

MARIAZELL SURSEE  
Schule und Wohnen

# Event-Catering

## am Sempachersee





## IMPRESSUM

Redaktion: Schule und Wohnen Mariazell Sursee, Sursee

Gestaltung: WiNK, Luzern

Druck: Schlüssel Media AG, Sursee

Änderungen vorbehalten

# MARIAZELL SURSEE – wir stellen uns kurz vor

Die Stiftung Schule und Wohnen MARIAZELL SURSEE begleitet und schult Kinder und Jugendliche mit Sprach- oder Verhaltensbehinderungen. Die Schülerinnen und Schüler besuchen die Angebote der Sonderschule mit Tagesschule oder Wocheninternat. Das Angebot reicht vom Kindergarten bis zum Schulabschluss.

Neben dem internen Schul- und Internatsbetrieb stellen wir unsere Infrastruktur gerne auch für externe Anlässe zur Verfügung. Helle und stilvolle Räumlichkeiten, die kulinarische Verpflegung durch unser kreatives Event-Team und die besonders schöne Lage am Sempachersee bieten ideale Voraussetzungen für gelungene Veranstaltungen.

## Liebe Geniesser

Brauchen Sie ein kulinarisches Highlight für Ihren besonderen Anlass?

In unserem abwechslungsreichen Angebot finden Sie inspirierende Häppchen und Speisen.

Wünschen Sie etwas Aussergewöhnliches oder ist Ihre «Wunsch-Speise» nicht in unserer Auswahl aufgeführt? Wir freuen uns über Ihre Vorschläge und Ideen.

Bei einem Beratungstermin besprechen wir gerne weitere Details und erstellen anschliessend eine Offerte, die Ihren Wünschen und Vorstellungen entspricht.

**Über Ihre Kontaktaufnahme freuen wir uns.**



Standort Sursee  
Sempachstrasse 2  
6210 Sursee



Standort Beromünster  
Don Boscostrasse 29  
6215 Beromünster



041 925 86 25



info@mariazell.ch



www.mariazell.ch

# Apéro «Snack»

Einfach und dennoch deliziös. Schmeichelt dem Gaumen aller und eignet sich daher ausgezeichnet für alle Kulinariker und die, die es noch werden möchten.



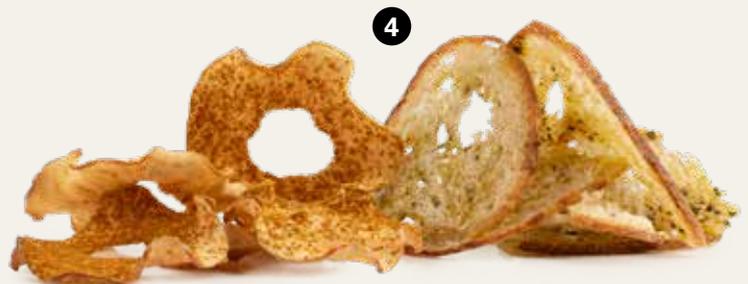
1



2



3



4

## 1 OLIVEN

## 2 CURRYMANDELN

Ei, Sesam, Nuss

## 3 SBRINZMÖCKLI

Lactose

## 4 BROT- UND APFELCHIPS

Gluten, Sesam, Senf, Nuss

# Apéro «Klassisch»

Lecker und leicht bekömmlich. Dippen, aufgabeln oder auslöffeln – der klassische Apéro passt zu jedem Anlass und erfreut alle Gäste mit hohen kulinarischen Ansprüchen.



5



8



6



7



## 5 GEMÜSEDIP

Cocktaildip / Kräuter-Quarkdip / Currydip  
Lactose, Senf, Sellerie, Ei

## 6 SCHINKENGIPFELI

Gluten, Lactose

## 7 FOCCACIA

Wahlweise Rauchlachs / Roast-Beef  
Gluten, Lactose, Sesam, Soja, Senf, Sulfite, Ei, Fisch

## 8 TOMATEN-MOZZARELLA SPIESSLI

Lactose

# Apéro «Vital»

Gesund und wohlschmeckend. Ein bekömmlicher und «vernünftiger» Apéro für ein gemütliches Beisammensein.



