



Catering & Bankett 2023



Apéritif
Einzelgerichte
Menüs
Allgemeine Geschäftsbedingung
(Version 1.11.2022)

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
Turm Menu.....	10
Menu Hochwacht.....	10
Weine	11
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 Apero – Pauschalangebote für Aperitif vor dem Essen oder als Event - Häppchen – Preise gültig ab 30 Gästen

Variante 1 pro angemeldete Person CHF 10.—
Frisch gebackene Butter- Käse Stangen
Verschiedene Oliven
Sbrinzmöckli
Melonenstückli mit Rohschinken (Saisonal)

Variante 2 pro angemeldete Person CHF 16.—
Frisch gebackene Butter- Käse Stangen
Melonen mit Rohschinken (Saisonal)
Rauchlachstatar im China-Löffel
Salametti geschnitten
Gemüsetatar scharf/mild

Variante 3 pro angemeldete Person CHF 22.—
Kleine Apéro Käseplatte mit Fruchtbrot
und Trauben / Nüssen
Verschiedene kleine ¼ Canapées assortiert
Rauchlachstatar

Variante 4 pro angemeldete Person CHF 24.—
Melonen mit Rohschinken
Rauchlachstatar
Pikante Fleischkugeln oder Mini Hacktätschli
mit Sweet & Sour Sauce
Käsekuchenstückli

Variante 5 pro angemeldete Person CHF 32.—

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

oder

Käseplatte mit Früchtebrot und Feigensenf

Einzelgerichte

Suppen

Gemüsekraftbrühe mit Tapiocaperlen	CHF 8.50
Rüebli-Orangencremesuppe mit Rahmhaube und Selleriestroh	CHF 8.—
Luzerner Riesling x Sylvanersüppchen	CHF 10.—
Rote Peperonicremesuppe mit Rauchforelle und Rahmhaube	CHF 11.—

Vorspeisen

Grüner Marktsalat oder gemischter Salat	CHF 8.50
Hausgemachtes vegetarisches Sushi mit buntem Salatarrangement	CHF 16.—
Geräuchertes Forellenfilet lauwarm serviert mit Meerrettichschaum und buntem Salatarrangement	CHF 15.—
Duo von Rauchlachsroulade und Tatar auf Pumpernickel an Honig-Senf-Dillsauce und kleiner Salatkomposition	CHF 18.—
Tomaten-Mozzarella-Terrine mit Basilikumpesto, Blätterteigstange und Salatblätter	CHF 16.—
Spinat Lachsterrine (im Glas serviert)	CHF 15.50

Warme Gerichte

Zander Saltimbocca an Balsamico-Jus serviert mit cremigem Safranrisotto und sautierten Kefen	CHF 38.—
Pochiertes Felchenfilet auf Blattspinat angerichtet an Patis-Sauce, mit Venere-Reis	CHF 36.—
Rindsroulade an kräftiger Bratensauce serviert mit Kartoffelstock und Gemüseallerlei	CHF 39.—
Poulet-Involtini gefüllt mit Rohschinken, getrockneten Tomaten und Frischkäse, dazu cremiges Risotto und mediterranes Gemüse	CHF 37.—
Schweinskarreebraten mit Waldpilzrahmsauce, Kartoffelgratin und Marktgemüse (mit Kalbfleisch.)	CHF 35.— CHF 47.—
Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin und Marktgemüse	CHF 48.—
Maispoulardenbrust mit Aprikosenkruste serviert mit Schupfnudeln und jungem Gemüse	CHF 35.—

Nachspeisen & Käse

Gebrannte Creme	CHF 7.50
Marmoriertes Toblerone-Mousse auf Saucenspiegel mit Rahm und Früchten garniert	CHF 11.50
Schwarzwälder-Kirsch-Tiramisu	CHF 12.—
Panna Cota mit Himbeerkern	CHF 10.—
Pavlova mit Rahm mit Fruchtsauce und Beeren garniert	CHF 13.—
Vermicelles-Creme mit Mascarpone	CHF 9.—
Charlotte-Royal mit Erdbeer-Quark-Füllung	CHF 11.—
Sorbet (ohne Licquer)	CHF 8.50
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 14.—
Duo von Parfait Glacé mit Fruchtsaucenspiegel	CHF 13.—
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 16.—
Mit Käseplatte zum Dessertbuffet	+ CHF 8.—
Käseteller mit Früchtebrot und Nüssen	CHF 15.—

Menüvorschläge

Menu Wilhelm Tell

Spinatsalat mit pochiertem Ei
und Mohn-Dressing

mit Kalbfleisch

CHF 67.—

mit Schw.

