



MARIAZELL SURSEE
Schule und Wohnen

Ihr Hochzeitsapéro am Sempachersee





MARIAZELL SURSEE – wir stellen uns kurz vor

Die Stiftung Schule und Wohnen MARIAZELL SURSEE begleitet und schult Kinder und Jugendliche mit Sprach- oder Verhaltensbehinderungen. Die Schülerinnen und Schüler besuchen die Angebote der Sonderschule mit Tagesschule oder Wocheninternat. Das Angebot reicht vom Kindergarten bis zum Schulabschluss.

Neben dem internen Schul- und Internatsbetrieb stellen wir unsere Infrastruktur gerne auch für externe Anlässe zur Verfügung. Helle und stilvolle Räumlichkeiten, die kulinarische Verpflegung durch unser kreatives Event-Team und die besonders schöne Lage am Sempachersee bieten ideale Voraussetzungen für gelungene Veranstaltungen.

Liebes Brautpaar

Lassen Sie sich von den folgenden Häppchen und Speisen für Ihren Hochzeitsapéro inspirieren. Sollten Sie Ihr «Wunsch-Häppchen» in unserem Angebot nicht finden, zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren.

Vereinbaren Sie mit uns einen Beratungstermin und wir werden Ihnen anschliessend eine Offerte zusammenstellen, die Ihren Wünschen und Vorstellungen entspricht.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

IMPRESSUM

Redaktion: Schule und Wohnen Mariazell Sursee, Sursee
Gestaltung: WiNK, Luzern
Druck: Schlüssel Media AG, Sursee

Änderungen vorbehalten



Sempachstrasse 2
6210 Sursee



041 925 86 25



info@mariazell.ch



www.mariazell.ch

Spiessli

Unsere Spiessli sind das perfekte Fingerfood für Ihren Hochzeitsapéro. Mit Saisonfrüchten oder Tomaten-Mozzarella: Richtig lecker und gesund.

FRÜCHTE
Saisonfrüchte
CHF 1.90

INDIVIDUELLE SAISON FRÜCHTE
auf Anfrage



TOMATEN-MOZZARELLA
Tomate / Mozzarella / Basilikum
Lactose
CHF 1.90



Dip

Gemüsedip mit köstlichen Saucen sind die heimlichen Stars bei Apéros. So oder so: Unsere Gemüsedips begeistern. Auch passen sie ideal zu Fleisch und diversen Grillbeilagen. Viel Vergnügen beim Dippen und Geniessen!

GEMÜSEDIP
Cocktaildip / Kräuter-Quarkdip / Currydip
Lactose, Senf, Eier, Sellerie
CHF 1.90



WEITERE SAUCEN & SASION GEMÜSE
auf Anfrage



Wraps

Wraps können so viel mehr sein als nur ein handlicher Imbiss. Sie lassen sich vielseitig füllen und praktisch verpacken. Wraps kommen aus der Tex-Mex-Küche, in der Weizentortillas verwendet werden. Diese werden aufgerollt und sind somit der ideale Snack.

1 ROHSCHINKEN

Rohschinken / Rucola / Cantadou
Gluten, Lactose
CHF 1.80

3 RAUHLACHS

Rauchlachs / Meerrettich / Kresse
Gluten, Fisch, Soja, Sulfite
CHF 1.80

2 FRISCHKÄSE UND GETROCKNETE TOMATEN

Hüttenkäse / Boursin / getrocknete Tomaten / Peperoncini
Gluten, Lactose
CHF 1.70



Rustico

Wild, verspielt oder urchig? Für jeden Geschmack ist etwas dabei. Die perfekte Abrundung auf jedem Buffet. Schmecken, nähren und sehen in ihrer Vielfalt toll aus.



BRIE

Brie / Feigenchutney / Senfbutter / Nüsse / Schnittlauch
Gluten, Sesam, Soja, Hartschalenobst, Senf, Sulfiten, Lactose
CHF 1.90



POULET-CURRY

Poulet / Curry / Butter / Mayonnaise / Saisonfrüchte
Gluten, Lactose, Sesam, Soja, Hartschalenobst, Senf, Eier
CHF 1.90



HINTERSCHINKEN

Hinterschinken / Senfbutter / Cherrytomate / Schnittlauch / Ei
Gluten, Lactose, Sesam, Soja, Hartschalenobst, Senf, Eier
CHF 1.80



SALAMI

Salami / Senfbutter / Mayonnaise / Essiggurke / Peperoncini / Kräuter
Gluten, Lactose, Sesam, Soja, Hartschalenobst, Senf, Ei
CHF 1.90



THON

Thon / Mayonnaise / Randensprossen
Gluten, Lactose, Sesam, Soja, Hartschalenobst, Senf, Eier
CHF 1.80



EI

Ei / Butter / Zwiebelsprossen / Mayonnaise
Gluten, Lactose, Sesam, Soja, Hartschalenobst, Senf, Eier
CHF 1.80

Focaccia

Der klassische Pizzateig mit feinen Kräutern versehen, rundet das kulinarische Erlebnis im Zusammenspiel mit den raffinierten Füllungen harmonisch ab. In dieser Form nicht nur aromatisch ein echtes Highlight auf Ihrem Buffet.



