

Bankett- Dokumentation

*Ein Schritt über dem Alltag:
Herzlich willkommen im Restaurant Panorama Lihn,
lassen Sie sich beflügeln.*

*Genuss
für alle Sinne.*

Restaurant Panorama Lihn

Panoramastrasse 28

8757 Filzbach - Glarus Nord

055 614 64 64 www.lihn.ch





Inhaltsverzeichnis

Ihre Checkliste	3
Der Apero	4-5
Buffetangebote	7-8
Menüvorschläge	9-10
Salate Kalte / warme Vorspeisen	11
Fleisch aus dem Glarnerland	13
Beilagen	14
Desserts	16
Getränkerte	17
Lihn Leitfaden	24
Annullierungsbedingungen	

Restaurant Panorama Lihn

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

Unser Restaurant 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 (Auszeichnung Goût Mieux), 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

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
- Menukarten
- 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 Apero

Ein gelungener Start ist ein Erfolgs-Garant für den weiteren Verlauf ihres Anlasses. Bei schönem Wetter servieren wir Ihnen den Apero auf unserer Terrasse oder im Rosengarten. 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, Galerie oder das Panorama Restaurant, den idealen Rahmen für Ihren Anlass bieten.

Apero «Filzbach» (Pauschalpreis ab 10 Personen, pro Person) CHF 9.50

Chip und Nüsse, Schwarze und Grüne Oliven,
Zigerbrüt auf Nussbrot

Apero «Kerenzer» (Pauschalpreis ab 10 Personen, pro Person) CHF 16.50

Kalte Gemüsesuppe mit Croutons, Canapés vom Menzihuus Capricorn-Brot,
Bergkäse – Oliven – Spiessli, Wraps mit Frischkäse gebeiztem Lachs und Meerrettich,
Grissini von der Menzihuus Bäckerei mit Rohschinken

Apero «Lihn» (Pauschalpreis ab 10 Personen, pro Person) CHF 16.50

Geeiste Gurken – Joghurt – Suppe, Wurzelbrot mit Brie und Zwiebelmarmelade,
Mozzarella und Tomaten Spiessli mit Basilikum
Minipizza mit verschiedenen Belägen, Rindshackbällchen mit pikanter Tomatensauce

Apero «Mürtschen» (Pauschalpreis ab 20 Personen, pro Person) CHF 29.50

Geeiste Gurken – Joghurt – Suppe, Gerösteter Toast mit Rindstatar,
Wurzelbrot mit Brie und Zwiebelmarmelade, Caesar Salad im Glas,
Gemüsesticks mit verschiedenen Saucen, Mostbröckli – Aprikosen – Spiessli
Käseküchen aus der Menzihuus Bäckerei Falafel mit Minzjoghurt,
Pouletsate mit Erdnuss Sauce,
Hausgemachte Frühlingsrollen mit Sweet-Chili Sauce
Fruchtspiesse, Brownie

Nach Lust und Laune selbst zusammenstellen

Kalt

Canapés vom Menzihuus (Preis / Stück):

Capricorn-Brot mit Glarner Bergkäse, Salami, Bauernschinken	CHF	3.50
Caesar Salad im Glas	CHF	3.50
Aprikosen - Mostbröckli — Spiessli	CHF	3.50
Rindstatar mit gerösteter Toast	CHF	4.00
Bergkäse – Oliven – Spiessli	CHF	3.50
Wurzelbrot mit Brie und Zwiebelmarmelade	CHF	4.00
Grissini von der Menzihuus Bäckerei mit Rohschinken	CHF	3.00
Wraps mit Frischkäse, gebeiztem Lachs und Meerrettich	CHF	3.50
Tomaten - Mozzarella - Spiessli mit Basilikum	CHF	3.50
Geeiste Gurken – Joghurt – Suppe	CHF	4.00
Kalte Gemüsesuppe mit Croutons	CHF	4.00
Schwarze und Grüne Oliven 50g	CHF	4.50
Zigerbrüt auf Nussbrot	CHF	2.50
Gemüsesticks mit verschiedenen Saucen	CHF	2.00

