

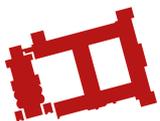


Kulinarische Höhepunkte

in speziellem Ambiente

APEROS BANKETTE TAGUNGEN

**Kloster St. Urban**  
Kultur | Events | Gastronomie



## INHALTSVERZEICHNIS

---

<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
Herzlich willkommen	3
Apéro-Anregungen	4
Apéro-Arrangements	6
Business-Menüs 3- und 4-Gang	8
Jahreszeiten-Menüs	9
Hochzeitsmenü, Luzerner Landschaftsmenü	11
Vegetarische Menüs, Kinder-Menüs, klassische Tellergerichte, Dessert- und Käsebuffet	12
Dessert- und Käsebuffet	13
Weisswein	14
Rotwein	15
Rotwein	16
Diverse Getränke, Schaumweine, Bier, Spirituosen, alkoholfreie Getränke	18
Anreise, Lageplan	19
Kontaktadressen	20

Infrastruktur – siehe Dokumentation RÄUMLICHKEITEN UND INFRASTRUKTUR

Partyservice - siehe Dokumentation PARTYSERVICE

## HERZLICH WILLKOMMEN

### **Gastronomie im Kloster St. Urban**

Lassen Sie sich überraschen und inspirieren von den vielfältigen Möglichkeiten, der erstklassigen Küche und Herzlichkeit Ihres Gastgebers.

Unsere Vorschläge sollen Ihnen als Anregung dienen. Sie können selbstverständlich die einzelnen Apéro- und Menü-Komponenten nach Ihren persönlichen Wünschen, Vorlieben und Vorstellungen kombinieren, oder uns Ihr Lieblingsgericht verraten. Wir sind flexibel, beraten und unterstützen Sie gerne bei der Umsetzung Ihrer Ideen.

Kontaktieren Sie uns für weitere Auskünfte und vereinbaren Sie einen Besprechungstermin. Als Gastgeber setzen wir alles daran, Ihren Erwartungen gerecht zu werden, damit Ihr Event zum Erfolg wird.

Wir freuen uns auf Sie.  
Kloster St. Urban

## KALTE HÄPPCHEN

### Apéro-Gourmet-Sandwiches mit diversen Füllungen

Kloster-Salami	pro Stk.	CHF	2.50
Schinken	pro Stk.	CHF	2.50
Greyerzer Bio	pro Stk.	CHF	2.50
Thon	pro Stk.	CHF	2.50
Rauchlachs	pro Stk.	CHF	3.00
Rohschinken	pro Stk.	CHF	3.00
Chorizo	pro Stk.	CHF	3.00
Weichkäse	pro Stk.	CHF	3.00
Tomaten-Mozzarella	pro Stk.	CHF	3.00

### Zopf-Sandwiches am Meter

mit Salami, Käse, Schinken, Tomaten-Mozzarella, Chorizo	1 Meter	CHF	60.00
mit Rauchlachs, Rohschinken	1 Meter	CHF	80.00

### Gefüllte Tartelettes

mit Lachsmousse	pro Stk.	CHF	1.00
mit Schinkenmousse	pro Stk.	CHF	1.00
mit Thonmousse	pro Stk.	CHF	1.00
mit Kräuterquark	pro Stk.	CHF	1.00
mit Tomatenmousse	pro Stk.	CHF	1.00
mit Rauchforellenmousse	pro Stk.	CHF	1.00

### Triangel-Canapés

Salami	pro Stk.	CHF	1.50
Schinken	pro Stk.	CHF	1.50
Rauchlachs	pro Stk.	CHF	1.50
Käse	pro Stk.	CHF	1.50

### Crostini

Dörrtomatenschaum mit frittiertem Basilikum	pro Stk.	CHF	1.50
Oliven, Cantadou und Kresse	pro Stk.	CHF	1.50
Büffelmozzarella mit Peperoncini	pro Stk.	CHF	2.00
Tête de Moine mit Birnen-Chutney	pro Stk.	CHF	1.50

