

BANKETT 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

Linda Neumann

Meetings & Events Sales Assistant Manager

Tel: +41 41 369 99 52

Fax: +41 41 369 90 11

linda.neumann@radissonblu.com

Manja Susen Weber

Meetings & Events Sales Coordinator

Tel: +41 41 369 99 53

Fax: +41 41 369 90 11

manja.weber@radissonblu.com

Sharleen Spoerri

Meetings & Events Desk Coordinator

Tel: +41 41 369 99 50

Fax: +41 41 369 90 11

sharleen.spoerri@radissonblu.com

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Tischdekoration

Für Ihren Anlass stellen wir Ihnen gerne weisse Tischtücher und Stoffservietten sowie Kerzenständer zur Verfügung. Weiter erstellen und drucken wir Ihnen die Menükarten, auf Wunsch auch mit Ihrem Logo oder Bild nach Wahl.

Zapfengeld

Sollten Sie in unserer Weinkarte nicht fündig werden, können Sie gerne Ihren Wein selber mitbringen. Pro Flasche verrechnen wir CHF 35.00.

Nachtzuschlag

Gerne können Sie Ihr Fest verlängern. Nach Mitternacht berechnen wir für die Verlängerung CHF 80.00 pro Mitarbeiter/Stunde.

Blumendekorationen

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

Anfragen nehmen wir direkt entgegen und leiten diese gerne an unsere Partner weiter. Auch für weitere Wünsche zu Ihrem Anlass können Sie uns gerne jederzeit kontaktieren.



MENUVORSCHLÄGE

3-Gänge

Rindsconsommé mit rosa Pfeffer & Petersilie
*** CHF 42.00 pro Person

Schweizer Hühnerfrikassee mit Estragon, Kartoffelstampf & glasierten Erbsen

Schokoladenmousse mit Piment d'Espelettes & Schokoladenspänen

Bunter Salat der Saison mit knusprigen Brotcroûtons an Apfel-Verveinedressing
*** CHF 45.00 pro Person

Gebratene Maispoularde aus Mörschwil St. Gallen mit Peperonata & jungen Kartoffeln

Panna Cotta mit Joghurtsafranschaum

Weisse Tomatensuppe mit einem Hauch Kaffee & Oregano
*** CHF 50.00 pro Person

Gebratene Schweizer Belperforelle auf Parmesanrisotto mit Kerbelschaum & Kräutersalat

Parfait Grand Marnier mit karamelisierten Walnüssen

Mediterraner Gemüsesalat mit Basilikum & Pinienkernen
*** CHF 50.00 pro Person

In Walnuss-Limettenöl confiertes Lachsfilet mit Wildreis & glasierten Kefen
mit Safran - Beurre blanc

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Pistazien

Marktsalat mit rotem Sauerampfer & Luzerner Trockenfleisch
*** CHF 55.00 pro Person

Gebratener Nidwaldner Rindshohrücken mit Pommes Duchesse,
glasierten Vichykarotten & Thymianjus

Apfelkuchen von Schweizer Äpfeln mit Vanilleglace & Mandelkrokant

Geräucherte Mais - Chillicrèmesuppe mit einem Hauch Orange CHF 65.00 pro Person

Knuspriger Schweinebauch & runder Mocken vom Schweizer Schwein
mit Polenta Bramata, jungem Lauch & confierter Tomate

Schokoladen Crème brûlée

Mit Koriander & Orange marinierte, geräucherte Entenbrust CHF 65.00 pro Person

mit Salatbouquet & Blumenkohl

Gebratener Lammrücken mit Petersilienkruste, jungen Kartoffeln,
Cipolotti & geschmortem Radicchio mit Pommery-Honigius

Süssmostcrème mit Berner-Rosenapfel & Callebaut Schokolade

Quinoasalat mit Avocado & Granny Smith Apfel CHF 75.00 pro Person

Surf and Turf vom Schweizer Kalb (Rücken & Eden Bio Krevette),
zweierlei Karotten & geröstetem Broccoli

Gebrannte Crème mit Haselnuss

„Muschel & Blumenkohl“ CHF 98.00 pro Person

Convierte Jakobsmuschel, zweierlei Blumenkohl, Rosinen & Speck

„Gstaader Rind“

Tranche vom Gstaader Rindsfilet, Ricotta-Salbei Raviolo, Trüffel & Radicchio

„Champagner & Apfel“

Callebaut Schokolade, Champagnersüppchen, Apfelsorbet & rosa Pfeffer

4-Gänge

Pochierte Eglifilets auf Belugalinsen-Gemüse & Rieslingsauce CHF 79.00 pro Person

Geschäumte Erbsensuppe mit Würfeln von geräuchertem Belper Forellenfilet
mit Sesamöl aromatisiert

Medaillons vom St. Antoni Schweinsfilet im Salbei-Rohschinkenmantel,
auf Portweinjus, Kartoffel-Steinpilzpüree & Gemüse vom Luzerner Markt

