

ASTORIA

THE LEADING FIRST CLASS HOTEL – LUCERNE SWITZERLAND
DESIGN HERZOG & DE MEURON

BANKETT ANGEBOTE



Stand: 15.02.2023 / FM

Lassen Sie sich von unseren köstlichen Menuvorschlägen verzaubern!

Geniessen Sie in unseren gemütlichen Banketträumlichkeiten Ihre ganz spezielle Feier. Hier können Sie sich ein Bild davon machen: [Bankette und Feiern in Luzern \(astoria-luzern.ch\)](https://www.astoria-luzern.ch)

BERATUNG UND RESERVATION

Meetings & Events | Feiern im Herzen von Luzern

HOTEL ASTORIA • PILATUSSTRASSE 29 • 6002 LUZERN • SWITZERLAND
TEL +41 41 226 88 88 • FAX +41 41 210 42 62 • convention@astoria-luzern.ch
www.astoria-luzern.ch

ASTORIA

www.astoria-luzern.ch

R

RENAISSANCE[®]
LUCERNE HOTEL

www.renaissance-luzern.ch

THE HOTEL

www.the-hotel.ch

ASTORIA

THE LEADING FIRST CLASS HOTEL – LUCERNE SWITZERLAND
DESIGN HERZOG & DE MEURON

MENUS

Ab 10 Personen bis 300 Personen | Preise pro Person, in CHF und inkl. MWST

179

“PARIS“

Foie Gras Terrine, Mangochutney, Brioche Toast

Hummerschaumsuppe, gebratener Scampi

Rosa gebratene Kalbsfiletmedaillons, Sauce Hollandaise

Kartoffelgratin, Marktgemüse

Dessertvariation

«Tiramisù» - «Panna Cotta» - «Mousse au Chocolat»

169

“NEW YORK“

Balik Rauchlachs, Crème fraiche, Toast

*kann mit Prunier Kaviar veredelt werden. CHF 20.00 / pro Person

Hausgemachte Ravioli, gebratene Steinpilze, Marsalajus

Rindsfilet mit Sauce Bernaise

Cremiger Champagnerrisotto, Marktgemüse

Dessertvariation

«Tiramisù» - «Panna Cotta» - «Mousse au Chocolat»

159

“TOKYO“

Tunatatar

Maiscrème Suppe, gebratener Scampi, Zitronengras, Koriander

Am Stück gebratenes Kalbskarree, Morchelrahmsauce

Hausgemachte Tagliolini, Marktgemüse

Dessertvariation

«Tiramisù» - «Panna Cotta» - «Mousse au Chocolat»

BERATUNG UND RESERVATION

Meetings & Events | Feiern im Herzen von Luzern

HOTEL ASTORIA • PILATUSSTRASSE 29 • 6002 LUZERN • SWITZERLAND
TEL +41 41 226 88 88 • FAX +41 41 210 42 62 • convention@astoria-luzern.ch
www.astoria-luzern.ch

ASTORIA

THE LEADING FIRST CLASS HOTEL – LUCERNE SWITZERLAND
DESIGN HERZOG & DE MEURON

119

“RIGI“

Ceasar Salat, Cherrytomaten, Speck, Croutons, Parmesandressing

* * *

Rosa gebratenes Kalbssteak mit Sauce Hollandaise

Hausgemachte Tagliolini, Marktgemüse

* * *

Vanille Panna Cotta mit Beerenragout

129

“PILATUS“

Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum und Brioche

* * *

Grilliertes Rindsfilet mit Sauce Bénaise

Kartoffelgratin, Marktgemüse

* * *

Mousse au chocolat mit Passionsfruchtsauce

149

“TITLIS“

Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikumöl

* * *

Luzerner Rieslingschaumsuppe mit schwarzem Trüffel

* * *

Rosa gebratene Kalbsfiletmedaillons, Sauce Hollandaise

Kartoffelgratin, Marktgemüse

* * *

Kleine Dessertvariation des Hauses

BERATUNG UND RESERVATION

Meetings & Events | Feiern im Herzen von Luzern

HOTEL ASTORIA • PILATUSSTRASSE 29 • 6002 LUZERN • SWITZERLAND
TEL +41 41 226 88 88 • FAX +41 41 210 42 62 • convention@astoria-luzern.ch
www.astoria-luzern.ch

ASTORIA

THE LEADING FIRST CLASS HOTEL – LUCERNE SWITZERLAND
DESIGN HERZOG & DE MEURON

FISCH OPTIONEN

Gerne stellen wir Ihnen auf Anfrage eine Verführung aus dem Wasser zusammen.

VEGETARISCHE OPTIONEN

Gerne stellen wir Ihnen auf Anfrage eine Verführung aus dem Wasser zusammen.

DESSERT OPTION

Unser Pâtissier stellt ihnen ein unvergessliches Dessertbuffet aus seinem welterfahrenen Repertoire zusammen. Der Preis richtet sich je nach dem verfügbaren Angebot.

ALLERGIEN

Bei Allergien und Intoleranzen gegenüber Lebensmitteln geben wir Ihnen auf Anfrage gerne persönlich Auskunft.

BERATUNG UND RESERVATION

Meetings & Events | Feiern im Herzen von Luzern

HOTEL ASTORIA • PILATUSSTRASSE 29 • 6002 LUZERN • SWITZERLAND
TEL +41 41 226 88 88 • FAX +41 41 210 42 62 • convention@astoria-luzern.ch
www.astoria-luzern.ch