

Heini

Blumen Garten Event



inspirierend blumig &
stimmungsvoll anders



Heini

Blumen Garten Event



Der Heini Eventgarten lädt in eine traumhaft blumige Location ein und bietet die perfekte Kombination aus einer einzigartigen Pflanzenkulisse und stimmungsvollem Ambiente. Diese entspannte Verbindung mit der Natur sorgt für gute Stimmung und macht glücklich.

Auf 336 m² lässt sich der Raum stilvoll und individuell gestalten. Der Geheimtipp in der Zentralschweiz überzeugt als elegante Hochzeitslocation, gediegene Firmenfeiern, feierliche Geburtstags-Partys und bietet sich auch für stilvolle Gedenkfeiern an.

Das perfekte Ambiente für **20 bis 150** Personen

Unsere lichtdurchflutete grüne Oase bietet ein flexibles Raumangebot in Kombination mit einer grossen Auswahl an kulinarischen Köstlichkeiten.

Lassen Sie sich von unserem hauseigenen Chefkoch Hr.Cornelius Furrer und seinem Team verwöhnen. Regional, schweizerisch, köstlich, von Fleisch bis Vegan - so geht echter Genuss.

Mit viel Herzblut, Know-how, Stil, speziellen Akzenten und Leidenschaft für Details, steht Ihnen unser Blumenteam jederzeit zur Seite, um ihren Anlass perfekt zu inszenieren.

Einfach pflanztastisch und lohnenswert.

Kontaktieren Sie uns: event@heinigarten.ch
+41 41 240 30 44 / +41 76 482 27 37



PHIL DANKNER
EVENTLEITUNG



CORNELIUS FURRER
CHEFKOCH

PREISE HEINI EVENTGARTEN

UNSERE DIENSTLEISTUNGEN

DIE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF, INKL. MWST.

MIETE DER RÄUMLICHKEITEN

MIETE EVENTGARTEN **200.00**

PRO STUNDE, INKLUSIV ANLASSLEITER, SERVICEPERSONAL UND MOBILIAR.

VERLÄNGERUNG NACH 23.00 UHR **100.00**

PRO STUNDE ZUSÄTZLICH

EINZELINKASSO **100.00**

PAUSCHAL

PARKPLÄTZE

GENÜGEND PARKPLÄTZE VORHANDEN

ANREISE MIT ÖV

BUS NR. 19 AB LUZERN BAHNHOF
BIS ENDSTATION FRIEDENTAL

EXTRAS

KINDER BIS 5 JAHRE GRATIS / 6-11 JAHRE 50% /
AB 12 JAHREN 100%

TECHNIK

TECHNIK **350.00**

MISCHPULT MIT ZWEI LAUTSPRECHERN UND SUBWOOFER. SIE KÖNNEN INDIVIDUELL EXTERNE GERÄTE ANSCHLIESSEN, ZB SMARTPHONE, IPAD, NOTEBOOK. BLUETOOTH VERBINDUNG VORHANDEN

DJ PULT SOWIE SYSTEM FÜR TANZ-KONZERTBESCHALLUNG MÜSSEN SEPARAT MITGEBRACHT ODER PER EXT.ANBIETER ZUGEMietet WERDEN.

BEAMER & LEINWAND **100.00**

HDMI ANSCHLUSS VORHANDEN

MIKROFON / STK. **50.00**

1 FUNK MIC & 3 HEADSETS VORHANDEN

TISCHDEKORATION

ROSE **7.00**

PRO TISCH 1 X ROSE IM GLAS (FARBEN SAISONAL)

BLUMENSCHMUCK **25.00**

PRO TISCH 1 X GLASFÜLLUNG MIT SAISONALEN BLUMEN

MENU KARTE AUF DEM TISCH **50.00**

STUHLHUSSEN WEISS / STK **10.00**



APERRO IM HEINI EVENTGARTEN

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

DIE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF, INKL. MWST.

