

MEETINGS & EVENTS DOKUMENTATION

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Legen Sie Ihre Veranstaltung in unsere Hände, damit Sie sich auf das Wesentliche konzentrieren können: Auf Ihr Programm und Ihre Gäste!

Bitte rufen Sie uns an, wenn Sie mehr Informationen oder kreative Ideen brauchen. Wir sind von Montag bis Freitag von 8:00 bis 18:00 Uhr für Sie da!

Ihre Ansprechpersonen für eine erfolgreiche Veranstaltung

Sylvia Krämer

Meetings & Events Sales Manager Tel: +41 41 369 99 51 Fax: +41 41 369 90 11 sylvia.kraemer@radissonblu.com

Toni Hengst

Meetings & Events Sales Coordinator Tel: +41 41 369 99 53 Fax: +41 41 369 90 11 toni.hengst@radissonblu.com

Linda Neumann

Meetings & Events Sales Assistant Manager Tel: +41 41 369 99 52 Fax: +41 41 369 90 11 linda.neumann@radissonblu.com

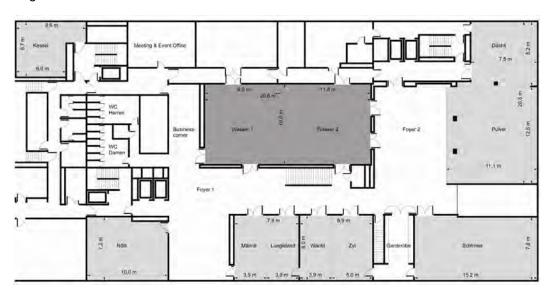
Miriam Larice

Meetings & Events Desk Coordinator Tel: +41 41 369 99 50 Fax: +41 41 369 90 11 miriam.larice@radissonbul.com



RÄUMLICHKEITEN

	Theater	Seminar	Block	U-Form	Bankett	Grösse in m²	Tiefe	Breite	Höhe
Nölli	40	35	20	20	50	72	10	7.2	2.45
Männli	25	12	12	10	16	31	8	3.9	2.45
Luegisland	25	12	12	10	16	31	8	3.9	2.45
Luegisland & Männli	50	30	20	18	32	62	8	7.8	2.45
Wacht	25	12	12	10	18	31	8	3.9	2.45
Zyt	30	16	12	10	18	40	8	5	2.45
Wacht & Zyt	55	35	20	18	32	71	8	8.9	2.45
Schirmer	100	80	30	30	68	119	15.2	7.8	2.45
Pulver	110	60	30	30	90	140	12.6	11.1	2.45
Dächli	50	30	12	15	40	62	8.2	7.5	2.45
Pulver & Dächli	145	80	30	30	130	202	20.8	7.5-11.1	2.45
Wasser I	85	40	20	20	48	90	10	9	2.95
Wasser 2	90	50	25	20	76	115	11.5	10	2.95
Wasser I & 2	200	120	40	40	160	205	20.6	10	2.95
Kessel	25	20	15	15	16	40	6	6.7	2.45
Foyer I	Die Bestuhlu	ingskapazitäten [.]	werden je na	ach Anfrage fest	gelegt	62	8.1	7.6	2.45
Foyer 2	Die Bestuhlu	ingskapazitäten '	werden je na	ach Anfrage fest	gelegt	142	15.8	9	2.45
Allenwinden	-	-	4	-	-	23	5.1	4.5	2.00
Musegg	-	-	20	-	-	55	9.5	5.8	2.45
Burgertor	-	-	8	-	-	28	5.1	5.4	2.45



Radisson Blu Hotel, Lucerne

Inseliquai 12, Lakefront Center CH-6005 Luceme T: +41 41 369 90 00 F: +41 41 369 90 01



RAUMMIETEN

Raum	m²	½ Tag bis 4 Stunden	I Tag ab 4 Stunden	Mindestpersonenzahl
I. Etage:				·
Nölli	72	500.00	650.00	20
Männli	31	220.00	280.00	12
Luegisland	31	220.00	280.00	12
Wacht	31	220.00	280.00	12
Zyt	40	280.00	360.00	12
Schirmer	119	00.008	1050.00	30
Pulver	140	900.00	1250.00	30
Dächli	62	440.00	560.00	12
Männli & Luegisland	62	440.00	560.00	20
Wacht & Zyt	71	500.00	650.00	20
Pulver & Dächli	202	1300.00	1800.00	30
Wasser I	90	650.00	800.00	20
Wasser 2	115	750.00	1000.00	25
Wasser I & Wasser 2	205	1350.00	1850.00	40
Kessel	40	300.00	400.00	15
3. Etage: Allenwinden	23	150.00	200.00	-
4. Etage: Musegg Boardroom	55	350.00	500.00	12
5. Etage: Burgertor Boardroom	28	250.00	400.00	-

Grundsätzlich verrechnen wir die Raummieten gemäss der oben aufgeführten Tabelle. Bitte beachten Sie jedoch dabei folgende Punkte:

- Bei einer vorbestellten Speisekonsumation ab CHF 45.00 pro Person im entsprechenden Raum entfällt die Grundmiete. Bitte beachten Sie hierbei die oben aufgeführten Mindestpersonenzahlen. Sollten diese unterschritten werden, wird die Raummiete verrechnet.
- Bei Bestellung nach "à-la-carte", "Business Lunch" oder unserem "Daily Special" wird die Hälfte der entsprechenden Raummiete verrechnet. Bitte beachten Sie, dass wir dieses Angebot für Gruppen bis maximal 10 Personen anbieten.
- Gruppenräume können nur im Zusammenhang mit einer Tagungspauschale gebucht werden. Preise für Gruppenräume richten sich nach Anzahl und Grösse der Gruppenräume. Geme erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.
- Für die exklusive Anmietung unserer Foyers oder Anmietung von Räumlichkeiten als **Ausstellungsfläche** gelten spezielle Preise. Geme stellen wir Ihnen in diesen Fällen ein individuelles Angebot zusammen.



TECHNIK

Standard Setup im Raum In der Raummiete oder Tagungspauschale inklusive | Video-/Datenbeamer

- I Leinwand
- I Hellraumprojektor
- I Flipchart
- I Pinnwand

I Moderatorenbox Standard Blöcke und Kugelschreiber

Internetzugang – Wireless (100 Mbit/s)

Preisliste Veranstaltungstechnik

Tagungszubehör inklusive Auf- und Abbau Flipchart Pinnwand Metaplanwand Moderatorenkoffer Standard Moderatorenkoffer Erweitert Hellraumprojektor Laserpointer	35.00 30.00 35.00 Inklusive 65.00 50.00 15.00
Videotechnik inkl. Auf- und Abbau HDMI Projektoren fix installiert inklusive Leinwand Wasser I & 2: 2x 6000 ANSI Lumen, Doppelprojektion Schirmer, Pulver, Musegg, Kessel, Dächli, Nölli: 4300 ANSI Lumen Burgertor I Flachbildschirm fix installiert Doppelprojektion	380.00
Projektoren mobil HDMI Projektor 4300 ANSI Lumen Activ Board 500 Pro Dieses System für mehrere Benutzer ist die perfekte Kombination aus intuitiver Multitouch- und präziser Stift die Eingabeoption Touch oder Stift individuell festgelegt werden kann	280.00 350.00
VGA Switcher, Interface oder Verteiler Teleoptik Weitwinkeloptik Videorekorder DVD / Blu-Ray Player Plasmamonitor 42" Plasmamonitor 50" bis 61" Vorschaumonitor 40" DV-Camcorder DVD Camcorder	Auf Anfrage Auf Anfrage 70.00 100.00 250.00 Auf Anfrage Auf Anfrage Auf Anfrage Auf Anfrage Auf Anfrage



Tontechnik inkl. Auf- und Abbau	
Tonanlage fix installiert	
Wasser I & 2, Pulver, Schirmer, Dächli, Nölli, Kessel, Musegg	

120.00

Tonanlagen

Basispaket für kleine bis grosse Räume, für Sprache und Pausenmusik bestehend aus: Auf Anfrage

Audiomixer, 2 bis 8 x Lautsprecher auf Stativ

Mikrofonkette pro Mikrofon, z.B. 50 Pax U-Form, je 2 Teilnehmer I Mikrofon ergibt 25 Mikrofone Auf Anfrage plus I Präsidentenstelle sowie 2 Netzteile zzgl. Tonanlage Je Sprechstelle

(nur in Verbindung mit Techniker)

Mikrofon, drahtgebunden inkl. Tonanlage 85.00 Handmikrofon, drahtlos inkl. Tonanlage 155.00 Kopfbügelmikrofon, drahtloses Ansteckmikro inkl. Tonanlage 155.00 Clipmikrofon, drahtloses Ansteckmikro inkl. Tonanlage 155.00 CD-Player 65.00 **Tapedeck** Auf Anfrage 50.00 Aktiv-Computerlautsprecher

Auf Anfrage Subbass-Lautsprecher iPod – Dock mit Lautsprecher, Zeppelin, Bowers & Wilkins 100.00

Telekommunikation

Telefonkonferenzsystem 200.00

Videokonferenzanlage Tagespauschale

Für Point to Point oder Multipoint Videokonferenz 1450.00 Tagespauschale inkl. Einweisung durch einen Techniker. (zzgl. ISDN Kosten) 250.00/h

Telefonhybridsystem, zzgl. einer Tonanlage und Mikrofone Auf Anfrage

EDV

Notebook 250.00 USB Bluetooth Presenter Funkmaus 25.00 Tintenstrahlfarbdrucker Auf Anfrage Auf Anfrage Laserdrucker / Fax Multifunktions-Kopierer (Scanner / Fax / Drucker / Kopierer) Auf Anfrage 20.00

Computermaus mit Kabel oder Funk

Simultan Dolmetscher System

Simultan Paket

inkl. Doppelkabine/IR-Strahler/50 Empfänger/50 Hörer zzgl. Beschallungsanlage, inkl. Auf- und Abbau Auf Anfrage Simultan Dolmetscher 50 Empfänger Auf Anfrage Simultanupgrade, weitere Sprache Auf Anfrage

Abstimmungssysteme

TED Anlage / Digi Vote bis 48 Teilnehmer Auf Anfrage

Beleuchtungstechnik

LED Floorlight, Rednerbeleuchtung oder Moving lights Auf Anfrage

Bühnendesign / Tanzfläche etc.

Bühnen- und Rückprojektionswände Auf Anfrage Bühnenelement ($BxTxH = 1.22m \times 2.44m \times 0.6m$) 100.00 Rednerpult 100.00 Tanzfläche, 40m2 400.00



Internet

Standard Wireless LAN

Die Funktionalität kann nicht garantiert werden. Sollten mehrere Personen gleichzeitig das Internet für Tagungszwecke nutzen, dann teilen Sie uns dies bitte vorgängig mit oder reservieren Sie eine fixe Bandbreite. -> siehe unten

Breitband

6 Stunden

In allen Veranstaltungsräumen möglich: An unsere Breitband Konferenz-Leitungen (2Mbit/s) können per Router bis zu 50 Computer gleichzeitig angeschlossen werden.

