



Menü- und Getränkervorschläge

Preisliste gültig 2025

Hof
Landschi
• *Macht Ihr Fest zum Erlebnis* •

Ihr Veranstaltungsort für
Hochzeiten, Familienfeiern, Firmenanlässe
und andere Festlichkeiten

Notizen

Unsere Angebote

Apéros	4
Vorspeisen.....	6
Barbeque (BBQ).....	8
Hauptgänge	10
Desserts	12
Brunch	13
Getränke	14
Weinkarte	15
Bar-Getränke	18
Raum- und Platzmiete	19
Fotobox und Namenskärtli	20
Was Sie sonst noch wissen sollten	21
Infos.....	22
Vertragsbedingungen	23



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 bis 3 h

Garnierte Fleisch- und Käseplatte
Gemüsedip mit verschiedenen Quarksaucen
Hausgemachte «Chäs-Chüechli»
Mayonnaise-Eier
Saisonale aufgeschnittene Früchte
Pikante Platten mit Oliven, Fürtüfeli und versch. Essiggemüsen
hausgemachtes Brot mit Namen

Fr. 19.00 / Pers.

Begrüssungs-Apéro auf Stehtischen

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. 8.00 / 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. 9.00 / 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.



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-Weissweinrisotto
Saison-Gemüse

Fr. 41.00 / Pers.

zweite Beilage + Fr. 2.00 / Pers.

Barbecue-Bufferet

Je nach Verfügbarkeit bereiten wir Ihnen ein herrliches Barbecue-Bufferet mit Rind-, Poulet- und Schweinefleisch aus unserem Smoker zu.

Ein paar gluschtige Ideen:

Knoblauch-Zwiebel Brisket (Rindsbrust)

Natura Beef Fächerbraten

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

Kartoffelgratin oder ein Weissweinrisotto

und einen gemischten Gemüsetopf



*Hier unsere beliebtesten
Zusammenstellungen*

Holly Trinity

Pulled Pork
Natura Beef Brisket
Baby Back Ribs
Fr. 48.00 / Pers

Best of our Farm

Pulled Pork
Natura Beef Fächerbraten
gefüllte Fatty
Hofmann's Sepp Grillwurstli mild/scharf
Fr. 44.00 / Pers

Classic

Pulled Pork
Natura Beef Brisket
Pouletbrüstli mit und ohne Speck
Hofmann's Sepp Grillwurstli mild/scharf
Fr. 50.00 / Pers

Best of Pork

Pulled Pork
Baby Back Ribs
gefüllte Fatty
Hofmann's Sepp Grillwurstli mild/scharf
Fr. 34.00 / Pers

Budget

gefüllte Fatty
Beer Can Chicken
Hofmann's Sepp Grillwurstli mild/scharf
Fr. 25.00 / Pers

Best of Beef

Smoked Filet Mignon
Pulled Pork
Pouletbrüstli mit und ohne Speck
Fr. 55.00 / Pers

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. 48.00 / 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 Chnöpfli und Saisongemüse

Fr. 26.00 / Pers.

Küssnachter Raclette

mit „Gschwelli“ und hausgemachtem Essiggemüse

Fr. 19.00 / Pers.

Äplermagronen

mit Apfelmus

Fr. 16.00 / Pers.

mit Grillwüstli + Fr. 3.50 / Pers.



Desserts

Dessert-Bufferet

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. 18.00 / 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



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
Heida Les Efeuilleuses Wallis AOC <i>Heida</i>	2023	VS	Fr. 39.00

Tessin

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

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!

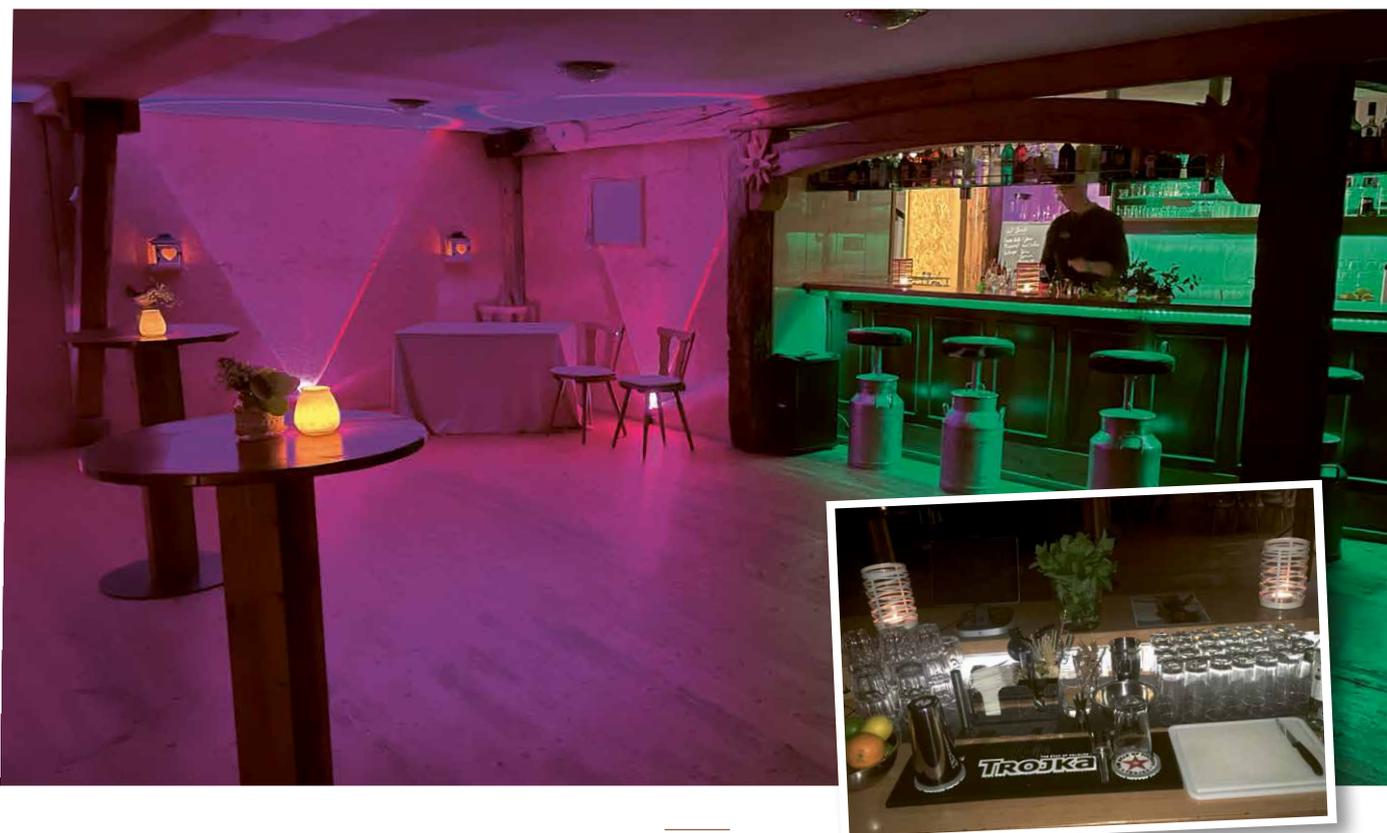
Erste Stunde	Fr. 16.00 / Pers.
Zweite Stunde	Fr. 9.00 / Pers.
Jede weitere Stunde	Fr. 5.00 / Pers.

