

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 Unsere Backwaren und Brote beziehen wir von den regionalen Bäckereien. Die TK-Backwaren beziehen wir ausschliesslich aus Schweizer Produktion.
- C Unsere Aufback-Pizzen werden in Handarbeit in Kärnten (Österreich) hergestellt.
- 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 24.00
Basilikumrisotto mit grilliertem Gemüse, Fetakäse und Rucolaspitzen	CHF 22.50
Luzerner Chügelipastetli (Brätchügeli mit Bratenwürfeli und Champignons) buntes Marktgemüse	CHF 26.00
Pouletragout im Rotwein geschmort, gebratene Polenta und mediterranes Gemüse	CHF 26.00
Pouletbrüstchen im Sbrinzteig Risotto, Brokkoli mit Mandeln	CHF 28.00
Fitnesssteller mit grilliertem Schweinssteak Melone und Ananas (wird immer mit einer Tagessuppe ergänzt)	CHF 29.00
Schweinsbraten mit Rosmarin, Bäckerin-Kartoffeln, buntes Marktgemüse	CHF 28.00
Schweinssteak mit Waldpilzen, Spätzli, buntes Marktgemüse	CHF 29.00
Rindsgeschnetzeltes mit grobem Senf und Wodka, Bratkartoffeln und gebratenes Wurzelgemüse	CHF 30.00
Kalbsragout mit Zitrone und Rosmarin, Spätzli und feine grüne Bohnen	CHF 32.00

Preise inkl. MwSt., Preisanpassungen vorbehalten
von 25 bis 110 Personen

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



Kalte Vorspeisen, Salate und Suppen

Marktsalat Bunter Marktsalat mit Kräutercroutons, Parmesanflocken und Balsamico	CHF 9.50
Italienischer Marktsalat Marktsalat mit Karotten, Kabis und Bohnen	CHF 10.50
Poulet und Salat Bunter Marktsalat mit gebratener Pouletbrust, Sesam Sauerrahmdressing	CHF 14.00
Kalbfleisch mit Thunfisch Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfisch und Kräutern Feine Salatspitzen mit Kräutervinaigrette	CHF 19.00
Hausmarinierter Lachs Hausmarinierter norwegischer Lachs mit pikantem Kartoffelsalat	CHF 19.00
Weisses Tomatenmousse Mariniertes Gemüse mit weissem Tomatenmousse	CHF 19.00
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 25 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 32.00
Kalbsschulterbraten mit Tessiner Merlot und Thymian glasierter Kalbsschulterbraten Spätzli Gebratenes Wurzelgemüse	CHF 35.00
Kalbsmedaillon Sanft gegartes Kalbsmedaillon mit Gartenkräutern und Waldhonig Gebratene Polenta mit Trockentomaten Kleines Gemüse	CHF 39.50
Rindsfiletgulasch Rindsfiletgulasch «Stroganoff» Kartoffelgnocchi Brokkoli und Kirschtomaten	CHF 42.00
Swiss-Prime-Beef Swiss Prime Beef mit geschrotetem Pfeffer und Rosmarin Kartoffelgratin Kleines Gemüse	CHF 45.00

Preise inkl. MwSt., Preisanpassungen vorbehalten
von 25 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	CHF 8.50
Süssmostcreme	CHF 9.50
Tiramisu Saisonfrüchte-Tiramisu im Glas serviert	CHF 11.00
Limetten-Joghurtcreme mit exotischen Früchten Marinierte exotische Früchte und fruchtige Limettencreme	CHF 11.00
Fruchtsalat mit Joghurt und Honig Saisonale Früchte mit Joghurt, Minze und Honig	CHF 11.00
Mango-Kokos-Dessert Kokosmousse, Mokka-Biskuit und marinierte Mango im Glas serviert	CHF 12.00
Lauwarmes Schokoladenküchlein Lauwarmes Schokoladenküchlein mit saisonalen Früchten und Vanilleeis	CHF 13.50
Sorbet-Teller Gemischter Sorbet-Teller mit fein geschnittenen Saisonfrüchten	CHF 13.50
Dessertvariation Unser Pâtissier kreiert für Sie ein köstliches Desserterlebnis	CHF 16.50
Saisonfrüchte mit Schlagrahm oder Kirsch	CHF 9.50

Begleiter zum Kaffee

Feines Kleingebäck aus der Pâtisserie	CHF 3.50
---	----------

Preise inkl. MwSt., Preisanpassungen vorbehalten
von 25 bis 110 Personen

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

