Lorzensaal Cham
Kultur Kongresse Events

Getränke Angebot

Apero | Bankette | Galadinner | Versammlungen

Lorzensaal Cham
Kultur Kongresse Events

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Punkte für einen gelungenen Event 3
Getränke 4
Bier Sortiment 5
Aperitif / Bowlen 6
Schaumweine 6
Weinkarte 7
Weissweine Schweiz 7
Weissweine Österreich / Italien / Spanien 10
Rotweine Schweiz 10
Weissweine Österreich 12
Rotweine Italien 13
Rotweine Spanien 13
Digestif / Spirituosen 15
Grappa 15
Cognac, Whiskey, Liköre & Hochprozentiges 15
Bar Optionen 16
Long-Drink & Cocktail Klassiker 16
Drinks by the Bottle 16
Add Ons – Zusätze 17
Lieferanten & Partner 18
Dienstleistungen nach Mass 19
Und wann dürfen wir Ihre Kulisse sein? 20

Lorzensaal Cham
Kultur Kongresse Events

Wichtige Punkte für einen gelungenen Event

Menü / Getränke Auswahl

Um Ihren Anlass optimal organisieren zu können, bitten wir Sie bis **spätestens 14 Tage** vor dem Anlass um folgende Details:
- Apero- und Menuauswahl
- Weinauswahl sowie spezielle Wünsche bei den Getränken
- Anzahl der erwarteten Gäste (mit Anzahl Vegetarier, Allergiker, Kinder)

Änderung Anzahl Gäste

Als Rechnungsgrundlage verwenden wir die **4 Arbeitstage vor dem Anlass** gemeldete Teilnehmerzahl. Bei einer höheren Personenzahl wird die tatsächliche Gästezahl verrechnet.

Preise und Angebot

Die Preise in der Angebotskarte sind in Schweizer Franken und werden jeweils nach effektivem Verbrauch des Getränkekonsums auf Rechnung abgerechnet. Bei Anlässen mit Direktinkasso bei den Gästen wird eine Angebots- und Preisliste zugeschnitten auf den Anlass von unserem Event-Team zusammengestellt. Wir behalten uns vor unser Angebot und Preise aufgrund veränderter Marksituation, Rohstoffpreisen anzupassen.

Produkte mit (*) gekennzeichnet sind bei uns nicht Standard an Lager und müssen mindesten 14 - 21 Tage vor dem Event bestellt werden – wir behalten uns vor, dass diese Artikel in Gebinde-Einheiten oder Mindestbestellmenge abgerechnet werden müssen.

Allgemeine Mietbestimmungen (AGB's)

Die Allgemeinen Mietbestimmungen des Lorzensaal Cham - abrufbar auf unserer Webseite www.lorzensaal.ch - sind ein integrierender Bestandteil der Reservation.

Lorzensaal Cham
Kultur Kongresse Events

Getränke

Mineral		
Rhäzünser (mit Kohlensäure)	35 cl / 100 cl	4.50 / 9.00
Arkina blau (ohne Kohlensäure)	35 cl / 100 cl	4.50 / 9.00
Süssgetränke		
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	33 cl	4.50
Cola-Cola	125 cl	12.50
Rivella rot / blau	33 cl	4.50
Elmer Citro / Sinalco	30 cl	4.50
Echt Schweizer Apfelschorle	33 cl	4.50
Red Bull	25 cl	5.00
Süssgetränke in grösseren Gebinden nach Anfrage	100 cl / 150 cl	12.00 / 13.00
Fruchtsäfte		
Orangensaft	1 lt	12.50
Süessmost – Frisch vom Hof Baumgartner	1 lt	12.50
Most / Cider / Spezial (auf Anfrage - Nicht an Lager)		
Echt Schweizer Erlgold, hell (Bügel)	49 cl	7.00
Echt Schweizer Erlgold, hell (Bügel) „alkoholfrei“	49 cl	7.00
Warme Getränke		
Kaffee crème / Espresso / Ristretto / Schale		4.50
Cappuccino		5.00
Latte Macchiato		6.50
Doppelter Espresso		6.00
Tee (diverse Sorten)		4.50
Punsch (Rum, Apfel, Orange – ohne Alkohol)		4.50
Kaffee mit Zwetschgen / Träsch / Kirsch / Kräuter / Grappa		7.00
Spezialkaffe: Bärekafi / Luzifer / Kaffee Baileys		8.50

