe | CHF 8.00 |
| – Broccolicremesuppe mit Amarettosahne | CHF 6.50 |
| – Tomatencremesuppe | CHF 6.50 |
| – Weissweincremesuppe mit Knoblauchcroûtons | CHF 6.50 |
| – Erbsensuppe mit Buttermilch | CHF 6.50 |

Salate

- | | |
|---|-----------|
| – Grüner Blattsalat | CHF 5.50 |
| – Gemischter Salat | CHF 7.50 |
| – Gurkensalat mit Dill | CHF 6.50 |
| – Waldorfsalat | CHF 7.50 |
| – Randensalat mit Sauerrahm und Kerbel | CHF 6.50 |
| – Tomaten-Mozzarellasalat | CHF 9.00 |
| – Avocado-Mangosalat mit Sesamvinaigrette | CHF 10.50 |

Vorspeisen

- | | |
|--|-----------|
| – Rindstatar mit Toast und Garnituren | CHF 13.50 |
| – Thunfischtatar mit Toast und Garnituren | CHF 13.50 |
| – Avocado-Randentatar mit Toast und Garnituren | CHF 11.50 |
| – Gemüseterrine mit Kräutersalat | CHF 11.50 |
| – Kalbsleberterrine mit Cumberlandsauce | CHF 12.50 |
| – Rindscarpaccio mit Rucolasalat | CHF 14.00 |
| – Vitello tonnato | CHF 14.00 |

Unsere Klassiker

- Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
dazu Rösti und Broccoli mit Mandelbutter CHF 32.00
- Kalbsleberli
dazu Rösti und glasierte Karotten CHF 25.50
- Aargauer Schweinsbraten an Bratenjus
mit Kartoffelstock und glasierten Karotten CHF 26.50
- Geschmorter Rindsschulterbraten an Rotweinjus
mit Polenta und Schmorgemüse CHF 28.50
- Grillierte Pouletbrust an Honig-Rosmarinjus
mit Bratkartoffeln und Blumenkohl «Polnische Art» CHF 24.00
- Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff»
mit Butternudeln CHF 28.00
- Hackbraten an Bratensauce
mit Spätzli und Bohnenbündel CHF 22.50
- Paniertes Schweinsschnitzel «Wiener Art»
mit Pommes Frites und Mischgemüse CHF 24.50
- Gebackenes Kabeljaufilet an Sauce Hollandaise (NL)
mit Salzkartoffeln und Blattspinat CHF 26.50
- Grilliertes Lachssteak an Zitronensauce (NO)
mit Trockenreis und Kefen CHF 29.00

Unsere vegetarischen Klassiker

- Käsespätzli mit Röstzwiebeln CHF 18.00
- Gemüselasagne mit Mozzarella CHF 18.00
- Auberginen-Piccata an Tomatensauce mit Pasta CHF 21.50
- Gratinierte Zucchetti mit Quorn dazu Safranrisotto CHF 22.00
- Vegetarische Capuns an Weissweinsauce CHF 22.00

Schon gewusst?

Sie haben ein Lieblingsrezept und möchten Ihre persönliche Note im Menu Ihres Anlasses einfließen lassen? Wir kochen Ihr persönliches Rezept mit Freude und Liebe nach. Lassen Sie es uns einfach wissen.