TOMATEN-MOZZARELLA

Tomate / Mozzarella / Butter / Balsamico / Basilikum

Gluten, Lactose, Soja, Sesam, Sulfite
CHF 2.00

ROASTBEEF

Roastbeef / Tartaresauce

Gluten, Lactose, Soja, Sesam, Senf, Eier
CHF 2.20



RAUHLACHS

Rauchlachs / Meerrettich / Zwiebelsprossen

Gluten, Lactose, Soja, Sesam, Fisch, Sulfite
CHF 2.20

Tartelettes

Knusprig ummantelt mit exklusiver Füllung: Die Königsdisziplin auf dem Buffet. In filigraner Handarbeit, liebevoll gestaltet, sind die Mini-Tartelettes ein echter Genuss für Augen und Magen.



LACHSMOUSSE

Rauchlachs / Crevette / Zwiebelsprossen

Gluten, Lactose, Soja, Fisch, Krebstiere
CHF 2.60



FRISCHKÄSE-HONIGMOUSSE

Mascarpone / Boursin / Honig / Randensprossen / Tortilla Chips

Gluten, Lactose, Soja
CHF 2.20



SCHINKENMOUSSE

Hinterschinken / Mayonnaise / Cherry-Tomate / Kräuter

Gluten, Lactose, Soja, Eier
CHF 2.40



«Das Angebot war sehr umfangreich, abwechslungsreich und modern. Die Häppchen waren optisch sehr schön anzusehen. Die Gäste und wir waren begeistert vom Apéro. Das Essen war köstlich und hätte nicht besser sein können!»

DANIELA TSCHOPP
Braut



Warmes

Man liebt sie, weil sie so unglaublich vielseitig sind: Unsere warmen Häppchen. Gefüllt, ummantelt oder am Spiess. Gebacken oder gebraten, in jeder Variante passend für den kleinen oder grossen Appetit.



1 MINI-RINDSHAMBURGER
Rindsburger / Brötchen / Bergkäse / Chili / BBQ-Sauce
Gluten, Lactose, Fisch, Soja, Sellerie, Senf
CHF 2.80



4 KÄSEKÜCHLEIN
Käse / Blätterteig / Ei
Gluten, Lactose, Eier
CHF 2.40



2 CHILIWÜRSTLI IM TEIG
Chiliwurstli / Blätterteig
Gluten, Sulfite, Eier
CHF 2.40



5 POULET-SATAYSPIESSLI
Poulet
Gluten, Lactose, Erdnüsse
CHF 1.90



3 MINI-FRÜHLINGSROLLEN
Frühlingsrollen / Sweet Chilisauce
Gluten, Sesam, Senf
CHF 2.40



6 PFLAUMEN-SPECKSPIESSLI
Pflaumen / Speck
CHF 2.10

Grilliertes

Einmal mit etwas ganz Aussergewöhnlichem punkten?
Die feinen Bratwürste in ihrer vielfältigen Ausführung, am Buffet grilliert, können genau diese Sensation sein. Ein kleines Brötchen und etwas Senf dürfen dabei nicht fehlen.



KETCHUP / MAYONNAISE / SENF
Portion à 12 g
CHF 0.60



BRÖTLI ASSORTIERT
4 Sorten à 30 g
CHF 0.90 / Stk.

MINI-SCHWEINSBRATWURST
60 g
CHF 2.20

MINI-KALBSBRATWURST
60 g
CHF 2.20

MINI-CHILIWÜRSTCHEN
60 g
CHF 2.20

Candy Bar

Wenn kleine und grosse Kinder die Finger nicht davon lassen können. Für die Kleinen das grosse Highlight, für die Grossen eine kleine Kindheitserinnerung.

CANDYBAR
verschiedene Süssigkeiten
CHF 90.-



«Das Mariazell-Team war super vorbereitet und es fehlte an nichts. Stets wurden neue Häppchen aufgetischt und Getränke nachgeschenkt. Unsere Gäste fühlten sich sehr wohl.»

CHRISTOPH TSCHOPP
Bräutigam

Dessert

Ob cremig, luftig, knusprig oder herzhaft, die Auswahl bietet für alle Dessert-Fans eine süsse Überraschung auf dem grossen Buffet.



