

Stadtkeller

LUZERN

Ihr Event im Stadtkeller

EVENTDOKUMENTATION



DEKLARATION

Für unsere Gerichte verwenden wir Schweizer Fleisch.
Einzig das Lammfleisch und das Angus Beef stammen aus Irland.
Süßwasserfische sind aus einheimischen oder europäischen Gewässern.

Die Deklaration der Salzwasserfische und Meeresfrüchte werden bei der Menubesprechung mit dem jeweiligen Fanggebiet (FAO) und Herkunftsland bekanntgegeben.

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

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt.

**IHR EVENT IST BEI UNS IN
BESTEN HÄNDEN – WIR BERATEN
SIE GERNE PERSÖNLICH, KOMPETENT
UND INDIVIDUELL.**

Ab 100 Gästen reservieren wir für Sie den Stadtkeller exklusiv über die Wintermonate November bis März. Bitte nehmen Sie rechtzeitig mit uns Kontakt auf.

Maximale -Personenzahl: für Bankettservice 200 bis 240, für Konzerte 220.

Für Anlässe unter 100 Personen, reservieren wir für Gruppen bis 20 Gäste gerne Tische im Saal. Die jeweiligen Ticketreservierungen können Sie bei uns auf Gesamtrechnung nehmen. Ab 30 Personen können Sie sich ein einheitliches Menu aus unserer Bankettdokumentation zusammenstellen. Beim Hauptgang bieten wir selbstverständlich eine vegetarische Alternative an.

UNSERE APÉRO VORSCHLÄGE FÜR EINEN GELUNGENEN EINSTIEG IN IHRE FEIER

«Stadtkeller Warm up»

Auf dem Sternenplatz mit Glühwein und Apfelpunsch, «Braui Spezial Hot Dogs» im
ofenfrischen Brötchen mit Nürnberger Rostbratwürstchen und vegetarisch mit Luzerner
Rahmkäse (pro Person je 1 Stk.). Weitere Getränke gemäss Getränke- und Weinkarte nach
Aufwand. 21.50 (p.P.)

Gerne offerieren wir Ihnen Ihr «Warm up» auch in unserem Partnerbetrieb Restaurant
Rathaus Brauerei und empfangen Sie unter der Arkade des Luzerner Rathaus. Erfahrungen
haben gezeigt, dass viele Stadtkeller Gäste auch unser Rathaus Bier Naturtrüb degustieren
möchten. Wir empfehlen Ihnen daher zum Ausschank, zusätzlich zum Glühwein und
Apfelpunsch, noch unseren Pitcher mit 1.5 Liter Rathaus Bier Naturtrüb à CHF 25.00.
Weitere Getränke gemäss Getränke- und Weinkarte nach Aufwand.

Mini Apéro vor dem Essen

Oliven, Grissini, Chips und Nüssli 7.50 (p.P.)

Warmes Apéro-Gebäck

(pro 2 Stück)

Mini-Käseküchlein	4.00
Mini-Pizza	4.00
Mini-Schinkengipfeli	4.00
Mini-Gemüse-Frühlingsrolle mit süss-sauer Sauce	4.50
Gebackene Riesencrevetten mit süss-sauer Sauce	5.00
Gebackene, hausgemachte Fleischkugeln mit BBQ Sauce	5.00

Stadtkeller «Apéro Plättli»

Rohschinken, Landrauchspeck, Sbrinzmöckli
frischer Meerrettich und gemischte Oliven 25.50

Vegetarisches Löffelbrett

(16 Stück)

Tomaten mit Basilikum marinierten Mozzarellaperlen	
Gedünstete Gemüsestreifen mit frischen Kräutern	
Hausgemachter Käsekuchen	
Kräuter-Frischkäse	
marinierte Peperoni und Zucchetti	36.00

Apéro-Riche

(ab 50 Personen p.P. 59.00)

Kaltes Buffet

Rauchfleisch Spezialitäten mit Trockenfleisch, Rohschinken, Hobelspeck, Essiggemüse
geräucherte Süß- und Salzwasserfische mit luftigem Meerrettichschaum
Käseplatte zusammengestellt aus Weich-, Halbhart- und Hartkäsen
mit Früchten, Trockenfrüchten, Nüssen
reichhaltiger Brotkorb, Butter

Vegetarisches Löffelbrett

Tomaten mit Basilikum marinierten Mozzarellaperlen
Gedünstete Gemüsestreifen mit frischen Kräutern
Hausgemachter Käsekuchen
Kräuter-Frischkäse
marinierte Peperoni und Zucchini

Warmes Buffet

Gebackene Riesencrevetten mit süß-sauer Sauce
Gebackene, hausgemachte Fleischkugeln mit BBQ-Sauce
Mini Schweinswürstli & Wienerli mit Brot und Senf
Nürnberger Röstbratwürstchen mit Sauerkraut
Münchner Weisswürste, Brezel, Händlmaier's original bayerischer Weisswurst-Senf

Süsse Option

(p.P. +9.00)

Schälchen mit «Toblerone» Schokoladen Mousse
«Schwarzwälder» Kirschtorten Schnittchen
«Ananas-Royal» Schnittchen

Das Apéro kann auf einem Buffet und ein Teil im Flying Service serviert werden.
Wir bitten um Rückbestätigung der genauen Personenzahl bis spätestens eine Woche vor dem Anlass. Bei Abweichungen zur gemeldeten Personenzahl werden Ihnen die Verpflegungskosten zur letzten gemeldeter Personenzahl belastet (bis 48 Stunden vor dem Anlass kostenlos).