Frühlingsmenu

Spargelsalat an Orangendressing

Pouletroulade gefüllt mit Bärlauch und Frischkäse an Rotweinjus

dazu Kartoffelgnocchi und sautierte Cherrytomaten

Rhabarberstrudel

CHF 45.50

Kohlrabi-Safrancremesuppe

Kalbsfilet-Medaillons an Morchelrahmsauce

mit Bärlauchspätzli und Frühlingsgemüse

Zitronen-Proseccosorbet

CHF 52.50

Grillierter Blumenkohlsalat an Vinaigrette

Spargelravioli an Zitronen-Bärlauchbutter

mit Parmesan

Rhabarber-Tiramisu

CHF 38.00

Sommermenu

Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan

Truten-Involtini gefüllt mit Frischkäse und Tomaten

dazu junger Blattspinat und Safranrisotto

Orangenparfait mit Grand Marnier

CHF 44.50

Gurken-Kaltschale mit Sauerrahm und Dill

Grilliertes Schweinskotelett mit Kräuterbutter

dazu ein saisonales Gemüsebouquet und Pommes Frites

Marinierte Erdbeeren mit Vanillerahm

CHF 38.50

Gazpacho

Trofiette alla Toscana

mit Kirschtomaten, Oliven, Knoblauch und frischem Basilikum

Pannacotta mit Pfefferminzpesto

CHF 26.50

Herbstmenu

Pilzcremesuppe mit Kräutercroûtons

Rehpfeffer mit hausgemachten Spätzli und Rotkraut

dazu glasierte Marroni und Mirza-Äpfel

Vermicelles mit Portweinzwetschgen und Zimtrahm

CHF 46.50

Geflügelleber-Terrine

Wildschwein Cordon Bleu gefüllt mit Bergkäse und Rohschinken

Rosmarin-Bratkartoffeln und Rosenkohl

Zimtmousse mit Waldbeeren und Spekulatius

CHF 53.00

Herbstlicher Blattsalat mit gerösteten Nüssen und Trauben

Ravioli gefüllt mit Käse und Birnen

an Salbeibutter mit Sbrinz

Marroni-Cheesecake

CHF 32.00

Wintermenu

Kürbiscremesuppe mit Amarettosahne

Rindssauerbraten an Rotweinjus

mit Kartoffelgratin und Schmorgemüse

Lebkuchen mit Zimtglace und Vanillerahm

CHF 37.50

Bündner Gerstensuppe

Schweins-Jägerbraten mit Pilzsauce

dazu hausgemachte Spätzli und Bohnenbündel

Milchreis mit kandierten Früchten

CHF 36.00

Rübensuppe mit gerösteten Kürbiskernen

Semmelknödel mit sautierten Steinpilzen

auf Wintergemüse an Weissweinsauce

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

dazu Zwetschgenkompott

CHF 34.50

Dessertträume

Dessert

| | pro Stück |
|--|-----------|
| - Karamelköpfli | CHF 6.00 |
| - Griessköpfli mit kandierten Früchten und Himbeercoulis | CHF 7.50 |
| - Schoggimousse mit Früchtegarnitur | CHF 9.50 |
| - Bananenmousse mit Schokoladensplitter | CHF 9.50 |
| - Aargauer Rüblicake | CHF 6.50 |
| - Tiramisu | CHF 8.00 |
| - New York Cheesecake | CHF 9.50 |
| - Apfelkuchen mit Rahm | CHF 8.50 |

Süssgebäck

| | pro Stück |
|---------------------------------------|-----------|
| - Eclair (Füllung nach Wahl) | CHF 4.00 |
| - Cremeschnitte | CHF 4.00 |
| - Hausgemachte Pralinen | CHF 1.20 |
| - Vanille Cornet | CHF 4.00 |
| - Mousse-Törtchen (Füllung nach Wahl) | CHF 3.00 |

Hausgemachte Torten

(8 Personen)

| | |
|------------------------------|-----------|
| - Schwarzwäldertorte | CHF 35.00 |
| - Moccatorte | CHF 35.00 |
| - Wiener Schokoladenkuchen | CHF 30.00 |
| - New York Cheesecake | CHF 40.00 |
| - Kirsch-Streuselkuchen | CHF 35.00 |
| - Holländischer Apfelkuchen | CHF 30.00 |
| - Charlotte Russe | CHF 35.00 |
| - Bienenstich | CHF 35.00 |
| - Früchtetorte (nach Saison) | CHF 35.00 |

