



Kulinarik Angebot

Von Kaffeepausen bis zum Galadinner

Inhaltsverzeichnis

Wir geben Ihrem Event ein Zuhause.....	2
Ihre Ansprechpartner im Lorzensaal.....	3
Unser Service Team mit Herz.....	3
Unser Küchenpartner – Suisse Finest	4
Wichtige Punkte für einen gelungenen Event	5
Kaffeepausen - Pauschalen	7
Einfache Aperos mit kalten Häppchen.....	8
Kleine Knabbereien	8
Apero Pauschalen ab 20 Personen von Suisse Finest	9
Apero Pauschalen mit Buffetstationen.....	9
Apero Riche – Flying Buffet.....	11
Stehlunch-Buffet ab 30 Personen	12
Bankettmenü.....	13
Vorspeisen.....	13
Salat.....	14
Suppen	14
Hauptgerichte Fleisch und Fisch	15
Beilagen nach Wahl:.....	15
Vegetarische / Vegane Gerichte	16
Kinder Menu (bis 12 Jahren)	16
Künstlerner Menu / Crew Verpflegung	16
Dessert	17
Themenbuffet	18
Lieferanten & Partner des Lorzensaals	19
Dienstleistungen nach Mass	20
Und wann dürfen wir Ihre Kulisse sein?	21



Wir geben Ihrem Event ein Zuhause...



Ob Business-Event, private Feier oder öffentliche Veranstaltungen: Wir unterstützen Sie auch kulinarisch von A-Z. Wir sind ein eingespieltes Team und legen besonderen Wert auf Qualität, Regionalität und Leidenschaft. In der Küche unterstützt uns dabei Rik mit seinem Team von der Suisse Finest. Die langjährige Erfahrung sowie hohe Fachkompetenz im Gastro- und Cateringbereich zeichnet unseren Küchenpartner aus. Serviert werden die Köstlichkeiten von unserem erfahrenen Lorzensaal Service Team, welches sich mit einem exzellenten Service um Ihr Wohl und das Ihrer Gäste kümmert. Entspannen Sie sich und geniessen Sie unsere Gastfreundschaft.

In der nachstehenden Dokumentation finden Sie ein Querschnitt aus unserem kulinarischen Angebot. Gerne stellen wir für Sie und Ihre Gäste auch ein individuelles auf Ihren Event abgestimmtes Angebot zusammen.

Wir erfüllen Ihnen wenn möglich gerne jeden Wunsch und das immer mit einem Lächeln im Gesicht. Ihre Gäste werden sich wohl fühlen – und Sie als Gastgeber ebenso. Kontaktieren Sie unser Event-Team und lassen Sie uns an Ihren Wünschen, Ideen und Vorstellungen teilhaben.

Herzlichst

Ihr Lorzensaal Team
Marianne Sidler



Ihre Ansprechpartner im Lorzensaal

Alles aus einer Hand!

Unser Event-Team bietet Ihnen die komplette Organisation und Abwicklung der gastronomischen Umrahmung Ihrer Veranstaltung aus einer Hand an. Auf Wunsch begleiten wir Ihr Event vor Ort und unterstützen Sie, wo immer Sie es wollen – kompetent und persönlich.



Judit Lorentsen
Projektleiterin Events
041 / 723 89 81
Judit.lorentsen@lorzensaal.ch



Marianne Sidler
Geschäftsführerin Lorzensaal
041 / 723 89 74
Marianne.sidler@lorzensaal.ch

Unser Service Team mit Herz

Wir kümmern uns mit einem exzellenten Service um Ihr Wohl und das Ihrer Gäste. Manuela Hartmann führt das Service Team vor Ort, damit Sie als Gastgeber entspannt zurücklehnen und den Event geniessen können. Wir erfüllen Ihnen wenn möglich gerne jeden Wunsch und das immer mit einem Lächeln im Gesicht. Ihre Gäste werden sich wohl fühlen - und Sie als Gastgeber ebenso.





