

ASTORIA

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

BANKETT- DOKUMENTATION



Cocktails, Bankette & Events im Herzen von Luzern

2020

BERATUNG UND RESERVATION

Meetings & Events | Feiern im Herzen von Luzern

HOTEL ASTORIA • PILATUSSTRASSE 29 • 6002 LUZERN • SWITZERLAND
TEL +41 41 226 88 68 • FAX +41 41 210 42 62 • convention@astoria-luzern.ch

www.astoria-luzern.ch

FEIERN IM HERZEN VON LUZERN

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

Geschätzter Gast

Wir freuen uns sehr, dass Sie Ihren Anlass im Hotel Astoria planen. In unserem Hotel finden Sie eine Vielfalt an Räumlichkeiten, eine abwechslungsreiche Küche und ein professionelles Team, welches Sie bei der Vorbereitung und der Durchführung Ihres Events unterstützt.

Lichtdurchflutete Banketträumlichkeiten:

- Auf einer Gesamtfläche von 570m² stehen Ihnen fünf verschiedene Räume von 80m² bis 260m² zur Verfügung.
- Die Räumlichkeiten bieten Ihnen Platz für bis zu 220 Personen. **Penthouse – 360° Roof Top Bar:**
- Die einzigartige Bar mit 360° Rundsicht und 360m² Dachterrasse erstreckt sich über zwei Etagen. Ihren Gästen offenbart sich ein einmaliges Panorama über die Stadt Luzern und die atemberaubende Bergwelt der Region. Eine fantastische Location für unvergessliche Events aller Art.
- Die Bar ist teilbar und hat eine Kapazität von bis zu 550 Personen. **Eventlokal / Restaurant Pilatus:**
- Der modern gestaltete Raum umfasst 100m² und bietet Platz für bis zu 80 Personen.

Um Ihren individuellen Bedürfnissen gerecht zu werden, besteht die Möglichkeit, die Penthouse Roof Top Bar mit den Banketträumlichkeiten zu verbinden.

Unsere Apéro- und Menu Vorschläge geben Ihnen Ideen und Einblicke in unser vielseitiges gastronomisches Angebot.

Ein spezielles Augenmerk liegt zudem auf dem Weinangebot. Auserlesene Schweizer Tropfen vom Weinflüsterer Geny Hess, ehrliche Italiener und tolle Bordeaux zu attraktiven Preisen bieten für jeden Anlass die passende Weinbegleitung.

Haben Sie einen Wunsch oder eine spezielle Vorstellung? Bei einem persönlichen Gespräch stellen wir Ihnen gerne einen individuellen und detaillierten Vorschlag zusammen.

Nun wünschen wir Ihnen viel Spass beim Entdecken unserer Köstlichkeiten.
Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste schon bald im Hotel Astoria verwöhnen zu dürfen.

Ihr
HOTEL ASTORIA
Meeting & Event-Team

BERATUNG UND RESERVATION
Meetings & Events | Feiern im Herzen von Luzern

HOTEL ASTORIA • PILATUSSTRASSE 29 • 6002 LUZERN • SWITZERLAND
TEL +41 41 226 88 68 • FAX +41 41 210 42 62 • convention@astoria-luzern.ch

ASTORIA

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

Inhaltsverzeichnis

APERO KLASSIKER AUS UNSEREN RESTAURANTS.....	5
FLYING DINNER	6
Spannende Kombinationen – grosse Vielfalt	6
VARIATIONEN FLYING DINNER	7
BANKETTMENUS	8
MENUS.....	9

BERATUNG UND RESERVATION

Meetings & Events | Feiern im Herzen von Luzern

HOTEL ASTORIA • PILATUSSTRASSE 29 • 6002 LUZERN • SWITZERLAND
TEL +41 41 226 88 68 • FAX +41 41 210 42 62 • convention@astoria-luzern.ch

ASTORIA

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

APERRO- & COCKTAILSPEISEN



Apéro & Cocktails mit Aussicht

Klassiker | zeitgemäss | Kleine Köstlichkeiten zum selbst zusammenstellen

Ob ein Treffen mit Freunden oder das Anstossen auf ein erfolgreiches Geschäft, mit unseren originellen Apéro Variationen in unseren aussergewöhnlichen Locations sorgen wir für das perfekte Ambiente und für den Erfolg Ihres Events.

