



Menüvorschläge Nölliturm 2018



Apéritif
Einzelgerichte
Menüs
Allgemeine Geschäftsbedingung

Inhaltsverzeichnis

Aperitif.....	3
Aperopauschalangebote	3
Einzelgerichte	5
Suppen	5
Vorspeisen	5
Warme Gerichte	5
Nachspeisen & Käse	6
Menüvorschläge	7
Menu Wilhelm Tell	7
Menu Richard Wagner	7
Menu Brettmeister.....	8
Menu Nölliturm	8
Menu Kapellbrücke	9
Menu Pilatus	9
Menu Rigi	10
Menu Hochwacht.....	10
Weine & Getränke	10
Mitarbeiter (je nach Bedarf):	11
Diverses:	11
Dekoration:	11
Geschäftsbedingungen:.....	12
Preise:	12
Rechnung	12
Annullationsbedingungen & Personenzahlen.....	12
Kontaktadresse:.....	12
Kontaktpersonen:.....	12



Aperitif

Aperopauschalangebote

Gedacht sind diese Aperopauschalangebote für Aperitif vor dem Essen oder als Event - Häppchen – Preise gültig ab 20 Gästen

Variante 1 pro angemeldete Person CHF 7.—
(gilt pro Stunde)
Frisch gebackene Butter- Käse Stangen
Gefüllte „Peperoncini“ mit Frischkäse
Verschiedene Oliven
Sbrinzmöckli
Melonenstückli mit Rohschinken umwickelt

Variante 2 pro angemeldete Person CHF 12.—
(gilt pro Stunde)
Frisch gebackene Butter- Käse Stangen
Gefüllte „Peperoncini“ mit Frischkäse
Melonen mit Rohschinken
Rauchlachstatar im China-Löffel
Luzerner Mostbröckli geschnitten
Gemüsetatar scharf/mild

Variante 3 pro angemeldete Person CHF 15.—
(gilt pro Stunde)
Kleine Apéro Käseplatte mit Fruchtbrot
und Trauben / Nüssen
Verschiedene kleine ¼ Canapées assortiert
Rauchlachstatar
Mini Pâtisseries

Variante 4 pro angemeldete Person CHF 20.—
Gefüllte Tomaten mit Frischkäse
Melonen mit Rohschinken
Rauchlachstatar
Pikante Fleischkugeln oder Mini Hacktätschli
mit Sweet & Sour Sauce
Käsekuchenstückli
Mini Pâtisseries

Variante 5 pro angemeldete Person CHF 30.—

Blätterteiggebäck
Zweifarbigen Gemüsetatar (scharf/mild) und
Rauchlachstatar in Chinalöffel
verschiedene Canapés assortiert
(Rauchlachs, Schinken, Ei, Spargeln)

Kleine Gläsergeschichten
(raffinierte Kompositionen im Cocktailgläschen angerichtet)

Pikante Fleischkugeln
Knusprige Frühlingsröllchen (veg.)
gebackene Riesencrevetten
mit Sweet & Sour & Chilisauce

Luzerner Rieslingsüppchen (die Spezialität)
im Gläschen

Variante 6 pro angemeldete Person CHF 39.—

Blätterteiggebäck
Zweifarbigen Gemüsetatar (scharf/mild) und
Frischlachs oder Rauchlachstatar in Chinalöffel
verschiedene Canapés assortiert
(Rauchlachs, Schinken, Thun..)

Kleine Hacktätschli oder Wäggisser Fischchüechli

knusprige Frühlingsröllchen (veg.)

Gebackene Riesencrevetten
mit Sweet & Sour & Chilisauce

kleines Tellergericht (Zanderfilet auf Weissweinsrisotto
oder Kalbgeschnetzeltes mit Bramata)

Luzerner Rieslingsüppchen (die Spezialität)
im Gläschen

verschiedene Minipâtisseries

Käseplatte mit Fruchtebrot und Feigensenf

Einzelgerichte

Suppen

Kraftbrühe mit Einlage; Gemüwestreifen, Flädli oder Sherry	CHF 8.50
Kartoffelsüppchen mit Kresse	CHF 8.—
Luzerner Riesling x Sylvanersüppchen	CHF 10.—
Tomatencremesuppe mit Vodka oder Gin	CHF 11.—

Vorspeisen

Grüner Marktsalat oder gemischter Salat	CHF 8.50
Gemüsetatar (scharf/mild, zweifarbig) mit Salatarrangement	CHF 14.—
Dreifarbiger Linsensalat an Balsamicodressing und geräucherter Truthahnbrust	CHF 14.—
Geräucherte Forellenfilets mit Salatbukett und Meerrettichschaum	CHF 15.—

