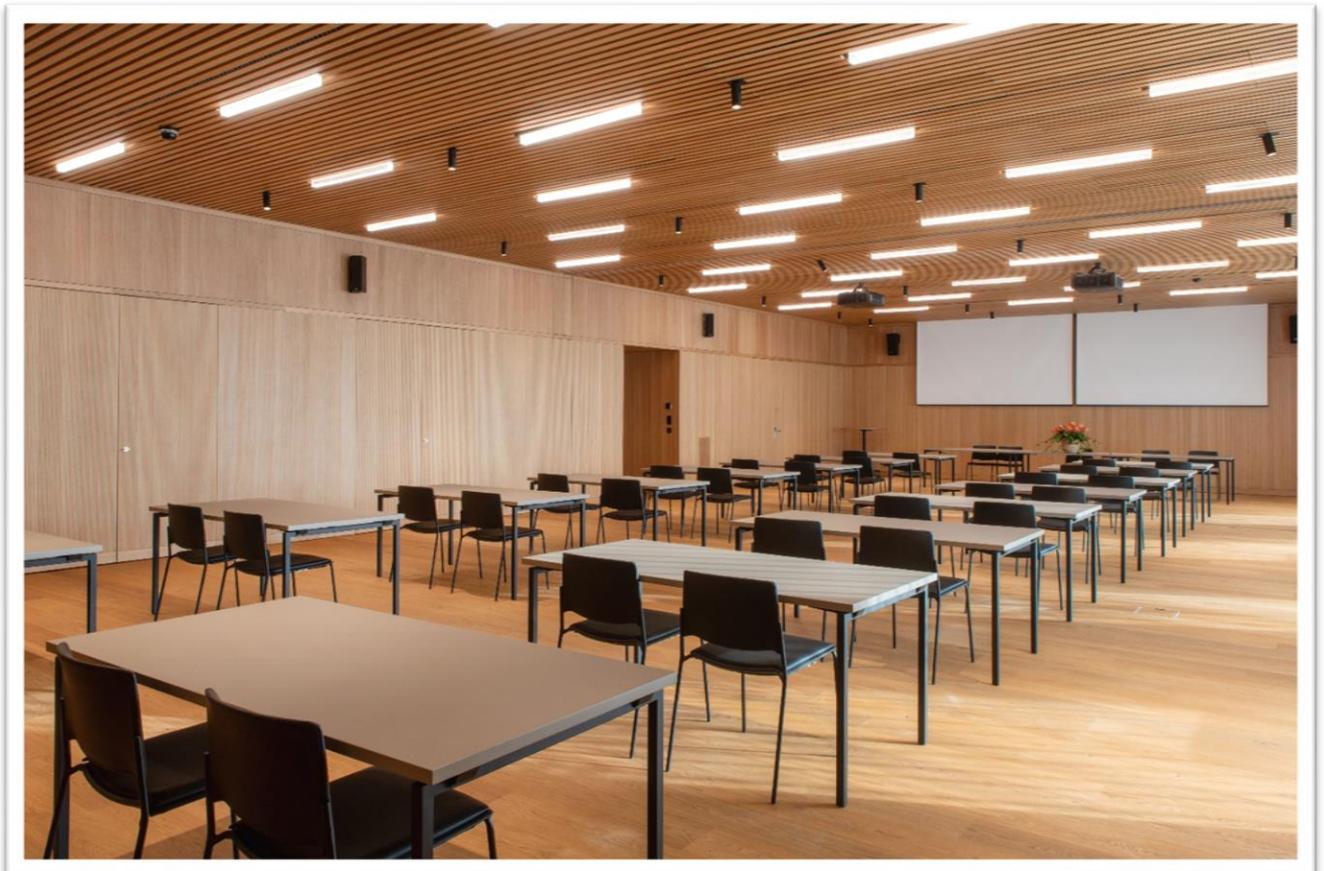


Bankett- und Seminardokumentation

Gastfreundschaft – Genuss – Aussicht
im Zentrum St. Anna



Zentrum St. Anna | Restaurant Annamia

Tivolistrasse 21 | 6006 Luzern | Tel. 041 375 20 40 | kontakt@annastiftung.ch

Ihre Gastgeber für besondere Anlässe

Das Zentrum St. Anna im Bellerive-Quartier ist der Standort der St. Anna-Stiftung und das Mutterhaus der Gemeinschaft der St. Anna-Schwestern. Es ist ein lebendiger Ausdruck der Werte und Visionen der Stiftung, die 1998 in Luzern gegründet wurde und die sozialen Werke der St. Anna-Schwestern fortführt.

