

# ASTORIA

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

## FEIERN IM HERZEN LUZERNS



## EVENTS, APÉROS & BANKETT ANGEBOTE

Stand: 15.02.2023

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](mailto:convention@astoria-luzern.ch)

[www.astoria-luzern.ch](http://www.astoria-luzern.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 570m<sup>2</sup> stehen Ihnen fünf verschiedene Räume von 80m<sup>2</sup> bis 260m<sup>2</sup> zur Verfügung.
- Die Räumlichkeiten bieten Ihnen Platz für bis zu 220 Personen.

**Penthouse – 360° Roof Top Bar:**

- Die einzigartige Event Location mit 360° Rundsicht und 360m<sup>2</sup> 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 100m<sup>2</sup> 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.

Fabian Mani  
HOTEL ASTORIA  
General Manager

**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](mailto:convention@astoria-luzern.ch)

# ASTORIA

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

## Inhaltsverzeichnis

APÉRO ANGEBOTE .....	3
FLYING / BUFFET DINNER .....	5
BANKETT ANGEBOTE .....	9

### 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](mailto:convention@astoria-luzern.ch)

# ASTORIA

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

## APÉRO ANGEBOTE



### 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 88 • FAX +41 41 210 42 62 • [convention@astoria-luzern.ch](mailto:convention@astoria-luzern.ch)

# ASTORIA

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

## APÉRO-KLASSIKER AUS UNSEREN RESTAURANTS

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

---

### Apéro «La Cucina - 13 Punkte Gault Millau» 45

Variazioni Focaccia

- mit marinierten Datterini-Tomaten, Burrata und Basilikum
- mit 24 Monate gereiftem San Daniele Schinken
- «Verdure» mit grilliertem mediterranem Gemüse

Gebrochener 36 Monate alter Stravecchio Parmigiano Reggiano

Marinierte Nocellara Oliven

---

### Apéro «Thai Garden – 14 Punkte Gault Millau» 45

Gegrillte Satay-Spiesse mit Erdnuss- Sauce

Frühlingsrollen „Thai Garden“

Gebackene Maiskuchen mit Pouletfleisch

Gebackene Riesenkrevetten in Reispapier

Pikante Erdnussauce und süss-saure Pflaumen-Chilisauce

---

### Apéro «Swissness – ausgewählte Delikatessen aus der Region» 39

Feine Schinkengipfeli vom Stadtbecker

Cremige Käseküchlein

Gebrochener Alp-Sbrinz AOP

Nidwaldner Mostbröckli vom lokalen Metzger

---

### Apéro «SALT» 17

ZWEIFEL 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 88 • FAX +41 41 210 42 62 • [convention@astoria-luzern.ch](mailto:convention@astoria-luzern.ch)

# ASTORIA

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

## FLYING / BUFFET DINNER



### Spannende Kombinationen – grosse Vielfalt

Mit unseren vielseitigen Flying / Buffet-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 / Buffet-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 88 • FAX +41 41 210 42 62 • [convention@astoria-luzern.ch](mailto:convention@astoria-luzern.ch)

[www.astoria-luzern.ch](http://www.astoria-luzern.ch)

# ASTORIA

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

## Variationen Flying / Buffet Dinner

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

129

### “ONE NIGHT IN BANGKOK“ – Das Beste vom Thai Garden und Mekong

#### FLYING

##### **Gegrillte Satay-Spiesse**

Zarte, in Kokosmilch marinierte Pouletfleischspießchen, gewürzt mit Curry, Koriander und wenig Knoblauch

##### **Po Pia Frühlingsrollen „Thai Garden“**

Knusprig gebackene Frühlingsrollen, nach unserem speziellen Rezept aus Phuket

##### **Thord Man Koa Pod**

Kleine gebackene Maiskuchen aus Pouletfleisch und Maiskörnern

##### **Paper Prawns Gung Grabueang**

Zarte, marinierte Riesenkrevetten, eingewickelt in hauchdünnem Reispapier

##### ***Dazu servieren wir Ihnen:***

Pikante Erdnusssauce, süss-saure Pflaumen-Chilisauce sowie Gurkensalat

\*\*\*

#### BUFFET

##### **Mandalay Curry**

Rotes Curry mit tranchiertem Rindsfilet

##### **Sweet & Sour Chicken**

Geschnittene Pouletbrust an einer süss-sauren Sauce mit Gemüse und Ananas

##### **Jasmin Tea Smoked Spare Ribs**

Asiatisch marinierte Spare Ribs mit Knoblauch, Thai Chili, Sojasauce, Hoisin und Honig

