



Menü- und Getränkervorschläge

Preisliste 2020

Hof
Landschi

• Macht Ihr Fest zum Erlebnis •

Ihr Veranstaltungsort für
Hochzeiten, Familienfeiern, Firmenanlässe
und andere Festlichkeiten



Notizen

Unsere Angebote

Apéros	4
Vorspeisen.....	6
Hauptgänge	8
Barbeque (BBQ).....	10
Desserts	12
Brunch	13
Getränke	14
Weinkarte	15
Bar-Getränke	18
Raum- und Platzmiete	20
Infos.....	21
Was Sie sonst noch wissen sollten	22
Vertragsbedingungen	23



Unsere Philosophie

... vom Hof, zur Küche, zum Gast

Schön, dass Sie an unserem Angebot Interesse haben.
Wir würden uns freuen, für Sie Ihr Fest arrangieren zu dürfen.

Bevor Sie auf den nächsten Seiten unsere Menus entdecken, möchten wir Ihnen ein paar Informationen über unsere kulinarischen Spezialitäten geben.

Uns liegt eine frische und saisonale Küche mit eigenproduzierten oder regionalen Produkten sehr am Herzen. Nicht nur das Gemüse und Obst wächst in unserem eigenen Garten und Baumbestand, sondern auch das Fleisch wird unter dem Label „Natura Beef“ eigens für unsere Gastronomie auf dem Hof produziert. So genießen Sie als Gast regional authentische und saisongerechte Speisen von klarer Herkunft und Qualität.

Aber auch für uns in der Küche ist es sehr schön, dass wir die Lebensmittel von der Entstehung her kennen und diese nach Ihren Wünschen zubereiten dürfen. Ganz bewusst verzichten wir auf Fertigprodukte aus dem Supermarkt und sind stolz darauf, Ihnen selbstgebackenes Brot, Konfitüren, Dessert-Spezialitäten und sogar feine Spirituosen aus „Sepp's“ Distillerie anbieten zu können.

Unsere Produkte werden im Rahmen der „integrierten Produktion“ hergestellt. Das bedeutet, dass wir möglichst auf chemische Pflanzenschutzmittel verzichten und durch natürliche Methoden ersetzen. Unsere Tiere werden insbesondere tierfreundlichen Stallungen mit freiem Auslauf gehalten. Die Kälber werden 10 Monate lang von ihren Mutterkühen aufgezogen, was den Einsatz von Medikamenten, dank verbesserter Abwehrstärke der gesunden Jungtiere, praktisch ausschliesst.

Und das ist Qualität, die man in unserer herzhaften Küche schmeckt!



Apéro-Ideen

Hochzeits-Apéro

Garnierte Fleisch- und Käseplatte
Gemüsedip mit verschiedenen Quarksaucen
Hausgemachte «Chäs-Chüechli»
Mayonnaise-Eier
Saisonale aufgeschnittene Früchte
Pikante Platten mit Oliven, Fürtüfeli und versch. Essiggemüsen
Frisches Partybrot direkt vom Stein-Ofen

Fr. 19.00 / Pers.

Begrüßungs-Apéro

Viererlei Foccacia
Speck-Zwiebeln / Rosmarin / Oliven / Tomaten-Peperoni (scharf)

Fr. 4.20 / Pers.

Viererlei Foccacia und Gemüsedip mit Quarksaucen

Fr. 5.80 / Pers.

Geräuchertes Hobelfleisch und Alpkäse vom Muotathal mit Brot

Fr. 7.00 / Pers.

Chips und Nüssli

Fr. 2.00 / Pers.



Spezielle Apérogetränke



Zitronen-Eiswasser

mit frischen Holunderblüten, Minze oder Zitronenmelisse
frisch von unserem Hof-Garten

Fr. 9.00 / Liter.

Frucht-Bowle

Je nach Saison mit Erdbeeren, Melonen, Äpfel, Quitten, Cassisbeeren

mit Alkohol *Fr. 18.00 / Liter.*

ohne Alkohol *Fr. 13.00 / Liter.*

Cüpli +

mit kleinem Fruchtspiessli
Rigi Spritz, Kir Royal, Hugo, Aperol

Fr. 7.50 / Glas



Vorspeisen

...vom Buffet

Salatbuffet

Salatplatte mit saisonalen, frischen Salaten aus unserem Hof-Garten
Blatt- und Schnittsalate, Rüeblli, Kabis, Randen, Sellerie, Gurken, Tomaten etc.