*Für den
perfekten Start!*

theller
ZERN



IHRE MENUWAHL

Aus nachstehend aufgeführten Speisen können Sie Ihr Menu nach Ihren Wünschen zusammenstellen. Wo immer möglich servieren wir beim Hauptgang reichlich Nachservice, ausser bei Fleischgerichten mit Gewichtsangaben.

Vorspeisen / Salate

Grüner Saisonsalat	10.50
Gemischter Salat	12.50
Nüsslisalat mit Ei	14.50
Nüsslisalat mit Trockenfleischheu und Ei	15.50
Tomaten Mozzarella Salat an Balsamico-Dressing	15.50
Hausgemachte Kalbsterrine mit Waldorfsalat und Preiselbeeren	18.50
Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Toast	21.00

Suppen

Klare Rindskraftbrühe mit Flädli oder Sherry	10.50
Klare Rindskraftbrühe mit Eierstich	11.50
Tomatenrahmsuppe mit Basilikum	11.50
Pfälzer-Rüebli-rahmsuppe mit Brotcroûtons	11.50
Currysuppe mit Kokosmilch	11.50
Bündner Gerstensuppe	12.50
Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kürbiskernen	12.50

Zwischengang

Zitronensorbet mit Wodka	11.50
Mangosorbet mit Prosecco	11.50
Grapefruitsorbet mit Campari	11.50

Warme Vorspeisen

Kleines Blätterteigpastetli an Kräuter-Pilzrahmsauce	17.50
Stadtkeller Käsefondue als Vorspeise	21.00
Stadtkeller Raclette als Vorspeise mit kleinen Kartoffeln	19.50

Fischgerichte

Gebratene Schweizer Eglifilets «Müllerin Art» mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln	32.50
Regenbogen Forellenfilets «Luzerner Art» von der Vierwaldstätter-Seefischerei Nils Hofer Buttersauce mit Tomaten und Kapern, Trockenreis	35.00
Norwegische Lachstranche an Dill-Kräuterrahmsauce Salzkartoffeln und Blattspinat	35.50

Gerichte mit Schweizer Fleisch

Grilliertes Swiss Gourmet Pouletbrüstli (180 g) «Toscana» im Speckmantel gefüllt mit Mozzarella, Safranrisotto und Kefen	31.50
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce hausgemachte Spätzli und Marktgemüse	32.50
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» goldgelb gebratene Butterrösti	37.50
Schweinsfiletmedaillons (180 g) «Calvados» Tagliatelle mit sautierten Eierschwämmli Broccoli mit Mandelbutter und gedämpfte Tomate	39.00
Innerschweizer Kalbs Cordon bleu (250 g) mit Muotathaler Rohschinken und Nidwaldner Bratchäs glasierte Rüeblü und Butternüdeli	39.50
Swiss Prime Roastbeef (180 g) mit Sauce Béarnaise dazu Röstikroketten und Gemüeschiffchen	42.00
Kalbssteak (180 g) an Morchelrahmsauce Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	44.00
Swiss Prime Rindsfilet (180 g) «Chez Nous» an einer raffinierten, hauseigenen Provence-Kräutermischung Kartoffelgratin und Marktgemüse	51.00

Vegetarische Hauptgerichte

«Stadtkeller Äplermagronen»

mit Zwiebelschweize und hausgemachtes Apfelmus 26.50

Tortelli

an Salbeibutter und Tomatensauce 27.50

Gemüseteller

verschiedenes marktfrisches Gemüse serviert mit Maiskroketten 27.50

Luzerner Wasserturm Pastetli

mit Trockenreis und Gemüse an leichter Rahmsauce 30.50

«Stadtkeller» Fondues

«Stadtkeller's» Käsefondue à discrétion

Hausmischung mit Schweizer Hart- & Halbhartkäse, Weisswein und Knoblauch
Bauernbrot und «Gschwelli» p.P. 36.50 (mit Kirsch + 3.50)

Fondue Bourguignonne à discrétion

Kalbs-, Rinds- und Geflügelfleisch
reichlich garniert mit verschiedenen Saucen und Zutaten
Pommes frites p.P. 59.00

Fondue Chinoise à discrétion

Kalbs-, Rinds- und Geflügelfleisch
reichlich garniert mit verschiedenen Saucen und Zutaten
Pommes frites p.P. 56.00

MENU ANGEBOT IM STADTKELLER

Nachstehende Menus haben wir für Sie zusammengestellt und sind bei verschiedenen Anlässen auf Küchen und Servicequalität (siehe Referenzenliste) erprobt worden. Individuelle Wünsche, Vorstellungen und Abänderungen berücksichtigen wir gerne bei der Detailbesprechung mit Ihnen.