Lorzensaal Cham
Kultur Kongresse Events

Unser Küchenpartner – Suisse Finest



Mit Leidenschaft und Professionalität stellt das Suisse Finest Küchenteam unter der Leitung von Rik sicher, dass Ihr Anlass auch kulinarisch in bester Erinnerung bleibt. Marktfrische Produkte schonend verarbeitet, termingerecht und vor Ort attraktiv präsentiert – das ist der Anspruch unseres Küchenpartners, damit die Speisen knackig frisch auf die Teller kommen. Die Fachkompetenz der Suisse Finest und langjährige Erfahrung im Catering sind wertvolle Garantien für grossartige Erfolge.



Suisse Finest
Rik Pinker
rik@suisse-finest.ch
079 915 33 86
www.suisse-finest.ch

Namensänderung: Aus Schöpfer Group wird «Suisse Finest»

Unser langjähriger Küchenpartner operiert ab sofort unter diesem neuen Namen. Das bewährte Team und die Ihnen bekannte Qualität bleiben unverändert. Hinter den Kulissen arbeiten weiterhin die gleichen Personen, die Sie seit Jahren mit Leidenschaft und Sorgfalt betreuen. Wir freuen uns Sie weiterhin mit unserem Küchenpartner im Lorzensaal verwöhnen zu dürfen!



Wichtige Punkte für einen gelungenen Event



Menü Auswahl

Um Ihren Anlass optimal organisieren zu können, benötigen wir Auswahl des Menus und Getränke bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass. Teilen Sie uns frühzeitig mit, wenn Sie auf ihren Event abgestimmte Menuvorschläge benötigen. Bitte teilen Sie uns folgende Details mit:

- Aperio- und Menuauswahl mit ungefähren Zeitplan
- Weinauswahl sowie spezielle Wünsche bei den Getränken
- Anzahl der erwarteten Gäste mit Anzahl Vegetarier, Allergiker und Kinder

Änderung Anzahl Gäste

Als Rechnungsgrundlage verwenden wir die 4 Arbeitstage vor dem Anlass gemeldete Teilnehmerzahl. Bei einer höheren Personenzahl wird die tatsächliche Gästezahl verrechnet. Gemeinsam gegen Foodwaste - Gerne packen wir die Speisen der nicht erschienenen Gäste für Sie zur Mitnahme ein. Kontaktieren Sie unser Event-Team wir organisieren alles Weitere.

Menü Portionsgrösse / Nachservice

Die Grösse der Portionen und die Preise sind so berechnet, dass sie einem 3-Gang Menu entsprechen. Wir servieren den Hauptgang in einem Service. Nachservice bieten wir auf Wunsch gerne gegen Aufpreis an. Sie wünschen kleinere Portionen für Senioren oder ein spezielles Kindermenu? Auch das ist kein Problem für unsere Küche.

Probeessen

Gerne können Sie das ausgewählte Menu probeessen. Bei Buchung eines Bankettmenus offerieren wir das Probeessen für zwei Personen. Für Begleitpersonen berechnen wir den Menupreis gemäss Offerte. Im Falle einer Stornierung wird das Menu und die Getränke des Probeessens rückwirkend gemäss Preisliste verrechnet.

Getränke

Wir servieren auch die passenden Getränke zum ausgewählten Menu. Verlangen Sie unsere Getränke- und Weinkarte um eine Übersicht von unserem Angebot zu erhalten.

Deklaration / Qualität

Die Suisse Finest arbeitet mit hochwertigen Produkten und beziehen diese von regionalen Lieferanten. Sie kochen mit Schweizer Fleisch oder Fisch aus MSC- und ASC-zertifizierten Quellen. Auf Wunsch werden die Speisen auch in Bio-Qualität zubereitet.



Allergien

Lebensmittel-Intoleranzen sind kein Fremdwort für uns. Wir nehmen dies sehr ernst und gehen seriös auf die Wünsche ein. Gerne bieten wir für Ihre Gäste Alternativen an.

Zapfen- und Tortengeld

Gerne dürfen Sie Ihren Lieblingswein an Ihrem Fest kredenzen. Wir verrechnen CHF 27.00 pro angebrochene Flasche für Wein. Für mitgebrachte Spirituosen wird CHF 60.00 pro Flasche verrechnet. Für mitgebrachtes Dessert verrechnen wir pro Person CHF 5.00 fürs Gedeck, Handling und Service. Bei gelieferten Hochzeitstorten, welche ins Dessertbuffet integriert werden, erheben wir kein Tortengeld.