Venezolanisches Schokoladen Panna-Cotta mit Kokosglace, Zupfkuchen & Mangosalat

Grüne Blattsalate mit schottischen Rauchlachswürfeln an Meerrettich-Dill Sauce CHF 87.00 pro Person

Petersilienschaumsuppe mit gehackten Dörrtomaten & Parmesanrahm

Stück vom Emmentaler Kalbskarree mit Morchelrahmsauce, Butternudeln
& glasiertes Stäbchengemüse

Parfait vom Amaretto mit Karottengebäck & Greyerzer Doppelrahmglace

Carpaccio vom Rauchlachs mariniert mit schwarzem Pfeffer, Zitrusöl &
würzigem Rucola mit Oliven - Ciabatta

CHF 92.00 pro Person

Prosecco Süsspchen mit gebratenen Jakobsmuscheln

Stück vom rosa gebratenen Black Angus Rindsfilet mit Bernaisesauce, Kräuterreis
& glasiertem Marktgemüse

Weisses Tobleronemousse mit Beerencoulis, Haselnussgebäck & Pistazienglace

5-Gänge

Seeländer Gemüseterrine auf Gurkencarpaccio & Belugalinsen,
Dörrtomatenschaum mit Salatbouquet

CHF 126.00 pro Person

Sämiges Karotten-Zitronengras Süsspchen mit Kokosrahm &
gebratenem Krevettenspiess

Gebratenes Medaillon vom schottischen Lachs mit Thymianöl
auf Camaroli-Meerrettichrisotto

Filetstücke vom Kalb mit getrüffeltem Shiraz-Jus, Kartoffelspiess &
mediterranes Grillgemüse

Reichhaltiges Dessertbuffet & Käsespezialitäten aus der Region

Apérospeisen

Kalte Häppchen

Vegetarisch

	CHF
Crostini mit Kräuterfrischkäse, Oliventapenade und Röstzwiebelbutter	3.00
Mini Sandwich mit sonnengetrockneten Tomaten, Rucola und Büffelmozzarella	3.00
Mille Feuille mit Luzerner Hart- und Bergkäse auf Vollkombaguette mit Nüssen	3.00
Baguette mit Frischkäse und karamelierten Birnen	3.00
Crostini vom Olivenbaguette mit Frühlingszwiebelcreme und getrockneten Tomaten	3.00
Tortilla mit Ricotta, Rucola und Peperoni	3.00
Sbrinz Möckli mit griechischen Oliven und Grissini	10 Stück pro Portion 7.00
Mozzarellapralinen mit grünem und rotem Pesto mariniert	10 Stück pro Portion 8.50
Blätterteiggebäck mit Sesam, Mohn, Käse und Ras el-Hanout	8.50

Fleisch

Pumpnickel mit rassicem Frischkäse, und Tête de Moine	4.00
Mille Feuille von Nidwaldner Trockenfleisch und Greyerzer mit karamelierten Nüssen und Knäckebrötchen	4.00
Knuspriges Baguette mit BBQ Maispoularde und rosa Pfeffer	4.00
Mini Silserli mit Salami und knusprigem Grünkohl	4.00
Tartelette mit Schinkenmousse und schwarzem Sesam	4.00

Fisch

Foccacia mit Humus, rassicem Thonmousse und Grapefruit	4.00
Tatar von geräucherter Schweizer Forelle mit grünem Apfel und Blumenkohl	4.00
Lachs - Rillette mit Sauerrahm und Limette mit knusprigem Risotto	4.00
Mini Kaminfegebrötli mit süß - saurem Senf und mariniertem Saibling	4.00

Warme Häppchen

Vegetarisch

CHF

Verschiedene Dim-Sums mit rassigem Gemüse und Koriander	3.00
Marinierter Tofu mit Karotten - Limettencreme und knusprigem Rucola	3.00
Mit Kichererbsen und Gemüse gefüllte Samosas mit Sweet Chilli Sauce	3.00
Ofentomate in Jasmin - Basilikumsud	3.50
Ravioli mit Ricotta und Petersilie mit Schweizer Rapsöl und Rucola	3.50

Fleisch

Knuspriger Schweinebauch mit asiatischen Aromen, Sellerie und Apfel	4.00
Meatballs BBQ mit Mais und Tomate	4.00
Chilli con Carne in mariniertem Weisskabis mit knusprigem Speck	4.00
Ravioli mit gezupfter Kalbsschulter und Wurzelgemüse	4.00
Rindsspiessli mit Avocadosalsa und schwarzem Pfeffer	4.00

Fisch

Confiertes Lachsfilet mit Gurke, Limette und Piment d'Espelette	4.50
Blacktiger Crevette mit Tomatenmarmelade und Ingwer	4.50
Knusprige Eglifilets im Bierteig mit Tartarsauce und Zitrone	4.50
Bouillabaisse mit Schweizer Fisch und Safranfenchel	4.50