Lorzensaal Cham
Kultur Kongresse Events

Bier Sortiment

Bier Standard Angebot

Baarer Hopfemandli 1862 hell	33 cl	6.00
Feldschlösschen Hopfenperle	33 cl	6.00
Feldschlösschen „alkoholfrei“	33 cl	4.50

Gerne servieren wir auch andere Biersorten. Bitte beachten Sie, dass wir dabei die Bestellung mindestens 21 Tage vor dem Event benötigen und allenfalls Mindestbestellmengen bezogen werden müssen.

Spezial Biere – nur auf Vorbestellung und Mindestabnahmen

Zuger Hirsebier der Brauerei Baar	33 cl	6.00
Feldschlösschen Lager	50 cl	8.00
Appenzeller Quöllfrisch naturtrüeb – Bügel	33 cl	7.00
Cardinal Original Draft	33 cl	7.00
Schneider Weisse TAP 7	50 cl	8.00
Guinness Hop House 13	33 cl	7.00

Lorzensaal Cham
Kultur Kongresse Events

Aperitif / Bowlen

Aperol Sprizz *Aperol, Prosecco, Orangenschnitz*		Glas	12.00
Negroni *Campari, Martini Rosso, Gin*		Glas	13.00
Americano *Campari, Martini Rosso, Soda*		Glas	13.00
Campari Soda / Orange	23%	4 cl	10.00
Martini bianco / rosso	15%	4 cl	8.00

Schaumweine

Prosecco Extra Dry Borgo Molino	10 cl	9.00
	75 cl	48.50
Hugo Prosejito	10 cl	9.00
	75 cl	40.00
Cool Pig – Schweizer Secco Rosé	10 cl	9.00
	75 cl	46.00

Bowlen

Ideal für den Aperitif ab 30 Personen. Mindestbestellmenge 5 Liter. Die Bowlen sind saisonal verfügbar. Gerne kreieren wir eine Bowle passend auf das Thema Ihres Abends.

Erdbeer oder Himbeer Bowle	pro Liter	32.00
Karibik Bowle (Kokos, Maracuja, Blue Curacao)	pro Liter	32.00
Pina Colada Bowle	pro Liter	32.00
Grüne Bowle (alkoholfrei)	pro Liter	20.00
Beerenbowle (alkoholfrei)	pro Liter	20.00
Apfel-Zimt Bowle	pro Liter	32.00
Glühwein, Feuerzangenbowle, Glögg (heiss)	pro Liter	32.00

Lorzensaal Cham
Kultur Kongresse Events

Weinkarte

Unser Angebot ist nicht abschliessend und wird laufend ergänzt. Gerne können wir Ihre Wünsche für weitere Weine berücksichtigen oder Sie möchten Ihren Lieblingswein mitbringen - auch kein Problem! Gerne servieren wir Ihren Gästen den Tropfen den Sie bevorzugen.

Weissweine Schweiz

Sylvie, Nadine Saxer, Neftenbach 41.00

75cl / Traubensorte: Riesling Silvaner

Der Weisse von Nadine Saxer überzeugt mit seinem feinfruchtigen Bouquet mit exotischer Fruchtnote; am Gaumen ausgewogen und lebhaft spritzig. Schönes Gaumenspiel mit frischer Frucht, passender Fülle und saftiger Säurestütze. Passt zu: Apéritif, nicht zu kräftige Fischgerichte, Käsegerichte

Nobler Weisser Riesling Silvaner, Nadine Saxer, Neftenbach 42.00

75cl / Traubensorte: Riesling Silvaner

In der Nase zeigen sich exotische Aromen sowie ein Hauch von Pfirsich. Im Gaumen erfrischend mit einem angenehmen Schmelz.