Nachservice

Zu allen Menus servieren wir Ihnen beim Hauptgang Fleisch und Gemüse im Nachservice und eine zweite der nachstehenden Stärkebeilagen:
Reis, Wildreis oder Risotto / Nudeln, Spaghetti oder Tagliatelle / Polenta oder Kartoffelstock / Hausgemachte Spätzli / Bratkartoffeln, Rösti, Rösti-Kroketten oder Pommes frites

Stadtluzerner Äplerläbe

«Stadtkeller Äplermagronen»

mit Zwiebelschweize, hausgemachtes Apfelmus

Buurebratwurst mit Zwiebelsauce

goldgelb gebratene Butterrösti

Meringues mit Nidle und Vanilleglace

Kafi Träsch mit Schlagrahm

CHF 58.00

Braumeisters Liebling

Pfälzer-Rüeblisuppe mit Brotcroûtons

Schweinsfiletmedaillons «Calvados»

Tagliatelle mit sautierten Eierschwämmli
Broccoli mit Mandelbutter, gedämpfte Tomate

Weisses und dunkles Schokoladenmousse

festlich garniert

CHF 60.50

Luzern Süd

Tomatenrahmsuppe mit frischem Basilikum

Grüner Marktsalat an Balsamico Dressing

Swiss Gourmet Pouletbrüstli «Toscana»

im Speckmantel gefüllt mit Mozzarella
Safranrisotto und Kefen

Hausgemachtes Panna Cotta

mit heissen Waldbeeren und Schlagrahm

CHF 65.00

Stadtkeller beliebtes Fondue Chinoise à discrétion

Gemischter Marktsalat

Fondue Chinoise

Rinds-, Geflügel- und Kalbsfleisch
reichlich garniert mit verschiedenen Saucen und Zutaten
Pommes frites und gebratener Reis

Heisse Waldbeeren

mit Vanilleglace und Rahm

CHF 76.00

Stadtkeller Klassiker

Käsefondue als Vorspeise

Gemischter Marktsalat

Geschnetzeltes Kalbsfleisch «Zürcher Art»

goldgelb gebratene Butterrösti

Gebrannte Crème mit Schlagrahm

CHF 74.00

Zunft Menu

Nüsslisalat mit Entenbrusttranchen

an Himbeerdressing

Klare Rindskraftbrühe mit Flädli

Original «Fritschi Pastete» nach altem Rezept

mit Kalbsfleisch, serviert im Reising

Hausgemachtes Vanille Parfait

mit Zimtzwetschgen

CHF 76.00

«Stadtkeller» Fondue Festival

«Stadtkeller's» Käsefondue Vorspeise

Hausmischung mit Schweizer Hart- & Halbhartkäse, Weisswein und Knoblauch
Bauernbrot und «Gschwellti»

Fondue Bourguignonne à discrétion

Kalbs-, Rinds- und Geflügelfleisch
reichlich garniert mit verschiedenen Saucen und Zutaten
Pommes frites & Bratreis

«Stadtkeller» Schoggifondue

serviert mit saisonalen Früchten, Marshmallows und Brotwürfel

CHF 92.00

STADTKELLER BUFFET

Kaltes Buffet

Rauchfleisch Spezialitäten mit Trockenfleisch, Rohschinken, Hobelspeck und eingelegtes Essiggemüse, Roastbeef Platte mit Tartarsauce und garniert mit Melonen, geräucherte Süß- und Salzwasserfische mit luftigem Meerrettichschaum, Auswahl von sieben marktfrischen Salaten begleitet mit zwei Salatsaucen und Salatgarnituren

Warmes Buffet

Saftiger Schinken im Brotteig, zartes Schweinsrippli, gekochter Speck und Zungenwurst mit Senfauswahl, Original Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce, Suure Mocke und Kräuter-Lammgigot

Beilagen und Gemüse

Kartoffelstock, Spätzli, Äplermagronen, Salzkartoffeln, Sauerkraut, Speckbohnen und Rüeblli

Dessert Buffet

Fruchtsalat, Meringues und Lozärner Läbchuechä mit Nidle, Zwetschgenkompott mit Vanille- und Zimtglace, drei verschiedene Sorbets zur Auswahl, gebrannte Crème und lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Dessert Käse Buffet

Käseplatte zusammengestellt aus Weich-, Halbhart- und Hartkäsen mit Früchten, Trockenfrüchten, Nüssen und Butter, reichhaltiger Brotkorb

STADTKELLER DESSERTS

Desserts

Hausgemachtes Panna Cotta mit Waldbeeren und Schlagrahm	11.50
Meringues mit Vanille- und Erdbeerglace und Schlagrahm	11.50
Hausgemachtes Vanille Parfait mit Zimtzwetschgen	12.50
Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace und Schlagrahm	12.50
Apfelchüechli mit Vanillesauce oder Vanilleeis	13.50
Weisses und dunkles Schokoladenmousse festlich garniert	13.50
Dessertkäse mit vier verschiedene Käsesorten, Trauben und Baumnüssen	14.50
Dessert und Dessert Käse Büffet ab 100 bis 140 Personen	p.P. 24.00