Gemüsesticks mit Dipsaucen	pro Pers.	CHF	1.50
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen	pro Pers.	CHF	1.50

Erfrischende Fruchtspiesschen	pro Pers.	CHF	1.50
-------------------------------	-----------	-----	------

### Tortilla-Röllchen

mit Rauchlachs und Frischkäse	pro Stk.	CHF	2.00
mit Rohschinken und Frischkäse	pro Stk.	CHF	2.00
mit Gurken und Frischkäse	pro Stk.	CHF	1.80

## WARME HÄPPCHEN

### Fingerfood

Asiatische vegetarische Teigtaschen	pro Stk.	CHF	2.00
Mini-Schinkengipfeli	pro Stk.	CHF	1.80
Rindshackfleischkugel im Speckmantel	pro Stk.	CHF	2.00
Greyerzer-Cipolata	pro Stk.	CHF	1.80
Mini-Frühlingsrollen	pro Stk.	CHF	1.80
Crevettenspiess Tandoori	pro Stk.	CHF	2.50
Gebackene grüne Peperoni mit Frischkäsefüllung	pro Stk.	CHF	1.80
Pouletspiesschen mit Curry-Marinade	pro Stk.	CHF	2.00
Pouletspiesschen mit Soja, Ingwer und Honig mariniert	pro Stk.	CHF	2.00

## SÜSSE HÄPPCHEN

Mini-Brownie	pro Stk.	CHF	2.00
Mini-Berliner	pro Stk.	CHF	2.00
Mini-Vanille-Profiterole	pro Stk.	CHF	2.00
Mini-Schokolade-Profiterole	pro Stk.	CHF	2.00
Saisonale Mini-Pâtisserie assortiert	pro Stk.	CHF	2.00



KLOSTERAPERERO « ÖPPIS FÜRE GLUSCHT »

pro Person CHF 18.00

Marinierte Oliven, Sbrinzmöckli, Grissini

Tortilla-Röllchen mit Gurken und Frischkäse

Tortilla-Röllchen mit Rauchlachs und Frischkäse

Tortilla-Röllchen mit Rohschinken und Frischkäse

Tartelettes gefüllt, assortiert

LUZERNER LANDSCHAFTS APERERO

pro Person CHF 31.00

Rottaler Trockenwurst

Geräuchertes Forellenmousse mit Kräuter-Gelee auf Schwarzbrot

Kalbstafelspitz mit Kartoffelsalat

Gemüsesticks mit Dipsaucen

Napfkäsemousse mit Birnen-Chutney

Assortierte Tartelettes mit «Kügelimousse», Schnittlauchquark und Tomatenmousse

Diverse gefüllte Klosterbrötli

Luzerner Rahmkäseröllchen mit Dörrzwetschgen und Baumüssen

Saisonales Süsspchen in der Espressotasse serviert

Hackfleischkugel im Speckmantel

Klosterquiche mit Speck und Lauch

Luzerner Birnenweggli

Klosterlebkuchen

Willisauer Ringli Truffes



APERO RICHE pro Person CHF 38.00

Hausgemachte Grissini
Tortilla-Röllchen mit Rohschinken und Philadelphiakäse
Tortilla-Röllchen mit Gurken und Rahmfrischkäse
Tortilla-Röllchen mit Rauchlachs und Rahmfrischkäse
Geräucherter Schwertfisch auf Avocadoschaum
Gourmetsandwiches assortiert
Mini-Crevettencocktail
Auberginen-Taleggio-Involtini auf Peperonata
Crostini mit Dörrtomatenschaum und frittiertem Basilikum
Tafelspitz mit Kartoffelsalat
Caesar Salat mit Parmesankäse, Speck und Brotcroûtons
Geräucherte Entenbrust mit Papaya-Chutney
Saisonales Süppchen in der Espressotasse
Crevettenspiess Tandoori
Pouletspiesschen mit Soja, Ingwer und Honig mariniert
Asiatische vegetarische Teigtaschen