Süsse Häppchen

Joghurt - Safrancreme mit karamelisierten Orangen	4.00
Süssmostcreme mit knusprigen Pistazien	4.00
Tobleronemousse	4.00
Gefüllte Mini Choux	5.00
Gebrannte Creme mit Meringue aus Schangnau	4.00
Saisonale Früchte mit Schokolade	5.00

Apéropackages

I

Baguette mit Frischkäse und karamelierten Birnen
 Mini Sandwich mit sonnengetrockneten Tomaten, Büffelmozzarella und Rucola
 Tartelettes mit Schinkenmousse und schwarzem Sesam
 Tatar von geräucherter Schweizer Forelle mit Grannysmith und Blumenkohl 15.50 pro Person

II

Mille Feuille vom Nidwaldner Trockenfleisch und Greyerzer
 mit karamelierten Nüssen und Knäckebrot
 Lachs-Rilette mit Sauerrahm, Limette und knusprigem Risotto
 Crostini vom Olivenbaguette mit Frühlingszwiebelcreme und
 getrockneten Tomaten
 Mariniertes Tofu mit Karotten – Limettencreme und Rucola
 Meatballs BBQ mit Mais und Tomate 20.50 pro Person

III

Sbrienzmöckli mit griechischen Oliven und Grissini
 Tortilla mit Ricotta und Peperoni
 Mini Silserli mit Salami und knusprigem Grünkohl
 Mini Kaminfegerbrötli mit süss - saurem Senf und mariniertem Saibling
 Ofentomate in Jasmin-Basilikumsud
 Rindsspiessli mit Avocadosalsa und schwarzem Pfeffer
 Ravioli mit gezupfter Kalbsschulter und Wurzelgemüse
 Mit Kichererbsen und Gemüse gefüllte Samosas mit Sweet Chili Sauce 26.50 pro Person

IV

Verschiedene Dim Sums mit rassigem Gemüse und Koriander
 Crostini mit Kräuterfrischkäse, Oliventapenade und Röstzwiebelbutter
 Mozzarelapralinen mit grünem und rotem Pesto mariniert
 Pumpemickel mit rassigem Frischkäse und Bündner Salsiz und Tête de Moine
 Focaccia mit Humus und Thonmousse mit Grapefruit
 Blacktigercrevette mit Tomatenmarmelade und Ingwer
 Knusprige Eglifilets im Bierteig mit Tartarsauce und Zitrone
 Chilli con Carne in mariniertem Weisskabis mit knusprigem Speck
 Knuspriger Schweinebauch mit asiatischen Aromen, Sellerie und Apfel
 Mille Feuille vom Nidwaldner Trockenfleisch und Greyerzer mit karamelierten
 Nüssen und Knäckebrot
 Rindsspiessli mit Avocadosalsa und schwarzem Pfeffer
 Ravioli mit Ricotta und Petersilie mit Schweizer Rapsöl und Rucola 39.00 pro Person

Sandwich Lunch

Zwei Baguettes à 14.0cm wahlweise belegt mit:
Käse, Salami, Schinken, Tomate und Mozzarella, Truthahn mit Curry - Tapenade.
Kleines buntes Salatbuffet mit Gemüse - und Blattsalaten,
Garnituren und Dressings.

18.50 pro Person

Jedes weitere Sandwich CHF 5.50 pro Stück

Pasta Buffet

Bunte Blatt- und Gemüsesalate mit zweierlei Dressings und Garnituren

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

35.00 pro Person

GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

Henniez Naturelle & Légère	1.0l	CHF 12.00
Coca Cola	0.33l	CHF 4.90
Coca Cola Light	0.33l	CHF 4.90
Coca Cola Zero	0.33l	CHF 4.90
Coca Cola Life	0.33l	CHF 4.90
Sprite	0.33l	CHF 4.90
Fanta	0.33l	CHF 4.90
Rivella blau, rot, grün	0.33l	CHF 4.90
Thomas Henry Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0.20l	CHF 4.90
Granini Fruchtsäfte (verschiedene Sorten)	0.20l	CHF 4.90
Ramseier Süssmost	0.30l	CHF 4.90
Ramseier Apfelschorle	0.33l	CHF 4.90
Fruchtsäfte (verschiedene Sorten)	1.0l	CHF 12.00

Frische Fruchtsäfte

1.0l CHF 18.00

Offenbier

Eichhof Braugold	0.30l	CHF 5.80
	0.50l	CHF 7.90

Flaschenbiere

Heineken	0.33l	CHF 6.90
Erdinger Dunkel	0.50l	CHF 7.90
Erdinger Hell	0.50l	CHF 7.90
Erdinger alkoholfrei	0.50l	CHF 7.90
Clausthaler alkoholfrei	0.33l	CHF 6.90

Heissgetränke

Kaffee	CHF 4.90
Espresso	CHF 4.90
Doppelter Espresso	CHF 6.50
Cappuccino	CHF 5.40
Latte Macchiato	CHF 6.00
Milchkaffee	CHF 5.40
Heisse Schokolade	CHF 5.70
Tasse Tee (verschiedene Sorten)	CHF 5.20