Hausgemachte Kuchen

(10 Personen)

- Marmorcake CHF 20.00
- Aargauer Rüeblikuchen CHF 20.00
- Zitronencake CHF 20.00

Unsere saisonalen Coupes

- Bananensplit CHF 9.00
Banane, Vanille- und Stracciatellaglace, Mandelsplitter,
Schokoladentopping
- Coupe Baileys CHF 9.50
Vanille- und Moccaglace, 2 cl Baileys, Karamellgitter
- Coupe Romanoff CHF 9.00
Vanille- und Erdbeereglace, frische Erdbeeren
- Coupe Dänemark CHF 8.50
Vanilleglace, Schokoladensauce,
Krokantstreusel und Schokoladentopping
- Coupe Sommertraum CHF 8.50
Mango- und Aprikosenglace und saisonale Früchte
- Sorbet Kolonel CHF 9.00
Zitronensorbet und 2 cl Vodka
- Eiskaffee CHF 8.50
Moccaglace mit Espresso und Rahm

Getränkeangebot

Heissgetränke

Unser Kaffeelieferant – Qualität seit 1957

Für unseren Kaffee setzen wir auf Qualität und Tradition. Unser Lieferant, P. Graf Kaffee Rösterei AG aus Baden-Dättwil, verarbeitet ausschliesslich erlesene Hochland-Kaffeebohnen der Sorten Arabica und Robusta. Dank schonender Röstung entfalten sie ihr volles Aroma und sind besonders harmonisch im Geschmack.

| | |
|---------------------------------------|----------|
| – Kaffee Creme | CHF 4.00 |
| – Espresso | CHF 4.00 |
| – Doppelter Espresso | CHF 4.50 |
| – Schale | CHF 4.50 |
| – Cappuccino | CHF 4.50 |
| – Latte Macchiato | CHF 5.00 |
| – Caotina/Ovomaltine, heiss oder kalt | CHF 4.00 |
| – Milch, heiss oder kalt | CHF 3.50 |
| – Tee (verschiedene Sorten) | CHF 3.80 |
| – Orangen- oder Waldbeerpunch | CHF 4.00 |

Mit Schuss

| | |
|--|----------|
| – Kaffee Lutz mit 2 cl Kernobst Willisau | CHF 6.50 |
| – Kaffee Zwetschge mit 2 cl Zwetschgenbrand Willisau | CHF 6.50 |
| – Kaffee Kirsch mit 2 cl Kirsch Willisau | CHF 6.50 |
| – Kaffee Coretto Grappa mit 2 cl Grappa Barolo Paesanella | CHF 6.50 |
| – Kaffee Baileys mit Sahnehaube mit 4 cl Baileys Original Irish Cream | CHF 6.50 |

Mineralwasser & Süßgetränke

| | | |
|--------------------------|---------|----------|
| - Valser prickelnd | 33 cl | CHF 3.50 |
| | 1 l | CHF 5.50 |
| - Valser still | 33 cl | CHF 3.50 |
| | 1 l | CHF 5.50 |
| - Coca Cola | 33 cl | CHF 4.00 |
| - Coca Cola Zero | 33 cl | CHF 4.00 |
| - Möhl Shorley | 33 cl | CHF 4.00 |
| - Ramseier Süssmost | 30 cl | CHF 4.00 |
| - Elmer Citro | 33 cl | CHF 4.00 |
| - Rivella rot | 33 cl | CHF 4.00 |
| - Rivella blau | 33 cl | CHF 4.00 |
| - Schweppes Bitter Lemon | 20 cl | CHF 3.80 |
| - Schweppes Indian Tonic | 20 cl | CHF 3.80 |
| - Nestea Lemon | 33 cl | CHF 4.00 |
| - Nestea Peach | 33 cl | CHF 4.00 |
| - Michel Orangensaft | 20 cl | CHF 3.90 |
| - Bundaberg Ginger Beer | 37.5 cl | CHF 4.80 |

