



WASSERSCHLOSS
WYHER



Apéro & Menüvorschläge

Roger Widmer – Gastgeber

Isabelle Steiger – Küchenchefin

Franzi Peifer – Stv. Gastgeberin / Bankettleiterin

2022/23

HERZLICH WILLKOMMEN AUF SCHLOSS WYHER

SCHÖN DÜRFEN WIR SIE KULINARISCH VERWÖHNEN.

Sehr geehrter Gast,

auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unser vielfältiges Angebot. Die verschiedenen Menü-Komponenten gelten ab 20 Personen.

Finden Sie nicht das Passende, kontaktieren Sie uns und wir versuchen Ihre Wünsche zu erfüllen.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

In unseren Preisen sind, ausser Raummiete, alle Serviceleistungen inklusive. Somit fallen weder zusätzlichen Mitarbeiterkosten, Wegpauschalen noch Geschirrmiete an.

Die Preise sind in Schweizer Franken angegeben und die Mehrwertsteuer ist bereits eingerechnet.

Bitte beachten Sie in den AGB auf der letzten Seite unsere Konditionen bei einer Stornierung oder Änderung der Gästeanzahl.

SCHLOSS-APERRO-HÄPPCHEN (kalt-warm-süss)

Zur Begrüssung empfehlen wir unsere Apéros.



Schloss Apero

[6 Stk/Person, mind. 15 Personen] 22

- Grissini mit Luzerner Rohschinken
- Cherrytomaten mit Mozzarella
- gekochter Schinken auf Baguette
- Rauchlachsroulade
- Mostbröckli auf Baguette
- Crostini mit Tomatentapenade und Frischkäse
- Schinkengipfel
- Käseküchlein
- Hackbällchen

Burgfrölein Apero

[3 Stk/Person, mind. 10 Personen] 11

- Grissini mit Luzerner Rohschinken
- Rauchlachsroulade
- Mostbröckli auf Baguette
- Crostini mit Tomatentapenade und Frischkäse

SCHLOSS-APERRO-PLATTEN (Käse-Fleisch-Antipasti)



Schweizer Fleischspezialitätenplatte

[120g Fleisch/Pers] 17

Mostbröckli, Rohschinken, Rauchfleisch, gekochter Schinken, Lyoner, Salami, Landjäger, dazu Cherrytomaten, Essiggurken, Babymais, Silberzwiebeln und Schrauben-Brot

Schweizer Käseplatte

[160 g/Pers] 16

gereifter Sbrinz, Schloss Wyher Käse, Emmentaler, Napfbergkäse, Tête de moine und Führtüfeli mit Feigensenf, Dörraprikosen, Baumnüssen, Glarner Birnenbrot und Schrauben-Brot

Antipasti Platte

[120 g/Pers] 12

Tomaten, Peperoni, Artischocken, Zucchetti, Oliven, Peperoncini mit Frischkäse, Mozzarella, geröstete Mandeln, Schrauben-Brot

Chips

[pro Schale] 4

ZWEIFEL - Nature oder Paprika

Kalte Häppchen



Gekochter Schinken
mit Emmentaler Käse auf
Baguette

4.00 /Stück
Min. Menge 10 Stück



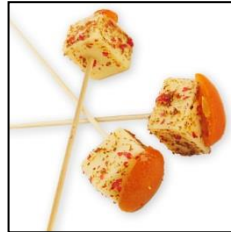
Geräucherte Forelle
mit Senfmousse
auf Baguette

4.00 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Caprese im Glas
Mozzarella mit
Cherrytomaten und
Basilikum

4.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



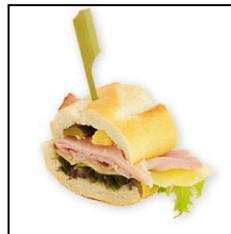
Schloss Wyher Käse
mit Pfeffer und Kumquats

