Lorzensaal Cham
Kultur Kongresse Events

SCHÖPFER
GASTRONOMIE

Kulinarik

Apero | Stehdinner | Menu | Buffet | Spezialitäten

Lorzensaal Cham
Kultur Kongresse Events

SCHÖPFER GROUP
Premium Catering

Inhaltsverzeichnis

Wir geben Ihrem Event ein Zuhause… 3
Schöpfer Gastronomie – Die Philosophie des Geniessens 4
Wichtige Punkte für einen gelungenen Event 5
Vom klassischen Apero bis zum Flying Buffet 7
Kleine Knabbereien 7
Apero Classic – Pauschalen ab 20 Personen 8
Einfache Apero Häppchen zum Selber-Zusammenstellen 9
Apero Riche – Mix aus Flying und Buffet 10
Apero – Stehbuffet für Versammlungen 11
Menukompositionen vom Küchenchef 12
Menus – individuell nach Ihrem Geschmack zusammengestellt 14
Vorspeisen 14
Salat 15
Suppen 15
Hauptgerichte Fleisch und Fisch 16
Vegetarische / Vegane Gerichte 18
Kinder Menu (bis 12 Jahren) 18
Künstlermenu / Crew Verpflegung 18
Dessert 19
Dessertbuffet 20
Spezialitäten / Buffets 21
Lieferanten & Partner 23
Dienstleistungen nach Mass 24
Und wann dürfen wir Ihre Kulisse sein? 25

Wir geben Ihrem Event ein Zuhause…

Ob Business-Event, private Feier oder öffentliche Veranstaltungen: Wir unterstützen Sie auch kulinarisch von A-Z. Wir sind ein eingespieltes Team und legen besonderen Wert auf Qualität, Regionalität und Leidenschaft. In der Küche unterstützt uns dabei die Schöpfer Gastronomie. Die langjährige Erfahrung sowie hohe Fachkompetenz im Gastro- und Cateringbereich zeichnet unseren Küchenpartner aus. Serviert werden die Köstlichkeiten von unserem erfahrenen Lorzensaal Service Team, welches sich mit einem exzellenten Service um Ihr Wohl und das Ihrer Gäste kümmert. Entspannen Sie sich und geniessen Sie unsere Gastfreundschaft.

In der nachstehenden Dokumentation finden Sie ein Querschnitt aus unserem kulinarischen Angebot. Gerne stellen wir für Sie und Ihre Gäste auch ein individuelles auf Ihren Event abgestimmtes Angebot zusammen.

Wir erfüllen Ihnen wenn möglich gerne jeden Wunsch und das immer mit einem Lächeln im Gesicht. Ihre Gäste werden sich wohl fühlen – und Sie als Gastgeber ebenso. Kontaktieren Sie unser Event-Team und lassen Sie uns an Ihren Wünschen, Ideen und Vorstellungen teilhaben.

Herzlichst
Ihr Lorzensaal Team
Marianne Sidler

Schöpfer Gastronomie – Die Philosophie des Geniessens

Mit Leidenschaft und Professionalität stellt das Schöpfer Küchenteam unter der Leitung von Rik Pinker sicher, dass Ihr Anlass auch kulinarisch in bester Erinnerung bleibt. Marktfrische Produkte schonend verarbeitet, termingerecht und vor Ort attraktiv präsentiert – das ist der Anspruch unseres Küchenpartners, damit die Speisen knackig frisch auf die Teller kommen. Die Fachkompetenz der Schöpfer Gastronomie und langjährige Erfahrung im Catering sind wertvolle Garanten für grossartige Erfolge.

SCHÖPFER GROUP
Premium Catering

Schöpfer Gastronomie AG
Catering - wann und wo immer Sie wollen
Gersauerstrasse 3
6440 Brunnen
www.schoepfer-group.ch

Wichtige Punkte für einen gelungenen Event

Menü Auswahl

Um Ihren Anlass optimal organisieren zu können, benötigen wir Auswahl des Menus und Getränke bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass. Teilen Sie uns frühzeitig mit, wenn Sie auf ihren Event abgestimmtes Menuvorschläge benötigen. Bitte teilen Sie uns folgende Details mit:
- Apero- und Menuauswahl mit ungefähren Zeitplan
- Weinauswahl sowie spezielle Wünsche bei den Getränken
- Anzahl der erwarteten Gäste mit Anzahl Vegetarier, Allergiker und 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. Gemeinsam gegen Foodwaste - Gerne packen wir die Speisen der nicht erschienenen Gäste für Sie zur Mitnahme ein. Kontaktieren Sie unser Event-Team wir organisieren alles Weitere.