330.00

12 Stunden Pro Folgetage	490.00 245.00
Dienstleistungen Techniker / Std. Video Konferenztechniker / Std. Techniker Tagespauschale Stromanschluss für jeden Tagungsteilnehmer, pro 10 Teilnehmer Audio-Mitschnitt digital oder analog	Auf Anfrage I 20.00 850.00 50.00 Auf Anfrage
Telefon- und Faxgeräte Analog oder ISDN interne Gespräche Analog oder ISDN externe Gespräche Faxgerät * die Gesprächskosten werden separat berechnet	inkusive 35.00 pro Anschluss* 80.00 pro Anschluss*
Fax Schweiz I. Seite Schweiz jede weitere Seite Ausland I. Seite Ausland jede weitere Seite	3.00 1.00 5.00 1.00
Kopien A4 schwarz-weiss A4 farbig A3 schwarz-weiss A3 farbig Folienkopie schwarz-weiss Folienkopie farbig	0.30 0.40 0.40 0.60 2.50 2.90
Garderobe unbeaufsichtigt / Std. Garderobe beaufsichtigt / Std. Briefverteilung auf Zimmer pro Zimmer mit Gastnamen Briefverteilung auf Zimmer pro Zimmer ohne Gastnamen Menükarten Standard Layout Menükarten Speziallayout- Papier Textiletiketten klebend	inklusive 65.00 3.50 3.00 inklusive auf Anfrage 1.00

 $\label{thm:local_problem} \mbox{Die aufgef\"{u}hrten Preise sind brutto und verstehen sich inklusive Auf- und Abbau, Einweisung und Anfahrtskosten.}$



BLUMENDEKORATION

Unser Partner für diverse Blumendekorationen: Luzerner Garten, Ebikon

- Raum- und Tischdekorationen
- Bühnenschmuck
- Blumenschmuck für den Welcomedesk oder Rednerpult
- Individuelle Anlass- und themenbezogene Werkstücke

Anfragen nehmen wir direkt entgegen und leiten diese geme an den Luzemer Garten weiter.











RAHMENPROGRAMM SOMMER

Stadtführungen

Klassische Stadtführung

Sie erfahren Wichtiges, Witziges und Wahres über die Geschichte Luzerns, über Kirchen, Brücken, Erker, Gassen, Türme und Plätze und natürlich über das Wahrzeichen Luzerns, die Kapellbrücke mit dem Wasserturm. Dauer: ca. 2 Stunden.

Stadtrundfahrt mit dem City train

Gewinnen Sie während einer 40-minütigen Rundfahrt mit dem City train einen Überblick über die Stadt Luzern. Sie bestimmen den Start- und Zielort, Betriebszeit: April – Oktober.

Foxtrai

Codes knacken, Rätsel lösen, Fährten aufspüren. Zu Land, zu Wasser, kreuz und quer durchs Revier – das ist Fox Trail, die verblüffende Art, eine Stadt zu entdecken. Das wetterabhängige Erlebnis fördert die Kreativität, weckt die Neugier und stärkt die Gruppendynamik. Dauer: 2-4 Stunden.

Unbekanntes entdecken

Spezielle Themenführung für Luzernkenner und Neugierige. Entdecken Sie das "ächte Lozärn" auf verschlungenen Pfaden. In unbekanntes, unverfälschtes Luzern erschliesst sich Menschen mit offenen Augen, Ohren und wachem Sinn.

Museen

Verkehrshaus der Schweiz

Das Verkehrshaus der Schweiz ist mit mehr als 3'000 Ausstellungsobjekten auf einer Fläche von 40'000 Quadratmetem das vielseitigste Museum für Verkehr und Kommunikation in Europa.

Kunstmuseum Luzem

Der französische Stararchitekt Jean Nouvel hat im obersten Geschoss des Kultur- und Kongresszentrums die Räume des Kunstmuseums Luzern gestaltet.

Sammlung und Picasso Donation Rosengart

Das jüngste Museum der Stadt Luzern, die Sammlung Rosengart, verdankt ihre grosse Bedeutung den beiden einzigartigen Werkgruppen von Paul Klee und Pablo Picasso.

Gletschergarten

Selten wird einem die Erdgeschichte so nachvollziehbar vor Augen geführt. Es ist eine Entdeckungsreise vom subtropischen Palmenstrand vor 20 Millionen Jahren bis zur Gletscherwelt der letzten Eiszeit vor 20'000 Jahren.

Bourbaki Panorama

Das Bourbaki Panorama Luzem zeugt als eines der wenigen noch erhaltenen Panoramabilder weltweit in einzigartiger Weise von der Mediengeschichte des 19. Jahrhunderts.

Glasi Hergiswil – die Erlebniswelt rund ums Glas

Entdecken Sie den traditionsreichsten Glasmacherbetrieb der Schweiz. Die Ausstellung «Vom Feuer geformt» erzählt die Geschichte des Glases und der Glasi Hergiswil. Mit Licht und Ton werden Sie durch ein Kulissenlabyrinth geführt, bevor Sie den Glasmachern über die Schultern schauen können und selber Ihre Glaskugel blasen dürfen. Anschliessend lohnt sich auch ein Besuch der Attraktionen «Phänomenales Glas», «znirP und nisseznirP» oder «Glas-Labyrinth». Auch Familien mit Kindern kommen nicht zu kurz: Eine lange Rutschbahn, ein grosser Quarzsandkasten und verschiedene Wasserspiele bieten ein tolles Erlebnis.



Abendanlässe

Candle Light Dinner auf dem Stanserhorn

Schwelgen Sie in romantischer Stimmung und geniessen ein spezielles Candle Light Dinner im Rondorama auf dem Stanserhorn.

Abendrundfahrt auf dem Vierwaldstättersee

Fragen Sie nach stundenweiser oder längerer Miete von Raddampfern und Salon-Motorschiffen, nach dem Gastro-Service an Bord, Unterhaltung, Blumenschmuck oder Feuerwerk.

Gourmetkutschenfahrt

Zur Begrüssung serviert Ihnen der Kutscher ein Glas Prosecco und erklärt Ihnen dabei viel Wissenswertes über die Pferde und das Kutschenfahren. Anschliessend können Sie während rund 2,5 Stunden im geheizten Wagen schlemmem und die beleuchtete Stadt an sich vorbeiziehen lassen. Geniessen Sie auf Ihrer Kutschenfahrt wahlweise Fondue, Raclette oder Tischgrill.

Aktivitäten

Trekking - Kurzführungen, Expeditionen und Mehrtagestouren im Hölloch

Mit 200 km vermessenen Gängen ist das Hölloch eines der grössten Höhlensysteme der Welt. Spüren Sie die Urkraft der Natur in dieser geheimnisvollen Riesenhöhle.

Engelberg / Titlis 360° Panorama-Erlebnis auf 3'020 Meter über Meer

Lassen Sie sich in die Welt der Dreitausender und der Gletscher mit ewigem Eis entführen. Mit einem Ausflug auf 3'020 m.ü.M., dem höchsten Aussichtspunkt der Zentralschweiz! Erleben Sie die Weltneuheit Rotair, die erste drehbare Luftseilbahn der Welt und geniessen Sie ein atemberaubendes 360° Panorama.

eBike-Tour über den Bürgenstock

Die Rundfahrt ist fürs Elektrovelo konzipiert. Die Route führt über den legendären Bürgenstock, wo schon Audrey Hepburn, Sophia Loren, Charlie Chaplin oder Sir Sean Connery die Ruhe und die wunderbaren Aussichten genossen.

Spektakuläre 4-Seen-Wanderung - Obwalden

Die 4-Seen-Wanderung in der Jochpassregion gehört sicher zu den schönsten Wanderungen in der Zentralschweiz. Die fantastische Bergwelt rund um den mächtigen Titlis, die einzigartige Flora, der spiegelglatte Trübsee, der tiefblaue Engstlensee, der türkisfarbene Tannensee, der malerische Melchsee und die atemberaubenden Ausblicke auf die entfernten Berner Alpen, sind nur einige der Höhepunkte dieser Wanderung.

Gezöpfelter Bummel – Zopfbacken in der Bäckerfachschule

Nach einem zweistündigen Bummel durch Luzerns Altstadt besuchen Sie zum Schluss die Bäckerfachschule Richemont. Dort können Sie sich gleich selbst die Backschürze umbinden und lemen, wie man einen Zopf korrekt zöpfelt. Im Anschluss servieren wir Ihnen einen feinen Apéro mit knusprigem Flammkuchen direkt aus dem Ofen.

Goldene Rundfahrt Pilatus

Auf der Goldenen Rundfahrt erleben Sie nach einer Schifffahrt auf dem Vierwaldstättersee eine spektakuläre Fahrt mit der steilsten Zahnradbahn der Welt bis auf 2132 Meter über Meer. Die Panoramaaussicht auf die Bergkette des Alpenmassivs wird Sie begeistern! Mit der Luftseilbahn und der Panorama-Gondelbahn geht's nach Kriens und von dort aus, nach einem 5-minütigen Fussmarsch, mit dem Bus Nr. I zurück nach Luzem.

Rasante Airboardpiste Stoos

Der Stoos gehört zu den Airboard-Pionieren in der Zentralschweiz. Seit Jahren begeistert die rasante Airboardpiste am Fronalpstock Airboardfans.



Pilatus: Fackelwanderung

Im Gebiet Krienseregg und Fräkmüntegg können auf Anmeldung Fackelwanderungen durchgeführt werden.

Seilpark Pilatus

Testen Sie Ihre Geschicklichkeit auf sieben Parcours im Wald mit je sechs bis elf Stationen in der freien Natur auf der Fräkmüntegg. Der grösste Seilpark der Zentralschweiz verspricht von Mai bis Ende Oktober Spass und Abenteuer für Outdoorfans, Firmen und Vereine. Es können jeweils bis zirka 100 Seilparkbesucher ihr Geschick testen. Spezielle Fähigkeiten sind für den Pilatus Seilpark nicht notwendig. Die Seilparkmitarbeitenden instruieren die Benutzer bezüglich Sicherungstechnik und überwachen die Anlage. Danach gilt grundsätzlich das Selbstsicherungsprinzip, bei welchem die Benutzer nebst der Eigenkontrolle sich auch gegenseitig überprüfen.

Swissporarena Team Challenge – Ihr Teamevent

Zusammen mit Ihnen stellt Swissporarena Events massgeschneiderte Plausch und Geschicklichkeitswettkämpfe zusammen. Zeigen Sie Ihre Dribbelkünste auf dem heiligen Rasen oder testen Sie Ihre Schussgenauigkeit.

Piratenüberfall

Ihr Event-Partner lädt Sie und Ihre Gäste zur Schifffahrt auf dem Vierwaldstättersee ein – und plötzlich donnert es von Kanonen. Wie es weiter geht, ist klar: Raub, Entführung, wilde Befreiung und ein verdientes Piratenmahl. Wie das alles enden wird, müssen Sie selber entdecken. Auf jeden Fall kommen alle wieder gut nach Hause.

Max Chocolatier

Tauchen Sie ein in das Schokoladeparadies von Max Chocolatier und geniessen Sie den Rundgang durchs Atelier und die anschliessende Degustation. Bei den individuellen Besuchen auf Voranmeldung stehen Ihnen die erfahrenen Chocolatiers Rede und Antwort und erzählen Geschichten, die sich hinter den einzigartigen Aromen aus Tausend-und-einer-Schokoladewelt verbergen. Am Schluss darf jeder Gast ein Geschenk mit nach Hause nehmen: «Maxli» ist der kleine «Schokolade-Botschafter» von Max Chocolatier, der die süssesten Sachen sagt.

Für Preisauskünfte oder weitere Vorschläge dürfen Sie uns geme kontaktieren.