Sprossen, Ei, Schnittlauch
Haus- und italienische Sauce
Hausgemachtes Partybrot

Fr. 12.00 / Pers.

Auf Wunsch ergänzen wir das Salatbuffet mit folgenden Vorspeisen:

Vegetarische Antipasti
Vitello Tonnato
Geräucherter Fisch vom Vierwaldstättersee und Lachs mit Meerrettichschaum
Natura Beef Carpaccio an Himbeervinaigrette
diverse Quiches

je nach Auswahl *Fr. 5.00 bis Fr. 16.00 / Pers.*

(Diese Ergänzungen können auch als Zwischengang serviert werden.)



Vorspeisen

...klassisch / serviert

«De Klassiker»

Grüner Salatteller aus dem Hof-Garten
mit hausgemachtem Brötli

Fr. 7.00 / Pers.

«De Gartensalat»

Gemischter Salatteller aus dem Hof-Garten
mit hausgemachtem Brötli

Fr. 10.00 / Pers.

«De Landschi-Salat»

Frischer Blattsalat mit gerösteten Kernen, Nüssen
und Muotathaler Schinkenheu

Fr. 12.00 / Pers.

Suppen

Feine Suppen passend zur Saison
(Kürbiscrème-, Bärlauchcrème-, Bouillon mit Flädli, etc.)

Fr. 7.50 / Pers.



Hauptgänge

...vom Buffet

Bauernbuffet

1. Teil

Reichhaltiges kaltes Buffet mit einer gemischten Salatplatte
Siedfleischcarpaccio mit Radieschenvinaigrette
Geflügelsalat und ein saisonaler Salat, Mayonnaise-Eier
Heisser Schinken mit Kartoffelsalat
Hausgemachtes Partybrot

2. Teil

Warmes Buffet mit Schmor- und Hackbraten
Rahmgeschnetztes oder feines Gulasch
Chnöpfliduet, Saisongemüse, Äplermagronen mit Apfelmus

Fr. 43.00 / Pers.

(Bauernbuffet braucht keine zusätzliche Vorspeise)

Grill-Standard

Schweinssteak, gebackenes Poulet,
Hackfleischroulade mit Speck und Grillwüstli
Kartoffelgratin oder Weissweinrisotto, Saisongemüse

Fr. 28.00 / Pers.

Grill-Exklusiv

Natura Beef Entercôte, Kalbs- und Schweins-Steak
Lammrack, Pouletbrust, Grillwüstli
Kartoffelgratin oder Weissweinrisotto, Saisongemüse

Fr. 42.00 / Pers.



Hauptgänge

...klassisch / serviert

Filet im Teig

Schweinsfilet mit Kalbsbrät ummantelt und im Blätterteig gebacken
(Mexican-und Kräuterbrät)
dazu Kartoffelgratin / Nudeln und Saisongemüse

Fr. 32.00 / Pers.

Gefüllte Fatty

Hackfleischroulade gefüllt mit Spinat, Käse,
Cherrytomaten und Champignons
dazu Kartoffelgratin und Saisongemüse

Fr. 24.00 / Pers.

Natura-Beef Rahmgeschnetzeltes

mit Chnöpfli und Saisongemüse

Fr. 25.00 / Pers.

Küssnachter Raclette

mit „Gschwelli“ und hausgemachtem Essiggemüse

Fr. 19.00 / Pers.

Äplermagronen

mit Apfelmus

Fr. 16.00 / Pers.

mit Grillwüstli + Fr. 3.50 / Pers.



Wissenswertes über BARBECUE (BBQ)

