

Bankett- Dokumentation

*Ein Schritt über dem Alltag:
Machen Sie Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis –
das Lihn-Team hilft Ihnen dabei.*

*Genuss
für alle Sinne*

Panorama Lihn

Panoramastrasse 28

8757 Filzbach - Glarus Nord

055 614 64 64 www.lihn.ch





Inhaltsverzeichnis

Ihre Checkliste	3
Der Apero	4
Stehlunch	6
Buffetangebote	7
Barbeque	8
Menüvorschläge	9-10
Salate und Vorspeisen	11
Fleisch / Fisch / Beilagen	13
Desserts	15
 Lihn Leitfaden	 16-17
Annulierungsbedingungen	

Panorama Lihn

Herzlichen Dank für Ihr Interesse am Panorama Lihn! Gemeinsam werden wir das passende Angebot für Ihren Anlass finden. Wir begleiten Sie gerne durch die Planung bis nach dem Anlass.

Unser Panorama Lihn fasziniert mit viel Charme, atemberaubender Atmosphäre und mit einer spektakulären Aussicht. Interesse geweckt? Es geht noch weiter.

Unsere Gäste überzeugen wir mit unseren biologisch-regionalen Produkten, mit unserer Bodenständigkeit, unserer kreativen Küche und einem Schimmer Eleganz. Dabei bleibt Ihnen viel Zeit in Erinnerungen zu schwelgen, über Künftiges nachzudenken oder ganz einfach die Gegenwart zu geniessen.

Panorama Restaurant für bis zu 100 Personen

Panorama Lounge für bis zu 50 Personen

Panorama Terrasse für bis zu 100 Personen

Plenar 1: 80m²

U-Form bis zu 30 Personen

Stuhlkreis bis zu 40 Personen

Konzertbestuhlung bis zu 80 Personen

Plenar 2: 120m² + obere Sitzreihe

U-Form bis zu 30 Personen

Stuhlkreis bis zu 50 Personen

Konzertbestuhlung bis zu 100 Personen

Plenar 3: 80m²

U-Form bis zu 24 Personen

Stuhlkreis bis zu 35 Personen

Konzertbestuhlung bis zu 50 Personen

➔ Aussicht und GR3 daneben, ohne Lift

Ihre Checkliste

An das sollten Sie beim Organisieren denken:

- ☐ Art des Anlasses, Datum, Zeit
- ☐ Adresse, Rechnungsadresse
- ☐ Anzahl Personen, Anzahl Kinder/Kleinkinder
- ☐ Wie gross ist Ihr verfügbares Budget
- ☐ Name Organisator, «Tätschmeister»
- ☐ Zeitplan
- ☐ Apéroangebot, Getränke zum Apéro
- ☐ Art des Essens, Menu, Buffet, Vegetarier, Diäten
- ☐ Getränke zum Essen
- ☐ Bestuhlung, Tischplan, Einrichtung, Technik
- ☐ Menükarten
- ☐ Dekoration, Blumen, Namenskarten
- ☐ Musik, Attraktionen, Projektion
- ☐ Verpflegung der Musiker oder Künstler
- ☐ Verlängerung, Ende des Anlasses

«Empfangen Sie Ihre Gäste bei einem Aperitif,
geniessen Sie das herrliche Walenseepanorama und
lassen Sie sich dabei von uns ein paar kurze Geschichten
über den Ort und die Umgebung erzählen.»

Der Aperero

Ein gelungener Start ist ein Erfolgs-Garant für den weiteren Verlauf ihres Anlasses. Bei schönem Wetter servieren wir Ihnen den Aperero auf unserer Terrasse, im Rosengarten, auf der kleinen Terrasse (500er) oder der Aussichtsplattform.

Und dies alles mit der schönsten Aussicht auf den Walensee. Sollte uns und Ihnen jedoch das Wetter einen Strich durch die Rechnung machen, ist dies kein Grund zu Traurigkeit, weil auch unsere Bankett-Räumlichkeiten, den idealen Rahmen für Ihren Anlass bieten.