Menü Portionsgrösse / Nachservice

Die Grösse der Portionen und die Preise sind so berechnet, dass sie einem 3-Gang Menu entsprechen. Wir servieren den Hauptgang in einem Service. Nachservice bieten wir auf Wunsch gerne gegen Aufpreis an. Sie wünschen kleinere Portionen für Senioren oder ein spezielles Kindermenu? Auch das ist kein Problem für unsere Küche.

Probeessen

Gerne können Sie das ausgewählte Menu probeessen. Bei Buchung eines Bankettmenus offerieren wir das Probeessen für zwei Personen. Für Begleitpersonen berechnen wir den Menupreis gemäss Offerte. Im Falle einer Stornierung wird das Menu und die Getränke des Probeessens rückwirkend gemäss Preisliste verrechnet.

Getränke

Wir servieren auch die passenden Getränke zum ausgewählten Menu. Verlangen Sie unsere Getränke- und Weinkarte um eine Übersicht von unserem Angebot zu erhalten.

Deklaration / Qualität

Die Schöpfer Gastronomie arbeitet mit hochwertigen Produkten und beziehen diese von regionalen Lieferanten. Sie kochen mit Schweizer Fleisch oder Fisch aus MSC- und ASC-zertifizieren Quellen. Auf Wunsch werden die Speisen auch in Bio-Qualität zubereitet.

Allergien

Lebensmittel-Intoleranzen sind kein Fremdwort für uns. Wir nehmen dies sehr ernst und gehen seriös auf die Wünsche ein. Gerne bieten wir für Ihre Gäste Alternativen an.

Zapfen- und Tortengeld

Gerne dürfen Sie Ihren Lieblingswein an Ihrem Fest kredenzen. Wir verrechnen CHF 27.00 pro angebrochene Flasche für Wein. Für mitgebrachte Spirituosen wird CHF 60.00 pro Flasche verrechnet. Für mitgebrachtes Dessert verrechnen wir pro Person CHF 4.00 fürs Gedeck, Handling und Service. Bei gelieferten Hochzeitstorten, welche ins Dessertbuffet integriert werden, erheben wir kein Tortengeld.

Zeitplanung / Programm-Ablauf

Damit wir den Ablauf Ihrer Veranstaltung optimal koordinieren und Ihnen einen reibungslosen Service garantieren können, bitten wir Sie uns mitzuteilen, wenn Sie während des Menus Pausen für Ansprachen oder Darbietungen benötigen. Bitte kalkulieren Sie genügend Zeit für die jeweiligen Gänge ein. Gerne geben wir Ihnen die Richtwerte, welche wir für den Service der ausgewählten Speisen benötigen, für Ihre Planung an.

Tischpläne / Tischwäsche

Sie haben die Wahl an runden oder rechteckigen Tischen zu dinieren. Die Wahl der Tischform kann das Ambiente beeinflussen. Gerne erstellen wir Ihnen die entsprechenden Tischpläne. Die Tischwäsche bei runder Bankettbestuhlung besteht aus weissen Tischtüchern. In der Wahl der Servietten richten wir uns gerne nach Ihren Wünschen. Gegen Aufpreis können wir Ihnen auch weisse Stoffservietten zur Verfügung stellen. Unsere Stühle sind mit anthrazitfarbigem Stoff ausgestattet, welche wir auf Wunsch mit weissen Stoff-Stuhlhussen überziehen. Kontaktieren Sie unser Event-Team, gerne zeigen wir Ihnen die Möglichkeiten.

Blumen und Dekoration

Wünschen Sie eine spezielle Dekoration für Ihre Tische? Wir beraten Sie gerne und organisieren Ihre gewünschten Blumen-Arrangements und Dekorationen für die Tische bei unseren Floristen oder Dekorationspartnern. Beim Bankettmenu ist die Standardmenukarten im Menupreis inbegriffen, welche wir in 3-facher Ausführung pro Banketttisch bereitstellen. Spezielle Gestaltung machen wir gerne, welcher nach Aufwand verrechnet wird.