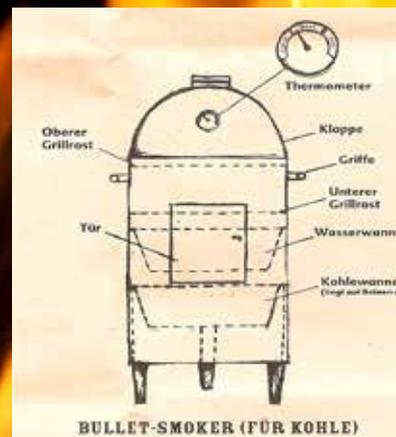
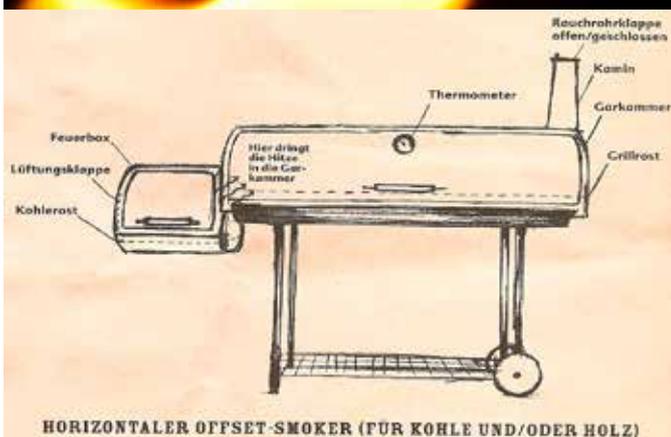
Der Begriff BBQ (Barbecue) hat mehrere Bedeutungen. Zum einen ist es ein Anlass mit Fleischgerichten, zum anderen bezeichnet man die Gerichte selbst als ein Barbecue. Für mich ist BBQ aber viel mehr, die Art und Weise der Zubereitung und des Garens des Fleisches. Als BBQ zubereitetes Fleisch hat eine lange Garzeit mit tiefen Temperaturen. Bei uns kennt man es unter dem Begriff Niedergaren. Allerdings verwendet man bei echtem BBQ keinen Steamer, Backofen oder sonst ein Elektrogerät, sondern benutzt dazu ausschliesslich Gas/Holz oder Kohle/Holz als Hitzequelle. Dies, und vor allem der dabei entstandene Rauch, ist das Typische am echten BBQ. Er gibt dem Fleisch eine besondere Würze und unterstützt die Fleischaromen in einer feinen herrlichen Art.

Rauch ist nicht gleich Rauch

Jedes Holz hat seinen eigenen Geschmack, ähnlich wie bei den Kräutern. Für meine Rezepte verwende ich meist Apfel- und Birnenbaum, welche einen harmonischen, milden Geschmack haben. Wer den Rauchgeschmack noch intensiver möchte, ist mit Kirsche sehr gut bedient.

Nun kommt aber das Herzstück des BBQ: der «Smoker». Es gibt da eine Vielzahl verschiedener Smokertypen und ich denke, da hat jeder BBQ-Chef seine eigenen Vorlieben. Für meine Zwecke arbeite ich meist mit einem horizontalen Offset-Smoker. In meinem Fall einem Oklahoma Joe.

Diesen verwende ich bei Garzeiten von 2-6 Stunden. Wenn die Garzeit länger geht oder gar über Nacht gegart wird, so verwende ich einen Bullet-Smoker. Mein Weber-Smokey-Mountain ermöglicht es, nur mit Kohle eine konstante Temperatur über 12 Stunden zu halten, ohne jegliche Veränderung der Luftzufuhr. Zudem erzeugt er eine hohe Luftfeuchtigkeit im Garraum und hält damit das Fleisch saftig bis zum Schluss. Für mich klar der beste Smoker für ein saftiges Brisket (Garzeit bis 16h)!



Best of Landschi's BBQ

Oklahoma Joe

Natura Beef-, Lamm-, Schweins- und Hackbraten
aus dem Barbecue-Smoker «Oklahoma Joe»
Hausgemachte Rotwein- und Barbecuesauce (würzig/hot)
Kartoffelgratin oder Tessiner-Weissweinrisotto
Saison-Gemüse

Fr. 36.00 / Pers.

zweite Beilage + Fr. 1.50 / Pers.

Barbecue-Bufferet

Je nach Verfügbarkeit bereiten wir Ihnen ein herrliches Barbecue-Bufferet mit Rind-, Poulet- und Schweinefleisch aus unserem Smoker zu.

Ein paar gluschtige Ideen:

Knoblauch-Zwiebel Brisket (Rindsbrust)
Pulled Pork (Schweinsschulter)
Gefüllte Fatty mit Käse im Speckmantel
Baby Back Ribs
Sepp Hofmann's Grillwürstli
Beer Can Chicken
Pouletbrüstli mit Speck
Smoked Filet Mignon
Sausages Pan

dazu servieren wir Ihnen Baked Potatos mit Sauerrahm
und einen gemischten Gemüsetopf

Preis je nach Zusammenstellung *Fr. 25.00 bis Fr. 50.00 / Pers.*

(Als Ein-Gang-Bufferet auch kombiniert mit einem Salatbufferet möglich)



Desserts

Dessert-Bufferet

mit 10 verschiedenen saisonalen, hausgemachten Desserts
Lassen Sie sich überraschen von einem feinem Mousse, einem frischen Fruchtsalat,
einer glustigen Crème oder auch von einer hausgemachten Torte...

