

Heini

Blumen Garten Event



inspirierend blumig &
stimmungsvoll anders





Der Heini Eventgarten lädt in eine traumhaft blumige Location ein und bietet die perfekte Kombination aus einer einzigartigen Pflanzenkulisse und stimmungsvollem Ambiente. Diese entspannte Verbindung mit der Natur sorgt für gute Stimmung und macht glücklich.

Auf 336 m² lässt sich der Raum stilvoll und individuell gestalten. Der Geheimtipp in der Zentralschweiz überzeugt als elegante Hochzeitslocation, gediegene Firmenfeiern, feierliche Geburtstagste und bietet sich auch für stilvolle Gedenkfeiern an.

Das perfekte Ambiente für 20 bis 120 Personen

Unsere lichtdurchflutete grüne Oase bietet ein flexibles Raumangebot in Kombination mit einer grossen Auswahl an kulinarischen Köstlichkeiten.

Lassen Sie sich von unserem hauseigenen Chefkoch Hr. Cornelius Furrer und seinem Team verwöhnen. Regional, schweizerisch, köstlich, von Fleisch bis Vegan - so geht echter Genuss.

Mit viel Herzblut, Know-how, Stil und Leidenschaft für Details, steht Ihnen unser Blumenteam jederzeit zur Seite, um ihren Anlass perfekt floristisch zu inszenieren.

Einfach pflanztastisch und lohnenswert.

Kontaktieren Sie uns: event@heinigarten.ch / + 41 41 240 30 44

PREISE HEINI EVENTGARTEN

UNSERE DIENSTLEISTUNGEN

DIE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF, EXKL. MWST.

MIETE DER RÄUMLICHKEITEN

MIETE EVENTGARTEN 200.00

PRO STUNDE, INKLUSIV ANLASSLEITER, SERVICEPERSONAL UND MOBILIAR.

VERLÄNGERUNG NACH 23.00 UHR 100.00

PRO STUNDE ZUSÄTZLICH

EINZELINKASSO 100.00

PAUSCHAL

PARKPLÄTZE

PARKPLÄTZE VORHANDEN

ANREISE MIT ÖV

BUS NR. 19 AB LUZERN BAHNHOF
BIS ENDSTATION FRIEDENTAL

EXTRAS

KINDER BIS 5 JAHRE GRATIS / 6-11 JAHRE 50% /
AB 12 JAHREN 100 %

FLEISCHDEKLARATION

POULET, SCHWEIN, KALB, RIND: SCHWEIZ

TECHNIK

TECHNIK 350.00

MISCHPULT MIT ZWEI LAUTSPRECHERN UND SUBWOOFER.
SIE KÖNNEN INDIVIDUELL EXTERNE GERÄTE ANSCHLIESSEN, ZB
SMARTPHONE, IPAD, NOTEBOOK. BLUETOOTH-
VERBINDUNG VORHANDEN

DJ PULT SOWIE SYSTEM FÜR TANZ- KONZERTBESCHALLUNG
MÜSSEN SEPARAT MITGEBRACHT ODER PER EXT. ANBIETER
ZUGEMietet WERDEN.

BEAMER & LEINWAND 100.00

HDMI ANSCHLUSS VORHANDEN

MIKROFON /STK. 50.00

1 FUNK MIC & 3 HEADSETS VORHANDEN

TISCHDEKORATION

ROSE 7.00

PRO TISCH 1 X ROSE IM GLAS (FARBEN SAISONAL)

BLUMENSCHMUCK 25.00

PRO TISCH 1 X GLASFÜLLUNG MIT SAISONALEN BLUMEN

MENU KARTE AUF DEM TISCH 50.00

STUHLHUSSEN WEISS /STK 15.00



APERRO IM HEINI EVENTGARTEN

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

DIE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF, EXKL. MWST.