Saisonale Mini-Pâtisserie assortiert	pro Person CHF 4.00
--------------------------------------	---------------------

HOCHZEITSAPERO pro Person CHF 31.00

Gefüllte Brandteigschwänchen mit Liebesapfel- und Ricotta-Basilikumschaum
Tortilla-Wraps mit Rauchlachs, Rohschinken und Gurken
Apéroherzen mit diversen Füllungen
Tête de Moine mit Birnen-Chutney
Hausgemachte Grissini
Crostini mit Dörrtomatenschaum und frittiertem Basilikum
Antipasto-Spiesschen
Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Spiessli
Glasnudelcocktail mit Gemüse und Koreander
Auberginen-Taleggio-Involtini auf Peperonata
Pouletspiesschen mit Soja, Ingwer und Honig mariniert
Crevettenspiess Tandoori
Klosterquiche mit Lauch
Gebackene grüne Peperoni mit Frischkäsefüllung

Saisonale Mini-Pâtisserie assortiert	pro Person CHF 4.00
--------------------------------------	---------------------

**BUSINESS-MENÜ 3-GANG**

pro Person CHF 55.00

Buntes Gemüsecarpaccio mit Parmesanspänen an Tomaten- und Basilikumöl

Maispoulardenbrust suprême

Balsamicosauce

Safranrisotto

Saisonales Gemüsebouquet

Trio Dessertüberraschung aus der Klosterpâtisserie

**BUSINESS-MENÜ 4-GANG**

pro Person CHF 68.00

Frischkäse-Wasabi-Mousse mit Rauchlachs und Ruccola an Zitronenöl

Gebratenes Kaninchenfilet im Pata-Negra-Schinken auf Süsskartoffelpüree

Contrefilet vom Kalb am Stück gebraten

Waldpilzkräutersauce

Kartoffelgratin

Saisonales Gemüsebouquet

Trio Dessertüberraschung aus der Klosterpâtisserie



JAHRESZEITEN-MENÜ «FRÜHLING»

pro Person CHF 105.00

Zarter Frühlingsalat mit warm geräucherten Lammstreifen und Holunderblütenvinaigrette

Trio vom Bärlauchsüppchen, Morchelsüppchen und Frühlingskarottensüppchen

Kombination von pochiertem Wels und Rauchlachs auf jungem Blattspinat mit Wermutschaum

Contrefilet vom Kalb im Kräutermantel

Marktfrische Spargeln

Sauce Hollandaise

Gebratene neue Kartoffeln

Parfait von Löwenzahnblüten mit frischen Erdbeeren

JAHRESZEITEN-MENÜ «SOMMER»

pro Person CHF 105.00

Natura-Beef-Carpaccio mit Parmesanspänen und Basilikumöl

Tomatenessenz mit Gemüseperlen und Wachtelei

Tatar vom geräucherten Schwertfisch auf Kaviarlinsen

Lachsvariation mit Zitronengras-Espuma

Lammrücken am Stück gebraten

Thymianspiegel

Bramatatriangel

Saisonales Gemüsebouquet

Geeister Vanille-Schokoladenauflauf mit frischen Beeren



JAHRESZEITEN-MENÜ « HERBST »

pro Person CHF 105.00

Rosa geräucherter Kalbsrücken auf Sellerie-Karotten-Tiramisù begleitet von Balsamicolinsen und Randenschaum

Überbackene Kürbissuppe mit Amaretto

Sautiertes Seeteufel-Medaillon auf Steinpilz-Ragoût  
Wermutsauce

Im Portwein mariniertes Hirschentrecôte  
Wacholderrahmsauce  
Süsskartoffelschnee  
Variation von herbstlichem Gemüse