Weingut Heidegg Cuvée hellgelb VDP, Gelfingen/Luzern 42.00

75cl / Traubensorte: Riesling-Silvaner, Blauburgunder (Federweisser)

Der Weisswein präsentiert im Glas eine strohgelbe Farbe mit leicht rötlichen Reflexen. In der feinen Nase zeigt er Aromen von Zitrusfrüchten, Melone und Pfirsich, und es überwiegt die Aromatik der Riesling-Traube. Im Gaumen wirkt der Wein frisch, fruchtig und gehaltvoll. Die dezente, feine Säure ist perfekt

Vedette du Valais AOC, Wallis 39.00

75cl / Traubensorte: Assemblage Blanc de Pinot, Petite Arvine

Schönes Spiel von Früchte- und Blumenaromen, welche die Nase betören. Fülliger Körper mit sehr weichem Auftakt, feingliedrige Aromatik, süffiger Wein mit etwas Restsüsse.

Silhouette Assemblage blanc Vin de Pays Romand 39.00

75cl / Traubensorte: Chasselas, Sauvignon Gris, Viognier

Dieser leuchtend hellgelbe Weisswein ist frisch, fruchtig, geschmeidig und harmonisch. Sein Bukett duftet nach würzigen Sträuchern und etwas Zitrusfrüchten, sowie mineralischen Noten. Im Gaumen schmeckt er leicht süsslich im Antrunk, hat eine intensive Aromatik nach Grapefruit und den schon erwähnten mineralischen Noten. Die Säure ist präsent, was den Wein frisch macht, aber gut eingebunden und der Wein schmeckt sehr ausgewogen und gefällig.

Dezaley Marsens de la Tour Grand Cru, Les Tourelles 50.00

75cl / Traubensorte: 100% Chasselas

Das Weingut Vins et Vignobles Les Tourelles befindet sich im Herzen des Lavaux, unmittelbar neben dem Tour de Marsens. Der Chasselas ist die wichtigste Rebsorte im UNESCO geschützten Weinbaugebiet am Genfersee. Hier erreicht die Sorte ihre höchste Qualität und beste Charakteristik. Der Tour de Marsens ist das älteste Gebäude im Lavaux, er wurde 1160 erbaut. Die Rebberge rund um den Turm wurden bereits damals von Mönchen angelegt und kultiviert. Seine Lage und seine Tradition machen diesen Grand Cru absolut einzigartig!

Sauvignon blanc Valais AOC, Jacques Germanier, Wallis 41.00

75cl / Traubensorte: Sauvignon blanc

Hellgelbe Farbe, in der Nase feines Bukett nach exotischen Früchten. Ein frischer, trockener, aromatischer und fruchtiger Wein. Lebhaft mit ausgewogener Säure. Der ideale Sommerwein.

Molignon Terre Promise AOC, Salgesch 39.00

75cl / Traubensorte: Chasselas

Die Frucht der alten Rebstöcke bringt ein edles Bouquet mit einer mineralischen Note hervor, das auch an Dörrobst erinnern mag. Im Gaumen zeigt der Molignon Reife und Ausgeglichenheit. Passt zu Aperitif, Süsswasserfisch, einheimischer Käse

Cuvée Mme Rosmarie Mathier, Salgesch 47.00

75cl / Traubensorte: Petite Arvine, Pinot Blanc, Pinot Gris und Sylvaner

Für die schöne Säure und die leichte Pfeffernote ist der Petite Arvine verantwortlich. Der Pinot Blanc verleiht ihm einen Hauch von exotischen Früchten. Der Pinot Gris gibt ihm seine Vollmundigkeit und ist für die leichte Restsüsse verantwortlich. Passt zu Aperitif, Meeresfische und Krustentiere, Geflügel, Asiatische Gerichte.

Heida „Les Pyramides“ AOC, Salgesch 49.00

75cl / Traubensorte: Heida

An der Nase fruchtbetont, erinnernd an Aprikosen, Pfirsiche. Im Gaumen vollmundig mit diskreten, gut eingebundenen Röstnoten. Im Abgang langanhaltend, begleitet von leichten, eleganten Tanninen. Im Barrique ausgebaut ist dieser trockene Heida einzigartig. Passt zu Aperitif, Süsswasserfische, Krusten- und Schalentiere, Hors d‘ Oeuvres und Bergkäse.