RAHMENPROGRAMM WINTER

Stadtführungen

Klassische Stadtführung

Sie erfahren Wichtiges, Witziges und Wahres über die Geschichte Luzerns, über Kirchen, Brücken, Erker, Gassen, Türme und Plätze und natürlich über das Wahrzeichen Luzerns, die Kapellbrücke mit dem Wasserturm. Dauer: ca. 2 Stunden.

Stadtrundfahrt mit dem City train

Gewinnen Sie während einer 40-minütigen Rundfahrt mit dem City train einen Überblick über die Stadt Luzern. Sie bestimmen den Start- und Zielort, Betriebszeit: April – Oktober.

Weihnachtsbummel durch Luzern-Tannengrün und Lichterglanz

Lassen Sie sich auf unserem Weihnachtsbummel in die Geheimnisse von Christkind und Samichlaus entführen.

Museen

Verkehrshaus der Schweiz

Das Verkehrshaus der Schweiz ist mit mehr als 3'000 Ausstellungsobjekten auf einer Fläche von 40'000 Quadratmetem das vielseitigste Museum für Verkehr und Kommunikation in Europa.

Kunstmuseum Luzem

Der französische Stararchitekt Jean Nouvel hat im obersten Geschoss des Kultur- und Kongresszentrums die Räume des Kunstmuseums Luzem gestaltet.

Sammlung und Picasso Donation Rosengart

Das jüngste Museum der Stadt Luzern, die Sammlung Rosengart, verdankt ihre grosse Bedeutung den beiden einzigartigen Werkgruppen von Paul Klee und Pablo Picasso.

Gletschergarten

Selten wird einem die Erdgeschichte so nachvollziehbar vor Augen geführt. Es ist eine Entdeckungsreise vom subtropischen Palmenstrand vor 20 Millionen Jahren bis zur Gletscherwelt der letzten Eiszeit vor 20'000 Jahren.

Bourbaki Panorama

Das Bourbaki Panorama Luzem zeugt als eines der wenigen noch erhaltenen Panoramabilder weltweit in einzigartiger Weise von der Mediengeschichte des 19. Jahrhunderts.

Glasi Hergiswil – die Erlebniswelt rund ums Glas

Entdecken Sie den traditionsreichsten Glasmacherbetrieb der Schweiz. Die Ausstellung «Vom Feuer geformt» erzählt die Geschichte des Glases und der Glasi Hergiswil. Mit Licht und Ton werden Sie durch ein Kulissenlabyrinth geführt, bevor Sie den Glasmachern über die Schultern schauen können und selber Ihre Glaskugel blasen dürfen. Anschliessend lohnt sich auch ein Besuch der Attraktionen «Phänomenales Glas», «znirP und nisseznirP» oder «Glas-Labyrinth». Auch Familien mit Kindern kommen nicht zu kurz: Eine lange Rutschbahn, ein grosser Quarzsandkasten und verschiedene Wasserspiele bieten ein tolles Erlebnis.







Abendanlässe

Candle Light Dinner auf dem Stanserhorn

Schwelgen Sie in romantischer Stimmung und geniessen ein spezielles Candle Light Dinner im Rondorama auf dem Stanserhorn

Abendrundfahrt auf dem Vierwaldstättersee

Fragen Sie nach stundenweiser oder längerer Miete von Raddampfern und Salon-Motorschiffen, nach dem Gastro-Service an Bord, Unterhaltung, Blumenschmuck oder Feuerwerk.

Aktivitäten

Trekking - Kurzführungen, Expeditionen und Mehrtagestouren im Hölloch

Mit 200 km vermessenen Gängen ist das Hölloch eines der grössten Höhlensysteme der Welt. Spüren Sie die Urkraft der Natur in dieser geheimnisvollen Riesenhöhle.

Engelberg / Titlis 360° Panorama-Erlebnis auf 3'020 Meter über Meer

Lassen Sie sich in die Welt der Dreitausender und der Gletscher mit ewigem Eis entführen. Mit einem Ausflug auf 3'020 m.ü.M., dem höchsten Aussichtspunkt der Zentralschweiz! Erleben Sie die Weltneuheit Rotair, die erste drehbare Luftseilbahn der Welt und geniessen Sie ein atemberaubendes 360° Panorama.

Gezöpfelter Bummel – Zopfbacken in der Bäckerfachschule

Nach einem zweistündigen Bummel durch Luzerns Altstadt besuchen Sie zum Schluss die Bäckerfachschule Richemont. Dort können Sie sich gleich selbst die Backschürze umbinden und lemen, wie man einen Zopf korrekt zöpfelt. Im Anschluss servieren wir Ihnen einen feinen Apéro mit knusprigem Flammkuchen direkt aus dem Ofen.

Husky-Camp Muotathal

Das Huskycamp liegt am Eingang des Bisisthales, rund 2 km östlich des Dorfzentrums von Muotathal. In den rundherum angelegten Holzhüttli werden insgesamt 34 Betten angeboten. Die Hüttli präsentieren sich als heimelige, rustikale Holzbauten.

Rasante Airboardpiste Stoos

Der Stoos gehört zu den Airboard-Pionieren in der Zentralschweiz. Seit Jahren begeistert die rasante Airboardpiste am Fronalpstock Airboardfans.

Igludorf Engelberg Titlis

Inmitten wildromantischer Landschaft, in schönster Lage mit atemberaubender Aussicht auf die Innerschweizer Bergwelt liegt das Engelberger Iglu-Dorf.

Pilatus: Fackelwanderung

Im Gebiet Krienseregg und Fräkmüntegg können auf Anmeldung Fackelwanderungen durchgeführt werden.

Schneeschuhtour

Es ist die einsame Stille des frisch verschneiten Winterwaldes. Es ist die Befriedigung, getreckte Ziele aus eigener Kraft erreicht zu haben. Sowie ein Genuss, Wiesen überzogen mit Rauhreifkristallen zu durchqueren und die hell erleuchteten Gipfel anzulachen. Auf unseren Schneeschuhtouren werden Sie viel Interessantes erfahren und jede Menge Spass haben! Stäreken Sie Ihre Partner oder Mitarbeiter bei diesem Teamevent in der Zentralschweiz!

Rigi Nachtschlitteln mit Hüttengaudi

Lassen Sie den Alltag im Tal und erleben Sie ein nächtliches Schneevergnügen auf dem beleuchteten Schlittelweg.

Curling - Eishockey - Eisstockschiessen - Allgemeiner Eislauf

Die SwissLifeArena ist das regionale Eiszentrum von Luzem. Während der Eissaison besteht unter anderem die Möglichkeit zum individuellen Eislauf auf dem gedeckten Ausseneisfeld. Wettergeschützt und doch an der frischen Luft, können Sie auf dem 2500 m² grossen Feld täglich Ihre Runden und Pirouetten drehen.

Max Chocolatier

Tauchen Sie ein in das Schokoladeparadies von Max Chocolatier und geniessen Sie den Rundgang durchs Atelier und die anschliessende Degustation. Bei den individuellen Besuchen auf Voranmeldung stehen Ihnen die erfahrenen Chocolatiers Rede und Antwort und erzählen Geschichten, die sich hinter den einzigartigen

Aromen aus Tausend-und-einer-Schokoladewelt verbergen. Am Schluss darf jeder Gast ein Geschenk mit nach Hause nehmen: «Maxli» ist der kleine «Schokolade-Botschafter» von Max Chocolatier, der die süssesten Sachen sagt.



Wintererlebniss in Luzern

Winterplausch mit spannenden, herausfordernden Aktivitäten für jedermann/frau. Eignet sich gut für Halb- oder Ganztagesprogramm.

Luzerner Zauber

Eine kulinarische Stadtführung durch die prächtigsten Winkel der Leuchtenstadt Luzem, gepaart mit kreativen Aktivitäten! Ihr Mitarbeiteranlass und Firmenevent in traumhafter Kulisse inklusive Glühwein, Zauber- und Feuershow durch Künstler. Ab 3 Stunden.

Für Preisauskünfte oder weitere Vorschläge dürfen Sie uns geme kontaktieren.



RAHMENPROGRAMM IM HOTEL RADISSON BLU LUCERNE

Kreativ

Bau Dein eigenes Radisson aus Holz

Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Werden Sie zum Baumeister und fertigen aus einem Bausatz Ihr eigenes Radisson Hotel (Massstabgetreu) an. Mit Leim und Acrylstiften verschönert, wird dies sicher der Hingucker auf jedem Bürotisch.

Bis maximal 20 Teilnehmern durchführbar. Dauer ca. eine Stunde. Preise:

Hausbauen inklusive Material CHF 38.00 pro Person Hausbau und Apéro ab CHF 52.00 pro Person Hausbau, Apéro und Abendessen ab CHF 97.00 pro Person



Kulinarisch

Weindegustation

Möchten Sie Wissenswertes über Wein erfahren? Degustieren Sie verschiedene Weine (je nach Themenauswahl) und erfahren Sie auf unterhaltsame Art nicht nur Alltägliches über Ihre Lieblingsweine.

Bis maximal 20 Teilnehmern durchführbar. Dauer ca. 1 ½ bis 2 Stunden.

Preis ab CHF 35.00 pro Person

Ein spezielles Angebot je nach Thema z. Bsp. "Swiss Wines", "Old and New", "World of unknown grapes", "test your taste" wird für Sie erstellt. Wir beraten Sie geme.



Lifestyle

Gesund & Vital in die Zukunft

Was wir heute gestalten wirkt in die Zukunft. Was wir heute unterlassen ebenso. Werden Sie gleich aktiv mit dem persönlichen Gesundheits-Check für Sie und Ihre Firma. Bestimmen Sie selbst ihre LIFESTYLE-Balance. Bei Seminarbeginn, dazwischen oder als energievoller Schlusspunkt – als Anstoss für gute Vorsätze!

Ziel: Jeder Teilnehmer erstellt eine aktuelle Zustands-Bilanz, definiert seine lohnenden Gesundheits-Bausteine und

setzt gleich die Motivations-Ampel auf grünes Licht.

Dauer: ca. eine Stunde

Preis: CHF 300.- bei max. 30 Personen, (ab 30 Teilnehmern CHF 8.00 pro Person)

Durchgeführt durch Frau Silvia Huber, Mental Coach





TAGUNGSPAUSCHALEN

Tagungspauschale ALL YOU NEED

CHF I 15.00 pro Person und Tag

Diese Pauschale enthält folgende Leistungen:

Infrastruktur: Tagungsraum entsprechend der Teilnehmeranzahl

Blöcke und Stifte werden für alle Teilnehmer kostenfrei eingedeckt.

I Beamer, I Leinwand, I Flipchart mit Papier und Stiften, I Pinnwand, Tagungstechnik:

I Hellraumprojektor, Moderatorenbox und Internetzugang

Getränke im Tagungsraum: Mineralwasser unbegrenzt

Kaffee- und Teeauswahl, Saft, Flavored Water, Snacks und Früchte Kaffeepause vormittags:

Business Lunch: 3-Gang Businesslunch für bis zu 20 Personen, ab 20 Personen servieren wir ein Stehlunch-Büffet

Die Speisen werden saisonal von unserem Küchenchef zusammengestellt.

Getränke zum Business Lunch: Softgetränke und Mineralwasser unbegrenzt

I Tasse Kaffee oder Tee

Kaffeepause nachmittags: Kaffee- und Teeauswahl, Saft, natürlich aromatisiertes Wasser, Snacks und

Früchte

An Samstagen und Sonntagen verrechnen wir die ALL YOU NEED Pauschale zu CHF 100.00 pro Person und Tag!