Rotweine

- | | | |
|--|----------------|-----------------------|
| - Primitivo di Manduria Le Vigne di Sanmarco, Apulien/Italien <i>Vanille, Kirsche, Pflaume</i> | 75 cl | CHF 24.50 |
| - Pinot Noir Weingut Umbrecht, Untersiggenthal <i>Gedörrte Himbeere, Waldbeere, Piment, Lakritze</i> | 25 cl 50 cl | CHF 7.50 CHF 16.00 |

Weissweine

- | | | |
|--|----------------|-----------------------|
| - Blanc de Blanc Weingut Umbrecht, Untersiggenthal <i>Samtig, weich, frischfruchtig</i> | 25 cl 50 cl | CHF 7.50 CHF 16.00 |
| - Pinot Grigio Villa Mondi, Norditalien <i>Trocken, Apfel, Stachelbeere, Grapefrucht</i> | 75 cl | CHF 19.50 |

Roseweine

- | | | |
|--|-------|-----------|
| - Kirchdorfer Rosé 2022 Martin Müller <i>Halbtrocken</i> | 50 cl | CHF 16.00 |
|--|-------|-----------|

Schaumweine

- | | | |
|---|----------------|-----------------------|
| - Valdobbiadene Superiore Ruggeri DOCG Terre di Sant'Alberto, Norditalien <i>Extratrocken, Grüner Apfel, Birne, Zitrusfrüchte, leicht</i> | 75 cl 20 cl | CHF 22.50 CHF 8.50 |
|---|----------------|-----------------------|

Bier

| | | |
|--------------------------------|-------|----------|
| – Quöllfrisch hell | 33 cl | CHF 4.50 |
| – Quöllfrisch alkoholfrei | 33 cl | CHF 4.50 |
| – Appenzeller Zitronen-Panaché | 33 cl | CHF 4.50 |

Spirituosen

| | | |
|--------------------------------|------|----------|
| – Zwetschgenbrand Willisau | 2 cl | CHF 5.50 |
| – Kernobst Willisau | 2 cl | CHF 5.50 |
| – Kirsch Willisau | 2 cl | CHF 5.50 |
| – Baileys Original Irish Cream | 4 cl | CHF 6.50 |
| – Grappa Barolo Paesanella | 2 cl | CHF 5.50 |

Tagungspauschalen bei Seminaren

Basispauschale

pro Person

CHF 6.50

- Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure im Tagungsraum
- Kaffee-/Teegetränke stehen während der gesamten Dauer zur Verfügung

Halbtagespauschale

pro Person

CHF 13.50

- Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure im Tagungsraum
- Kaffee-/Teegetränke stehen während der gesamten Dauer zur Verfügung
- Kaffeepause am Morgen mit Orangensaft, Buttergipfeli, Früchtekorb

oder

- Kaffeepause am Nachmittag mit Gebäck und Früchtekorb

Tagespauschale inkl. Lunch

pro Person

ab CHF 20.00

- Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure im Tagungsraum
- Kaffee-/Teegetränke stehen während der gesamten Dauer zur Verfügung
- Kaffeepause am Morgen mit Orangensaft, Buttergipfeli, Früchtekorb
- Mittagessen anhand tagesaktuuellem Menuplan
- Kaffeepause am Nachmittag mit Gebäck und Früchtekorb

Zusätzliche Mittagessen-Optionen

pro Person

1-Gang-Menu CHF 16.00

2-Gang-Menu CHF 19.00

3-Gang-Menu CHF 21.00

4-Gang-Menu CHF 23.00

Gerne richten wir Ihr Mittagessen nach Ihren individuellen Wünschen und Vorlieben aus. Sprechen Sie uns einfach an – wir beraten Sie gerne.