1



3



2



4

## 1 GEMÜSEDIP

Cocktaildip/Kräuter-Quarkdip/ Currydip  
Lactose, Senf, Sellerie, Ei

## 2 KÄSEKÜCHLEIN

Gluten, Lactose, Ei

## 3 FRUCHTSPIESSLI

## 4 KALTE TOMATEN-PEPERONISUPPE IM GLAS

Gluten, Schwefeldioxid

# Apéro «Individuell»

Möchten Sie Ihren Apéro selber zusammenstellen? Wählen Sie einzelne Komponenten aus den Apéros «Snack», «Klassisch», «Vital» und ergänzen Sie diese mit weiteren Köstlichkeiten:



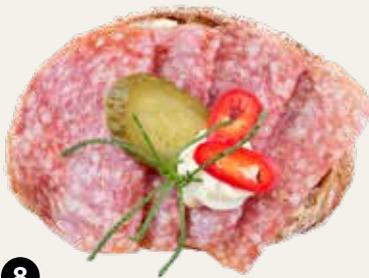
5



6



7



8



9



10



11

13

12

## RUSTICO-BRÖTLI

- 5 Brie/Feigenchutney Rustico / Senfbutter / Nüsse  
Gluten, Lactose, Sesam, Soja, Senf, Sulfit, Hartschalenobst
- 6 Pouletcurry / Saisonfrüchte  
Gluten, Lactose, Sesam, Soja, Senf, Ei, Hartschalenobst
- 7 Hinterschinken / Senfbutter / Cherrytomate / Kräuter / Ei  
Gluten, Lactose, Sesam, Soja, Senf, Ei, Hartschalenobst
- 8 Salami / Senfbutter / Mayonnaise / Essiggurke, Peperoncini / Kräuter  
Gluten, Lactose, Sesam, Soja, Senf, Ei, Hartschalenobst
- 9 Ei / Butter / Zwiebelsprosse / Mayonnaise  
Gluten, Lactose, Sesam, Soja, Senf, Ei, Hartschalenobst

- 10 Thon / Mayonnaise / Randensprossen  
Gluten, Lactose, Sesam, Soja, Senf, Ei, Hartschalenobst, Fisch

## GEFÜLLTE WRAPS

- 11 Mit Rohschinken / Rucola / Cantadou  
Gluten, Lactose
- 12 Rauchlachs / Meerrettich / Kresse  
Gluten, Lactose, Soja, Sulfite, Fisch
- 13 Frischkäse / getrocknete Tomaten / Peperoncini  
Gluten, Lactose

# Stehlunch «Mariazell»

Ein exzellenter und reichhaltiger Apéro. Unser Stehlunch «Mariazell» lässt keine Wünsche offen und beeindruckt alle Gäste.



1



4



2



5



6



3



7

## 1 SBRINZMÖCKLI

Lactose

## 2 GEMÜSEDIP MIT KRÄUTERQUARK

Lactose, Senf, Sellerie, Ei

## 3 WRAP MIT RAUHLACHS

Gluten, Lactose, Soja, Sulfite, Fisch

## 4 WARME GRÜNE CURRYSUPPE IM GLAS

Gluten, Lactose, Soja, Sellerie

## 5 CHILI-WÜRSTLI IM TEIG

Gluten, Sulfite, Ei

## 6 MINI-FRÜHLINGSROLLE MIT SWEET-CHILISAUCE

Gluten, Sesam, Senf

## 7 GLASNUDELSALAT MIT GERÄUCHERTER ENTENBRUST

Karotte / Sojasprossen / Chili / Peperoni / Koriander / Knoblauch / Sesamöl  
Soja, Sesam, Knoblauch



8

**8 MINI-CRÈMESCHNITTE**

Gluten, Lactose



9

**9 MINI-SCHOGGIMOUSSE**

Lactose, Ei

# Stehlunch «Weltreise»

Eine Reise durch verschiedene Länder. Dies verspricht unser Stehlunch «Weltreise». Egal ob rassig, deftig, mild, rustikal oder vornehm – von allem etwas und dennoch aussergewöhnlich. Probieren Sie es aus!



