ElisabethenPark

Menüvorschläge



mittendrin.
wohnen.
begegnen.

ElisabethenPark AG | Bruchmattstrasse 9 | 6003 Luzern
Telefon 041 249 45 45 | empfang@elisabethenpark.ch

elisabethenpark.ch

Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Information	Seite	3-4
Apéro	Seite	5-7
Menüempfehlungen	Seite	8-9
Vorspeisen	Seite	10
Hauptgänge	Seite	11
Dessert	Seite	12
Getränke- und Weinauswahl	Seite	13-14

Allgemeine Information

Individuelles Angebot

Wir helfen und beraten Sie gerne bei der Planung Ihres Anlasses, die nachfolgenden Speisen sind lediglich Vorschläge unseres Kulinarischen Angebots. Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles saisonales Menü zusammen.

Für zusätzliche Fragen oder Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und freuen uns auf Ihre Anfrage.

- Menüvorschläge ab 10 Personen
- Bestellungen bis 30 Personen nehmen wir gerne bis 7 Arbeitstage vor dem Anlass entgegen.
- Bestellungen ab 30 Personen nehmen wir gerne bis 14 Arbeitstage vor dem Anlass entgegen.

Räumlichkeiten Aussenbereich

- Das gesamte Bistro mit Lounge verfügt bis zu **60 Sitzplätze**
- Die Eventräumlichkeiten 1-3 verfügen bis zu **70 Sitzplätze** (ohne Trennwände)
- Die Lounge, Terrasse und Parkanlage ist bestens für ein **Apéro** als Stehempfang geeignet.

Kontakt

John-Maximilian Zurbel
Leitung Verpflegung
Tel. Direkt 041 249 45 27, j.zurbel@elisabethenpark.ch

Preise
Alle im Angebot aufgeführten Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer.
Wir behalten uns Preis- und Angebotsänderungen vor.

Mitgebrachtes
Für mitgebrachte Apéro, Torten und Kuchen oder auch andere Speisen verrechnen wir pauschal pro Person CHF 3.50.

Zapfengeld
Wenn Sie eigene alkoholische Getränke zu Ihrem Anlass mitbringen, verrechnen wir CHF 28.00 pro Flasche Servicegebühr.

Verrechnung
Bei grösseren Abweichungen der Gästeanzahl an Leidessen genehmigen wir eine Kulanz von 10% auf die vorbestellten Menüs.

Dekoration
Saisonale Tischdekoration ist in den Preisen inbegriffen. Dekorieren mit frischen Schnittblumen berechnen wir CHF 3.00 pro Gast. Sie dürfen aber auch selbst einen Tischmuck mitbringen.

Allergene / Unverträglichkeiten
Falls vorab Allergene oder auch Unverträglichkeiten bekannt sind, ist es zwingend diese zu melden. Wir geben Ihnen gerne eine fachkundige Auskunft, um ein geeignetes Gericht für Sie zusammenzustellen.

Deklaration
Wenn nicht gesondert deklariert dann gilt:

Fleischherkunft: Schweiz
Lamm: Schweiz, Neuseeland, Australien

Apéro

Linde-Plättli

Linde-Plättli mit Fleisch und Käse	120g Fleisch, 20g Käse	Fr.	17.00
Linde-Plättli mit Fleisch und Käse	480g Fleisch, 80g Käse	Fr.	68.00

Apéro-Pauschalen

Apéro «Charly»

pro Person Fr. 3.00

Pommes Chips / Salzstängeli / Erdnüssli

Apéro «BEAUNE»

pro Person Fr. 24.00

Bruschetta mit grilliertem Gemüse / Grissini mit Rohschinken / Kalbs-Meatballs, Süsskartoffel, BBQ / Poulet-Curry-Salat mit Früchten / Zucchetti-Frischkäseröllchen mit schwarzen Oliven / Avocadocreme mit zweierlei Tomaten

Apéro «HOLDERE»

pro Person Fr. 36.00

Tomaten-Fetakäse Taschen / Fajitas mit Gemüsefüllung / Räucherlachsmousse auf Gurkenbeet / Chäschüechli / Schinkengipfel / Zander Ceviche mit Frühlingszwiebeln / Canapé Beef Tatar/