Fr. 16.00 / Pers.

ergänzt mit Dessertkäse, mit Trockenfrüchten und Nüssen garniert + Fr. 3.50 / Pers.

«Drei Sünden»

Servierter Dessertteller bestehend aus drei «Sünden»
individuell mit div. Mousse, frischem Fruchtsalat, Glace, Gebäck/Kuchen

Fr. 11.00 / Pers.

Auszug aus unseren süssen «Sünden»

Frischer Fruchtsalat, Mousse (dunkle oder weisse Schokolade, Heidelbeer, Erdbeer, Maroni),
Zitronendessert, Tiramisu (klassisch oder mit Orange), Himbeertraum, Baumnussparfait,
Brownies, Muffins, Quittenchräpfli, Linzertorte, Apfel-Beerencrumbel mit warmer
Vanillesauce, gebrannte Crème, Panna Cotta mit Beeren, frische Kirschen vom Baum,
Erdbeerschnitten, Merengue mit Rahm, Lebkuchen, Brätzeli direkt vom Backeisen,
Suessmostcrème, Schwarzwälder-Weisswälder-Torte



Brunch

Grosses Buurezmorge-Bufferet ab 60 Personen (nur in den Wintermonaten November bis April)

Rösti, Speck und Spiegelei,
hausgemachtes Brot und Zopf, Birnenwegge,
Fleisch- und Käseplatte,
Birchermüesli, div. Getreide-Flocken
Frucht-und Nature-Joghurt
hausgemachte Konfitüre, Honig
Früchtekorb

Kaffee, Tee, Milchgetränke, Apfel-, Orangensaft, Mineralwasser
(Nicht alkoholische Getränke während dem Brunch (3 Std.) inklusive)

Fr. 29.00 / Pers.

Desserts zum Brunch

Saisonale Frucht-Wähen
Zwetschgen, Rhabarber, Apfel, Kirschen mit Rahm

+Fr. 3.50 / Pers.

Möchten Sie länger bei uns verweilen?

Gerne bereiten wir auch ein feines Dessertbuffet (siehe Seite.12) für Sie zu.



Zum Trinken

Getränke

	<i>pro Flasche</i>
Mineral Knutwiler mit Kohlensäure, 100cl	<i>Fr. 8.50</i>
Stilles Rigi-Quellwasser - vom Hof offeriert	
Cola, Rivella rot, Citro, 100cl	<i>Fr. 8.50</i>
Cola zero, Rivella blau, Fanta, 50cl	<i>Fr. 4.50</i>
Apfelsaft vom Hof, 100cl	<i>Fr. 9.50</i>
Orangensaft, 100cl	<i>Fr. 9.50</i>
Bier Rosengarten Lager Offenausschank, 100cl	<i>Fr. 14.00</i>
Bier Rigi Gold, 30cl (Regiobier)	<i>Fr. 4.50</i>
Bier Eichhof alkoholfrei, 30cl	<i>Fr. 4.50</i>
Kaffee, Espresso, Schale, Tee	<i>Fr. 4.10</i>
Macchiatto	<i>Fr. 5.00</i>
Kaffee Schnaps	<i>Fr. 5.00</i>

Spirituosen aus Landschi Sepp's Distillerie (2cl)

Traditionell: Kirsch	<i>Fr. 5.00</i>
Zwetschgen	<i>Fr. 4.00</i>
Kräuter	<i>Fr. 4.00</i>
Spezialitäten Williams	<i>Fr. 5.00</i>
Traubenschnaps/Grappa	<i>Fr. 6.50</i>

Spirituosen von Amstutz «Räbe», Merlischachen: (2cl)

La vieille Poire	<i>Fr. 6.50</i>
La vieille Prune	<i>Fr. 6.50</i>
Honigchrüter	<i>Fr. 6.00</i>

Whiskys (4cl)

Blendned: Red Label	<i>Fr. 12.00</i>
Ballantine's	<i>Fr. 12.00</i>
Jack Daniel's	<i>Fr. 12.00</i>
Single Malt: Glen Garioch 8 Years	<i>Fr. 14.00</i>
Aberlour 10 Years	<i>Fr. 14.00</i>
Auchentoshan Tree Wood	<i>Fr. 16.00</i>
Octomore 5 Years	<i>Fr. 18.00</i>

Bei der **Auswahl unserer Weine** haben wir uns auf Bankettweine konzentriert, die ein breit gefächertes Publikum ansprechen und sehr schön zu unseren Speisen passen. Wir freuen uns, Ihnen auch auserlesene regionale und nationale Weine anbieten zu können. Fast alle unsere Weinproduzenten sind Kleinunternehmen, die ihre Weine noch in traditioneller Form anbauen und verarbeiten. In unserem Sortiment führen wir keine Weine, die als Massenware in der Schweiz endverarbeitet und abgefüllt werden. Für Empfehlungen sind wir natürlich gerne für Sie da.