Tagungspauschale **EASY**

CHF 100.00 pro Person und Tag

Diese Pauschale enthält folgende Leistungen:

Infrastruktur: Tagungsraum entsprechend der Teilnehmeranzahl

Blöcke und Stifte werden für alle Teilnehmer kostenfrei eingedeckt.

Tagungstechnik: I Beamer, I Leinwand, I Flipchart mit Papier und Stiften, I Pinnwand,

I Hellraumprojektor, Moderatorenbox und Internetzugang

Getränke im Tagungsraum: Mineralwasser unbegrenzt

Kaffeepause vormittags: Kaffee- und Teeauswahl, Saft, Flavored Water, Snacks und Früchte

Business Lunch: 2-Gang Businesslunch für bis zu 20 Personen,

ab 20 Personen servieren wir ein Stehlunch-Büffet

Die Speisen werden saisonal von unserem Küchenchef zusammengestellt.

Kaffeepause nachmittags: Kaffee- und Teeauswahl, Saft, natürlich aromatisiertes Wasser, Snacks und

An Samstagen und Sonntagen verrechnen wir die EASY Pauschale zu CHF 85.00 pro Person und Tag!



EXPERIENCE MEETINGS









Fit mit "Brain Food" for Meetings

Hohe Konzentrationsfähigkeit und logisches Denken sind die Basis für effektives Lemen und Arbeiten im Businessalltag.

Die richtigen Nahrungsmittel zur richtigen Zeit machen geistig fit und vital. Deshalb liefert "Brain Food" gezielt im Verlauf einer Tagung oder Veranstaltung optimale Ressourcen für's Gehirn. Konkret werden die Konzentrationsfähigkeit und das Denkvermögen angeregt, der Blutzuckerspiegel auf einen konstanten Level gehalten und eine schnelle Ermüdung verhindert. So setzte "Brain Food" bewusst auf die richtige Zusammensetzung der Nahrungsmittel und den Aufnahmezeitpunkt. Im Fokus steht, wann und in welchen Phasen der Körper unterstützt werden muss, um seine Leistungsfähigkeit zu stärken.

"Brain Food" ist eine innovative und verantwortungsbewusste Food & Beverage-Lösung, die gemeinsam von erfahrenen Köchen und Emährungsexperten entwickelt wurde. Zum neuen Emährungskonzept gehören viel frisches Obst, Gemüse, Vollkomprodukte, Fisch sowie qualitativ hochwertiges Fleisch, weitgehend unverarbeitet. Die verwendeten Zutaten kommen in der Regel aus der Region und bestehen aus einer Kombination von Bio- und Fairtrade Produkten.











APEROSPEISEN & SANDWICHLUNCH

Kalte Häppchen	Stückpreis in CHF
Vegetarisch Crostini mit Tomaten-, Oliven- und Artischockentapenade Mini Sandwich mit Tomate-Mozzarella und Rucola Vollkombaguette mit Tête de Moine Baguette mit Bergkäse und Feigensenf Crostini vom Olivenbaguette mit Scamorza und getrockneten Tomaten Tortilla mit Frischkäse, Peperoni und Rucola Bruschetta mit Tomaten- Olivensalat und Basilikum Parmesanmöckli mit marinierten Oliven und Grissini – 10 Stück pro Portion Mozzarellapralinen mit grünem und rotem Pesto mariniert – 10 Stück pro Portion Blätterteiggebäck mit Sesam, Mohn, Käse und Mandeln – 10 Stück pro Portion	3.00 3.00 3.00 3.00 3.00 3.00 3.00 7.00 8.50
Fleisch Focaccia mit Kräutersalami, Rucola und Parmesan Piadina mit Chorizo, Parmesan und Rucola Mediterranes Fougasse mit Parmaschinken Baguette mit Poulet- Currysalat Mini Silserli mit Salami Nostrano und Essiggurken	3.60 3.60 3.60 3.60 3.60
Fisch Tomatentartelette mit Thonmousse Tatar vom Graved Lachs auf Nori Baguette Canapé mit geräuchertem Forellenfilet und Meerrettichschaum Mini Silserli mit geräuchertem Salmfilet und Dillsenfsauce	3.60 3.60 3.60 3.60



Warme Häppchen	Stückpreis in CHF
Vegetarisch Teigtasche am Bambusspiess Tortillawrap mit Tomate und Mozzarella Quom-Peperoni Sticks Vegetarische mini Frühlingsrolle Ravioli mit Käse	2.50 2.50 2.50 2.50 2.50
Fleisch Quiche Lorraine Fleischbällchen Tandoori mit Gurkendip und Peperonisalsa Hackfleischbällchen mit Peperonisalsa Chicken-Dätschli mit süsser Chilisauce Rindsspiessli mit Barbecuesauce	3.50 3.50 3.50 3.50 3.50
Fisch Fischspiess in grünem Curry Marinierte Black Tiger Riesenkrevette mit Ananas- Zitronengraschutney Riesenkrevette im Knuspermantel mit süsser Chilisauce	3.50 3.50 3.50
Süsse Häppchen Mini Panna Cotta Baklava (traditionelles Gebäck aus dem Nahen Osten) Schokoladenmousse Joghurtschnitte Früchtespiess mit Schokolade überzogen	4.00 4.00 4.00 4.00 4.00













Apérovorschläge Preis pro Person in CHF Crostini mit Tomaten-, Oliven-, Artischockentapenade Tomatentartelette mit Thonmousse Tortillawrap mit Tomate und Mozzarella Tatar vom Graved Lachs auf Nori Baguette 19.50 Quiche Lorraine Piadina mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum Chicken-Dätschli mit süsser Chilisauce **Ouorn-Peperoni Sticks** Knusprige Fischstreifen in Bierteig mit Tartarsauce Focaccia mit Kräutersalami und Parmesan 25.50 Mozzarellapraline mit grünem und rotem Pesto mariniert Vollkornbaguette mit Tête de Moine Bruschetta mit Tomaten- Olivensalat und Basilikum Vegetarische mini Frühlingsrolle Tomatentartelette mit Thonmousse Marinierte Black Tiger Riesenkrevette mit Ananas- Zitronengraschutney Fleischbällchen Tandoori mit Gurkendip und Peperonisalsa Chicken-Dätschli mit süsser Chilisauce 32.50 Parmesanmöckli mit marinierten Oliven und Grissini Mini Sandwich mit Tomate-Mozzarella und Rucola Bruschetta mit Tomaten- Olivensalat und Basilikum Tortilla Wrap mit Tomate und Mozzarella Raviolo mit Käse Quiche Lorraine Mini Silserli mit geräuchertem Salmfilet und Meerrettich Focaccia mit Kräutersalami, Rucola und Parmesan Piadina mit Chorizo und Parmesan Mini Silserli mit Salami Nostrano und Essiggurken Chicken-Dätschli mit süsser Chilisauce 38.50 Tortilla mit Frischkäse, Peperoni und Rucola Baguette mit Bergkäse und Feigensenf Crostini mit Tomaten-, Oliven-, Artischockentapenade Crostini vom Olivenbaguette mit Scamorza und getrockneten Tomaten Vegetarische mini Frühlingsrolle Oliventartelette mit marinierten Cocktailkrevetten Canapé mit geräuchertem Forellenfilet und Meerrettichschaum Riesenkrevette im Knuspermantel mit süsser Chilisauce Fischspiess in grünem Curry Mediterranes Fougasse mit Parmaschinken Rindsspiessli mit Barbecuesauce

Pro Person und Sorte wird ein Häppchen zubereitet.

Fleischbällchen Tandoori mit Gurkendip und Peperonisalsa



Preis pro Person in CHF 45.50

Apero Riche I

New York Cheesecake

Crostini mit Tomaten-, Oliven-, Artischockentapenade
Baguette mit Bergkäse und Feigensenf
Piadina mit Chorizo, Parmesan und Rucola
Tatar vom Graved Lachs auf Nori Baguette
Marinierte Black Tiger Riesenkrevette mit Ananas- Zitronengraschutney
Mini Clubsandwich
Quiche Lorraine
Gnocchi Cinque P – Tomate, Pfeffer, Petersilie, Rahm & Parmesan
Chicken-Dätschli mit süsser Chilisauce
Lammköfte (Türkische Fleischbällchen)
Fleischbällchen Tandoori mit Gurkendip und Peperonisalsa
Rindsspiessli mit Barbecuesauce
Marmoriertes Schokoladenmousse
Frucht Panna Cotta
Saisonale Früchteplatte

Apero Riche II
Crostini mit Tomaten- Mozzarellamousse
45.50

Piadina mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan
Tafelspitzsülze
Silserbrötli mit Truthahn- Curry Tapenade
Asiatischer Rindfleischsalat serviert im Glas
Spinattortilla gefüllt mit Rauchlachs
Paella
Hausgemachte Lasagne
Mediterrane Ravioloni
Gefüllte Pouletbrust mit Tomate- Mozzarella und Basilikum
Pommes Rissolées
Schnittpraline
Kokosnussmousse
Crème brûlée
Zitronencrème mit Meringue

Sandwich Lunch

Zwei Baguette à 14.0cm wahlweise belegt mit: Käse, Salami, Schinken, Tomate und Mozzarella, Truthahn mit Curry-Tapenade. Kleines Buntes Salatbüffet mit Gemüse- und Blattsalaten, Gamituren und Dressings.

Jedes weitere Sandwich CHF 5.50 pro Stück



MENUVORSCHLÄGE

Menu (3-Gang) CHF 62.00 pro Person

Pfirsichkaltschale mit Sauerrahm und Flusskrebsen

Rosa gebratenes Rindsfilet weisses Ratatouille und Kartoffel-Schnittlauch-Stock dazu Jus

Panna Cotta mit Beeren

Menu (4-Gang) CHF 89.00 pro Person

Tomaten-Essenz mit Gemüse Julienne und Chesterstange

Sautierter Tigerwels auf Bananenrisotto mit Tomaten-Basilikum-Salsa

Rosa gebratenes Kalbssteak an Kräuterjus mit Saisongemüse und Kartoffelküchlein

Tarte von der Zartbitterschokolade mit hausgemachtem Waldbeersorbet

Menu (5-Gang) CHF 105.00 pro Person

Mediterraner Salat mit Parmesan und Pinienkernen

Gazpacho mit Croûtons

Kross gebratener Zander auf Weisswein-Risotto mit confierten Tomaten und Ruccola-Pesto

Rosa gebratenes Kalbsnierstück an Sauce Riche mit glasierten Cipolotti und lauwarmem Bulgursalat

Schokoladen Créme Brûlée

Diese Menus sind lediglich Vorschläge. Für Ihren geplanten Anlass stellt Ihnen unser Küchenchef geme ein nach Ihren Wünschen sowie der Saison angepasstes Menu zusammen.