*Süsse
Versuchung!*





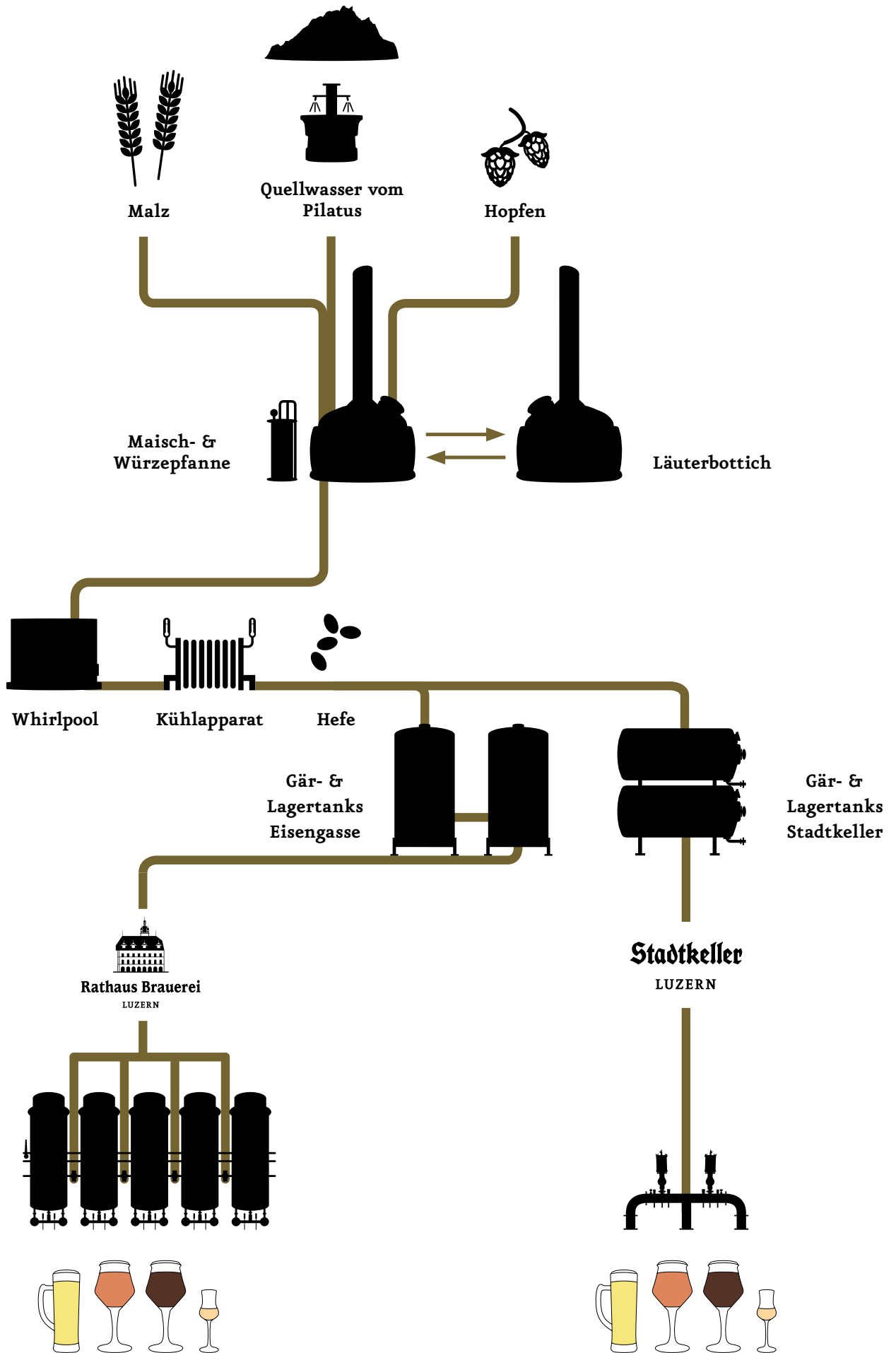


RATHAUS BRAUEREI LUZERN

Der Stadtkeller ist stolz, Ihnen eines der besten und beliebtesten Biere der Stadt Luzern zu servieren, das Bier unseres Partners, der Rathaus Brauerei. Seit 1998 ist die Rathaus Brauerei der perfekte Ort zum Geniessen und Verweilen, sowohl für Einheimische als auch Besucher aus aller Welt. Direkt an der Reuss, unter den Arkaden des historischen Rathauses, genießt man auch hier das ganze Jahr hindurch das mit Liebe & Leidenschaft gebraute Bier.

Aus frischem Pilatus-Quellwasser vom ältesten Brunnennetz der Stadt Luzern und erlesenen Rohstoffen werden die Biere in den kupfernen Sudkesseln des Restaurants Rathaus Brauerei komponiert. Eine 140 Meter lange, unterirdische Leitung durch die Luzerner Altstadt, ermöglicht es dem Stadtkeller, ihnen das Bier direkt vom Lagertank in Ihr Glas zu zapfen. Das regionalste und frischeste Bier, das Sie je genossen haben!