Warm

Käseküchlein aus der Menzihuus Bäckerei	CHF	4.00
Rindshackbällchen mit pikanter Tomatensauce	CHF	3.50
Minipizzen mit verschiedenen Topping	CHF	4.50
Hausgemachte Frühlingsrollen mit Sweet-Chili Sauce	CHF	5.00
Zwetschgen im Speckmantel	CHF	2.20
Falafel mit Minzjoghurt	CHF	3.50
Pouletsatay mit Erdnuss Sauce	CHF	4.50

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



Unsere Buffetangebote

Lihn-Panoramabuffet

Das tägliche kulinarische Lihn-Erlebnis:

Mittagessen	CHF	29.00
Abendessen	CHF	33.00

Überraschen Sie Ihre Gäste mit unserem bunten Salatbuffet mit drei verschiedenen hausgemachten Saucen, serviert mit frischem Brot aus unserer Menzihuus Bäckerei. Weiter geht es mit einer kleinen Vorspeise oder unserer Tagessuppe. Fleisch aus der Region, am Freitag Fisch, Biogemüse und eine schmackhafte Beilage runden zusammen mit der vegetarischen Variante das warme Buffet ab. Für den süßen Abschluss gibt es noch ein Dessert.

Lihn-Brunchbuffet

Erwachsene	CHF	39.00
Kinder 3-5 Jahre	CHF	10.00
Kinder 6-11 Jahre	CHF	20.00
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, Wasser mit Geschmack und dazu servieren wir fein duftenden Sirocco-Kaffee, Bio-Tees und Milch. Aus den warmen Komponenten wählen Sie zwischen Rösti mit grilliertem Speck, Rührei mit Kräutern, Graved Lachs, sowie Älplermaccaroni, gekochte Eier, Würstchen und Gemüse.

Spezial:

Lihn BBQ Buffet

	Preis pro 50g	
Beef	CHF	8.50
Ribeye	CHF	7.50
Rindsentrecôte	CHF	8.50
Rindsfilet	CHF	11.00
Beef Brisket	CHF	7.00
Spare Ribs	CHF	6.00
Schweinesteak	CHF	5.50
Bauern Bratwurst	CHF	4.00
Cervelat	CHF	4.00
Pulled Pork	CHF	5.50
Pouletspiess	CHF	6.00
Lammracks	CHF	8.50
Lachs	CHF	7.00
Crevetten	CHF	12.00

Beilagen pro Person CHF 5.50
Ofenkartoffeln, Wedges, Maiskolben, Toskanisches Gemüse, Gemüsespiess

hausgemachte Saucen inkl.

unsere Empfehlung

Reichhaltiges Salat Buffet
mit verschiedenen Salatsaucen und frisches Brot aus der Menzihuus Bäckerei

Maissuppe mit Speck

Frisch vom Grill

Ribeye, Schweinesteak, Spare Ribs, Pouletspiess, Lachs, Gemüsespiess

Ofenkartoffel, Maiskolben

hausgemachte Saucen:

BBQ-Sauce, Biersauce mit grobem Senf, Ananaschutney, Sour Creme CHF 51.00

Menüvorschläge

Arrangements ab Gruppen von 10 Personen erhältlich, einheitliches Menü.
Persönliche Wünsche nach Absprache möglich.

