

Heini¹¹⁰_{Jahre}

Blumen Garten Event



inspirierend blumig &
stimmungsvoll anders



Heini^{110 Jahre}

Blumen Garten Event



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 für elegante Hochzeiten, gediegene Firmenfeiern und feierliche Geburtstagfeste. Ausserdem bietet der Eventgarten sich auch für stilvolle Gedenkfeiern an.

Die perfekte Location 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 Koch Thomas Fischli und seinem Team verwöhnen. Regional, saisonal, köstlich - so geht echter Genuss. Von herzhaften Fleischgerichten bis zu veganen Menus, gerne stellen wir ein passendes Angebot für Sie zusammen.

Für die Organisation von grösseren Feiern steht Ihnen unsere Eventleitung gerne zur Seite.

Mit viel Herzblut, Know-how & Leidenschaft berätet Sie unsere Abteilung Floristik gerne, um Ihren Anlass mit Blumen zu inszenieren.

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

PREISE HEINI EVENTGARTEN

UNSERE DIENSTLEISTUNGEN

MIETE DER RÄUMLICHKEITEN

Miete Eventgarten 200. 00

pro Stunde, inklusive Anlassleitung, Servicemitarbeiter & Mobiliar

Verlängerung nach 23. 00 Uhr 100. 00

pro Stunde zusätzlich

Einzelinkasso 100. 00

Einzelinkasso-Bewilligung

ANREISE

per Auto: *Es sind genügend Parkplätze rund ums Haus verfügbar.*

mit ÖV: *Bus Nummer 19 ab Luzern Bahnhof, Haltestelle Friedental,
alle 10 Minuten, Reisedauer circa 13 Minuten.*

TECHNIK

Musikanlage, Mischpult mit zwei Lautsprechern & Subwoofer 80.00

Sie können individuell externe Geräte anschliessen, z.B. Smartphone, iPad, Notebook.

Bluetooth-Verbindung vorhanden.

*DJ Pult sowie System für Tanz- & Konzertbeschallung müssen separat mitgebracht oder
per externen Anbieter gemietet werden.*

Beamer & Leinwand 50.00

HDMI + USB-C Anschluss vorhanden

TV-Bildschirme 50.00

HDMI Anschluss vorhanden

Mikrofon pro Stück 50.00

1 Funkmikrofon & 3 Headsets vorhanden

SILENT DISCO

Miete Beatfox Sender 1 Kanal 30. 00

Jeder weitere Kanal (maximal 3 Kanäle)

+ 15.00

Möglichkeit via Kabel mit externen (privaten) Geräten zu verbinden.

Installation im Preis inklusive. Betrieb muss durch Kunden oder DJ erfolgen.

Kopfhörer pro Person 8. 00

PREISE EVENTGARTEN

UNSERE DIENSTLEISTUNGEN

TISCH & DEKORATION

Blume

9. 00

*Farbe & Sorte nach Wahl (saisonal), ausgartiert
pro Tisch empfehlen wir 3 Stück, pro Stehtisch 1 Stück*



Blumenschmuck

27. 00

*Glasfüllung mit saisonalen Blumen
pro Tisch empfehlen wir 3 Stück*



Für weitere Optionen steht Ihnen unsere Abteilung Floristik gerne zur Seite.

Stuhlhussen

15. 00

pro Stück, weisse Stuhlüberzüge

APÉRO

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

APÉRO SIMPLE

Chips	pro Portion	6.00
Nüssli	pro Portion	6.00
Oliven	pro Portion	6.00
Sbrinzwürfeli	pro Portion	6.00

SCHNAUSI- PLÄTTLI

Fleisch - & Wurstspezialitäten con der Metzgerei Doggwiler	pro Portion	9.00
Käsevariation, Brot von der Bäckerei Brunner, Butter & mixed Pickles		

APÉRO HÄPPLI

Häppchen pro Sorte	3.50
--------------------	------

*Wir empfehlen für einen Apéro mit anschliessendem Essen 3 Stück pro Person
für einen Apéro riche 6-8 Stück pro Person*