2.50 /Stück
Min. Menge 20 Stück



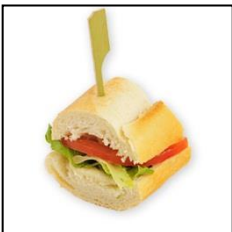
Mini Sandwiches
Mit Rauchlachs
(Dyhrberg)

4.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Mini Sandwiches
mit Schinken und
Emmentaler

4.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Mini Sandwiches
mit Tomaten,
Büffelzarella und
Basilikum

4.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Oliven-Crostini
mit Kräuterfrischkäse

3.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Mostbröckli
auf Baguette

4.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Peperoni-Mousse
mit Landjäger
und Tête de Moine

4.50 /Stück
Min. Menge 20 Stück



Napf-Kräuter
Salatgurke mit Napf-
Kräuterfrischkäse
und Schlosssalz

3.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Erbsen-Mousse
mit gekochtem Schinken
und Emmentaler Käse

4.50 /Stück
Min. Menge 20 Stück



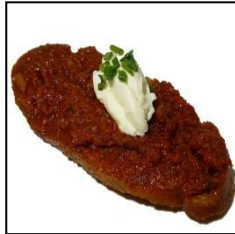
Rauchwurst
mit Frischkäse gefüllter
Peperoncini (nicht scharf)

4.00 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Antipasti Gemüse
auf Baguette

4.00 /Stück
Min. Menge 10 Stück



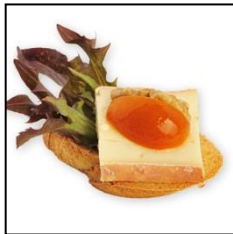
Crostini
mit Tomatentapenade und
Kräuterfrischkäse

4.00 /Stück
Min. Menge 20 Stück



Gemüsesticks
mit Dipsaucen

3.50 /Portion
Min. Menge 20 Portionen



Napfträumli
Napf-Brie und Kumquats
auf Baguette

4.00 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Rauchlachs
im Kräuter-crêpes mit
Frischkäse

4.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



**Ligurisches
Gemüsetartar**
im Oliventartelette

3.50 /Stück
Min. Menge 20 Stück



Grissini
mit Meersalzschinken vom
Uelihof und Tessiner
Feigensenf

3.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Gemüse Crêpes
Anti pasti Gemüse mit
Mascarpone im Kräuter-
Crêpes

3.00 / Stück
Min. Menge 20 Stück



Sbrinzmöckli
mit reduziertem Aceto
Balsamico und Tessiner
Feigensenf

4.00 /Portion [20g]
Min. Menge 10 Stück



Gazpacho
und Crevettenwürfel

5.50 /Stück
Min. Menge 20 Stück



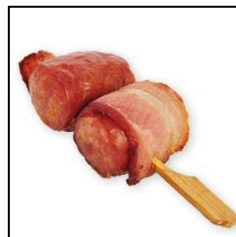
Uelihof-Teller
mi Meersalzschinken,
Mostbröckli, Rauchfleisch
und Chämiwurst, dazu
Sbrinz, Antipasti Gemüse
und Tessiner Feigensenf
29.00 /Teller
(4-5 Personen)

Warme Häppchen



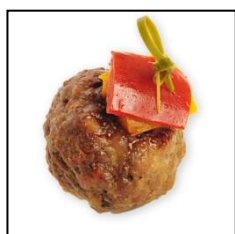
Schinkengipfeli

4.50 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Chiliwürstchen mit Salbei und Speck

4.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Hackbällchen mit BBQ-Sauce

4.50 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Currysuppe mit Pouletwürfel

5.50 /Stück
Min. Menge 20 Stück



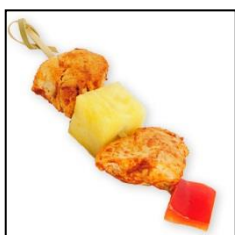
Samosa mit Gemüse

3.50 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Frühlingsrolle mit Gemüse