Regional CHF 38.00
Zigerhörnli mit Schmelzzwiebeln

Glarner Netzbraten von der Metzgerei Fischli aus Näfels
mit Rahmsauce, Kartoffelstock und Brokkoli Gemüse

Gebrannte Creme mit Nidel

Fisch CHF 44.00

Bunter Blattsalat mit Sprossen und Kernen
dazu Lihnsalatsauce

Gebratenes Forellenfilet „Müllerin Art“
aus dem Weisstannental, mit Blattspinat und Salzkartoffeln

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleglace

Gala CHF 48.00

Frischkäseterrine mit getrockneten Tomaten
und hausgebeiztem gebeiztem Lachs

Rüebli – Ingwer – Suppe
mit pikanten Croutons

Bœuf Stroganoff
mit Quarkspätzle und buntem Gemüse

Panna Cotta mit marinierten Beeren

Vegetarisch

CHF

44.00

Onsen Ei auf Gemüsetatar
und geräucherter Tofu

Brokkoli – Birnen – Suppe
mit karamellisierte Haselnüsse

geschmorte Rotkabisroulade gefüllt mit Bulgur
auf Steinpilzbramata und Zucchettigemüse

Kokoskuchen an Früchteratouille

Vegan

CHF

38.00

Dreierlei von der Kichererbse (Hummus, Falafel, Salat)

Kohlrabischnitzel mit Tomatenchutney
und Kartoffel – Erbsen – Püree

Schokoladenkuchen mit Himbeersorbet

Gourmet

CHF

95.00

Weisses Tomatenmousse auf Zucchetticarpaccio und Balsamicoperlen

Linthmais
Popcorn, Sour Creme

Weisstannental Forelle auf karamelisierte Molke und geschmorten Randen

Rindfilet auf Jus mit Wurzelstock und Fingermörchen

Schokoladecake auf Himbeere Sorbet,
Quarkmousse und Pfefferminz - Pesto

Salate mit unseren verschiedenen Hausdressings

Nüsslisalat (Saison)	CHF	9.00
Ruccolasalat	CHF	7.00
Bunter Blattsalat	CHF	8.00
Gemischter Salat	CHF	12.00

Toppings für je

Geröstete Kerne Grissini Zigerprofiterole Frischkäsepralinen Parmesanspäne sautierte Champignons	CHF	1.50
--	-----	------

Kalte Vorspeisen

Glerner Bruschetta Tapenade mit Zigerklee, Zwetschgenchutney und Zigerbrüt	CHF	9.00
Salat von Tomate und Mozzarella mit Basilikum	CHF	12.00
Kürbistatar mit Baumnußvinaigrette (Saison)	CHF	14.00
Weisses Tomatenmousse auf Zucchetticarpaccio und Balsamicoperlen	CHF	14.00
Randencarpaccio mit Apfeltatar und gebeiztem Eigelb	CHF	14.00
Lachstatar auf Gurkenrelish und Meerrettichschaum	CHF	15.00
Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesanspäne	CHF	17.00
Frischkäseterrine mit getrockneten Tomaten und gebeiztem Saibling	CHF	17.00
Bündner Rohschinken mit Charentais-Melone	CHF	17.00
Gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Sauce und Kartoffelstroh	CHF	17.00
Spargelsalat mit gebeizter Forelle (Saison)	CHF	18.00
Glasnudelsalat mit Papaya und Mango an sautierte Crevetten	CHF	18.00

Warme Vorspeisen

Risotto „Milanese“ mit Kirschtomaten und Bündner Rohschinken	CHF	9.00
Zigerhörnli mit Schmelzzwiebeln	CHF	9.00
Äplermakkronen mit hausgemachtem Apfelmus	CHF	9.00
gemachte Frühlingsrollen an Ananaschutney	CHF	12.00
Sous Vide Forelle mit Kartoffelschaum	CHF	15.00
Satey vom Poulet mit Glasnudelsalat	CHF	18.00