Doggi's Fleischbällchen an pikanter Tomatensauce

Schinkengipfeli

Datteln mit Frischkäse gefüllt im Speckmantel

Mini Brötli mit Fleisch - & Wurstspezialitäten vom Doggi und Käse

Mini Pastetli mit gezupftem Schweinsbraten

Blauer Kartoffelsalat mit Rauchforelle vom Fischhuus Mühlethal

Rindstatar im Tartelette

Chäschüechli

Saisonales Gemüse im Tempurateig mit Jogurtdip

Saisonale Fuchtspiessli

Auberginentatar im Tartelette

Cannellini Bohnencreme mit hausgemachtem Blumentopfbrot

Gebratene Kräuterseitlinge mit Kräutern & Frischkäse

Geschmorter Randen mit Hüttenkäse & Kräutersalsa

Erfrischender Erbsenstampf auf Pumpernikel



MENUVORSCHLÄGE

UNSERE MENUS FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLT

MENU MARGRITHLI

50.00

Heini's bunter Gartensalat an Hausdressing mit Kernen & Blumentopf-Faltenbrot
oder

12.00

Saisonale Suppe

Siedfleisch an Meerrettichsauce, Bouillongemüse & Kartoffeln

29.00

Gebrannte Crème im Weckgläsli

9.00

MENU SONNENBLUME

52.00

Heini's bunter Gartensalat an Hausdressing mit Kernen & Blumentopf-Faltenbrot
oder

12.00

Saisonale Suppe

Schweinsvoren mit Bramata-Polenta & Marktgemüse

28.00

Saisonaler Früchtekuchen mit Mascarponecreme

12.00

MENU SEEROSE

57.00

Heini's bunter Gartensalat an Hausdressing mit Kernen & Blumentopf-Faltenbrot
oder

12.00

Saisonale Suppe

Konfierte Lachsforelle mit Zitrone, Blattspinat & Salzkartoffeln

36.00

Vanilleflan mit Beerenschaum im Weckgläsli

9.00

MENU ROSE

59.00

Heini's bunter Gartensalat an Hausdressing mit Kernen & Blumentopf-Faltenbrot
oder

12.00

Saisonale Suppe

Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit Butternudeln & Marktgemüse

38.00

Himbeer Semifreddo mit Minzschaum

9.00

MENU ORCHIDEE

81.00

Heini's bunter Gartensalat an Hausdressing mit Kernen & Blumentopf-Faltenbrot
oder

12.00

Saisonale Suppe

Rindsentrecôte an Portweinjus mit Kartoffeln & Marktgemüse

55.00

Mousse von der Felchlin Grand Cru Coverture mit saisonalen Früchten

14.00

**Alle Menukomponenten sind austauschbar.
Die Preise verstehen sich in CHF, exkl. Mwst.**

SAISONALE MENUS

UNSERE EMPFEHLUNGEN

FRÜHLING 69.00

MÄRZ, APRIL, MAI

Salat vom jungen Blattspinat mit Erdbeeren, Rhabarber, Ziegenkäse & karamellisierten Kernen 16.00

Sanft gegarter Schweinsrücken mit frischem Spargel, Kräuterkartoffeln & Hollandaise 42.00

Reiskuchen mit Vanilleflan 14.00

SOMMER 78.00

JUNI, JULI, AUGUST

Gebratener Blumenkohl auf Cannellini Bohnencreme mit gepickelten Zwiebeln & Kräutersalsa 16.00

Rosa gebratenes Lammhüftli auf Romesco (würzige Gemüsesauce aus Katalonien) mit Sommergemüse & Kräuterkartoffeln 45.00

Marinierte Beeren mit Sauerrahmglace 16.00

HERBST 67.00

SEPTEMBER, OKTOBER, NOVEMBER

Kürbiscremesuppe mit Kernen & Öl 12.00

Hirschpfeffer mit hausgemachten Knöpfli, Rotkraut, Marroni & Preiselbeer-Apfel 41.00

Kürbiskuchen mit Mascarponecreme 14.00

WINTER 66.00

DEZEMBER, JANUAR FEBRUAR

Peterliwurzelsuppe mit Peterlischaum 12.00

Kalbsschulterbraten mit Kartoffelstock & Marktgemüse 39.00

Ananas-Carpaccio mariniert mit grünem Pfeffer dazu Sauerrahmglace 15.00

**Alle Menukomponenten sind austauschbar.
Die Preise verstehen sich in CHF, exkl. Mwst.**

MEIN MENU - VORSPEISEN

STELLEN SIE IHR PERSÖNLICHES MENU ZUSAMMEN

VORSPEISEN

Geschmorter Randen auf Hüttenkäse mit Kräutersalsa	16.00
Geröstete Vanille-Karotte mit Ricotta & Orange	16.00
Rindstatar klassisch mariniert serviert mit geröstetem Brot	25.00
Auberginentatar klassisch mariniert serviert mit geröstetem Brot	23.00