##### **Wok fried vegetables Rice**

Fried Rice mit frischem Asia Gemüse

##### ***Dazu servieren wir Ihnen:***

*Jasminreis.*

\*\*\*

Mövenpick Glacé – Wagen

## 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](mailto:convention@astoria-luzern.ch)

# ASTORIA

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

129

“ LA TAVOLA DELLA FAMIGLIA“ – Das Beste vom Ristorante “La Cucina”

FLYING

## Variazioni Focaccia

- mit marinierten Datterini-Tomaten, Burrata und Basilikum
- mit 24 Monate gereiftem San Daniele Schinken
- «Verdure» mit grilliertem mediterranem Gemüse

## Parmigiano Reggiano

Gebrochener 36 Monate alter Stravecchio Parmigiano Reggiano

## Olive

Marinierte Nocellara Oliven

\*\*\*

BUFFET

## Filetto di Manzo con Barolo jus

Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Barolojus

## Gamberi alla griglia con aglio, olio e erbe

King-Prawns Krevetten mit Olivenöl, Knoblauch und frischen Kräuter

## Spaghetti al pomodoro

Spaghetti mit Datterini-Tomatensauce und geriebenem Parmigiano Reggiano

## Risotto «Verdure»

Risotto mit frischem Marktgemüse und grünem Pesto

\*\*\*

Mövenpick Glacé – Wagen

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](mailto:convention@astoria-luzern.ch)

“FROM MILANO TO BANGKOK” Das Beste vom La Cucina und Thai Garden

FLYING

**Parmigiano Reggiano**

Gebrochener 36 Monate alter Stravecchio Parmigiano Reggiano

**Olive**

Marinierte Nocellara Oliven

**Variazioni Focaccia**

- mit marinierten Datterini-Tomaten, Burrata und Basilikum
- mit 24 Monate gereiftem San Daniele Schinken

**Gegrillte Satay-Spiesse**

Zarte, in Kokosmilch marinierte Pouletfleischspießchen, gewürzt mit Curry, Koriander und wenig Knoblauch

**Po Pia Frühlingsrollen „Thai Garden“**

Knusprig gebackene Frühlingsrollen, nach unserem speziellen Rezept aus Phuket

***Dazu servieren wir Ihnen:***

Pikante Erdnusssauce, süss-saure Pflaumen-Chilisauce sowie Gurkensalat

\*\*\*

BUFFET

**Panaeng Nuea Prig Thai Oon**

Zartes Rindsfilet rosa grilliert und tranchiert, an feuriger roter Panaeng-Currysauce, mit frischen grünen Pfefferkörnern

**Gai Priaw Wan**

Geschnetzelt süss-saures Pouletfleisch mit Pfefferschoten, Tomaten und frischer Ananas

***Dazu servieren wir Ihnen:***

Jasminrice

**Gamberi alla griglia con aglio, olio e erbe**

King-Prawns Krevetten mit Olivenöl, Knoblauch und frischen Kräuter

**Risotto «Verdure»**

Risotto mit frischem Marktgemüse und grünem Pesto

**Lasagne «La Cucina»**

Der Klassiker aus dem Ristorante La Cucina

\*\*\*

Mövenpick Glacé – Wagen

BERATUNG UND RESERVATION

Meetings & Events | Feiern im Herzen von Luzern

# ASTORIA

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

## BANKETT ANGEBOTE



---

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](mailto:convention@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

---

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 fraîche, 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

# 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

Kartoffelgratin, 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“

Burrata mit Datterini-Tomaten und Basilikum

\* \* \*

Luzerner Rieslingschaumsuppe mit schwarzem Trüffel

\* \* \*

Rosa gebratene Kalbsfiletmedaillons, Sauce Hollandaise

Kartoffelgratin, 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

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

### 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](mailto:convention@astoria-luzern.ch)