Suppen

Brokkoli – Birnen – Suppe mit karamellisierte Haselnüsse	CHF	7.00
Rüebli – Ingwer – Suppe mit pikanten Croutons	CHF	7.00
Cremesuppe aus Linthmais mit karamellisiertem Popcorn	CHF	7.00
Rinderkraftbrühe mit Flädli	CHF	7.00
Süssmost – Zigerklee – Suppe mit Apfelperlen	CHF	7.00
Tomatencreme Suppe mit hausgebackenen Zigergrissini	CHF	7.00
Glarner Gerstensuppe mit Mostbröckli	CHF	8.50
Spargelsuppe mit Tomatenbruschetta (Saison)	CHF	9.00
Heusuppe mit Kräuterglace (Saison)	CHF	11.00
Geeiste Joghurt-Melonensuppe mit gebackener Frühlingsrolle	CHF	11.00
Erbsen – Minz – Suppe mit gebeiztem Lachs	CHF	12.00
Gazpacho „Andaluz“ mit Gurken – Forellen – Tatar	CHF	12.00

«Essen ist
ein Bedürfnis,
Geniessen eine Kunst»



Fleisch aus dem Glarnerland:

Netzbraten von der Metzgerei Fischli aus Näfels mit Rahmsauce, Kräuterkartoffelstock, und Rüebligemüse	CHF	19.50
Kalberwurst mit weisser Zwiebelsauce, Kartoffelstock und Dörrzwetschgen	CHF	19.50
Niedergearter Schweinerücken am Stück gegart mit Rosmarinjus	CHF	19.00
Schweinsfilet im Brotteig mit Dörrzwetschgen und Balsamico – Schabziger – Sauce	CHF	24.00
Saftiger Schweinekrusten Braten mit Fridolin Kundert Bier Sauce	CHF	15.00
Grilliertes Schweinerückensteak mit Aprikosenkruste und Bratenjus	CHF	19.00
geschmorter Kalbsbraten mit einer Merlotsauce	CHF	22.00
Piccata Milanese mit Tomatensauce	CHF	26.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes	CHF	24.00
grilliertes Kalbsrückensteak mit Sauce bernaise	CHF	44.00
Rosa gebratenes Kalbsfilet am Stück gegart mit Morchelsauce	CHF	49.00
Brasato Brunello	CHF	21.00
Bœuf Stroganoff	CHF	24.00
Grilliertes Rindsentrecôte mit Café de Paris Sauce	CHF	34.00

Geflügel aus dem Thurgau:

Saltimbocca von der Pouletbrust mit Bratenjus	CHF	22.00
Sautierte Pouletbrust mit Pistazien – Honig – Kruste auf Steinpilzrahmsauce	CHF	22.00

Fleisch aus Frankreich:

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Orangensauce	CHF	26.00
Sautierte Maispouardenbrust an einer grünen Pfeffersauce	CHF	22.00

Schweizer Fisch:

Sous Vide gegartes Forellenfilet aus dem Weisstannental mit Kräutersauce	CHF	28.00
gebratenes Saiblingsfilet aus dem Weisstannental mit Safranschaum	CHF	28.00
gebratenes Zanderfilet aus dem Bodensee auf Gemüsesauce	CHF	38.00
pochiertes oder gebratenes Lachsfilet aus dem Misox mit Zitronensauce	CHF	28.00
sautierte Crevetten aus Rheinfelden mit Knoblauchbutter	CHF	44.00

Beilagen pro Portion

CHF 5.50

Salzkartoffel / Kartoffelstock Pommes Frites | Kartoffelgratin | Kartoffelgaletten |
Kartoffel – Thymian – Törtchen | Schupfnudeln | Linthmaisschnitte | Bramata |
Wildreis | Risotto | Tagliatelle | Spaghetti | Quarkspätzli

Gemüse pro Portion

CHF 5.00

Zucchetti | Rüepli | Kohlrabi | Spargeln weiss / grün (Saison) |
Blumenkohl | Romanesco | Rotkraut | Peperonata | Brokkoli |
Gemüsevariation (Buntes Gemüse)

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



Dessert pro Person CHF 6.50

Schokoladenmousse | weisses Schokoladenmousse | Tiramisu |
Panna Cotta | Quarkmousse | Süssmostcreme | Bayrisch Creme |
Creme Brûlée | Gebrannte Creme | Karamellköpfler | Mokka-Mousse |
Sausercrème | Griessflammerie | Ananasmousse