APERRO SIMPLE

PORTION / PERSON

6.00

CHIPS, NÜSSLI, GRISSINI, OLIVEN

PARMESAN ODER SBRINZ WÜRFELI + FR. 3.--



APERRO HÄPPCHEN WARM/KALT

PORTION / PERSON

3.00

MELONEN / ROHSCHINKEN-SPIESS

FLEISCHBÄLLCHEN AN TOMATENSAUCE

BLÄTTERTEIG-ROLLE MIT SPECK

FISCHKNUSPERLI AN TARTARSAUCE

DATTELN MIT FRISCHKÄSE IM SPECKMANTEL

MINI BRÖTLI SALAMI, SCHINKEN, KÄSE



CHÄSCHÜECHLI

MINI PASTETLI MIT GEMÜSEPERLEN
AN SAFRANSAUCE

GEFÜLLTE PEPRONI MIT CHEDDAR-KÄSE

KARTOFFEL MIT RACLETTEKÄSE ÜBERBACKEN

TOMATEN/MOZZARELLA SPIESSLI

FRÜHLINGSROLLEN MIT GEMÜSE
AN SWEET CHILLI SAUCE

ZUCCHETTI RÖLLCHEN GEMÜSE-TARTAR

GEMÜSE-STICKS IM GLÄSLI MIT DIP



MINI BRÖTLI GEMÜSE-TARTAR

HUMUS MIT PITABROT

BABAGANOUSH (AUBERGINEN-DIP)
MIT TOMATEN & GURKEN



MENU

UNSERE EMPFEHLUNGEN

DIE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF, INKL. MWST.

MENU ANEMONE

39.00

HEINI'S GARTENSALAT AN HAUSDRESSING,
BLUMENTOPFBROT 12.00

SCHWEINSHALSBRATEN AN ROSMARINJUS,
KARTOFFELGRATIN UND FRISCHEM MARKTGEMÜSE 17.00

GEBRANNTÉ CRÈME 10.00

MENU SEEROSE

44.00

HEINI'S GARTENSALAT AN HAUSDRESSING,
BLUMENTOPFBROT 12.00

FORELLENFILET PROVENÇALE,
MIT SALZKARTOFFELN UND SPINAT 22.00

RÜEBLIKUCHEN 10.00

MENU AGAVE

52.00

HEINI'S GARTENSALAT AN HAUSDRESSING,
BLUMENTOPFBROT 12.00

POULET-SALTIMBOCCA AN BALSAMICOJUS,
WEISSWEINRISOTTO UND SAISONALEM GEMÜSE 26.00

PANNA COTTA MIT SAISONALEN BEEREN 14.00

MENU ORCHIDEEN

69.00

HEINI'S GARTENSALAT AN HAUSDRESSING,
BLUMENTOPFBROT 12.00

KALBSBÄGGELI AN ROTWEINSCHALOTTEN MIT
KARTOFFEL-SELLERIEPÜRRE UND SCHMORGEMÜSE 47.00

MOUSSE AU CHOCOLAT 10.00

MENU ROSEN

64.00

HEINI'S GARTENSALAT AN HAUSDRESSING,
BLUMENTOPFBROT 12.00

RINDSHUFT-GESCHNETZELTES STROGANOFF
MIT BUTTERNÜDELI UND FRISCHEM MARKTGEMÜSE 38.00

ROSENBLATT PARFAIT 14.00

MENU KINDER



CHICKEN NUGGETS & POMMES FRITTES 12.50

SPAGHETTI MIT TOMATEN 12.50



MEIN MENU

STELLEN SIE IHR PERSÖNLICHES MENU ZUSAMMEN

DIE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF, INKL. MWST.

VORSPEISEN

SALATE

| | |
|---|-------|
| BLATTSALAT AN HAUSDRESSING | 9.00 |
| HEINI'S GARTENSALAT AN HAUSDRESSING | 12.00 |
| PARMESANFLAN AUF GARTENSALAT | 14.00 |
| ZIEGENKÄSE MIT HONIG AUF GARTENSALAT MIT HIMBEERVINAIGRETTE | 19.00 |
| SALATBUFFET: GRIECHISCHER SALAT, COUSCOUS, SELLERIE, RANDEN & BLATTSALAT | 19.00 |

SUPPEN

| | |
|-----------------------------------|-------|
| SAISONALE SUPPE | 12.00 |
| TOMATENCRÈMESUPPE MIT BASILIKUM | 12.00 |
| BRATAPFEL - SELLERIE - CRÈMESUPPE | 12.00 |
| GAZPACHO - KALTE TOMATENSUPPE | 12.00 |