Weissweine

in 70cl / 75 cl Flaschen

Regional

Chiemergold <i>Riesling-Sylvaner</i>	2018	SZ	Fr. 35.00
Rischer Solaris, Breitfeld, Risch <i>Solaris</i>	2016	ZG	Fr. 44.00
Cuvée Kaiserin Luzern <i>Federweiss, Riesling-Sylvaner</i>	2018	LU	Fr. 42.00

Wallis

Petite Arvine «Plaisir» Cave Renaissance AOC <i>Petite Arvine</i>	2018	VS	Fr. 36.00
---	------	----	-----------

Tessin

Tenuta Chierico, Merlot di Gudo, Bianco Ticino DOC <i>Merlot</i>	2018	TI	Fr. 40.00
--	------	----	-----------

Deutschland

No Sex, Drugs and Rock`n Roll Just Riesling <i>Riesling</i>	2018	Pfalz	Fr. 35.00
«Insomnia» Sauvignon blanc Fumé <i>Sauvignon Blanc</i>	2018	Pfalz	Fr. 59.00

Österreich

Grüner Veltliner, Sighardt Donabaum <i>Grüner Veltliner</i>	2018	Tirol	Fr. 31.00
---	------	-------	-----------

Italien

CANDÒRA Chardonnay Salento Bianco IGT <i>Chardonnay</i>	2019	Apulien	Fr. 30.00
Roero Arneis «Costa delle Rose» DOCG <i>Arneis</i>	2018	Piemont	Fr. 34.00

Änderungen im Jahrgang vorbehalten



Roséweine

in 70cl / 75 cl Flaschen

Italien

RosaMati IGT, Fattoria Le Pupille
Syrah

2016 Toskana Fr. 36.00

Frankreich

Eloge Rosé Cuvée Côtes de Provence AOC, Domaine de la Croix
Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Tibouren

2015 Provence Fr. 31.00

Änderungen im Jahrgang vorbehalten

Rotweine

in 70cl / 75 cl Flaschen

Regional

Chiemer Rubin, Sunnehof
Blauburgunder

2016 SZ Fr. 42.00

Cuvée Kaiser AOC, Luzern
Blauburgunder/Zweigelt

2017 LU Fr. 42.00

Graubünden / Maienfeld

Pinot Noir AOC, Möhr Niggli
Pinot Noir

2017 GR Fr. 42.00

Wallis

Humagne Rouge Plaisir AOC Cave Renaissance
Humagne Rouge

2017 VS Fr. 34.00

Tessin

Merlot di Gudo Rosso DOC
Merlot

2016 TI Fr. 42.00

Merlot di Gudo Riserva DOC
Merlot

2016 TI Fr. 59.00

Änderungen im Jahrgang vorbehalten



Rotweine

in 70cl / 75 cl Flaschen

Italien

Emilio Primo Bolgheri Rosso DOC <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Shiraz</i>	2017	Toskana	Fr. 43.00*
Barbera d'Alba superiore «Scassa» DOC Grimaldi <i>Barbera</i>	2016	Piemont	Fr. 34.00
Vescovo Moro Valpolicella IGT, Cà dei Conti <i>Croatina, Cornina</i>	2016	Veneto	Fr. 38.00
Ripàso Valpolicella Ripasso Superiore DOC Cà dei Conti <i>Corvina, Rondinella, Corvinone, Marzemino, Croatia, Oseleta</i>	2016	Veneto	Fr. 44.00
CUBARDI Primitivo Salento IGT <i>Primitivo</i>	2016	Apulien	Fr. 39.00*
Nauna Negroamaro Primitivo Salento IGT <i>Negroamaro, Primitivo (15.5Vol%)</i>	2015	Apulien	Fr. 46.00

* diese Weine sind auch als 150 cl Magnum-Flaschen erhältlich

Spanien

Fuerza, Ego Bodegas DO <i>Monastrell, Cabernet Sauvignon</i>	2016	Jumilla	Fr. 41.00
Cómez Cruzado Reserva <i>Tempranillo</i>	2012	Rioja	Fr. 43.00
Silvanus DO, Bodegas Asanjo & Manso <i>Tempranillo</i>	2015	Ribera	Fr. 45.00