1



2



4



3



5



6



7

## 1 WRAP MIT ROHSCHINKEN UND RUCOLA

Gluten, Lactose

## 2 FOCACCIA MIT TOMATEN UND MOZZARELLA

Gluten, Lactose, Sesam, Soja, Sulfite

## 3 KÄSEKÜCHLEIN

Gluten, Lactose, Ei

## 4 WARME KÜRBISSUPPE IM GLAS

Gluten, Lactose

## 5 MINI-HAMBURGER

Gluten, Lactose, Sesam, Soja, Senf, Sellerie

## 6 CHILI CON CARNE MIT TORTILLACHIP

Gluten, Lactose, Sesam, Senf, Ei

## 7 COLESLAW-SALAT MIT PULLED PORK

BBQ-Sauce/Speck

Lactose, Sesam, Soja, Senf, Sellerie, Ei, Knoblauch



8



9

**8 MINI-SCHWEDENTÖRTCHEN**

Gluten, Lactose, Ei, Hartschalenobst

**9 MINI-DONUTS**

Gluten, Lactose, Soja, Hartschalenobst

# Stehlunch «Individuell»

Gerne dürfen Sie sich auch Ihren eigenen Stehlunch zusammenstellen.  
Hier finden Sie weitere Apéro-Köstlichkeiten:



## Salate

**1 GLASNUDELSALAT  
MIT GERÄUCHERTER ENTENBRUST**

Sesam, Soja, Knoblauch

**2 COLESLAW-SALAT MIT PULLED PORK**

Lactose, Sesam, Soja, Senf, Sellerie, Ei, Knoblauch

**3 WURST-KÄSESALAT**

Lactose, Senf, Ei

**4 COUSCOUS-SALAT MIT MERGUEZ**

Gluten, Senf, Sulfit

Alternativ können wir die Salate mit geräuchertem,  
mariniertem Tofu servieren.



5

7



6



8



## Warme Suppen im Glas

### 5 GRÜNE CURRYSUPPE

Gluten, Lactose, Soja, Sellerie

### 7 APFEL-SELLERIESUPPE

Gluten, Lactose, Sellerie

### 6 KÜRBISSUPPE

Gluten, Lactose

### 8 GERSTENSUPPE MIT SPECKWÜRFELI

Gluten, Lactose



1



3



2



## Kalte Gerichte

### 1 KALTER KALBSBRATEN MIT GEMÜSEVINAIGRETTE

Senf

### 2 QUINOA-LACHSTATAR MIT AVOCADOMOUSSE

Lactose, Fisch

### 3 TOMATEN-MOZZARELLASALAT MIT PESTO-KNUSPERBROT

Gluten, Lactose, Sulfit

«Fachlich kompetent, flexibel und immer sehr köstlich, damit hat uns das Catering von Mariazell überzeugt. Von der Beratung über die Organisation bis hin zur Durchführung. Ob Abholung, Lieferung oder als Event vor Ort im Mariazell; das freundliche Team stand uns in jeder Situation mit einer kreativen Lösung bei.»

MARKUS WERNER

Mitglied Geschäftsleitung, Mitinhaber  
wamag | Walker Management AG



4



5



7



8



6



9

## Warme Gerichte

### 4 CHILI CON CARNE MIT TORTILLACHIP

Gluten, Lactose, Sesam, Senf, Ei

### 5 MINI-HAMBURGER

Gluten, Lactose, Sesam, Soja, Senf, Sellerie

### 6 CHILIWÜRSTLI IM TEIG

Gluten, Sulfit, Ei

### 7 FRÜHLINGSROLLE MIT SWEET CHILI-SAUCE

Gluten, Sesam, Senf

### 8 PFLAUMEN-SPECKSPIESSLI

### 9 POULET-SATAYSPIESSLI

Gluten, Lactose, Erdnuss



1



3



2



4



## Dessert

### 1 MINI-CRÈMESCHNITTE

Gluten, Lactose

### 2 MINI-SCHOKOLADENMOUSSE

Lactose, Ei

### 3 MINI-SCHOGGI-HASELNUSSMUFFIN

Gluten, Lactose, Sesam, Soja, Ei, Hartschalenobst

### 4 MINI-DONUTS

Gluten, Lactose, Soja, Hartschalenobst

# Menüs

Möchten Sie Ihr Fest oder Ihren Anlass bei uns feiern? Folgende Auswahl bieten wir Ihnen gerne mit Tellerservice oder am Buffet an.