DESSERTS

| | |
|---|-------|
| CARAMELKÖPFLI | 10.00 |
| SCHOKOLADENBROWNIE | 10.00 |
| RÜEBLIKUCHEN & RAHM | 10.00 |
| PANNA COTTA MIT SAISONALEN BEEREN | 14.00 |
| MOUSSE AU CHOCOLAT AUF ORANGENSALAT | 14.00 |
| GRIESSFLAN MIT WARMEN BEEREN & RAHM | 14.00 |
| FRUCHTSALAT | 12.00 |
| DESSERT-VARIATION 3 SORTEN | 16.50 |
| GLACÉ (CHOCO, VANILLE, ERDBEER) KUGEL | 3.00 |
| SORBET (MANGO, ZITRONE) KUGEL | 3.00 |

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

| | |
|--|-------|
| SCHWEIZER POULETBRUST MIT THYMIANJUS, RATATOUILLE UND POLENTA | 29.00 |
| SCHWEINSFILETMEDAILLONS IM SPECKMANTEL AN PORTWEINJUS MIT KRÄUTERRISOTTO UND BUNT GLASIERTEM GEMÜSE | 36.00 |
| KALBSGESCHNETZELTES AN PILZRAHMSAUCE MIT BUTTERNÜDELI UND FRISCHEM MARKTGEMÜSE | 32.00 |
| RINDSBRASATO IN PORTWEINJUS MIT KARTOFFELGRATIN UND GESCHMORTEM GEMÜSE | 36.00 |
| RINDSENTRECÔTE AM STÜCK GEBRATEN, MIT KARTOFFELGRATIN UND BUNT GLASIERTEM GEMÜSE | 54.00 |
| KALBSHOHRÜCKEN AM STÜCK GEBRATEN MIT KARTOFFELGRATIN UND BUNT GEMISCHTES GLASIERTES GEMÜSE | 59.00 |

FISCH

| | |
|---|-------|
| GEBRATENES FORELLENFILET AUF SPINATRISOTTO UND SAFRANSCHAUM | 32.00 |
| GEBRATENES ZANDERFILET AUF TAGLIATELLE AN RAHMSAUCE UND GESCHMOLZENEN TOMATEN | 34.00 |

VEGETARISCH

| | |
|---|-------|
| TAGLIATELLE AN KRÄUTERPESTO UND PARMESAN | 28.00 |
| GEMÜSESPIESSCHEN VOM GRILL MIT QUINOA | 34.00 |
| GEMÜSEPASTETLI MIT REIS | 34.00 |



GRILLFEST BUFFET

UNSERE EMPFEHLUNGEN

DIE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF, INKL. MWST.

VORSPEISE

KNACKIGE BLATT- UND ROHKOSTSALATE,
GRIECHISCHER SALAT,
VERSCHIEDENE DRESSINGS

VOM GRILL

SCHWEINSRACK AUS DEM OFEN

BEEF BRISKET AUS DEM SMOKER
ODER
VEGI BURGER

BIER-GRILL HÄHNCHENSCHENKEL

KALBSBRATWURST

LACHS AUF ZEDERNHOLZ GEGRILLT
ODER
GRILLIERTER HALLOUMIKÄSE

BEILAGEN

GRILLGEMÜSE
OFENKARTOFFELN MIT SAUERRAHM
HONIGMAISKOLBEN

DESSERT

FRUCHTSALAT
BROWNIE ODER RÜBLIKUCHEN
SCHLAGRAHM

89.00





ORIENTAL SELECTION



UNSERE EMPFEHLUNGEN
DIE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF, INKL. MWST.

| | |
|---------------------------------------|-------|
| BABA GANOUSH Auberginenmus, Tahini | 6.-- |
| HUMMUS Kichererbsenmus | 6.-- |
| MUHAMMARA Paprika, Walnüsse | 6.-- |
| Tabouleh - Bulgursalat | 12.-- |
| Orientalischer Couscous- Salat | 12.-- |
| Kichererbsen-Salat | 12.-- |
| Fattoush - Syrischer Fladenbrot-Salat | 12.-- |
| Quinoa-Salat | 12.-- |
| Curry-Reis-Salat | 12.-- |
| Tabouleh - Bulgursalat | 12.-- |
| Orientalischer Couscous- Salat | 12.-- |
| Kichererbsen-Salat | 12.-- |
| Fattoush - Syrischer Fladenbrot-Salat | 12.-- |
| Quinoa-Salat | 12.-- |
| Curry-Reis-Salat | 12.-- |





VEGANES MENU



UNSERE EMPFEHLUNG
DIE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF, INKL. MWST.