Portugal

Terra Magna Reserva Dão DOC <i>Alfrocheiro, Jaen, Tinta Roriz, Touriga Nacional</i>	2015	Dão	Fr. 35.00
--	------	-----	-----------

Argentinien

Gauche Malbec, Vinas Don Martin <i>Malbec</i>	2016	Mendoza	Fr. 35.00
--	------	---------	-----------

Änderungen im Jahrgang vorbehalten

Schaum- und Süssweine

Prosecco Spumante extra dry Valdobbiadene Col di Rocca	Fr. 32.00
Moscato d'Asti Ca Du SINDIC, DOCG Cascina Galletta	Fr. 33.00

Hofstube-Bar-Getränke

Soft-Getränke

Mineral, Cola, Sprite, Tonic, Lemon	Fr. 4.50
Stilles Rigi-Quellwasser - vom Hof offeriert	

Bier

Offenbier, 100cl	Fr. 14.00
Eichhof alkoholfrei, 33cl	Fr. 5.00
Rigigold, 33cl	Fr. 5.00

Liköre

Baileys, Limoncello, Sambuca etc.	Fr. 8.00
-----------------------------------	----------

Long Drinks

Cuba Libre, Vodka Red Bull, Cordon's Gin Tonic, etc.	Fr. 11.00
Long Drinks mit Hendrix, Botanist, Gin 27	Fr. 13.00

Cocktails mit Alkohol

Caipirinhia, Caipiroska, Mojito, Daiquiri, White Russian, Black Russian, Dry Martini See Breeze, Sex on the Beach, Malibu Orange Whisky sour, Old Fashioned, Cosmopolitan	Fr. 14.00
--	-----------

Cocktails ohne Alkohol

Fresh Maker	Fr. 10.00
-------------	-----------

Shots

B52, Electric Blue, Jägermeister, Tequilla, etc.	2,5cl Fr. 6.00
	4,0cl Fr. 8.50



Bar-Getränke pauschal

Getränkepauschale für After-Dinner-Party in der Hofstube-Bar.
Ausgeschenkt werden alle Bar-Getränke (siehe Seite 18) ausgenommen spez. Whiskys.
Teilen Sie uns Ihre Lieblingsdrinks mit!

Erste Stunde	<i>Fr. 14.00 / Pers.</i>
Zweite Stunde	<i>Fr. 8.00 / Pers.</i>
Jede weitere Stunde	<i>Fr. 5.00 / Pers.</i>

Alle Drinks und Cocktails werden für Sie frisch zubereitet
mit frischen Früchten und Kräutern von unserem Hof-Garten.
Bei uns finden Sie keine fertigen Mixgetränke zum Anrühren.



Raum- und Platzmiete

Raummiete

Raummiete «alte Schüür», exkl. Heizungskosten	Fr. 540.00
Heizungskosten pro Std.	Fr. 27.00
Raummiete «Hof-Stube», inkl. Heizungskosten	Fr. 430.00
Trauungsplatzmiete (Platz, Bestuhlung, Pavillon, Altar)	Fr. 620.00
Mikrophon/Audio Anlage	Fr. 150.00
Miete Apéro-Platz <i>(bei Hof-Trauungen, Brunch und Bankettanlässe inklusiv)</i>	Fr. 270.00
Verlängerung ab 01:00 Uhr, freitags bis 03:00 Uhr, samstags bis 04:00 Uhr in der Hof-Stube / pro Std.	Fr. 200.00

- Bei Brunch (4 Std.) wird die Raummiete nur zur Hälfte verrechnet
- Bei der Miete eines Raumes ist der andere Raum inklusive.
Massgebend ist der Raum, in dem das Bankett stattfindet.

Saison

Unsere Bankette finden von Mai bis Mitte Oktober in der «alte Schüür» statt.
Ab Mitte Oktober bis April sind alle Veranstaltungen in der Hof-Stube.



Infos

Budget Getränke

Falls Sie sich ein Budget zum Anlass machen möchten, hier ein paar hilfreiche Durchschnittszahlen für Getränke. Abendessen pro Gast: 1/2 Flasche Wein, 1 Liter Mineral, 1 Kaffee. Bier und Spirituosen sind sehr gesellschaftsabhängig.

Tischpläne

Sehr gerne geben wir Ihnen Saalpläne mit verschiedenen Tischordnungen ab. Auf unserer Homepage auch als PDF-Download.

