



beka fotografiert

So wird im Rosstall gefeiert





Feiern im Rosstall

Das Restaurant Rosstall in Emmen bieten den perfekten Rahmen für eure unvergessliche Hochzeitsfeier. Mit einem rustikalen und gleichzeitig eleganten Ambiente, kulinarischer Köstlichkeiten und einem erfahrenen Team, das sich um jedes Detail kümmert, wird eure Anlass zu einem einmaligen Erlebnis.

- Das Restaurant Rosstall oder die Terrasse bieten Platz für maximal 60 Personen
- Während dem Aperero oder der Party können bis 100 Personen feiern
- Zeremonie im Garten oder im Atelier
- Apéro im Garten oder im Atelier
- Abendmenü in zwei verschiedenen Sharing Varianten im Rosstall Ambiente ab 75.-/ Person
- Barbetrieb und Tanzen bis 3.30 Uhr in der Früh
- 12 eigene Parkplätze
- Platz für DJ oder Band (im Atelier)



Apéro

- Geniesst unseren Apéro mit regionalen Produkten auf grossen Holzplatten serviert. Dies kann auf der Terrasse oder im heimeligen Atelier sein.

Für Ideen siehe die Menüvorschläge

Apérogetränke

- Verschiedene Weissweine
Die Weinkarte ist im Anhang ersichtlich
- Apéro ums Feuer für die kalten Zeiten mit Glühwein und Glühmost
- Saisonaler Hausapéro
- Diverse Biere
- Getränkestation zum selbst bedienen
Drei grosse Getränkespender mit farbigen Garnituren wie z.b. Zitronen, Limetten, Minze etc.
(Gefüllt mit Trinkwasser mit und ohne Gas und Hauseistee)

Unsere Getränkeauswahl

Weitere Getränke auf Anfrage und vor Ort

Rot- und Weissweine findest du in unserer separaten Weinkarte.

Apérogetränke		Bargetränke	
<ul style="list-style-type: none"> • Saisonaler Hausapéro • Sommer Hugo • Rot und Weisswein • Glühwein • Diverse Biere • Trinkwasser ohne • Trinkwasser mit • Hausgemachter Eistee • Orangensaft • Getränkestation (Trinkwasser mit oder ohne und Hauseistee ist im Preis nicht inbegriffen) 	<ul style="list-style-type: none"> • CHF 12.00/Drink • CHF 11.00/Drink • Je nach Auswahl • CHF 9.50/pauschal pro Person • CHF 6.50/3.3dl • CHF 5.00/Liter • CHF 9.00/Liter • CHF 10.00/Liter • CHF 10.00/Liter • CHF 75.00/pauschal 	<ul style="list-style-type: none"> • Gin Tonic • Rum Cola • Mojito • Caipirinha • Pimm's mit Ginger-Ale • Veneziano (Bio Aperol) • Diverse Bier 	<ul style="list-style-type: none"> • CHF 15.00/Drink • CHF 11.00/Drink • CHF 6.50/3.3dl

Abendmenü

Kennst du unser Konzept bereits?

Bei uns ist es so, dass wir unsere Gäste jeden Abend mit einem Menü im Stil «mehr Vielfalt auf dem Tisch» verwöhnen.

Jeden Tag regional, frisch, kreativ gekocht und einfach echt gut.

Das heisst wir servieren euch verschiedene Gerichte zum Teilen in die Mitte des Tisches.

Gefällt euch der Rosstall wie er früher war? Ein 4 Gangmenü in grossen Platten zum selbst schöpfen in die Tischmitte serviert. Dies ist für deine Gruppe ebenfalls möglich.

„Neues“ Konzept

- Apéroplättli
- 4 verschiedene Vorspeisen deiner Wahl
- 4 verschiedene Hauptgerichte deiner Wahl
- Dessert am Tisch oder auf dem Buffet

Ab 75.-/Person

„Classic“ Konzept

- Apéroplättli
- Suppe im Chacheli serviert
- Salat in der Schüssel zum schöpfen
- Hauptgang in der Platte mit zwei verschiedenen Fleischstücken, Beilage und Gemüse zum schöpfen
- Dessert am Tisch oder auf dem Buffet

Ab 75.-/ Person

Abendmenü im neuen Konzept

Nach dem Aperoplättli gibt es von euch ausgesuchte Vorspeisengerichte in die Tischmitte. Danach verfahren wir gleich, mit den Hauptgerichten.