VORSPEISE

ZUCCHINI CANNELLONI AN TOMATEN-CROSTINI
MIT BLATTSALAT

VOM GRILL

BULGURSCHNITZEL AUF BOHNENGEMÜSE & KARTOFFELSTOCK
MIT TSATSIKI-DIPP

DESSERT

FRUCHTSALAT
MIT ORANGENSORBET

52.00



WEINKARTE

WÄHLEN SIE IHRE PERSÖNLICHEN FAVORITEN

DIE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF, INKL. MWST.

CHAMPAGNER / PROSECCO

FRANKREICH

CHAMPAGNE L. PERRIER CUVÉE BRUT 79.00
12 % VOL.

CHAMPAGNE L. PERRIER CUVÉE BRUT ROSÉ 79.00
12 % VOL.

ITALIEN

PROSECCO CONTARINI EXTRA DRY 49.00
11.5 % VOL.

SOLATIO MOSCATOD'ASTI DOC 49.00
2021 5.0 % VOL.

WEISSWEIN

SCHWEIZ

CUVÉE BLANCHE (CONVIVA VALAIS) 49.00
2022 12.5 % VOL.

ROSENAUER RIESLING-SILVANER (OTTIGER) 59.00
2022 11.5 % VOL.

SOLARIS VDP (LENZ) BIO. VEGAN 52.00
2022 12.5 % VOL.

HEIDA GRAND-MÉTRAL (PROVINS VALAIS) 54.00
2022 12.5 % VOL.

ITALIEN

ARNEIS LANGHE (SAROTTO) 49.00
2021 13.5 % VOL.

CRITONE BIANCO CALARIA IGT 51.00
2021 12.5 % VOL.

ROSÉWEIN

ITALIEN

11 MINUTES ROSÉ - PASQUA 49.00
2022 12.5 % VOL.

ROTWEIN

SCHWEIZ

ANCORA GALATTO MERLOT (JOLIMONT) 54.00
2022 13 % VOL.

CARATO MERLOT TICINO (DELEA) 69.00
2019 14 % VOL.

ROSENAU PINOT NOIR AOC (OTTIGER) 62.00
2022 13 % VOL.

HEIDEGGER BLAUBURGUNDER (SCHLOSS HEIDEGG) 56.00
2021 13.5 % VOL.

QUARTETO VDP (LENZ) BIO, VEGAN 54.00
2021 12 % VOL.

ITALIEN

BARBERA D'ALBA DOC ELENA (SAROTTO) 62.00
2020 14.5 % VOL.

OESTERREICH

ZWEIGELT UNPLUGGED (HANNES REEH ANDAU) 59.00
2020 14 % VOL.

SPANIEN

MARIPOSA ROJA TEMPRANILLO, BARRICA 49.00
2020 15 % VOL.

ARGENTINIEN

PURO CORTE D'ORO (DIETER MEIER) , BIO 64.00
2019 14.5 % VOL.

ZAPFENGELD

FALLS SIE IHREN EIGENEN WEIN MITBRINGEN 35.00
MÖCHTEN - PRO FLASCHE

VERFÜGBARKEIT, PREIS UND JAHRGANGSÄNDERUNGEN VORBEHALTEN



GETRÄNKE

ALKOHOLISCHE & SOFTGETRÄNKE

DIE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF, INKL. MWST.

SPIRITUOSEN

GRAPPA SARPA DI POLI 2CL 8.00
40 % VOL.

VIEILLE WILLIAMS STUDER 2CL 8.00
36 % VOL.

VIEILLE PRUNE STUDER 2CL 8.00
42 % VOL.

VODKA STOLICHNAYA PREMIUM 2CL 8.00
40 % VOL.

GIN BOMBAY SAPPHIRE 2CL 8.00
47 % VOL.

WHISKY BALANTINES SCOTCH 2CL 8.00
40 % VOL.

RUM BACARDI 2CL 8.00
37.5 % VOL.

GIN MONKEY 47 2CL 10.00
47 % VOL.