SALATE

Heini's bunter Gartensalat an Hausdressing mit Kernen & Blumentopf-Faltenbrot	12.00
Lattichsalat an Knoblauch-Parmesan-Dressing mit Croutons, Ei & Speck	16.00
Bunter Blattsalat an Himbeervinaigrette mit Ziegenfrischkäse & karamellisierten Kernen	16.00

SAISONALE SUPPEN

FRÜHLING

Spargelcrèmesuppe	14.00
Kartoffel-Brunnenkressesuppe	12.00

SOMMER

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	12.00
Süssmaissuppe mit Whiskey & Chili	12.00
Gazpacho	12.00
Melonenkaltschale mit Portwein	14.00

HERBST

Rüebli-Ingwersuppe	12.00
Kürbiscrèmesuppe mit Kernen & Öl	12.00
Apfel-Selleriecrèmesuppe	12.00
Kartoffel-Lauchsuppe mit luzerner Riesling vom Ottiger & geröstetem Speck	12.00

WINTER

Peterliwurzelsuppe mit Peterli	12.00
Cannelinibohnencrèmesuppe mit Speck	12.00
Pikante Currysuppe	12.00

MEIN MENU - HAUPTGÄNGE

STELLEN SIE IHR PERSÖNLICHES MENU ZUSAMMEN

FLEISCH

von der Metzgerei Doggwiler

Gebratenes Pouletschenkel-Steak an pikanter Paprikarahmsauce mit Reis & Marktgemüse	28.00
Geschmorte Rindsschulter mit Bramatapolenta & Marktgemüse	31.00
Luzerner Chügelipastetli mit Brätchügeli, Kalbsragout & Champignons dazu Reis & Marktgemüse (auf Wunsch auch mit Milken & Rosinen)	34.00 + 4.00
Glasierte Kalbsbrustschnitte mit Kartoffelstock, Schmorgemüse & Pilzen	35.00
Sanft gegarter Schweinsrücken an Calvadossauce mit hausgemachten Knöpfli & Marktgemüse	39.00
Lammschulter im Ofen gebraten an Sherryjus mit Bramatapolenta & Marktgemüse (auf Anfrage)	49.00
Rosa gebratener Kalbsrücken an Pilzrahmsauce mit Kartoffelgratin & Marktgemüse	59.00

FISCH

Vom Fischhaus Mühletal

Gebratenes Forellenfilet mit Blattspinat & Salzkartoffeln	32.00
Gebratener Zander auf Kartoffel- Lauch- Beet mit Senfsauce	55.00

VEGETARISCH

Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Tomatensauce mit Kichererbsen	31.00
Pastetli gefüllt mit Gemüseragout, dazu Reis	34.00
Grünkernbratling mit Pilzragout, Nudeln & Marktgemüse	34.00

MEIN MENU - DESSERTS

STELLEN SIE IHR PERSÖNLICHES MENU ZUSAMMEN

SÜSSES IM WECKGLÄSLI

PRO STÜCK

9.00

Vanilleflan mit Beerenschaum

Caramelköpfli

Schoggiküchlein von der Grand Cru Couverture

Gebrannte Creme

Panna Cotta mit Beerencoulis

Fruchtsalat

Kafi Zwätschge Tiramisu

TELLER DESSERTS

Mousse von der Grand Cru Couverture garniert mit saisonalen Früchten

14.00

Luzerner Lebkuchen mit Schlagrahm

12.00

Apfelkuchen mit Mascarponecrème & Apfelsorbet

14.00

Tellergeld

pro Person

4.00

SCHINTBÜHLGLACE

Glacé / Sorbet nach Wahl

*pro Kugel
mit Rahm*

4.00
+ 1.50

DESSERT- VARIATION

Wählen Sie 3 Sorten von unseren Desserts aus. Wir bereiten ein Buffet mit kleineren Portionen Ihrer Wunschdesserts vor.

17.00

MENU KINDER

FÜR UNSERE KLEINSTEN GÄSTE

FÜR KINDER, DIE BEIM MENU MITESSEN

Kinder bis 5 Jahre

gratis

Kinder zwischen 6-11 Jahren

50 % des Menupreises

Kinder ab 12 Jahren

100 % des Menupreises

KINDERMENUS

Chicken Nuggets & Pommes Frites

14.00

Nudeln mit Tomatensauce

14.00

GRILLFEST BUFFET

UNSERE EMPFEHLUNGEN

VORSPEISE

Kleines Salatbuffet mit 5 verschiedenen Gemüsesalaten und Blattsalat
dazu Hausdressing & karamellierte Kernen
Brotauswahl von der Bäckerei Brunner