APERRO SIMPLE

PORTION / PERSON

6.00

CHIPS, NÜSSLI, GRISSINI, OLIVEN

PARMESAN ODER SBRINZ WÜRFELI + FR. 3 . -



APERRO HÄPPCHEN WARM/KALT

HÄPPCHEN PRO SORTE

3.00

MELONEN / ROHSCHINKEN- SPIESS

FLEISCHBÄLLCHEN AN TOMATENSAUCE

BLÄTTERTEIG- ROLLE MIT SPECK

FISCHKNUSPERLI AN TARTARSAUCE

DATTELN MIT FRISCHKÄSE IM SPECKMANTEL

MINI BRÖTLI SALAMI, SCHINKEN, KÄSE



CHÄSCHÜECHLI

MINIPASTETLI MIT GEMÜSEPERLEN AN
SAFRANSAUCE

GEFÜLLTE PEPRONI MIT CHEDDAR-KÄSE

TOMATEN/ MOZZARELLA SPIESSLI

FRÜHLINGSROLLEN MIT GEMÜSE AN
SWEET CHILLI SAUCE

ZUCCHETTI RÖLLCHEN GEMÜSE- TARTAR

GEMÜSE- STICKS IM GLÄSLI MIT DIP



MINI BRÖTLI GEMÜSE- TARTAR

HUMUS MIT PITABROT


BABAGANOUSH (AÜBERGINEN- DIP) MIT
TOMATEN & GURKEN



MENU

UNSERE EMPFEHLUNGEN

DIE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF, EXKL. MWST.

MENU ANEMONE	39 . 00	MENU ORCHIDEEN	69 . 00
HEINI' S GARTENSALAT AN HAUSDRESSING, BLUMENTOPFBROT	12 . 00	HEINI' S GARTENSALAT AN HAUSDRESSING, BLUMENTOPFBROT	12 . 00
SCHWEINSHALSBRATEN AN ROSMARINJUS, KARTOFFELGRATIN UND FRISCHEM MARKTGEMÜSE	17 . 00	KALBSBÄGGLI AN ROTWEINSCHALOTTEN MIT KARTOFFEL- SELLERIEPÜRRE UND SCHMORGEWÜRSTEN	47 . 00
GEBRANNTER CRÈME	10 . 00	MOUSSE AU CHOCOLAT	10 . 00
MENU SEEROSE	44 . 00	MENU ROSEN	64 . 00
HEINI' S GARTENSALAT AN HAUSDRESSING, BLUMENTOPFBROT	12 . 00	HEINI' S GARTENSALAT AN HAUSDRESSING, BLUMENTOPFBROT	12 . 00
FORELLENFILET PROVENÇALE, MIT SALZKARTOFFELN UND SPINAT	22 . 00	RINDSHUFT- GESCHNETZELTES STROGANOFF MIT BUTTERNÜDELI UND FRISCHEM MARKTGEMÜSE	38 . 00
RÜEBLIKUCHEN	10 . 00	ROSENBLATT PARFAIT	14 . 00
MENU AGAVE	52 . 00	MENU KINDER	
HEINI' S GARTENSALAT AN HAUSDRESSING, BLUMENTOPFBROT	12 . 00	 CHICKEN NUGGETS & POMMES FRITES	12.50
POULET- SALTIMBOCCA AN BALSAMICOJUS, WEISSWEINRISOTTO UND SAISONALEM GEMÜSE	26 . 00	SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE	12.50
PANNA COTTA MIT SAISONALEN BEEREN	14 . 00		

ALLE MENUKOMPONENTE SIND AUSTAUSCHBAR,
GERNE KÖNNEN SIE IHR MENU NACH EIGENEN WÜNSCHEN KOMBINIEREN.



MEIN MENU

STELLEN SIE IHR PERSÖNLICHES MENUZUSAMMEN

DIE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF, EXKL. MWST.

VORSPEISEN

SALATE

BLATTSALAT AN HAUSDRESSING	9.00
HEINI' S GARTENSALAT AN HAUSDRESSING	12.00
PARMESANFLAN AUF GARTENSALAT	14.00
ZIEGENKÄSE MIT HONIG AUF GARTENSALAT MIT HIMBEERVINAIGRETTE	19.00
SALATBUFFET: GRIECHISCHER SALAT, COUSCOUS, SELLERIE, RANDEN & BLATTSALAT	19.00

SUPPEN

SAISONALE SUPPE	12.00
TOMATENCRÈMESUPPE MIT BASILIKUM	12.00
BRATAPFEL - SELLERIE - CRÈMESUPPE	12.00
GAZPACHO - KALTE TOMATENSUPPE	12.00

