

SPINNEREI

PAUSCHALANGEBOT

Diplomfeier

im Zeitraum vom 22. Juni 2026 bis 4. Juli 2026



Verleihen Sie Ihrer Diplomfeier den festlichen Rahmen, den sie verdient. Vom entspannten Apéro im Foyer bis zur grossen Show in Halle 2 erleben Sie ein perfekt organisiertes Event für bis zu 750 Personen.

Freuen Sie sich auf moderne Technik, beeindruckende Projektionen und einen reibungslosen Ablauf. Die Bühne gehört den Absolvent*innen – für grosse Emotionen und einen würdigen Abschluss.

Ob Schule, Akademie oder Universität: Mit diesem Package wird Ihre Diplomfeier unvergesslich.

CHF 35.– pro Person*

Für 300 bis 750 Personen

Buchbar vom 22. Juni 2026
bis 4. Juli 2026

Dienstleistungen

- Reinigung Toiletten während der Veranstaltung und Schlussreinigung
- Sanitätsdienst Basis (ab 300 Personen)
- Arbeitsaufwand Eventmanager*in für Package-Koordination

Apéro im Foyer

- inkl. Weisswein, Bier und Mineral ab Buffet
- stehend, an weissen Hochtischen
- Ambiente-Beleuchtung und Hintergrundmusik ab Playlist

Diplomfeier in Halle 2

- Reihenbestuhlung
- grosse Bühne 10×4m
- Einzelprojektion (ab 600 PAX, Übertragung Halle 1)
- Audio Regie und Funkmikrofon
- Audio- und Videotechniker*in während der Show
- 270-Projektion im «Congratulation»-Style

*Gültig bei einer Buchung bis 31.10.2025, Preis exkl. MwSt.
Bei mehrjähriger Buchung erhalten Sie bis 2028 jährlich 3 CHF Wiederkehrabbatt pro Gast.



SPINN NNEREI

KONTAKT

Spinnerei Eventlocation
Spinnereistrasse 3
6020 Emmenbrücke | Luzern

T +41 41 349 10 50
info@spinnerei.ch
spinnerei.ch

PARTNER



Eventmanagement
und Eventtechnik

**Tavola
Catering**

Exklusiver Catering Partner

SPINNEREI

PAUSCHALANGEBOT

Japanese Future Funk



Erleben Sie den ultimativen Mix aus Tradition und Zukunft mit unserem „Japanese Future Funk“-Package! Feiern Sie in unseren drei eleganten Hallen, die durch unsere beeindruckende 270°-Projektion und ein erstklassiges Soundsystem zum Leben erweckt werden. Lassen Sie Ihre Gäste in eine Cyberpunk-Welt voller leuchtender Designs und pulsierender Beats eintauchen, während sie bei Karaoke und futuristischer Atmosphäre unvergessliche Momente erleben. Ihr Event wird zu einem einzigartigen Erlebnis, das Tradition und moderne Innovation vereint.

CHF 199.-
pro Person*

ab 150 - 400
Personen**

18.00-24.00 Uhr

Apéro 
Edamame | Meersalz
Gyoza | Gemüse | Sweet Chili
Miso Shot | Wakame

Vorspeise 
Tofu-Teriyaki | Quinoa | Wasabi

Hauptgang
Poulet-Katsu | Curry-Miso-Sauce | Asia Gemüse |
Schwarzer Knoblauch | Reis

oder
Blumenkohl-Katsu | Curry-Miso-Sauce | Asia Gemüse |
Schwarzer Knoblauch | Reis 