BERATUNG UND RESERVATION

Meetings & Events | Feiern im Herzen von Luzern

HOTEL ASTORIA • PILATUSSTRASSE 29 • 6002 LUZERN • SWITZERLAND
TEL +41 41 226 88 68 • FAX +41 41 210 42 62 • convention@astoria-luzern.ch

www.astoria-luzern.ch

KLASSIKER AUS UNSEREN RESTAURANTS

Ab 20 Personen | Preise pro Person in CHF und inkl. MWST

34

Apéro La Cucina

Bruschetta mit Tomaten und Basilikum
 Melone mit San Daniele Schinken
 Marinierte grüne Oliven
 Gebrochener Grana Padano
 Büffelmozzarella mit Basilikum

38

Apéro Thai Garden

Gegrillte Satay-Spiesse mit Erdnuss- Sauce
 Frühlingsrollen „Thai Garden“
 Gebackene Maiskuchen mit Pouletfleisch
 Gebackene Riesenkrevetten in Reispapier
 Pikante Erdnusssauce und süss-saure Pflaumen-Chilisauce

22

Apérovvariation „Swissness“

Schinkengipfeli
 Käseküchlein
 Sbrinzwürfel

12

Apérovvariation „Standard“

Chips, verschiedene Nüssli

BERATUNG UND RESERVATION
 Meetings & Events | Feiern im Herzen von Luzern

HOTEL ASTORIA • PILATUSSTRASSE 29 • 6002 LUZERN • SWITZERLAND
 TEL +41 41 226 88 68 • FAX +41 41 210 42 62 • convention@astoria-luzern.ch

ASTORIA

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

FLYING DINNER



Spannende Kombinationen – grosse Vielfalt

Mit unseren vielseitigen Flying-Dinner-Kreationen lassen wir keine Wünsche offen. In lockerer Atmosphäre können Sie sich ganz auf Ihre Gäste konzentrieren, während dem wir Ihnen vielfältige Speisen servieren.

Die Flying-Dinner-Variationen eignen sich besonders gut in unserer Penthouse Bar mit Sicht über die Dächer von Luzern.

BERATUNG UND RESERVATION

Meetings & Events | Feiern im Herzen von Luzern

HOTEL ASTORIA • PILATUSSTRASSE 29 • 6002 LUZERN • SWITZERLAND
TEL +41 41 226 88 68 • 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

VARIATIONEN FLYING DINNER

Ab 30 Personen | Preise pro Person, in CHF und inkl. MWST

88

Variation „Klassik“

Geflämmtes Lachs Nigiri mit Wasabi
Weissweinschaumsüppchen in der Espressotasse
Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln

* * *

Rosa gegartes Rinderfilet mit Kartoffelstock und Marsalajus
Hausgemachte Saisonravioli an Salbeibutter mit Grana Padano
Pouletragout in gelben Curry und Jasminreis

* * *

Tiramisu
Zitronen- Quark Mousse
Verschiedene Eis- und Sorbet Variationen

98

Variation „Asia meets Italia“

Büffelmozzarella mit Tomatensalsa und frischen Basilikum
Marinierter Thunfisch mit Avocado-creme und Sprossen

* * *

Medaillon vom Kalbsrücken mit cremiger Polenta und Portweinjus
Knuspriges Filet von der Dorade mit Zitronenespuma und Karottencreme
Kartoffelgnocchi mit Babyspinat, getrockneten Tomaten und Zucchini, Parmesan