Fit in den Tag mit Sluups

Müesli Drink Joghurt-Beeren-Traum	CHF 6.50
Müesli Drink Mango-Coco	CHF 6.50
Vegi & Fruits green (Gurke, Apfel, Avocado)	CHF 5.50
Vegi & Fruits red (Randen, Bananen, Rüeblli)	CHF 5.50
Vegi & Fruits orange (Rüeblli, Mango, Pastinaken)	CHF 5.50

WEINE

Unsere Empfehlung

CHF

Weisswein



Italien
Basilicata

Greco-Fiano Basilium Terre dei Portali (GRE, FI)
Fantini Farnese, Ortona

0.75l

49.00

Rotwein



Italien
Basilicata

Aglianico Basilium Terre dei Portali (100% Aglianico)
Fantini Farnese, Ortona

0.75l

54.00

Unsere Hausweine

Weisswein



Oliver White (100% Oliver Irsay)

0.75l

40.00



White & White (100% Italienischer Riesling)

0.75l

45.00

Rosé Wein



Not White, Not Red (Pinot Noir)

0.75l

40.00

Champagner & Spumante

„Luce“ Spumante Brut

0.75l

59.00

Champagne Canard- Duchêne Brut

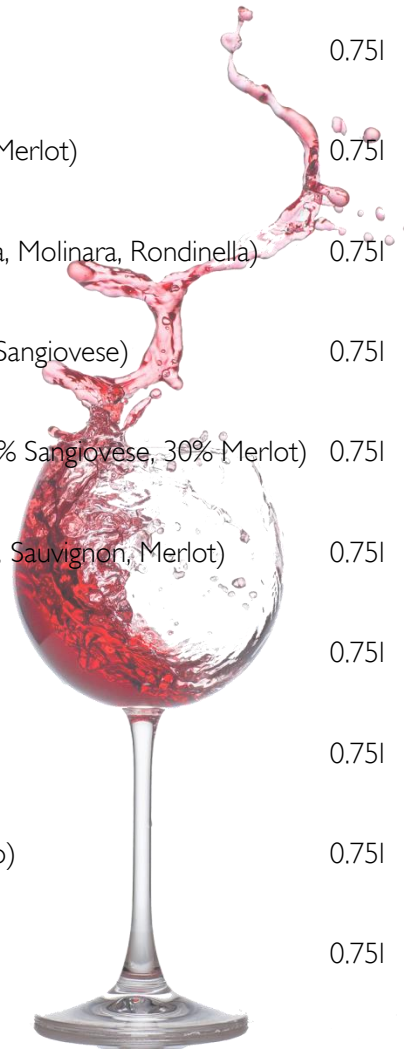
0.75l

86.00

Weisswein			CHF
Schweiz Luzern	Riesling x Sylvaner Vdp Suisse (100% Riesling x Sylvaner) <i>Weinmanufaktur Brunner</i>	0.75l	65.00
Schweiz Tessin	Ticino Bianco di Merlot Contrada (100% Merlot) <i>Guido Brivio</i>	0.75l	54.00
Italien Südtirol	Sauvignon Blanc Cosmas Südtirol DOC (100% Sauvignon Blanc) <i>Tenuta Kornell</i>	0.75l	54.00
Schweiz Wallis	Petite Arvine Château Lichten 2013 (100% Petite Arvine) <i>Domaines Rouvinez, Sierre</i>	0.75l	67.00
Italien Trentino	Pinot Grigio Contessa Giovanna Mancini (100% Pinot Grigio) <i>Concilio</i>	0.75l	45.00
Italien Friaul	Venezia Giulia IGT Chardonnay (100% Chardonnay) <i>Di Leonardo</i>	0.75l	49.00
Frankreich Languedoc	Chardonnay Reserve de la Baume (100% Chardonnay) <i>Domaine de la Baume</i>	0.75l	41.00
Deutschland Rheingau	Riesling trocken «Save water drink Riesling» (100% Riesling) <i>Weingut Fritz Allendorf</i>	0.75l	45.00
Südafrika Stellenbosch	Sauvignon Blanc «Professor Black» (100% Sauvignon Blanc) <i>Warwick Estate</i>	0.75l	45.00
Rosé Wein			
Frankreich Languedoc	Syrah Rosé <i>Marcel Martin</i>	0.75l	41.00