Dessert 
Limetten-Panna-Cotta | Kokos | Schwarzer Sesam |
Brombeere

Getränke inklusive
Mineral | Weisswein | Rotwein | Bier | Kaffee | Tee

Ausstattung
Dekoration | Bestuhlung | Location |
Beleuchtung | Hintergrundmusik |
270° Projektion

 vegetarisch
 vegan

*exkl. MwSt.
**wird bei kleineren oder grösseren Gruppen individuell kalkuliert



SPINN NNEREI

KONTAKT

Spinnerei Eventlocation
Spinnereistrasse 3
6020 Emmenbrücke | Luzern

T +41 41 349 10 50
info@spinnerei.ch
spinnerei.ch

PARTNER



Eventmanagement
und Eventtechnik

**Tavola
Catering**

Exklusiver Catering Partner

SPINNEREI

PAUSCHALANGEBOT

Seminare mit Stil



Unsere drei grosszügigen Hallen bieten die ideale Kulisse für anspruchsvolle Veranstaltungen. Erleben Sie die Zukunft der Präsentationstechnologie mit unserer 270°-Projektion. Lassen Sie Ihre Gäste in fesselnde visuelle Inhalte eintauchen und schaffen Sie eine inspirierende Atmosphäre für Ihre Veranstaltung. Begeben Sie sich in die Welt der Möglichkeiten und erleben Sie herausragende Seminare und Kongresse in unserer vielseitigen Eventlocation.

CHF 225.–
pro Person*

ab 180 bis 500**
Personen

Inkludierte Leistungen

Raummiete
Mobiliar (inkl. Rednerpult)

Technik

Bühne
Beschallung mit 4 Mikrofone
Ambiente- und Bühnenbeleuchtung
Einzelprojektion
Vorschaumonitor
270° Projektion mit Standard-Content

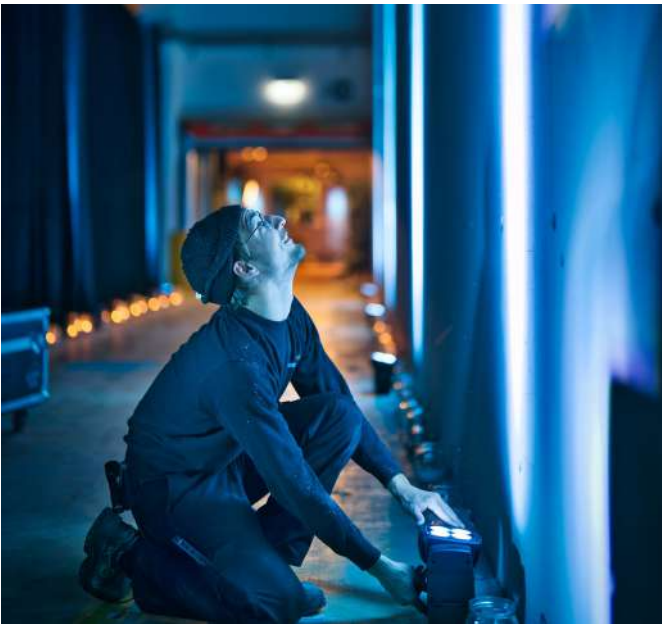
Catering

Begrüssungskaffee
Kaffeepause am Vormittag und Nachmittag
Mittagessen

Anlassdauer von 08.00 - 17.00 Uhr

*exkl. MwSt.

**wird bei kleineren oder grösseren Gruppen individuell kalkuliert



SPINN NNEREI

KONTAKT

Spinnerei Eventlocation
Spinnereistrasse 3
6020 Emmenbrücke | Luzern

T +41 41 349 10 50
info@spinnerei.ch
spinnerei.ch

PARTNER



Eventmanagement
und Eventtechnik

**Tavola
Catering**

Exklusiver Catering Partner

SPINNEREI

PAUSCHALANGEBOT

The Great Gatsby



LEISTUNGEN

Tauchen Sie für einen Abend in die schillernde Welt von “The Great Gatsby“ ein! Erleben Sie und Ihre Gäste die unvergessliche Epoche der goldenen 1920er Jahre voller Eleganz und Luxus. Mit beeindruckenden Hallen bieten wir Ihnen die perfekte Bühne für Ihren glamourösen Event im Stil von „The Great Gatsby“. Erleben Sie eine faszinierende 270°-Projektion und geniessen Sie ein Soundsystem, das Sie direkt in die extravagante Welt von Jay Gatsby und seiner Zeit entführt.