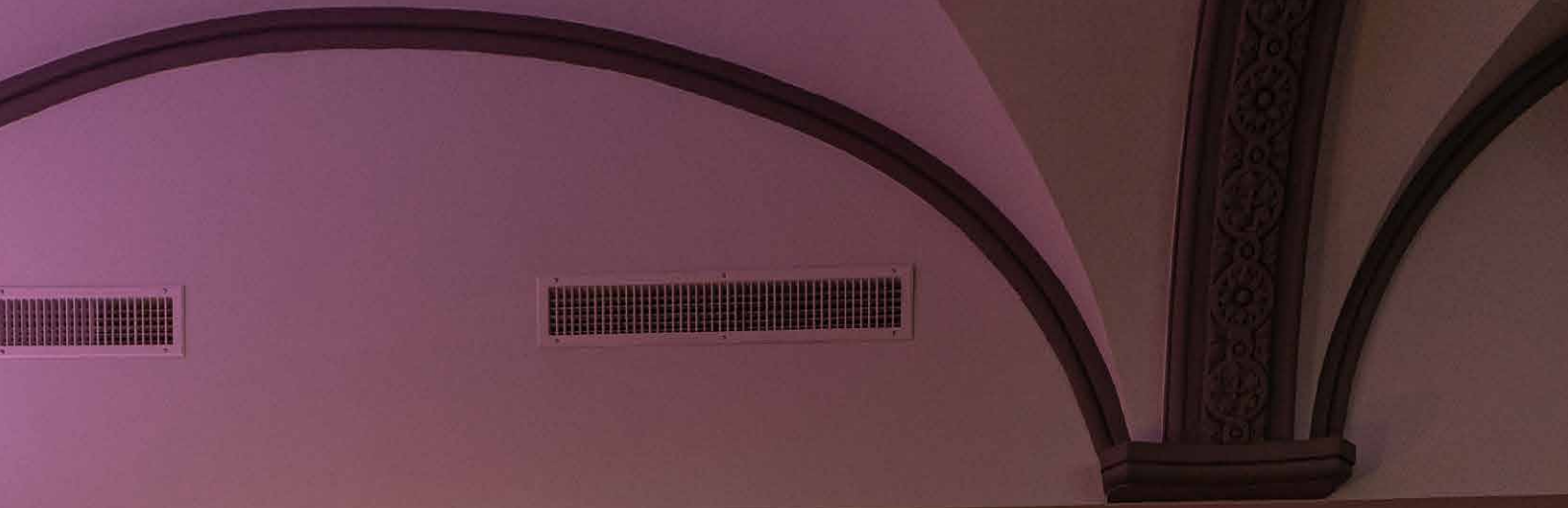


LOCATION, SOUND UND LICHT

Viele kennen den Stadtkeller mit seinem berühmten Bühnenbild. Dieses wurde digitalisiert und wird mittels einer LED-Wand, welche eine Auflösung von 2200 × 1000 Pixel beträgt, projiziert. Egal ob als Hintergrundbild oder als Präsentationsmittel, die LED-Wand ist vielfältig einsetzbar und wandelbar. Der Stadtkeller ist mit einer neuen Mikrofonie, neuer Lichttechnik, einer neuen Videoanlage, LED-Wand und Projektor ausgestattet.

Auch im Restaurantbereich ist eine neue Audio-Anlage verbaut. Die Anlage mit knapp 12'000 W Ausgangsleistung verfügt über variable Bespielmöglichkeiten und erfüllt höchste Ansprüche für jeden Anwendungsbereich. Die LED-Wand brilliert mit einer möglichen Lichtleistung von 1000 nits und einer frei bespielbaren Fläche von 2,5 m × 5,5 m. Im Saal sind zwei Projektoren mit je 5400 Lumen Lichtleistung verbaut. Mit Hilfe von Netzwerk Videoeinspielgeräten können diese frei mit Videoinhalten bespielt werden. Zwei Lautsprecher mit je 1'950 W Ausgangsleistung sorgen dabei für die optimale Beschallung.





BESTUHLUNGSPÄNE



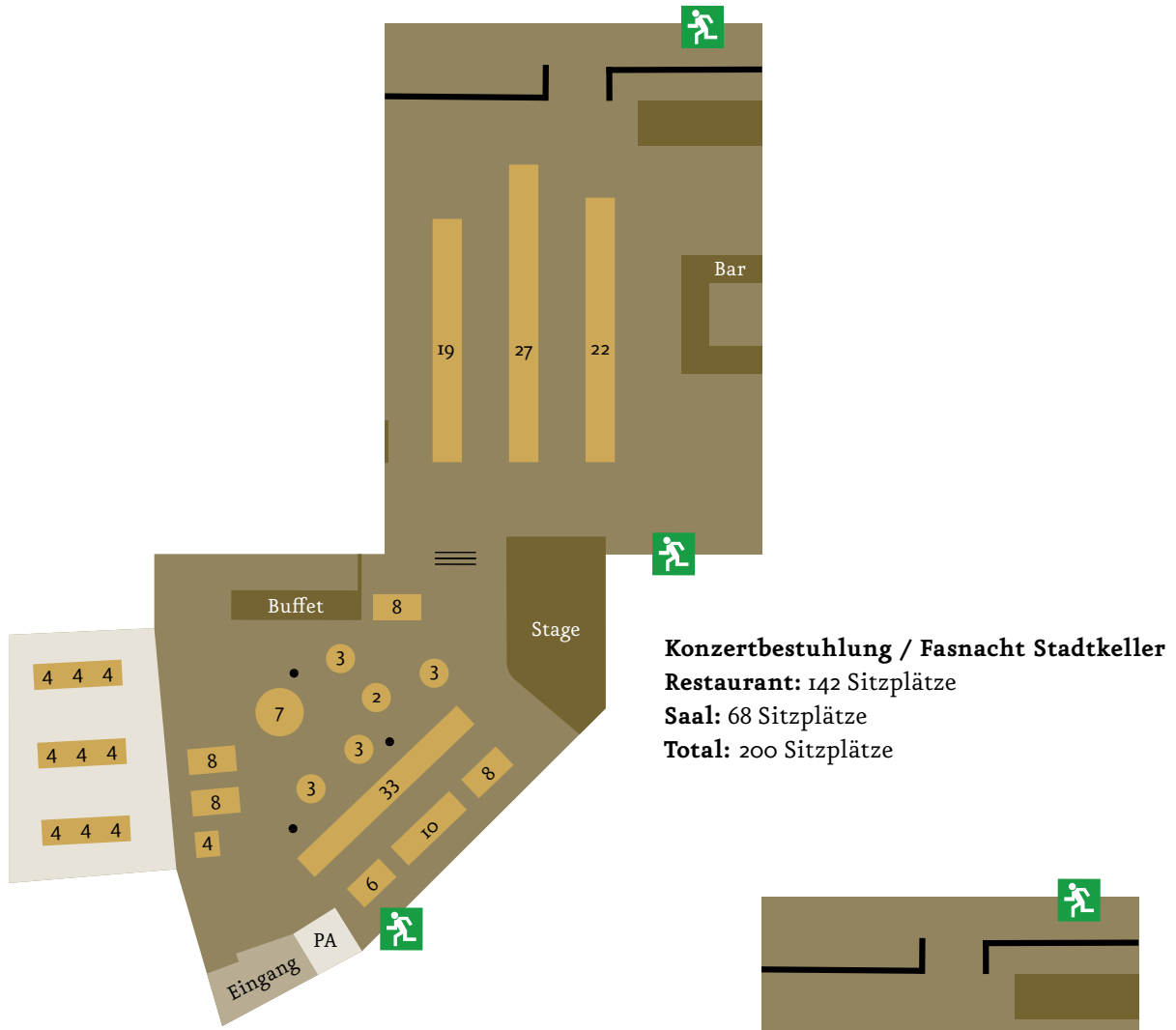
**Konzerte mit Schallpegel
und Ausgleichszonen**