Aperero «Filzbach» (Pauschalpreis ab 10 Personen, pro Person) CHF 13.50
Chip und Nüsse, Schwarze und Grüne Oliven,
Zigerbrüt mit Trockenfrüchten

Aperero «Kerenzer» (Pauschalpreis ab 10 Personen, pro Person) CHF 25.50
Kalte Gemüsesuppe mit Croutons, Canapés vom Nuss-Wurzelbrot,
Bergkäse – Oliven – Spiessli, Wraps mit Frischkäse gebeiztem Lachs und Meerrettich,
Grissini von der Menzihuus Bäckerei mit Rohschinken

Aperero «Lihn» (Pauschalpreis ab 10 Personen, pro Person) CHF 17.50
Geeiste Gurken – Joghurt – Suppe, Wurzelbrot mit Brie und Zwiebelmarmelade,
Mozzarella und Tomaten Spiessli mit Basilikum
Cherry-Tomaten Spiessli mit Glarner Bergkäse überbacken

Nach Lust und Laune selbst zusammenstellen

Kalt

Caesar Salad im Glas	CHF	4.50
Canapés vom Wurzelbrot - Brot mit Glarner Bergkäse, Salami oder Bauernschinken	CHF	4.50
Aprikosen - Mostbröckli - Spiessli	CHF	5.50
Rindstatar mit geröstetem Toast	CHF	6.50
Bergkäse - Oliven - Spiessli	CHF	4.50
Wurzelbrot mit Brie und Zwiebelmarmelade (Scheibe)	CHF	4.50
Grissini von der Menzihuus Bäckerei mit Rohschinken	CHF	4.50
Wraps mit Frischkäse, gebeiztem Lachs und Meerrettich	CHF	6.50
Tomaten - Mozzarella - Spiessli mit Basilikum	CHF	4.50
Geeiste Gurken - Joghurt - Suppe	CHF	4.00
Kalte Gemüsesuppe mit Croutons	CHF	5.50
Schwarze und Grüne Oliven 50g	CHF	4.50
Zigerbrüt auf Nussbrot (Scheibe)	CHF	4.50
Gemüsesticks mit verschiedenen Saucen Glas voll ca. 100g	CHF	6.50

Warm

Tomatenspiessli mit Glarner Bergkäse überbacken	CHF	4.50
Zwetschgen im Speckmantel	CHF	3.50
Pouletsatay mit Erdnuss Sauce	CHF	6.00

«Versuchungen sollte man
nachgeben. Wer weiss, ob
sie wiederkommen»



Lihn-Brunchbuffet

Erwachsene	CHF	42.00
Kinder 3-5 Jahre	CHF	0.00
Kinder 6-11 Jahre (Preis nach Alter)	CHF	11.00
Kinder 12-15 Jahre	CHF	30.00

Auf dem Lihn-Brunchbuffet finden Sie verschiedene Brote und Zöpfe aus der Menzihuus Bäckerei, Konfitüren, Honig, Butter, Käse und Fleisch, frische Eier von unseren Biohühnern, eine Müeslibar, Nature- und Fruchtjoghurt, einen Früchtekorb, Birchermüesli, Fruchtsalat, Dörrfrüchte, verschiedene Fruchtsäfte, aromatisiertes Wasser und dazu servieren wir fein duftenden Kaffee, Bio-Tees und Milch. Aus den warmen Komponenten wählen Sie zwischen Röstli, grilliertem Speck, Rührei mit Kräutern, hausgebeizter Lachs sowie Älplermaccaroni, Würstchen und Gemüse.

Lihn BBQ Buffet

Preis pro 50g

Ribeye	CHF	9.50
Rinds Entrecôte	CHF	9.50
Spare Ribs	CHF	7.50
Schweinesteak	CHF	8.00
Poulet spiess	CHF	7.50
Lachs (NO/CH)	CHF	4.50/6.50
Crevetten	CHF	7.50
Kalbsbratwurst	CHF	3.50

Gemüsespiess	CHF	6.50
--------------	-----	------

Je Beilage pro Person	CHF	8.50
-----------------------	-----	------

Ofenkartoffel, Wedges, Pommes Frites, Maiskolben, Toskanisches Gemüse

hausgemachte Saucen (2 pro Person inkl.) jede weitere BBQ-Sauce, Cocktailsauce, Ananas Chutney, Kräuterquark	CHF	2.50
---	-----	------

Gegrillte Ananas, Banane, Wassermelone	CHF	6.50
--	-----	------

Fleisch aus der Schweiz
Lachs aus Norwegen oder Schweiz
Crevetten aus Vietnam

Menüvorschläge

Gern stellen wir für Gruppen ab 10 Personen verschiedene Menüs zusammen. Wir bitten um eine einheitliche Menüauswahl. Lassen Sie uns wissen, wenn Sie besondere Wünsche haben. Gern besprechen wir alles mit Ihnen, um Ihr Erlebnis unvergesslich zu machen.