CHF 199.–
pro Person*

ab 150 - 400
Personen**

18.00–24.00 Uhr

Appetizer

Softbödeli | Lachs | Seehasenkaviar
Softbödeli | Pastrami | Balsamico | Mayonnaise
Softbödeli | Tomatenpesto | Kerbel
Russisches Ei | Mayonnaise | Dill | Cornichon

Vorspeise 🌿

Schaumweincrèmesuppe | Kartoffelwürfel |
Schnittlauchöl

Hauptgang

Rindsentrecôte | Kartoffelpürée | Ratatouille | Sauce
Choron

Hauptgang Vegan 🌿

Portobello | Kartoffelpürée | Ratatouille |
Tomatensugo

Dessert

New York Cheesecake | Zitronencreme | Meringue |
Blaubeeren

Getränke inklusive

Mineral | Weisswein | Rotwein | Bier | Kaffee | Tee

Ausstattung

Dekoration | Bestuhlung | Location |
Beleuchtung | Hintergrundmusik |
270° Projektion

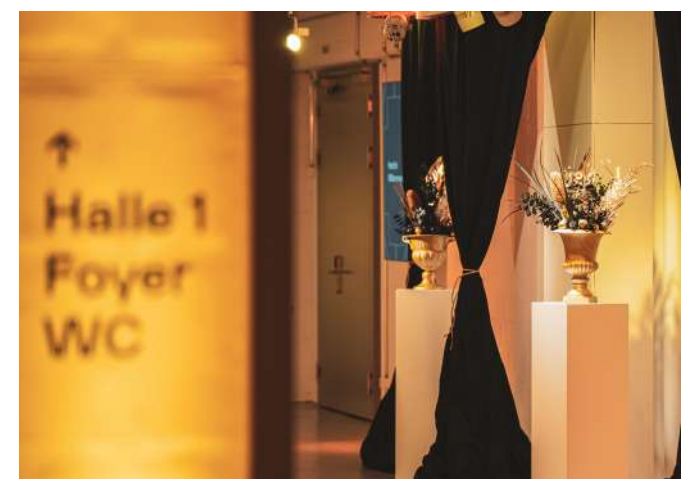
🌿 vegetarisch

🌿 vegan

*exkl. MwSt.

**wird bei kleineren oder grösseren Gruppen individuell kalkuliert

IMPRESSIONEN



SPINN NNEREI

KONTAKT

Spinnerei Eventlocation
Spinnereistrasse 3
6020 Emmenbrücke | Luzern

T +41 41 349 10 50
info@spinnerei.ch
spinnerei.ch

PARTNER



Eventmanagement
und Eventtechnik

**Tavola
Catering**

Exklusiver Catering Partner

SPINNEREI

PAUSCHALANGEBOT

Heimatgefühle



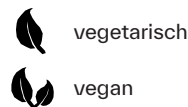
LEISTUNGEN

Hohe Berge, weite Seen, schöne Aussichten – die Schweiz hat weit mehr zu bieten als nur gute Schokolade. Entdecken Sie den etwas anderen Firmenanlass und kommen Sie mit auf eine Tour durch die schönsten Regionen des Landes. Wir sorgen für echt-schweizerische Stärkung und das passende helvetische Ambiente – und das alles wetterfest und 365 Tage im Jahr. 270°-Projektion und immersives Soundsystem machen's möglich! Entdecken Sie die Schweiz auf ganz neue Art und Weise!

