

ASTORIA

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

FEIERN IM HERZEN LUZERNS



EVENTS, APÉROS & BANKETT ANGEBOTE

BERATUNG UND RESERVATION

Meetings & Events | Feiern im Herzen von Luzern

HOTEL ASTORIA • PILATUSSTRASSE 29 • 6002 LUZERN • SWITZERLAND

TEL +41 41 226 88 88 • convention@astoria-luzern.ch

www.astoria-luzern.ch

ASTORIA

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

Sehr geehrter Gast

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass im Hotel Astoria planen. In unserem Hotel finden Sie state-of-the-art eingerichtete Räume, die angesagteste Küche und ein professionelles Team. Wir unterstützen Sie in der Planung bis zur Realisation Ihres Anlasses mit viel Erfahrung und Kompetenz.

Die trendigsten Banketträumlichkeiten der Stadt Luzern

- Auf einer Gesamtfläche von 500m² stellen wir Ihnen fünf verschiedene Räume von 80m² bis 260m² zur Verfügung.
- Die Räumlichkeiten bieten Ihnen Platz für bis zu 320 Personen.

Penthouse – 360° Roof Top Bar:

- Die einzigartige Event Location mit 360° Rundsicht und 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 150m² und bietet Platz für bis zu 100 Personen.

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

Das Speiseangebot basiert auf unseren von Gault&Millau mit jeweils 14 Punkten prämierten Restaurants Thai Garden und La Cucina. Das angesagte panasiatische Restaurant Mekong unterstreicht das vielfältige gastronomische Erlebnis.

Ein spezielles Augenmerk liegt zudem auf dem Weinangebot. Auserlesene Schweizer Tropfen vom Weinflüsterer Geny Hess, preiswerte Italiener und grossartige 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 Spezialitäten.
Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste schon bald im Hotel Astoria verwöhnen zu dürfen.

Fabian Mani
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 • convention@astoria-luzern.ch

www.astoria-luzern.ch

ASTORIA

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

INHALTSVERZEICHNIS

KLASSISCHE APÉROS VON UNSEREN BELIEBTEN RESTAURANTS.....	5
VARIATIONEN FLYING / BUFFET DINNER	7
ASTORIA BANKETT MENÜS	11
GOURMET-BANKETT MENUS.....	12

BERATUNG UND RESERVATION

Meetings & Events | Feiern im Herzen von Luzern

HOTEL ASTORIA • PILATUSSTRASSE 29 • 6002 LUZERN • SWITZERLAND

TEL +41 41 226 88 88 • convention@astoria-luzern.ch

www.astoria-luzern.ch

ASTORIA

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

APÉRO ANGEBOTE



KLASSISCHE APÉROS VON UNSEREN BELIEBTESTEN RESTAURANTS

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 • convention@astoria-luzern.ch

www.astoria-luzern.ch

ASTORIA

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

KLASSISCHE APÉROS VON UNSEREN BELIEBTESTEN RESTAURANTS

Ab 8 oder mehr Personen | Preise pro Person in CHF und inkl. MWST.

Apéro «La Cucina – La vera Cucina Italiana» 29

Variazioni Pinsa

- 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 – Royal Thai Cuisine» 34.50

Grillierte Satay-Spiesse

Knusprig gebackene Frühlingsrollen «Thai Garden», nach unserem speziellen Rezept aus Phuket

Kleine, gebackene Maiskuchen aus Pouletfleisch und Maiskörnern

Zarte, marinierte Riesencrevetten, eingewickelt in hauchdünnem Reispapier

dazu servieren wir Ihnen:

pikante Erdnuss-Sauce und süsse Pflaumen-Chilisauce

Apéro «Swissness – ausgewählte Delikatessen aus der Region» 29

Feine Schinkengipfeli vom Stadtbecker

Cremige Käseküchlein

Gebrochener Alp-Sbrinz AOP

Nidwaldner Mostbröckli vom lokalen Metzger

BERATUNG UND RESERVATION

Meetings & Events | Feiern im Herzen von Luzern

HOTEL ASTORIA • PILATUSSTRASSE 29 • 6002 LUZERN • SWITZERLAND

TEL +41 41 226 88 88 • convention@astoria-luzern.ch

ASTORIA

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

FLYING / BUFFET DINNER



ALLES VON UNSEREN BELIEBTEEN RESTAURANTS

Unsere abwechslungsreichen Flying- und Buffet-Dinner-Kreationen bringen das Konzept der Spitzenküche direkt zu Ihrem Event. In entspannter Atmosphäre können Sie sich voll und ganz auf Ihre Gäste konzentrieren, während wir Ihnen unsere exquisiten Spezialitäten servieren.