Ab 75.-/ Person

Apéroplättli oder auch Platten

Werden bei uns auf rustikalen Holzplatten angerichtet.

Apéroplättli

- **Apéro**

Regionales Trockenfleisch, Käse, hausgemachter Aufstrich und frisches Sauerteigbrot

Im Menüpreis inbegriffen

- **Apéro Gross**

Zweierlei regionales Trockenfleisch, zweierlei Käse, zwei Aufstriche, hausgepickeltes Gemüse und frisches Sauerteigbrot

+ CHF 5/Person

- **Zusätzliche hausgemachte Möglichkeiten**

- Das Knoblibrot + **CHF 9/Stk.**

- Flammkuchen + **CHF 15/Stk.**

Birne mit Blauschimmel

Speck mit Lauch

Frisches Gemüse mit Sbrinz und Rucola

- Kräuterfocaccia + **CHF 2.50/Person**

Abendmenü im neuen Konzept

Vorspeisenbeispiele (werden saisonal angepasst)

Wähle bei den Vorspeisen jeweils zwei der linken Sparte und zwei der rechten Sparte aus, diese werden dann zum Teilen in die Tischmitte serviert.

- Käse-Kartoffelstange mit Tomatensalsa
- Siedfleisch-Dimsum mit Meerrettichsenf
- Rüeblitatar mit Radieschenpesto
- Quetschkartoffel mit Bohnendip und Molkesäulispeck
- Rüeblitatar mit Radieschenpesto

- Walliser Egliknusperli mit Zitrone und Spinatmayo
- Carpaccio vom Steiweidrind mit getrocknetem Ricotta
- Hausgemachtes Fladenbrot mit Schweinsschulterbraten und Raita
- Onsenei mit Selleriepürree und Myeongispinat

Möchtest du dein Menü erweitern?

Jedes Weitere Gericht der linken Sparte +6.- und der rechten Sparte +8.-

Abendmenü im neuen Konzept

Hauptgerichtbeispiele (werden saisonal angepasst)

Wähle bei den Hauptgerichten jeweils zwei der linken Sparte und zwei der rechten Sparte aus, diese werden dann zum Teilen in die Tischmitte serviert.

- Mini-Quiche (je nach Saison gefüllt)
- Grillierte Kohlrabi mit Olivenöl und Fleur de Sel
- Feta im Brickteig mit Cherrytomatenragout
- Blätterteigkissen (je nach Saison gefüllt)

- Smash-Tätschli im Briochebun
- Hirschragout mit Kartoffelstampf und Brunnenkresse
- Tagliata vom Steinweider Entrecote mit Frühlingszwiebeln
- Niedergegartes Metzgerstück vom Rind mit Bramatapolenta
- Mini Kalbs Cordonbleu mit Zitronenmayo

Möchtest du dein Menü erweitern?

Jedes Weitere Gericht der linken Sparte +8.- und der rechten Sparte +11.-

Abendmenü im neuen Konzept

Das Dessert

Einzel serviert, auf einer Platte in die Mitte zum Teilen oder als Buffet.

Dessert und Käse	
Dessertauswahl, eins ist im Menü dabei <ul style="list-style-type: none">• Sommertiramisu mit Beeren• Wintertiramisu mit Cantucci & Orange• Lauwarmer Schoggibrownie mit Süssmostsorbet• Zweierlei Schoggimousse (weiss und dunkel)• Pannacotta mit saisonalen Früchten• Cheesecake (Schoggi, Vanille oder Zitrone)• Mandelküchlein mit Joghurtglace und gesalzener Caramelsauce	Erweiterte Dessertmöglichkeiten <ul style="list-style-type: none">• Dessertauswahl 3 verschiedene Desserts in kleinen Schälchen in die Mitte des Tisches + CHF 6.50/Person• Dessertbuffet mit 5 verschiedenen Desserts von uns zusammengestellt mit 2 Glacésorten. + CHF 13.00/Person• Käseauswahl In die Mitte zum Teilen, Platte oder der eigene Teller + min. CHF 8.00/Person je nach Aufwand
Mitternachtssnack	
<ul style="list-style-type: none">• Gulaschsuppe + CHF 8.00/Person	<ul style="list-style-type: none">• Hot Dog + CHF 8.00/Person
<ul style="list-style-type: none">• Gerstensuppe Vegetarisch + CHF 6.00/Person	<ul style="list-style-type: none">• Regionales Trockenfleisch, Käse, hausgemachter Aufstrich, und frisches Brot + CHF 7.50/Person