Zusätzliche Genussmomente für Ihre Kaffeepause

Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit kleinen Extras, die jede Pause zu einem besonderen Moment machen. Ob süsse Leckereien, herzhafte Snacks oder saisonale Spezialitäten – auf Wunsch erweitern wir Ihre Kaffeepause:

| | pro Stück |
|---|-----------|
| – Knusperjoghurt im Glas | CHF 3.00 |
| – Hausgemachte Energieriegel | CHF 3.80 |
| – Belegte Minibrötchen (Käse, Schinken, Salami) | CHF 3.00 |
| – Fruchtspiessli | CHF 1.50 |
| – Mousse-Törtchen (Füllung nach Wahl) | CHF 3.00 |
| – Käseküchlein oder Schinkengipfeli | CHF 1.50 |
| – Nüsse und Trockenfrüchte | CHF 3.50 |

Allgemeine Informationen von A bis Z

Um Ihnen die Organisation zu erleichtern, finden Sie nachstehend einige nützliche Hinweise.

Barrierefreiheit

Um allen Gästen einen komfortablen Aufenthalt zu ermöglichen, sind unsere Räumlichkeiten sowie unsere kleine Parkanlage barrierefrei zugänglich.

Deklaration

Wir legen grossen Wert auf frische, saisonale Produkte. Fleisch, Backwaren und Fisch beziehen wir, wenn immer möglich, aus Schweizer Haltung. Sollten unsere Produkte aus anderen Ländern stammen, wird dies entsprechend gekennzeichnet.

Dekoration

Gerne gestalten wir die Räumlichkeiten nach Ihren Wünschen. Ob festliche Tischdekoration, Blumenschmuck oder individuelle Gestaltungskonzepte – wir erstellen Ihnen dafür gerne ein Angebot.

Haftung

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass wir keine Haftung für verlorene oder beschädigte Garderobe sowie persönliche Gegenstände übernehmen. Wir empfehlen, Wertgegenstände sicher bei sich zu behalten.

Auch im Falle unvorhergesehener Ereignisse, die ausserhalb unserer Kontrolle liegen (behördliche Anordnungen, extreme Wetterbedingungen oder andere unvorhersehbare Umstände), können wir leider keine Haftung übernehmen. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass solche Situationen in der Regel unvermeidbar sind. Selbstverständlich setzen wir alles daran, um Ihre Veranstaltung so reibungslos wie möglich zu gestalten und stehen Ihnen bei Bedarf gerne zur Seite, um eine Lösung zu finden.

Internet/W-Lan

Kostenloses W-Lan steht Ihnen in allen Räumlichkeiten gratis zur Verfügung.

Kinderstühle

Für unsere kleinen Gäste stehen Kinderstühle zur Verfügung, damit sie bequem und sicher am Tisch sitzen können.

Lebensmittelunverträglichkeiten

Bitte teilen Sie uns Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten Ihrer Gäste vor-gängig mit. Bei den meisten Speisen können wir allergenfreie Alternativen anbieten.

Lieblingsgericht

Nach Ihrem Rezept bereiten wir gerne Ihr Lieblingsgericht zu und sorgen dafür, dass es genau nach Ihren Wünschen umgesetzt wird. Teilen Sie uns einfach die Details mit und wir kümmern uns um den Rest!

Menukarten

Auf Wunsch erstellen wir Ihnen gerne eine persönliche Menukarte für Ihren Anlass. Für CHF 1.00/pro Karte erhalten Sie eine personalisierte Menuübersicht.

Parkplätze

Unsere Parkplätze stehen Ihnen kostenfrei zur Verfügung, so dass Ihre Anreise bequem und stressfrei verläuft.

Preise

Wenn nicht ausdrücklich vermerkt, sind die Preise pro Person in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Alle Preise sind ohne Gewähr, da Fleisch- und Fischpreise schwanken können.

Reservation/Rückerstattung/Verbindlichkeit

Reservierungen sind verbindlich. Bitte informieren Sie uns frühzeitig über wesentliche Änderungen. Die genaue Teilnehmendenanzahl für den bestellten Anlass sollte bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass bekannt gegeben werden.