Zeitplanung / Programm-Ablauf

Damit wir den Ablauf Ihrer Veranstaltung optimal koordinieren und Ihnen einen reibungslosen Service garantieren können, bitten wir Sie uns mitzuteilen, wenn Sie während des Menus Pausen für Ansprachen oder Darbietungen benötigen. Bitte kalkulieren Sie genügend Zeit für die jeweiligen Gänge ein. Gerne geben wir Ihnen die Richtwerte, welche wir für den Service der ausgewählten Speisen benötigen, für Ihre Planung an.

Tischpläne / Tischwäsche

Sie haben die Wahl an runden oder rechteckigen Tischen zu dinieren. Die Wahl der Tischform kann das Ambiente beeinflussen. Gerne erstellen wir Ihnen die entsprechenden Tischpläne. Die Tischwäsche bei runder Bankettbestuhlung besteht aus weissen Tischtüchern. In der Wahl der Servietten richten wir uns gerne nach Ihren Wünschen. Gegen Aufpreis können wir Ihnen auch weisse Stoffservietten zur Verfügung stellen. Unsere Stühle sind mit anthrazitfarbigem Stoff ausgestattet, welche wir auf Wunsch mit weissen Stoff-Stuhlhussen überziehen. Kontaktieren Sie unser Event-Team, gerne zeigen wir Ihnen die Möglichkeiten.

Blumen und Dekoration

Wünschen Sie eine spezielle Dekoration für Ihre Tische? Wir beraten Sie gerne und organisieren Ihre gewünschten Blumen-Arrangements und Dekorationen für die Tische bei unseren Floristen oder Dekorationspartnern. Beim Bankettmenu ist die Standardmenukarten im Menupreis inbegriffen, welche wir in 3-facher Ausführung pro Banketttisch bereitstellen. Spezielle Gestaltung machen wir gerne, welcher nach Aufwand verrechnet wird.

Verlängerung

Selbstverständlich dürfen Sie bei uns einen Anlass mit Verlängerung nach 24.00 Uhr bis 02.00 Uhr durchführen. Sprechen Sie die Möglichkeiten mit dem Event-Team ab. Die notwendigen Bewilligungen holen wir gerne für Sie ein.

Allgemeine Mietbestimmungen (AGB's)

Die Allgemeinen Mietbestimmungen des Lorzensaal Cham - abrufbar auf unserer Webseite www.lorzensaal.ch - sind ein integrierender Bestandteil der Reservation.



Kaffeepausen - Pauschalen

Ab 10 Personen bieten wir gerne Pauschalen für Kaffeepausen an. Unter 20 Personen verrechnen wir die Kaffeepausen gerne nach Verbrauch und Aufwand der Servicebetreuung.

Begrüssungskaffee	pro Person	6.50
Kaffee, Teeauswahl, Gipfeli gemischt		
Kaffeepause Basic	pro Person	7.00
Kaffee, Teeauswahl, Mineral mit/ohne Kohlensäure, Orangensaft		
Kaffeepause Classic - Vormittag	pro Person	8.50
Kaffee, Teeauswahl, Mineralwasser, Orangensaft, Gipfeli gemischt		
Kaffeepause Plus - Vormittag	pro Person	9.50
Kaffee, Teeauswahl, Mineralwasser, Orangensaft, Gipfeli gemischt, Apfelkorb		
Kaffeepause Classic - Nachmittag	pro Person	8.50
Kaffee, Teeauswahl, Mineralwasser, Süssmost, Apfelkorb		
Kaffeepause Plus - Nachmittag	pro Person	10.00
Kaffee, Teeauswahl, Mineralwasser, Süssmost, Süssgebäck, Apfelkorb		