Restaurant: 142 Sitzplatze, max. 180 Personen

Saal: 68 Sitzplatze, max. 160 Personen

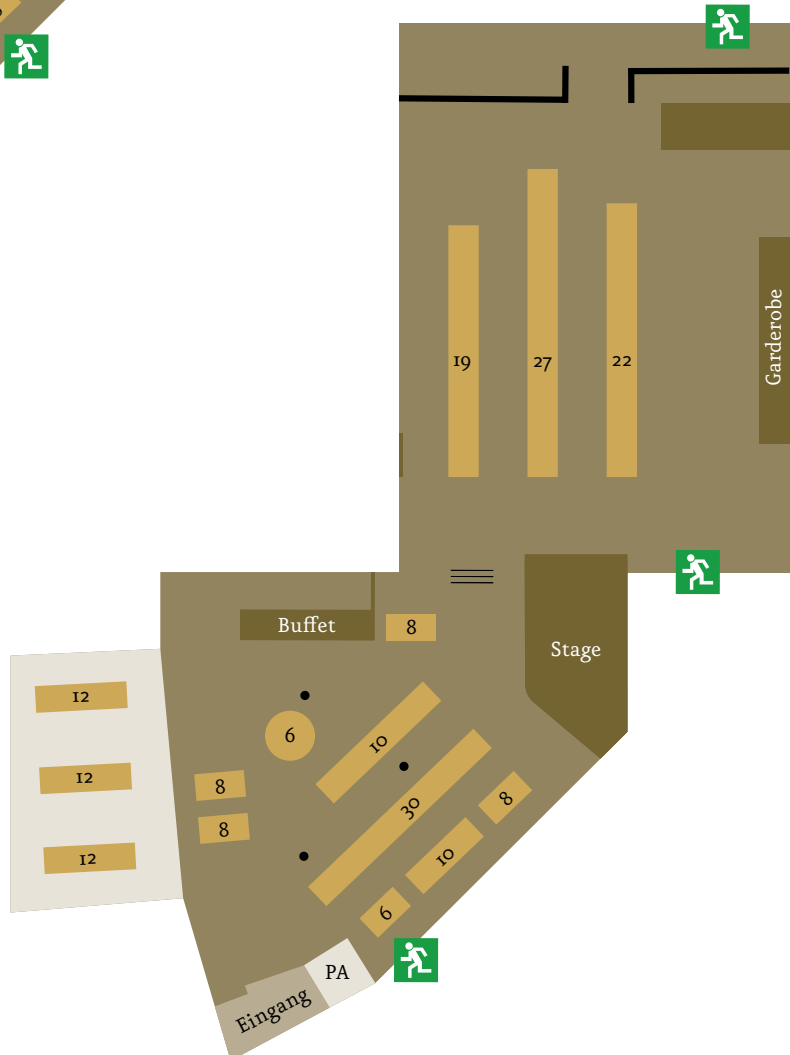
Total: 200 Sitzplatze, max. 340 Personen

Artisten Bar: max. 40 Personen



Konzertbestuhlung / Fasnacht Stadtkeller
Restaurant: 142 Sitzplätze
Saal: 68 Sitzplätze
Total: 200 Sitzplätze

Bankett Stadtkeller
Restaurant: 122 Sitzplätze
Saal: 68 Sitzplätze
Total: 190 Sitzplätze



KONTAKTPERSONEN

Unser Team unterstützt Sie gerne bei der Planung Ihres Events,
damit es garantiert ein Erfolg wird!
Bitte kontaktieren Sie uns unter info@stadtkeller.ch



Andrea Gehrig

Geschäftsführerin



Martin Durrer

Chef de Service



Saenthen Thayaparan

Küchenchef



Stadtkeller

LUZERN



«STADTKELLER» EVENT-ABC

Apéro

Ein Apéro – ob klein aber fein, gross und oho, als Auftakt vor einem festlichen Abendessen oder als Ausklang einer Veranstaltung. In der Bankettdokumentation finden Sie eine Auswahl an Apéro-Varianten die bestimmt zu Ihrem Anlass passen.