1 MINI-CRÈMESCHNITTE

Gluten, Lactose
CHF 2.40



3 MINI-SCHOKOLADENMOUSSE

Lactose, Eier
CHF 2.40



2 MINI-SCHWEDENTÖRTCHEN

Gluten, Lactose, Eier, Hartschalenobst
CHF 2.40



4 MINI-SCHOGGI-HASELNUSSMUFFIN

Gluten, Lactose, Soja, Eier, Hartschalenobst, Sesam
CHF 2.40



Getränke

MINERAL

| | | |
|-------------------------|------|----------|
| Mineral mit/ohne | 1,5l | CHF 2.80 |
| Knutwiler Schnitzwasser | 1,5l | CHF 3.50 |
| Orange | 1,5l | CHF 3.50 |
| Citro | 1,5l | CHF 3.50 |
| Coca Cola | 1,5l | CHF 4.60 |
| Fusetea | 1,5l | CHF 4.60 |
| Orangensaft Ramseier | 1,0l | CHF 3.60 |

BIER

| | | |
|---------------------------------------|------|----------|
| Appenzeller Quöllfrisch hell | 33cl | CHF 2.90 |
| Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb | 33cl | CHF 3.10 |
| Appenzeller Sonnwendig alkoholfrei | 33cl | CHF 2.90 |
| Braustation 6210/Schnellzug/Hoppy End | 33cl | CHF 4.00 |
| Corona | 33cl | CHF 3.50 |

WEISSWEIN

Sauvignon Blanc AOC
Weingut Bisang, Dagmersellen
75cl CHF 22.50



Luzerner Seelagencuvée Luzern AOC
Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch
75cl CHF 22.50

Château La Freynelle Bordeaux blanc AC
Château La Freynelle, Digniac
Bordeaux, Frankreich
75cl CHF 18.90

Diamante blanco Rioja DOCa
Bodegas Franco Españolas, Logroño
Rioja, Spanien
75cl CHF 18.50

Pipoli Greco-Fiano Basilicata IGP
Vigneti del Vulture
Basilicata, Italien
75cl CHF 17.90

PROSECCO

Spumante Extra Dry DOC Treviso eti. Arancione
Il Colle, S. Pietro di Feletto
Veneto, Italien
75cl CHF 20.90

WEITERE
GETRÄNKE
auf Anfrage



«Wir wurden vom Erstkontakt bis zur Durchführung unseres Hochzeitsapéros sehr kompetent beraten und betreut. Wir können Aurel und sein Team jederzeit weiterempfehlen.»

RAPHAEL ODERMATT
Bräutigam



«Unser Hochzeitsapéro im Mariazell bleibt nicht nur für uns, sondern auch für unsere Gäste unvergesslich. Es wird heute noch von der tollen Lokalität und der leckeren, vielfältigen Apéroauswahl geschwärmt.»

JUDITH ODERMATT
Braut





Dekoration

Gerne übernehmen wir das Dekorieren unserer Eventlocations oder unterstützen Sie bei der Ausführung Ihrer kreativen Ideen.

BLUMEN UND TISCHDEKO

Preis nach Angebot/Anfrage

So individuell wie jede Blume ist das Bedürfnis jedes Brautpaares. Deshalb beraten wir Sie gerne und machen Ihnen ein individuelles, auf Sie abgestimmtes, Angebot.

BAUMSCHMUCK

CHF 150.–

Mit Wimpeln über dem Gästebereich und weissen Lampions an ausgewählten Orten, kleinen Deko-Elementen da und dort, verzaubern wir unsere Aussenanlage in eine tolle Hochzeitslocation.



Serviceleistung & Infrastruktur

Transparenz ist uns wichtig. Deshalb gibt es in unserer Preisgestaltung keine versteckten Kosten und wir weisen alle anfallenden Kosten separat aus.

EVENT-KOORDINATOR

zwingend

CHF 72.-/h

Sorgt sich um das Wohlergehen des Brautpaares, dient als Ansprechpartner, leitet und führt das Service- und Küchenteam, organisiert den Aufbau der Anlage wie Buffet, Bistrotische und Sitzgelegenheiten.

KÜCHENMITARBEITER

CHF 48.-/h

Sorgt für Nachschub am Buffet, organisiert die Produktion, betreut nach Bedarf eine «Front-Cookingstation», leitet den Abwasch.

SERVICEFACHKRAFT

CHF 48.-/h

Betreut die Gäste, serviert Getränke, zirkuliert mit den Speisen und sorgt für Ordnung auf den Buffets. Optimal ist eine Servicefachkraft auf ca. 40 Gäste.

INFRASTRUKTUR / REINIGUNG

pauschal

CHF 180.-

Energie, Amortisation, Wäscherei, Reinigung des Geländes inkl. Sanitäreinrichtungen und Verbrauchsmaterial.



Partner

Durch den persönlichen Kontakt mit unseren Lieferanten erreichen wir in der Zusammenarbeit die höchstmögliche Flexibilität. Dies führt dazu, dass wir qualitativ hochwertig, regional und nach saisonaler Verfügbarkeit einkaufen und produzieren können.

BÄCKEREI KOLLER

www.cafekoller.ch

BISANG WEINE

www.weingut-bisang.ch

FISCHER WEINE

www.fischer-weine.ch

BAUMELER GETRÄNKE

www.baumeler-getraenke.ch

BRAUSTATION

www.braustation.com

METZGEREI AERNE

www.fleischundfeines.ch

Kontakt

Unsere Nähe zur Kapelle sowie die tolle Location machen uns zu Ihrem kompetenten Partner für einen unvergesslichen Hochzeitsapéro.



Sempachstrasse 2
6210 Sursee



041 925 86 25



info@mariazell.ch



www.mariazell.ch



MARIAZELL SURSEE
Schule und Wohnen