Verlängerung

Selbstverständlich dürfen Sie bei uns einen Anlass mit Verlängerung nach 24.00 Uhr bis 02.00 Uhr durchführen. Sprechen Sie die Möglichkeiten mit dem Event-Team ab. Die notwendigen Bewilligungen holen wir gerne für Sie ein.

Allgemeine Mietbestimmungen (AGB's)

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

Vom klassischen Apero bis zum Flying Buffet

Kleine Knabbereien

Die Knabbereien werden in Schälchen auf den Stehtischen verteilt

Knabber-Mix, knuspriges Mini Laugengebäck und kleine Flûtes	pro Person	2.00
Stoli Nuss-Mix (verschieden geröstete Edelnüsse)	pro Person	3.00
Erdnüsse gesalzen	pro Person	1.50
Salzstängeli/-brezeln	pro Person	2.00
Grissini	pro Person	3.00

Apero Classic – Pauschalen ab 20 Personen

Beim Apero Classic werden die Häppchen auf Platten an Buffets zur Selbstbedienung präsentiert. Die nachstehenden Pauschalen sind für die Dauer von max. 60 Minuten kalkuliert.

Apero Pauschale 1	**pro Person**	**20.00**

Kleine Käseküchlein
Mariniertes Pouletspiessli mit Sweet Chili Sauce
Gemischte Anti Pasti Schälchen mit Pesto
Hackfleischbällchen an Tomatensugo mit Oregano

Apero Pauschale 2	**pro Person**	**26.00**

Focacciastreifen mit Olivenpaste und Kaperncremolata
Rindstatar „Barbecue Style" im Minitartelette
Käse-Trauben-Spiesse mit Feigensenf
Salamettli und Trockenfleisch
Mariniertes Pouletspiessli mit Sweet Chili Sauce
Gebackene Okarabällchen (Bio) an Kerbel-Creme fraiche

Apero Pauschale 3	**pro Person**	**27.50**

Flammkuchen mit Schinken/Rosmarin und Zucchetti/Basilikum
Mini Pocket Pie "Mediterrane/Feta"
Focacciawürfel gefüllt mit Trockenfleisch/Essiggurke; Philadelphia/Tomate und Salami/Eisberg
Marinierte Fetawürfel mit Oliven und Tomaten an Bruschetta
Gebackene Okarabällchen (Bio) an Kerbel-Creme fraiche
Kleine Salametti, Rauchfleisch und Sbrinzwürfel mit verschiedenen Garnituren
auf dem Holzbrett präsentiert und Ruchbrot

Einfache Apero Häppchen zum Selber-Zusammenstellen

Gerne können Sie einen einfachen Apero mit nachstehenden Häppchen selber zusammenstellen oder Sie kontaktieren uns, gerne stellen wir Ihnen eine Pauschale nach Ihren Wünschen zusammen. Unsere Empfehlung für einen Apéro vor dem Essen: etwa 3-5 Stück pro Person (kalt oder warm). Für einen Cocktail / Stehlunch, welcher für eine Mahlzeit gerechnet wird, empfehlen wir etwa 10-15 Häppchen pro Person.

Mindestbestellmenge 10 Stk. pro Sorte

Focaccia, Mini Brioche oder Stangenbrot:

Ei, Schinken, Salami oder Brie	pro Stück	2.90
Lachs, Tatar, oder Bündnerfleisch	pro Stück	3.50

Knuspriges Focaccia:

Tomaten Basilikum	pro Stück	2.50
Thunfischcreme mit Kapern	pro Stück	3.00
Olivenpaste	pro Stück	2.50

Weitere leckere Häppchen zum Kombinieren:

Chäschüechli	pro Port.	1.80
Tomaten Mozzarella Spiess mit Basilikumpesto	pro Stück	2.20
Schinkengipfeli	pro Stück	3.00
Gebackene Okarabällchen (Bio) an Kerbel-Creme fraiche	pro Port.	2.00
Mini Pocket Pie "Mediterrane/Feta"	pro Stück	2.50
Hackbällchen an Tomatensugo mit Oregano	pro Person	5.00
Mariniertes Pouletspiessli mit Sweet Chili Sauce	pro Stück	4.50

Apero Riche – Mix aus Flying und Buffet

Beim Apero Riche können sich Ihre Gäste an portionierten Köstlichkeiten bedienen, welche auf Buffet-Stationen in kleinen Schälchen und Tellern arrangiert oder auf Tabletts von unserem Servicepersonal serviert werden. Je nach Verfügbarkeit der Räume und Fläche des Aperos, passen wir gerne die Präsentationsversion an.

