



Menü- und Getränkervorschläge

Preisliste gültig 2024

Hof
Landschi
• *Macht Ihr Fest zum Erlebnis* •

Ihr Veranstaltungsort für
Hochzeiten, Familienfeiern, Firmenanlässe
und andere Festlichkeiten



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
Hausgemachte Brötchen

Fr. 19.00 / Pers.

Begrüßungs-Apéro

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

Fr. 4.80 / Pers.

Viererlei Foccacia und Gemüsedip mit Quarksaucen

Fr. 5.80 / Pers.

Geräuchertes Hobelfleisch und Alpkäse vom Muotathal mit Brot

Fr. 7.50 / Pers.

Chips und Nüssli

Fr. 2.00 / Pers.



Spezielle Apérogetränke



Zitronen-Eiswasser

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

Fr. 11.00 / Liter

Frucht-Bowle

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

mit Alkohol *Fr. 26.00 / Liter*

ohne Alkohol *Fr. 16.00 / 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, Rüebl, Kabis, Randen, Sellerie, Gurken, Tomaten etc.

Sprossen, Ei, Schnittlauch
Haus- und italienische Sauce
Hausgemachte Brötchen

Fr. 13.00 / 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

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. 8.00 / Pers.

«De Gartesalat»

Gemischter Salatteller aus dem Hof-Garten
mit hausgemachtem Brötli

Fr. 12.00 / Pers.

«De Landschi-Salat»

Frischer Blattsalat mit gerösteten Kernen, Nüssen
und Muotathaler Schinkenheu

Fr. 13.50 / Pers.

Suppen

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

Fr. 7.50 / Fr. 8.50 / Pers.



Wissenswertes über BARBECUE (BBQ)

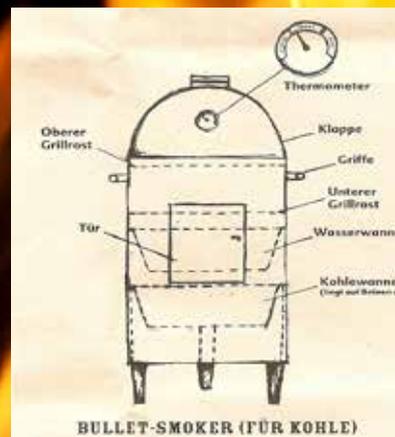
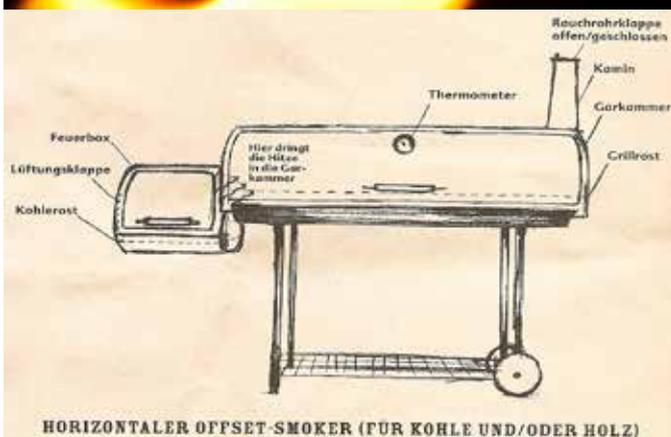
Der Begriff BBQ (Barbecue) hat mehrere Bedeutungen. Zum einen ist es ein Anlass mit Fleischgerichten, zum anderen bezeichnet man die Gerichte selbst als ein Barbecue. Für mich ist BBQ aber viel mehr, die Art und Weise der Zubereitung und des Garens des Fleisches. Als BBQ zubereitetes Fleisch hat eine 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)
Kartoffelgratin oder Tessiner-Weissweinsrisotto
Saison-Gemüse

Fr. 39.00 / Pers.

zweite Beilage + Fr. 2.00 / Pers.

