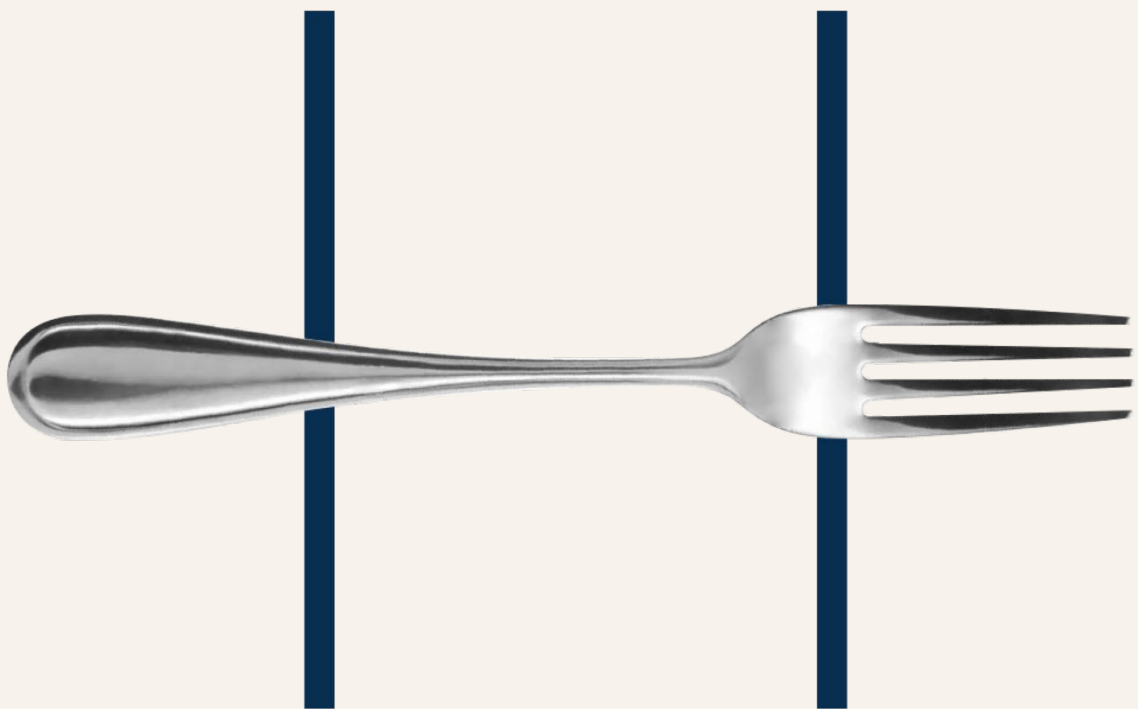


WINTERANGEBOTE 2022/23
für Firmen, Freunde und Familie



HERMITAGE
LAKE LUCERNE

Angebote

ab 20 Personen

«Light»

CHF 109 pro Person

3 Gang Menü nach Wahl
Weine zum Menü für 4h - HERMITAGE Vorauswahl
Mineral & Kaffee
Winterliche Tischdekoration
Individualisierte Menükarten

«Magic»

CHF 139 pro Person

Aperitif

Weisser Glühwein, Prosecco, Weisswein
Schaumwein ohne Alkohol, Wasser
Häppchen aus der HERMITAGE Küche

Rotkrautsuppe | Karamellapfel am Spiess
Pumpenickel | Zitronen | Kichererbsencreme
Rauchlachstörtchen | Meerrettich
Pulled BBQ Beef | fruchtigem Chutney

Dinner

3 Gang Menü nach Wahl
Weine zum Menü für 4h- HERMITAGE Vorauswahl
Mineral & Kaffee
Winterliche Tischdekoration
Individualisierte Menükarten

«Stunning»

CHF 199 pro Person

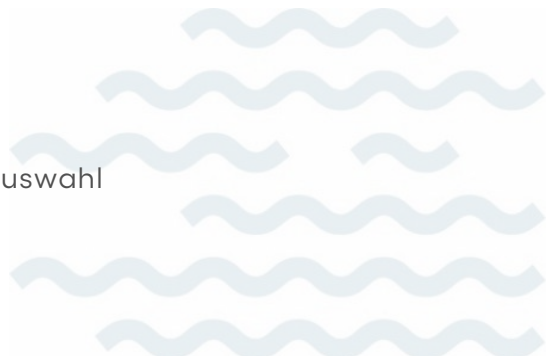
Aperitif

Weisser Glühwein, Prosecco, Weisswein
Schaumwein ohne Alkohol, Wasser
Häppchen aus der HERMITAGE Küche

Kürbissüppchen | Kernöl
Blaubeer-Couscous | karamellierter Ziegenkäse | Mandelcrumble
Hausgebeizter Lachs im Cone | Dillcreme | Kaviar
Kalb | Crostini | Meerrettich
Rindstartar | Knusperreis | Chili

Dinner

4 Gang Menü nach Wahl
Weine zum Menü für 4h - HERMITAGE Vorauswahl
Mineral & Kaffee
Winterliche Tischdekoration
Individualisierte Menükarten



MENU KREATIONEN

Speziell für Ihr Package «Light», «Magic» oder «Stunning», hat unser Küchenchef, Andreas Knöchel Menüvorschläge für Sie kreiert. Wir bitten Sie, sich für ein Menü zu entscheiden.