DRINKS AUF ANFRAGE
TEQUILA SUNRISE, CAIPIRINHA,
MANHATTAN, APEROL SPRITZ ETC.

SOFTGETRÄNKE

MINERAL-HAHNENWASSER 1L 5.00

MINERAL MIT KOHLENSÄURE 1L 8.00

SÜSSGETRÄNKE 1L 9.00
COLA, EISTEE, RIVELLA, CITRO, SCHORLE

ORANGENSAFT 1L 9.00

BIER

LUZERNER BIER 33CL 6.00
4.8 % VOL.

EICHHOF BIER 33CL 5.00
4.8 % VOL.

EICHHOF BIER 33C. 5.00
ALKOHOL FREI

ZAPFENGELD BIER PRO FLASCHE 4.00

APERÓ SPECIAL

FRÜCHTEBOWLE MIT ALKOHOL 1L 28.00

FRÜCHTEBOWLE OHNE ALKOHOL 1L 25.00

GLÜHWEIN PRO TASSE 6.00

GLÜH-GIN PRO TASSE 6.00

CAFÉ & TEE

CAFÉ, ESPRESSO 5.00

TEE 5.00



AGB

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1. GELTUNG

Die allgemeinen Geschäftsbedingungen beruhen auf Schweizer Recht. Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des Heini-Eventgarten gelten als akzeptiert, sofern die Parteien sie ausdrücklich oder stillschweigend anerkennen. Änderungen und Nebenabreden sind nur wirksam, wenn diese vom Heini-Eventgarten schriftlich bestätigt werden.

2. ANNULLATIONSBEDINGUNGEN & PERSONEN-ANZAHL

Bis 3 Monate vor dem Anlass: Bearbeitungsgebühr Fr. 500.-

3 Monate bis 14 Tage vor Anlass:
50% des Auftrages

13 Tage bis 0 Tage vor Anlass:
100% des Auftrages

Die Personenanzahl kann bis 4 Arbeitstage vor dem Anlass angepasst werden. Wir bitten Sie, uns diese unbedingt nochmals zu bestätigen.

3. ABRECHNUNG

Ab einem Gesamtumsatz von CHF 2000 behalten wir uns vor, bei der Auftrags-bestätigung, eine Anzahlung von CHF 2000 in Rechnung zu stellen. Der Restbetrag wird nach Abrechnung des Anlasses und der effektiven Konsumation der Speisen & Getränke in Rechnung gestellt. Die vom Heini-Eventgarten genannten Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt..

4. NACHTRUHE

Ab **22:00 Uhr** sind Fenster und Türen geschlossen zu halten und die Lautstärke anzupassen. Gäste, welche sich im Freien aufhalten sind gebeten, sich angemessen zu verhalten. Den Anweisungen des Heini-Eventgarten-Personals ist Folge zu leisten. Bei Reklamationen und allfälligen Bussen infolge Nichteinhaltung der Anweisungen, haftet der Veranstalter (Kunde).

Es gilt eine maximale Lautstärke von 98 db.

Besteht für die Heini AG die begründete Annahme, dass aufgrund eines geplanten oder eines sich im Gange befindlichen Anlasses die Sicherheit ihrer Mitarbeitenden oder Gäste, bzw. die ordentliche Führung ihres Betriebes oder ihr Ruf gefährdet sein könnte, so kann sie die Vereinbarung jederzeit entschädigungslos annullieren, bzw. während des Anlasses mit voller Kostenfolge für den Veranstalter auflösen.

5. REINIGUNGSARBEITEN & SCHÄDEN

Infolge ausserordentlicher Verschmutzung notwendig werdende Spezialreinigungen sowie Entsorgungen (z.B. Erbrochenes), wird dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

Der Gast haftet gegenüber dem Heini-Eventgarten für alle Beschädigungen und Verluste, die durch ihn, Begleiter bzw. seine Hilfspersonen oder Veranstaltungsteilnehmer verursacht werden, ohne dass der Heini -Eventgarten dem Gast ein Verschulden nachweisen muss.

Das Rauchen ist im gesamten Heini-Eventgarten nur an/in entsprechend gekennzeichneten Orten/Räumen gestattet. Für die Garderobe wird nicht gehaftet

6. GERICHTSSTAND

Gerichtsstand ist Luzern (LU), sofern kein anderer gesetzlich zwingender Gerichtsstand besteht.