VOM GRILL

Schweinsrack aus dem Ofen
Pouletschenkel-Steak
Verschiedene Wurstspezialitäten vom «Doggi»
Verschiedene Spiesse vom «Doggi»

Alle aufgelisteten Grilladen können durch folgende Optionen ausgetauscht werden:

Gefüllte Champignons
Grünkernbratling

BEILAGEN

Grillgemüse
Ofenkartoffeln mit Sauerrahm
Maiskolben

DESSERTBUFFET

Mini Dessert im Weckgläsli nach Wahl
1.5 Stück pro Person

75.00

Optional:
Rindsentrecote
+ CHF 10.00

GETRÄNKEKARTE

SOFT- & ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

SOFTGETRÄNKE

Wasser ohne Kohlensäure	1 l	5.00
Wasser mit Kohlensäure	1 l	8.00
Süssgetränke	0.33 l	5.00
<i>Coca Cola, Coca Cola Zero, Eistee, Rivella, Citro</i>		
El Tony Mate	33cl	5.00
Orangensaft	1 l	9.00
Apfelsaft	1 l	9.00

HEISSGETRÄNKE

Kaffee Crème		5.00
Espresso		5.00
Sirocco Tee		5.00
<i>Kräuter, Verveine, Pfefferminze, Früchte, Schwarztee</i>		

FEINES FÜR DEN DURST

Heini's Hausapéro mit saisonalem Sirup	Glas	9.00
Früchtebowle mit Alkohol	1 l	28.00
Früchtebowle ohne Alkohol	1 l	25.00
Hausgemachter Kräutereistee	1 l	10.00
Glühwein	Tasse	6.00

GETRÄNKEKARTE

SOFT- & ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIER

Luzerner Bier, 4.8 % Vol.	33 cl	6.00
Eichhof Bier 4.8 % Vol.	33 cl	5.00
Eichhof Bier, alkoholfrei	33 cl	5.00
Zapfengeld Bier	pro Flasche	4.00

SPIRITUOSEN

Grappa Sarpa Di Poli, 40 % Vol.	2 cl	8.00
Vieille Williams Studer, 36 % Vol.	2 cl	8.00
Vieille Prune Studer, 42 % Vol.	2 cl	8.00
Vodka Stolichnaya Premium, 40 % Vol.	2 cl	8.00
Gin Bombay Sapphire, 47 % Vol.	2 cl	8.00
Whisky Ballantines Scotch, 40 % Vol.	2 cl	8.00
Rum Bacardi, 37.5 % Vol.	2 cl	8.00
Gin Monkey 47, 47 % Vol.	2 cl	10.00

BARGETRÄNKE

Turbo Mate	9.00
Apérodrinks (Aperol Spritz, Hugo, Lillet Wildberry)	14.00
Longdrinks (Gin Tonic, Moscow Mule, Cuba Libre)	16.00
Cocktails (Mojito, Espresso Martini, Gin Basil Smash)	16.00
Alkoholfreie Drinks (Mojito, Gin Tonic, Gin Basil Smash, Hugo)	12.00

WEINKARTE

WÄHLEN SIE IHREN PERSÖNLICHEN FAVORITEN

ALKOHOLFREIE WEINE

DEUTSCHLAND

PriSecco Cuvée 23, Manufaktur Jörg Geiger 49.00

ITALIEN

Kylie Minogue 0 % Sparkling Rosé, Veneto 49.00

SCHAUMWEIN

SCHWEIZ

Le Petit Mousseux VdP Suisse, Ottiger Weinbau Horw 60.00

FRANKREICH

Champagne L. Perrier Cuvée Brut 82.00

Champagne L. Perrier Cuvée Brut Rosé 82.00

ITALIEN

Prosecco Treviso DOC Briosio, Le Contesse 49.00

Strada di Guia 109 Prosecco superiore DOCG, Foss Marai 51.00

Moscato d'Asti Vigna Senza Nome DOCG, Braida 2023 49.00

SPANIEN

Cava Raventós i Blanc Blanc de Blancs 2021 60.00

Raventós i Blanc de Nit Rosado 2021 67.00

WEINKARTE

WÄHLEN SIE IHREN PERSÖNLICHEN FAVORITEN

ROSÉWEIN

SCHWEIZ

Zweifel Rosé im Steinkrug VdP Suisse, Zweifel Zürich	2023	49.00
Aagne Rosé Pinot Noir Rosé AOC, Schaffhausen	2023	52.00

