

Menues & Informationen

Für Bankette ab 20 Personen



Inhalt

HERZLICH WILLKOMMEN

KALTE VORSPEISEN

SUPPEN

WARME VORSPEISEN

FISCH

FLEISCH & GEFLÜGEL

DESSERT

BANKETT-INFORMATIONEN

KONTAKT



PASSION GENUSS ERLEBNIS

Herzlich willkommen

Liebe Gäste, Geniesser und Feiernde

Wir freuen uns, Ihnen unsere Menüvorschläge präsentieren zu dürfen. Dies ist ein Hilfsmittel, gefüllt mit leckeren Informationen rund um Ihr Fest. Sie dürfen sich Ihr Angebot selber oder gemeinsam mit uns zusammenstellen. Wir beraten Sie gerne.

Selbstverständlich servieren wir Ihnen während dem Essen feinste Richefont-Brottspezialitäten. Runden Sie Ihr Essen mit einem feinen Dessert aus unserer Hauskonditorei ab. Es lohnt sich.

Ihr Menü wird stets mit frischen, saisonalen und ausgewählten Produkten von unserem Küchenchef Carlo Zulauf und seinem Team für Sie zubereitet.

Wir freuen uns, gemeinsam mit Ihnen Ihren Anlass zu gestalten und Sie und Ihre Gäste bei uns verwöhnen zu dürfen.



Jonas Seifert
Leiter Gastronomie

Kalte Vorspeisen

Frische Saisonsalate mit Sprossen und gerösteten Kernen an unserem Hausdressing 🌿	CHF 8.50
«Wyber-Salat» mit Speck und gerösteten Brotwürfeli	CHF 10.50
Aromatisches Mousse aus sonnengereiften Tomaten und Koriander auf Büffelmozzarella, mit einem Olivenöl-Crostini 🌿	CHF 16.50
Hausmarinierter Lachs mit Salatbouquet	CHF 15.50
Rauchlachs-Tatar auf mariniertem rohem Kohlraben-Carpaccio dazu luftiger Apfel-Meerrettichschaum	CHF 14.50

Suppen

Cremiges Rüeblischaumsüppchen, verfeinert mit frischem Ingwer und einem Hauch von Bienenhonig 🌿	CHF 11.00
Cremiges Süppchen aus aromatischen Tomaten, veredelt mit einem Schuss Gin und einem Basilikum-Rahmhäubchen	CHF 9.00
Appenzeller Moschtsuppe mit Speckstreifen und Apfelkugeln	CHF 10.50
Schaumiges Süppchen aus frischen Kräutern mit einem milden Curryrahmhäubchen 🌿	CHF 11.00
Proseccoschaumsüppchen mit Cantadou und Chorizo	CHF 11.00

🌿 Fleischlos | Fleisch- und Fischherkunft: Schweiz
Alle Preise inkl 7.7% MwSt.

Warme Vorspeisen

Blätterteigkissen gefüllt mit Pilzen an einer delikatsten Rahmsauce 🌿	CHF 14.50
Exotisches Risotto verfeinert mit Crème fraîche dazu ein saftiges Kaninchenfilet	CHF 15.50
Zartes Crêpes gefüllt mit frischem Gemüse an einer Kräuterrahmsauce	CHF 14.00

fisch

Currysphaghetti mit mediterranem Gemüse garniert mit saftig gebratenen Black Tiger Riesencrevetten	CHF 38.50
Saiblingfilet gebraten auf Pack Choi mit Shitakepilzen serviert mit einem Kartoffelstampf	CHF 38.00
Lachstranche auf einem Lauchbeet an luftiger Champagnersauce serviert mit Tagliatelle	CHF 37.00

🌿 Fleischlos | Fischherkunft: Lachs: Norwegen; Saibling: Schweiz; Crevetten: Vietnam
Alle Preise inkl 7.7% MwSt.

fleisch & Geflügel

Schnitzel vom hiesigen Kalb oder Schwein
an cremiger Pilzrahmsauce mit Kräuternudeln
buntem Gemüse und kleiner Früchtegarnitur

Kalb CHF 36.00
Schwein CHF 28.00

Zartes Geschnetzeltes vom hiesigen Schwein oder Kalb
an einer cremigen Pilzrahmsauce mit knuspriger Rösti
und einer kleinen Früchtegarnitur mit buntem Gemüse

Kalb CHF 36.00
Schwein CHF 28.00

Buure Schnitzu
Schweineschnitzel mit Schinken und geschmolzenem
Bergkäse an einer Rotweinsauce serviert mit Rosmarin-
kartoffeln und buntem Gemüse

CHF 31.00

Schweinefilet im Ganzen rosa gebraten, für Sie
tranchiert an einer Kräuter-Senfsauce mit feinem
Kartoffelgratin und buntem Gemüse

CHF 36.00

Im Ofen zart geschmorter Braten von der Kalbsschulter
mit Bramata-Polenta verfeinert
serviert mit Rahm und glasiertem Wurzelgemüse

CHF 34.00

Knusprig gebratene Brust von der Maispoularde
an einer cremigen Orangensauce
dazu Butterreis mit Kräutern und Gemüse

CHF 32.00

Entrecôte am Stück rosa gebraten
an einem milden Balsamicojus
serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse

CHF 43.00

Rosa gebratenes Moutathaler Kalbsnierstück
an einer Orangen-Hollandaise
begleitet von einem Safranrisotto und Gemüsegarnitur

CHF 44.00

Les trois filets (vom Kalb, Rind und Schwein)
Zarte Medaillons vom Rind an einer Sauce Béarnaise
Kalb an Portweinjus, serviert mit hausgemachtem
Kartoffelgratin und einem bunten Gemüsebouquet

CHF 56.00

*Das aromatische Schweinefilet an Morchelrahmsauce
reichen wir Ihnen gerne im Nachservice
mit feinen Safrantagliatelle und buntem Gemüse*

Von Mitte September bis Ende Oktober bieten wir reichhaltige Wildküche an.