Abendmenü im Konzept «Classic»

Stellt euch euer 4 Gang-Abendmenü aus unserem Angebot zusammen.

Auf Wünsche oder Änderungen gehen wir gerne ein.

Dieses wird dann in Schüsseln und Schalen zum selbst schöpfen in die Tischmitte serviert.

4 Gang-Abendmenü ab 75.-/ Person

Apéroplättli oder auch Platten

Werden bei uns auf rustikalen Holzplatten angerichtet.

Apéroplättli

- **Apéro**

Regionales Trockenfleisch, Käse,
hausgemachter Aufstrich
und frisches Sauerteigbrot

Im Menüpreis inbegriffen

- **Apéro Gross**

Zweierlei regionales Trockenfleisch,
zweierlei Käse, zwei Aufstriche,
hausgepickeltes Gemüse und frisches
Sauerteigbrot

+ CHF 5/Person

- **Zusätzliche hausgemachte Möglichkeiten**

- Das Knoblibrot + **CHF 9/Stk.**

- Flammkuchen + **CHF 15/Stk.**

Birne mit Blauschimmel

Speck mit Lauch

Frisches Gemüse mit Sbrinz und Rucola

- Kräuterfocaccia + **CHF 2.50/Person**

Abendmenü im Konzept «Classic»

Die Vorspeisen

1. Gang	
Suppe im „Chacheli“ einzeln für jeden Gast serviert	
<ul style="list-style-type: none">• Frühling Spargelsuppe (ab 10. Mai) Rüebli- Ingwersuppe Weissweinsuppe	<ul style="list-style-type: none">• Herbst Geschmorte Kürbissuppe mit Kernöl Geröstete Blumenkohlsuppe mit Mandelpesto Pilzcremesuppe mit Steinpilzpulver
<ul style="list-style-type: none">• Sommer Gazpacho mit Knoblauchcroutons Frische Tomatensuppe mit Basilikum Kohlrabi- Apfel Suppe	<ul style="list-style-type: none">• Winter Kartoffel-Lauchsuppe mit seiner Einlage Randensuppe mit Meerrettichsauerrahm Wurzelgemüsesuppe mit Thymianöl

2. Gang
Salat zum Schöpfen in die Mitte serviert
Bunter Biosalat vom Widacherhof in Malters mit saisonalem Gemüse ergänzt. Der Salat kommt an unserem Hausdressing mit Kernen und Sprossen.

Zusatz für Suppe oder Salat	
<ul style="list-style-type: none">• Arancini, mediterran gefüllt + CHF 5.00/Person	<ul style="list-style-type: none">• Rindstatar mit geröstetem Sauerteigbrot + CHF 9.00/Person
<ul style="list-style-type: none">• Onsenei mit Blumenkohl + CHF 6.00/Person	<ul style="list-style-type: none">• Geräucherte Forelle mit Meerrettich + CHF 8.00/Person

Zwischengang, falls erwünscht zum Schöpfen in die Mitte serviert	
<ul style="list-style-type: none">• Hausgemachte Kräutergnocchis mit Sbrinz und Rucola + CHF 18.00/Person	<ul style="list-style-type: none">• Orecchiette mit Ziegenfrischkäse, Jungspinat und getrockneten Cherrytomaten + CHF 18.00/Person

Abendmenü im Konzept «Classic»