Trio von Marroni-Kirschmousse, Birnensorbet und Mandel-Zwetschgenkrapfen

JAHRESZEITEN-MENÜ « WINTER »

pro Person CHF 105.00

Rottannen-Sorbet im Baumnussmantel  
Perlhuhngalantine mit Hibiskus-Glasur  
Geräuchertes Lamm-Rosmarin-Spiesschen

Trio vom Winterlauchsüppchen, Rieslingsüppchen und Safransüppchen

Im Kräuteröl gebratenes Buntbarschfilet  
begleitet von Jakobsmuscheln im Tempuramantel  
auf einem Sockel von Champagnersauerkraut

Heiss geräuchertes Rindsfilet-Herzstück  
Brombeerconfit  
Kartoffel-Sellerie-Mousseline  
Winterliche Gemüsegalerie

Variation von Lebkuchen, Blutorangensorbet und weissem Kaffeemousse im Schokoladenkleid



## HOCHZEITSMENÜ

pro Person CHF 120.00

Verführung von Ricottaschaum mit Parmaschinken auf grünen Böhnchen

Millefeuille vom Raurlachs mit Zitronengrasschaum

Tomaten-Basilikum-Liaison mit Balsamicovinaigrette

Duett vom Champagnersüppchen und Trüffelessenz

Zanderfilet «Schwanensee»

serviert auf zweifarbigem Peperonispiegel mit geminztem Erbsenschnee und Gemüseperlen

Zart gebratenes Mignon vom Rind begleitet von einer Mariage aus Barolo und Morcheln

Herzförmige Romanze von Safranrisotto und Gemüse

Leidenschaftliche Verbindung von weissem Schokoladenmousse und schwarzem Schokoladenparfait mit caramelisierter Mango begleitet von prickelnder Proseccozaibaione

## LUZERNER LANDSCHAFTS MENÜ

pro Person CHF 120.00

Dörrzwetschgen-Baumnuss-Kaninchenterrine mit Birnen-Rosinensalat und Süssmost-Glasur

Trio vom Dagmerseller Rieslingsüppchen, Kerbelsüppchen und Karottensüppchen

Luzerner Kugelipastetli im Blätterteigstern

Contrefilet «Natura-Beef», Sauce mit Honig vom Sonnhaldenhof

Kartoffel-Mille-Feuille

Saisonales Gemüsebouquet

Kleiner Käseteller mit Napf-Käse und Birnenwegge

Willisauer Ringli Parfait mit Luzerner-Lebkuchen und caramelisierten Apfelstückchen

Alle in diesem Menü verwendeten Hauptkomponenten stammen aus dem Luzerner Hinterland.



### MENÜS FÜR VEGETARIER

Hausgemachtes Quark- oder Nuss-Steak mit Tomatensauce	CHF 32.00
Saitan-Cordon-bleu mit Taleggiokäse und Basilikum	CHF 29.00
Sellerie- und Zucchini-Piccata	CHF 28.00
Gemüseragoût mit Waldpilzen im Blätterteigstern an Kräuterrahmsauce	CHF 31.00
Tofu Stroganoff mit Peperoni	CHF 29.00
Randenküchlein mit Quarkdip	CHF 28.00
Pilz-Frischkäsesteak	CHF 28.00

Vegane Menüs - bitte vorgängig melden

### KINDER-MENÜS

Spaghetti mit Tomatensauce	CHF 11.00
Chicken Nuggets mit gebackenen Kartoffelschnitzen	CHF 14.00
Schweinsrahmschnitzel mit Butternudeln	CHF 14.00

### KLASSISCHE TELLERGERICHTE

#### Vorspeisen

Saisonsalat mit Blätterteigknusper	CHF 11.00
Kleine Kalbfleischterrinen mit Nüsslersalat	CHF 12.00
Überbackene Kürbissuppe mit Amaretto	CHF 9.00
Dagmerseller Rieslingsuppe	CHF 8.00

