

Bankettkarte

Die drei schönsten Worte der Welt:
Essen ist fertig!










Gastronomie SPZ
Guido A. Zäch Strasse 1
CH-6207 Nottwil
T +41 41 939 56 99
anlasskoordination@paraplegie.ch

Das macht uns einzigartig und auch so besonders

Wir sind die etwas andere Event-Location

Hier im SPZ spielt die Begegnung mit Menschen eine grosse Rolle. Deshalb schaffen wir Möglichkeiten, dass auch externe Gäste bei uns Ihre Feierlichkeiten durchführen können.

Unsere Räumlichkeiten bieten Platz für:





-  Ihr lebhaftes, buntes Geburtstagsfest
-  Ihre unvergessliche Hochzeit
-  das ehrwürdige Jubiläum der Firma
-  das jährliche Weihnachtsessen
-  eine stilvolle Diplomfeier oder Generalversammlung
-  einen Firmenausflug mit einer spannenden Führung durch das SPZ
-  einen Besuch des ParaForums

Sie haben etwas zu feiern – wir bieten Ihnen den passenden Rahmen dazu.

Einen vielseitigen Apero, ein stilvolles Bankett oder auch beides. Gerne beraten und begleiten wir Sie auf professionelle Art von der Anfrage bis zur Durchführung Ihres Events bei uns im SPZ Nottwil.

Lassen Sie sich von unseren Bankettvorschlägen inspirieren und stellen Sie Ihr Wunschmenü zusammen. Es ist nicht das passende dabei? Unser Küchenchef stellt Ihnen gerne eine massgeschneiderte Offerte zusammen.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Vereinbaren Sie noch heute einen Termin für eine erste Beratung und einen Augenschein vor Ort. Das Team der Anlasskoordination zeigt Ihnen gerne die verschiedenen Räumlichkeiten!

-  ab 15 bis 100 Personen im Restaurant Centro
-  ab 100 bis 250 Personen in der Aula
-  Apero, Stehlunches ab 20 Personen in der Begegnungshalle
-  ab 100 Personen Grillbuffet unter dem Eventzelt in der Sportarena

Gesundheit und kulinarisches Vergnügen

- C Die einzelnen Gerichte berücksichtigen in ihrer Ausgewogenheit alle Nährstoffe und regen Augen wie Gaumen im gleichen Masse an, wobei wir auf eine schonende Verarbeitung der Produkte achten, um den natürlichen Geschmack und die Nährstoffe zu erhalten
- C Wir verfeinern unsere Speisen mit Küchenkräutern und Gewürzen aus aller Welt und reduzieren so den Salzanteil
- C Wann immer möglich arbeiten wir mit kommunalen, regionalen oder Schweizer Produkten aus ökologisch sinnvollem Anbau

Herkunft und Inhaltstoffe

- C Von Schweizer Herkunft sind Kalbfleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügel und Süsswasserfische
- C Geflügelspezialitäten aus Frankreich
- C Ausländische Fleischerzeugnisse können mit Antibiotika oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein
- C Über das Vorkommen allergener Inhaltsstoffe geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft

Bestellmodalitäten

- C Beim Menü können wir Ihnen gerne eine vegetarische Variante anpassen
- C Bitte bestellen Sie ein **einheitliches Menü** für Ihren Anlass
- C Bitte beachten Sie die **nötigen Personenzahlen** für die Angebote auf den einzelnen Karten

Die Preiswerten

Zu diesen leichten und preiswerten Tellergerichten wird Ihnen eine Tagessuppe oder ein bunter Blattsalat serviert.

Spinat-Ricotta-Tortelloni mit Tomaten-Basilikumsauce	CHF	21.50
Penne mit gehacktem Rindfleisch und Gartenkräutern	CHF	22.50
Basilikumrisotto mit grilliertem Gemüse, Fetakäse und Rucolaspitzen	CHF	22.50
Luzerner Chügelipastetli (Brätchügeli mit Bratenwürfeli und Champignons) Reis und buntes Marktgemüse	CHF	24.50
Pouletragout im Rotwein geschmort Gebratene Polenta, mediterranes Gemüse	CHF	24.50
Pouletbrüstchen im Sbrinzteig Risotto, Brokkoli mit Mandeln	CHF	25.50
Fitnessteller mit grilliertem Schweinssteak , Melone und Ananas (wird immer mit einer Suppe ergänzt)	CHF	25.50
Schweinsbraten mit Rosmarin Bäckerin-Kartoffeln, buntes Marktgemüse	CHF	25.50
Schweinssteak mit Waldpilzen Spätzli, buntes Marktgemüse	CHF	27.50
Rindsgeschnetzeltes mit grobem Senf und Wodka Bratkartoffeln, gebratenes Wurzelgemüse	CHF	28.50
Kalbsragout mit Zitrone und Rosmarin Spätzli, feine grüne Bohnen	CHF	28.50