Ergänzen Sie ihre Kaffeepause mit nachstehenden Angeboten

Butter-, Laugen-, Korngipfeli	Stück	2.00
Diverse Brötli (Mutschli, Buurebrötli, Kornbrötli)	Stück	2.00
Birchermüesli	im Gläsli	1.50
<i>(Mindestbestellmenge 10 Stk.)</i>		
Stoli Nüssli salzig (Paket Portionen)	Stück	2.00
Früchtekorb saisonal	Person	2.50
Früchte nach Aufwand	100gr	1.50
Kleine Mandel-, Nuss-, Aprikosengipfel	Stück	2.00
Mandelhöfli	Stück	2.00
<i>(Feine kleines Mandelgebäck mit Vanille, Schokolade, Früchte)</i>		
Mini-Cremeschnitten / Mini Vanillecornet	Stück	2.80
<i>(Mindestbestellmenge 10 Stk. pro Sorte)</i>		
Apero Brötli (verschieden gefüllt)	Stück	3.50
<i>(Schinken, Salami, Käse, Rohschinken, Bündnerfleisch, Lachs, Tartar, Ei, Kräuterkäse)</i>		



Einfache Aperos mit kalten Häppchen

Das Event Team des Lorzensaals stellt gerne einen einfachen Aperero mit kalten Häppchen zusammen. Teilweise arbeiten wir mit den lokalen Bäckereien in Cham zusammen.

Kleine Knabbereien

Die Knabbereien werden in Schälchen auf den Stehtischen verteilt

Knabber-Mix, knuspriges Mini Laugengebäck und kleine Flûtes	pro Person	1.50
	Pro 100gr	3.50
Stoli Nuss-Mix (verschieden geröstete Edelnüsse)	pro Person	2.00
Aperero Gebäck gefüllt mit Mousse <i>Kräuterkäse / Lachs / Thon / Eimousse</i> (Mindestbestellmenge 30 Stk.)	Stück	1.20
Butterblätterteigstangen Flûtes verschieden bestreut <i>Mit Kräutern, Paprika, Käse, Safran</i> (Mindestbestellmenge 20 Stk.)	Stück	1.00
Canapés ¼ verschieden belegt <i>Salami, Schinken, Spargeln, Ei, Fleischkäse, Lachs, Rohschinken</i>	Stück	3.30
Kleine Aperero Brötli gefüllt <i>Diverse Brotvarianten Mutschli, Brioche, Laugen, Kernen</i> <i>Salami, Schinken, Greyerzer, Mostbröckli, Fleischkäse, Camembert, Humus</i>	Stück	3.50
Aperero Tortillas gerollte Weizenteig gefüllt <i>Mit Fleisch oder Vegetarisch</i> (Mindestbestellmenge 10 Stk.)	pro Stk.	4.00
Tomaten-Mozzarella Spiessli (Mindestbestellmenge 15 Stk.)	pro Stk.	3.00



Apero Pauschalen ab 20 Personen von Suisse Finest



Apero Pauschalen mit Buffetstationen



Beim Apero werden die Häppchen auf Platten an Buffets zur Selbstbedienung von Suisse Finest präsentiert. Die nachstehenden Pauschalen sind für die Dauer von max. 60 Minuten kalkuliert. Je nach Verfügbarkeit der Räume und Fläche des Aperos, passen wir gerne die Präsentationsversion an.

Apero Pauschale «Klein»

pro Person

20.50

Hausgemachtes Ofenturli an Sauerrahm-Dip

Im Knuspermantel gebackene Poulet-Innenfilets mit Sweet Chili Sauce

Anti Pasti-Tatar im Weckglas verfeinert mit Basilikum-Pesto

Hackfleischbällchen an Peperonata mit Basilikum

Apero Pauschale «Standard»

24.00

"Green Mountain" Tatar an knusprigen Focacciastangen im Weckglas

Kleine Platten mit Anti Pasti Gemüse, eingelegten Champignons und Perlzwiebeln

Mini Cheese Burger

Wurstrondellen (Schwein/Kalb) an fruchtiger Currysauce

Jalapenos mit Avocado-Sauerrahm

Gebackene Arancini-Bolognese an BBQ-Dip



Apero Pauschale «Gross»

pro Person

28.00

Gebackene Tomaten-Mozzarella-Brote mit Basilikum und Knoblauch

Hausgemachtes Ofenturli und Schinkengipfeli

Anti Pasti Tatar im Weckglas verfeinert mit Pesto (Vegan)