3.50 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Pouletsticks mit Gemüse und Ananas

5.50 /Stück
Min. Menge 20 Stück



Chäs chüechli mit würzigem Appenzeller Käse

4.50 / Stück
Min. 1 Stück



Pappadew mit Frischkäse

3.50 /Stück
Min. Menge 1 Stück

Süsse Häppchen



Mini Brownie

2.00 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Caramelköfpli

3.00 /Stück
Min. Menge 20 Stück



Schokoladenmousse

5.50 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Panna Cotta mit Früchtecoulis

5.50 /Stück
Min. Menge 20 Stück



Fruchtespiessli mit Ingwer (Früchte nach Saison)

4.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Luxemburgerli in verschiedenen Geschmacksrichtungen

1.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück/Sorte



Glace & Sorbets nach Ihrer Wahl

4.00 /Stück
Sorte in 30er Einheit

Berechnungs-Tipps.

Apéro.

Kleiner Apéro	bis 1Std.	3 - 4 Stück pro Person	ca. 12.- bis 15.-
Mittlerer Apéro	1-2 Std.	5 - 8 Stück pro Person	ca. 16.- bis 24.-
Grosser Apéro	2-3 Std.	9 - 12 Stück pro Person	ca. 24.- bis 30.-

Stehlunch/-dinner.

Kalte Häppchen	5 - 8 Stück pro Person
Warme Häppchen	5 - 8 Stück pro Person
Süsse Häppchen	3 - 4 Stück pro Person

ca. 38.- bis 50.-

SCHLOSSGARTEN

Knackige Salate.

Schloss Wyher Salat Baby Leaf Blattsalat mit feinstem Rohschinken, Schloss-Wyher-Käse, Dörraprikosen und Salbei-Cracker	18
Rustico Salat Knackige Blattsalate mit gekochtem Schinken, Emmentaler und Brotchips	17
Bombay Salat Pouletstreifen mit Madras Curry, geröstetem Sesam, Ananas, Peperoni und Pompadums auf farbenfrohem Blattsalat	19
Kelten-Salat Babylattich mit Streifen vom Säuli, Sbrinzspäne, Ei und Croûtons	19
Tomatensalat mit Schangnauer Büffelmozzarella und gebratenen Auberginen an Basilikumpesto, Kräutermeersalz und reduziertem Aceto Balsamico	19
Grüner Blattsalat mit Croûtons	11
Knackige Salatbowle mit Gemüsecrudités und Grissini <i>bitte wählen Sie einheitlich zwischen folgenden Dressings: Französisch, Italienisch, Sherry-Dressing</i>	13
Salat Assortie mit würzigen Blattsalaten und angemachten Salaten (Rüebli, Mais, Randen, Gurken, Sellerie) und Croutons	18
Nüsslisalat [Oktober bis März] mit gekochtem Ei, Kräutercroûtons und Speck	19
Dressing French-, Italien-, Spanisch- oder Sherry Dressing	

SCHLOSSTREPPE

Treten sie ein in das märchenhafte Schlosserlebnis.

Rauchfisch-Trilogie z.B. Forellen, Bömlo Lachs und Felchen [je nach Saison] mit Butterbrioche, Senfmousse und buntem Salat	25
Geräucherter Bömlo Lachs [Dyhrberg, Lachsräucherei Klus] mit Kartoffelsalat, Liebstöckel, Senfsauce mit Pinienkernen	24
Black Tiger Riesencrevette mit Zitronengras und Limettenblättern mariniert auf Avocadotatar und Gemüsesalat	25
Pastrami mit Pfeffer-Grissini dazu Radiesli, Ei, Cherrytomaten und Blattsalat an Spanisch-Dressing	21
Carpaccio vom Rind mit Linsenvinaigrette, Brotchips, Sbrinz und würzigem Salat	25
Kaltes Roastbeef mit einer leichten Basilikum-Quarksauce dazu lauwarme Focaccia, marinierten Oliven und Zitrone	24
Marinierte Zucchetti mit Dörrtomatenvinaigrette, schwarzen Oliven, Kräutersalat und Parmesanchips	18
Spargelsalat [15. April bis 15. Juni] im Parmesankorbchen mit Mostbröckli und Radieschenvinaigrette	24
Melonenduo [Sommer] mit Meersalzschenken vom Uelihof, Portwein-Feigenchutney und Grissini	23