Aigle "Les Murailles", Waadt 44.00

70cl / Traubensorte: Chasselas

Goldgelbe Farbe, reiche Fruchtigkeit, seidenweiche Textur, geschmeidig und süffig, leicht zu trinken.

LOKALER - aus dem Weinbau unseres Mitarbeiters Daniel Holzgang

Solaris-Buonas, Bio Weinbau Holzgang Rotkreuz 49.00

75cl / Traubensorte: Solaris / Nur limitiert verfügbar

Der Wein genannt Solaris (Sonnenfänger) wird seinem Namen durchaus gerecht, denn er erreicht einen sehr hohen Zuckergehalt, welcher durch die Sonnenstrahlen entsteht. Dies geschieht jedoch ohne dabei die notwendige Spritzigkeit durch die Säure zu verlieren. Dieser süsse Weisswein duftet nach Litschi, Quitten und Stachelbeere. Im Geschmack zeigt sich eine erfrischende und lebendige Säure, die Süsse ist harmonisch eingebunden. Der Wein passt sehr gut zu Apero, Käse und asiatischen Speisen.

Lorzensaal Cham
Kultur Kongresse Events

Weissweine Österreich / Italien / Spanien

Pinot grigio Trentino DOC "Barbarossa", Trentino Italien 35.00

75cl / Traubensorte: Pinot Grigio

Duft nach Akazienblüten und etwas Gewürz. Ein trockener Weisswein, voll und doch lieblich mit einem wunderbaren Nachhall von Mandeln und Muskatnuss.

Basa Blanco Telmo Rodriguez, Rueda Spanien 43.00

75cl / Traubensorte: Verdejo, Viura, Sauvignon blanc

Er verbreitet einen unwiderstehlichen Duft von Maracuja und Mango mit sehr dezenten Noten der Stachelbeere. Am Gaumen verbinden sich die fruchtigen Noten von Pfirsich und den exotischen Komponenten mit einer feinen Säure und leicht kräutrigen Nuancen. Passt als fruchtiger Apéritif, als idealer Begleiter zu frischem Spargel, zu Fisch und hellen Fleischgerichten.

Rotweine Schweiz

Nobler Blauer Pinot Noir, Nadine Saxer 45.00

75cl / Traubensorte: Pinot Noir

Er präsentiert sich reiffruchtig mit einem Hauch Röstaromatik. Am Gaumen gehaltvoll mit schönem Schmelz und langanhaltendem Abgang.

Silhouette Assemblage rouge Vin de Pays Romand 39.00

75cl / Traubensorte: Diverse Rebsorten

Ein fruchtiger, ausgewogener granatroter Wein mit recht kräftigen Violettreflexen und einem Bukett von Cassis, Johannisbeere und reifen Kirschen. Kraftvolle Tannine und ein weicher, fülliger und harmonischer Körper schmeicheln dem Gaumen.

Fläscher Pinot Noir, Andrea Davaz 56.00

75cl / Traubensorte: Pinot Noir

Viel betörender Fruchtextrakt und weicher Schmelz verleihen dem Wein Sinnlichkeit und Wärme. Die Struktur ist trotz des jugendlichen Alters des Weines harmonisch eingebettet. Passt zu: Feinen Fleischgerichten und Bündner Trockenfleisch

Spätlese Pinot Noir Tegerfelder Classic AOC Aargau 41.00

75cl / Traubensorte: Pinot Noir

Ausbau: ein Teil im Stahltank, anderer Teil in gebrauchten Barriques. Rubinrot. Beerig fruchtige Aromatik mit feiner Würznote, frischfruchtig, Aromen von Kirschen, Pflaumen und Himbeer. Fülliger und saftiger Körper, welcher von geschmeidigen Tanninen gestützt wird. Mittlerer Abgang.