#### Hauptspeisen

Rindshuft am Stück gebraten, Sauce Hollandaise	
Kartoffelgaletten und Saisongemüse	CHF 29.00
Schweinsbraten, Rotweinsauce	
Kartoffelgratin und Saisongemüse	CHF 28.00
Rindsschmorbraten	
Kartoffelstock, Bohnenbündeli und glasierte Karotten	CHF 28.00
Geflügelpiccata auf kleingeschnittenem Tomatencoulis	
Safranrisotto und Saisongemüse	CHF 26.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art an Champignon Rahmsauce	
Rösti und Saisongemüse	CHF 31.00
Kalbsschnitzel an leichter Zitronensauce	
Spinatspätzli und Saisongemüse	CHF 32.00

#### Desserts

Süssmostcrème mit Rahm	CHF 9.00
Gebrannte Crème Grossmutterart	CHF 9.00
Frischer Fruchtsalat	CHF 9.50
Willisauer Ringli Parfait mit Rahm	CHF 12.00
Geeistes Schokoladenmousse, Orangenfilets	CHF 12.00

DESSERTBUFFET

pro Person CHF 20.00

Süssmostcrème mit Rahm

Bayerische Crème

Hausgemachte Glacevariationen und Früchtesorbets nach Saison

Früchtemuffins, Brownies, Berliner

Vanille-, Schokolade-Profiteroles

Saisonale Mini Pâtisserie assortiert

Tiramisù

Weisses und dunkles Schokoladenmousse

Fruchtsalat

Pralinen und Konfekt

Käseauswahl mit Luzerner Birnenwegge und Garnituren pro Person

CHF 8.00

HOCHZEITSTORTE

Gerne kreieren wir gemeinsam mit Ihnen und unserer Klosterpâtisserie eine unvergessliche Hochzeitstorte

---



## WEISSWEINE

---

SCHWEIZ 7,5 dl

Dagmerseller Weissburgunder Bisang, Luzern CHF 41.00  
Der feinfruchtige Weissburgunder von Dagmersellen

---

Epesses La République, Fonjallaz, Waadt CHF 45.00  
Typischer Chasselas aus dem Lavaux, mit der fülligen Struktur

---

Merlot Bianco Tenuta Vallombrosa, Tessin CHF 45.00  
Ein weisser, mittelkräftiger Merlot aus dem Hause Tamborini

---

Cuvée Madame Rosmarie Mathier Blanc, Wallis CHF 49.00  
Walliser-Assemblage mit einem Hauch Süsse im Abgang

---

## ÖSTERREICH

Joe Grüner Veltliner Niederösterreich Reserve, Kremstal/Wachau CHF 39.00  
Leuchtend gelbgrüner Veltliner mit reifen und saftigen Fruchtklängen  
und einem Hauch von Vanille

---

## FRANKREICH

Château Thieuley, Bordeaux CHF 45.00  
Sauvignon Blanc und Sémillon vereint zu einem harmonischen Wein

---

## ITALIEN

Pinot Grigio Friuli Colli Orientali DOP La Tunella, Friaul CHF 37.00  
Apéro-Weisswein, im Gaumen kräftig mit einem erhabenen Körper  
und leichtem Vanillearoma

---

Vermentino IGT Streda Leonardo da Vinci, Toskana CHF 41.00  
Ein vollmundiger, hellgelber Wein, ist weich und geschmeidig, dabei spritzig,  
frisch und mit leichter Auftaktsüsse

---

## SPANIEN

Sauvignon Blanc Gran Castillo, Valencia, Spanien CHF 36.00  
Zitrusnoten und Aromen von exotischen Früchten mit einem frischen  
Auftakt und süssem Abgang. Ein perfekter Apérowein