Preise inkl. MwSt., Preisanpassungen vorbehalten
von 15 bis 110 Personen

Gastronomie SPZ | Guido A. Zäch Strasse 1 | CH-6207 Nottwil
T +41 41 939 56 99 | anlasskoordination@paraplegie.ch



Kalte Vorspeisen, Salat und Suppe

Marktsalat Bunter Marktsalat mit Kräutercroutons, Nüssen und Balsamico	CHF	9.50
Italienischer Marktsalat Marktsalat mit Karotten, Kabis und Bohnen	CHF	9.50
Poulet und Salat Bunter Marktsalat mit gebratener Pouletbrust und Sesam Sauerrahmdressing	CHF	11.50
Kalbfleisch mit Thunfisch Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfisch und Kräutern Feine Salatspitzen mit Kräutervinaigrette	CHF	17.50
Hausmarinierter Lachs Hausmarinierter norwegischer Lachs mit pikantem Kartoffelsalat	CHF	17.50
Weisses Tomatenmousse Mariniertes Gemüse mit weissem Tomatenmousse	CHF	17.50
Kokos-Karotten-Süppchen mit Reismudeln und Krevettenragout	CHF	9.50
Schaumsuppe vom gerösteten Sellerie mit Trockenfleisch, Sauerrahm und Petersilie	CHF	9.50
Pikante Tomatensuppe mit Gin und Basilikum	CHF	9.50

Preise inkl. MwSt., Preisanpassungen vorbehalten
von 15 bis 110 Personen

Gastronomie SPZ | Guido A. Zäch Strasse 1 | CH-6207 Nottwil
T +41 41 939 56 99 | anlasskoordination@paraplegie.ch



Hauptgerichte im Tellerservice

Poulardenbrust mit Kräuterkruste und Portweinsauce Sbrinz-Risotto Marktgemüse	CHF 30.50
Kalbsschulterbraten mit Tessiner Merlot und Thymian glasierter Kalbsschulterbraten Spätzli Gebratenes Wurzelgemüse	CHF 32.50
Kalbsmedaillon Sanft gegartes Kalbsmedaillon mit Gartenkräutern und Waldhonig Gebratene Polenta mit Trockentomaten Kleines Gemüse	CHF 37.50
Rindsfiletgulasch Rindsfiletgulasch «Stroganoff» Kartoffelgnocchi Brokkoli und Kirschtomaten	CHF 39.50
Swiss-Prime-Beef Swiss Prime Beef mit geschrotetem Pfeffer und Rosmarin Kartoffelgratin Kleines Gemüse	CHF 42.50

Preise inkl. MwSt., Preisanpassungen vorbehalten
von 15 bis 110 Personen

Gastronomie SPZ | Guido A. Zäch Strasse 1 | CH-6207 Nottwil
T +41 41 939 56 99 | anlasskoordination@paraplegie.ch



Dessert

Gebrannte Creme Gebrannte Creme mit Rumzwetschgen	CHF	7.50
Süssmostcreme	CHF	8.50
Tiramisu Saisonfrüchte-Tiramisu im Glas serviert	CHF	9.50
Limetten-Joghurtcreme mit exotischen Früchten Marinierte exotische Früchte und fruchtige Limettencreme	CHF	9.50
Fruchtsalat mit Joghurt und Honig Saisonale Früchte mit Joghurt, Minze und Honig	CHF	9.50
Mango-Kokos-Dessert Kokosmousse, Mokka-Biskuit und marinierte Mango im Glas serviert	CHF	10.50
Lauwarmes Schokoladenküchlein Lauwarmes Schokoladenküchlein mit saisonalen Früchten und Vanilleeis	CHF	13.50
Sorbet-Teller Gemischter Sorbetteller mit feingeschnittenen Saisonfrüchten	CHF	13.50
Dessertvariation Unser Patissier kreiert für Sie ein köstliches Desserterlebnis	CHF	16.50
Saisonfrüchte mit Schlagrahm oder Kirsch	CHF	8.50

Begleiter zum Kaffee

Mini-Muffin nach Saison	Stück CHF	2.00
Baumnuss-Gebäck	Stück CHF	2.00
Brownie	Stück CHF	2.00
Linzerschnitte	Stück CHF	2.00
Friandises	pro Person CHF	3.50

Preise inkl. MwSt., Preisanpassungen vorbehalten
von 15 bis 110 Personen

Gastronomie SPZ | Guido A. Zäch Strasse 1 | CH-6207 Nottwil
T +41 41 939 56 99 | anlasskoordination@paraplegie.ch