2

## Suppen

### KAROTTEN-SÜSSKARTOFFELSUPPE

Gluten, Lactose

### 1 APFEL-SELLERIESUPPE

Gluten, Lactose, Sellerie

### 2 KÜRBISSUPPE

Gluten, Lactose

### TOMATENCRÈMESUPPE

Gluten, Lactose, Sellerie

### GRÜNE CURRYSUPPE

Gluten, Lactose, Soja, Sellerie

### RINDS-CONSOMMÉ ROYAL

Lactose, Sellerie, Ei

### GEMÜSEBOUILLON MIT WURZELGEMÜSE

Sellerie

Wahlweise mit Tofunocken oder Crevetten-Spiess



1





1

2



## Kalte Vorspeisen

### 1 GEFLÜGELTERRINE MIT ROHSCHINKEN, MORCHELN UND KRÄUTERN

Fruchtiges Apfel-Feigen Chutney/  
pikanter Rohkostsalat  
Gluten, Lactose, Sulfid, Ei

### GERÄUCHERTES FORELLENFILET

Angerichtet auf rassigem Gemüsesalat/  
Kräuter-Pesto und Mandeln  
Gluten, Lactose, Hartschalenobst, Fisch

### QUINOA-LACHSTATAR

Avocadocrème / Granatapfel / Mango /  
Rucola und Pinienkerne  
Lactose, Fisch

### BULGURSALAT MIT FETA

Pfefferminz / Granatapfel / Cipolotti  
Gluten, Lactose, Senf

### 2 GLASNUDELSALAT MIT FRÜHLINGSROLLE

Karotte / Chinakohl / Sojasprossen / Chili /  
Peperoni / Koriander / Sesamöl  
Gluten, Sesam, Soja, Knoblauch

### KALTER KALBSBRATEN MIT GEMÜSEVINAIGRETTE

Senf



1



2

## Hauptgang

### POULETBRUST MIT LANDRAUCHSCHINKEN

Pilz-Frischkäseragout / mediterrane Maisschnitte / Schmelztomaten  
Gluten, Lactose, Senf

### SCHWEDENBRATEN AN ROSMARINJUS

Kartoffelstock / Mischgemüse nach Saison  
Gluten, Lactose, Senf, Sulfit

### 1 SCHWEINSGESCHNETZELTES «JÄGER ART»

Butternudeln / Karotten / Broccoli  
Gluten, Lactose, Senf, Sulfit

### LAMMNIERSTÜCK MIT KRÄUTERKRUSTE

Weisswein-Risotto / provenzalisches Schmorgemüse / Cola-Sauce  
Gluten, Lactose, Senf, Sulfit, Knoblauch

### 2 ROAST-BEEF

Serviert mit Sauce Bernaise / Kartoffelgratin / Saison Gemüse  
Lactose, Senf, Ei, Knoblauch

### RINDSRAGOUT «PIROSCHKA»

Hausgemachte Spätzli / Bohnenbündeli  
Gluten, Lactose, Senf, Knoblauch

Nichts Passendes  
gefunden?  
**GERNE KREIEREN  
WIR IHR  
INDIVIDUELLES  
MENÜ**





## Vegetarisch

### 1 HAUSGEMACHTE RAVIOLI

Saisonale Füllung / Salzeibutter / Parmesan  
Gluten, Lactose, Ei

### GEMÜSE-THAI CURRY, RASSIG UND EXOTISCH

Serviert mit Basmatireis  
Gluten

### QUINOA TALER

Auf Ebly-Gemüserisotto und Kräuterquark  
Gluten, Lactose, Senf, Ei

### MOUSSAKA

Auberginen / Zucchini / Tomaten / Kartoffeln und Feta  
Gluten, Lactose, Knoblauch

### GNOCCHI

Tomate / Kräuter / Parmesan  
Gluten, Lactose, Ei, Knoblauch

### GEFÜLLTE SÜSSKARTOFFEL

Im Ofen gebacken / Rotkohl-Karottensalat /  
Couscous / Sauerrahm / Kichererbsen und Oliven  
Gluten, Lactose, Knoblauch



## Dessert

### WEISSES TOBLERONEMOUSSE

Eingemachte Pfirsiche

Lactose, Soja, Ei, Hartschalenobst

### GEBRANNTÉ CRÈME MIT SCHLAGRAHM

Lactose, Ei

### KOKOS-PANNACOTTA MIT KOKOS-MANGOWÜRFELN

Lactose, Hartschalenobst, Erdnuss

### TIRAMISÙ

Mascarpone / Löffelbiskuit / Kaffee / Schokolade

Gluten, Lactose, Ei

### 2 DESSERTTELLER «MARIAZELL»

Saisonale Überraschungen

Allergene auf Nachfrage

# Gourmet und Wein

Darf es etwas Aussergewöhnliches oder Gediegenes sein?

Gerne nehmen wir Sie mit auf eine massgeschneiderte kulinarische Reise. Vier, fünf, sechs oder mehr Gänge? Weinbegleitung zu jedem Gang? Unser kompetentes Team steht Ihnen zur persönlichen Beratung gerne zur Verfügung.