Bei Annulation eines definitiven von uns bestätigten Anlasses müssen wir Ihnen einen Unkostenbeitrag in Rechnung stellen. Wird die Reservation vollumfänglich abgesagt, ist folgende Annullierungspauschale gültig:

Absage

| | |
|-------------------------------|------------|
| 0 bis 3 Tage vor dem Anlass: | 100% |
| 4 bis 10 Tage vor dem Anlass: | 50% |
| bis 10 Tage vor dem Anlass: | kostenfrei |

Des Weiteren weisen wir Sie darauf hin, dass bei einer Reduzierung der Teilnehmendenanzahl um mehr als zehn Prozent die Kosten für die bestellten Menus wie folgt verrechnet werden müssen:

Teilannulierung

| | |
|-------------------------------|------------|
| 0 bis 3 Tage vor dem Anlass: | 100% |
| 4 bis 10 Tage vor dem Anlass: | 50% |
| bis 10 Tage vor dem Anlass: | kostenfrei |

Sollte es uns gelingen, den reservierten Raum oder die reservierte Veranstaltung anderweitig zu vergeben, entfällt der errechnete Betrag ganz oder teilweise.

Sicherheit

Ihre Sicherheit liegt uns am Herzen. Daher sind offenes Feuer, Wunderkerzen oder Indoor-Feuerwerke sowie Ballone mit brennbaren Gasen nicht gestattet.

Tischgestaltung

Eine stilvolle Tischgestaltung mit weisser Tischwäsche oder farbigen Servietten ist in der Menupauschale enthalten. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl und Gestaltung der Serviettenform.

Veranstaltungsdauer

Falls Ihre Veranstaltung abends stattfindet, bitten wir Sie, beim Verlassen des Gebäudes an die Nachtruhe unserer Bewohnenden zu denken. In unseren Lokalitäten sind Anlässe bis 23.30 Uhr möglich.

Zahlungsmöglichkeiten

Wir akzeptieren ausschliesslich Barzahlung. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Rechnung mit Einzahlungsschein. Unsere Rechnungen sind innert 30 Tagen ab Rechnungsdatum rein netto zahlbar.

Zapfengeld & Mitgebrachtes

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl der passenden Getränke und Weine. Falls sie jedoch Ihren Lieblingstropfen bevorzugen, ist dies selbstverständlich möglich. Wir verrechnen dafür ein Zapfengeld von CHF 15.00 pro Flasche. Unser Serviceteam übernimmt gerne das Einschenken und Servieren des Weines.

Grundsätzlich empfehlen wir, unsere hausgemachten Desserts und Torten für Ihre Veranstaltung zu wählen. Sollte jedoch Ihr Wunsch sein, Selbstgebackenes mitzubringen, ist dies nach Absprache selbstverständlich möglich.

Anfahrt & Situationsplan

Wir empfehlen Ihnen Ihre Anreise so praktisch und angenehm wie möglich.

Mit den ÖV

Das Gässliacker ist von der Bushaltestelle «Landschreiber» rund 500 Meter entfernt. Dies entspricht in etwa acht Gehminuten.