Apero Riche-Mix 1 **pro Person** **46.00**

Tomaten Mozzarella im Shotglas verfeinert mit Basilikum
Rindstatar „Asia Style“ im Minitartelette
Creperöllchen mit Meerrettich-Frischkäse, Rauchlachs und Rucola
***
Würfel von der Maispoularde an Thymianjus mit Butterreis und Erbsen
Gebratene Black Tiger Garnelen auf asiatischem Gemüseragout
Ricotta Spinat Tortelloni mit grilliertem mediterranem Gemüse und Tomatensugo
***
Cheesecake mit Himbeeren
Frischer Fruchtsalat mit Minze und Rahm
Ristretto Panna Cotta mit Ananasragout

Apero Riche-Mix 2 **pro Person** **50.00**

Spiesse von mariniertem Gemüse und grillierten Champignons an Basilikumpesto
Kaltes Gurkensüppchen verfeinert mit Dill und Sauerrahm
Kleine Roastbeef-Röllchen mit Essiggürkchen und Sauce Tatare
Crevetten Cocktail mit Stangensellerie und Apfel im Weckglas
***
Kleine Würfel von der Kalbsschulter mit Zitrone und Rosmarin an rustikalem Kartoffelstampf und konfierten Cherrytomaten
Gebackene Egliknusperli mit Sauce Tartare
Penne all arrabiata mit schwarzen Oliven und Frühlingszwiebeln
Kichererbsenwok mit Gemüse und Mango (Vegan)
***
Mini Schoggi-Fondant an Vanille-Creme fraiche
Marinierter Beerensturm mit Amarettosabayone
Apfelmostcreme mit seinen karamelisierten Stückchen und Krokant

Apero – Stehbuffet für Versammlungen

Beim Apero Stehbuffet für Ihre Versammlung werden die Speisen auf dem Buffet zur Selbstbedienung der Gäste präsentiert. Je nach Verfügbarkeit der Räume und Fläche des Aperos, passen wir gerne die Präsentationsversion an.

Apero Stehbuffet - Vorschlag 1 — 41.00

Anti Pasti Spiesse mit Champignons und Basilikumpesto mariniert
Mini Schinkengipfeli
Mini Sandwich mit Salami, Schinken und Käse
Poulet Meatballs an Tomatensugo
Gebackene Fischknusperli an Kräuterremoulade (Eglifilet)
Frühlingsrollen mit Gemüse gefüllt und Koriander Dip
***
Cheesecake mit Himbeergelee
Mit Vanillerahm gefüllte Windbeutel
Frischer Fruchtsalat mit Minze

Apero Stehbuffet - Vorschlag 2 — 45.00

Mariniertes mediterranes Gemüse mit knusprigen Bruschetta und Rohschinken
Rindstatar "Barbecue Style" im Minitartelette
Focaccia Würfel verschieden gefüllt mit Kräuterfrischkäse, Rauchlachs und Schinken
Röstikugeln mit Le Gruyère gefüllt dazu Kräutersauerrahm
Crevetten im Kartoffelmantel mit Curry Dip
Tortellini Carne an Tomatensauce mit Oliven und Reibkäse
Vegetarische Samosa mit Sweet-Chilli-Sauce
Mini Pizza
***
Ananas Royal Torte
Kleine Truffes Schnitte mit Erdbeeren
Mini Berliner

Menukompositionen vom Küchenchef

Rik Pinker, Küchenchef der Schöpfer Gastronomie, hat ein paar mögliche Vorschläge für ein festliches Essen zusammengestellt. Sie haben ein festes Budget und wollen wissen was möglich ist? Kontaktieren Sie unser Event-Team für eine individuelle Beratung.