Zur Inspiration folgen einige Vorschläge von Gerichten, welche Sie auf der Reise begleiten könnten.



1

# MENÜ

## GEFLÜGELTERRINE MIT ROHSCHINKEN, PILZEN UND KRÄUTERN

Fruchtiges Apfel-Feigenchutney  
und pikanter Rohkostsalat

\*\*\*\*\*

## GRÜNE CURRYSUPPE

Jakobsmuschel und Zitronengrasspiess

\*\*\*\*\*

## PILZ-RAVIOLI HAUSGEMACHT

geschwenkt in Butter  
mit gehobelter Belper Knolle

\*\*\*\*\*

## ② SAUTIERTES ZANDERFILET AN PERNOTSAUCE

auf Belugalinsen

\*\*\*\*\*

## ① DUO VOM KALB

Filet am Stück gebraten,  
geschmortes Kalbskopfbäggli  
Kartoffelstock und frisches Marktgemüse

\*\*\*\*\*

## DESSERTTELLER «MARIAZELL»

Saisonale Überraschungen

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen  
steht Ihnen das Küchenteam zur Verfügung.



2



«Im Mariazell verbrachten wir unter den Kastanienbäumen und mit schönem Blick auf den See einen perfekten Teamabend. Die mit viel Liebe gekochten Gerichte wurden aufmerksam serviert und mundeten ausgezeichnet. Qualität und Herzblut im Mariazell haben uns vollumfänglich überzeugt. Herzlichen Dank an den Gastgeber!»

MARCO ZWIMPFER  
Kundenberater Sursee  
Luzerner Kantonalbank

# Grillbuffet «Mariazell»

Bevorzugen Sie etwas Knuspriges oder Würziges vom Grill? Ihrer Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt. Wählen Sie Ihre Lieblings-Fleischarte oder eine **fleischlose Variante**, eine erlesene (Brat-)Wurst, das passende Gemüse, wohlschmeckende Salate und Ihre bevorzugten Beilagen. Auch für fleischlose Anregungen sind wir offen und freuen uns über Ihre Grillwünsche.

**Wählen Sie Fleisch, Gemüse und Beilagen. Wir grillieren alles.**





**WÄHLEN SIE  
FLEISCH, GEMÜSE  
UND BEILAGEN.**  
Wir grillieren alles.

## **Grillfleisch klein portioniert**

**SCHWEINSSTEAK**

**POULETSCHENKEL**

**SCHWEINSBRATWURST**

**RINDSHAMBURGER**

**GRILLKÄSE**

## **Salatbuffet und Beilagen**

**FOLIENKARTOFFEL MIT SAUERRAHM**

**MAISSALAT MIT CURRY**

**RÜEBLISALAT**

**TEIGWARENSALAT**

**GURKENSALAT**

**BOHNENSALAT**

**GEMISCHTER BLATTSALAT**

Zum Angebot servieren wir 3 verschiedene Salat-  
saucen, gehackte Eier, gebratener Speck, geröstete  
Kernen, kleine Brötchen und diverse Grillsaucen.  
Allergene werden am Buffet direkt ausgewiesen.

# Grillbuffet «Gourmet»

WÄHLEN SIE  
FLEISCH, GEMÜSE  
UND BEILAGEN.  
Wir grillieren alles.

## Grillfleisch klein portioniert

CREVETTENSPIESS

RINDSFILETMEDAILLONS

LAMMNIERSTÜCK

SCHWEINSFILET  
VOM NEUENKIRCHER SCHWEIN

HONIG-KRÄUTER-CHILI-BRATWURST

POULETSCHENKELSTEAK

SAISONALER GEMÜSESPIESS

## Salatbuffet und Beilagen

KARTOFFELGRATIN

RANDENSALAT

Mit Apfel und Wasabidressing

«COLE SLAW» WEISSKOHL-  
UND KAROTTENSALAT

Mit Rahmdressing

BULGURSALAT «MAROKKO»

Mit Oliven, getrockneten Tomaten, Minze  
und Limettendressing

SCHWARZER LINSEN-FETA-SALAT

Mit Peperoni, Peperoncini und Thymian

TOMATEN-MOZZARELLA-SALAT

Mit Basilikum

GEMISCHTER BLATTSALAT

Zum Angebot servieren wir 3 verschiedene Salat-  
saucen, gehackte Eier, gebratener Speck, geröstete  
Kernen, kleine Brötchen und diverse Grillsaucen.  
Allergene werden am Buffet direkt ausgewiesen.