FRANKREICH

Aix Rosé Domaine La Grande Séouve AOP, Coteaux d'Aix en Provence	2023	56.00
Miraval Rosé AOP, Côtes de Provence bottled by Pitt & Perrin	2023	64.00

ITALIEN

Rosamati Rosato Maremma Toscana DOC, Fattoria Le Pupille	2023	56.00
--	------	-------

WEISSWEIN

SCHWEIZ

Rosenau Riesling-Silvaner, Ottiger Weinbau Horw	2022	64.00
Sauvignon Blanc VdP Suisse, Brunner Weinmanufaktur	2023	61.00
Cuvée Blanche AOC, Conviva Valais	2022	49.00
Solaris VdP Suisse, Bioweingut Lenz	2023	56.00
Epesses La République Blanc AOC, Lavaux Fonjallaz	2023	57.00
Fläscher Chardonnay AOC, Jann Marugg	2022	74.00

ÖSTERREICH

Sauvignon Blanc Winkl Terlan DOC	2023	64.00
----------------------------------	------	-------

FRANKREICH

G de Château Guiraud Bordeaux Blanc Sec AOC	2022	56.00
---	------	-------

ITALIEN

Pinot Grigio Tudajo Venezia DOC, Bosco del Merlo	2022	53.00
Arneis Langhe DOC, Roberto Sarotto	2022	49.00

SPANIEN

Verdejo Basa Blanco, Telmo Rodriguez	2023	49.00
--------------------------------------	------	-------

Haben Sie keinen passenden Wein gefunden?

Lassen Sie sich bei unserem Partner Schubi Weine beraten und suchen Sie Ihren Lieblingswein aus.

WEINKARTE

WÄHLEN SIE IHREN PERSÖNLICHEN FAVORITEN

ROTWEIN

SCHWEIZ

Rosenauer Pinot Noir, Ottiger Weinbau Horw	2022	65.00
Malbec Pinot Eichberg AOC Luzern, Brunner Weinmanufaktur	2022	69.00
Heidegger Blauburgunder AOC Luzern, Schloss Heidegg	2021	61.00
Quartetto VdP Suisse, Bioweingut Lenz	2023	56.00
Ancora Galotta Merlot VdP Suisse, Cave Jolimont	2022	57.00
Carato Merlot DOC Ticino, Delea	2020	76.00
Ligornetto Merlot DOC Ticino, Vinattieri	2021	80.00
Fläscher Pinot Noir Reserve AOC Graubünden, Jann Marugg	2021	76.00

ÖSTERREICH

Zweigelt Unplugged, Hannes Reeh Andau	2020	56.00
---------------------------------------	------	-------

FRANKREICH

Château Branas Grand Poujeaux Cru Bourgeois	2019	73.00
MAGNUM Château Branas Grand Poujeaux Cru Bourgeois	2019	133.00

ITALIEN

Barbera D'Alba Doc Elena, Roberto Sarotto	2020	64.00
Silentium Primitivo di Manduria DOC	2021	51.00

SPANIEN

Mariposa Roja Tempranillo, Vino d'Espana	2020	49.00
Viña Magna Crianza Ribera del Duero, Dominio Basconcillos	2020	69.00

Haben Sie keinen passenden Wein gefunden?

Lassen Sie sich bei unserem Partner Schubi Weine beraten und suchen Sie Ihren Lieblingswein aus.

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 & 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.

Der Eventgarten kann mit Verlängerung ab 23.00 Uhr zu einem Aufpreis von CHF 100.00 / Stunde bis maximal 1.00 Uhr gemietet werden.

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 CHF 2'000 behalten wir uns vor, bei der Auftragsbestätigung eine Anzahlung von CHF 2'000 in Rechnung zu stellen. Der Restbetrag wird nach Abrechnung des Anlasses & 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 & Türen geschlossen zu halten & die Lautstärke anzupassen. Gäste, welche sich im Freien aufhalten sind gebeten, sich angemessen zu verhalten. Den Anweisungen des Heini-Eventgarten-Mitarbeitenden ist Folge zu leisten. Bei Reklamationen & allfälligen Bussen infolge Nichteinhaltung der Anweisungen, haftet der Veranstalter (Kunde).

AGB

Allgemeine Geschäftsbedingungen

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 & 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. DEKLARATION

Poulet, Schwein, Kalb, Rind

Schweiz; Metzgerei Doggwiler

Fisch

Schweiz; Fischhaus Mühletal

Brot

Schweiz, Bäckerei Brunner

7. Allergene

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

8. GERICHTSSTAND

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