

ASTORIA

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

FLYING / BUFFET DINNER



Spannende Kombinationen – grosse Vielfalt

Stand: 24.03.2022 / FM

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

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

VARIATIONEN FLYING / BUFFET DINNER

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

Variation „BBQ“

119

FLYING

Geflammtes Nigiri von Tuna mit Wasabi- Mayonnaise und gerösteten Zwiebeln
Hausgemachte Sushi mit Lachs und Gurken
Büffelmozzarella mit Tomatenchutney und frischem Basilikum
Salat von Mango, gegrilltem Poulet und Guacamole

BUFFET

Mini Beef-Burger mit Cocktailsauce und Coleslaw
Kalbs-Currywurst „Luzerner Art“ mit Pommes allumettes
Grillierte Krevette mit Zitrushollandaise und Gemüsejulienne
Spare Ribs mit hausgemachter BBQ Sauce

Glacé – Wagen

Variation „Klassik“

110

FLYING

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

FLYING

Rosa gegarte Rinderfiletwürfel mit Kartoffelstock und Marsalajus
Hausgemachte saisonale Ravioli
Pouletragout in gelben Curry und Jasminreis

BUFFET

Tiramisu
Zitronen- Quark Crème
Verschiedene Eis- und Sorbet Variationen

Variation „Bella Italia“

105

FLYING

Büffelmozzarella mit Tomatensalsa und frischen Basilikum
Marinierter Thunfisch mit Avocadocreme und Sprossen

FLYING

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

BUFFET

Schokoladenmousse mit Passionsfrucht
Panna Cotta mit Beerenragout
Exotischer Fruchtsalat mit Zitronenmelisse

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

HERKUNFTS-DEKLARATION FLEISCH

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

*Kann mit antimikrobiellen und hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

HERKUNFTS-DEKLARATION FISCH

Fisch	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 68 • FAX +41 41 210 42 62 • convention@astoria-luzern.ch
www.astoria-luzern.ch