Parkplätze

Auf dem Hof befinden sich gut 35 befestigte Parkplätze, die für einen Anlass bis 80 Pers. ausreichen. Bei grösseren Gesellschaften werden zudem 100 m vom Hof entfernt weitere Parkmöglichkeiten zur Verfügung gestellt. Die Anfahrt mit einem Car ist ebenfalls möglich.

Öffnungszeiten

Die Sperrstunde ist im Normalfall 24:00 Uhr. Freitags und samstags 01:00 Uhr, diese kann auf Wunsch freitags bis 03:00 Uhr und samstags bis 04:00 Uhr unter vorhergehender Absprache verlängert werden. Eine solche Verlängerung ist nur in der «Hof-Stube» möglich.

Vor Karfreitag, Ostersonntag, Pfingstmontag, Eidg. Bettag und Allerheiligen sowie am 24./25. Dezember kann keine Verlängerung erteilt werden.

Kinder

Kinder unter zwei Jahren werden nicht berechnet. Kinder zwischen 2 und 12 Jahren werden in der Regel halb gezählt. (2 Kinder = 1 zahlende Person)

Preise

Alle Preise inkl. 7,7% MWSt. Preisänderungen im Folgejahr vorbehalten.

Haben Sie noch Fragen oder Unklarheiten?

Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren, wir sind Ihnen sehr gerne behilflich.



Was Sie sonst noch wissen sollten

Allgemein

- Nebst der «alte Schüür» steht auch die Hof-Sube zur Verfügung für Vorbereitungen oder Materialdepot.
- Ein Nebenzimmer mit Wickeltisch und Stillgelegenheit ist vorhanden. Ebenfalls hat es dort Platz für ein mitgebrachtes Reisebett.
- Utensilien für Darbietungen können nach Absprache auch am Vorabend bei uns deponiert werden.
- Beide Räume verfügen über eine Musikanlage, welche benutzt werden kann. Es gibt die Möglichkeit CD's abzuspielen, ein Notebook oder iPod anzuschliessen. Mikrophon ist ebenfalls vorhanden.
- Zudem verfügt die «alte Schüür» auch über einen installierten Beamer mit Leinwand.
Anschlüsse Bild: VGA, Video, Composite.
Audio: Chinch, 3.5mm Klinke. Gerne helfen wir Ihnen beim Anschliessen.
Die Benutzung dieser Geräte ist kostenlos. Bitte verstehen Sie aber, dass wir für vorgängiges Ausprobieren der Geräte einen Unkostenbeitrag von Fr. 50.- verrechnen.
- Für W-LAN Zugang fragen Sie bitte beim Personal nach dem Passwort.
- Geschenke können nach Absprache deponiert und am nächsten Tag abgeholt werden.
- Auf den Tischen sind Kerzen im Glas erlaubt und werden unsererseits auch aufgestellt.
Für den Brauttanz sind Wunderkerzen untersagt. Als Alternative können wir Ihnen Kerzen im Glas zur Verfügung stellen.
- Falls sich am Anlasstag der Zeitplan +/- 30 Min. verschiebt, sind wir dankbar, wenn wir darüber informiert werden.

Dekorationen

Blumen: Dekorationen können nach Absprache angeliefert werden. Beachten Sie jedoch, dass am Vortag oder Nachmittag meist schon andere Gesellschaften feiern und das Aufstellen von Dekorationen deshalb erst am Morgen/Nachmittag des Anlasstages gemacht werden können. Gästekarten arrangieren wir gerne nach Ihren Plänen.

Tischwäsche: Unsere Stoff-Tischwäsche steht Ihnen in den Farben weiss, champagne und sand zur Verfügung.

Stuhlhussen: Weisse Stuhlhussen sind auf Wunsch von uns verfügbar. Diese werden ab Fr. 9.00 pro Stuhl verrechnet.

Kerzen: Teelichter im Glas sind von uns frei erhältlich.

Menükarte: Gerne drucken wir auch eine Menu- und Getränkekarte.



Vertragsbedingungen

Anfahrtsweg

Die Zufahrt zum Hof-Landschi ist geregelt über den Bergweg in die Chlösterlistrasse zum Hof. Wir bitten Sie, Ihre Gäste dementsprechend zu informieren, insbesondere Carchauffeure. Einen Lageplan von unserem Hof finden Sie auf unserer Homepage. Achten Sie darauf, falls Ballone, Pfeile oder sonstige Signalisationen aufgestellt werden, diese auch wieder entfernt werden.