Genuss und Gemeinschaft – Ihr Event im Restaurant Annamia

Im Zentrum St. Anna bieten wir erstklassige Seminar- und Banketträumlichkeiten sowie exzellente Gastronomie mit hochwertigen und regionalen Produkten. Unser Umfeld fördert Gemeinschaft, Respekt und Fürsorge. Dabei legen wir besonderen Wert auf den sozialen Austausch und das Miteinander.



Wo finden Sie uns

Das Zentrum St. Anna in Luzern liegt im Bellerive-Quartier, zwischen der Rigi- und Tivolistrasse, unterhalb der Hirslanden-Klinik St. Anna.

Anreise mit dem Bus

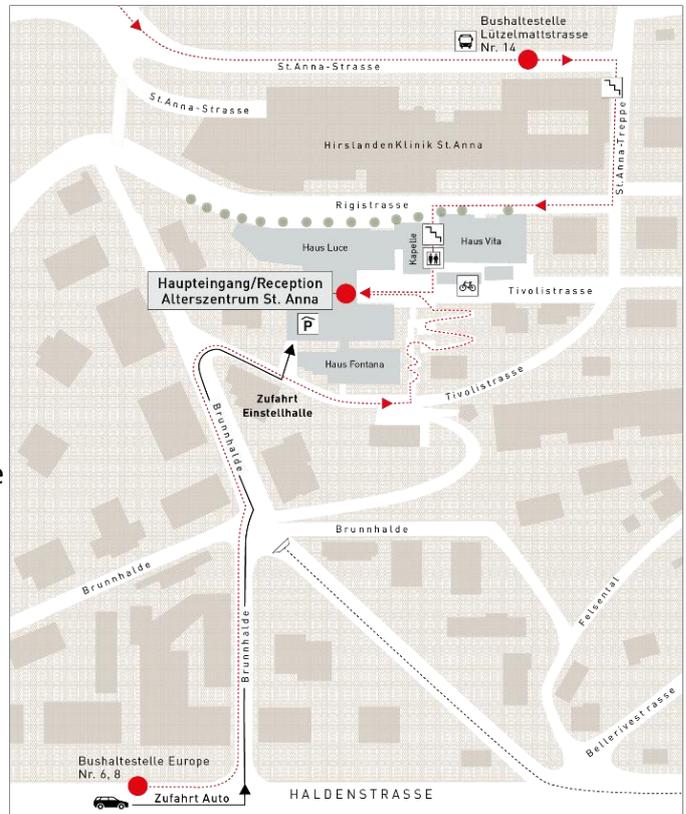
Bus Nr. 6 oder 8
Haltestelle Europe
Fussweg hinauf, Brunnhalde/Tivolistrasse

Bus Nr. 14
Haltestelle Klinik St. Anna oder Lützel mattstrasse
Fussweg/Treppe hinunter Rigistrasse

Anreise mit dem Auto

Zufahrt via Haldenstrasse (Hotel Europe),
Brunnhalde zur Tivolistrasse.

Gebührenpflichtige Parkplätze sind in der
hauseigenen Einstellhalle vorhanden.



Hinweis für Navigationsgerät / GPS: Tivolistrasse 5
als Zieladresse eingeben – führt direkt zum Parkhaus.



Kontakt

Thomas Thürig
Leiter Hotellerie/Infrastruktur
041 375 21 42
t.thuerig@annastiftung.ch

Restaurant Annamia
041 375 20 00
kontakt@annastiftung.ch

Räume

Raum	Fläche					Saalmiete Tag	Saalmiete ½ Tag
Aula Magna	185m ²		50	60	150	550.00	400.00
Aula Magna Ost	85m ²	26	22	20	50	350.00	300.00
Aula Magna West	100m ²	34	28	30	70	350.00	300.00
Ventus	50m ²	20	16		30	250.00	170.00
Luna	27m ²	12			18	170.00	110.00
Mare	36m ²	20			24	150.00	100.00
Terra	32m ²	12			18	150.00	100.00
Aves	15m ²	8				75.00	50.00
Restaurant Annamia	Je nach Bestuhlung bis 65 Pers.					Inkl.	Inkl.