CHF 199.–
pro Person*

ab 150 - 400
Personen**

18.00–24.00 Uhr



*exkl. MwSt.
**wird bei kleineren oder grösseren Gruppen individuell kalkuliert

- Appetizer**
Innerschweizer Spezialitätenplatte
NW Pastrami | Trutenschinken | Salami |
Ennetbürger Landjäger | Urner Alpkäse |
Sbrinzmöckli | Hohle Gasse | Hausbrot
- Vorspeise** 🌿
Eichblattsalat | Cherrytomate | Croûtons |
Balsamico Dressing
- Hauptgang**
Lozärner Chügelipastetli | Kalb | Blätterteig |
Wildreis | Erbsen | Karotten
- Hauptgang Vegan** 🌿
Veganes Chügelipastetli | Pilze | Veganer
Blätterteig | Wildreis | Erbsen | Karotten
- Dessert** 🌿
Apfeltarte | Vanille | Nusscrumble | Blüten
- Getränke inklusive**
Mineral | Weisswein | Rotwein | Bier | Kaffee | Tee
- Ausstattung**
Dekoration | Bestuhlung | Location |
Beleuchtung | Hintergrundmusik |
270° Projektion inkl. immersivem Soundsystem

IMPRESSIONEN



SPINN NNEREI

KONTAKT

Spinnerei Eventlocation
Spinnereistrasse 3
6020 Emmenbrücke | Luzern

T +41 41 349 10 50
info@spinnerei.ch
spinnerei.ch

PARTNER



Eventmanagement
und Eventtechnik

**Tavola
Catering**

Exklusiver Catering Partner

SPINNEREI

PAUSCHALANGEBOT

Travel the world

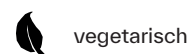


Entdecken Sie den etwas anderen Firmenanlass und kommen Sie mit auf eine kulinarische Weltreise. Vom Flughafen Spinnerei aus fliegen wir mit Air Tavola über den Orient nach Asien und die USA, bevor wir wieder sicher in der Schweiz landen. Dabei erleben wir an jedem Ort kulinarische Highlights und dank 270°-Projektion und immersivem Soundsystem das passende Ambiente. Ein einzigartiges Reiseerlebnis wartet auf Sie und Ihre Gäste!

CHF 199.–
pro Person*

ab 150 - 400
Personen**

18.00–24.00 Uhr



vegetarisch



vegan

Getränke inklusive

Mineral | Weisswein | Rotwein | Bier | Kaffee | Tee

Ausstattung

Dekoration | Bestuhlung | Location |
Beleuchtung | Hintergrundmusik |
270° Projektion inkl. immersivem Soundsystem

*exkl. MwSt.

**wird bei kleineren oder grösseren Gruppen individuell kalkuliert

Appetizer am Flughafen Spinnerei

Innerschweizer Spezialitätenplatte
NW Pastrami | Trutenschinken | Salami |
Ennetbürger Landjäger | Urner Alpkäse |
Sbrinzmöckli | Hohle Gasse | Hausbrot

Vorspeise im Orient (bereits auf den Tischen)

Mezze Platte
Hummus | Harissa-Joghurt | Baba Ganoush |
Taboulé | Pitabrot

Zwischengang in Thailand

Tom Kha Gai | Poulet | Zitronengras | Kokosmilch |
Shitake | Galangal
Tom Kha | Zitronengras | Kokosmilch | Shitake |
Galangal 🌿

Hauptgang in den USA

Rinderbrisket | Kartoffelpüree | Coleslaw |
Smokey-BBQ-Sauce

Hauptgang Vegan

Polentaschnitte | Grillgemüse | Coleslaw | Smoky-
BBQ-Sauce 🌿

Dessert im Duty Free am Flughafen Spinnerei

Crèmeschnitte (für Schweiz) 🌿
Beerentörtchen | Orange | Dattel (für Orient) 🌿
Chiapudding | Kokosmilch | Mango (für Thailand) 🌿
Mini-Cupcakes (für USA) 🌿



SPINN NNEREI

KONTAKT

Spinnerei Eventlocation
Spinnereistrasse 3
6020 Emmenbrücke | Luzern

T +41 41 349 10 50
info@spinnerei.ch
spinnerei.ch

PARTNER



Eventmanagement
und Eventtechnik

**Tavola
Catering**

Exklusiver Catering Partner

SPINNEREI

PAUSCHALANGEBOT

Polar Night

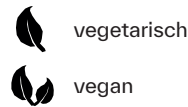


Mit unserem Pauschalangebot «Polar Night» tauchen Sie und Ihre Gäste in der Eventlocation Spinnerei in eine Winterwelt ein – und das ganz ohne zu frieren! Nicht nur die 270°-Projektion sondern auch die stimmige Dekoration lässt Winterfeeling aufkommen. Das passende Menü von Tavola Catering rundet die winterliche Stimmung ab.