CHF 57.—

—

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

—

Marmoriertes Toblerone-Mousse
auf einem Saucenspiegel angerichtet
garniert mit Früchten und Rahm

Menu Richard Wagner

Rindskraftbrühe
mit Eierstich

Menü Complet

CHF 90.—

(Kalbssteak ohne Fisch)

CHF 79.—

(Menü m. Schweinssteak)

CHF 78.—

(Schweinssteak o. Fisch)

CHF 67.—

—

Duo von Rauchlachs-Roulade
und Tatar auf Pumpernickel
an Honig-Senf-Dillsauce
und kleiner Salatkomposition

—

Saftiges Kalbssteak an Morchelrahmsauce
serviert mit hausgemachten Spätzli
und Saisongemüse

—

Schwarzwälder-Kirsch-Tiramisu

Menu Brettmeister

Knackige Saisonsalate
spezial Hausdressing

Menü complet
(ohne Fisch)

CHF 69.—
CHF 60.—

—

Felchenfilet vom Vierwaldstättersee (je nach Saison)
schonend pochiert nach Hausart
mit leichter Kräutersauce
auf sautiertem Blattspinat serviert

—

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 Alt-Zunftmeister's Bäckerei
umgarnt mit viel frischem saisonalem Gemüse

—

Exotischer Fruchtsalat
mit Cardamon, Zimt und einer Kugel Sorbet

Menu Nölliturm

Menü

CHF 74.—

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

—

Zartes Roastbeef mit Honig-Senfkruste
an Portweinjus
serviert mit feinem Kartoffelgratin
und Gemüse vom Markt

—

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 Tomaten-Mozzarella-Terrine
mit Pesto und kleinem Salatarrangement

Menü complet

CHF 71.—

Menü 3-Gang

CHF 63.—

—

Kraftbrühe
mit Kräuterflädli

—

Schweinsfilet „Calvados“
serviert mit caramelisierten Apfelspalten
dazu Broccoli und haugemachte Haselnuss-Spätzli

—

Panna Cotta
mit Himbeerkern
(je nach Saison)

Menu Pilatus

Kürbiscremesüppchen
mit Rahmhaube

Menü complet

CHF 63.—

Menü 3-Gang

CHF 59.—

—

Hausgebeizter Saibling
mit Safran-Zitronen-Reduktion
und buntem Salatstrauss

—

Ossobucco „Cremolata“
auf cremigem Safran-Risotto
umgarnt von saisonalem Gemüse

—

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanilleglacé
und Rahm garniert



Turm Menu

Menü complet

CHF 57.—

Ziegenkäsetartlet mit Feigen
auf buntem Salatbeet

—

Zartes Maispouletbrüstchen (F)
mit Aprikosenkruste
serviert mit Schupfnudeln
und jungem Gemüse

—

Charlotte „Royal“
mit Früchten und Rahm garniert

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

Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie nur ein Menü auszuwählen.

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



Weine (verlangen Sie unsere aktuelle Weinkarte!)

Allgemeines (gilt für Catering):

Mitarbeiter (je nach Bedarf):

Anlassleitung / Chef de Service		CHF 68.—p. Std.
Service-Mitarbeiter	pro Mitarbeiter	CHF 52.— p. Std.
Küchenmitarbeiter	pro Mitarbeiter	CHF 52.— p. Std.
Allrounder/Logistik	pro Mitarbeiter	CHF 48.— 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.

Gedeckter Tisch:

Gläser, Teller, Schalen, Unterteller, Besteck etc.		
Servietten (Stoff), Tischtücher (Stoff)	pro Gedeckteil	CHF 1.50
oder		
Apero-Gedeckpauschale inkl. ganzes Material	pro Gedeck	CHF 8.—
Menu-Gedeckpauschale inkl. ganzes Material	pro Gedeck	CHF 12.—

Mobiliar:

Festbankgarnituren, Büffettische (6er 8er oder 10er Tische)	pro Garnitur	CHF 35.—
Runde Tische 8 pax	Ø 160 (exkl. Fremd Transp.)	CHF 30.—
Runde Tische 10pax	Ø 180 (exkl. Fremd Transp.)	CHF 35.—
Stühle	(exkl. Fremd Transp.)	CHF 8.—
Garderobenständer	pro Ständer	CHF 30.—
Stehtische für Aperitif		CHF 30.—

Diverses:

Grundpauschale	CHF 200.—
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 30 Personen
ab 15 Personen

Kontaktadresse:

Hotel Ambassador Luzern AG
Zürichstrasse 3
6004 Luzern
TEL: +41 41 418 80 00
FAX: +41 41 418 8090
www.ambassador.ch,
hotel@ambassador.ch

Kontaktperson:

Herr Ferdinand A. Zehnder

Luzern, 1. Februar 2023/faz