Ab Bahnhof Baden

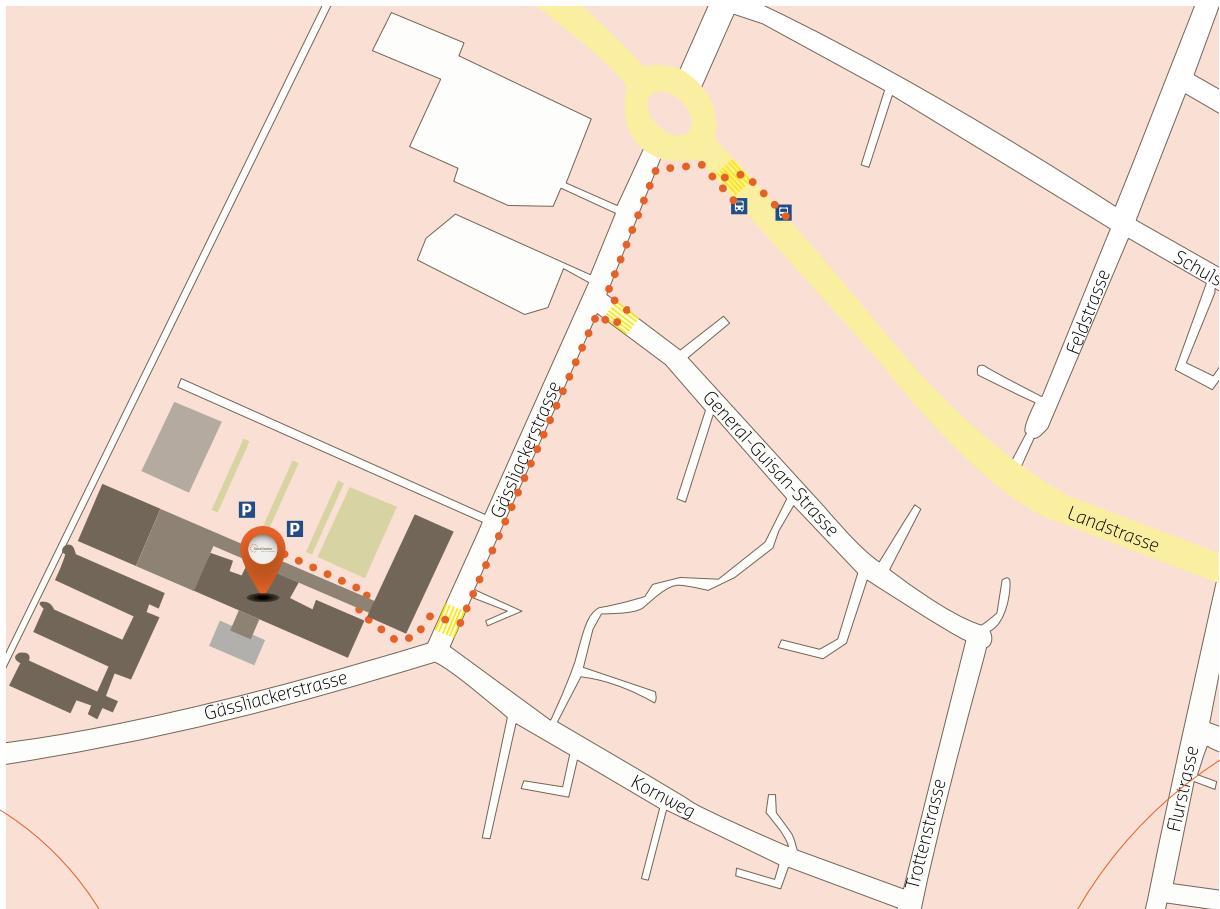
Linie B2 und B6 in nur 11 Minuten ab Baden, Bahnhof West