SCHLOSSBRUNNEN

Unsere Suppen fliessen nicht aus dem Brunnen, sind aber frisch mit Quellwasser und feinsten Zutaten zubereitet.

Weissweinsuppe und Rauchschaum	12
Weissweinsuppe mit Pilzravioli und Rauchschaum	13
Indische Currysuppe mit Pouletstreifen und Linsen	13
Thai-Kokosnusssuppe mit Rindfleischstreifen, Cashewnuts und Gemüse	13
Klare Tomatensuppe mit Basilikumflädli	12
Rindskraftbrühe mit Flädli	12
Kartoffelsuppe mit Lauch und Gnagi	12
Gazpacho [kalt] mit Crevettenwürfeln und Chorizzo	14
Bärlauchsuppe [Frühling] mit geräuchertem Forellenfilets aus Willisau	14
Melonen-Erdbeerkaltschale [Sommer] mit Speckgrisini	13
Spargelcremesuppe mit Morcheln, gehacktem Ei und Kresse	15
Kürbissuppe [September-Februar] mit Amaretticroutons und Kürbiskernen	13
Topinambursuppe [Oktober-Februar] mit Rauchlachs und gerösteten Haselnüssen	13
Gemüsecremesuppe mit Croutons	9
Bündner Gerstensuppe	12
Tessiner Minestrone	12

SCHLOSSTEICH

Nicht aus unserem Schlossteich, dafür aus Gewässern der Welt.

als Hauptgang/Zwischengang

Willisauer Bachsaibling mit Dörrtomaten, Artischocken, Peperoni und marinierten Oliven auf Mascarponeisotto	43/28
Black Tiger Riesencrevetten mit Currysauce orientalischem Reis und Romanesco	42/26
Gebratenes Zanderfilet an Schnittlauch-Safransauce Ligurisches Ratatouille und Meersalzkartoffeln	43/28

SCHLOSSKERKER

Nicht so düster aber zum Frösteln kalt – ein Sorbet als Zwischengang.

Zitronensorbet mit Basilikum, Cranberries und Prosecco	12
Passionsfruchtsorbet mit Kiwiwürfeln und alkoholfreiem Mauler Schaumwein	12
Himbeersorbet mit Ananas und Gin	12
„Bierpirinha“ Zitronensorbet mit Limetten und Bier	12

SONNENUHR

Ein wenig Italinata als Zwischengang.

Casalinga Ravioli mit Rind gefüllt an Salbeibutter	33/22
Funghi misti Ravioli mit Waldpilzen gefüllt an Thymiansauce und Peperoni [Vegetarisch]	33/22
Safran Triangoli gefüllt mit Aubergine, Zucchetti und Kräutern an Tomatensauce [Vegetarisch]	33/22

RUSTIKAL

Traditionelle Gerichte, einfach gut.