DESSERTS

CARAMELKÖPFLI	10.00
SCHOKOLADENBROWNIE	10.00
RÜEBLIKUCHEN & RAHM	10.00
PANNA COTTA MIT SAISONALEN BEEREN	14.00
MOUSSE AU CHOCOLAT AUF ORANGENSALAT	14.00
GRIESSFLAN MIT WARMEN BEEREN & RAHM	14.00
FRUCHTSALAT	12.00
DESSERT- VARIATION 3 SORTEN	16.50
GLACÉ (CHOCO, VANILLE, ERDBEER) KUGEL	3.00
SORBET (MANGO, ZITRONE) KUGEL	3.00

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

SCHWEIZER POULETBRUST MIT THYMIANJUS, RATATOUILLE UND POLENTA	29.00
SCHWEINSFILETMEDAILLONS IM SPECKMANTEL AN PORTWEINJUS MIT KRÄUTERRISOTTO UND BUNT GLASIERTEM GEMÜSE	36.00
KALBSGESCHNETZELTES AN PILZRAHMSAUCE MIT BUTTERNÜDELI UND FRISCHEM	32.00

MARKTGEMÜSE

RINDSBRASATO IN PORTWEINJUS MIT KARTOFFELGRATIN UND GESCHMORTEM GEMÜSE	36.00
RINDSENTRECÔTE AM STÜCK GEBRATEN, MIT KARTOFFELGRATIN UND BUNT GLASIERTEM GEMÜSE	54.00
KALBSHOHRÜCKEN AM STÜCK GEBRATEN MIT KARTOFFELGRATIN UND BUNT GEMISCHTES GLASIERTES GEMÜSE	59.00

FISCH

GEBRATENES FORELLENFILET AUF SPINATRISOTTO UND SAFRANSCHAUM	32.00
GEBRATENES ZANDERFILET AUF TAGLIATELLE AN RAHMSAUCE UND GESCHMOLZENEN TOMATEN	34.00

VEGETARISCH



TAGLIATELLE AN KRÄUTERPESTO UND PARMESAN	28.00
GEMÜSESPIESSCHEN VOM GRILL MIT QUINOA	34.00
GEMÜSEPASTETLI MIT REIS	26.00



GRILLFEST BUFFET

UNSERE EMPFEHLUNGEN

DIE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF, EXKL. MWST.

VORSPEISE

**KNACKIGE BLATT- UND ROHKOSTSALATE,
GRIECHISCHER SALAT,
VERSCHIEDENE DRESSINGS**

VOM GRILL

SCHWEINSRACK AUS DEM OFEN

**BEEF BRISKET AUS DEM SMOKER
ODER
VEGI BURGER**

BIER- GRILL HÄHNCHENSCHENKEL

KALBSBRATWURST

**LACHS AUF ZEDERNHOLZ GEGRILLT
ODER
GRILLIERTER HALLOUMIKÄSE**

BEILAGEN

**GRILLGEMÜSE
OFENKARTOFFELN MIT SAUERRAHM
HONIGMAISKOLBEN**

DESSERT

**FRUCHTSALAT
BROWNIE ODER RÜBLIKUCHEN
SCHLAGRAHM**

89.00





ORIENTAL SELECTION

UNSERE EMPFEHLUNGEN

DIE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF, EXKL. MWST.

B A B A G A N O U S H Auberginenmus, Tahini	6.--
H U M M U S Kichererbsenmus	6.--
M U H A M M A R A Paprika, Walnüsse	6.--
Tabouleh - Bulgursalat	12.--
Orientalischer Couscous- Salat	12.--
Kichererbsen-Salat	12.--
Fattoush - Syrischer Fladenbrot-Salat	12.--
Quinoa-Salat	12.--
Curry-Reis-Salat	12.--

ORIENTAL MENU

VORSPEISE

ORIENTALISCHER BULGURSALAT MIT FALLAFFEL,
RANDENSPROSSEN UND GEMÜSEWÜRFEL

HAUPTSPEISE

ROTES POULET- CURRY, JASMINREIS, ASIATISCHES GEMÜSE

DESSERT

KOKOS PANNACOTTA MIT ORIENTALISCHEN FRÜCHTEN

55.00





Heini
Blumen Garten Event

VEGANES MENU



UNSERE EMPFEHLUNG

DIE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF, EXKL. MWST.