---



## ROTWEINE

---

### SCHWEIZ

7,5 dl

Dagmerseller Blauburgunder Bisang, Luzern

CHF 42.00

Ausgewogener Blauburgunder zu leichten Speisen

---

Tenuta Vallombrosa Merlot rosso, Tessin

CHF 46.00

Würziger Merlot, passend zu Rindfleisch oder Braten

---

Cuvée Madame Rosmarie Mathier Rouge, Wallis

CHF 49.00

Ausgewogene Walliser Rotweinspezialität

---

### PORTUGAL

Sexy Fita Preta Vinhos

CHF 41.00

Fruchtig und frisch in einem dunklen Rubinrot mit Waldbeerenduft in der Nase

---

### FRANKREICH

Minervois AC Château d'Agel Ivan Barbic, Languedoc-roussillon

CHF 44.00

Ein ausgewogener, nachhaltiger, granatroter Wein. Den Gaumen bezaubern eine wunderbare Geschmeidigkeit, Aromatik, Fülle und Harmonie

---

### ITALIEN

Merlot Friuli Colli Orientali DOP La Tunella Friaul

CHF 37.00

Intensives Rubinrot, süsser Duft mit Anklängen von Pflaumenkonfitüre, Brombeeren und Kaffee

---

Primitivo I Vercesi

CHF 42.00

Ein kräftiger Primitivo mit Komplexität, Struktur und einer weichen Harmonie

---

Amarama Terre Siciliane IGT

CHF 44.00

Im Geschmack reichhaltig, breit und samtig, von guter Struktur mit ausgeglichenen Tanninen, aromatisch im Abgang

---

Valpolicella Classico DOC Sant'Urbano, Veneto

CHF 49.00

Unser Geheimtipp aus dem Gebiet Veneto für jeden Anlass

---



## ROTWEINE

---

### SPANIEN

7,5 dl

Rioja Egomei DOC

CHF 42.00

Intensives Kirschenrot, Duft nach süssen, schwarzen Früchten

Gute Fülle und samtene Tannine

Saftig, aromatisch und mit viel Finesse und Eleganz

---

Negre, Vi de la terra, Finca Son Bordils, Mallorca

CHF 47.00

Der Tipp aus Mallorca, schöne Struktur, harmonisch, ausgewogen

---

Gran Castillo Valencia Cabernet Sauvignon DOC

CHF 36.00

Rubinrot, Aromen von roten Früchten, fruchtig und süss, gute Struktur

---

### ÖSTERREICH

Kremser Blauer Zweigelt

CHF 41.00

Jugendlich, mittelschwer, fruchtige Note im Gaumen.

Der Wein vom Wiener Opernball

---



## DIVERSE GETRÄNKE

---

### SCHAUMWEINE ITALIEN

Prosecco di Valdobbiadene Superiore DOCG Extra Dry, Villa Sandi, Veneto	7,5 dl	CHF	38.00
--	--------	-----	-------

Dieser strohgelbe Prosecco mit feiner und anhaltender Perlage ist frisch und leicht

---

### SCHAUMWEINE FRANKREICH

Taittinger, Brut Réserve, Champagne	7,5 dl	CHF	69.00
-------------------------------------	--------	-----	-------

Brilliante, strohgelbe Farbe. Sehr harmonisch im Gaumen; Geschmack nach frischen Früchten und Honig

---

### BIER

Eichhof Bier mit und ohne Alkohol	33 cl	CHF	4.50
Eichhof Klosterbräu	33 cl	CHF	4.50

---

### SPIRITUOSEN

Spirituosenauswahl vom Wagen	2 cl	CHF	8.00
------------------------------	------	-----	------

---

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Knutwiler	50 cl	CHF	5.00
Süssgetränke	150 cl	CHF	8.00
Kaffee, Espresso, Tee		CHF	4.00

---

### BIER ALKOHOLFREI

Eichhof alkoholfrei	33 cl	CHF	4.50
---------------------	-------	-----	------

---

### NICHTS PASSENDES GEFUNDEN?

Sollten Sie in unserem Getränkeangebot nichts Passendes finden, beraten wir Sie gerne weiter.