Focciciawürfel gefüllt mit Kräutercremé grillierter Zucchetti und Salami/Essiggurke

Gebackene hausgemachte Falafelbällchen an Kräuter-Creme (Vegan)

Landjäger, Trockenfleisch, Rohschinken und Sbrinzwürfel mit eingelegtem Gemüse auf dem Holzbrett mit kleiner Brotauswahl

Hausgemachter Hummus im Schälchen mit knusprigen Brotchips (Vegan)

Apero Riche - Stehbuffet

pro Person

41.00

Anti Pasti Tatar im Weckglas verfeinert mit Pesto

Mini Schinkengipfeli und Ofenturli

Mini Focaccia-Sandwich mit Salami, Schinken und Käse

Poulet Meatballs an Tomatensugo

Gebackene hausgemachte Fischknusperli an Kräuterremoulade (Zander oder Egli nach Verfügbarkeit)

Frühlingsrollen mit Gemüse gefüllt und Koriander Dip

Kokos-Limettencreme mit saisonalem Früchteragout (Vegan)

Mit Vanillerahm gefüllte Windbeutel

Felchlin Schokoladenmousse mit Minz-Pesto und weissen Schoggisplitter



Apero Riche – Flying Buffet



Beim Apero Riche können sich Ihre Gäste an portionierten Köstlichkeiten bedienen, welche auf Buffet-Stationen in kleinen Schälchen und Tellern arrangiert oder auf Tablett von unserem Servicepersonal serviert werden. Je nach Verfügbarkeit der Räume und Fläche des Aperos, passen wir gerne die Präsentationsversion an.

Apero Riche – Flying Buffet

pro Person

46.00

Kichererbsen-Salat mit knackigem Gemüse und Eisberg-Chiffonade an hausgemachter Tee-Vinaigrette

Rindstatar «BBQ-Style» im Weckglas mit knusprigen Grissini

Creperöllchen mit Meerrettich-Frischkäse, Rauchlachs und Rucola

Würfel von der Maispoularde an Thymianjus mit Butterreis und Erbsen

Gebratene Black Tiger Garnelen auf asiatischem Gemüseragout

Ricotta Spinat Tortelloni mit grilliertem mediterranem Gemüse und Tomatensugo

Cheesecake mit Himbeeren

Felchlin Schokoladenmousse mit Minz-Pesto und weissen Schoggisplitter

Kokos-Limettencreme mit saisonalem Früchteragout (Vegan)

Für einen reinen Flying-Service mit dem Lorzensaal Servicepersonal verrechnen wir zusätzliche CHF

Individuelle Aperos nach Ihren Wünschen

Gerne bietet Ihnen Suisse Finest weitere Apéro-Varianten an – mit einer noch grösseren Auswahl, perfekt abgestimmt auf die Saison. Kontaktieren Sie unser Event-Management-Team im Lorzensaal und teilen Sie uns Ihre Wünsche mit.



Stehlunch-Buffer ab 30 Personen



Unsere Stehlunchbuffet Pauschalen sind ab 30 Personen buchbar und wird an Stationen in Selbstbedienung bereitgestellt.

Stehlunch-Buffer nach Chef's Choice	pro Person	37.00
--	-------------------	--------------

Der Stehlunch nach Chef's Choice der Suisse Finest beinhaltet ein saisonales, marktfrisches Angebot mit 3 Vorspeisen, 3 Hauptgängen (Fleisch, Fisch, Vegi), 1 Stärkebeilage, 1 Gemüsebeilage und 2 Dessert Kreationen. Das Buffet wird an Stationen in Selbstbedienung bereitgestellt.