Bilder der Räumlichkeiten
finden Sie auf unserer Homepage
www.annamia.ch

Infrastruktur

Grundausrüstung	1 Flipchart, 1 Pinnwand, Beamer, Drahtloses Präsentationssystem, 85 Zoll TV (Raum Ventus und Mare), 4K Ultrakurzstanz Beamer (Raum Ventus), Leinwand und Moderationsmaterial
Mikrofonanlage	CHF 30.00 / Tag
Pult für Rednerinnen und Redner	CHF 30.00/ Tag
Laptop	CHF 70.00/ Tag
Beamer	CHF 50.00/ Tag
Moderationskoffer	CHF 20.00/ Tag
Flipcharts Pinnwände Whiteboards	CHF 15.00/ Tag
Bühnenelemente (max. 4x3m)	CHF 150.00 – 350.00
Techniker/ Technikerin	CHF 70.00/ Tag

Seminarpauschalen, ganzer Tag

Buchbar ab acht Personen, von 7.00 bis 18.00 Uhr

Tagespauschale Standard

pro Person CHF 79.00

- Zwei Kaffeepausen
(Kaffee, Tee, regionaler Apfelsaft, Luzerner Wasser, süsses oder salziges Gebäck, Früchte)
- Zwei-Gang-Mittagessen vom Buffet
inkl. Luzerner Wasser (Suppe oder Salat, Hauptgang)
- Standardeinrichtung
(Beamer, Leinwand, Flipchart, Pinnwand, Moderationskoffer)
- Schreibblöcke und -stifte im Plenum
- Luzerner Wasser im Plenum

Tagespauschale Komfort

pro Person CHF 89.00

- Zwei Kaffeepausen
(Kaffee, Tee, regionaler Apfelsaft, Luzerner Wasser, frischer Smoothie, Trockenfrüchte und Nüsse, süsses oder salziges Gebäck, Früchte)
- Drei-Gang-Mittagessen serviert inkl. Luzerner Wasser
(Suppe oder Salat, Hauptgang, Mini-Dessert)
- Ein Seminarraum als Plenum
- Standardeinrichtung
(Beamer, Leinwand, Flipchart, Pinnwand, Moderationskoffer)
- Schreibblöcke und -stifte im Plenum
- Luzerner Wasser im Plenum

Seminarpauschalen, halber Tag

Buchbar ab acht Personen, bis 12.00 Uhr | ab 13.00 Uhr

Halbtagespauschale Standard

pro Person CHF 59.00

- Eine Kaffeepause
(Kaffee, Tee, regionaler Apfelsaft, Luzerner Wasser, süsses oder salziges Gebäck sowie Früchte)
- Zwei-Gang-Mittagessen vom Buffet inkl. Luzerner Wasser
(Suppe oder Salat, Hauptgang)
- Ein Seminarraum
- Standardeinrichtung
(Beamer, Leinwand, Flipchart, Pinnwand, Moderationskoffer)
- Schreibblöcke und -stifte im Plenum
- Luzerner Wasser im Plenum

Halbtagespauschale Komfort

pro Person CHF 69.00

- Eine Kaffeepause
(Kaffee, Tee, regionaler Apfelsaft, Luzerner Wasser, frischer Smoothie, Trockenfrüchte und Nüsse, süsses oder salziges Gebäck, Früchte)
- Drei-Gang-Mittagessen serviert inkl., Luzerner Wasser
(Suppe oder Salat, Hauptgang, Mini-Dessert)
- Ein Seminarraum
- Standardeinrichtung (Beamer, Leinwand, Flipchart, Pinnwand, Moderationskoffer)
- Schreibblöcke und -stifte im Plenum
- Luzerner Wasser im Plenum