Redinoir – Assemblage rouge AOC Aargau 40.00

75cl / Traubensorte: 47% Regent, 45% Pinot noir, 8% Diolinoir

Rubinrote Farbe mit Purpurreflexen in der Jugend. In der Nase offenbart sich ein wunderschöner Fächer an Fruchtaromen: Reife Früchte mit Noten von Brombeeren, Erdbeerenkonfitüre sowie Süssholz und Unterholz. Im Gaumen wunderschön balanciert, fein und fruchtig, mit einer angenehmen, leicht rauchigen Note, pfeffrig, würzig, mit Aromen von Kakaobohnen und Sandelholz. Die wunderbar seidigen Tannine begleiten den langen Abgang.

Vigoroso vdp Suisse Assemblage rouge Nauer 41.50

75cl / Traubensorte: 47% Zweigelt, 32% Diolinoir, 13% Malbec, 7% Cortaillod

Aromen reifer Früchte im Spektrum von roten und dunklen Beeren, Noten von reifen Kirschen und Cassis. Weicher, schmelziger Auftakt, welcher übergeht in eine saftige Mundfülle. Weiche, reife Tannine runden den Körper ab.

Nauer's Ripazzo Cortaillod AOC Aargau 41.50

75cl / Traubensorte: Cortaillod

Der Ripasso wurde ein zweites Mal auf einer enorm gut strukturierten Maische vergoren. Der Ausbau erfolgte in gebrauchten französischen Barriques. Brilliantes Rubinrot, in der Nase Aromen von sehr reifen, süsslichen Früchten. Der Duft erinnert an leicht angedörrte Pflaumen und an eine feine Würzigkeit. Der Ripazzo kommt sehr rund und saftig daher. Er bietet eine wunderbare Mundfülle und einen mittleren Abgang.

Maienfelder Pinot noir "Regium" AOC Graubünden 42.50

75cl / Traubensorte: Pinot Noir - Die Gärung und der Ausbau erfolgt ausschliesslich in Edelstahltanks

Die Blauburgunder-Trauben werden sorgsam von Hand gelesen und entrappt. Ein würdiger Vertreter der Bündner Herrschaft, jenes Tals, in dem der Föhn "der Traubenkocher" genannt wird. Gekleidet in eine kraftvoll wirkende Robe, die einen beachtlichen Körper umspannt. Spätreife bedeutet auch runde, eher tiefe Säure, die zum beachtlichen Abgang überleitet.

Il Moro Merlot IGT – Tenuta Castello di Morcote 44.50

75cl / Traubensorte: Merlot aus Malcantone

Ausbau: 8 Monate lang in Barriques à 225 Liter (die Hälfte davon) und in Stahltanks. Nach der Assemblage erfolgt eine weitere Verfeinerungsphase von 6 Monaten in der Flasche. Intensives Rubinrot. In der Nase harmonischer und angenehmer Duft mit einer feinen Note von roten Früchten, die an Erdbeeren erinnert. Am Gaumen weicher und fruchtiger Geschmack, gut ausgewogene Säure und Würze.

Cuvée Madame Rosmarie Mathier rouge AOC, Salgesch 47.00

75cl / Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Humagne Rouge

Der Cabernet Sauvignon verleiht dem Cuvée Madame Rosmarie Mathier rouge ihren fruchtigen Geschmack. Der Humagne rouge mit seinen herben, rustikalen Tanninen gibt ihm seine Rasse. Der Syrah ist verantwortlich für die feine Pfeffernote. Der Pinot Noir verbindet diese drei Weine. Passt zu Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Wild und Käse.

Weissweine Österreich

Schwarz Kuhvée Weingut Johann Schwarz, Burgenland 43.00

75cl / Traubensorte: Zweigelt , Blaufränkisch

Charakter: Dunkelrote Farbe mit Aromen von Johannisbeeren, Cassis und schwarzen Kirschen. Dazu kommen leichte Röstaromen. Passt zu: Schweinefleisch, Rindfleisch, Grill , Lamm

The Butcher Cuvée, Johann Schwarz, 53.00

75cl / Traubensorte: Cabernet Sauvignon , Cabernet Franc , Merlot

Charakter: Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, dezenter Wasserrand. Feine Kräuterwürze, dunkles Beerenkonfit, reife Zwetschken, Orangenzesten, schokoladiger Touch. Saftig, kraftvoll, stoffig, elegante Textur, gut eingebundene Tannine, bleibt sehr gut haften, im Nachhall reife Kirschen, harmonisch.