Stehlunch-Buffer Pauschale	pro Person	43.00
-----------------------------------	-------------------	--------------

Bunte Blattsalate mit Mais und Rüeblli an hausgemachten Frenchdressing
Kichererbsen-Salat mit Tomaten und Chipolotte an Kräutervinaigrette
Trockenfleisch-Carpaccio an Basilikum-Pesto und Parmesan
Tatar vom Rind mit Kapern, Zwiebeln und Croutons

* * *

Gebratene Maispoularde an Thymian-Honig-Jus
Gebackene Fischknusperli an Sauce Tartar
Butterreis, Salzkartoffeln, Spinat und Grilltomate
Spätzli-Gemüse-Pfanne überbacken mit Käse

* * *

Apfel-Streuselkuchen an Vanillesauce
Kokos-Limettencreme mit Ananasragout
Felchlin Schokoladenmousse

Individuelle Stehlunches/-dinner nach Ihren Wünschen

Unsere Stehlunches/-dinner sind perfekt für jeden Anlass. Gerne stellen wir auch ein Angebot ganz nach Ihren Wünschen zusammen – sprechen Sie uns an, und wir kreieren das ideale Menü für Ihr Event!



Bankettmenü



Stellen Sie Ihr Menü individuell aus dem nachstehenden Angebot zusammen. Ihr Wunsch ist nicht dabei? Kontaktieren Sie uns und lassen Sie uns an Ihren Ideen teilhaben. Zusammen mit der Schöpfer Gastronomie werden wir das perfekte Menü für Ihren Anlass zusammenstellen.

Vorspeisen

Variation vom Rauchlachs Der Tatar mit Mango, die Rose an marinierten Baby Leaf und das Creperöllchen gefüllt mit Frischkäse und Rucola, garniert mit schwarzen Oliven und roten Zwiebeln an Dill-Senf-Sauce	23.00
Rindstatar "Pikant oder Asia Style" an knusprigen Focacciestangen garniert mit süss-sauer eingelegtem Gemüse und kleinem Salatstrauss	19.00
Randen-Tranchen an Tee-Vinaigrette, garniert mit saisonalen Nüssen, Croutons und einem Kräutersalat (Vegan)	14.50
"Green Mountain" Tatar an knusprigen Focacciestangen garniert mit süss-sauer eingelegtem Gemüse und kleinem Salatstrauss (Vegan)	16.50



Salat

Bunte saisonale Blattsalate an French- oder Italiennedressing mit Croutons und gerösteten Kernen	8.50
Bunte Salatbowle mit saisonalen Blattsalaten, Rüebl- und Selleriestreifen und Mais an hausgemachtem Frenchdressing, garniert mit Croutons	9.50
Gemischter Salat (3 angemachte/1 Rohkostsalat zur Wahl) mit saisonalen Blattsalaten an French- oder Italiennedressing, garniert mit Croutons	10.50

Suppen

Gemüsecremesüppchen mit Croutons	8.50
Bündner Gerstensuppe «Original»	10.50
Bündner Gerstensuppe «Vegetarisch»	9.00
Gulaschsuppe «Suisse Finest»	12.00

Saisonal auf Anfrage, gerne offeriert Ihnen die Suisse Finest auch spezielle Suppen, ob kalt oder warm.



Hauptgerichte Fleisch und Fisch

Wir servieren den Hauptgang in einem Service. Nachservice bieten wir auf Wunsch gerne gegen Aufpreis an. Wünschen Sie eine kleinere Portion? Kontaktieren Sie uns für ein entsprechendes Angebot.

Kalb

Am Stück und im Heu gegarter Kalbsrücken	60.00
Kalbsgeschnetzeltes "Züri Style" mit Champignons	38.50
Zart geschmorte Kalbsschulter	35.00

Rind

Am Stück niedergegartes Rindsentrecote	48.00
Tranchen vom rosa gebratenem Rindsfilet	53.50
Rindsgeschnetzeltes "Stroganoff"	32.50

Schwein

Schweinerücken am Stück gegart	34.00
Geschnetzeltes vom Schwein mit Pilzrahmsauce	30.00

Geflügel

Mit Thymian und Rosmarin gebratenes Maispouardenbrüstchen	28.50
Gebratenes Pouletbrüstchen	30.00
Pouletunterschenkelragout (ohne Knochen) an Pilzrahmsauce	25.50

Beilagen nach Wahl:

Gemüsebeilagen:

Mediterranes Gemüseragout (Ratatouille), buntes saisonales Mischgemüse, glasierte Rüebl, gerösteter Blumenkohl, asiatisches Gemüseragout, Buttererbsen, geschmorter Fenchel (jedes Gemüse ist auch vegan zubereitet möglich und saisonale Gemüse gerne auf Anfrage)

Stärkebeilagen:

Butternudeln, Röstikroketten, Salz- oder Kräuterkartoffeln, kleine Bratkartoffeln mit Schale cremige Polenta, Butterreis, Duftreis, Kartoffelgratin (auf speziellen Wunsch servieren wir auch gerne Risotto, bei kleineren Gruppen, aber wir empfehlen bei grösseren Gruppen einen Rollgersten-Risotto/vegane Stärkebeilagen sind kein Problem für uns und wir geben unser Bestes)

Saucen nach Wahl:

Kalbsjus, Portweinjus, Thymianjus, Balsamicojus, Pilzrahmsauce, Kokossauce (Sollten Sie einen besonderen Wunsch haben, scheuen Sie sich nicht uns zu fragen.)



Vegetarische / Vegane Gerichte

Rollgersten-Risotto mit grilliertem Gemüse, gebackener Tomate und garniert mit Rucola und Zitrone (Vegan)	20.00
Asiatisches Gemüsecurry mit Koriander und Pilzen an Kokossauce serviert mit Duftreis (Vegan)	19.00
Hausgemachte Falafel auf Tomaten-Peperoni-Ragout mit kleinen Ofenkartoffeln	27.00
"Green Mountain" Tatar an knusprigen an knusprigen Focacciastangen garniert mit süss-sauer eingelegtem Gemüse und kleinem Salatstrauss (vegan)	25.00
Vegane Bowl mit Couscous, Gemüse, Mango, hausgemachte Falafel (warm serviert) und Granatapfel-Petersilien-Chutney	29.00

Kinder Menu (bis 12 Jahren)

Chicken Nuggets mit Pommes Frites (Laktosefrei)	10.00
Hausgemachte Falafel an Tomatensauce und Pommes Frites (Glutenfrei/Laktosefrei)	12.00
Spaghetti mit Tomatensauce (Glutenfrei/Laktosefrei)	10.00

Kleiner Blattsalat als Vorspeise + CHF 2.00

Künstlermenu / Crew Verpflegung

Gerne verpflegen wir auch Ihre Künstler oder Aufbau-/Dekorationscrew vor Ort und richten auch einen Backstage-Bereich speziell dafür ein. Sprechen Sie die Verpflegungswünsche mit dem Event-Team ab. Wir stellen mit unserem Küchenpartner ein passendes Angebot zusammen.



Dessert



Kokos-Limettencreme mit saisonalen Früchten und hausgemachten Himbeersorbet (Vegan)	14.00
Kaffee Panna Cotta an Beerensturm garniert mit Pistazien und Hüppe	12.00
Felchlin-Schokoladenmousse garniert mit Minz-Pesto und weissen Schoggisplitter	14.00
Gebackenes Schoggiküchlein mit weichem Herz an hausgemachter Vanilleglace, garniert mit Früchten und Rahm	15.50
(Gerne auf Anfrage im Sommer und mit saisonalen Früchten)	
Friandises (Pro Person)	4.00

Mitgebrachte Desserts	5.00
Für mitgebrachte Torten, Kuchen, Süßspeisen verrechnen wir ein Tortengeld für Handlin, Service und Gedeck pro Person.	



Dessetbuffet

22.50

Zuger Kirschtorte | Kokos-Limettencreme mit saisonalen Früchten
Kaffee Panna Cotta mit saisonalem Früchteragout | Felchlin Schokoladenmousse mit Minz-Pesto
Brownies, Cheesecake und Mini-Muffins | Saisonaler Fruchtsalat

Inklusiv kleinem Glacestand mit verschiedener hausgemachter Glace (3 Sorten) und Sorbets (2 Sorten) im Cornet und Garnituren (Fragen Sie uns gerne nach unseren saisonalen Sorten)

Wünschen Sie eher einen herzhaften Abschluss mit auserwählten Käsespezialitäten, zögern Sie nicht uns zu fragen.