Rahmenprogramm

Auf Anfrage

Kaffeepausenangebot

Begrüssungskaffee

pro Person CHF 6.50

- Ein Getränk nach Wahl (Kaffee, Tee, regionaler Apfelsaft, Luzerner Wasser)
- Ein Gipfeli oder ein Gebäck

Kaffeepause Standard

pro Person CHF 8.50

- Kaffee, Espresso, Tee
- Regionaler Apfelsaft und Luzerner Wasser
- Süsses oder salziges Gebäck aus der hauseigenen Küche
- Frische Früchte

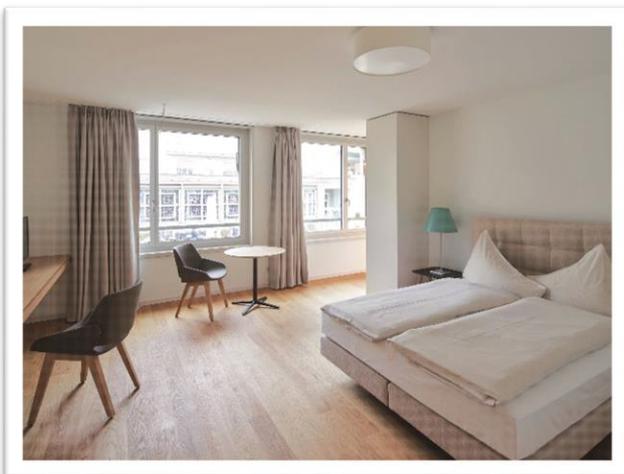
Kaffeepause Komfort

pro Person CHF 12.50

- Kaffee, Espresso, Tee
- Regionaler Apfelsaft, saisonaler Smoothie und Luzerner Wasser
- Süsses oder salziges Gebäck aus der hauseigenen Küche
- Verschiedene Trockenfrüchte und Nüsse
- Frische Früchte

Übernachtungsmöglichkeit

Unsere zwei liebevoll eingerichteten Gästezimmer bieten für je bis zu zwei Personen Platz.



Preise Gästezimmer:

Für zwei Personen	CHF 140.00
Für eine Person	CHF 90.00
Frühstück pro Person	CHF 15.00

Bankettkarte

Liebe Gäste

Gerne stellen wir Ihnen unsere Bankettmenüs vor. Sollten Ihre Wünsche von den hier aufgeführten Speisen abweichen, lassen Sie es uns bitte wissen. Wir bieten auch alternative Gerichte oder zusätzliche Optionen an und beraten Sie gerne in einem persönlichen Gespräch.

Die Gerichte der Bankettkarte servieren wir ab 10 Personen. Für kleinere Gesellschaften können Sie gerne ein Menü aus der à la carte Karte zusammenstellen. Den Apéro Riche servieren wir ab 20 Personen.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt!

Apéro

Pauschale Klassik

- Obwalder Alpkäse Würfel CHF 11.50
- Kernser Trockenwurst
- Hausgemachte Knuspernüsse
- Grissini

Pauschale Mediterran

- Grissini mit Rohschinken CHF 11.50
- Antipasti Spiessli
- Focaccia mit getrockneten Tomaten
- Marinierte Oliven

Apéro Riche (Stehlunch Pauschale)

- Grissini CHF 32.00
- Tomaten-Mozzarella Spiessli
- Thunfischmousse
- Orientalischer Couscous Salat

- Saisonale Suppe
- Käseküchlein
- Poulet Satay Spiessli
- Gemüse Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce

- Zitronen Quark Creme

Oder Sie stellen Ihren Apéro selber zusammen:

Kalt

- Knuspernüsse
- Grissini
- Marinierte Oliven
- Focaccia mit getrockneten Tomaten
- Obwalder Alpkäse Würfel
- Kernser Trockenwurst
- Tomaten-Mozzarella Spiessli
- Antipasti Spiessli
- Thunfischmousse
- Orientalischer Couscous Salat

Warm

- Saisonale Suppe
- Gemüse Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce
- Falafel mit Sauerrahm
- Käseküchlein
- Schinkengipfeli
- Poulet Satay Spiessli