* * *

Schokoladenmousse mit Passionsfrucht
Panna Cotta mit Beerenragout
Exotischer Fruchtsalat mit Zitronenmelisse

110

Variation „Mekong“

Cocos Curry Schaum mit gerösteten Zwiebeln
Spicy-Tuna Sushirolls mit Ingwer und Wasabi
Satay-Spiesse mit Erdnusssauce
Frittierte Calamari mit Wasabimayonnaise

* * *

Tranchen vom Rindsfilet auf Süsskartoffel-Ingwer-Creme und Sojajus
Riesenkrevetten mit Friede Rice und BBQ Sauce
Dim Sum mit Gemüse gefüllt und Pflaumensauce

* * *

Panna Cotta mit Beerenragout
Frische exotische Früchte
Verschiedene Eis und Sorbet Variationen

BERATUNG UND RESERVATION

Meetings & Events | Feiern im Herzen von Luzern

HOTEL ASTORIA • PILATUSSTRASSE 29 • 6002 LUZERN • SWITZERLAND
TEL +41 41 226 88 68 • FAX +41 41 210 42 62 • convention@astoria-luzern.ch

ASTORIA

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

BANKETTMENU



Klassische Bankettmenüs

3-Gang | 4-Gang |

Lassen Sie sich von unseren köstlichen Menu Vorschlägen verzaubern!
Geniessen Sie in unserem lichtdurchfluteten Restaurant Pilatus oder in unseren wunderschönen Banketträumlichkeiten Ihre ganz spezielle Feier.

BERATUNG UND RESERVATION

Meetings & Events | Feiern im Herzen von Luzern

HOTEL ASTORIA • PILATUSSTRASSE 29 • 6002 LUZERN • SWITZERLAND
TEL +41 41 226 88 68 • 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

MENUS

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

Menu 1	75
Cesar Salat mit Croutons und Parmesandressing * * *	
Kalbfleischvogel mit Champignonsauce, Gemüse und Kartoffelstock * * *	
Vanille Panna Cotta mit Beerenragout	
Menu 2	80
Gemischte Blattsalate mit italienischen Dressing und Parmesan * * *	
Kalbshohrückensteak mit Ofengemüse und Parmesanrisotto * * *	
Schokoladenmousse mit Passionsfrucht	
Menu 3	85
Tomatencremesuppe * * *	
Rindsfilet mit Café de Paris, Kartoffelquiche und mediterranem Gemüse * * *	
Hausgemachtes Tiramisu	
Menu 4	101
Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikumöl * * *	
Kräuterschaumsuppe mit Crostini * * *	
Kalbsrückensteak mit Barolojus, Rosmarin Kartoffelgratin und mediterranes Gemüse * * *	
Kleine Dessertvariation des Hauses	
Gerne stellen wir Ihnen auch Ihr Wunschmenü zusammen. Unser Küchenchef und unsere Direktion beraten Sie gern.	

BERATUNG UND RESERVATION

Meetings & Events | Feiern im Herzen von Luzern

HOTEL ASTORIA • PILATUSSTRASSE 29 • 6002 LUZERN • SWITZERLAND
TEL +41 41 226 88 68 • FAX +41 41 210 42 62 • convention@astoria-luzern.ch

ASTORIA

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

HERKUNFTS-DEKLARATION FLEISCH

Kalbfleisch
Rindfleisch

Schweiz
Schweiz, AUS*, Irland

* Kann mit antimikrobiellen und hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

HERKUNFTS-DEKLARATION FISCH

Fisch

Schweiz, Schottland, Frankreich

BERATUNG UND RESERVATION

Meetings & Events | Feiern im Herzen von Luzern

HOTEL ASTORIA • PILATUSSTRASSE 29 • 6002 LUZERN • SWITZERLAND
TEL +41 41 226 88 68 • FAX +41 41 210 42 62 • convention@astoria-luzern.ch