Themenbuffet

Sie möchten Ihren Gästen ein ganz besonderes Buffet anbieten? Gerne stellen wir ein auf Ihre Veranstaltung abgestimmtes Themenbuffet zusammen. Ob rustikal, modern, exotisch oder galaktisch - Teilen Sie uns Ihre Ideen und Wünsche mit.



Lieferanten & Partner des Lorzensaals

Die Zusammenarbeit mit regionalen Partnern und Lieferanten ist uns sowie der Schöpfer Gastronomie wichtig! Anbei einen Auszug von unseren Lieferanten und Partnern:

Küchenpartner & Catering	Suisse Finest GmbH, Brunnen
Backware, Konditorei, Patisserie	Bäckerei Nussbaumer, Cham Bäckerei Hotz Rust AG, Baar Bäckerei von Rotz, Cham Edna Backwaren AG
Bier, Mineral, Süssgetränke	Brauerei Baar Goba AG, Gontenbach Frisch vom Hof Baumgartner, Hünenberg
Blumen, Dekorationen	Kraut & Rosen, Knonau
Kaffee	Rast Kaffee, Ebikon - Gourmet Rösterei
Kiosk-, Non-food Artikel, Tabletop	Prodega, Rotkreuz H&R Servietten, Emmenbrücke
Lebensmittel- und Non-food Artikel	Prodega, Rotkreuz
Spirituosen	Boog Franz&Claudia, Hünenberg See Etter Söhne AG, Zug Brauerei Baar Prodega, Rotkreuz
Wäscheservice Küchen- & Tischwäsche	Wäscherei Leo, Zug
Weine	Nauer Weine, Bremgarten Etter Söhne, Zug Brauerei Baar SeinundWein, Cham

Die Liste ist nicht abschliessend und zeigt einen Auszug aus unseren Hauptlieferanten. Gerne berücksichtigen wir auch Ihre Partner für Ihren Event. Kontaktieren Sie unser Event-Team dafür.



Dienstleistungen nach Mass



Nur eine bis ins Detail durchdachte Veranstaltung hat das Zeug, unvergesslich zu werden. Sie wissen das, wir auch. Profitieren Sie deshalb von unserem Know-how und unserer Erfahrung. Nehmen Sie uns bereits bei der Planung mit ins Boot, wir kennen unseren Saal und unsere Möglichkeiten am besten. Unsere Dienstleistungen sind exakt auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten und unser engagiertes Team von Spezialisten ist für Sie da und kümmert sich vor Ort um einen einwandfreien Ablauf. Damit Ihr Anlass zum Highlight wird.

Eventmanagement

Wir haben langjährige Erfahrung mit der Organisation von Veranstaltungen. Nehmen Sie uns beim Wort und nutzen Sie unser Know-how. Wir unterstützen Sie von der Planung bis zur Durchführung – flexibel, kreativ und individuell. So wird Ihr Anlass nicht nur einmalig, sondern ein voller Erfolg. Wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung organisieren zu dürfen.

Eventtechnik

Der Lorzensaal Cham verfügt über eine moderne Audio-, Licht- und Bühnentechnik. Spezielle Anforderungen, die unsere Hausanlage nicht abdeckt, können wir problemlos über unseren Technikpartner anbieten und realisieren. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf. Unser Leiter Eventtechnik berät Sie gerne bei der Umsetzung und Organisation sowie Durchführung der Eventtechnik.

Event Personal

Sie brauchen zusätzliches Personal für Ihre Veranstaltung? Wir stellen Ihnen gerne Hostessen oder Sicherheitspersonal zur Verfügung. Je nach Bedarf und Art der Veranstaltung. Ebenso bieten wir einen Garderobenservice an – als Pauschalleistung oder refinanziert über eine von den Besuchern zu entrichtende Garderobengebühr.



Lorzensaal Cham
Kultur Kongresse Events

Und wann dürfen wir Ihre Kulisse sein?



Kontaktieren Sie unser Event-Team um mehr über die Möglichkeiten im Lorzensaal zu erfahren. Weitere Bilder und virtueller Rundgang unter www.lorzensaal.ch/entdecken