

ASTORIA

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

FEIERN IM HERZEN LUZERNS



EVENTS, APÉROS & BANKETT ANGEBOTE

Stand: 16.03.2024 / FM

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

- 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, 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 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

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 • convention@astoria-luzern.ch

www.astoria-luzern.ch

ASTORIA

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

APÉRO ANGEBOTE



Alles aus unseren angesagten 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

APÉRO-BESTSELLERS AUS UNSEREN RESTAURANTS

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

Apéro «La Cucina – La vera Cucina Italiana» 34

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» 39

Gegrillte Satay-Spiesse mit Erdnuss- Sauce

Frühlingsrollen „Thai Garden“

Gebackene Maiskuchen mit Pouletfleisch

Gebackene Riesenkrevetten in Reispapier

Pikante Erdnusssauce und süss-saure 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

www.astoria-luzern.ch

ASTORIA

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

FLYING / BUFFET DINNER



Alles aus unseren angesagten Restaurants

Mit unseren vielseitigen Flying / Buffet-Dinner-Kreationen bringen wir Punkteküche an Ihren Event. In lockerer Atmosphäre können Sie sich ganz auf Ihre Gäste konzentrieren, während dem wir Ihnen unsere Spezialitäten 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 • 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 Personen | Preise pro Person, in CHF und inkl. MWST

109

“ROYAL THAI DINNER“

FLYING

Gegrillte Satay-Spiesse

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

Po Pia Je Thord Frühlingsrollen „Thai Garden“

Vegetarische 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 und süss-saure Pflaumen-Chilisauce

LIVE BUFFET - STATION

Zartes Rindsfilet rosa grilliert

Von unserem Küchenchef live tranchiert

Mandalay Curry

Rotes Curry mit Asia Gemüse

Jasmin Tea Smoked Spare Ribs

Zarte, vom Knochen fallende Spare Ribs mit Thai Chili, Sojasauce, Hoisin und Honig

Sweet & Sour Chicken

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

Wok fried vegetables

Wok fried Asia Gemüse

Dazu servieren wir Ihnen:

Fried Rice

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

www.astoria-luzern.ch

“ LA TAVOLA DELLA FAMIGLIA “

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

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 Krevetten 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”

Das Beste vom Ristorante La Cucina und Royal Thai Garden Restaurant

FLYING

Parmigiano Reggiano

Gebrochener 36 Monate alter Stravecchio Parmigiano Reggiano

Olive

Marinierte Nocellara Oliven

Variationen 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 Je Thord Frühlingsrollen „Thai Garden“

Vegetarische Frühlingsrollen, nach unserem speziellen Rezept aus Phuket

Dazu servieren wir Ihnen:

Pikante Erdnusssauce und süss-saure Pflaumen-Chilisauce

LIVE BUFFET - STATION

Zartes Rindsfilet rosa grilliert mit Barolojus

Von unserem Küchenchef live tranchiert

Panaeng Prig Thai Oon

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

Gai Priaw Wan

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

Dazu servieren wir Ihnen:

Fried Rice

Jasminrice

Gamberi alla griglia con aglio, olio e erbe

King-Prawns Krevetten mit Olivenöl, Knoblauch und frischen Kräutern

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



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 • convention@astoria-luzern.ch

www.astoria-luzern.ch

ASTORIA

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

ASTORIA-BANKETT MENUS

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

“PILATUS“ 89

Ceasar Salat, Cherrytomaten, Speck, Croutons, Parmesandressing

Zartes rosa grilliertes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin und Marktgemüse

Mousse au chocolat mit Passionsfruchtsauce

“TITLIS“ 99

Mozzarella di Buffola mit Datterini-Tomaten und Basilikum

Rosa gebratenes Steak vom Kalbskarrée, Sauce Hollandaise

Kartoffelgratin, Marktgemüse

Vanille Panna Cotta mit Beerenragout

Vegetarischer Hauptgang 15

Vom Pasta-Koch La Cucina:

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

Upgrade 4-Gang Menu 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 Chocolat»

Friandies zum Kaffee 10

Die bekannte süsse Versuchung zum Kaffee. 4 Stück Friandies 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

www.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

179

“MONT BLANC“

Foie Gras Terrine, Mangochutney, Brioche Toast

* * *

Hummerschaumsuppe, gebratener Scampi

Rosa gebratene Kalbsfiletmedaillons, Sauce Hollandaise

Kartoffelgratin, Marktgemüse

* * *

Dessertvariation

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

159

“MATTERHORN“

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»

139

“JUNGFRAU“

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 • convention@astoria-luzern.ch