Auf Anfrage servieren wir Ihnen zum Hauptgang gerne einen Nachservice.

Dessert

Frischer Fruchtsalat mit Kirschen	CHF 8.00
Gebrannte Crème	CHF 8.00
Mousse au chocolat	CHF 8.00
Baileys Eiskaffee	CHF 8.00
Caramelköppli	CHF 8.00
Sorbet-Teller mit Früchten	CHF 8.00
Richemont Dessertteller	CHF 12.50
• Mit Crèmeschnitte	
• Richemont-Schnitte	
• Sorbet oder Glace	
• Mousse oder Saisonspezialität	
• Fruchtsalat	
Dessert-Buffet	CHF 18.50*
Ab 25 Personen	

* Preis pro Person
Alle Preise inkl 7.7% MwSt.

Bankett-Informationen

Wir bedanken uns für Ihr Interesse und für Ihr Vertrauen, welches Sie unserem Hause entgegenbringen. Nachfolgend finden Sie einige Hinweise für die Planung Ihres Anlasses. Gerne beraten wir Sie auch persönlich.

ALLERGIKER

Auch Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten (Lactose, Glucose, Gluten etc.) kommen bei den Speisenangeboten nicht zu kurz. Wir beraten Sie gerne.

ANNULLATIONSBEDINGUNGEN

Die zur Verrechnung gültige Personenzahl erwarten wir 48 Stunden vor dem Anlass. Sollte die Personenzahl für ein Abendessen kleiner sein als 20, erlauben wir uns, 20 Menüs zu verrechnen.

APÉRO

Wünschen Sie einen ganz persönlichen Apéro oder etwas Spezielles? Verlangen Sie unsere aussergewöhnlichen Vorschläge oder rufen Sie uns an.

BEHINDERTE /HOTEL

Unsere Banketträumlichkeiten, Seminarräume und Restaurationsräume sind rollstuhlgängig, inklusive Toilette. Allerdings sind unsere Hotelzimmer nicht mit Rollstuhl zu erreichen.

BLUMEN/DEKORATION

Ihr Tisch soll dem Anlass entsprechend geschmückt sein! Gerne organisieren wir Ihnen jede Art von Blumenarrangements ganz auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt.

MENÜKARTEN

Gerne drucken wir Ihr Menü auf unsere Menükarten.
Wünschen Sie eine spezielle Gestaltung?

NACHSERVICE

Sind gute Esser am Tisch? Bestellen Sie vom Hauptgang einen Nachservice im Voraus. Wir berechnen für Fleisch/Fisch pro Person CHF 10.00.

PARKPLÄTZE

Sie erreichen uns mit öffentlichen Verkehrsmitteln (Bus Nr 24 hält direkt vor der Haustüre). Sollten Sie mit dem Auto anreisen, erkundigen Sie sich bitte um eine Parkkarte (CHF 10.00/Tag).

RESERVATIONEN/ANFRAGEN

Wir sind erreichbar unter der Telefonnummer 041 375 85 80
(Jonas Seifert oder Patricia Sieber)

TECHNIK

Haben Sie eine Präsentation, einen Film oder eigene Musik?

Folgende technischen Geräte sind verfügbar:

- Mikrophon CHF 50.00
- Beamer CHF 50.00
- WLAN WIFI im ganzen Haus

VERLÄNGERUNG

Sollten Sie über Mitternacht hinaus feiern wollen, müssen wir Ihnen einen Betrag von CHF 250.00 für die Bewilligung der Verlängerung verrechnen.

VEGETARIER

In den Unterlagen finden Sie gekennzeichnet Speisen , welche fleischlos sind. Sollten Sie weitere Wünsche haben, wenden Sie sich an uns.

ZAPFENGELD

Wenn Sie Ihren persönlichen Wein zu Ihrem Feste trinken wollen und ihn selbst mitbringen, verrechnen wir Ihnen ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro Flasche.

ZIMMER (PREIS PRO NACHT, INKL. FRÜHSTÜCK UND TAXEN)

Im Anschluss an Ihr rauschendes Fest können Sie sich im 2. Stock in unseren Zimmern erholen und am nächsten Morgen ein original Richemont-Bäcker-Frühstück geniessen.

Einzelzimmer CHF 122.00

Doppelzimmer CHF 184.00

Kontakt

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag 07.00–17.00 Uhr

Samstag und Sonntag 07.30–17.00 Uhr

Richemont Gastronomie & Hotel

Seeburgstrasse 51

6006 Luzern

Telefon 041 375 85 64

E-Mail gastronomie@richemont.cc

Internet www.richemont-gastro.ch