Der Hauptgang

Wähle jeweils ein niedergegartes und ein geschmortes Fleischstück sowie eine (oder mehrere) Beilage und Sauce	
Fleisch niedergegart <ul style="list-style-type: none">• Rindshuft am Stück zubereitet• Rindshuftdeckel am Stück zubereitet• Bürgermeisterstück vom Rind (2nd Cut)• Metzgerstück vom Rind (2nd Cut)• Krustenbraten von der Molkesau• Kalbskarree am Knochen gegart + CHF 8.00/Person <ul style="list-style-type: none">• Rindsentrecôte + CHF 6.00/Person	Fleisch geschmort <ul style="list-style-type: none">• Ragout vom Rind• Rindskopfbäggli• Lammhaxe im Ganzen• Kalbshaxe im Ganzen• Kalbs- oder Rindsschulterbraten (24h sous vide gegart)• Chuck Roll vom Rind (Stück vom Hals, 24h in der Marinade gegart)
Beilagen <ul style="list-style-type: none">• Sämiger Sbrinzrisotto• Gebratene Rosmarinkartoffeln• Kartoffel-Spinatstampf• Cremige Kartoffelscheiben• Mascarpone-Bramatapolenta• Nuss- oder Kräuterspätzli• Gersotto- Risotto aus Gerste• Serviettenknödel <p>Unschlüssig? Gerne machen wir auch zwei Beilagen zum Menü + CHF 5.00/Person</p>	Gemüse <ul style="list-style-type: none">• von unseren Bauern je nach Saison. Passend zum Ausgewählten. Sauce <ul style="list-style-type: none">• Klassischer Jus• Chimichurri• Kräuterbutter• Sauce Hollandaise/Sauce Béarnaise <p>Unschlüssig? Gerne machen wir auch zwei Saucen zum Menü + CHF 5.00/Person</p>

Abendmenü im Konzept «Classic»

Das Dessert

Einzel serviert, auf einer Platte in die Mitte zum Teilen oder als Buffet.

Dessert und Käse	
Dessertauswahl, eins ist im Menü dabei <ul style="list-style-type: none">• Sommertiramisu mit Beeren• Wintertiramisu mit Cantucci & Orange• Lauwarmer Schoggibrownie mit Süssmostsorbet• Zweierlei Schoggimousse (weiss und dunkel)• Pannacotta mit saisonalen Früchten• Cheesecake (Schoggi, Vanille oder Zitrone)• Mandelküchlein mit Joghurtglace und gesalzener Caramelsauce	Erweiterte Dessertmöglichkeiten <ul style="list-style-type: none">• Dessertauswahl 3 verschiedene Desserts in kleinen Schälchen in die Mitte des Tisches + CHF 6.50/Person• Dessertbuffet mit 5 verschiedenen Desserts von uns zusammengestellt mit 2 Glacésorten. + CHF 13.00/Person• Käseauswahl In die Mitte zum Teilen, Platte oder der eigene Teller + min. CHF 8.00/Person je nach Aufwand
Mitternachtssnack	
<ul style="list-style-type: none">• Gulaschsuppe + CHF 8.00/Person	<ul style="list-style-type: none">• Hot Dog + CHF 8.00/Person
<ul style="list-style-type: none">• Gerstensuppe Vegetarisch + CHF 6.00/Person	<ul style="list-style-type: none">• Regionales Trockenfleisch, Käse, hausgemachter Aufstrich, und frisches Brot + CHF 7.50/Person



Bis in aller Früh feiern an der Rosstall-Bar

Das ist möglich! In unserem bezaubernden Atelier

Bargetränke

- Die Barkarte kann nach euren Wünschen zusammengestellt werden.
- Die Rosstall-Bar befindet sich im hinteren Teil des Ateliers und wird von uns freigeräumt und eingerichtet.



Auch die Musik soll stimmen

- DJ kann selbst mitgebracht werden (DJ-Anlage ist keine Vorhanden)
- Eine Bühne für Musiker aufzustellen ist im hinteren Bereich des Ateliers möglich.

Verlängerung

- Ab 00:30 Uhr bis 3:30 Uhr möglich.
CHF 300.00 pro Stunde



Dekoration

Die Rosstall Dekoration ist saisonal angepasst und beinhaltet Blumen und Kerzen.

Spezialwünsche werden gerne gegen einen Aufpreis berücksichtigt.