Diese besonderen Dinner-Variationen kommen besonders gut in unserer Penthouse Bar zur Geltung, von der aus Sie einen atemberaubenden Blick über die Dächer von Luzern genießen können.

BERATUNG UND RESERVATION

Meetings & Events | Feiern im Herzen von Luzern

HOTEL ASTORIA • PILATUSSTRASSE 29 • 6002 LUZERN • SWITZERLAND

TEL +41 41 226 88 88 • convention@astoria-luzern.ch

www.astoria-luzern.ch

ASTORIA

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

VARIATIONEN FLYING / BUFFET DINNER

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

«ROYAL THAI DINNER»

109

FLYING

Grillierte Satay-Spiesse

Zarte Pouletfleischspiesschen, mariniert in Kokosmilch und Curry

Po Pia

Knusprig gebackene Frühlingsrollen «Thai Garden», nach unserem speziellen Rezept aus Phuket

Thord Man Kao Pod

Kleine, gebackene Maiskuchen aus Pouletfleisch und Maiskörnern

Paper Prawns Gung Grabueang

Zarte, marinierte Riesencrevetten, eingewickelt in hauchdünnem Reispapier

dazu servieren wir Ihnen:

pikante Erdnuss-Sauce, süsse Pflaumen-Chilisauce sowie Gurkensalat

LIVE BUFFET - STATION

Zartes Rindsfilet mit Barolojus

Rosa grilliert und von unserem Küchenchef live tranchiert

Mandalay Curry

Roter Curry mit tranchiertem AUS-Rindsfilet

Jasmin Tea Smoked Spare Ribs

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

Sweet & Sour Chicken

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

Wok Gemüse

Im Wok gebratenes Asia Gemüse

dazu servieren wir Ihnen:

Gebratener Reis mit Asia-Gemüse

Jasminreis

Variation vom Glacé – Wagen

Hausgemachte Brownies

BERATUNG UND RESERVATION

Meetings & Events | Feiern im Herzen von Luzern

HOTEL ASTORIA • PILATUSSTRASSE 29 • 6002 LUZERN • SWITZERLAND

TEL +41 41 226 88 88 • convention@astoria-luzern.ch

ASTORIA

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

«LA TAVOLA DELLA FAMIGLIA»

99

FLYING

Variazioni Pinsa

- 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

Oliven

Marinierte Nocellara Oliven

LIVE BUFFET - STATION

Filetto di Manzo con Salsa Béarnaise

Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise

Gamberi alla griglia con aglio, olio e erbe

King-Prawns Crevetten mit Olivenöl, Knoblauch und frischen Kräuter

Penne al pomodoro fresco

Penne mit frischer Datterini-Tomatensauce und geriebenem Parmigiano Reggiano

Risotto alla «Verdure»

Risotto mit frischem Marktgemüse und grünem Pesto

Variation vom Glacé – Wagen

Hausgemachte Brownies

BERATUNG UND RESERVATION

Meetings & Events | Feiern im Herzen von Luzern

HOTEL ASTORIA • PILATUSSTRASSE 29 • 6002 LUZERN • SWITZERLAND

TEL +41 41 226 88 88 • convention@astoria-luzern.ch

www.astoria-luzern.ch

«FROM MILANO TO BANGKOK»

119

Das Beste vom Ristorante La Cucina und Royal Thai Garden Restaurant

FLYING

Parmigiano Reggiano

Gebrochener 36 Monate alter Stravecchio Parmigiano Reggiano

Oliven

Marinierte Nocellara Oliven

Variazioni Pinsa

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

Grillierte Satay-Spiesse

Zarte Pouletfleischspiesschen, mariniert in Kokosmilch und Curry

Po Pia Je Thord

Knusprig gebackene vegetarische Frühlingsrollen «Thai Garden», nach unserem speziellen Rezept aus Phuket

dazu servieren wir Ihnen:

Pikante Erdnussauce und süss-saure Pflaumen-Chilisauce

LIVE BUFFET - STATION

Zartes Rindsfilet mit Barolojus

Rosa grilliert und von unserem Küchenchef live tranchiert

Panaeng Prig Thai Oon

Feurig rotes Panaeng-Curry mit Asia Gemüse und frischen grünen Pfefferkörnern

Gai Priaw Wan

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

dazu servieren wir Ihnen:

Gebratener Reis mit Asia-Gemüse

Jasminreis

Gamberi alla griglia con aglio, olio e erbe

Riesencrevetten mit Olivenöl, Knoblauch und frischen Kräuter

Risotto «Verdure»

