

Kulinarische Angebote für Gruppen

Ob Führung, Gruppenbesuch oder Vereinsausflug: Entdecken Sie kulinarische Angebote, die Ihren Aufenthalt im SPZ genussvoll abrunden.

Selbstbedienungsrestaurant Centro

Wählen Sie aus unserem reichhaltigen Angebot individuell aus. Zwischen 11.45 und 12.30 Uhr sind Wartezeiten möglich, idealerweise besuchen Sie uns nach 12.30 Uhr.

Bis ca. 30 Personen.

Montag bis Freitag	06.30 Uhr bis 21.30 Uhr
Samstag, Sonntag, Feiertag	07.30 Uhr bis 21.30 Uhr
Mittagsmenü	11.30 Uhr bis 13.45 Uhr
Abendmenü	17.15 Uhr bis 20.00 Uhr

Znüni und Zvieri

Kaffee «Poseidon»	pro Person	CHF 8.00
Ein Kaffee oder Tee und Mineralwasser		
Vormittags mit assortierten Brötli und Gipfeli		
Nachmittags mit Kleingebäck		
Kaffeepause «Zeus»	pro Person	CHF 12.00
Ein Kaffee oder Tee, Mineralwasser und Fruchtsaft,		
Vormittags mit assortierten Brötli, Gipfeli und Früchten		
Nachmittags mit Kleingebäck und Früchten		
Früchte	pro Person	CHF 2.20
Saisonaler Früchtekorb		

Apero

Apéro geplant? Unser Küchenteam kümmert sich um eine nachhaltige und kreative Zusammenstellung.

Für "de Gluscht"	CHF 10.00
Ideal für ein anschliessendes Mittag- oder Abendessen	
(3 Häppchen pro Person, nach Auswahl der Küche)	
Für den kleinen Hunger	CHF 16.00
(5 Häppchen pro Person, nach Auswahl der Küche)	
Für den grossen Hunger	CHF 25.00
Unser Aperó Riche als Alternative zum Mittag- oder Abendessen	
(8 Häppchen pro Person, nach Auswahl der Küche)	

Mittagessen

Stellen Sie Ihr 3-Gang-Menü individuell zusammen – ganz nach Ihrem Geschmack.

Wir bitten um eine einheitliche Auswahl pro Gruppe. Unsere Küche bereitet für jedes Menü nach Bedarf eine vegetarische Alternative vor.

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Radieschen und Croûtons

oder

Salatspitzen mit Rucola, Oliven und Kabisstreifen

oder

Tagessuppe

Hauptgang

Risotto mit mariniertem Gemüse,
Mozzarellakugeln und Gartenkräuter-Pesto

oder

Jägerhörnli mit kleinem Ragout vom Schweizer Poulet,
Lauchzwiebeln und Trockentomaten

oder

Luzerner Chügelipastetli

Marktgemüse

oder

Schweinshalsbraten mit Balsamicojus
Gebratene Kräuterpolenta
Marktgemüse

Dessert

Gebrannte Creme

oder

Birnel-Tarte mit Apfelkompott
und Gewürzrahm

oder

Chriesibrägel mit Buttermilchmousse
und Surseer Mandelgebäck

pro Person

CHF 45.00

inkl. Wasser und Kaffee

Preise und Konditionen

Alle Preise inkl. MwSt., Preisanpassungen vorbehalten von 25 bis 100 Personen.

Qualität, Herkunft und Genuss

- Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für Ihren Anlass. Für jedes Menü erstellt unsere Küche eine passende, vegetarische Alternative.
- Für grössere Anfragen kreiert unsere Küche gerne massgeschneiderte Angebote.
- 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.
- Wir verfeinern unsere Speisen mit Küchenkräutern und Gewürzen aus aller Welt und reduzieren so den Salzanteil.
- Wann immer möglich arbeiten wir mit kommunalen, regionalen oder Schweizer Produkten aus ökologisch sinnvollem Anbau.
- Kalb-, Rind-, Schweinefleisch, Geflügel und Süsswasserfische aus der Schweiz
- Geflügelspezialitäten aus Frankreich
- Ausländische Fleischerzeugnisse können mit Antibiotika oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein
- Für unsere Gerichte verwenden wir Lachs aus Norwegen (Aquakultur).
- Für unsere Gerichte verwenden wir ausschliesslich Eier und Eierprodukte aus Schweizer-Freilandhaltung.
- Unsere Backwaren und Brote beziehen wir von den regionalen Bäckereien.
- Die Tiefkühl-Backwaren beziehen wir ausschliesslich aus Schweizer Produktion.
- Ausnahme sind unsere Flammkuchen, welche aus Deutschland sind.
- Über das Vorkommen allergener Inhaltsstoffe geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.

Wir beraten Sie gerne persönlich für Ihr individuelles Gesamtpaket und freuen uns, Sie in Nottwil zu begrüßen. Ein Ort mit Weitblick, Genuss und vielseitigen Möglichkeiten.

Kontakt
Eventkoordination
+41 41 939 56 99
events@paraplegie.ch