- Tischwäsche, falls es von unserem üblichen Gedeck abweicht.
+ **CHF 2.50-5.00/Person**
- Eigene und individuell von uns zusammengestellte Blumendeko auf den Tischen.
+ **ab CHF 300.00.**
- Feuerschale (Fackeln & eine Feuerschale beim Raucherbereich)
+ **CHF 75.00 pauschal**
- Individuelles Dekomaterial, Fotobox kann von euch gebracht und von uns hergerichtet werden
+ **Preis nach Aufwand CHF 45.00/Stunde**
- 3 Handgeschriebene Tafeln, Menü- inkl. Blumen, Sitzplatz- und Willkommens- Tafeln.
+ **CHF 90.00 pauschal**

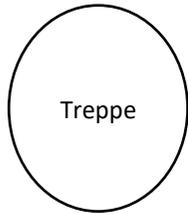
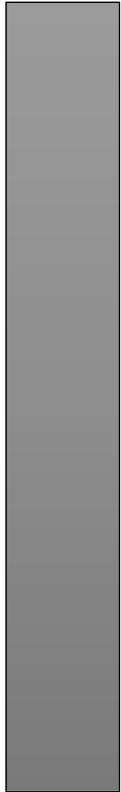
Kontakte

- Dekorateurin Corina Rogger
www.dekografie.com
- Fotografin Beka Bitterli
www.bekabitterli.ch

Tischplan

Tischplan 1 Max. 52 Pax.

max. 24 p



max. 10 p



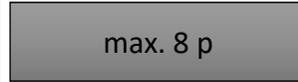
max. 18 p



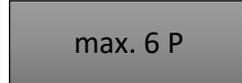
Durchgang
Atelier

Tischplan 2 Max. 60 Pax.

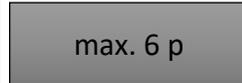
max. 8 p



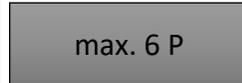
max. 6 P



max. 6 p



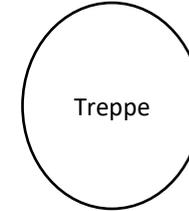
max. 6 P



max. 6 P



Treppe



max. 10 p



max. 18 p



Durchgang
Atelier



Wichtige Kosten im Überblick

- Mindestkonsumation am Abend bei einer Exklusivreservation des Restaurants Rosstall (nur Essen und Getränke)
FR & SA CHF 6000.00 / DI-DO CHF 5500.00
- Zusätzliche exklusiv Benützung des Ateliers (dann werden keine anderen Gäste im Atelier anwesend sein)
CHF 1000.00 pauschal
- Auf- und Abbau der Rosstall-Bar (Miete Atelier vorausgesetzt)
CHF 200.00 pauschal
- Verlängerung ab 00:30 Uhr bis 03:30 Uhr
CHF 300.00 pro Stunde
- Besprechungspauschale bei Hochzeiten (Zwei Besprechungen à 2h inklusive)
CHF 400.00 pauschal
Weiterer Aufwand CHF 100 pro Stunde
- Zeremonie Bestuhlung oder Auf- und Abbau Bühne für Musiker im Garten oder Atelier
CHF 300.00 pauschal
- Eintreffen der Gesellschaft vor 18:00 Uhr
CHF 200.00 extra pro Stunde



Es würde uns freuen euren Anlass bei uns durchzuführen

Bei weiteren Fragen stehen wir gerne zur Verfügung unter info@rosstall.ch



Rücktritt vom Vertrag

Die Auftraggeber haben grundsätzlich das Recht, zu den nachstehenden Annullationsbedingungen jederzeit vom abgeschlossenen Vertrag zurückzutreten.

- 60 bis 31 Tage vor dem Anlass 20% der vereinbarten Summe
- 30 bis 7 Tage vor dem Anlass 50% der vereinbarten Summe
- 6 Tage vor dem Anlass 100% der vereinbarten Summe

Die 2 Tage im Voraus angegebene Teilnehmerzahl ist verbindlich für die Rechnungstellung. Zusätzliche Festteilnehmer werden verrechnet.

Eine schriftliche Annullation in begründeten Fällen (gemäss OR) bis 3 Monate vor dem Anlass möglich.
Alle Bruchsachen (nur Antiquitäten) wird in Rechnung gestellt.