Rotwein			CHF
Schweiz Luzern	Pinot Noir (100% Pinot Noir) <i>Weinmanufaktur Brunner</i>	0.75l	56.00
Schweiz Tessin	Ticino Merlot DOC Baiocco (100% Merlot) <i>Guido Brivio</i>	0.75l	56.00
Italien Veneto	Ripasso Valpolicella Classico (Corvina, Molinara, Rondinella) <i>Speri Viticoltori</i>	0.75l	62.00
Italien Toskana	Rosso di Montalcino DOCG (100% Sangiovese) <i>Castello Banfi</i>	0.75l	45.00
Italien Abruzzen	Primo Montepulciano d'Abruzzo (70% Sangiovese, 30% Merlot) <i>Farnese</i>	0.75l	41.00
Frankreich Bordeaux	Reserve des Coteaux (Cb. Franc, Cb. Sauvignon, Merlot) <i>Château de Ricaud Dourthe</i>	0.75l	45.00
Frankreich Languedoc	Aimery Merlot (100% Merlot) <i>Vignerons Maitres Aimery</i>	0.75l	41.00
Frankreich Languedoc	Aimery Syrah (100% Syrah) <i>Vignerons Maitres Aimery</i>	0.75l	41.00
Spanien Rioja	1860 Tempranillo (100% Tempranillo) <i>Marques de Riscal</i>	0.75l	43.00
Südafrika Paarl	Pinot Noir (100% Pinot Noir) <i>Glen Carlou</i>	0.75l	45.00



FRÜHSTÜCKSBUFFET & SPEISEBOXEN

Kontinentales Frühstücksbuffet

CHF 19.50 pro Person

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

Amerikanisches Frühstücksbuffet

CHF 32.50 pro Person

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

Getränke

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

Frühstück-, Lunch- und Dinner Box

CHF 24.00 pro Person

Nach Auswahl Küche

CLUB CARLSON

Do you want to see your dreams come true? That's easy!

It's partially possible with the Club CARLSON Hotel-Loyalty Program:

As a Club CARLSON member you can earn Gold Points – by booking an event or a meeting within our hotel chain

Book a meeting and collect

3 Gold Points per USD for events till USD 5'000

5 Gold Points per USD for events between USD 5'000 and 30'000 (max. 150'000 Points)

Carbon Offsetting – Carbon neutral meetings and events with Club Carlson

We all leave footprints and are responsible for the emission of greenhouse gases like carbon dioxide. In a hotel we generate carbon emissions by the energy and water we use. Other carbon generating activities are the hotels' waste and the footprint of food & beverages consumed.

Club CARLSON members are offsetting the carbon footprint automatically now. We calculate the total tons of CO² generated by the meeting with the square meters booked for the meeting / event and the total number of hours. For Club CARLSON members there will be no extra costs. Club CARLSON will cover them all and invest in international projects like Wind Energy Projects in India and Kenya Tree Planting to help offset the emissions. This is also your contribution for a responsible business and carbon neutral meetings & events – free of charge!

Award Stays

Starting at 9'000 Points you can already book a free night! Use your Club CARLSON points to stay in more than 950 different hotels all around the world.

Exchange Points

You can exchange your Gold Points for airline miles with Air France, Flying Blue, British Airways Executive Club or American Airlines Advantage and many more.

Express Awards

Spend your points in one of our hotels to get room upgrades, express laundry service, pay TV and dining discounts at the hotel restaurant.

Sign in at Club CARLSON today and experience a whole new world of hotel awards

Please fill in the attached registration form and send it back to the following fax: **+41 41 369 90 11**. Your personalized Club CARLSON member card will be send to you by mail.

For General Terms and Conditions and further information simply visit us at: www.clubcarlson.com



Member Card Sticker

From your first stay with us you can earn Gold Points. Simply fill in the following registration form to get a member.

Title: Mr. Mrs. Ms. Dr. Other

First Name:

Name:

Telephone:

E-Mail:

Preferred Language:

English Français Dansk German

Address:

City:

Postal Code:

Country:

Privacy:

As a member of Club CARLSON you will receive Advertisement and Special Offers.

Please check here if you won't receive any advertisement and special offers from Carlson Hotels Worldwide Family and Club CARLSON.

You can review and change all given information at every time at www.clubcarlson.com

Signature:

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

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

SONSTIGES

Zimmer & Suiten	Anzahl	m ²
Standard Zimmer	142	30
Standard Zimmer Lake View	23	30
Business Class Zimmer	19	40
Junior Suiten	5	73
Rollstuhlgängige Zimmer	2	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 Sie unter: www.parking-luzern.ch

Distanzangaben	Distanz
KKL – Kultur und Kongresszentrum	2 Gehminuten
Bahnhof Luzern	3 Gehminuten
Europaplatz	2 Gehminuten
Luzerner 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 DIE BHS HOTEL AG (RADISSON BLU HOTEL, LUCERNE) – TAGUNGEN & VERANSTALTUNGEN

1. Geltungsbereich

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen ("AGB") gelten für den Vertrag, der zwischen Ihnen und uns in Bezug auf unsere Hotelleistungen geschlossen wird, die Ihnen an dem/den in dem Vertragsangebot genannten Tag/en zur Verfügung gestellt werden. Das Vertragsangebot wird mit der Unterzeichnung durch beide Parteien zu einem rechtsverbindlichen Vertrag. Das Vertragsangebot darf ohne unsere vorherige Zustimmung nicht an einen Dritten abgetreten werden, und wir behalten uns das Recht vor, die Preise und Bedingungen im Falle einer Abtretung zu ändern.