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.

Mitternachts-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 der Miete eines Raumes ist der andere Raum inklusive. Massgebend ist der Raum, in dem das Bankett stattfindet.

Kosten nach Aufwand: Fr. 50.00/h

Die Zeit für die Erstbesichtigung und die erste Stunde zur Deatilbesprechung inkl.

Kostenzusammenstellung sind offeriert.

Alle weiteren Aufwände für:

- Offerten
- Besprechungen
- Besichtigungen mit Tafelmajoren/innen
- technischen Instruktionen
- Arbeiten bei Dekorationen
- übermässige Reinigungskosten
(Konfettikanonen, Sanitäranlagen, Barbetrieb)

werden in Rechnung gestellt.

(Auch Aufwände die von Tafelmajoren oder Gästen ausgelöst werden)

Saison

Unsere Bankette finden von Mitte April bis Ende Oktober in der «alte Schüür» statt.

Ab Ende Oktober bis Mitte April sind alle Veranstaltungen in der Hof-Stube.

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.



Namenskärtli

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

Fr. 3.50/Stk. excl. Druck



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: HDMI, 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 und Instruktionen den Aufwand dem Veranstalter in Rechnung stellen.
- 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 oder champagnerfarbene Stuhlhussen sind auf Wunsch von uns verfügbar. Diese werden ab Fr. 10.00 pro Stuhl verrechnet.

Kerzen: Teelichter im Glas sind von uns frei erhältlich.

Menükarte: Gerne drucken wir auch eine Menu- und Getränkekarte.



Ablauf und Termine

	vor dem Fest
● Anfrage (Telefon, Mail, Homepage)	1-2 Jahre
● Besichtigung vor Ort (ca.1h)	
● prov. Reservation gültig max. 3 Wochen	
● definitive Reservation mit Reservationsbestätigung (max. 1 Saison im voraus)	
● Fragen per Mail, oder zusätzliche Besichtigungen bei Planungsvorbereitungen	ca. 6 Mt.
● Detailbesprechung vor Ort (Ablauf, Essen, Getränke, Deko. etc.)	2 Mt.
● Tischplan	7 Tg.
● def. Personenzahl	48h
● Anlasstag	
● Rechnungsstellung	

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.

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 Getränkevorschläge 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 .

Öffnungszeit

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 Öffnungszeit 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 Ausfallentschädigung:

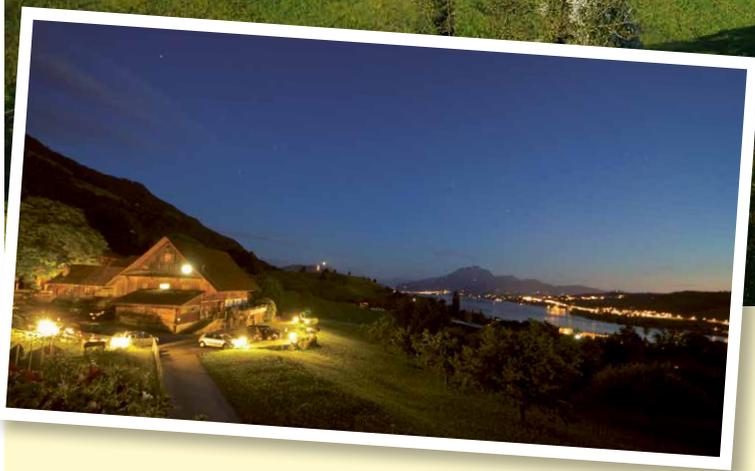
Fr. 60.- / Gast für Mittag-/Abendessen; Fr. 25.- / Gast bei Brunch; Fr. 15.- / Gast bei Apéro

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

Falls der Termin weitergegeben werden konnte, entfällt die Ausfallentschädigung.

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.