Barbecue-Buffer

Je nach Verfügbarkeit bereiten wir Ihnen ein herrliches Barbecue-Buffer 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. 55.00 / Pers.*

(Als Ein-Gang-Buffer auch kombiniert mit einem Salatbuffer möglich)



Hauptgänge

...vom Buffet

Bauernbuffet

1. Teil

Reichhaltiges kaltes Buffet mit einer gemischten Salatplatte
Rindfleischterrinen, Geflügelsalat und ein saisonaler Salat,
Mayonnaise-Eier, heisser Schinken mit Kartoffelsalat
Hausgemachte Brötchen

2. Teil

Warmes Buffet mit Schmor- und Hackbraten
Rahmgeschnetzeltes oder feines Gulasch
Chnöpfli duett, Saisongemüse, Äplermagronen mit Apfelmus

Fr. 43.00 / Pers.

(Bauernbuffet braucht keine zusätzliche Vorspeise)

Grill-Standard

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

Fr. 28.00 / Pers.

Grill-Exklusiv

Natura Beef Entrecôte, Kalbs- und Schweins-Steak
Lammrack, Pouletbrust, Grillwurstli
Kartoffelgratin oder Weissweinrisotto, Saisongemüse

Fr. 46.00 / 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 Chnöpfl und Saisongemüse

Fr. 26.00 / Pers.

Küssnachter Raclette

mit „Gschwellti“ und hausgemachtem Essiggemüse

Fr. 19.00 / Pers.

Äplermagronen

mit Apfelmus

Fr. 16.00 / Pers.

mit Grillwüstli + Fr. 3.50 / Pers.



Desserts

Dessert-Buffer

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. 13.00 / 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,
Süessmostcrème, 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, Früchtebrot,
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. 9.50</i> |
| Stilles Rigi-Quellwasser - vom Hof offeriert | |
| Cola/Cola zero, Rivella rot/blau, Fanta, Citro, 50cl | <i>Fr. 5.50</i> |
| Apfelsaft vom Hof, 100cl | <i>Fr. 11.00</i> |
| Orangensaft, 100cl | <i>Fr. 11.00</i> |
| Bier Rosengarten Lager Offenausschank, 100cl | <i>Fr. 15.00</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. 4.40</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. 5.80</i> |
| Zwetschgen | <i>Fr. 5.00</i> |
| Kräuter | <i>Fr. 5.00</i> |
| Spezialitäten Williams | <i>Fr. 5.80</i> |
| Traubenschnaps/Grappa | <i>Fr. 6.50</i> |
| Quitten | <i>Fr. 6.50</i> |
| Heidelbeer | <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 70 cl / 75 cl Flaschen

Regional

| | | | |
|---|------|----|-----------|
| Sunnehöfler Riesling X Sylvaner <i>Riesling-Sylvaner</i> | 2023 | SZ | Fr. 37.00 |
| Grauburgunder Bisang <i>Grauburgunder</i> | 2023 | LU | Fr. 49.00 |
| Cuvée hellgelb <i>Federweiss, Riesling-Sylvaner</i> | 2023 | LU | Fr. 48.00 |

Wallis

| | | | |
|--|------|----|-----------|
| Petite Arvine «Plaisir» Cave Renaissance AOC <i>Petite Arvine</i> | 2022 | VS | Fr. 39.00 |
|--|------|----|-----------|

Tessin

| | | | |
|---|------|----|-----------|
| Tenuta Chierico, Merlot di Gudo, Bianco Ticino DOC <i>Merlot</i> | 2022 | TI | Fr. 40.00 |
|---|------|----|-----------|

Deutschland

| | | | |
|---|------|-------|-----------|
| Haart Riesling, Julian Haart <i>Riesling</i> | 2020 | Mosel | Fr. 35.00 |
|---|------|-------|-----------|

Italien

| | | | |
|--|------|---------|-----------|
| CANDÒRA Chardonnay Salento Bianco IGT <i>Chardonnay</i> | 2022 | Apulien | Fr. 33.00 |
| Roero Arneis «Costa delle Rose» DOCG <i>Arneis</i> | 2022 | Piemont | Fr. 37.00 |