Apéro «LINDE»

pro Person Fr. 58.00

Suppe nach Wahl / Persischer Linsensalat mit Granatapfel und Minze / Zander-Ceviche mit Frühlingszwiebeln / Poulet-Currysalat mit Früchten / Mini Schinkengipfeli / Frühlingsrollen mit Sweet Sour Sauce / Meatballs vom Kalb mit Süsskartoffel und BBQ-Sauce / Empanadas gefüllt mit Rindfleisch und Guacamole / Schokoladenkuchen / Canapés ¼

Wenn nicht anders angegeben, gilt eine Komponente pro Person.

Apéro Häppli

Suppen «Weck-Glas»

Gazpacho mit Tomaten Crostini		pro Stück	CHF	4.00
Spargelcremesüppchen mit Kerbelschaum		pro Stück	CHF	4.00
Kürbiscremesüppchen mit Flutes		pro Stück	CHF	4.00

Apéro «Weck-Glas»

Avocadocreme mit zweierlei Tomaten		pro Stück	CHF	4.00
Panna Cotta mit Kürbis-Kardamom-Creme		pro Stück	CHF	4.00
Persischer Linsensalat mit Granatapfel und Minze		pro Stück	CHF	4.00
Fischbällchen mit Sauce Tartar		pro Stück	CHF	4.50
Räucherlachsmousse auf einem Gurkenbeet		pro Stück	CHF.	4.50
Poulet-Currysalat mit Früchten		pro Stück	CHF	4.50

Apéro «warm und kalt»

Mini Schinkengipfeli 35g		pro Stück	CHF	4.00
Mini Chäschüechli 10g		pro Stück	CHF	4.00
Frühlingsrollen mit Sweet Sour Sauce		pro Stück	CHF	4.00
Meatballs vom Kalb mit Süsskartoffel und BBQ-Sauce		pro Stück	CHF	4.50
Tomaten-Fetakäse Taschen		pro Stück	CHF	4.00
Fajitas mit Gemüsefüllung		pro Stück	CHF	4.00
Empanadas gefüllt mit Rindfleisch und Guacamole		pro Stück	CHF	4.50
Speck-Muffin mit Ziegenkäse		pro Stück	CHF	4.00

Brote

Paillasse		pro Person	CHF	2.00

Canapé & Sandwich

Canapés ¼		pro Stück	CHF	3.50
Beef Tatar, Lachs, Thon, Poulet Curry, Schinken, Salami, Käse, Ei				
Bruschetta, Blumenkohlmousse, Bresaola, Bärlauchpesto		pro Stück	CHF	8.50
Bruschetta, Ziegenkäse, Honig und Frühlingsblüten		pro Stück	CHF	8.50
Bruschetta, zweierlei Spargel und Rohschinken		pro Stück	CHF	8.50
Bruschetta, grilliertem Gemüse		pro Stück	CHF	8.50
Sandwich mit Lachs		pro Stück	CHF	8.50
Sandwich mit Hinterschinken und Emmentaler		pro Stück	CHF	8.50

Dessert

Früchte Spiessli	pro Stück	CHF	4.00
Schokoladenkuchen	pro Stück	CHF	4.00
Rhabarber-Crumble (Saison)	pro Stück	CHF	4.00
Panna Cotta mit Beeren-Coulis	pro Stück	CHF	4.00

Herbst
Menüempfehlungen

Menü 1

Marronicremesuppe mit Speckchip
(CHF 10.00)

***

Geschmorte Schweinsbäggli
Dunkelbiersauce
Wirz
Kartoffelstock
(CHF 30.50)

***

Birnen-Tarte mit Zimtrahm
(CHF 10.50)

CHF 51.00

Menü 2

Nüsslisalat mit Speckwürfel, Ei und Croutons
(CHF 12.50)

***

Rehschnitzel an Wocholderrahmsauce
Rotkraut, Marroni
Spätzle
(CHF 37.00)

***

Zwetschgen-Crumble
Vanilleglace
(CHF 11.00)

CHF 57.00

Herbst
Menüempfehlungen

Menü 3

Kürbis-Ingwer-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen
(CHF 10.00)