Zusätze pro Person CHF 1.50

frische Erdbeeren | Rhabarberkompott | Mangoragout |
Ananasragout | Zwetschgenröster | Orangensalat |
Apfelragout | Schokoladensauce | Himbeersauce

Kuchen pro Person CHF 7.00

Cupcake | Cheesecake | Brownie | Passionsfrucht – Joghurt – Schnitte |
Blechkuchen aus der Menzihuus Bäckerei |
Apfelstrudel mit Vanillesauce | Cremeschnitte

Selbstverständlich können Sie Kuchen und Torten (-> Hochzeitstorten) auch bei einer von Ihnen bekannten Bäckerei in Auftrag geben und uns rechtzeitig zukommen lassen. Den Aufwand für Teller, Besteck und Bedienung von auswärts angefertigten Kuchen oder Torten verrechnen wir mit CHF 2.50 pro Person

Massvoll – genussvoll: Unser Weinangebot



Diese Produkte stammen aus kontrolliertem biologischem Anbau

Zum Start in einen unvergesslichen Anlass empfehlen wir Ihnen folgende Apérogetränke

Elmer Mineral	100 cl	CHF	6.70
Orangensaft	100 cl	CHF	9.50
Tomatensaft	20 cl	CHF	4.50
Hugo	20 cl	CHF	9.50
Caipirinha, alkoholfrei	20 cl	CHF	6.50
Gespritzter Weisswein Schweiz	20 cl	CHF	7.50
Haltliwy (je nach Verfügbarkeit)	75 cl	CHF	43.50
Riesling X Silvaner			
Mollis, Rebzunft Mollis			
Smaralda	75 cl	CHF	42.00
Vermentino			
Schaumweine			
Tröpfel brut, alkoholfrei	75 cl	CHF	29.00
Prosecco Terredirai Extra Dry DOC	75 cl	CHF	42.00
Moscato d’Asti San Grod, Torelli	75 cl	CHF	41.00

Rebzunft Haltliwy Mollis

Haltliwy Riesling x Silvaner	70 cl	CHF	44.00
Haltliwy Blauburgunder	70 cl	CHF	46.00

Melser Rathauskeller Weingenossenschaft Mels

Sauvignon blanc Sargans	75 cl	CHF	51.00
Melser Federweisser Blauburgunder	75 cl	CHF	42.00
Melser Blauburgunder	75 cl	CHF	52.00
Sinfonie Heilig Chrüz Blauburgunder, Gamaret und Regent	75 cl	CHF	59.00

Casanova Weine Walenstadt

Walenstadter
Riesling x Silvaner Seemühle

75 cl CHF 45.00

Seemühle Cabernet
Cabernet Jura, Gamaret

75 cl CHF 55.00

Giardino di Casanova
Sangiovese, Syrah

75 cl CHF 47.00

Burgwegler Weine Niederurnen

Burgwegler Chardonnay
Blauburgunder
Blauburgunder Barrique

75 cl CHF 44.00

75 cl CHF 46.00

75 cl CHF 54.00

Weingut Bosshart und Grimm Quinten-Au

Seyval blanc 75 cl CHF 42.00
Seyval blanc

Saphira 75 cl CHF 49.00
Rheinriesling, Seyve-Villard

Muscaris 75 cl CHF 48.00
süss

Plantet 75 cl CHF 45.00
Plantet

Sichelchamm 75 cl CHF 46.00
Blauburgunder

Walensee Südwind 75 cl CHF 42.00
Cabernet cuvée

Grendelmeier Bannwart Zizers

Dus Alvs 75 cl CHF 54.00
Sauvignon blanc, Pinot Gris

Plima Alva 75 cl CHF 42.00
Blauburgunder, Federweiss

Riesling Silvaner 75 cl CHF 42.00
Riesling x Silvaner

Trais Cotschens 75 cl CHF 56.00
Zweigelt, Cabernet Dorsa, Merlot

Il Blau 75 cl CHF 54.00
Malbec, Cabernet Sauvignon

Walhalla Getränkehandel

Um eine schöne Sortimentstiefe zu erhalten arbeiten wir mit der Walhalladrink AG zusammen. Sie ist unser kompetenter Partner, der uns in relevanten Wein-Belangen unterstützt. Ein unabhängiger Familienbetrieb aus dem Glarnerland mit langer Tradition im Wein- und Getränkehandel.