Änderungen im Jahrgang vorbehalten



Roséweine

in 70 cl / 75 cl Flaschen

Schweiz

Gertrud Rosé Wallis AOC 2022 Wallis Fr. 43.00

Italien

RosaMati IGT, Fattoria Le Pupille 2022 Toskana Fr. 37.00
Syrah

Änderungen im Jahrgang vorbehalten

Rotweine

in 70 cl / 75 cl Flaschen

Regional

Sunnehöfler Pinot Noir Barrique, Sunnehof 2022 SZ Fr. 50.00
Blauburgunder

Cuvée dunkelrot 2022 LU Fr. 48.00
Blauburgunder/Zweigelt

Wallis

Humagne Rouge Plaisir AOC Cave Renaissance 2022 VS Fr. 35.00
Humagne Rouge

Armando Cuvée Rouge AOC 2020 VS Fr. 52.00
Cornalin, Diolinoir

Tessin

Merlot di Gudo Rosso DOC 2020 TI Fr. 45.00
Merlot

Merlot di Gudo Riserva DOC 2019 TI Fr. 59.00
Merlot

Änderungen im Jahrgang vorbehalten



Rotweine

in 70 cl / 75 cl Flaschen

Italien

| | | | |
|--|------|---------|------------|
| Emilio Primo Bolgheri Rosso DOC <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Shiraz</i> | 2021 | Toscana | Fr. 52.00* |
| Barbera d'Alba superiore «Scassa» DOC Grimaldi <i>Barbera</i> | 2022 | Piemont | Fr. 37.00 |
| Vescovo Moro Valpolicella IGT, Cà dei Conti <i>Croatina, Cornina</i> | 2021 | Veneto | Fr. 40.00* |
| IPASO Rosso del Veneto IGT, Cà dei Conti <i>Corvina, Rondinella, Corvinone, Marzemino, Croatia, Oseleta</i> | 2022 | Veneto | Fr. 45.00* |
| CUBARDI Primitivo Salento IGT <i>Primitivo</i> | 2020 | Apulien | Fr. 42.00* |
| Nauna Negroamaro Primitivo Salento IGT <i>Negroamaro, Primitivo (15.5Vol%)</i> | 2020 | Apulien | Fr. 48.00 |

Spanien

| | | | |
|--|------|----------|------------|
| Macho Man Monastrell Jumilla DO <i>Monastrell</i> | 2019 | Jumilla | Fr. 48.00* |
| Cómez Cruzado Reserva <i>Tempranillo</i> | 2014 | Rioja | Fr. 43.00 |
| Light my Fire DO Wines N'Roses Viticultores <i>Garnacha</i> | 2018 | Valencia | Fr. 39.00 |

Argentinien

| | | | |
|-------------------------------------|------|---------|-----------|
| Carrascal, Weinert <i>Malbec</i> | 2017 | Mendoza | Fr. 35.00 |
|-------------------------------------|------|---------|-----------|

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

Änderungen im Jahrgang vorbehalten

Schaum- und Süssweine

| | |
|--|-----------|
| Prosecco Spumante extra dry Valdobbiadene Col di Rocca | Fr. 33.00 |
| Moscato d'Asti Ca Du SINDIC, DOCG Cascina Galletta | Fr. 34.00 |

Hofstube-Bar-Getränke

Soft-Getränke

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

Bier

Offenbier, 100cl Fr. 15.00
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, Tanqueray Tonic, etc. Fr. 11.00
Long Drinks mit Hendrix, Botanist, Gin 27 Fr. 13.00

Cocktails mit Alkohol

Caipirinhia, Caipiroska, Mojito, Daiquiri, Fr. 14.00
White Russian, Black Russian, Dry Martini
See Breeze, Sex on the Beach, Malibu Orange
Amaretto sour, Lillet Wild Berry, Cosmopolitan

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!