***

Kalbsbraten an Steinpilzsauce
Rahmwirz
Rösti
(CHF 36.50)

***

Apfelküchlein
Mit Vanillesauce
(CHF 10.50)

CHF 57.00

Herbst
Vegetarische alternativen

Marroni-Risotto
Karamellisierten Kürbis
Salbeibutter und Sbrinz

CHF 27.50

Hausgemachte Randenravioli mit
Ziegenfrischkäse
Federkohlchips, Baumnuss

CHF 28.50

Kürbis-Gnocchi
Rahmwirz
Bergkäse und Kürbiskernen

CHF 26.50

Vorspeisen

Salate und kalte Vorspeisen

Grüner Salat mit französischer Sauce	CHF	8.00
Gemischter Saisonsalat mit französischer Sauce	CHF	10.00
Nüsslisalat mit Ei oder Speckwürfel	CHF	11.00

Suppen

Bouillon mit Backerbsen oder Flädli	CHF	8.00
Kartoffel-Lauchcrémesuppe	CHF	10.00
Tomatencrémesuppe mit Basilikum Pesto	CHF	10.00
Selleriecrémesuppe mit Gorgonzola und Birne	CHF	10.00

Für die kleinen Gäste (bis 10 Jahre)

Paniertes Schweineschnitzel Mischgemüse, Pommes frites	CHF	15.00
Chickennuggets Rüeblisalat, Pommes frites	CHF	15.00
Spaghetti Nature oder Tomatensauce, Sbrinz	CHF	13.00

Hauptgänge

Gebratene Pouletbrust mit Champignonrahmsauce Nudeln Gemüsebouquet	CHF	28.00
Kalbgeschnetzeltes «Zürcher Art» Röstitaler Gemüsebouquet	CHF	38.00
Schweins Cordon bleu «Linde»  Pommes frites Gemüsebouquet	CHF	36.00
Brasato al Barolo Weissweinrisotto Gemüsebouquet	CHF	38.00
Rinds Entrecôte mit Sauce Bernaise Kartoffelgratin Gemüsebouquet	CHF	46.00

Vegetarisch

Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung, Tomatensauce und Sbrinz	CHF	24.00
Linsen-Gemüsecurry mit Hüttenkäse serviert im Blätterteigherz	CHF	24.00
Onsen Ei mit Käseschaum, Kräuterseitlinge, Ofengemüse, Kartoffelstock	CHF	26.00

Dessert

Hausgemachtes Caramelköpfli	CHF	10.00
Panna Cotta mit Beerenkompott und gerösteten Pistazien	CHF	10.00
Tiramisu	CHF	10.50
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleglace oder Vanillesauce	CHF	11.50

Käse

Käsevariation	CHF	16.00

Mineral-, Süss- & Heissgetränke

Mineral und Süssgetränke

Knutwiler, mit & ohne Kohlensäure	1l	CHF	9.00
Orangensaft	1l	CHF	12.00
Süssgetränke	3.3dl	CHF	5.00

Heissgetränke

Café Créme / Espresso	CHF	4.50
Schale	CHF	5.00
Cappuccino	CHF	6.00
Latte Macchiato	CHF	6.50
Doppelter Espresso	CHF	6.50
Heisse / Kalte Schokolade / Ovomaltine	CHF	5.00
Tee von Eilles	CHF	5.00

Weinauswahl

Weisswein - 7.5dl Flaschenqualität

Cuvée hellgelb VDP Suisse Weingut Heidegg, Luzern	CHF	49.00
Chasselas Cuvée Spéciale AOC Les Fréres Dutruy, Waadt	CHF	48.00

Rosé - 7.5dl Flaschenqualität

La Jasse Rosé IGP Pays d'Oc, Frankreich	CHF	45.00

Rotwein - 7.5dl Flaschenqualität

Pinot Noir VDP Suisse Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch	CHF	50.00
Cuvée 1 Merlot IGT Tamborini, Ticino	CHF	45.00
Paso a Paso Tempranillo Castilla la Mancha, Spanien	CHF	45.00

Schaumwein - 7.5dl Flaschenqualität

Crémant d'Alsace Brut AC Domaine Laurent Vogt, Frankreich	CHF	50.00