Dessert

- Zitronen Quark Creme
- Schokoladen Mousse
- Linzer Würfel
- Saisonaler Fruchtsalat

Preis pro Person

2 Komponenten	CHF 8.00
3 Komponenten	CHF 11.50
4 Komponenten	CHF 15.00
5 Komponenten	CHF 18.50

Vorspeisen

Flädli-Suppe Bouillon mit hausgemachten Flädli	CHF 8.50
Weisswein Cremesuppe mit Croutons	CHF 9.50
Tomatensuppe mit Kräutern und Rahmhaube	CHF 9.50
Grüner Salat Verschiedene saisonale Blattsalate mit Croutons	CHF 8.50
Gemischter Salat Verschiedene saisonale Blatt- und Gemüsesalate	CHF 9.50
Verschiedene grüne Blattsalate Serviert mit gebratenem Speck und Champignons	CHF 14.50
Roastbeef mit Tartarsauce Essiggemüse und kleinem Salatbouquet	CHF 18.50
Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum Serviert mit Toast und Butter	CHF 19.50

Als Apéro oder zum Zvieri

Flammkuchen Mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln	CHF 19.50 pro Stück
Pinsa Pinsa belegt mit Mozzarella, Cherrytomaten und Oliven	CHF 23.50 pro Stück
Apéro Plättli Mit verschiedenem Fleisch, Bergkäse, Feigensenf und Früchtebrot	CHF 17.50 pro Person

Hauptspeisen

Lozärner Chügelipastetli

Serviert mit Pilaw Reis und saisonalem Gemüse

CHF 24.50

Hackbraten mit Pilzsauce

Serviert mit Kartoffelstock und saisonalem Gemüse

CHF 25.50

Innerschweizer Schweinsbraten vom Nierstück

Gefüllt mit Dörrzwetschgen an grobkörniger Senfrahmsauce,
dazu hausgemachte Spätzli und saisonales Gemüse

CHF 27.50

Gebratene Maispouardenbrust

Serviert mit Rosmarinjus, Weissweinisotto und mediterranem Gemüse

CHF 29.00

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

Mit knuspriger Rösti und saisonalem Gemüse

CHF 33.50

Rindsschmorbraten mit Rotweinsauce

Serviert mit Sellerie-Kartoffel-Püree und saisonalem Gemüse

CHF 35.00

Glasierter Kalbsrücken

Serviert mit Sauce Béarnaise, hausgemachtem Kartoffelgratin
und saisonalem Gemüse

CHF 46.00

Fisch

Gebratene Forellenfilet

Serviert mit Kräuter-Zitronen Sauce, Pilaw Reis und Ofengemüse

CHF 31.50

Felchen-Knusperli

Serviert mit Tartar Sauce, Salzkartoffeln und saisonalem Gemüse

CHF 33.50

Vegetarisch

Obwaldner Äplermagronen

Serviert mit gebratenen Zwiebeln und Apfelmus

CHF 23.50

Indisches Kichererbsen-Gemüsecurry

Serviert mit Naan-Brot

CHF 23.50

Linsen-Gemüseküchlein

Serviert mit Pastinaken-Kartoffelpüree und Gemüse garnitur

CHF 24.50

Pastetli mit Waldpilzfüllung

Serviert mit Pilaw Reis und saisonalem Gemüse

CHF 24.50

Weissweinisotto

mit Cherrytomaten und Basilikum

CHF 23.50

Dessert

Dessertvariation «Annamia»	CHF 14.50
Gebackene Apfelküchlein mit Zimtzucker und Vanilleglace	CHF 11.50
Eiskaffee mit Moccarahmglace, Espresso und Rahm	CHF 9.50
Panna Cotta mit Waldbeeren	CHF 7.50
Gebrannte Crème mit Rahm	CHF 7.50
Zitronen Quark Creme	CHF 7.50
Caramelköppli mit Rahm	CHF 7.50
Schokoladen Mousse mit Früchtegarnitur	CHF 9.50
Saisonaler Fruchtsalat	CHF 9.00
Glace gemäss à la carte Karte	

Unsere Weinauswahl finden Sie auf der aktuellen Speise- und Getränkekarte



Wir freuen uns auf Ihren Besuch!