Warme Gerichte

Felchenfilets gebraten auf Lauchrahmgemüse	(Vorspeise) (Hauptspeise)	CHF 18.— CHF 28.—
Felchenroulade mit Safransauce und Blattspinat	(Vorspeise) (Hauptspeise)	CHF 19.— CHF 29.—
Zarte Pouletbrust mit Mango gefüllt mit Kokos paniert auf sämiger Curryrahmsauce mit Trockenreis		CHF 27.—
Rindschmorbraten Grossmutterart mit Polenta und grünen Bohnen		CHF 28.—
Schweinskarreebraten mit Rosmarinjus, Kartoffelgratin und Marktgemüse	(mit Kalbfleisch)	CHF 35.— CHF 47.—
Roastbeef rosa gebraten Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin und Marktgemüse		CHF 48.—

Nachspeisen & Käse

Gebrannte Creme	CHF 7.50
Weisses Rumschokoladen-Mousse	CHF 9.50
Frische Waldbeeren mit Mascarponecreme	CHF 11.—
Sorbet (ohne Licquer)	CHF 8.—
Sorbet (mit Licquer)	CHF 10.—
Frischer Fruchtsalat	CHF 9.50
Frischer Fruchtsalat Moderne mit Sorbet	CHF 11.50
Grand Marnier Schaum mit Orangensauce und Orangenfilets	CHF 13.—
Duo von Parfait Glacé mit Fruchtsaucenspiel	CHF 12.—

Dessertbuffet

Eine Auswahl von frischem Fruchtsalat, Schoggimousse, Parfait Glacé Grand Marnier oder saisonale Früchte, evt. Beeren, Minipâtisseries oder Torte, Gebrannte Creme, Meringues oder Vermicelles zusammengestellt nach Ihren Wünschen	CHF 15.—
Mit Käseplatte zum Dessertbuffet	+ CHF 6.—
Käseteller mit Früchtebrot und Nüssen	CHF 12.—



Menüvorschläge

Menu Wilhelm Tell

Nüsslisalat „Lapin“
mit Streifen von geräucherter Truthahnbrust
an Balsamicoessig

mit Kalbfleisch

CHF 58.—

mit Schw.

CHF 48.—

—

Saltimbocca Romana
Zartes Schnitzeli mit dünner Rohschinken-Tranche
und Salbei gebraten
angerichtet auf feinem Safranrisotto
mit knackigem Gemüseallerlei

—

Fruchtsalat „Moderne“
Verschiedene farbig geschnittene Früchte
fächerförmig angerichtet
mit einer erfrischenden Kugel Sorbet
und Fruchtsauce

Menu Richard Wagner

Tomatenkraftbrühe
mit Blätterteighäslü

Menü Complet

CHF 81.—

(Kalbssteak ohne Fisch)

CHF 69.—

(Menü m. Schweinssteak)

CHF 68.—

(Schweinssteak o. Fisch)

CHF 57.—

—

Felchenfilet vom Vierwaldstättersee
pochiert mit feinen Kräutern nach Hausart
Trockenreis

—

Saftiges Kalbssteak „Calvados“
mit Apfelwürfeli
Kartoffelgratin
Saisongemüse

—

Orangensorbet mit Maraschino
und Pfefferminz

Menu Brettmeister

Knackige Saisonsalate
spezial Hausdressing und Brotcroûtons

Menü complet
(ohne Fisch)

CHF 55.—
CHF 47.—

—

Felchenfilet vom Vierwaldstättersee (je nach Saison)
schonend pochiert nach Hausart
mit leichter Kräutersauce

—

Original Luzerner Fritschipastetli
nach traditionellem Rezept
mit Kalbsfleischstückli und Kalbfleischbrät
spezielle Weinbeeren in Cognac mariniert
an feiner dunkler Sauce
angerichtet im knusprigen Blätterteigpastetenhaus
gefertigt aus Zunftmeister's Bäckerei
umgarnt mit viel frischem saisonalem Gemüse

—

Orangensalat mit Feigen
und Sorbet

Menu Nölliturm

Menü

CHF 63.—

Nüsslisalat Mimosa
Knackiger Nüsslisalat mit Ei
und feinem Hausdressing
(kann saisonal abhängig sein)

—

Zartes Roastbeef rosa gebraten
Sauce Bernaise
Feiner Kartoffelgratin
und farbiges Gemüseallerlei