Kalte Vorspeisen

Rindstatar	CHF	19.50
Hummus mit mariniertem Brüsseler Salat	CHF	16.50
Hausgebeizter Lachs mit Senfhonigsauce begleitet mit Wildkräutersalat	CHF	18.50
Karamellisierter Ziegenkäse mit Randen Frischkäse und Rucola	CHF	17.50
Geflügelgalatine mit Kräuterfarce auf Marinierten		
Sellerie Carpaccio und Frischkäsekugeln	CHF	18.50
Avocadosalat mit Mango und Chilli verfeinert mit Wildkräutersalat	CHF	15.50
Reichhaltiges Salat Büffet mit Blatt und angemachten Salaten	CHF	23.50

Fleisch aus der Schweiz
Lachs aus Norwegen oder Schweiz

Suppen

Kokos Spinatsuppe	CHF	11.50
Erbsen Suppe	CHF	10.50
Rinder Brühe mit Flädli	CHF	11.50
Kartoffel Apfel Suppe	CHF	10.50
Weissweinsuppe	CHF	11.50
Gemüse Cremesuppe	CHF	10.50

«Essen ist
ein Bedürfnis,
Geniessen eine Kunst»



Vegetarisch / Vegan

Mediterranes Grillgemüse Lasagne mit Hummus an Tomaten-Couli	CHF	23.50
Auberginen-Steak auf Linsengemüse mit Kartoffelstock	CHF	27.50
Pilzrisotto mit Gemüsesticks	CHF	25.50
Weisskabisroulade mit Bulgur-Gemüse Füllung, Vanille-Rübli und Sellerie-Kartoffelstock	CHF	28.50
Gedünsteter Rettich auf Bohnen in Rahm mit Schluppen und Kräuterreis	CHF	25.50
BBQ Spiess auf Asia-gemüse mit Falafel	CHF	26.50
Salbei Gnocchi	CHF	23.50
Triangolini mit saisonaler Füllung, Rucola und Cherry Tomaten	CHF	24.50
Geschmorte Aubergine gegrillt mit Soja Hoisin Sauce auf Lauchgemüse mit Peperoni Jus	CHF	25.50

Hauptgänge

Loup de mer gebraten auf Kartoffel-Lauchrauten mit Safranschaum	CHF	36.50
Leicht geräucherter Saibling (CH) auf Zucchini Tomatengemüse mit Couscous	CHF	36.50
Doradenfilet auf Edamame mit Süsskartoffelstock und Hoisin Sauce	CHF	36.50
Lachs scharf auf der Hautseite gebraten mit Fenchel, Randen, Rucola und Tomate concassee Linsen- Strozzapreti	CHF	37.50
Schweinesteak mit Zweierlei Olivenkruste mit Ratatouille und Pommes Williams	CHF	35.50
Schweinsfilet im Speckmantel auf Tomaten-Lauch-Dattel Gemüse und gefüllte gebackene Kartoffel	CHF	39.50
Poulet- Morchelfarce in Wirsing auf Selleriepüree und Randenkartoffel	CHF	38.50
Pouletkeule mit Semmelfüllung und Gemüse Boquete und Röstikroketten	CHF	34.50
Entrecôte mit Blumenkohl und Kurkuma Kohlrabi Halbmond und Thymiankartoffel	CHF	48.50
Kalbsinvoltni auf Putanesca mit Basilikum	CHF	45.50
Lammentrecôte an Kenia Bohnen und Süss- und Kartoffelgratin	CHF	41.50
Kalbsschulter Braten sousvide mit Gemüse Bouquet und Rosmarinkartoffeln	CHF	41.50

Loup de mer, Dorade Griechenland
Fleisch und Saibling Schweiz
Lammentrcôte Neuseeland

Fleisch aus dem Glarnerland:

Netzbraten von der Metzgerei Hösli aus Glarus mit Rahmsauce, Kräuterkartoffelstock, und Rübligemüse	CHF	23.50
Kalbswurst mit weisser Zwiebelsauce, Kartoffelstock und Dörrzwetschgen	CHF	23.50
Niedergegarter Schweinerücken am Stück gegart mit Rosmarinjus	CHF	22.50

«Nur wer mit Liebe kocht,
berührt des anderen Seele»



Dessert

Zweierlei Mousse mit Früchten garniert	CHF	12.50
Lavendel Panna Cotta mit Waldbeerenragout	CHF	10.50
Tiramisu	CHF	11.00
Cappuccino Schnitte	CHF	12.50
Himbeermousse Schnitte	CHF	12.50
Apfeltartelettes mit Kokosmousse	CHF	13.50
Karamelköpfl	CHF	9.50

Für weitere Wünsche steht Ihnen die Küche gern zur Verfügung

Lihn Leitfaden

Restaurant exklusiv

Bei einem Restaurations-Umsatz von CHF 5000.00 können wir Ihnen unser Panorama-Restaurant exklusiv anbieten. Bei nicht Erreichen des Mindestumsatzes, erlauben wir uns, die Differenz aufzubuchen. Je nach Grösse Ihres Anlasses, können auch unsere Lounge und Terrasse dazu gemietet werden.