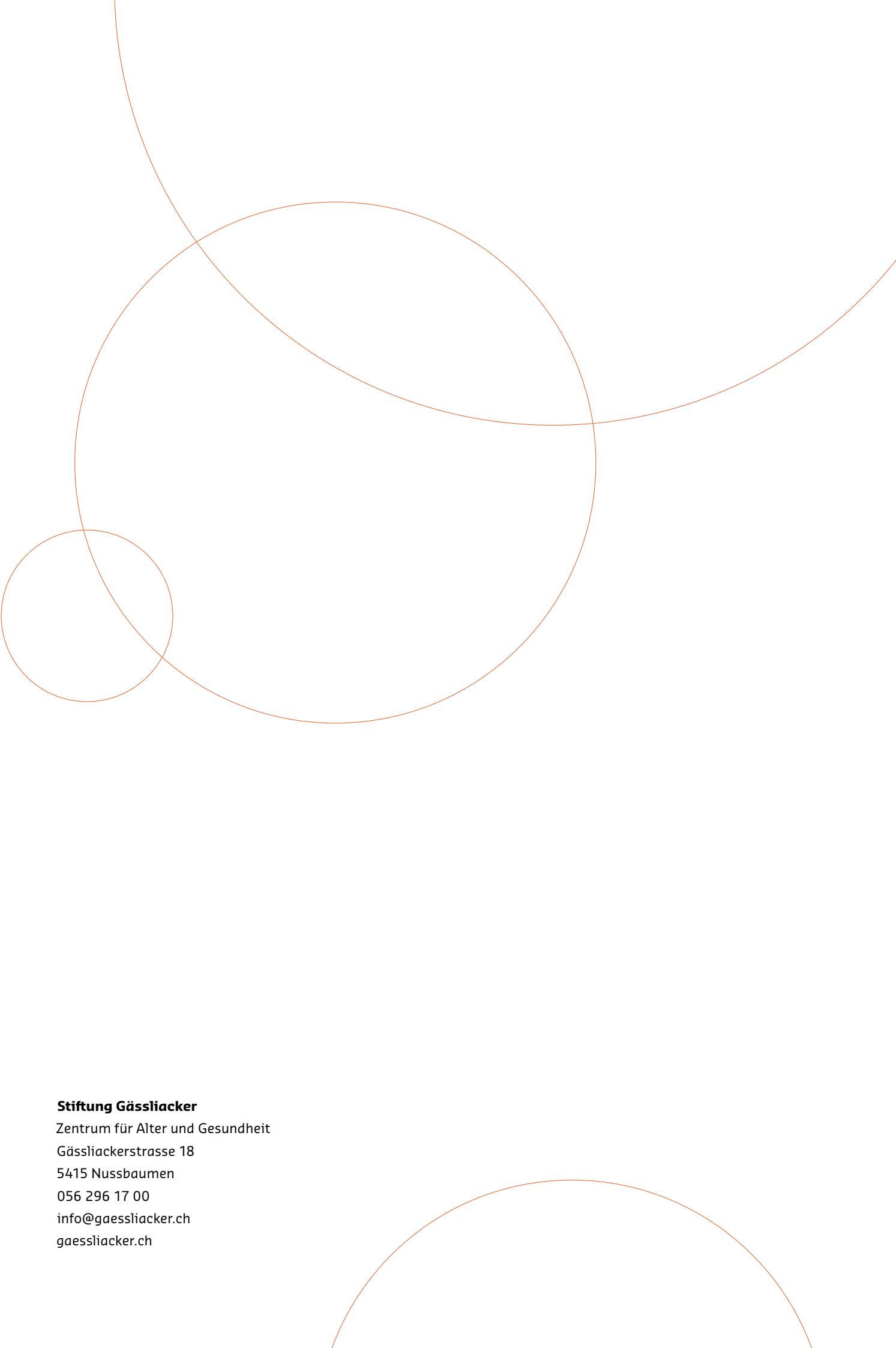
Mit dem Auto

Autobahn A1, Ausfahrt Neuenhof nehmen und Signalisation Richtung Nussbaumen beachten.

Für die Anreise mit dem Auto steht nur eine beschränkte Anzahl gratis Parkplätze zur Verfügung.

Situationsplan



The background features several abstract, thin orange lines forming circles and arcs. One large circle is centered in the upper half, with a smaller circle nested inside its left side. Another arc extends from the top right towards the bottom left. A vertical line segment is also visible.

Stiftung Gässliacker

Zentrum für Alter und Gesundheit

Gässliackerstrasse 18

5415 Nussbaumen

056 296 17 00

info@gaessliacker.ch

gaessliacker.ch