Bestuhlung

Gemeinsam können wir die optimale Bestuhlung für Ihren Anlass besprechen. Der Stadtkeller bietet verschiedene Bestuhlungsmöglichkeiten/-formen.

Candel light Dinner

Wir können die Tische festlich mit Teelichter eindecken und für die schlichte Eleganz braune Ledersets mit Stoffservietten. Gerne besorgen wir für Sie die gewünschte Blumendekoration. Kosten pro Tischgesteck und themenbezogene Dekorationen berechnen wir nach Aufwand. Wenn Sie sich für ein Motto entscheiden, so können Sie bereits ab 14.00 Uhr (oder nach Vereinbarung) mit der Dekoration beginnen.

Deklaration

Für unsere Gerichte verwenden wir Schweizer Fleisch. Das Lammfleisch und das Angus Beef stammen aus Irland. Unsere Süsswasserfische sind aus Europäischen Gewässer. Salzwasserfische und Meeresfrüchte werden bei der Menubesprechung mit dem jeweiligen Fanggebiet (FAO) und Herkunftsland bekanntgegeben. Alle Preise in CHF und inklusive MwSt.

Exklusiv

Ab 100 Gästen reservieren wir für Sie den Stadtkeller exklusiv über die Monate November bis März. Aufgrund der Konzerte Januar bis März bitten wir Sie frühzeitig mit uns Kontakt aufzunehmen. So können wir auch während der Konzertsaison Ihren exklusiven Event durchführen.

Fassanstich – für die grosse Runde!

Geniessen Sie Ihr «eigenes Bier» vom Holzfass! Unser 15 Liter Holzfass mit Rathaus Bier Naturtrüb à CHF 190.00

Geschäftsbedingungen (AGB)

Ihre Anfrage besitzt Gültigkeit, wenn Sie eine Reservationsbestätigung von uns in schriftlicher oder telefonischer Form erhalten haben. Wir bitten um Rückbestätigung der genauen Personenzahl bis spätestens eine Woche vor dem Anlass. Bei Abweichungen zur gemeldeten Personenzahl werden Ihnen die Verpflegungskosten belastet (bis 48 Stunden vor dem Anlass kostenlos).

Historisch

Im Herzen der Luzerner Altstadt steht das unter Denkmalschutz stehende Restaurant Stadtkeller mit hauseigenem Bier. Das Viergeschossige Steinhaus mit gotischem Charakter und dem polygonalen Erkertürmchen ist ein Sinnbild der Luzerner Geschichte. Um Beginn des 16. Jh. erbaute Schultheiss Alfons Sonnenberg den Stadtkeller und bereits im Jahre 1876 wurde im Hochparterre des Wohnhauses ein Gastbetrieb geführt. Diese Tradition überlebte manch eine Generation.

Individuell

Ihr Event planen wir ganz individuell und nach Ihrem Geschmack. Sei es eine Swiss Folklore Show, ein Konzert oder ein Apéro Riche. Der Stadtkeller bietet Platz für viele Ideen.

Jugenschutz / Abgabe Alkoholischer Getränke

Wein, Bier und Apfelwein verkaufen wir nicht an Jugendliche unter 16 Jahre; Spirituosen und Mixgetränke nicht an Jugendliche unter 18 Jahren.

Konzert

Die Wintermonate gehören vollumfänglich den Liebhabern der legendären Stadtkeller Konzerte. Schweizer Mundartrock, Pop, Blues, Jazz und Comedy Nights lassen den Stadtkeller jeweils als das Konzertlokal aufleben. Haben Sie das passende Konzert gefunden? Gerne können wir für Ihren Anlass Plätze reservieren, damit Sie einen unvergesslichen Abend geniessen können.

Lebensmittelunverträglichkeiten

Gerne beraten wir Sie über Menu Möglichkeiten und Alternativen bei Lebensmittelunverträglichkeiten, Allergien und sonstigen Essgewohnheiten.

Menuauswahl & Menukarte

Ab 30 Personen können Sie sich ein einheitliches Menu aus unserer Bankettdokumentation zusammenstellen. Natürlich dürfen Sie auch aus unserer à la carte Speisekarte Gerichte wählen. Wir drucken Ihr Menu in Deutsch, Französisch oder Englisch. Bitte geben Sie uns bekannt, falls wir mit Ihrem bestimmten Spruch, Wunschttext oder Logo die Menukarte individualisieren dürfen.

Nachspeise

Von der Hochzeitstorte bis zum Geburtstagskuchen; wir pflegen eine gute Zusammenarbeit mit dem lokalen Bäcker / Konditor. Möchten Sie Ihre Torte selbst mitnehmen, berechnen wir Ihnen eine Pauschale von CHF 3.50 pro Person.