CHF 199.–
pro Person*

ab 150 - 400
Personen**

18.00-24.00 Uhr



vegetarisch

vegan

*exkl. MwSt.

**wird bei kleineren oder grösseren Gruppen individuell kalkuliert

Appetizers

Alplamm | Chutney | Sesam
Lachstatar | Avocado | Brioche
Röstpaprikasuppe | Vanille 🍃

Vorspeise 🍃

Kürbiscrèmesuppe | Granatapfel | Frischkäse

Hauptgang

Rindsentrecôte | Ofenrande | Rosmarinkartoffel |
Urbräujūs

Hauptgang Vegan 🍃

Räuchertofu | Quinoa | Kirschtomaten | Lila Karotte |
Balsamico

Dessert 🍃

Gebrannte Crème | Lotuscrumble | Fruchtkompott

Getränke inklusive

Mineral | Weisswein | Rotwein | Bier | Kaffee | Tee

Ausstattung

Dekoration | Bestuhlung | Location |
Beleuchtung | Hintergrundmusik |
270° Projektion inkl. immersivem Soundsystem



SPINN NNEREI

KONTAKT

Spinnerei Eventlocation
Spinnereistrasse 3
6020 Emmenbrücke | Luzern

T +41 41 349 10 50
info@spinnerei.ch
spinnerei.ch

PARTNER



Eventmanagement
und Eventtechnik

**Tavola
Catering**

Exklusiver Catering Partner

SPINNEREI

LIGHT

PAUSCHALANGEBOT

Polar Night



Mit unserem Pauschalangebot «Polar Night Light» tauchen Sie und Ihre Gäste in der Eventlocation Spinnerei in eine Winterwelt ein – und das ganz ohne zu frieren! Nicht nur die 270°-Projektion sondern auch die stimmige Dekoration lässt Winterfeeling aufkommen. Das passende Menü von Tavola Catering rundet die winterliche Stimmung ab.

CHF 129.–
pro Person*

ab 150 - 400
Personen**

18.00-23.00 Uhr

Vorspeise 🌿
Lattich | Senf-Vinaigrette | Wildkräutersalat

Hauptgang
Rindshuft | Saisongemüse | Kartoffelgratin |
Urbräujus

Hauptgang Vegan 🌿
Gnocchi | Gotthard Edelpilze | Veganer Käse

Dessert 🌿
Crèmeschnitte | Rahm | Minze

Getränke inklusive
Mineral | Weisswein | Rotwein | Bier | Kaffee | Tee

Ausstattung
Dekoration | Bestuhlung | Location |
Beleuchtung | Hintergrundmusik |
270° Projektion inkl. immersivem Soundsystem

🌿 vegetarisch
🌿 vegan

*exkl. MwSt. und nur gültig bei Event von Sonntag bis Mittwoch
**wird bei kleineren oder grösseren Gruppen individuell kalkuliert



SPINN NNEREI

KONTAKT

Spinnerei Eventlocation
Spinnereistrasse 3
6020 Emmenbrücke | Luzern

T +41 41 349 10 50
info@spinnerei.ch
spinnerei.ch

PARTNER



Eventmanagement
und Eventtechnik

**Tavola
Catering**

Exklusiver Catering Partner

SPINNEREI

PAUSCHALANGEBOT

Life is better at the beach



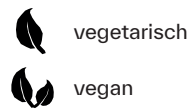
LEISTUNGEN

Wer träumt nicht manchmal davon, dem Alltag für einen Augenblick in die Wärme zu entfliehen? Wir machen's möglich – und das 365 Tage im Jahr! Entdecken Sie den etwas anderen Firmenanlass und kommen Sie mit an den Strand. Während Sie und Ihre Gäste den Sonnenuntergang geniessen, verwöhnen wir Sie mit einem Menü, das echtes Beachfeeling verspricht. 270°-Projektion und immersives Soundsystem sorgen den ganzen Abend für das richtige Ambiente. Nun heisst es nur noch: Ab an den Strand!