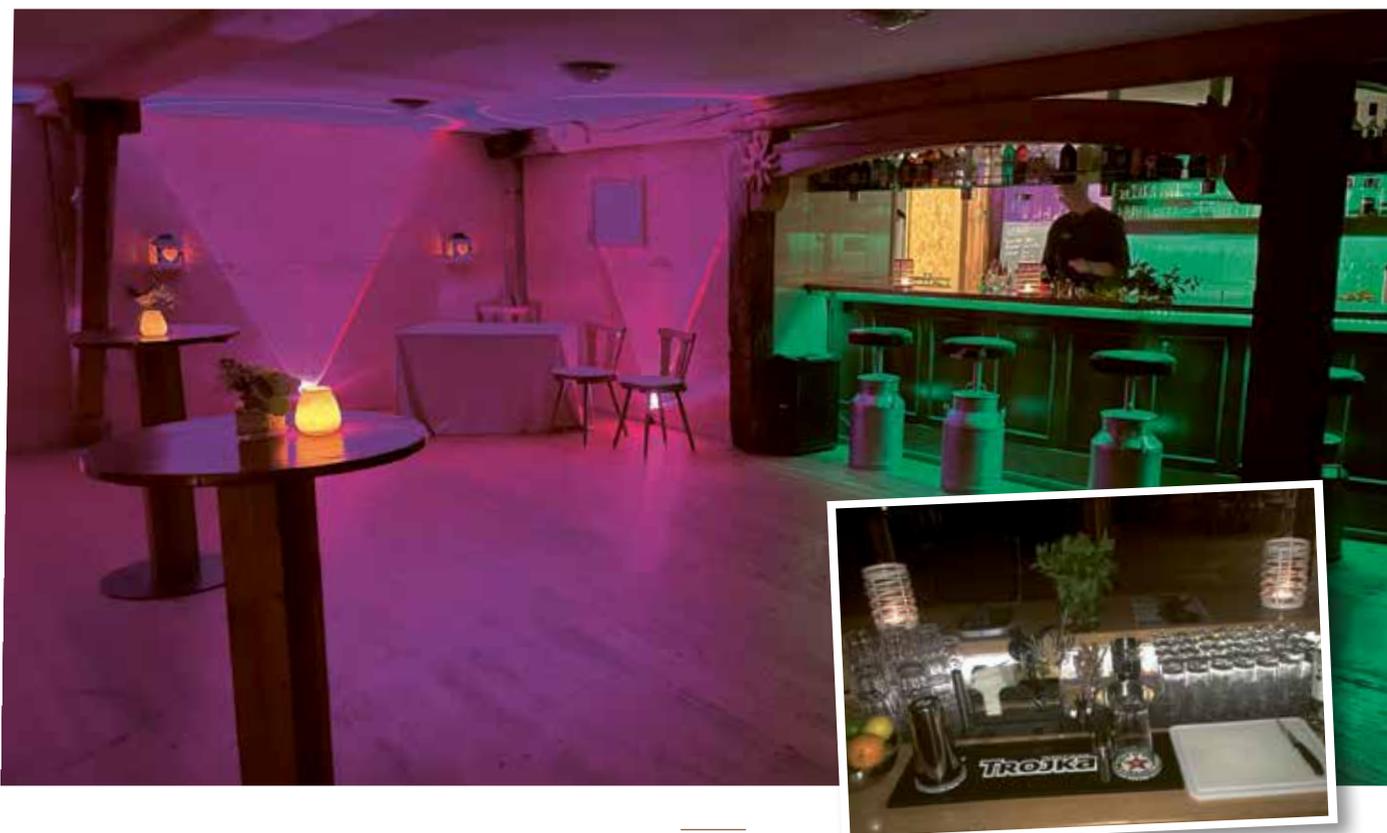
| | |
|---------------------|--------------------------|
| Erste Stunde | <i>Fr. 15.00 / Pers.</i> |
| Zweite Stunde | <i>Fr. 9.00 / Pers.</i> |
| Jede weitere Stunde | <i>Fr. 5.00 / Pers.</i> |

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.

Mitternacht-Snacks

Gerne servieren wir Ihnen auch Snack-Teller mit gegrillten Fleischspiessli (Poulet/Hackfleisch), dazu eine Sweet-Chilli Sauce.
Diese werden auf Abruf frisch zubereitet.