Merlot UNPLUGGED Hannes Reeh 53.00

75cl / Traubensorte: Merlot im Barrique ausgebaut

In der verführerischen Nase eine intensive Duftorgie mit Brombeeren, schwarzen Truffes, feinen Kokosnoten, Röstaromen, Vanille, Thymian und Koriander; wuchtig und eindrucksvoll präsentiert sich dann der Gaumen, wiederum viel dichte Beerenfrucht, kraftvoller Körper mit festen Tanninen ausgestattet, enorm langanhaltendes Finale. Passt zu: Rind, Wild, Grilladen.

Lorzensaal Cham
Kultur Kongresse Events

Rotweine Italien

Primitivo Puglia IGP "Barbarossa" 38.00

75cl / Traubensorte: Primitivo

Strahlendes Rot, leicht würzige Aromatik; saftiger und kräftiger Wein mit einem schönen Schmelz, gut eingebundene Tannine, langer und kräftiger Abgang.

Rossobastardo Umbria IGT, Cesarini Sartori 40.00

75cl / Traubensorte: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Kräftiges Rubinrot, das Bouquet zeigt viel Frucht mit schönen Noten nach roten Beeren wie Brombeere und Heidelbeere, am Gaumen ist er weich, geschmeidig und ausgewogen mit einem nachhaltigen Abgang. Ideal zum Apéro, Teigwaren an Fleisch- oder Pilzsosse, gefülltes Gemüse, Fleisch am Grill, weicher Pecorino.

Rotweine Spanien

Finca Antigua Tempranillo Tinto Cosecha La Mancha, Spanien 37.00

75cl / Traubensorte: Tempranillo

Rein und glänzendes Granatviolett. Sehr hohe Intensität, Aromen nach rotem Früchtekompott, Joghurt, getrockneten Feigen, Vanille, Caramel und weisser Schokolade. Sehr elegantes Holz mit gutem Gleichgewicht, der Fruchtigkeit. Am Gaumen intensive Frucht, fleischig. Sehr lang anhaltender frischer, fruchtiger Abgang. Passt zu Grilladen, Tapas, Käseplatte.

Baltasar Crianza 'Arte de Prudencia' San Alejandro, Calatayud DO, Spanien 42.00

75cl / Traubensorte: 60% Garnacha, 40% Syrah - in Barriques aus französischem und amerikanischem Holz ausgebaut.

Rubinrot, komplexe Aromatik mit Gewürzen und Früchten, etwas Vanille. Fleischiger und kräftiger Körper, welcher gut ausbalanciert ist. Die Rösttöne sind wunderschön eingebaut.

Izadi Tinto Reserva, Tempranillo, Bodegas Izadi 51.00

75cl / Traubensorte: Tempranillo

Brillante, rubinrote Farbe. Kein Blendwerk, sondern Göttertrank ist dieser Rioja! Der Duft ist sehr rotweinig, von feiner Reife und harmonischer Frucht geprägt, Kirschnoten, Cassis und reife Pflaume. Eingewoben sind elegante, tiefe Würznoten, die an schwarzen Pfeffer erinnern.

Juan Gil Silver Label 12 Month, Bodegas Juan Gil Jumilla Spanien 43.50

75cl / Traubensorte: Monastrell

Dichtes, jugendliches Rot. Bei Monastrell handelt es sich um die mediterrane Sorte Mourvèdre. Selten wird sie reinsortig vinifiziert, doch im südspanischen Jumilla hat dies Tradition. Diese alten Reben liefern die Grundlage für den intensiven, würzigen Wein mit verführerischem Charme.