Parkplätze

Im nahen Areal der Schüür befinden sich 35 befestigte Parkplätze für Sie und Ihre Gäste. Bei Anlässen mit über 100 Gästen stellen wir Ihnen zusätzliche Parkplätze entlang der Strasse (auf der Wiese) zur Verfügung. Bis zu drei Cars können ebenfalls nahe beim Hof abgestellt werden.

Dekoration

Wir bitten Sie mit uns in Kontakt zu treten, wann Sie oder Ihr/e Florist/in die Dekoration aufstellen kann. Es kann sein, dass am Nachmittag der Raum noch für andere Gäste benötigt wird. Tischkärtli und Tischordnung können am Vortag abgegeben werden, wir erledigen das Aufstellen gerne für Sie.

Heizung

Die Heizung in der «alte Schüür» ist mit hohem Energieaufwand verbunden. Deshalb wird sie separat verrechnet und nur auf Ihren oder auf Wunsch Ihrer Gäste eingeschaltet.

Lärmimmissionen

Der obere Raum der «alte Schüür» bietet durch das Ziegeldach fast keine Schalldämmung, deshalb ist das Spielen von musikalischen Grossformationen (Guggenmusik, Feldmusik, etc.) nur vor 22.00 Uhr erlaubt. Ab 22.00 Uhr ist darauf zu achten, dass unsere Weisungen betreffend Lautstärke eingehalten werden.

Rauchen

In unseren Räumlichkeiten besteht Rauchverbot. Gerne stellen wir Ihnen Aschenbecher im Freiem zur Verfügung.

Feuerwerk

Feuerwerke sind grundsätzlich nur vor 22:00 Uhr gestattet. Wir bitten Sie, diese mit uns vorgängig abzusprechen, wo und in welchem Rahmen Sie ein solches wünschen. Himmelslaternen und Ballone mit LED-Lichtkörper sind bei uns **nicht** gestattet. **Das Abbrennen von Wunderkerzen in der Schüür ist verboten!**

Personenzahl

Eine Angabe der Personenzahl (+/- 15%) hätten wir gerne schon bei der Reservation. Unseren Räumlichkeiten entsprechend haben wir eine Mindestpersonenzahl von 50 Personen. Die Meldung der definitiven Personenzahl muss bis 48 Stunden vor der Veranstaltung erfolgen. Diese gemeldete Anzahl wird in Rechnung gestellt, auch wenn bedeutend weniger Gäste am Anlass anwesend sein werden.

Öffnungszeiten

Hochzeitszeremonien und Apéro's sind in der Regel zwischen 13.00 und 17:30 Uhr. Abendveranstaltungen beginnen ab 18:00 Uhr. Je nach Buchung der Räumlichkeiten können diese Zeiten auch angepasst werden. Von So bis Do beträgt die Öffnungszeit bis 24:00 Uhr. Fr und Sa bis 01:00 Uhr. Diese kann auf Wunsch freitags bis 03:00 Uhr, samstags bis 04:00 Uhr unter vorhergehender Absprache verlängert werden. Eine solche Verlängerung ist nur in der «Hof-Stube» möglich.

Annulationen

Bei allfälliger Annulation der ganzen Veranstaltung bitten wir Sie, uns dies so rasch wie möglich mitzuteilen. Für Absagen in kürzerer Frist als 8 Monate, verrechnen wir folgende Ausfallentschädigung:

Fr. 60.- / Gast für Mittag-/Abendessen

Fr. 25.- / Gast bei Brunch

Fr. 15.- / Gast bei Apéro

Als Basis der Personenzahl gilt die eingetragene Anzahl auf dem Reservationsformular.

Falls der Termin weitergegeben werden konnte, entfällt die Ausfallentschädigung.

Zahlungsbedingungen

Da wir keine Anzahlung auf unsere Leistungen verlangen, bitten wir Sie, unsere Rechnung innerhalb 10 Tagen zu begleichen.



Herzlichen Dank für Ihr Interesse.
Es würde uns freuen, Ihren Anlass zum Erlebnis zu machen.

Familie Ulrich-Appert und Team

Hof
Landschi

• *Macht Ihr Fest zum Erlebnis* •

Hof-Landschi
Judith & Christian Ulrich-Appert
Landschi, 6403 Küsnacht am Rigi
Tel. 041 850 14 93, info@hof-landschi.ch
www.hof-landschi.ch

Änderungen im Folgejahr vorbehalten.