2. Definitionen

«Vertrag» bedeutet der Vertrag in Bezug auf die Hotelleistungen, der zwischen Ihnen und uns anhand Ihrer rechtzeitigen und schriftlichen Annahme unseres Vertragsangebotes geschlossen wird.

«Sie» bedeutet die Partei, an die sich das Vertragsangebot richtet.

«Wir, unsere, uns» bedeutet BHS Hotel AG, die Betreiberfirma des Radisson Blu Hotel, Lucerne, Inseliquai 12, Lakefront Center, CH-6005 Luzern.

«Vertragsangebot» bedeutet das schriftliche Angebot über die Hotelleistungen für Ihre Veranstaltung und kann die Anmietung von Tagungs- und Veranstaltungsräumen, Speisen und Getränke, Übernachtungen und sonstige Leistungen umfassen.

«Veranstaltung» bedeutet einen oder mehrere in dem Vertragsangebot genannte aufeinanderfolgende Tage, an denen Sie beabsichtigen, eine bestimmte Anzahl von Personen zu einem speziellen Zweck in unseren Einrichtungen zu versammeln.

«Hotelleistungen» bedeutet die Leistungen, die von uns für Ihre Veranstaltung gemäß den Angaben in dem Vertragsangebot offeriert und von Ihnen anhand Ihrer rechtzeitigen Gegenzeichnung des Vertragsangebotes angenommen werden (wozu unter anderem die Unterbringung in Gästezimmern, die Anmietung von Tagungs- und Veranstaltungsräumen, die Anlagen, Speisen und Getränke und Sonstiges zählen).

3. Veranstaltungseinrichtungen

Wir werden Ihnen Einrichtungen und die entsprechenden Räume und Anlagen gemäß den Angaben im Vertragsangebot zur Verfügung stellen. Wir behalten uns das Recht vor, die gebuchten Einrichtungen bei einer Änderung der tatsächlichen Gegebenheiten abzuändern. Dies schließt eine Verringerung oder Erhöhung der Teilnehmerzahl, die eine Veranstaltung besucht, ein technisches Problem in den Einrichtungen oder Gesundheitsgefahren und Sicherheitsrisiken ein, ohne darauf beschränkt zu sein.

Sie können uns ersuchen, in Ihrem Auftrag technische und sonstige Anlagen von Dritten zu beschaffen, denn ohne unsere vorherige Zustimmung dürfen Sie keine eigenen technischen Anlagen installieren und verwenden. Wir können Ihnen die Stromkosten infolge der Nutzung solcher Anlagen in Rechnung stellen, und es kann ebenfalls eine Zahlung in Verbindung mit der Anschlussgebühr für die Nutzung der IT-Anlagen erhoben werden. Die Installation und Nutzung nicht-technischer Anlagen und die Anbringung von Dekorationen an den Wänden und Decken bedürfen unserer vorherigen Zustimmung. Die Aufbewahrung Ihrer eigenen Anlagen oder derjenigen eines Dritten in unseren Einrichtungen erfolgt auf Ihr eigenes Risiko. Wir haften für Verluste, Zerstörungen oder Schäden in Verbindung mit solchen Anlagen ausschließlich bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz. Die mitgeführten Anlagen müssen den Brandschutzvorschriften entsprechen. Wir sind berechtigt, dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen. Nach Ihrer Veranstaltung müssen Sie alle Anlagen unverzüglich entfernen. Sie sind für die Entsorgung des Verpackungsmaterials oder Abfalls unter Beachtung der gesetzlichen Bestimmungen verantwortlich.

Änderungen der Teilnehmerzahl müssen uns unverzüglich mitgeteilt werden. Sofern die Teilnehmerzahl steigt, werden wir uns nach besten Kräften bemühen, die zusätzlichen Teilnehmer unterzubringen. Allerdings kann dies nicht garantiert werden. Teilnehmerpauschalen sind täglich von 07:30 bis 17:30 Uhr verfügbar. Zusätzliche Kosten können anfallen, sofern Ihre Veranstaltung außerhalb dieser Zeiten beginnt oder endet. Sonderregelungen werden ebenso separat berechnet. Ohne unsere vorherige Zustimmung dürfen keine Speisen und Getränke in das Hotel oder die Einrichtungen zum Verzehr auf dem Gelände mitgebracht werden. Ihre Nutzung unserer Einrichtungen und Hotelleistungen muss den landesweiten und örtlichen Gesetzen und Vorschriften entsprechen. Alle Bewirtschaftungsleistungen (beispielsweise die Verlängerung der Öffnungszeiten in der Bar) müssen vor dem Datum der Veranstaltung bestätigt und genehmigt werden. Soweit nicht ausdrücklich Abweichendes vereinbart wird, müssen Sie die notwendigen Genehmigungen und Bewilligungen einholen und für die entsprechenden Kosten aufkommen (beispielsweise Lizenzgebühren für die Nutzung von Musikrechten, obligatorische Sozialbeiträge für Künstler und Sonstiges).