Lorzensaal Cham
Kultur Kongresse Events

Digestif / Spirituosen

Grappa

Etter Grappa Ticino Merlot "Barrique" *Merlot*	41%	2 cl	8.00
Berta Elisi 10 anni *Barbera, Nebbiolo e Cabernet Sauvignon*	43%	2 cl	8.00
Giulia (Distilleria Berta) *Chardonnay e Cortese*	40%	2 cl	8.00

Cognac, Whiskey, Liköre & Hochprozentiges

Remy Martin VSOP	40%	2 cl	10.00
Hennessy Fine de Cognac	40%	2 cl	12.00
Vieille Prune Morin	41%	2 cl	10.00
Calvados Morin	40%	2 cl	8.00
Grand Marnier	40%	2 cl	8.00
Cointreau	40%	2 cl	8.00
Kirsch	42%	2 cl	6.00
Williams	42%	2 cl	6.00
Appenzeller Alpenbitter	29%	4 cl	8.00
Jägermeister	35%	4 cl	8.00
Absinthe	53%	2 cl	7.00
Amaretto Disaronno	28%	4 cl	8.00
Baileys Irish Cream	17%	4 cl	8.00
Chivas Regal 12y	40%	4 cl	12.00
Glenfiddich 12y	40%	4 cl	12.00

Lorzensaal Cham
Kultur Kongresse Events

Bar Optionen

Sie wünschen ein spezielles Bar-Catering mit einem klassischen oder trendigen Cocktailangebot? Möchten Sie Ihrem Event eine aussergewöhnliche Note verleihen und mit einem Showmixer überraschen? Kontaktieren Sie unser Eventteam, gerne organisieren wir Ihnen dieses spezielle Erlebnis zusammen mit unseren Partnern.

Long-Drink & Cocktail Klassiker

Gin Tonic | Cuba Libre | Campari Orange | Vodka Lemon | Whisky Cola	12.00
Caipirinha | Mojito | Margarita |Moscow Mule | Turbo Mate | Tequila Sunrise	15.00
Pina Colada | Long Island Iced Tea |	

Drinks by the Bottle

Bacardi Superior White Rum	37,5%	70 cl	73.00
Havana Rum Club Anejo Especial	40%	70 cl	79.00
Captain Morgan Spiced Gold	35%	70 cl	73.00
Cachaca do Brasil 51	40%	70 cl	79.00
Bombay Sapphire London Dry Gin	40%	70 cl	80.00
Hendrick's Gin	41,4%	70 cl	92.00
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	40%	70 cl	82.00

William Lawson Whiskey	40%	70 cl	70.00
Ballantines Whisky	40%	70 cl	73.00
Martini Bianco	15%	100 cl	64.00
Aperol	11%	100 cl	70.00
Absolut Vodka	40%	70 cl	74.00
Grey Goose Vodka	40%	70 cl	99.00
Trojka Pure Grain	40%	70 cl	69.00
Eristoff Vodka	37,5%	70 cl	69.00
Trojka Green Liqueur	17%	70 cl	68.00
Trojka Red Liqueur	24%	70 cl	67.00
Mitgebrachte Spirituosen	pro Flasche		60.00

Add Ons – Zusätze

Schweppes Bitter Lemon / Tonic (auf Anfrage)		18 cl	4.50
Fever Tree auf Anfrage			
Red Bull		25 cl	5.00
Ginger Beer	auf Anfrage		
El Tony Mate	auf Anfrage		
Moscow Mule Kupfer Becher	auf Anfrage		

Lorzensaal Cham
Kultur Kongresse Events

Lieferanten & Partner

Die Zusammenarbeit mit regionalen Partnern und Lieferanten ist uns sowie der Schöpfer Gastronomie wichtig! Anbei einen Auszug von unseren Lieferanten und Partnern:

Backware, Konditorei, Patisserie	Bäckerei Nussbaumer, Cham Bäckerei von Rotz, Cham Edna Backwaren AG
Bier, Mineral, Süssgetränke	Weiss zum Erlenbach, Cham Feldschlösschen Getränke AG Frisch vom Hof Baumgartner, Hünenberg
Blumen, Dekorationen	Kraut & Rosen, Knonau
Kaffee	Rast Kaffee, Ebikon - Gourmet Rösterei
Kiosk-, Non-food Artikel, Tabletop	Prodega, Rotkreuz H&R Servietten, Emmenbrücke
Lebensmittel- und Non-food Artikel	Pistor, Rothenburg
Spirituosen	Boog Franz&Claudia, Hünenberg See Etter Söhne AG, Zug Prodega, Rotkreuz
Wäscheservice Küchen- & Tischwäsche	Wäscherei Leo, Zug
Weine	Nauer Weine, Bremgarten Etter Söhne, Zug Weiss zum Erlenbach, Cham

Die Liste ist nicht abschliessend und zeigt einen Auszug aus unseren Hauptlieferanten. Gerne berücksichtigen wir auch Ihre Partner für Ihren Event. Kontaktieren Sie unser Event-Team dafür.

Lorzensaal Cham
Kultur Kongresse Events

Dienstleistungen nach Mass

Nur eine bis ins Detail durchdachte Veranstaltung hat das Zeug, unvergesslich zu werden. Sie wissen das, wir auch. Profitieren Sie deshalb von unserem Know-how und unserer Erfahrung. Nehmen Sie uns bereits bei der Planung mit ins Boot, wir kennen unseren Saal und unsere Möglichkeiten am besten. Unsere Dienstleistungen sind exakt auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten und unser engagiertes Team von Spezialisten ist für Sie da und kümmert sich vor Ort um einen einwandfreien Ablauf. Damit Ihr Anlass zum Highlight wird.

Eventmanagement

Wir haben langjährige Erfahrung mit der Organisation von Veranstaltungen. Nehmen Sie uns beim Wort und nutzen Sie unser Know-how. Wir unterstützen Sie von der Planung bis zur Durchführung – flexibel, kreativ und individuell. So wird Ihr Anlass nicht nur einmalig, sondern ein voller Erfolg. Wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung organisieren zu dürfen.

Veranstaltungstechnik

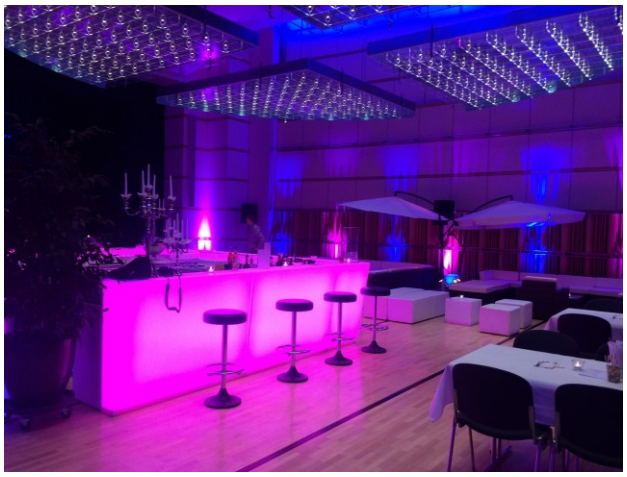
Der Lorzensaal Cham verfügt über eine moderne Audio-, Licht- und Bühnentechnik. Spezielle Anforderungen, die unsere Hausanlage nicht abdeckt, können wir problemlos über unseren Technikpartner anbieten und realisieren.

Event Personal

Sie brauchen zusätzliches Personal für Ihre Veranstaltung? Wir stellen Ihnen gerne Hostessen oder Sicherheitspersonal zur Verfügung. Je nach Bedarf und Art der Veranstaltung. Ebenso bieten wir einen Garderobenservice an – als Pauschalleistung oder refinanziert über eine von den Besuchern zu entrichtende Garderobengebühr.

Lorzensaal Cham
Kultur Kongresse Events

Und wann dürfen wir Ihre Kulisse sein?



Kontaktieren Sie unser Event-Team um mehr über die Möglichkeiten im Lorzensaal zu erfahren. Weitere Bilder und virtueller Rundgang unter www.lorzensaal.ch/entdecken