VORSPEISE

**ZUCCHINI CANNELLONI AN TOMATEN- CROSTINI MIT
BLATTSALAT**

VOM GRILL

**BULGURSCHNITZEL AUF BOHNENGEMÜSE & KARTOFFELSTOCK MIT
TSATSIKI- DIPP**

DESSERT

**FRUCHTSALAT
MIT ORANGENSORBET**

52.00



WEINKARTE

WÄHLEN SIE IHRE PERSÖNLICHEN FAVORITEN

DIE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF, EXKL. MWST.

CHAMPAGNER/PROSECCO

FRANKREICH CHAMPAGNE L. PERRIER CUVÉE BRUT 12 % VOL.	79.00
CHAMPAGNE L. PERRIER CUVÉE BRUT ROSÉ 12 % VOL.	79.00
ITALIEN PROSECCO CONTARINI EXTRA DRY 11.5 % VOL.	49.00
SOLATIO MOSCATOD' ASTI DOC 2021 5.0 % VOL.	49.00

WEISSWEIN

SCHWEIZ CUVÉE BLANCHE (CONVIVA VALAIS) 2022 12.5 % VOL.	49.00
ROSENAUER RIESLING-SILVANER (OTTIGER) 2022 11.5 % VOL.	59.00
SOLARIS VDP (LENZ) BIO. VEGAN 2022 12.5 % VOL.	52.00
HEIDA GRAND-MÉTRAL (PROVINS VALAIS) 2022 12.5 % VOL.	54.00
ITALIEN ARNEIS LANGHE (SAROTTO) 2021 13.5 % VOL.	49.00
CRITONE BIANCO CALARIA IGT 2021 12.5 % VOL.	51.00

ROSÉWEIN

ITALIEN 11 MINUTES ROSÉ - PASQUA 2022 12.5 % VOL.	49.00
---	-------

ROTWEIN

SCHWEIZ ANCORA GALATTO MERLOT (JOLIMONT) 2022 13 % VOL.	54.00
CARATO MERLOT TICINO (DELEA) 2019 14 % VOL.	69.00
ROSENAU PINOT NOIR AOC (OTTIGER) 2022 13 % VOL.	62.00
HEIDEGGER BLAUBURGUNDER (SCHLOSS HEIDEGG) 2021 13.5 % VOL.	56.00
QUARTETO VDP (LENZ) BIO, VEGAN 2021 12 % VOL.	54.00
ITALIEN BARBERA D' ALBA DOC ELENA (SAROTTO) 2020 14.5 % VOL.	62.00
OESTERREICH ZWEIGELT UNPLUGGED (HANNES REEH ANDAU) 2020 14 % VOL.	59.00
SPANIEN MARIPOSA ROJA TEMPRANILLO, BARRICA 2020 15 % VOL.	49.00
ARGENTINIEN PURO CORTE D' ORO (DIETER MEIER) , BIO 2019 14.5 % VOL.	64.00
ZAPFENGELD FALLS SIE IHREN EIGENEN WEIN MITBRINGEN MÖCHTEN - PRO FLASCHE	35.00

VERFÜGBARKEIT, PREIS UND JAHRGANGSÄNDERUNGEN VORBEHALTEN



GETRÄNKE

ALKOHOLISCHE & SOFTGETRÄNKE

DIE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF, EXKL. MWST.

SPIRITUOSEN

GRAPPA SARPA DI POLI 2 CL 40 % VOL.	8 . 00
VIEILLE WILLIAMS STUDER 2 CL 36 % VOL.	8 . 00
VIEILLE PRUNE STUDER 2 CL 42 % VOL.	8 . 00
VODKA STOLICHNAYA PREMIUM 2 CL 40 % VOL.	8 . 00
GIN BOMBAY SAPPHIRE 2 CL 47 % VOL.	8 . 00
WHISKY BALANTINES SCOTCH 2 CL 40 % VOL.	8.00
RUM BACARDI 2 CL 37 . 5 % VOL.	8.00
GIN MONKEY 47 2 CL 47 % VOL.	10.00
DRINKS TEQUILA SUNRISE, CAIPIRINHA, MANHATTAN, APEROL SPRITZ, GIN TONIC, HUGO	16.00