Verlängerung

Für jede angebrochene Stunde nach 24.00 Uhr berechnen wir Ihnen CHF 160.00 pro Stunde.

Menükarten

Standardisierte Menükarten sind im Menüpreis inkludiert.

Spezielle Wünsche nach Machbarkeit und Aufwand.

Kerzen und Tischwäsche

Gerne stellen wir Ihnen kostenlos für Ihren Anlass weisse Tischwäsche und Stoffservietten und Kerzen zur Verfügung.

Spezielle Wünsche nach Machbarkeit und Aufwand.

Dekorationen aller Art

Angepasst an die Jahreszeiten bieten wir unsere Lihn-Standard-Dekoration an.

Spezielle Wünsche nach Machbarkeit und Aufwand.

Menübesprechung

Die definitive Bestellung und die Absprache der genauen Details sollten persönlich und mindestens 3 bis 6 Wochen vor dem Anlass stattfinden. Wir bitten Sie, für Menübesprechungen vorher einen Termin zu vereinbaren

Torten und Kuchen

Gern bestellen wir Ihre Wunschkuchen und Torten von der ortsansässigen Bäckerei. Preis nach Vereinbarung

Getränke und Weine

Unser Keller hält für jeden Anspruch und Geschmack das Richtige bereit. Erkundigen Sie sich nach unserem Angebot.

Wir bieten Ihnen gerne unsere fachlich kompetente Beratung an.

Zapfengeld

Ab und zu kommt es vor, dass unsere Gäste einen ganz speziellen Wein mitnehmen und anbieten möchten. Dies ist selbstverständlich möglich, das Zapfengeld liegt bei CHF 35.00 pro 75cl Flasche.

Bereitstellungskosten

Je nach Veranstaltung fallen Auf- und Abbauarbeiten sowie Reinigungsarbeiten an, die wir mit CHF 160.00 pro Stunde in Rechnung stellen.

Geringfügige Änderungen

Das Seminarhotel Lihn behält sich vor bei der Menüauswahl, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, wie zum Beispiel aufgrund fehlender Waren auf dem Markt oder massiv erhöhten Preisen, ihre Leistungen in Bezug auf die Bestellung geringfügig zu ändern. Sie verpflichtet sich zu einer gleichwertigen Auftrags erledigung.

Personenanzahl

Die definitive Personenanzahl ist spätestens 7 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben. Wir erlauben uns, Abmeldungen nach dieser Frist in Rechnung zu stellen.

Vertragsabschluss

Der Vertrag hat erst Gültigkeit, wenn er vom Veranstalter schriftlich rückbestätigt ist. Wird er nicht innerhalb von 30 Tagen unterzeichnet retourniert, so behalten wir uns das Recht vor über die reservierten Daten zu verfügen.

Zahlungsbedingungen

Bei Vertragsunterzeichnung wird eine 1. Anzahlung in Höhe von 10% der Totalkosten fällig.
Zwei Monate im Voraus wird eine 2. Anzahlung in Höhe von 50% der angenommenen Totalkosten fällig.
Nach Ihrem Anlass erhalten Sie die Endabrechnung. Wir erwarten Ihre Überweisung innert 30 Tagen netto.
Rabatt- und Skontoabzüge akzeptieren wir nicht. Ungerechtfertigte Abzüge werden in **Rechnung gestellt**.
Unsere Preise verstehen sich inkl. der geltenden Mehrwertsteuersätze.

Annullierungsbedingungen

Bei Annullationen von definitiv gebuchten Anlässen entstehen folgende Annullationskosten:

Bis 90 Tage	vor Anlass	Keine Kosten
89 bis 60 Tage	vor Anlass	In Höhe der 1. Anzahlung
59 bis 30 Tage	vor Anlass	30 % der bestätigten Leistungen
29 bis 15 Tage	vor Anlass	50 % der bestätigten Leistungen
Ab 14 Tagen	vor Anlass	80 % der bestätigten Leistungen
Weniger als 72 Std.	vor Anlass	100 % der bestätigen Leistungen

Haftung

Die Beseitigung ausserordentlicher Verunreinigungen oder die Behebung von Schäden an Gebäuden, in den Festräumen, Hotelzimmern und im Park werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

Gerichtsstand

Anwendbar ist schweizerisches Recht. Ausschliesslicher Gerichtsstand ist Glarus.

Mit Ihrer definitiven Reservation haben Sie unsere AGBs, die in der Bankettdokumentation aufgelistet sind, zur Kenntnis genommen und akzeptiert. Somit besteht gemäss OR Art. 11 ein verbindlicher Vertrag, der keine Unterschrift bedarf.