CHF 199.–
pro Person*

ab 150 - 400
Personen**

18.00-24.00 Uhr



*exkl. MwSt.
**wird bei kleineren oder grösseren Gruppen individuell kalkuliert

- Appetizer**
Algensalat | Sesam | Nori
- Vorspeise** 
Gurkenkaltschale | Minze | Chili
- Hauptgang**
Gelbes Thaicurry | Garnele | Basmatireis | Koriander | Erdnuss
- Hauptgang Vegan** 
Gelbes Thaicurry | Kichererbse | Basmatireis | Koriander | Erdnuss
- Dessert** 
Schokolade | Passionsfrucht | Fruchtsalat | Kresse
- Getränke inklusive**
Mineral | Weisswein | Rotwein | Bier | Kaffee | Tee
- Ausstattung**
Dekoration | Bestuhlung | Location | Beleuchtung | Hintergrundmusik | 270° Projektion inkl. immersivem Soundsystem

IMPRESSIONEN



SPINN NNEREI

KONTAKT

Spinnerei Eventlocation
Spinnereistrasse 3
6020 Emmenbrücke | Luzern

T +41 41 349 10 50
info@spinnerei.ch
spinnerei.ch

PARTNER



Eventmanagement
und Eventtechnik

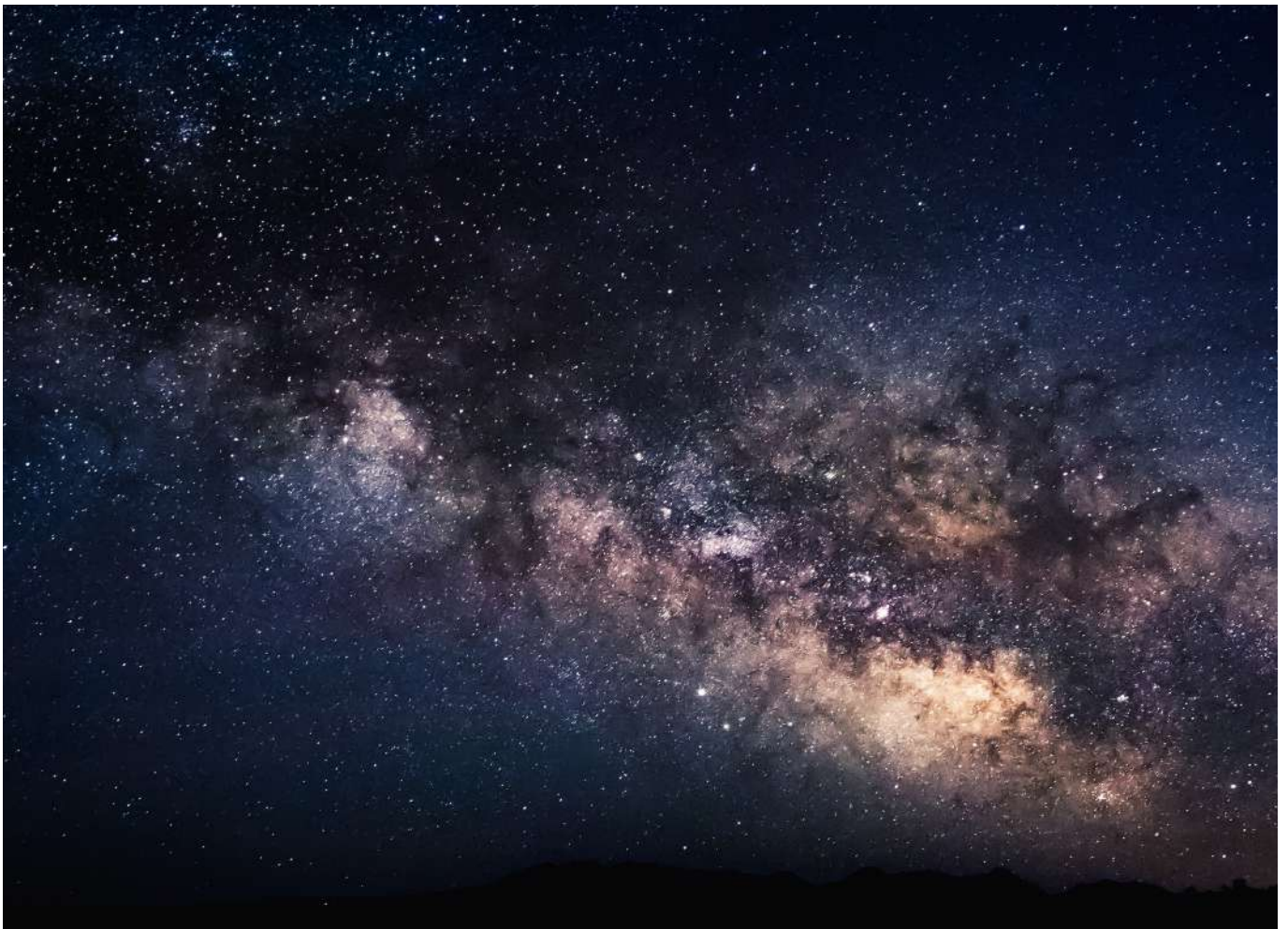
**Tavola
Catering**

Exklusiver Catering Partner

SPINNEREI

PAUSCHALANGEBOT

Out of the ordinary



Weit oben im Weltall oder tief unten im Wasser – oder doch mitten in der Wüste? Entdecken Sie den etwas anderen Firmenanlass und kommen Sie mit an Orte, an denen Sie «im Normalfall» wohl nicht essen würden. Ein