SOFTGETRÄNKE

MINERAL-HAHNENWASSER 1 L	5.00
MINERAL MIT KOHLENSÄURE 1 L	8 . 00
SÜSSGETRÄNKE 1 L COLA, EISTEE, RIVELLA, CITRO, SCHORLE	9 . 00
ORANGENSAFT 1 L	9 . 00

BIER

LUZERNER BIER 33 CL 4 . 8 % VOL.	6 . 00
EICHHOF BIER 33 CL 4 . 8 % VOL.	5 . 00
EICHHOF BIER 33 C. ALKOHOLFREI	5 . 00
ZAPFENGELD BIER PRO FLASCHE	4 . 00
APERIO SPECIAL	
FRÜCHTEBOWLE MIT ALKOHOL 1 L	28.00
FRÜCHTEBOWLE OHNE ALKOHOL 1 L	25.00
GLÜHWEIN PRO TASSE	6.00
GLÜH-GIN PRO TASSE	6.00

CAFÉ & TEE

CAFÉ, ESPRESSO	5 . 00
TEE	5 . 00



AGB

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1 .GELTUNG

Die allgemeinen Geschäftsbedingungen beruhen auf Schweizer Recht. Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des Heini-Eventgarten gelten als akzeptiert, sofern die Parteien sie ausdrücklich oder stillschweigend anerkennen. Änderungen und Nebenabreden sind nur wirksam, wenn diese vom Heini-Eventgarten schriftlich bestätigt werden.

Es gilt eine maximale Lautstärke von 93 db bis 22.00 Uhr. Dies ist der verordnete Publikumswert vom Kanton Luzern.

Besteht für die Heini AG die begründete Annahme, dass aufgrund eines geplanten oder eines sich im Gange befindlichen Anlasses die Sicherheit ihrer Mitarbeitenden oder Gäste, bzw. die ordentliche Führung ihres Betriebes oder ihr Ruf gefährdet sein könnte, so kann sie die Vereinbarung jederzeit entschädigungslos annullieren, bzw. während des Anlasses mit voller Kostenfolge für den Veranstalter auflösen.

2 . ANNULLATIONSBEDINGUNGEN & PERSONEN-ANZAHL

**Bis 3 Monate vor dem Anlass:
Bearbeitungsgebühr Fr. 500.-**

**3 Monate bis 14 Tage vor Anlass:
50% des Auftrages**

**13 Tage bis 0 Tage vor Anlass:
100% des Auftrages**

Die Personenanzahl kann bis 4 Arbeitstage vor dem Anlass angepasst werden. Wir bitten Sie, uns diese unbedingt nochmals zu bestätigen.

3 .ABRECHNUNG

Ab einem Gesamtumsatz von Fr. 2'000 behalten wir uns vor, bei der Auftragsbestätigung, eine Anzahlung von Fr. 2'000 in Rechnung zu stellen. Der Restbetrag wird nach Abrechnung des Anlasses und der effektiven Konsumation der Speisen & Getränke in Rechnung gestellt. Die vom Heini-Eventgarten genannten Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) exkl. MWSt.

4 .NACHTRUHE

Ab 22:00 Uhr sind Fenster und Türen geschlossen zu halten und die Lautstärke anzupassen. Gäste, welche sich im Freien aufhalten sind gebeten, sich angemessen zu verhalten. Den Anweisungen des Heini-Eventgarten-Personals ist Folge zu leisten. Bei Reklamationen und allfälligen Bussen infolge Nichteinhaltung der Anweisungen, haftet der Veranstalter (Kunde).

5 . REINIGUNGSARBEITEN & SCHÄDEN

Infolge ausserordentlicher Verschmutzung notwendig werdende Spezialreinigungen sowie Entsorgungen (z.B. Erbrochenes), wird dem Veranstalter in Rechnung gestellt. Der Gast haftet gegenüber dem Heini-Eventgarten für alle Beschädigungen und Verluste, die durch ihn, Begleiter bzw. seine Hilfspersonen oder Veranstaltungsteilnehmer verursacht werden, ohne dass der Heini-Eventgarten dem Gast ein Verschulden nachweisen muss.

Das Rauchen ist im gesamten Eventgarten nur an entsprechenden gekennzeichneten Orten gestattet. Für die Garderobe wird nicht gehaftet

6 .GERICHTSSTAND

Gerichtsstand ist Luzern (LU), sofern kein anderer gesetzlich zwingender Gerichtsstand besteht.