Menu Vorschlag 1: 4-Gang Menü **88.00**

Variation vom Rauchlachs
Das Tatar mit Mango, die Rose an marinierten Rucola und das Creperöllchen gefüllt mit Frischkäse und Gurkenscheiben, garniert mit schwarzen Oliven und roten Zwiebeln an Dill-Senf-Sauce
***
Rüebli-Ingwercremesüppchen
***
Rosa gebratenes Rindsfilet an Balsamico-Sabayone
serviert mit Kartoffelkroketten und glasierten Gemüsesticks
***
Gebrannte Sojamilchcreme mit Birne, Haselnüssen
und Espressoglace (Vegan)

Menu Vorschlag 2: 3-Gang Menü **78.00**

Rindstatar "Pikant oder Asia Style" an knusprigen Focacciabrotchips
garniert mit süss-sauer eingelegtem Gemüse und kleinem Salatstrauss
***
Am Stück und im Heu gegarter Kalbsrücken an feinster Balsamicojus
serviert mit Kartoffelgratin und grillierten mediterranen Gemüsesticks
***
Tonka Bohnen Creme brulèe mit marinierten Erdbeeren

Menus – individuell nach Ihrem Geschmack zusammengestellt

Stellen Sie Ihr Menu individuell aus dem nachstehenden Angebot zusammen. Ihr Wunsch ist nicht dabei? Kontaktieren Sie uns und lassen Sie uns an Ihren Ideen teilhaben. Zusammen mit der Schöpfer Gastronomie werden wir das perfekte Menu für Ihren Anlass zusammenstellen.

Vorspeisen

Variation vom Rauchlachs Das Tatar mit Mango, die Rose an marinierten Rucola und das Creperöllchen gefüllt mit Frischkäse und Gurkenscheiben, garniert mit schwarzen Oliven und roten Zwiebeln an Dill-Senf-Sauce	23.50
Rindstatar "Pikant oder Asia Style" an knusprigen Focacciabrotchips garniert mit süss-sauer eingelegtem Gemüse und kleinem Salatstrauss	18.50
Zweifarbige Melonenschnitze mit hauchdünn geschnittenem Serranoschinken an mariniertem Kräutersalat	18.50
Bunter Anti Pasti Teller (Vegetarisch) mit getrockneten Cherrytomaten, grillierten Auberginen, Zucchetti, Peperoni und Champignons an Burrata (cremiger Mozzarella) und saisonalen Blattsalaten	16.50
Tomaten - Büffelmozzarella an Aceto Balsamico, frischem Basilikum und gerösteten Pinienkernen	15.00

Salat

Bunte saisonale Blattsalate an French- oder Italiennedressing mit Croutons und gerösteten Kernen	8.50
Bunte Salatbowle mit saisonalen Blattsalaten, Rüebli- und Selleriestreifen und Mais an hausgemachtem Frenchdressing, garniert mit Croutons	9.50
Gemischter Salat (3 angemachte/1 Rohkostsalat zur Wahl) mit saisonalen Blattsalaten an French- oder Italiennedressing, garniert mit Croutons	10.50

Suppen

Gemüsecremesüppchen mit Croutons	8.50
Rüebli-Ingwercremesuppe	9.00
Selleriecremesüppchen mit Apfel	9.00
Kartoffelcremesuppe mit Majoran	8.50
"Gazpacho Andaluz" Kaltes mediterranes Gemüsesüppchen mit Croutons und Olivenöl	10.50

Hauptgerichte Fleisch und Fisch

Wir servieren den Hauptgang in einem Service. Nachservice bieten wir auf Wunsch gerne gegen Aufpreis an. Wünschen Sie eine kleinere Portion? Kontaktieren Sie uns für ein entsprechendes Angebot.

Kalb

Am Stück und im Heu gegarter Kalbsrücken an feinster Balsamicojus serviert mit Kartoffelgratin und grillierten mediterranen Gemüsesticks	60.00
Kalbsgeschnetzeltes "Züri Style" mit Champignons serviert mit Röstikroketten und Rüebli-Erbsengemüse	38.00
Zart geschmorte Kalbsschulter an kräftiger Portweinjus serviert mit rustikalem Kartoffelstock verfeinert mit Mascarpone und knackigem Ofengemüse	36.00

Rind

Am Stück niedergegartes Rindsentrecote an BBQ Jus serviert mit cremiger Kräuter-Polenta und grilliertem Gemüse	47.50
Rosa gebratenes Rindsfilet an Balsamico-Sabayone serviert mit Kartoffelkroketten und glasierten Gemüsesticks	53.00
Rindsgeschnetzeltes "Stroganoff" serviert mit Butternudeln und buntem saisonalem Gemüse	32.00