Teller mit 6 Spiessli *Fr. 15.00*



Raum- und Platzmiete

Raummiete

| | |
|--|------------|
| Raummiete «alte Schüür», exkl. Heizungskosten | Fr. 650.00 |
| Heizungskosten pro Std. | Fr. 30.00 |
| Raummiete «Hof-Stube», inkl. Heizungskosten | Fr. 450.00 |
| Raummiete als Vorbereitungstag, falls verfügbar | Fr. 200.00 |
| Trauungsplatzmiete (Platz, Bestuhlung, Pavillon, Altar) | Fr. 620.00 |
| Mikrophon/Audio Anlage | Fr. 180.00 |
| 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 Raummiere 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.

Namenskärtli

Bedruckt mit Namen und/oder Sujet 100g Konfi in div. Fruchtsorten
Kopftetikette Durchmesser 35mm, Seitenetikette 38 x 76mm

Fr. 3.50/Stk. excl. Druck



Fotobox

Fotostudio

Auf Wunsch stellen wir Ihnen unsere hofeigene Fotobox in der Hofstube zur Verfügung. Wir erledigen das Aufstellen und Sie brauchen sich um nichts zu kümmern. Verkleidungsutensilien wie Masken, Brillen, Hüte, etc. sind ebenfalls dabei. Für genauere Details (Hintergrund, etc.) melden Sie sich doch direkt bei uns.

Fotostudio mit Download-Link

Preis: Fr. 400.–
mit Drucker für unbegrenzte Prints: + Fr. 200.–

Bitte beachten Sie, dass wir für mitgebrachte Fotoboxen die in unserem Fotostudio aufgebaut werden, einen Unkostenbeitrag von Fr. 100.- verrechnen.



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 halb gezählt (2 Kinder = 1 zahlende Person).

Preise

Alle Preise inkl. 8,1% MWSt. Preisänderungen im Folgejahr vorbehalten.

Was Sie sonst noch wissen sollten

Allgemein

- Nebst der «alte Schüür» steht auch die Hof-Stube 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. Anschlüsse über Kopfhörerstecker oder Bluetooth. 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 (078 770 39 92).

Dekorationen

Blumen: In der Regel sind die Tische ab 10.00 Uhr bereit, um dekoriert zu werden. Nach Absprache können Dekorationen bereits am Vortag aufgestellt werden (Raummiete Vorbereitungsstag). Bitte achten Sie darauf, dass bei Hochzeiten mit Indoor-Trauung das Dekorieren erst ca. 1,5 Std. nach der Zeremonie gemacht werden kann.

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.

Essen / Getränke

Die Menu- und Getränkevorschlage sind Bestandteil dieses Vertrages. Wir behalten uns jedoch vor, die Preise im Folgejahr anpassen zu können. Ein externes Catering ist grundsätzlich nicht erlaubt. Auf Absprache können Ausnahmen gemacht werden. Wir behalten es uns vor, bei strukturellen Veränderungen des Betriebes, Dienstleistungen von Dritten zu beanspruchen.

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.

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 / Vapen

In unseren Räumlichkeiten besteht Rauchverbot (inkl. Vapen). 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!** Ebenfalls sind **Konfettikanonen** verboten, ob im Freien oder in den Räumen.

Personenzahl / Mindestumsatz

Eine Angabe der Personenzahl (+/- 15%) hätten wir gerne schon bei der Reservation. 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. Die Mindestpersonenzahl beträgt 50 Personen. In den Monaten Mai bis September haben wir zudem an Samstagen einen Mindestumsatz von Fr. 10'000.00 .

offnungszeit

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 offnungszeit 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.

Annullationen

Bei allfälliger Annullation der ganzen Veranstaltung bitten wir Sie, uns dies so rasch wie möglich mitzuteilen.