Ihr Angebot reicht von einem Getränkevollsortiment über Eventmobiliar zu Weinberatung. Ebenso liefert Walhalla in Konsignation, somit können wir bestens auch auf besondere Gästewünsche eingehen, genauso in der Bankettabteilung.

Weisswein

Badoux 75 cl CHF 41.00
Chasselas
Badoux Vins, Waadt (CH)

Smeralda 75 cl CHF 42.00
Vermentino
Tenute Smeralda, Sardinien (I)

Roséwein

Zweifel 75 cl CHF 44.00
Blauburgunder
Högg Zürich (CH)

Sommernachtstraum 75 cl CHF 43.00
Blauburgunder
Schloss Herdern, Thurgau (CH)

Rotwein

Tresor de Famille 75 cl CHF 52.00
Merlot
Maison Gilliard, Wallis (CH)

A Te 75 cl CHF 40.00
Primitivo di Manduria
Cantine Baldassarre, Apulien (I)

Puro 75 cl CHF 48.00
Malbec, Carbernet Sauvignon
Dieter Meier, Mendoza (ARG)

12 Uvas de la Suerte Crianza 75 cl CHF 41.00
Tempranillo, Garnacha, Syrah, Carbarnet Sauvignon
Finca Casa lo Alto, Utiel Requena (E)

Laya 75 cl CHF 43.00
Garnacha, Monastrell
Bodegas Atalaya (E)

Wertvolle Lebensmittel

alpina^{VERA}₊

Wir pflegen eine natürliche, saisonale und regionale Küche. Wir setzen in unserem Betrieb vorwiegend Bio-, Regio- und Fairtrade-Produkte ein. Wir bieten neben fleischhaltigen immer auch vegetarischen Gerichten an. Wir legen Wert auf tier-, umwelt- und sozialgerechte Produktion. Wir bevorzugen frische Zubereitung der Speisen und möglichst schonende Kochverfahren. Wir pflegen das Koch- und Gastgeberhandwerk und sind stolz auf unsere Berufstätigkeit. Frischfleisch (Kalb, Rind, Schwein, Poulet) sowie Wurstwaren und sämtliche Eierspeisen stammen aus artgerechter Schweizer Tierhaltung, weitgehend aus dem Bergkanton Glarus. Fisch kaufen wir aus Schweizer Gewässern ein.



Solidar Suisse setzt sich für eine sozial, politisch und ökonomisch gerechtere Gesellschaft ein. In Entwicklungs- und Schwellenländern engagieren sie sich für faire Arbeitsbedingungen, für demokratische Mitbestimmung und für die Einhaltung von Menschenrechten. Bei Katastrophen leisten sie zudem humanitäre Hilfe. Mit Kampagnen sensibilisiert Solidar Suisse die Schweizer Bevölkerung für die globalen Zusammenhänge von Armut, fairer Arbeit und Konsumverhalten.

www.solidar.ch

Lihn Leitfaden

Personenzahl / Verrechnung

Unsere Menuvorschläge sind ab 10 Personen berechnet. Umfasst Ihre Gruppe weniger als 10 Personen empfehlen wir Ihnen unser Lihn-Panoramabuffet. Bitte geben Sie uns die definitive Personenzahl bis 72 Stunden vor Anlassbeginn bekannt. Bei späterer Erhöhung der Teilnehmerzahl wird nach der tatsächlichen Teilnehmerzahl abgerechnet, bei tieferer Teilnehmerzahl wird die definitiv gemeldete Anzahl Teilnehmer in Rechnung gestellt.