Supplement Preise (auf Vorbestellung)

Hauptgang Beilagen

Hauptgang Beilagen und Fleisch oder Fisch

CHF 5.00 pro Person

CHF 10.00 pro Person

Radisson Blu Hotel, Lucerne

Inseliquai 12, Lakefront Center CH-6005 Luceme T: +41 41 369 90 00 F: +41 41 369 90 01



BUFFET

Pasta Buffet CHF 35.00 pro Person

Bunte Blatt- und Gemüsesalate mit zweierlei Dressings und Gamituren

Stracciatella alla Romana – Eierflöckchensuppe

Spaghetti, Penne und Tortelloni mit Spinat- Ricottafüllung mit Tomaten-, Carbonara- und Bolognesesauce, Pesto und Parmesan

Tiramisù Erdbeer- Panna Cotta Frische Früchte



ROLL IN – LUNCH & BOARDROOM TRAY

FOLGENDE SPEISEN KÖNNEN WIR IHNEN IM SEMINARRAUM SERVIEREN:

Roll in Lunch I

Ceasarsalat

Salat Nicoise

Leichte Tomatensuppe

Olivenfoccacia mit Tomaten, Bündnderfleisch und Brie Joggingsandwich mit Chorizo und Bergkäse

Sesam Nigelsaat Panini mit Thonmousse

Früchtewähe Leichtes Tiramisu Frischer Fruchtsalat

CHF 40.00 pro Person Roll in Lunch II

Insalata Mista Griechischer Salat

Gemüsesuppe

Müslibrot mit Cantadou und Salami Körner-Quark-Brötli mit Rauchlachs und Meerrettich Vollkombagel mit geräucherter Trutenbrust, Guacamole und Sprossen

Schokoladenkuchen Frische Früchte

Früchteschnitte

Boardroom Tray I (ausschliesslich kalte Speisen, bis max. 10 Personen)

Vollkombrot mit Butter

Rauchlachs

Gemischter Salat mit Nüssen

Kleiner Käseteller mit Feigensenf und Trauben

Rinds Tatar (70 gr.)

Knäckebrot

Frische Früchte

Boardroom Tray II (ausschliesslich kalte Speisen, bis max. 10 Personen)

Vollkombrot mit Butter

Geräucherte Forelle

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Pesto

Oliven und Parmesan

Gebratene Pouletbrust mit Preiselbeeren

Zwieback

Frische Früchte

CHF 38.00 pro Person

CHF 38.00 pro Person

CHF 40.00 pro Person

Radisson Blu Hotel, Lucerne

Inseliquai 12, Lakefront Center CH-6005 Lucerne T: +41 41 369 90 00 F: +41 41 369 90 01



FRÜHSTÜCKSBUFFET & SPEISEBOXEN

Kontinentales Frühstücksbuffet

Verschiedene Brote, Brötchen und Gipfeli Butter und Margarine Konfitüren und Honig, Joghurt Zwei Sorten Cerealien Wurst- und Käseplatte Früchte Milch, Kaffee, Tee und Orangensaft CHF 19.50 pro Person

CHF 32.50 pro Person

Amerikanisches Frühstücksbuffet

Kalt

Verschiedene Brote, Brötchen und Gipfeli Butter und Margarine Konfitüren Honig Joghurt Drei Sorten Cerealien Wurst- und Käseplatte Früchte

Warm

Speck
Würstchen
Rührei
Pancake mit Ahornsirup
Grilltomaten
Bratkartoffeln

Frühstücksbox

Getränke

Warme und kalte Milch, Kaffee, Tee, Schokolade und zwei verschiedene Fruchtsäfte

Energy Milk, Gebäck, Frucht, Orangensaft,

CHF 24.00 pro Person

Actifit und Balisto- Riegel

Lunch- oder Dinnerbox Softgetränk oder Mineralwasser, belegtes Baguette, Früchte und Schoggi- Riegel CHF 24.00 pro Person

Radisson Blu Hotel, Lucerne

Inseliquai 12, Lakefront Center CH-6005 Luceme T: +41 41 369 90 00 F: +41 41 369 90 01



GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke			
Henniez Naturelle & Légère	0.751	CHF	9.50
Aqua Lucerna, mit / ohne Kohlensäure	0.501	CHF	6.80
Coca Cola	0.331	CHF	4.90
Coca Cola Light	0.331	CHF	4.90
Coca Cola Zero	0.331	CHF	4.90
Sprite	0.331	CHF	4.90
Fanta	0.331	CHF	4.90
Rivella blau, rot, grün	0.331	CHF	4.90
Thomas Henry Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0.201	CHF	4.90
Verschiedene Granini Fruchtsäfte	0.201	CHF	4.90
Ramseier Süssmost	0.301	CHF	4.90
Ramseier Apfelschorle	0.331	CHF	4.90
Orangensaft	1.01	CHF	12.00
Frisch gepresste Fruchtsäfte	1.01	CHF	18.00
risch gepresste riuchsalte	1,01	СПГ	10,00
Offenbier	0.224	CI IE	F 00
Eichhof Braugold	0.331	CHF	5.80
	0.501	CHF	7.90
Flaschenbiere			
Clausthaler alkoholfrei	0.331	CHF	6.90
Erdinger Dunkel	0.501	CHF	7.90
Erdinger Hell	0.501	CHF	7.90
Erdinger alkoholfrei	0.501	CHF	7.90
Ittinger Amber	0.251	CHF	5.50
Heineken	0.331	CHF	6.90
Heissgetränke			
Kaffee		CHF	4.90
Espresso		CHF	4.90
Doppelter Espresso		CHF	6.50
Ristretto		CHF	4.90
Cappuccino		CHF	5.40
Latte Macchiato		CHF	6.00
Milchkaffee klein		CHF	5.40
Milchkaffee		CHF	6.80
Heisse Schokolade		CHF	5.70
Tasse Tee (verschiedene Sorten)		CHF	5.20
Tee Kännchen		CHF	6.90



WEINE

Unsere Empfehlung



Weisswein

Corzanello bianco (Chardonnay, Trebbiano, Malvasia, Semillon) Fattoria Corzano e Paterno

Italien, Toskana

Leuchtendes Gelb mit Grünstich. Fruchtiges Bouquet nach Grapefruit, grünen Äpfeln und Honigmelone. Am Gaumen viel Schmelz mit knackiger Säure.

0.751

0.751

0.751

0.751

0.751

0.751

0.751

CHF 49.00

CHF 54.00

CHF 56.00

CHF 65.00

CHF 54.00

CHF 62.00

CHF 54.00

Rotwein

Terre di Corzano, Chianti (90% Sangiovese, 10% Canaiolo

Fattoria Corzano e Paterno

Italien, Toskana

Er präsentiert eine jugendlich-saftige Frucht nach roten Beeren und Vanille. Die Canaiolo-Traube verleiht dem Terre di Corzano die seltene Würze. Reife Pflaumen und Waldbeeren, getragen von feinsandigem Tannin. Ein sehr schöner, eleganter Chianti.

Weisswein

Luzern

Schweiz Riesling x Sylvaner Vdp Suisse (100% Riesling x Sylvaner)

Weinmanufaktur Brunner

Schönes Hellgelb mit grünen Reflexen. Intensive Aromatik nach Papaya, Mango, Limonen und Wiesenblumen. Am Gaumen frisch und spritzig mit angenehmer

Fruchtsüsse und gut integrierter Säure.

Schweiz Malanser Sauvignon blanc (100% Sauvignon blanc) Graubünden

Kellerei von Salis

Ein einmalig komplexer und vielschichtiger Sauvignon Blanc. Die Aromatik ist angenehm dezent und zeigt Anklänge von süsser Stachelbeere, grünem Apfel und etwas Mango.

Schöne Fülle, weich und sehr frisch. Wunderbar ausbalanciert und saftig

Schweiz Tessin

Ticino Bianco di Merlot Contrada (100% Merlot) Guido Brivio

Intensives Strohgelb. Am Gaumen komplex mit fruchtigen Noten von Williamsbirne und Ananas. Erfrischend und elegant, ein harmonisch ausgewogener Wein mit

geschmeidiger Fülle und langem mineralischem Abgang.

Schweiz Wallis

Petite Arvine du Valais AOC (100% Petit Arvine)

Cédric Flaction

Goldenes Gelb mit grünen Reflexen. Ein Komplexes Bouquet von Passionsfrucht, Zitrus, Aprikosen, Ananas und Melone. Im Gaumen eine ölige und komplexe exotisch fruchtige Textur, dicht und lebendig. Die natürliche Säure und der leicht salzige

Abgang machen ihn zu einem aussergewöhnlichen Begleiter.

Schweiz Waadt

Epesses blanc AOC La République (100% Chasselas)

Fruchtig-würzige Aromen mit einem subtil gepfefferten Charakter. Im Gaumen rassig und kräftig mit einem bemerkenswerten, langen Abgang. Ein Hauch von Bitterkeit

verleiht ihm eine angenehme Schlussnote.

Radisson Blu Hotel, Lucerne

Inseliquai 12, Lakefront Center CH-6005 Lucerne T: +41 41 369 90 00 F: +41 41 369 90 01



Italien Südtirol	Sauvignon Blanc Cosmas Südtirol DOC (100% Sauvignon Blanc) Tenuta Kornell Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Intensiv fruchtiges Bouquet mit Nuancen von Zitrusfrüchten. Am Gaumen präsentiert er sich frisch und ausgewogen mit einem langen, feinen, mineralischen Abgang.	0.751	CHF 54.00
Italien Trentino	Pinot Grigio Contessa Giovanna Manci (100% Pinot Grigio) Concilio Strohgelbe Farbe, fruchtiger, eleganter Duft, mit einem Hauch von Birne und Akazienblüten. Trocken und frisch im Geschmack, eleganter Körper mit angenehm leicht cremigem Nachgeschmack.	0.751	CHF 43.00
Österreich Kamptal	Grüner Veltliner Kamptal Reserve Loisberg (100% Grüner Veltliner) Weingut Jurtschitsch-Sonnhof, Langenlois Feine, extraktsüsse Nase. Am Gaumen voll üppiger Substanz und vielschichtiger Würze, elegant und dicht ausklingend, trocken.	0.751	CHF 58.00
Frankreich Loire	Sancerre AC «Beau Roy» (100% Sauvignon Blanc) Domaine Reverdy-Ducroux Dieses Original aus 100 % Sauvignon blanc-Trauben wird traditionell ausgebaut und hat deshalb eine klare Frucht mit Aromen von Stachelbeeren, Grapefruit, frischem grünem Gras und Holunder. Im Gaumen präsentiert sich dieser Sancerre trocken, geschmeidig und äusserst ausgewogen.	0.751	CHF 69.00
Frankreich Languedoc	Chardonnay Reserve de la Baume (100% Chardonnay) Domaine de la Baume Frisch und fruchtig mit Zitrus- und Nektarinenaromen. Genießen Sie diesen Wein zu Schalentieren und gegrilltem Fisch, Geflügel in Sauce sowie zu verschiedenen Frischkäsesorten.	0.751	CHF 43.00
Deutschland Rheingau	Riesling trocken «Save water drink Riesling» (100% Riesling) Weingut Fritz Allendorf Der typische Rheingauer Riesling mit elegantem frischen Duft. Erinnert an Aprikosen und Pfirsich. Sehr ausgewogene Frucht mit erfrischender, weicher Säure.	0.751	CHF 42.00
Spanien Rueda	Verdejo Tresolmos DO (100% Verdejo) Bodegas Garciarevalo Komplexe, fruchtige Nase mit Noten von Zitrus und tropischen Früchten wie Grapefruit. Erfrischende, fein mineralische Aromatik mit subtilen Toast- und Backnoten, harmonisches Finish.	0.751	CHF 52.00
Spanien Somontano	Flor de Chardonnay (100% Chardonnay) Bodegas Laus Herrliche, blumige Nase mit Noten von Butterblumen, Feilchen und Honigmelonen. Am Gaumen tolle Nuancen von Birne und reifem Apfel.	0.751	CHF 49.00
Südafrka Stellenbosch	Sauvignon Blanc « Professor Black » (100% Sauvignon Blanc) Warwick Estate Tropische Fruchtfülle, allen voran üppige Birnen- und Pfirsicharomen, zeichnen den Sauvignon Blanc aus. Eine pikante pfeffrige Note und Anklänge an frisch gepflückte Gartenkräuter verbinden sich zu einer ansprechenden Harmonie.	0.751	CHF 44.00