«Das Mariazell-Team hat mir eine tolle Infrastruktur und leckere Apérohäppchen für meine Gartenparty bereitgestellt. Unkompliziert und mit guten Ideen halfen Aurel und sein Team, dass die Party ein voller Erfolg wurde. Zeitlich war alles perfekt abgestimmt. Die Häppchen blieben dank der passenden Kühlbehälter trotz den Sommer-temperaturen frisch und wir konnten unser Buffet damit laufend ergänzen. So macht Party feiern Spass. Vielen Dank!»

SUSANNE HOCHULI



# Dekoration

Gerne übernehmen wir das Dekorieren unserer Eventlocations oder unterstützen Sie bei der Ausführung Ihrer kreativen Ideen.

## **BLUMEN UND TISCHDEKO**

Preis nach Angebot/Anfrage

So individuell wie jede Blume ist das Bedürfnis jedes Festes. Deshalb beraten wir Sie gerne und machen Ihnen ein individuelles, auf Sie abgestimmtes, Angebot.

## **BAUMSCHMUCK**

Preis nach Angebot/Anfrage

Mit Wimpeln über dem Gästebereich und weissen Lampions an ausgewählten Orten, kleinen Deko-Elementen da und dort, Lichterketten und Stimmungslicht, verzaubern wir unsere Aussenanlage in Ihre individuelle Event-Location.



# Serviceleistung & Infrastruktur

Transparenz ist uns wichtig. Deshalb gibt es in unserer Preisgestaltung keine versteckten Kosten und wir weisen alle anfallenden Kosten separat aus.

## EVENT-KOORDINATOR

zwingend

Sorgt sich um das Wohlergehen des Brautpaares, dient als Ansprechpartner, leitet und führt das Service- und Küchenteam, organisiert den Aufbau der Anlage wie Buffet, Bistrotische und Sitzgelegenheiten.

## KÜCHENMITARBEITER

Sorgt für Nachschub am Buffet, organisiert die Produktion, betreut bei Bedarf eine «Front-Cookingstation», leitet den Abwasch.

## SERVICEFACHKRAFT

Betreut die Gäste, serviert Getränke, zirkuliert mit den Speisen und sorgt für Ordnung auf den Buffets. Optimal ist eine Servicefachkraft auf ca. 40 Gäste.

## INFRASTRUKTUR / REINIGUNG

Energie, Amortisation, Wäscherei, Reinigung des Geländes inkl. Sanitäreinrichtungen und Verbrauchsmaterial.



# Partner

Durch den persönlichen Kontakt mit unseren Lieferanten erreichen wir in der Zusammenarbeit die höchstmögliche Flexibilität. Dies führt dazu, dass wir qualitativ hochwertig, regional und nach saisonaler Verfügbarkeit einkaufen und produzieren können.

## **BÄCKEREI KOLLER**

[www.cafekoller.ch](http://www.cafekoller.ch)

## **BISANG WEINE**

[www.weingut-bisang.ch](http://www.weingut-bisang.ch)

## **FISCHER WEINE**

[www.fischer-weine.ch](http://www.fischer-weine.ch)

## **BAUMELER GETRÄNKE**

[www.baumeler-getraenke.ch](http://www.baumeler-getraenke.ch)

## **BRAUSTATION**

[www.braustation.com](http://www.braustation.com)

## **METZGEREI AERNE**

[www.fleischundfeines.ch](http://www.fleischundfeines.ch)

# Kontakt

Die traumhafte Lage mit Blick auf den Sempachersee sowie die tolle Location machen uns zu Ihrem kompetenten Partner für Ihren unvergesslichen Anlass.



Standort Sursee  
Sempachstrasse 2  
6210 Sursee



Standort Beromünster  
Don Boscostrasse 29  
6215 Beromünster



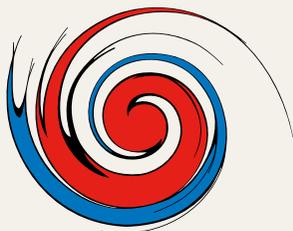
041 925 86 25



[info@mariazell.ch](mailto:info@mariazell.ch)



[www.mariazell.ch](http://www.mariazell.ch)



**MARIAZELL SURSEE**  
Schule und Wohnen