Schulterbraten vom Kalb (180g) mit Rosmarin und Knoblauch mariniert	39
mit Kartoffelgratin und Broccoli mit Mandeln	41
mit Kartoffelgratin und 3erlei Marktgemüse	
Geschnetzeltes vom Säuli (130g) Zürcher Art	33
Nudeln und Bohnenbündeli	
Piccata vom Säuli (160g) mit Schinken, Champignons,	33
Tomatenspaghetti und grillierte Zucchetti	
Streifen von der Rindshuft (130g) „Stroganow“	38
Gemüsereis	
Schweinesteak (160g) mit Raclettekäse, grünem Pfeffer und Zwiebeln	35
Bratkartoffeln und saisonales Gemüse (3erlei)	
Hausgemachter Hackbraten (200g)	36
mit Kräuterrahmsauce, Kartoffelstock und saisonales Gemüse (3erlei)	
Rahmschnitzeli vom Kalb (140g)	39
Nudeln und Gemüsebouquet	
Schweinsschnitzel (140g) mit Chorizzo und Senfsauce	33
Kartoffelgnocchi und Broccoli mit Mandeln	
Schweizer Pouletbrüstchen (150g) mit Rohschinken chips an Marsalajus	29
Bramatapolenta und geröstete Rüebl	
Geschnetzeltes vom Natura Beef (140g) an Paprikasauce	34
Kartoffelgratin und Blumenkohl	
Buurehamme (180g) mit Kräutersenf	24
Kartoffelgratin und Dörrbohnen	
Heisser Fleischkäse (180g) mit Zwiebelsauce	19
Nudeln und Tomate provençale	
Buure- und Kalbsbratwurst (je80g) mit Zwiebelsauce	22
Rösti und glasierte Rüebl	
Luzerner Pastetli	29
Kalbsragout, Chügeli, Champignon und Äpfel an Rahmsauce im Blätterteigpasteteli	
Reis, Erbsli und Rüebl	

HERRENHAUS

Natürlich sind auch alle Schlossdamen zum Hauptgang eingeladen.

im 3-Gang/ab 4-Gang

Filet vom Kalb (150/100g) mit Waldpilzen und Marsalajus	52/42
Filet vom Kalb (150/100g) mit Whisky-Senfkruste	54/44
Schweizer Rindsfilet (160/ 110g) mit seinem Ragout an Rotweinsauce	58/48
Schweizer Rindsfilet (160 / 110g) mit gebrochenem Pfeffer und Rosmarinjus	58/48
Entrecôte vom Schweizer Rind (220g) mit Chorizzo und Rotweinsauce	58
Roastbeef vom Schweizer Rind (190g/130g) Sauce Béarnaise	54/44
Maispouardenbrüstchen mit Rohschinken, getrockneten Tomaten und Salbei	37
Schweizer Schweinsfilet im Speckmantel (190/130g) mit Kräuterrahmsauce	44/34

Stärke Beilagen

Gratin, Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Kartoffel Cup Cake, Pilawreis, Nudeln, Polenta, Pink-Cous cous

Gemüse,

Wirsingköpfchen mit Haselnüssen, Karotten im Ofen geröstet, Spinat mit Mascarpone, Bohnen im Speckmantel, Broccoli mit Mandeln, Blumenkohl mit Eier-Brösel, Kräutertomate, Ofen-Randen, Saisongemüse [3erlei], gerösteter Kürbis [Sept-Februar]

Nachservice

im 3-Gang Menü	inklusive
im 4-Gang Menü, nur Beilagen	4
im 4-Gang Menü, nur Fleisch (40g)	8
im 4-Gang Menü, komplett	10

JAGDKELLER

Grill, Raclette und Fondue, gemütliches kochen auf dem Tisch.

Raclette

Feinster höhlengereifter KALTBACH Käse, 250 g	33
à discretion	39
Nachservice Raclettekäse	pro 100g 12

Kleine Kartoffeln, Mixed Pickels, Mango-Chutney

Tischgrill

Grill und Raclette (200g Fleisch mit 150g-Raclette)	45
Grill (Fleisch, 250g)	45
Nachservice: Raclette, pro 100g	12
Nachservice: Fleisch, pro 100g	14

Schweinesteak, Pouletbrüstchen, Rindshuftsteak, diverse Würste, Hamburger, Speck
Saucen: Knoblauch, Curry, Cocktail, Tartar, Mango-Chutney