---

### ZAPFENGELD

Sie möchten Ihren bevorzugten Wein selber mitbringen? Gerne schenken wir auch diesen Wein aus, müssen jedoch für unsere Dienstleistungen ein Zapfengeld von CHF 30.00 pro Flasche verrechnen.

---

### ANGEBOTE FÜR PARTYSERVICE

Siehe Dokumentation «Partyservice»

---



## BESICHTIGUNG DER RÄUMLICHKEITEN

Die Räumlichkeiten können auf Wunsch gerne besichtigt werden.

## PERSONENZAHL

Apéros führen wir ab 30 Personen durch. Bankette ab 20 Personen.

Bei Anlässen mit einer geringeren Personenzahl wird ein Zuschlag gemäss AGB verrechnet.

## MENÜ-DEGUSTATION

Gerne servieren wir Ihnen ein Degustations-Essen. Die Kosten werden mit dem Anlass verrechnet.

Menü und Termin richten sich nach unseren Möglichkeiten. Erkundigen Sie sich bitte bei uns.

## MENÜWAHL

Wir bitten Sie, pro Anlass nur ein Menü zu wählen. Selbstverständlich berücksichtigen wir dabei Wünsche wie vegetarische, vegane oder allergenfreie Kost. Falls Sie Gäste mit Spezialkost haben, benötigen wir rechtzeitig vor dem Anlass die entsprechenden Angaben.

## DEKLARATION

Für unsere Speisen verarbeiten wir ausschliesslich Schweizer Geflügel (Freilandhaltung) und Schweizer Frischfleisch aus der Region. Gemüse und Früchte kaufen wir saisonal ein und beziehen einen grossen Teil aus den umliegenden Landwirtschaftsbetrieben. Damit tragen wir zur Erhaltung und Förderung der lokalen Landwirtschaft und Wertschöpfungsketten bei. Zudem verwenden wir nur Fisch mit anerkannten Labels (MSC, Fair Fish, Dolphin-Safe etc.).

## UNTERHALTUNG

Wir bitten Sie, die musikalische Unterhaltung spätestens um 00.30 Uhr zu beenden und Ihr Fest nicht länger als bis 02.00 Uhr zu planen.

## NACHTZUSCHLAG

Ab 24.00 Uhr verlangen wir pro halbe Stunde einen Nachtzuschlag von CHF 75.00.

## RAUCHEN

In allen Räumen besteht ein Rauchverbot. Für Raucher stehen im Freien Aschenbecher zur Verfügung.

## AUSSERORDENTLICHE AUFWENDUNGEN

Ausserordentliche Aufwendungen werden pro Stunde/Person verrechnet.

## EXTERNE AUFWENDUNGEN

Externe Aufwendungen werden vollumfänglich weiterverrechnet.

## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN NUTZUNGSBESTIMMUNGEN FESTSAAL

Siehe separate Beilagen

## ÖFFENTLICHE VERKEHRSMITTEL

Bahn: Züge der Aare Seeland Mobil AG verbinden St. Urban tagsüber halbstündlich und abends stündlich mit Langenthal und gewährleisten Anschluss an das nationale Bahnnetz.

Bus: Ab Reiden, Zell und Zofingen bestehen gute Verbindungen nach St. Urban.

## PERSONENWAGEN UND CARS

Über die A2 bis zur Ausfahrt Reiden (12 km)

Über die A1 bis zur Ausfahrt Niederbipp oder Rothrist (je 14 km)

## PARKPLÄTZE

Gebührenpflichtige Parkplätze vorhanden

## ABHOL- UND BRINGSERVICE (SHUTTLE-DIENST)

Auf Wunsch organisieren wir gerne einen Shuttle-Dienst für Sie. Preis nach Aufwand.





### **Anfragen und Reservationen**

Kloster St. Urban  
Schafmattstrasse 1  
4915 St. Urban

Eventmanagement  
T 058 856 50 80  
[event-kloster@st-urban.ch](mailto:event-kloster@st-urban.ch)  
[www.st-urban.ch](http://www.st-urban.ch)