3 Gang Menü für «Light und Magic»

Menü 1

Wintersalat | Randen | Apfel | Nüsse | Hausdressing

✦ ✦ ✦

Rindshohrücken | Randen Kartoffelpüree | Wirsinggemüse

✦ ✦ ✦

HERMITAGE Schoggimousse | Grand Marnier

Menü 2

Pastinaken Cremesuppe | Pastinaken Chip | Geschmorte Pastinake

✦ ✦ ✦

Niedergegartes Kalbsnierstück | Kartoffelgratin | winterliches Gemüse | Rosmarinjus

✦ ✦ ✦

Zwetschgen-Streuselküchlein | Mohn-Vanilleglace | Orangen-Karamellsauce

Menü 3

Nüsslisalat | Speckcrumble | Crouton | Hausdressing

✦ ✦ ✦

Gebratene Perlhuhnbrust | Weisse Thymianpolenta | Chicoree | Rotweinsauce

✦ ✦ ✦

Maroni Tiramisu

Alternative: Vegetarisch und Fisch

Pochierter Swiss Lachs | Safranrisotto | Weissweinschaum

Aubergine-Zucchini Cordon Bleu | Bergkäse | Pilzrisotto

4 Gang Menü für «Stunning»

Menü 4

Wintersalat | Randen | Apfel | Nüsse | Hausdressing

✦ ✦ ✦

Hummer Bisque | Bourbon Vanille

✦ ✦ ✦

Kalbsinvoltini | Trüffelrisotto | Feigenbalsam

✦ ✦ ✦

Portweinbirne | Lebkuchenmousse

Menü 5

Hausgebeizte Lachs | lila Kartoffeln | Honig-Senf gel

✦ ✦ ✦

Pilzravioli | Pienenkerne | Salbeibutter

✦ ✦ ✦

Hirsch Entrecôte | Maroni Risotto | Speck Spitzkohl | Preiselbeersauce

✦ ✦ ✦

HERMITAGE Schoggimousse | Grand Marnier

Alternative: Vegetarisch und Fisch

Seeteufel | Tagliolini | winterliches Gemüse | Safransauce

Safranblumenkohl | Kürbiscreme | Hafer | Korianderkresse | Chili

WEINE

WEISSWEINE ZUR VORAUSWAHL

Jeninser Riesling-Sylvaner AOC *Müller Thurgau*

Jürg Obrecht Weine, Jenins - Schweiz

~ spritzig ~ modern ~ blumig ~ Muskatnote ~

Shaya DO *Verdejo*

Bodegas Shaya, Rueda - Spanien

~ strahlend ~ knackige Frucht ~ herrliche Frische ~

Sauvignon Blanc Cuvée Mmm *Sauvignon Blanc*

Domaine Fournier Pere et Fils, Loire - Frankreich

~ aromatisch ~ fruchtig ~ Limette ~ frisch ~

ROTWEINE ZUR VORAUSWAHL

Les Traverses Minervois AOP *Syrah, Grenache, Mourvèdre*

Domaine de Courbissac, Languedoc-Roussillon – Frankreich

~ leuchtend rot ~ balanciert ~ Fruchtfrische ~ Trinkfluss ~

Bansella Nizza DOCG *Barbera*

Prunotto, Piemont Alba - Italien

~ kirschrot ~ saftiger Barbera ~ seidige Tannine ~ Spass ~

Juan Gil 12meses *Monastrell*

Bodegas Juan Gill, Jumilla - Spanien

~ würzig ~ dunkle Frucht ~ Kirsch ~ füllig ~ weich ~

Für die Planung Ihrer Feier unterstützen wir Sie gerne mit Rat, Tat und vielen guten Ideen.

Verschieben? Wir sind flexibel.

Bis eine Woche vor Ihrem Anlass können Sie ein Alternativdatum bei uns anfragen. Wir finden bestimmt eine Lösung.

Über die Allergene und Unverträglichkeiten geben wir gerne Auskunft.

Genussvolle Grüsse

Ihr HERMITAGE Event-Team