4. Gästezimmer

Wir werden Ihnen Gästezimmer entsprechend den Angaben in dem Vertragsangebot zur Verfügung stellen. Die Anmeldung erfolgt am Ankunftstag ab 15.00 Uhr. Die Abmeldung erfolgt um 12.00 Uhr am Abreisetag, soweit mit Ihnen nicht ausdrücklich Abweichendes vereinbart wird. Bei einer verspäteten Abmeldung können zusätzliche Kosten fällig werden. Dies richtet sich nach der Verfügbarkeit an dem jeweiligen Tag. Sofern ein Teilnehmer das Hotel vor dem vereinbarten Abreisetag verlässt, können Stomogebühren fällig werden.

Änderungen bei der Anzahl der Teilnehmer und Gästezimmer müssen uns unverzüglich mitgeteilt werden. Sofern sich die Zahl erhöht, werden wir uns nach besten Kräften bemühen, die zusätzlichen Teilnehmer unterzubringen. Allerdings kann dies nicht garantiert werden. Sofern wir nicht in der Lage sind, die von uns bestätigte Anzahl an Gästezimmern zu stellen, werden wir Sie so schnell wie möglich benachrichtigen. In diesem Fall kommen wir auf unsere Kosten für eine alternative Unterbringung in dem nächstgelegenen Hotel der vergleichbaren Kategorie auf. Wir übernehmen auch die Kosten für ein Telefongespräch und einen täglichen Hin- und Rücktransport zwischen dem alternativen Hotel und unserer Einrichtung.

5. Stornierungen

Unter Berücksichtigung der folgenden Regelungen haben Sie das Recht, teilweise oder vollständig von dem Vertrag zurückzutreten:

- a) Gästezimmer können anhand einer schriftlichen Benachrichtigung wie nachfolgend beschrieben kostenlos storniert werden:
- Maximal (100 %) der ursprünglich vereinbarten Gästezimmer bis (90) Tage vor dem Ankunftsdatum;
 - Maximal (20 %) der ursprünglich vereinbarten Gästezimmer bis (30) Tage vor dem Ankunftsdatum;
 - Maximal (10 %) der ursprünglich vereinbarten Gästezimmer oder der Restzahl nach vorherigen schriftlichen Stornierungen bis (7) Tage vor dem Ankunftsdatum.

Zusätzliche oder spätere Stornierungen der Gästezimmer räumen uns das Recht ein, von Ihnen die Zahlung eines Entschädigungsbetrages in Höhe von (80 %) der vereinbarten Preise für Stornierungen ab sechs (6) Tage vor dem Ankunftsdatum zu verlangen.

- b) Veranstaltungsbezogene Hotelleistungen können anhand einer schriftlichen Benachrichtigung wie nachfolgend beschrieben kostenlos storniert werden:
- Maximal (100 %) der ursprünglich vereinbarten Hotelleistungen bis (90) Tage vor dem Beginn der Veranstaltung;
 - Maximal (20 %) der ursprünglich vereinbarten Hotelleistungen bis (30) Tage vor dem Beginn der Veranstaltung;
 - Maximal (10 %) der ursprünglich vereinbarten Hotelleistungen oder der verbliebenen Hotelleistungen nach vorherigen Stornierungen bis (7) Tage vor dem Beginn der Veranstaltung;

Zusätzliche oder spätere Stornierungen der Hotelleistungen räumen uns das Recht ein, von Ihnen die Zahlung eines Entschädigungsbetrages in Höhe von (80 %) der ursprünglich vereinbarten Teilnehmergebühren und Kosten zu verlangen. Sofern vereinbart wurde, dass Sie innerhalb einer festgelegten Frist stornieren können, ohne dass Ihnen dadurch Kosten entstehen, haben wir ebenfalls das Recht, den Vertrag innerhalb dieser Frist ohne Verpflichtungen Ihnen gegenüber aufzuheben.

6. Preise

Die Preise werden in der Landeswährung Schweizer Franken angeboten und schließen die maßgebenden Steuern und Servicegebühren ein. Die Preise können von uns in einem zumutbaren Umfang erhöht werden, sofern unerwartete Steuererhöhungen, Steigerungen der Warenkosten oder Liefereinschränkungen auftreten, die sich unserer Kontrolle entziehen, und der Zeitraum zwischen der Unterzeichnung des Vertragsangebotes durch Sie und dem Beginn der Veranstaltung mindestens (12) Monate beträgt.

Sofern Sie mehr als (20 %) der vereinbarten Hotelleistungen stornieren, haben wir unabhängig von den maßgebenden Stomogebühren Anspruch auf eine vertretbare Erhöhung der in dem Vertragsangebot genannten Preise.