Rotwein

oewen.			
Schweiz Luzern	Pinot Noir (100% Pinot Noir) Weinmanufaktur Brunner Helles Rubinrot. Feines Bouquet nach Himbeeren und Brombeeren mit einer Zwetschgennote. Viel Schmelz am Gaumen, samtweiche Tannine und intensive Fruchtfülle. Sehr langer Abgang und von Fruchtsüsse getragen.	0.751	CHF 56.00
Schweiz Tessin	Ticino Merlot DOC Baiocco (100% Merlot) Guido Brivio Intensiv, harmonisch und komplex mit Noten von reifen roten Beeren. Untermalt mit delikaten Röst- und Gewürzaromen.	0.751	CHF 56.00
Schweiz Graubünden	Malanser Blauburgunder Reserva (100% Pinot Noir) Peter Wegelin, Scadenagut Der Blauburgunder Reserva zeigt eine reife Frucht mit wunderbarem Weichsel-Kirsch Aroma. Ein harmonisches Nebeneinader von Holz und Frucht, wobei das Holz mit höchster Eleganz integriert ist. Am Gaumen langanhaltende Frucht mit jugendlichen Tanninen.	0.751	CHF 69.00
Schweiz Wallis	Cornalin AOC (100% Cornalin) Cédric Flaction Leuchtendes Purpurrot, intensives Bouquet mit Aromen von schwarzen Kirschen, Brombeeren und Heidelbeeren. Am Gaumen konzentriert und sehr schön strukturiert, frisch, harmonisch und elegant im Abgang.	0.751	CHF 76.00
Italien Südtirol	Zeder Cuvée DOC (Merlot, Cabernet Sauvignon, Lagrein) Tenuta Kornell Frisches, dunkles Rubinrot. Würzige Noten nach grünem Pfeffer, schwarzen Beeren und etwas Veilchen. Weiche Struktur mit kernigen Gerbstoffen, kräftig und voll im Mund mit langem Abgang.	0.751	CHF 56.00
Italien Veneto	Ripasso Valpolicella Classico (Corvina, Molinara, Rondinella) Speri Viticoltori Ein kraftvoller und eleganter Wein mit einer Kombination von fruchtigen und würzigen Aromen. Warm und geschmeidig im Gaumen, passt hervorragend zu Fleisch und Gerichten mit Käse.	0.751	CHF 62.00
Italien Veneto	Amarone della Valpolicella (Corvina, Molinara, Rondinella) Speri Viticoltori Vielschichtiges, schönes Bouquet. Zeigt mit zunehmender Verweildauer im Glas Noten von Kaffee, dunklen Früchten, Tabak, Unterholz und Gewürzen. Am Gaumen mächtig, feurig und wärmend, mit viel Extraktsüsse, dunkler Frucht und kräftiger Tanninstruktur	0.751	CHF 89.00
Italien Piemont	Barbera d'Asti Passum (100% Barbera) Cascina Castlet Ein aussergwöhnlicher Rotwein aus angetrockneten Barbera Trauben. Der intensive, süße Most, der daraus gepresst wird, wird zu einem dichten ausdrucksstarken Rotwein. Sehr dicht und viskos, Aromen von Früchten, gekochten Pflaumen und Gewürzen. Wunderbar weich und samtig füllt er mit Opulenz den Mund.	0.751	CHF 79.00
Italien Toskana	Tre Borri, Chianti Reserva (100% Sangiovese) Fattoria Corzano e Paterno Dichtes Rot, nasal leichte Rostaromen gepaart mit frischen Komponenten von Eukalyptus, Zedern und einer Vielschichtigkeit, welche keine Wünsche offen lässt. Am Gaumen eine Dichte von rotem Steinobst, Wachholder- und Himbeere. Ehrlichkeit, ein lang anhaltender Abgang und eine überwältigende Frische zeichnen diesen sensationellen Sangiovese aus.	0.751	CHF 76.00
Italien Toskana	Rosso di Montalcino DOCG (100% Sangiovese) Castello Banfi Rubinrot mit violettem Schimmer. Intensive Nase, an Iris und Veilchen erinnernd. Flagant frisch und samtig hallt lange nach	0.751	CHF 43.00

Elegant, frisch und samtig, hallt lange nach.



	110122, 200211112		
Italien Sardinien	Barrua (85% Carignano, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot) Isola del Nuraghi Dieser mehrheitlich aus Carignano gekelterte Spitzenwein überzeugt mit süsser Frucht und einem Hauch von Tabak. Im Gaumen satte Tannine, saftige Säure und viel Schmelz.	0.751	CHF 87.00
ltalien Abruzzen	Primo Montepulciano d'Abruzzo (70% Sangiovese, 30% Merlot) Farnese Ein sehr feiner, eleganter und fruchtiger Rotwein. Man spürt die Kraft und Fülle der Montepulciano-Trauben.	0.751	CHF 41.00
Frankreich Haut - Médoc	Château Charmail (Merlot, Grenache, Cabernet Sauvignon, Syrah) Cru bourgeois Haut — Médoc AC Die Charakteristik des Weines ist stark duch den Merlot geprägt. Umwerfendes, reifes Beerenbouquet, fein buttrige Note. Samtiger, charmanter Gaumen, angerundete Gerbstoffe. Gekochte Kirschen und Brombeeren im Finale.	0.751	CHF 72.00
Frankreich Bordeaux	Château de Ricaud, Reserve des Coteaux (Cb. Franc, Cb. Sauvignon, Merlot) Château de Ricaud Dourthe Attraktiver, komplexer Duft, der an reife Früchte und Lakritz erinnert. Im Geschmack abgerundet, frisch und gut strukturiert, mit einem von gut integrierter Eiche geprägten Abgang.	0.751	CHF 45.00
Frankreich Burgund	Pommard AC «Les Vaumuriens Hauts» (100% Pinot Noir) Domaine Henri Delagrange Glänzendes Rubinrot. In der Nase konzentriert, vielschichtig und mineralisch. Im Gaumen sind Himbeeren, Schiefergestein sowie eine elegante Holznote erkennbar. Breiter Gaumen, feurig im Charakter. Zeigt im Abgang ansehnliches Potenzial und eine schöne Länge.	0.751	CHF 76.00
Frankreich Languedoc	Aimery Merlot (100% Merlot) Vignerons Maitres Aimery Weicher, fruchtiger Merlot. Purpurrot, leicht pfeffrig, rund und ausgewogen, fein, nach Johannisbeere, Himbeere, Brombeere. Unkomplizierter, dabei sehr trinkbarer Wein.	0.751	CHF 40.00
Frankreich Languedoc	Aimery Syrah (100% Syrah) Vignerons Maitres Aimery Tiefes Purpurrot, feinwürzig, pfeffrig, nach roten Früchten, kräftig, geschmeidig, gehaltvoll bei deutlicher Fruchtnote, ausgewogener und langer Abgang.	0.751	CHF 41.00
Spanien Rioja	1860 Tempranillo (100% Tempranillo) Marques de Riscal Geschmack von schwarzen Kirschen und Johannisbeeren. Im Duft sehr frisch, erinnert an dunkle Früchte und Eichenholz. Am Gaumen sehr gute Balance mit feinem Tannin.	0.751	CHF 43.00
Spanien Ampurdàn	Ampurdàn 5 Fincas Reserva (Merlot, Grenache, Cabernet Sauvignon, Syrah) Castillo Perelada Feine Noten von Cassis, schwarzem Pfeffer und Holz. Im Mund sehr angenehm, weiche Struktur und genussvolle Tannine. Tolles Preis/Genuss Verhältnis!	0.751	CHF 49.00
Spanien Ribera del Duero	Valduero Crianza DO (100% Tempranillo) Bodegas Valduero Ein kräftiger, fruchtiger, vollmundiger und aromatischer Wein mit komplexen, sehr eleganten Aromen, die an Waldfrüchte erinnern. Im Mund ist er harmonisch, rund und schmeichlerisch.	0.751	CHF 69.00
Südafrika Paarl	Pinot Noir (100% Pinot Noir) Glen Carlou Brillanter Glanz mit einer Nuance Rubinrot. In der Nase erdige Aromen, milde Duftnoten von schwarzen Kirschen mit einem Hauch Erdbeere. Seidig weiche Textur am Gaumen, gefolgt von milden Tanninen geben dem Wein Struktur und Komplexität. Fruchtbetonter Wein mit einer ausgesprochen harmonischen Ausgewogenheit von Säure und Frucht.	0.751	CHF 45.00



Rosé Wein

Italien Rosato Primavera (100% Sangiovese) 0.75I CHF 52.00

Poggio al Sole, Johannes Davaz

Animierendes Rosa, zartduftig nach Kirschen und Brombeeren, wunderschön klare

Stilistik mit feinfruchtiger Säure.

Frankreich Syrah Rosé 0.751 CHF 41.00

Languedoc Marcel Martin

Mäßig intensive rosarote Robe. Kräftiges Aroma nach roten Beeren, leicht würzig und blumig. Geschmeidiger und runder Ersteindruck, im Geschmack angenehm fruchtig.

Harmonischer, frischer und angenehmer Abgang.

Champagner & Prosecco

Italien Prosecco "Luce" Spumante Brut 0.75I CHF 59.00

Il Colle di Feletto

Feine anhaltende Perllage. Zarter Duft nach Birne und Apfel.

Frankreich Laurent Perrier Brut 0.751 CHF 78.00

0.751

CHF 86.00

Laurent Perrier

Sehr geradlinig; der vollmundige, ausdrucksvolle Wein entwickelt nach und nach fruchtige Aromen. Bemerkenswerte Ausgewogenheit der Aromen und gute

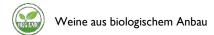
Beständigkeit.

Frankreich Champagne Canard - Duchêne Brut

Aromen von exotischen, hell kandierten Früchten und milden Gewürzen.

Sehr angenehme Perlage mit dezenter Hefe.

Dies ist nur ein Auszug auf unserer umfänglichen Weinkarte. Ein erweitertes Wein- und Champagnerangebot ist auf Anfrage erhältlich.





WEGBESCHREIBUNG



Auto

- Fahren Sie von der A2/E35 aus in Richtung Luzern Zentrum
- Orientieren Sie sich an den Schildern Zentrum/Bahnhof/See
- Sie gelangen via Moosstrasse, Bundesplatz, Zentralstrasse direkt auf den Bahnhofplatz / KKL.
- Folgen Sie nach dem KKL der Strasse noch ca. 300 Meter bis zum Radisson Blu Hotel
- Das Hotel befindet sich auf der rechten Seite
- Die Einfahrt zur Tiefgarage befindet sich am Ende des Lakefront Center Für Navigationssysteme: Bitte geben Sie Inseliquai oder Werftstrasse ein.