Schwein

Saftig gebratenes Schweinsfilet an Calvadossauce serviert mit Kartoffelkroketten und glasiertem Gemüse	38.00
Schweinerücken am Stück gegart an kräftiger Thymianjus serviert mit kleinen Bratkartoffeln, geröstetem Blumenkohl und konfierten Cherrytomaten	33.50
Geschnetzeltes vom Schwein mit Pilzrahmsauce serviert mit an Butternudeln und Grilltomate mit frischen Kräutern und Parmesan	29.50

Geflügel

Mit Thymian und Rosmarin gebratenes Maispoulardenbrüstchen an Balsamicojus serviert auf mediterranem Gemüseragout und kleinen Bratkartoffeln	28.00
Gebratenes Pouletbrüstchen auf asiatischen Gemüsestreifen verfeinert mit Soja und Ingwer an Duftreis	29.50
Gebratene Trutenschnitzel mit schwarzen Oliven, Trockentomaten und Basilikum an sämigen Safranrisotto und grillierter Zucchetti	28.50

Fisch und Krustentiere

Gebratenes Filet vom Saibling an Pestosauce auf Ratatouille, Butter-Risoni und Chipolotte	42.00
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Prosecco-Rahmsauerkraut, bunten Gemüsestreifen und Kartoffel-Petersilien-Stampf	45.00
Konfiertes Zanderfilet an Estragonsauce auf Fenchel-Tomatengemüse mit Olivenreis und Kapern	43.00

Vegetarische / Vegane Gerichte

Süsskartoffelstampf an gebratenen Zucchetti-Rösti serviert mit erfrischendem Gurken-Dip	24.50
Perlen Couscous mit orientalischem Gemüse, geschmorter Aubergine und Rucola mit Zitrone (Vegan)	20.00
Gebratener Sesamtofu mit Gemüsecurry, Süsskartoffeln und Sprossen (Vegan)	22.00
Rotes asiatisches Gemüsecurry mit Kokosmilch an Duftreis (Vegan)	18.50

Kinder Menu (bis 12 Jahren)

Chicken Nuggets mit Pommes Frites	10.00
Älpler Maggerone	10.00
Spaghetti mit Tomatensauce	10.00

Kleiner Blattsalat als Vorspeise + CHF 2.00

Künstlermenu / Crew Verpflegung

Gerne verpflegen wir auch Ihre Künstler oder Aufbau-/Dekorationscrew vor Ort und richten auch einen Backstage-Bereich speziell dafür ein. Sprechen Sie die Verpflegungswünsche mit dem Event-Team ab. Wir stellen mit unserem Küchenpartner ein passendes Angebot zusammen.

Dessert

Gebrannte Sojamilchcreme mit Birne, Haselnüssen und Himbeersorbet (Vegan)	13.50
Tonka Bohnen Creme Brulèe mit marinierten Erdbeeren	11.00
Jogurt Panna Cotta an Beerensturm garniert mit Pistazien und Hippen	12.00
Marmoriertes Toblerone-Schokoladenmousse garniert mit marinierten Beeren und Schoggisplitter	14.00
Gebackenes Schoggiküchlein mit weichem Herz an Jogurtglace, garniert mit Früchten und Rahm	15.00
Frischer Fruchtsalat mit einer Kugel Jogurtglace oder Vanilleglace mit Rahm	 11.00 10.00
Friandises (Pro Person)	5.50
Mitgebrachte Desserts Für mitgebrachte Torten, Kuchen, Süssspeisen verrechnen wir ein Tortengeld für Handlin, Service und Gedeck pro Person.	4.00

Dessertbuffet

Vorschlag 1 **22.00**

Zuger Kirschtorte | Sojamilchcreme mit Birnen und Haselnüssen
Ristretto Panna Cotta mit Erdbeerragout | Marmoriertes Tobleronemousse mit Früchten
Brownies und Cheesecake mit Himbeer-Gelee | Frischer Fruchtsalat

Vorschlag 2 **26.00**

Zuger Kirschtorte | Früchteplatte mit einheimischen und exotischen Früchten
Orangenmostcreme mit Krokant | Tiramisu "Della nonna"
Creme brulee von weisser Schokolade mit Zwergorangen-Kompott
Verschiedene Donuts und Mini-Muffins | Beerensturm mit Amaretto-Sabayone
Friandises | Kleiner Glacestand mit verschiedenen Glace und Sorbets zur Wahl und Garnituren

Lassen Sie sich persönlich beraten, auch Bio oder Vegan, Glutenfrei oder Laktosefrei möglich.