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 einen Unkostenanteil von CHF 160.00 pro Stunde. Je nach Veranstaltung muss mit 1 bis 2 Stunden Aufräumarbeit gerechnet werden, die wir zum gleichen Ansatz in Rechnung stellen.

Menukarten

Standardisierte Menukarten sind im Menupreis inkludiert.

Kerzen und Tischwäsche

Wir schmücken Ihnen den Tisch mit Kerzen. Gerne stellen wir Ihnen auch kostenlos auf Ihren Anlass abgestimmte Tischwäsche zur Verfügung. Wählen Sie zwischen weissen Tischtüchern, beige Tischläufer oder schwarzen Tischset.

Dekorationen und Blumen

Angepasst an die Jahreszeiten bieten wir unsere Lihn-Standard-Dekoration an. Gerne vermitteln wir Ihnen auch Adressen von Floristen aus der Umgebung oder organisieren für Sie einen Blumenschmuck beim Floristen.

Walhalla

Für Wein in Konsignation

Torten und Kuchen

Selbstverständlich können Sie Kuchen und Torten auch bei einer von Ihnen bekannten Bäckerei in Auftrag geben und uns rechtzeitig zukommen lassen. Den Aufwand für Teller, Besteck und Bedienung von auswärts angefertigten Kuchen oder Torten verrechnen wir mit CHF 2.00 pro Person

Zapfengeld

Ab und zu kommt es vor, dass unsere Gäste einen ganz speziellen Wein mitnehmen und anbieten möchten. Dies ist selbstverständlich möglich, das Zapfengeld für diese Dienstleistung liegt bei CHF 25.00 pro Flasche.

Menubesprechung

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 Menubesprechungen vorher einen Termin zu vereinbaren

Vertragsabschluss

Gerne erstellen wir Ihnen eine schriftliche Offerte, welche von Ihnen schriftlich bestätigt werden muss. Dies ist unser gegenseitiger Vertrag, welcher nur in schriftlicher Form (oder in Absprache mit dem Seminarhotel Lihn) abgeändert werden kann.

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.

Preise & Zahlung

Unsere Preise verstehen sich inkl. der geltenden Mehrwertsteuersätze.

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**.

Die Rechnung für ein Bankett kann nur in im Voraus bewilligten Ausnahmefällen vor Ort bezahlt werden.

Zusätzliches Personal

Für zusätzliches Personal, beispielsweise bei Parkdienst, Dekorationsauf- und Abbau im Festsaal und auf dem Lihnareal verrechnen wir pro Person CHF 60.00 pro Stunde.

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.

Sicherheit mit der Lihn-Annullierungskostenversicherung

Mit einer Annullierungskostenversicherung, von 15 % des angenommenen Restaurations-Umsatzes können Sie Ihr Risiko kalkulierbar gestalten.

Sie tragen kein Risiko bei Absage bis 2 Tage vor dem Anlassdatum, der Absagegrund ist nicht relevant. Später gelten die allgemeinen Annullierungsbedingungen.

Ohne die Lihn-Annullierungskostenversicherung – falls Sie anderweitig versichert sind oder das Risiko selber tragen wollen – gelten die Annullierungsbedingungen als nicht verhandelbar.

Annullierungsbedingungen

Bei Annullationen von definitiv gebuchten Anlässen entstehen folgende Annullationskosten:

30 bis 8 Tage vor Anlassbeginn	30 % der bestätigten Leistungen
7 bis 3 Tage vor Anlassbeginn	80 % der bestätigten Leistungen
Weniger als 48 Std. vor Anlassbeginn	100 % der bestätigten Leistungen
Bis 31 Tage vor Veranstaltungsbeginn	CHF 150.00pauschal

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.