Bahn

- Verlassen Sie den Hauptbahnhof Luzern über den rechten Ausgang, Richtung KKL
- Rechts abbiegen in die Robert-Zünd-Strasse
- Folgen Sie der Strasse, vorbei am Post- Verteilzentrum
- Rechts abbiegen in den Inseliquai
- Nach ca. 100 Meter finden Sie das Radisson Blu Hotel auf der rechten Seite

Flug

ldeale Fluganbindung über Zürich oder Basel, anschliessende Weiterfahrt mit der SBB/Bahn bis Luzern Hauptbahnhof



CLUB CARLSON

Wollen Sie sich Ihre Träume erfüllen? Das ist einfach!

Dies wird einfach ermöglicht mit dem Club CARLSON Hotel-Treueprämienprogramm:

Als Mitglied vom Club CARLSON können Sie Punkte sammeln - für Ihre Hotelaufenthalte sowie auch für Ihre Meetings.

Buchen Sie ein Meeting und sammeln Sie

- 3 Goldpoints pro USD für Veranstaltungen bis USD 5'000
- 5 Goldpoints pro USD für Veranstaltungen zwischen USD 5'000 und 30'000 (max. I 50'000 Punkte)

Punkte einlösen im Meetings & Events Bereich

ab 14'000 Goldpoints erhalten Sie ein Kaffeepausen Upgrade oder ab 35'000 Goldpoints eine Willkommensaperitif für bis zu 10 Personen. Ab 20'000 Goldpoints erhalten Sie einen Gruppenraum in einem Park Inn kostenlos.

CO2 Kompensation – Klimaschonende Meetings mit Club Carlson

Wir alle hinterlassen Spuren und sind verantwortlich für den Ausstoss von Treibhausgasen wie Kohlendioxid. Im Hotel verbrauchen wir Energie und Wasser, wir verursachen Abfall und hinterlassen Spuren beim Konsumieren von Lebensmitteln. Als Club Carlson Mitglied werden diese Spuren direkt aufgerechnet. Wir als Hotel berechnen den CO2 Ausstoss aufgrund der Quadratmeterzahl der gebuchten Sitzungszimmer sowie der Dauer Ihres Meetings. Für Sie als Kunde entstehen keine Kosten! Club Carlson übernimmt diese komplett und investiert in internationale Projekte wie Wind Energie Projekte in Indien sowie Kenya's Baumpflanz-Organisation, welche die verursachten Abgase wieder ausgleichen. Somit leisten auch Sie Ihren Beitrag für die Umwelt und klimaschonende Meetings & Events.

Prämienaufenthalte

Ab 9'000 Punkten erhalten Sie bereits eine kostenlose Übernachtung! Sie können Ihre Goldpoints für Aufenthalte in über 950 verschiedenen Hotels der Carlson Hotel Group einlösen.

Punkte tauscher

Sie können Ihre Goldpoints auch gegen Flugmeilen von über 20 verschiedene Vielflieger- Programmen wie Air France, Flying Blue, British Airways Executive Club oder American airlines AAdvantage eintauschen.

Express-Prämien

Benutzen Sie Ihre Punkte für Zimmer-Upgrades, Wäscherei-Expressservice, Pay-TV oder einen Nachlass im Hotelrestaurant in einem unserer Häuser.

Melden Sie sich noch heute beim Club CARLSON an und erleben Sie eine völlig neue Welt der Hotelprämien!

Benutzen Sie am besten das beiliegende Anmeldeformular und senden Sie dieses ausgefüllt und unterzeichnet an folgende Faxnummer: +41 41 369 90 11. Ihre persönliche Club CARLSON Karte wird Ihnen dann per Post zugestellt.

Die allgemeinen Geschäftsbedingungen und weitere Informationen zum Programm finden Sie unter: www.clubcarlson.com











	Member Card Sticker
Um Mitglied zu we	ab Ihrem ersten Aufenthalt Gold Points sammeln. erden, füllen Sie einfach das folgende Formular aus.
Titel: Mr	Mrs Ms Dr Other
Vorname:	
Nachname:	
Telefon:	
E-Mail:	
Bevorzugte Sprach	e:
	English Français Dansk Deutsch
Adresse:	
Stadt:	
Postleitzahl:	
Land:	
Kreuzen Kreuzen	ub CARLSON erhalten Sie Werbemitteilungen und Spezialangebote. Sie hier an, wenn Sie keine Werbung und Spezialangebote der Carlson Hotels Worldwide Family und Club CARLSON erhalten möchten. ngaben können Sie jederzeit online ändern unter www.clubcarlson.com.



SONSTIGES

Zimmer & Suiten	Anzahl	m ²
Standard Zimmer	142	ca. 30
Standard Zimmer Lake View	23	ca. 30
Business Class Zimmer	19	ca. 40
Junior Suiten	5	ca. 73
Rollstuhlgängige Zimmer	2	ca. 40

Unsere 189 luxuriös eingerichteten Zimmer mit einer Fläche von 28m² bis 72m² sind perfekt durchdacht und werden in den modernen Stilrichtungen "Urban", "Resort" und "Lifestyle" angeboten. Alle Zimmer verfügen über einen LCD-Flachbild-Fernseher, Minibar, Safe, Highspeed- und Wireless (WIFI) Internetzugang sowie Fax und Modemanschluss, Wasserkocher und einem Hosenbügler. Preise auf Anfrage und nach Verfügbarkeit, abhängig von der Anzahl der gebuchten Zimmer und der Saison.

Parking

Die Tiefgarage des Lakefront Center bietet unseren Gästen Einstellplätze für CHF 32.00 pro Tag. Für einen Seminartag ohne Übernachtung verrechnen wir CHF 22.00. Das Parkhaus ist öffentlich, daher können keine Reservationen entgegengenommen werden.

Weitere Parkmöglichkeiten sind innert 4 Gehminuten erreichbar. Informationen erhalten Siehe unter: www.parking-luzem.ch

Distanzangaben	Distanz
KKL - Kultur und Kongresszentrum	2 Gehminuten
Bahnhof Luzern	3 Gehminuten
Europaplatz	2 Gehminuten
Luzemer Altstadt	8 Gehminuten
Kappelbrücke	7 Gehminuten
Seebrücke	7 Gehminuten
Museen im Stadtzentrum	9 Gehminuten
Verkehrshaus	15 Fahrminuten
Zürich Flughafen	50 Fahrminuten
Zürich Stadtzentrum	40 Fahrminuten



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

für Veranstaltungsräume sowie Hotelzimmer

Gegenstand der allgemeinen Geschäftsbedingungen

Gegenstand dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) ist das Bereitstellen von Veranstaltungsräumlichkeiten und Hotelzimmern sowie die Erbringung weiterer im Zusammenhang mit der Durchführung von Veranstaltungen vereinbarter Leistungen durch die BHS Hotel AG, die Betreiberfirma des Radisson Blu Hotel, Luceme, folgend "Hotel" genannt, direkt oder durch externe Partner der BHS Hotel AG

Optionsdaten

Optionsdaten sind für beide Parteien bindend. Das Hotel ist berechtigt, nach Optionsdaten ohne Weiteres über die reservierten Veranstaltungsräumlichkeiten sowie Hotelzimmer anderweitig zu verfügen

- Änderung der Teilnehmeranzahl und Veranstaltungszeit
 Der Veranstalter ist verpflichtet, dem Hotel Änderungen der Teilnehmeranzahl so früh wie möglich bekannt zu geben. Das Hotel ist grundsätzlich bemüht, nicht in Anspruch genommene Reservationen anderweitig zu gleichen Bedingungen zu vergeben. Gelingt dies, werden dem Veranstalter keine Kosten berechnet.
- Die genaue Teilnehmeranzahl ist dem Hotel spätestens 48 Stunden vor der Veranstaltung mitzuteilen. Diese Angabe bildet die Verrechnungsgrundlage. Nehmen mehr Teilnehmer als mitgeteilt an einer Veranstaltung teil, wird die tatsächliche Teilnehmeranzahl berechnet. Das Hotel garantiert die Bereitstellung der vereinbarten Leistungen bis zu einer Anzahl von 5% zusätzlicher Teilnehmei zu den vereinbarten Konditionen.

Rücktritt durch den Veranstalter

- Ein Rücktritt des Vertragspartners bedarf zur Wirksamkeit der schriftlichen Form.
- Wird die Veranstaltung vollumfänglich durch den Veranstalter abgesagt, verrechnet das Hotel folgende Stornierungskosten:

Veranstaltungen mit Hotelzimmerbuchungen bis 50 Personen/Zimmer

Tage vor Veranstaltungsbeginn	Stornierungsgebühr
bis 70 Tage vor Veranstaltungsbeginn	Kostenfrei
69 Tage – 49 Tage vor Veranstaltungsbeginn	50% der gebuchten Leistungen
48 Tage – 22 Tage vor Veranstaltungsbeginn	60% der gebuchten Leistungen
21 Tage – 8 Tage vor Veranstaltungsbeginn	70% der gebuchten Leistungen
7 Tage – 0 Tage vor Veranstaltungsbeginn	80% der gebuchten Leistungen

Veranstaltungen mit Hotelzimmerbuchungen

ab 51 Personen/Zimmer		
Tage vor Veranstaltungsbeginn	Stornierungsgebühr	
bis 98 Tage vor Veranstaltungsbeginn	Kostenfrei	
97 Tage – 49 Tage vor Veranstaltungsbeginn	50% der gebuchten Leistungen	
48 Tage – 28 Tage vor Veranstaltungsbeginn	60% der gebuchten Leistungen	
27 Tage – 15 Tage vor Veranstaltungsbeginn	70% der gebuchten Leistungen	
14 Tage – 0 Tage vor Veranstaltungsbeginn	80% der gebuchten Leistungen	

Hotelzimmerbuchungen ohne Veranstaltung

Tage vor Gästeanreise	<u>Stornierungsgebühr</u>
bis 60 Tage vor Veranstaltungsbeginn	Kostenfrei
59 Tage – 49 Tage vor Veranstaltungsbeginn	25% der gebuchten Leistungen
48 Tage – 42 Tage vor Veranstaltungsbeginn	50% der gebuchten Leistungen
41 Tage – 35 Tage vor Veranstaltungsbeginn	75% der gebuchten Leistungen
34 Tage – 0 Tage vor Veranstaltungsbeginn	100% der gebuchten Leistungen

- 4.3. Soweit noch kein Betrag für Speisen und Getränke vertraglich vereinbart war, wird für die Rücktrittspauschale das preislich niedrigste 3-Gang-Menü des gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt dann nach der Formel: Menüpreis-Bankett x vereinbarter Personenzahl. Der Getränkeumsatz errechnet sich aus 50% des Speisenumsatzes.
- Dem Vertragspartner steht der Nachweis frei, dass dem Hotel kein Schaden entstanden oder der dem Hotel entstandene Schaden niedriger als die geforderte Entschädigungspauschale ist.