Tortilla Chips, kleine Kartoffeln [Gschwellti], Mixed Pickels

Fondue Chinoise

Felisch, handschnitt, 220g	45
Nachservice Fleisch, pro 100g	14

Rind, Kalb, Poulet und Hamburgerli, Rindsbouillon mit Gemüse und Kräutern

Tortilla Chips, Junge Kartoffeln [Gschwellti], Mixed Pickels
Saucen: Curry, Knoblauch, Cocktail, Tartar, Mangochutney,

Käse Fondue

Napf Chäsi - Mischung, 250g Käse	33
à discretion	39

geröstetes Brot, kleine Kartoffeln [Gschwellti], frische Ananas

SCHLOSSHOF

Vegane Gerichte.

VORSPEISEN

Gedünsteter Lauch an Orangen-Sherryvinaigrette und Haselnuss Cous cous (Vegan)	24
Salatbowle mit Gemüsecruditee (Vegan)	13
Karottensuppe mit Ingwer und Cashewnuts (Vegan)	16

HAUPTGANG/ZWISCHENGERICHT

Couscous in der Tomate mit Kräuter-Olivenöl (Vegan)	als Hauptgang/Zwischengang 35/23
Ananas-Sellerie Curry mit Linsen (Vegan)	35/23
Quinoataler mit Spinat und Champignon (Vegan)	35/23

DESSERT

Fruchtsalat	14
Chia-Pudding mit Kokosnuss, Früchten und Sonnenblumenkernen (Vegan)	16

SCHLOSSGESPENSTER

Für die jungen Schlossbewohner (Bis 15 J.).

Hackbällchen mit Rahmsauce Kartoffelstock und Gemüse	19
Teigwaren mit Tomatensauce	15
Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Gemüse	19/11
Portion Pommes Frites	8
TOM-Glacestängel, Vanille- und Erdbeerglace	3

SCHLOSSFEUERWERK

Unsere Desserts bilden das kulinarische Feuerwerk für ihre Gäste.

Desserttrilogie Schokoladenmuffin mit Himbeerfrosting Exotischer Fruchtsalat mit Kokosnussparfait Caramelchöpfli mit Zitronengras	16
Willisauerringli Parfait mit Erdbeersauce und frischen Früchten	13
Schokolodenmousse „Louis XVI“ mit Crème Gruyère und Orange	13
Crema Catalana mit wschweisser Schokolade, Dörraprikosen und Himbeersorbet	14
Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleglace	12
Hausgemachter Brownie mit Vanilleglace und Himbeerkompott	12
Brönnti Crème mit Mandelkrokant	10
Apfeltarte mit Caramelglace	12
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	12
Variation von Schweizer Käsesorten mit Glarner Birnenbrot und passenden Beilagen	14
Kaffeegebäck [mind. 15 stk pro Sorte]: Luxemburgerli	1.50/Stück
Brownies	2.- /Stück

DESSERT- & KÄSEBUFFET

Krönender Abschluss für Ihren festlichen Anlass.

Anna d’Hemel Dessertbuffet [ab 30 Personen]	24
Schokoladenmousse Früchtemousse [Saisonal] Tirami sú Panna Cotta Gebrannte Crème Streuselkuchen Schloss-Brownie Profitiroles mit Vanillerahm und Schokoladensauce Crèmeschnitte Früchtepalette mit saisonalen Früchten [4 Sorten]	
Glace/Sorbet	3
Glace: Vanille, Schokolade Sorbet: Zitro, Mango-Passion, Himbeere pro Sorte in 30er Einheiten, diverse Sorten	
Käsebuffet [ab 10 Personen]	10
Napfbrie, Kräuterhäxli, Schloss Wyher-Käse und Bergkäse Birnenbrot, Feigensenf, Baumnüsse, Dörraprikosen	
Käsebuffet [ab 30 Personen]	19
Schweizer Käsespezialitäten nach ihren Wünschen zusammengestellt. Tessiner Feigensenf, Glarner Birnenbrot, eingelegten Miniorangen, Baumnüssen, Dörraprikosen, Preiselbeeren, Mango-Chutney, Schwarze Nüsse, Thymianhonig	
Dessert	
- Nur Hochzeitstorte, Schnittgeld	7
Dessert-Duo	
- Hochzeitstorte, 1 Komponente vom Schloss	9
Dessert-Trilogie	
- Hochzeitstorte, 2 Komponente vom Schloss	12