Abend komplett «out of the ordinary» - 270°-Projektion und immersives Soundsystem machen's möglich und sorgen an jedem Ort für das passende Ambiente. Ein einzigartiges Erlebnis wartet auf Sie und Ihre Gäste!

CHF 199.–
pro Person*

ab 150 - 400
Personen**

18.00–24.00 Uhr

 vegetarisch

 vegan

*exkl. MwSt.

**wird bei kleineren oder grösseren Gruppen individuell kalkuliert

Appetizer

Smørrebrød | Avocado | Rauchlachs | Dill
Smørrebrød | Tomatenpesto | Pastrami | Vene Kresse
Smørrebrød | Hummus | Aubergine | Rande 

Vorspeise

Randenceviche | Chili | Zitrone | Limette |
Wiesenkraut

Hauptgang

Flanksteak | Pfälzer | Lattich | Yuzujūs

Hauptgang Vegan

Blumenkohlsteak | Süsskartoffel | Basmatireis |
Bang-Bang Sauce

Dessert

Kaffeeschnitte | Amaretto-Gel | Biscuitcrumble

Getränke inklusive

Mineral | Weisswein | Rotwein | Bier | Kaffee | Tee

Ausstattung

Dekoration | Bestuhlung | Location |
Beleuchtung | Hintergrundmusik |
270° Projektion inkl. immersivem Soundsystem



SPINN NNEREI

KONTAKT

Spinnerei Eventlocation
Spinnereistrasse 3
6020 Emmenbrücke | Luzern

T +41 41 349 10 50
info@spinnerei.ch
spinnerei.ch

PARTNER



Eventmanagement
und Eventtechnik

**Tavola
Catering**

Exklusiver Catering Partner