Pflichten des Auftraggebers / Änderungen der Zimmeranzahl

- Der Auftraggeber und das Hotel vereinbaren in der Auftragsbestätigung die vorgesehene Anzahl der benötigten Hotelzimmer.
- Der Auftraggeber gibt dem Hotel spätestens zehn (10) Werktage vor Beginn der Veranstaltung bzw. Anreise die fixe Anzahl der benötigten Hotelzimmer bekannt.
 Ist die effektive Anzahl benötigter Hotelzimmer tiefer als die in der
- Auftragsbestätigung vereinbarte Zimmeranzahl, bemisst sich die Vergütung für nicht in Anspruch genommenen Zimmer dennoch auf der Basis der fixen Zimmeranzahl, es sei denn, das Hotel konnte die nicht benötigten Zimmer anderweitig vermieten.
- Erfolgt keine rechtzeitige Bekanntgabe der definitiven Zimmeranzahl, gelten die Angaben aus der Auftragsbestätigung als definitiv.
 Einzelne Buchungen (max. zwei Zimmer) können bis 24 Stunden vor Anreise
- kostenios annulliert werden.
- Für No-Shows, nicht rechtzeitig vorgenommene Annullierungen und vorzeitige Abreisen werden 80% des vereinbarten Zimmerpreises für die erste/folgende Nacht des ursprünglichen Aufenthalts berechnet

Zimmerbereitstellung, -übergabe und -rückgabe

- Der Vertragspartner erwirbt keinen Anspruch auf die Bereitstellung bestimmter Zimmer, es sei denn, das Hotel hat die Bereitstellung eines bestimmten Zimmers schriftlich bestätigt.
- Gebuchte Zimmer stehen dem Vertragspartner ab 15:00 Uhr des vereinbarten Geoducite Zimmer sterieri den Vertragspartier ab 15.00 Olir des Vereinbarten Anreisetages zur Verfügung. Die bereitgestellten Zimmer sind am Anreisetag bis 18:00 Uhr in Anspruch zu
- nehmen. Nach diesem Zeitpunkt können sie vom Hotel anderweitig vermietet werden, es sei denn, der Vertragspartner hat dem Hotel zuvor späteres Eintreffen schriftlich mitgeteilt.
- Am vereinbarten Abreisetag sind die Zimmer dem Hotel spätestens um 12:00 Uhr geräumt zur Verfügung zu stellen. Ein späterer Check-Out muss spätestens am Vortag mit dem Hotel abgesprochen werden. Sollten die Zimmer ohne Absprache mit dem Hotel länger als 12.00 Uhr genutzt werden, kann das Hotel den ihm dadurch entstehenden Schaden hinaus für die zusätzliche Nutzung des Zimmers bis 18:00 Uhr den Tageszimmerpreis in Rechnung stellen, ab 18:00 Uhr 100% des vollen Logispreises (Listenpreis). Dem Vertragspartner steht es frei, dem Hotel nachzuweisen, dass diesem ein niedrigerer Schaden entstanden ist.

Pflichten des Auftraggebers / Änderungen der Teilnehmerzahl

(ausschliesslich anwendbar für Veranstaltungen)

- Der Auftraggeber und das Hotel vereinbaren in der Auftragsbestätigung die vorgesehene Anzahl der Veranstaltungsteilnehmer.
- Die fixe Anzahl der Veranstaltungsteilnehmer muss dem Hotel spätestens nach den genannten Zeiten in folgender Tabelle, vor dem Termin schriftlich mitgeteilt werden, um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern:

3 Werktage vorher; Personen bis 50 5 Werktage vorher, 7 Werktage vorher. ab 51 – 150 Personen ab 151 Personen

- Die Änderung der Teilnehmerzahl bedarf der Zustimmung des Hotels.
- Bei der Berechnung für Leistungen, die das Hotel nach Anzahl der gemeldeten Personen vornimmt (wie z.B. Speisen, Getränke, usw.), wird bei einer Erhöhung der gemeldeten und vertraglich vereinbarten Teilnehmerzahl die tatsächliche Zahl der Personen berechnet.
- Im Falle einer Reduzierung der vertraglich vereinbarten Teilnehmerzahl, um mehr als 10% (bis 50 Personen) bzw. 5% (ab 51 Personen) ist das Hotel ungeachtet der tatsächlichen Teilnehmerzahl berechtigt, auf Basis der vertraglich vereinbarten Teilnehmerzahl abzüglich $10\,\%$ bzw. $5\,\%$ abzurechnen.
- Bei Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist das Hotel berechtigt, die vereinbarten Preise angemessen zu erhöhen sowie die bestätigten Räume zu
- Erfolgt keine rechtzeitige Bekanntgabe der definitiven Teilnehmerzahl, gelten die
- Angaben aus der Auftragsbestätigung als definitiv.
 Unter- oder Weitervermietung von Räumen und Flächen ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung durch das Hotel zulässig.
- Unterbreitete Angebote sind stets freibleibend.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

FÜR VERANSTALTUNGSRÄUME SOWIE HOTELZIMMER - SEITE 2 -



Speisen und Getränke

- Speisen und Getränke sind grundsätzlich vom Hotel zu beziehen. Ausnahmen bedürfen der Zustimmung des Hotels und einer schriftlichen Vereinbarung mit dem Hotel, In diesem Falle hat das Hotel Anspruch auf eine Servicegebühr sowie Korkgeld. Servicegebühr und Korkgeld bilden Gegenstand einer separaten Vereinbarung.
- Das Hotel übernimmt keine Haftung für die Haltbarkeit der Lebensmittel die nach einem Veranstaltungstag vom Hotel zum Selbstverzehr ausser Haus mitgenommen werden.
- Der Veranstalter gibt bis spätestens zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn die endgültige Menü- und Getränkeuswahl bekannt.

Beginn und Ende der Veranstaltung

Beginn und Ende der Veranstaltung werden in der Auftragsbestätigung vereinbart. Nachträgliche Änderungen der vereinbarten Zeiten bedürfen der Zustimmung des Hotels.

Verschieben sich ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Hotels die vereinbarten Anfangs- oder Schlußzeiten der Veranstaltung, so kann das Hotel zusätzliche Kosten der Leistungsbereitschaft in Rechnung stellen, es sei denn, das Hotel trifft ein Verschulden.

Ab 00.30 Uhr verrechnet das Hotel für jede angebrochene Stunde CHF 250.00 pro Stunde (Polizei- und Servicestunde).

10. Rücktritt durch das Hotel

- Das Hotel ist berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag entschädigungslos zurückzutreten, falls beispielsweise
 - höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen.
 - Zimmer oder Verarstattungen unter ineführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen gebucht werden.
 - das Hotel begründet Anlass zu der Annahme hat, dass die Inanspruchnahme der Hotelleistung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne das dies dem Herrschaftsbzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist.
 - eine unbefugte Unter- oder Weitervermietung vorliegt.
 - auf behördliche Anordnung.
- 10.2 Wird eine vereinbarte Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

Haftung f ür Sch äden

Verluste und Schäden

Für Beschädigungen oder Verlust von festem oder mobilen Inventar des Hotels die während der Veranstaltung bzw. des Aufbaus verursacht werden, haftet der Veranstalter ohne Verschuldungsnachweis durch das Hotel. Das Hotel kann den Abschluss entsprechender Versicherungen verlangen.

II.2 Verwendung von Dekorationsmaterial

Die Verwendung von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen bedarf der Zustimmung des Hotels. Sämtliches Dekorationsmaterial muss den feuerpolizeilichen Anforderungen (Brandschutzklasse 5.3) entsprechen. Vom Auftraggeber mitgebrachtes Dekorationsmaterial, Kongressmaterial wie Dokumente, Kartons etc. müssen nach Ende der Veranstaltung umgehend wieder abgeholt werden. Nicht abgeholtes Dekorationsmaterial, Kongressmaterial, Dokumente, Kartons etc. wird auf Kosten des Auftraggebers vom Hotels entsorgt. (Das Hotel verrechnet CHF 60.00 pro Kubikmeter für die Entsorgung von Kongressmaterial wie Dokumente und Kartons etc.)

11.3 Ablehnung von Haftung für eingebrachte Gegenstände

Für den Verlust oder Beschädigungen übernimmt das Hotel keine Haftung. Sollen diese gegen Feuer, Wasser, Diebstahl, Beschädigung oder jede andere Gefahr versichert werden, hat der Veranstalter die Versicherung selbst zu besorgen.

12. Auslagenersatz

Soweit das Hotel für den Auftraggeber technische Einrichtungen oder sonstige Leistungen von Dritten beschafft, handelt es im Auftrag und auf Rechnung des Auftraggebers. Der Auftraggeber verpflichtet sich, dem Hotel sämtliche Auslagen und Verwendungen, die das Hotel in richtiger Ausführung gemacht hat, zu ersetzen und das Hotel von den eingegangenen Verbindlichkeiten zu befreien. Der Auftraggeber haftet für eine sorgfältige Behandlung und ordnungsgemässe Rückgabe der in seinem Auftrag gemieteten technischen Einrichtungen.

Gewährleistung

Störungen an den vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen Einrichtungen werden vom technischen Dienst des Hotels behoben und berechtigen nicht zu einer Reduktion der Vergütung. Kann eine Störung nicht behoben werden, reduziert sich die Vergütung um den Betrag der Miete für die technische Einrichtung. Weitergehende Ansprüche werden ausdrücklich wegbedungen.

14. Werbung

Zeitungsanzeigen und Wurfsendungen, die Einladungen zu Veranstaltungen jeglicher Art im Hotel enthalten, bedürfen der schriftlichen Zustimmung des Hotels. Erfolgt eine Veröffentlichung ohne Einverständnis des Hotels und werden dadurch wesentliche Interessen des Hotels beeinträchtigt, so behält sich das Hotel das Recht vor, die Veranstaltung abzusagen. Entstehende Kosten, entgangene Einnahmen und mögliche Schadensersatzansprüche hat der Veranstalter zu tragen.

I5. ZahlungskonditionenI5.I Anzahlungen

Anzahlungen

Das Hotel ist berechtigt, bei Auftraggebem mit Sitz in der Schweiz bei Unterzeichnung der Auftragsbestätigung oder nach Vereinbarung einen Betrag von 50% der voraussichtlichen Vergütung als Vorauszahlung zu verlangen, sofem

dies im Vertrag nicht anderweitig definiert worden ist. Bei Auftraggebem mit Sitz/Wohnsitz im Ausland werden bis zu 100% der erwarteten Vergütung als Vorauszahlung in Rechnung gestellt. Die Schlussabrechnung erfolgt beim Check-Out.

Die Vergütung wird ohne jeden Abzug innert zehn (10) Tagen nach

- Rechnungsdatum zur Bezahlung fällig.
- 15.3 Aufrechnungen des Bestellers mit Ansprüchen jeglicher Art sind unzulässig, desgleichen Zurückhaltungen von Zahlungen an das Hotel wegen solcher Ansprüche. Die Abtretung einer Forderung gegen das Hotel ist ausgeschlossen.

16. Haftung für Zahlung

16.1 Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig der Veranstalter ist, hat der Veranstalter die Auftragsbestätigung zu unterzeichnen und gilt damit dem Hotel gegenüber ebenfalls als Auftraggeber. Insbesondere haftet der Veranstalter mit dem Auftraggeber solidarisch für die gesamte Vergütung. Diese Haftung erstreckt sich auf zusätzliche, von den Veranstaltungsteilnehmem bezogene Leistungen, falls nicht ausdrücklich Direktbezahlung vereinbart worden ist.

Schlussbestimmungen, Anwendbares Recht und Gerichtsstand

- Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für die Hotelaufnahme bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform.
- 17.2 Auf den vorliegenden Vertrag ist Schweizerisches Recht anzuwenden.
- Die Parteien vereinbaren ausdrücklich den Gerichtsstand Luzem als ausschliesslichen Gerichtsstand. Der Erfüllungsort für alle sich aus dem Vertragsbeziehung ergebenden Verbindlichkeiten ist Luzern.

Luzern, Oktober 2013