MITTERNACHT IM SCHLOSS

*Für den kleinen Hunger während dem Fest
oder als kleiner Imbiss aus dem Topf zum selbst schöpfen*

Weisswurst [1 Stk] mit süssem Senf und Silserli	9
Schweinswürstli [1 Paar] mit Senf und Brot	8
Wienerli [1 Paar] mit Senf und Brot	6
Chili con Carne [min. 30 Portionen]	25

HERKUNFTSBEZEICHNUNG

Von hier, von dort.

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Maispoulet	Frankreich

Unsere Lieferanten:

Fleisch	Vonwyl Fleisch GmbH, Ettiswil Geiser, Schlieren
BIO Fleisch	Uelihof, Horw
Fisch	Mühletal, Willisau Dyhrberg, Balsthal Dörig und Brandl AG, Schlieren
Gemüse	Mundo, Rothenburg
Käse	Napfkäserei, Luthern Emmi, Kaltbach
Spargeln	Hofladen 1616, Ettiswil
Glace/Sorbet	Emmi

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Vertragsgegenstand

Vertragsgegenstand ist das Bereitstellen von: Konferenzräumlichkeiten, Apéro- und Banketräumlichkeiten und Tagungsräumlichkeiten sowie weiterer für die Durchführung der jeweiligen Veranstaltung notwendigen Leistungen durch das Wasserschloss Wyher in Ettiswil. Mit der mündlichen oder schriftlichen oder per Mail zugesicherte Zusage gilt der Vertrag als abgeschlossen.

2. Pflichten Veranstalter

Der Organisator übermittelt dem Wasserschloss Wyher spätestens **30 Tage** vor dem Anlass das detaillierte Programm, die Angabe über die Einrichtung der Sitzungsräumlichkeiten und der technischen Hilfsmittel sowie alle Informationen, die das Wasserschloss Wyher für eine reibungslose Durchführung des Anlasses benötigt. Der Veranstalter gibt dem Wasserschloss Wyher **spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung die DEFINITIVE Teilnehmerzahl mündlich oder schriftlich bekannt**. Nehmen weniger als die definitiv gemeldeten Personen an der Veranstaltung teil, werden die Aufwendungen für die definitiv gemeldete Teilnehmerzahl in Rechnung gestellt. Bei einer höheren als der definitiv gemeldeten Teilnehmerzahl wird die effektive Anzahl in Rechnung gestellt.

3. Exklusivreservation

Als Exklusivreservation gilt ab Eintreffen und Verabschiedung aller Gäste. Vorgängiges Einrichten, Fotoshooting kann nicht exklusiv reserviert werden.

4. Rücktritt vom Vertrag durch den Veranstalter

Wird die Veranstaltung nach mündlicher, schriftlicher oder via Email Zustimmung annulliert oder vermindert oder aufgrund einer höheren Gewalt annulliert gelten generell, insbesondere auch für sämtliche Formen der objektiven Unmöglichkeit (Höherer Gewalt z.B. Epidemien oder Pandemien) verpflichtet sich der Veranstalter zum Ersatz folgender Kosten:

- Bei Rücktritt nach definitiver Zusage des Anlass **pauschal CHF 1'000.- exkl. MwSt.** für bisherige Aufwände (Besprechung, Besichtigung etc.) sowie ab 12 Monate vor dem Termin zusätzlich folgende Kosten:

- 12-10 Monate vor dem Termin: 20% des entgangenen Umsatzes
- 7 bis 9 Monate vor dem Termin: 30% des entgangenen Umsatzes
- 2 bis 6 Monate vor dem Termin: 50% des entgangenen Umsatzes
- 1 Monat bis 5 Tage vor dem Termin: 95% des entgangenen Umsatzes
- 4 Tage vor dem Termin: 100% des entgangenen Umsatzes

Höhere Gewalt / Kulanz nur bei Verschiebung von Anlässen, Veranstaltungen und Events

Muss der Anlass wegen höherer Gewalt verschoben werden müssen, sind wir kulant sofern der Anlass im Schloss Wyher verschoben und nachgeholt wird (innert 2 Jahren). Ansonsten bei einer def. Annulation gelten die obigen Ansätze.

5. Vorauszahlung

Bei Vertragsunterzeichnung resp. Def. Anlassbestätigung erfolgt als Garantie eine Rechnung als Vorauszahlung. Der Kunde erhält in diesem Falle eine sep. Rechnung mit Einzahlungsschein. Der Betrag ist gemäss Rechnungsdatum zu überweisen und gilt als Def. Anlassbestätigung.

Vorauszahlungskosten: Raummiete(n) + für Apéro CHF 10.- pro Gast plus für Essen & Getränke CHF 50.- pro Person = Total Betrag für Akontozahlung.

Erfolgt die vollständige vereinbarte Akontozahlung nach dem 1. Mahnungsdatum nicht, kann das Schloss Wyher von der Reservation zurück treten jedoch sind die unter Punkt 4 vorgeschriebenen Zahlung trotzdem gültig.

6. Rechte Wasserschloss Wyher

Das Wasserschloss Wyher behält sich das Recht vor, eine Veranstaltung abzusagen, wenn Bedenken auftreten, die Veranstaltung könnte sich schädigend auf den Ruf und Geschäftsverlauf auswirken.

Der Gast trägt jegliche Haftung bei Beschädigung der ihm zur Verfügung gestellten Materials.

7. Musik & Live Bands im Aussenbereich

Wir machen die Gäste darauf aufmerksam, dass parallel mehrere Veranstaltungen stattfinden können (Ausser bei Exklusivmiete).

Wir gestatten beiden Parteien im Aussenbereich Musik/Live Bands zu haben, dies jedoch **mit normaler Lautstärke** damit **alle Parteien** ein angenehmes Fest feiern können. **Laut Musik ist untersagt. Speziell bei Zeremonien im Aussenbereich erwarten wir eine Rücksichtnahme aller Gäste** während dieser Zeit. Die Anweisungen vom Schlossgastgeber sind zu befolgen.

8. Nachtruhe

Als Nachtruhe gilt die Zeit **zwischen 22 und 6 Uhr**. Seien es Gespräche oder Musik: Geräusche sind nachts nur in Zimmerlautstärke erlaubt. Eine zusätzliche Ruhezeit ist meist der Zeitraum von 12 bis 13 Uhr mittags. **Aus diesem Grund müssen alle Fenster ab Tanzstart geschlossen sein. Ab 03.00 muss die Musik abgestellt sein. Allfällige Bussen sind vom Gast der Festes vollumfänglich zu bezahlen.**

9. Im und ums Schloss verboten sind:

Konfetti-Bomben Bei Anwendungen gehen die Reinigungskosten vollumfänglich zu Lasten des Gastes (pro Std. CHF 50.-). Bitte teilen Sie das auch Ihren Gästen und Tätschmeistern mit. **Feuerwerk mit Knall sowie Himmelslaternen.** Danke für Ihr Verständnis

10. Zeit- und Ablaufplan

Spätestens 10 Tage vor dem Anlass schriftlich per Mail Ihren **detaillierten Zeit- & Ablaufplan** damit dieser in die Detailplanung seitens Schloss gewährleistet kann.

11. Gerichtsstand / Anwendbares Recht

Als ausschliesslichen Gerichtsstand vereinbaren die Parteien Luzern. Es ist Schweizerisches Recht anwendbar