Öffnungszeiten Sommer

Von April bis Oktober haben wir den «Stadtkeller» 7 Tage geöffnet und bieten Ihnen jeden Abend eine Swiss Folklore Show. Die Musik startet um 19.30 Uhr, Showtime ist um 20.00 Uhr. Eine Mittags-Show ist bei grosser Nachfrage möglich. Unser Restaurant ist jeweils ab 11.30 Uhr geöffnet und wir servieren durchgehend warme Küche bis 21.30 Uhr. Die «Stadtkeller» Bar ist dienstags bis samstags geöffnet ab 08.00 Uhr. Abends schliessen wir, wenn die letzten Gäste ausgetrunken haben, spätestens um Mitternacht.

Öffnungszeiten Winter

Vom November bis März ist der «Stadtkeller» jeweils von Dienstag bis Samstag geöffnet. Sonntag, Montag und Feiertage haben wir geschlossen. An der Fasnacht haben wir selbstverständlich von morgens früh bis abends spät geöffnet. Unser Restaurant ist jeweils ab 11.30 Uhr geöffnet und wir servieren durchgehend warme Küche bis 21.30 Uhr. Die «Stadtkeller» Bar ist dienstags bis samstags geöffnet ab 08.00 Uhr. Abends schliessen wir, wenn die letzten Gäste ausgetrunken haben, spätestens um Mitternacht.

Personenanzahl

Wir bitten um Rückbestätigung der genauen Personenanzahl bis spätestens eine Woche vor dem Anlass. Bei Abweichungen zur gemeldeten Personenanzahl werden Ihnen die Verpflegungskosten belastet (bis 48 Stunden vor dem Anlass kostenlos).

Quartier

Wir bitten Sie, die Nachtruhe im Altstadt Quartier einzuhalten.
Für rauchende Gäste bieten wir in der Bar ein Fumoir an.

Rechnungsstellung

Selbstverständlich erstellen wir für Sie eine Rechnung. Wir bitten Sie, Ihren Guest Cheque mit der Konsumation im Anschluss vor Ort zu unterzeichnen.

Swiss Folklore Show

Im Herzen der Luzerner Altstadt bietet der historische Stadtkeller Ihnen alle Highlights der Schweiz. Schwingende Fahnen, Alphornklänge und Jodelgesänge, dargeboten von unserer Band in authentischen Trachten. Atemberaubende Bilder und Videos von der Schweizer Landschaft und ihren Sehenswürdigkeiten begleiten die Live-Show. Geniessen Sie bei uns eine Auswahl feinsten Schweizer Spezialitäten, welche wir nach bewährten Rezepten neuinterpretiert haben. So viel Schweiz an einem Abend finden Sie nur im Stadtkeller Luzern! Besuchen Sie unsere Abendshow, von April bis Oktober ab 19.30 Uhr im klimatisierten Restaurant in stilvoller urbaner Atmosphäre! Lunch Show ist auf Anfrage möglich. Ausserhalb der Sommersaison kann die Swiss Folklore Show ganz nach dem Motto «A Swiss Night Out» exklusiv für CHF 2'000.00 gebucht werden.

Technik

Benötigen Sie einen Profi als Ton- & Bildtechniker?

Wenn ja, profitieren Sie im Stadtkeller von Spezialpreise und es gelten folgende Ansätze:

Audio-/ Video-/ Licht Techniker/-in bis 6h	CHF 785.00
Jede weitere angefangene Stunde	CHF 135.00
Transport und Handling pro Einsatz & Tag	CHF 85.00

Unterhaltung

Natürlich können Sie selbst eine Veranstaltung bei uns planen; Gerne stellen wir Ihnen unsere hauseigene Technik mit DJ Mischpult, Verstärker, Boxen, zwei Funk-Mikrofonen, Bühnenbeleuchtung, Beamer und Leinwand zur Verfügung. Für die hauseigene technische Infrastruktur verrechnen wir einen Unkostenbeitrag von CHF 200.-. Wir helfen Ihnen, eine Musikformation oder Darbietung zu finden. Die Aufwände der Acts (Gage, Catering, Suisa etc.), und die Kosten für zusätzliche Ton- und Lichtequipments gehen zu Lasten des Veranstalters.

Verlängerung

Verlängerungspauschale inklusive Mitarbeiterentschädigung und Abgabe Polizei:

Bis 01.00 Uhr	CHF 150.00
Bis 02.00 Uhr	CHF 250.00
Bis 03.00 Uhr	CHF 350.00

Wein

In unserem Keller finden wir bestimmt den passenden Wein zu Ihrem Menu. Bitte verlangen Sie unsere Wein- und Getränkekarte. Für mitgebrachte Flaschenweine wird ein Zapfengeld von CHF 40.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet.

Zwischenrechnung / Budget «X»

Damit Sie einen Überblick über ihre Kosten während Ihrem Event erhalten, können Sie bei uns jederzeit eine Zwischenrechnung verlangen. Geben Sie uns Ihr Budget X vor und wir teilen Ihnen mit, wann es erreicht ist.

Stadtkeller
Sternenplatz 3, CH-6004 Luzern
www.stadtkeller.ch

Reservation
Telefon +41 41 410 47 33, info@stadtkeller.ch