—

Erfrischender Dessertteller „Lapin“
Eine saisonale Komposition aus frischen Früchten, Mousse,
Parfait Glacé und Gebäck
lassen Sie sich überraschen

★ ★
★
Ambassador
Luzern AG
Hotel De la Paix · Hotel Ambassador
Restaurant Lapin · Catering Lapin

Menu Kapellbrücke

Hausgemachte Broccoli-Rauchlachs Terrine
mit kleinem Salatarrangement

Menü complet

CHF 59.—

Menü 3 – Gang

CHF 52.—

—

Kraftbrühe
mit Kräuterpfannkuchenstreifen

—

Schweinsfilet im Blätterteig
auf Gemüsebeet

—

Limonen - Panna Cotta
auf Erdbeerenragout
(je nach Saison)

Menu Pilatus

Sämige Broccolicremesuppe
mit Brotwürfeli

Menü complet

CHF 45.—

(Menü 3-Gang

CHF 40.—

—

Kleiner Marktsalat
mit speziellem Hausdressing

—

Saftiger Schweinskarreebraten
Kartoffelpüree, junge Kefen
glasierte Karotten

—

Weisses Rumschokoladenmousse



Menu Rigi

Menü complet

CHF 42.—

Knackige Salate an speziellem Hausdressing
mit Streifen von geräuchertem Forellenfilet

—

Zartes Maispouletbrüstchen (F)
serviert auf Weissweinsrisotto
nappiert mit kräftigem Rosmarinjus
garniert mit kleinem Gemüse

—

Weisses Rumschokoladenmousse
garniert mit Saisonfrüchten

Die einzelnen Menüs / Bestandteile lassen sich individuell ergänzen oder austauschen. Gerne stellen wir Ihnen auch ein Menü ganz nach Ihren Wünschen oder zum Thema Ihres Anlasses zusammen. Das Besondere ist unsere Spezialität.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Wunsch gerne.



Weine & Getränke (siehe Wein- & Getränkekarte Zunft zu Safran)

Allgemeines:

Mitarbeiter (je nach Bedarf):

Chef de Service		CHF 55.— p. Std.
Service-Mitarbeiter	pro Mitarbeiter	CHF 38.— p. Std.
Küchenmitarbeiter	pro Mitarbeiter	CHF 43.— p. Std.
Allrounder/Logistik	pro Mitarbeiter	CHF 38.— p. Std.

Die Kosten der Mitarbeiter werden nach Aufwand verrechnet. Im Minimum verrechnen wir pro Mitarbeiter drei Stunden. Nach 24:00 sowie an Sonn- und Feiertagen wird ein Zuschlag von CHF 10.— pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

Diverses:

Menükarten (Schwarz/Weiss)	inklusive
Menükarten (farbig)	nach Aufwand
Brot:	inklusive
Transport:	nach Aufwand

Dekoration:

Gerne organisieren wir für Sie die passende Blumen-Dekoration für ihren Anlass bei unserem Floristen. Die Kosten werden nach Aufwand berechnet.



Geschäftsbedingungen:

Preise

Unsere Preise sind in CHF inkl. 7.7% MwSt. und pro Person angegeben, sofern nichts anderes deklariert ist.

Rechnung

Zahlbar innert 30 Tagen netto. Die Bestellung muss mit einer gültigen Kreditkarte oder mittels einer Vorauszahlung garantiert werden.

Annulationsbedingungen & Personenzahlen

bis 14 Tage vor dem Anlass	kostenlos
13 bis 8 Tage vor dem Anlass	Bearbeitungsgebühr CHF 250.00
7 bis 4 Tage vor dem Anlass	40% des Menüpreises
3 bis 0 Tage vor dem Anlass	100% des Menüpreises

Annulationen müssen schriftlich gemacht werden

Die Personenanzahl kann bis 2 Tage vor dem Anlass angepasst werden. Wir bitten Sie, uns diese unbedingt nochmals zu bestätigen

Diese Apero – Vorschläge sind gültig
Menüvorschläge sind gültig

ab 20 Personen
ab 15 Personen

Kontaktadresse:

Hotel Ambassador Luzern AG
Zürichstrasse 3
6004 Luzern
TEL: +41 41 418 80 00
FAX: +41 41 418 80 90
www.ambassador.ch,
hotel@ambassador.ch

Kontaktperson:

Herr Ferdinand A. Zehnder
faz@ambassador.ch

Luzern, 9. Januar 2018/faz