Risotto mit frischem Marktgemüse und grünem Pesto

Penne al pomodoro fresco

Penne mit frischer Datterini-Tomatensauce und geriebenem Parmigiano Reggiano

Variation vom Glacé – Wagen

Hausgemachte Brownies

BERATUNG UND RESERVATION

Meetings & Events | Feiern im Herzen von Luzern

HOTEL ASTORIA • PILATUSSTRASSE 29 • 6002 LUZERN • SWITZERLAND

TEL +41 41 226 88 88 • convention@astoria-luzern.ch

ASTORIA

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

BANKETT ANGEBOTE



BANKETT MENÜS

3-Gänge | 4-Gänge

Tauchen Sie ein in die köstlichen Menüvorschläge, die wir für Sie zusammengestellt haben! Feiern Sie Ihre speziellen Anlässe in unseren gemütlichen Banketträumen und geniessen Sie jeden Augenblick in vollen Zügen. 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 • convention@astoria-luzern.ch

www.astoria-luzern.ch

ASTORIA

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

ASTORIA BANKETT MENÜS

Ab 20 Personen bis 300 Personen | Preise pro Person in CHF und inkl. MWST.

«PILATUS» 89

Ceasar Salat, Cherry Tomaten, Speck und Croûtons an einem Parmesan-Dressing

Zartes rosa grilliertes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin und Marktgemüse

Mousse au Chocolate mit Passionsfrucht

«TITLIS» 99

Mozzarella di Buffola mit Datterini-Tomaten und Basilikum

Rosa gebratenes Steak vom Kalbskarrée mit Sauce Hollandaise

Kartoffelgratin, Marktgemüse

Vanille Panna Cotta mit Beerenragoût

Vegetarischer Hauptgang 15

Vom Pasta-Koch La Cucina:

Hausgemachte Ravioli mit vegetarischer saisonaler Füllung - von Gault&Millau prämiert.

Upgrade 4-Gang Menü 15

Im zweiten Gang servieren wir Ihnen eine «Luzerner Rieslingschaumsuppe mit schwarzem Trüffel»

Upgrade Dessert Variation 10

Als krönendes Finale empfehlen wir unsere beliebte Dessert-Trilogie:

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

Friandises zum Kaffee 10

Die bekannte süsse Versuchung zum Kaffee. Vier Stück Friandises vom Stadtbäcker pro Person

BERATUNG UND RESERVATION

Meetings & Events | Feiern im Herzen von Luzern

HOTEL ASTORIA • PILATUSSTRASSE 29 • 6002 LUZERN • SWITZERLAND

TEL +41 41 226 88 88 • convention@astoria-luzern.ch

ASTORIA

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

GOURMET-BANKETT MENUS

Ab 20 Personen bis 300 Personen | Preise pro Person in CHF und inkl. MWST.

«MONT BLANC» 179

Foie Gras Terrine mit Mangochutney und Brioche Toast

Hummerschaumsuppe mit gebratenen Scampi

Rosa gebratene Kalbsfiletmedaillons mit Sauce Hollandaise

Kartoffelgratin und Marktgemüse

Dessertvariation

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

«MATTERHORN» 159

Balik Rauchlachs mit Crème fraîche und Toast

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

Hausgemachte Ravioli mit gebratenen Steinpilzen und Marsalajus

Rindsfilet mit Sauce Béarnaise

crémiger Champagnerrisotto und Marktgemüse

Dessertvariation

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

«JUNGFRAU» 139

Tunatatar

Maiscrème Suppe mit gebratenen Scampi, Zitronengras und Koriander

Am Stück gebratenes Kalbskarrée an einer Morchelrahmsauce

Hausgemachte Tagliolini und Marktgemüse

Dessertvariation

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

BERATUNG UND RESERVATION

Meetings & Events | Feiern im Herzen von Luzern

HOTEL ASTORIA • PILATUSSTRASSE 29 • 6002 LUZERN • SWITZERLAND

TEL +41 41 226 88 88 • convention@astoria-luzern.ch

ASTORIA

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

HERKUNFTS-DEKLARATION FLEISCH

Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz, AUS*, Irland
Schweinefleisch	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Lammfleisch	AUS*, Irland, England

*Kann mit antimikrobiellen und hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

HERKUNFTS-DEKLARATION FISCH

Fisch	Wolfsbarsch, Zucht, Griechenland Thunfisch, Philippinen Lachs, Schottland, Norwegen Thunfisch Sushi, Indonesien
Meeresfrüchte	Crevetten, Vietnam

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 • convention@astoria-luzern.ch

www.astoria-luzern.ch