7. Anzahlung

Falls eine Anzahlung verlangt wurde, muss diese innerhalb von (14) Tagen nach Ihrer Unterzeichnung des Vertragsangebotes geleistet werden. Zusätzliche Anzahlungen können vor Ihrer Veranstaltung verlangt werden. Sofern Sie die Anzahlung(en) versäumen, können wir von dem Vertrag zurücktreten und Schadenersatz in Höhe der jeweils zum Zeitpunkt der Fälligkeit der Anzahlung maßgebenden Stornogeühren verlangen. Soweit von Teilnehmern verlangt wird, für die Gästezimmerkosten und die täglichen Pauschalgebühren für Teilnehmer persönlich aufzukommen, können wir von den Teilnehmern eine Sicherheitsleistung in Form einer Kreditkartengarantie oder eine vergleichbare Sicherheit verlangen. Sofern Sie einen Kreditrahmen benötigen, müssen die ausgefüllten Kreditantragsformulare (21) Tage vor dem Beginn der Veranstaltung vorgelegt werden.

8. Bezahlung

Sie müssen für alle Kosten und Gebühren der Hotelleistungen gemäß den Angaben in dem Vertragsangebot aufkommen. Alle zusätzlichen Gebühren, die Teilnehmern oder Ihnen während der Veranstaltung entstehen, müssen bei der Abreise beglichen werden. Sofern Kredit eingeräumt und von uns genehmigt wird, muss der vollständige Ausgleich innerhalb von (10) Tagen nach Rechnungseingang erfolgen. Bei Zahlungsverzug können wir Zinsen in Höhe von (1 ½ %) pro Monat oder den nach maßgebendem Recht zulässigen Höchstsatz berechnen, sofern dieser zweite Satz niedriger ist. Soweit eine individuelle Bezahlung durch die Teilnehmer vereinbart wird, müssen Sie die Teilnehmer davon ordnungsgemäß in Kenntnis setzen. Sie persönlich haften gesamtschuldnerisch für die ordnungsgemäße Bezahlung der Gästezimmerkosten und der täglichen Teilnehmerpauschalen, die bei der Abreise erfolgen muss.

9. Kündigungsrechte durch das Hotel.

Wir sind berechtigt, den Vertrag mit sofortiger Wirkung anhand einer schriftlichen Benachrichtigung an Sie zu kündigen, (i) sofern es aufgrund von Umständen, die sich unserer Kontrolle entziehen, unmöglich ist, Ihnen die vereinbarten Hotelleistungen zur Verfügung zu stellen und unseren aus diesem Vertrag übernommenen Verpflichtungen nachzukommen; und (ii) sofern wir Grund zu der Annahme haben, dass Sie irreführende oder falsche Angaben über den Zweck der Veranstaltung gemacht haben und Ihre Nutzung unserer Einrichtungen und Hotelleistungen unseren regulären Betrieb oder unseren Ruf beeinträchtigen oder schädigen würde; und (iii) sofern gegen Sie Konkurs- oder Vergleichsverfahren eingeleitet wurden oder in Bezug auf Ihre Vermögenswerte ein Zwangsvollstreckungsbeschluss ergangen ist. Wir sind nicht verpflichtet, Sie gegenüber Verlusten oder Nachteilen zu entschädigen, die Ihnen infolge unserer Kündigung des Vertrages gemäß diesen Bedingungen entstanden sind.

10. Verbot der Abtretung

Ohne unsere vorherige schriftliche Zustimmung ist es Ihnen weder gestattet, den Vertrag abzutreten oder zu übertragen, noch die gebuchten Einrichtungen an einen Dritten weiterzuvermieten, unter Einschluss einer mit Ihnen verbundenen Konzerngesellschaft.

11. Haftung

Wir haften gegenüber Ihnen oder den Teilnehmern ausschließlich für Verluste oder Schäden, die auf grobe Fahrlässigkeit beziehungsweise vorsätzliche Handlungen oder Unterlassungen unsererseits zurückzuführen sind, soweit nicht nach maßgebendem Recht zwingend die verschuldensunabhängige Haftung gilt. Gegenüber uns geltend gemachte Ansprüche sind nur gültig, sofern sie uns unmittelbar nach der Kenntnismahme der potenziellen Verluste oder Schäden angezeigt werden. Diese Haftungsbeschränkung gilt nicht für Personenschäden oder Todesfälle. Sie haften gegenüber uns für Verluste oder Schäden in Verbindung mit unseren Gebäuden und Anlagen, unserem Personal, anderen Gästen oder unserem Markensystem oder für sonstige Schäden, sofern Sie, die Teilnehmer oder die von Ihnen zu der Veranstaltung hinzugezogenen Dritten diese zu vertreten haben. Wir können einen Nachweis Ihrer Haftpflichtversicherung über die Veranstaltung verlangen, um uns gegen das Risiko Ihrer Haftung zu schützen.

12. Maßgebendes Recht und Gerichtsstand

Für diesen Vertrag ist das Recht in dem Land maßgebend, in dem sich das Hotel befindet. Alle Streitigkeiten, Auseinandersetzungen und Ansprüche, die aus oder in Verbindung mit diesem Vertrag entstehen, werden zwischen uns in gütlicher Weise beigelegt. Sofern keine gütliche Einigung erzielt werden kann, wird die Angelegenheit dem zuständigen Gericht am Standort des Hotels übergeben.