Für Absagen in kürzerer Frist als 8 Monate, verrechnen wir folgende Ausfallentschadigung:

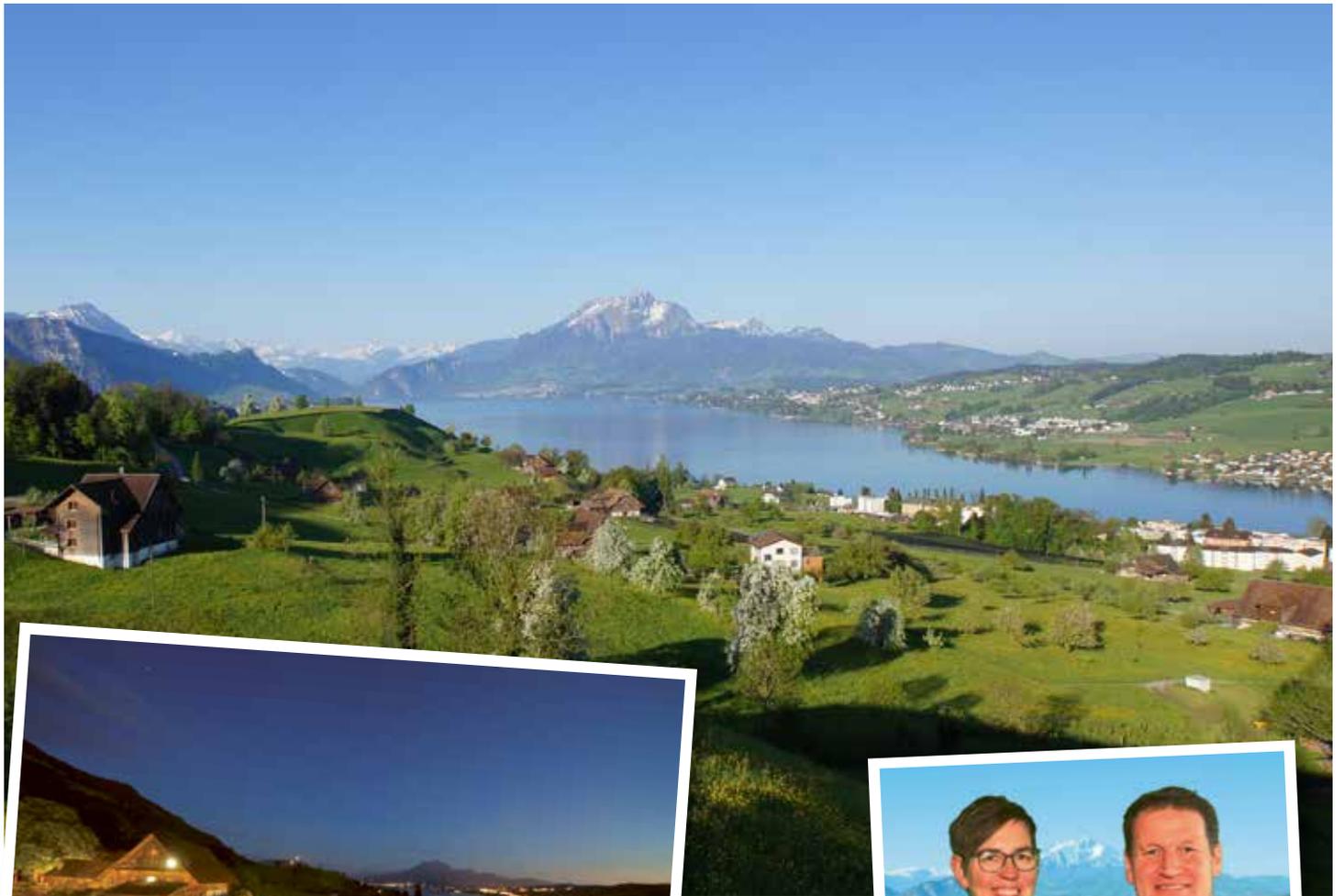
Fr. 60.- / Gast für Mittag-/Abendessen; Fr. 25.- / Gast bei Brunch; Fr. 15.- / Gast bei Apéro

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

Falls der Termin weitergegeben werden konnte, entfällt die Ausfallentschadigung.

Zahlungsbedingungen

Da wir keine Anzahlung auf unsere Leistungen verlangen, bitten wir Sie, unsere Rechnung innerhalb von 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.