Der krönende herzhafte Abschluss **20.00**

Luzerner Rahmkäse | Dallenwiler Geisskäse | Bündner Bergkäse
Milder Greyerzer | Brie und Camembert
garniert mit Trauben, Trockenfrüchten, Nüssen und Feigensenf

Gerne beraten wir Sie auch persönlich und passen das Sortiment Ihren Wünschen an, möglich auch mit Biokäse.

Spezialitäten / Buffets

Fondue Chinoise **50.00**

240gr Fleisch pro Person
Rind, Kalb, Schwein und Geflügel

Kräftige Rindsbouillon mit/ohne Cognac

Verschiedene Dips:
Sauce Tartare, Curry, Knoblauch, Cocktail und Meerrettichrahm

Als Beilage reichen wir dazu:
Rüeblisalat | Maissalat | Randensalat mit Nüssen
Pommes frites und Kartoffelchips
in Essig mariniertes Gemüse | Birnenschnitze und Ananaswürfel

Gerne bieten wir Ihnen auch einen Salat oder eine Vorspeise zum Starten an (inklusive Vorspeise/Fondue):

Bunte saisonale Blattsalate an Frenchdressing 53.00
garniert mit Nüssen, Kernen und Croutons

oder

Kleiner Anti Pasti Teller mit grillierten Gemüsen 55.00
an Kräutervinaigrette und knusprigen Bruschetta

Pasta Ecke **29.00**

Die Gerichte werden in Buffetform zur Selbstbedienung aufgebaut

Saisonale Blattsalate mit 2 verschiedenen Dressings zur Wahl
2 angemachte/2 Rohkostsalate
mit seinen Garnituren
***
Fusilli und Penne
mit pikanter Tomatensauce, Carbonara,
Bolognese und Pesto
dazu reichen wir
gebratene Pilze, geriebenen Parmesan und frische Kräuter

Themenbuffet

Sie möchten Ihren Gästen ein ganz besonderes Buffet anbieten? Gerne stellen wir ein auf Ihre Veranstaltung abgestimmtes Themenbuffet zusammen. Ob rustikal, modern, exotisch oder galaktisch - Teilen Sie uns Ihre Ideen und Wünsche mit.

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 Hotz Rust AG, Baar 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
Fisch	Seinet Comestibles, Luzern
Fleisch Lieferanten	Heinzer Metzgerei, Muotathal
Gemüse, Früchte, Most	Mundo AG, Rothenburg Obergrundhof Emmen Frisch vom Hof Baumgartner, Hünenberg See Prodega, Rotkreuz Coop, Cham
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	Weber-Vonesch AG, Zug Nauer Weine, Bremgarten Etter Söhne, Zug Weiss zum Erlenbach, Cham SeinundWein, 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.

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.

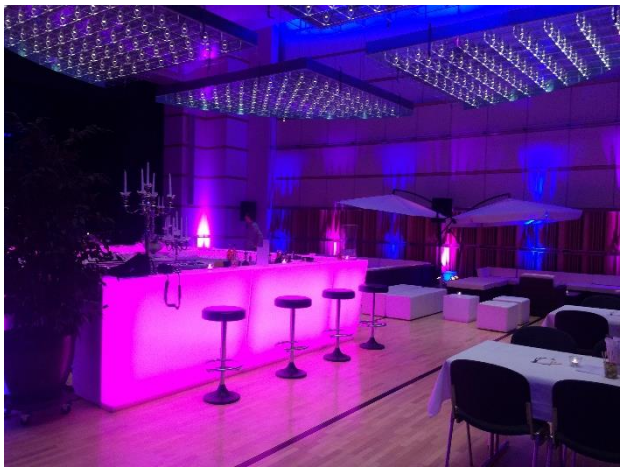
Eventtechnik

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. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf. Unser Leiter Eventtechnik beratet Sie gerne bei der Umsetzung und Organisation sowie Durchführung der Eventtechnik.

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.

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