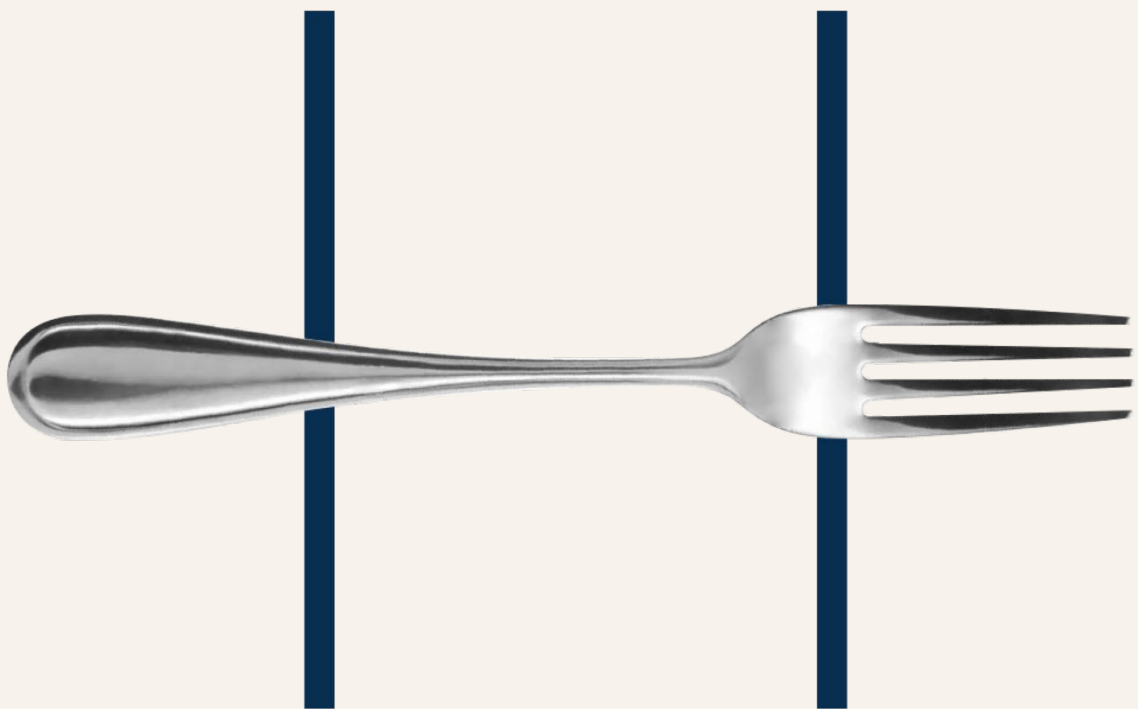


WINTERANGEBOTE 2022/23  
für Firmen, Freunde und Familie



**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

# FONDUE CHINOISE im Living Room auf unserer Seeterrasse

ab 10 bis 70 Personen

Spüren Sie an diesen kühlen Tagen den Wunsch nach Wärme und Gemütlichkeit? Dann besuchen Sie unseren verglasten Living Room auf der Seeterrasse.

Lassen Sie sich verwöhnen mit einem ausgezeichneten Fondue Chinoise. Geniessen Sie verschiedenen Fleischsorten oder unsere vegetarische Variante mit feinen Beilagen. Unser HERMITAGE Fondue Chinoise servieren wir Ihnen à discretion.

## « Das Beliebte »

CHF 89

Wintersalat | Randen | Äpfel | Nüsse | Hausdressing

✧ ✧ ✧

Fondue Chinoise à discrétion

Kalb | Rind | Reh | Poulet | Pilze | Reis | Pommes Frites | eingelegtes Gemüse  
oder

Vegetarisch: Planted Chicken | Rauchtofu | Jackfruit | Pilze

✧ ✧ ✧

Panettone Pudding | Clementine | Blaubeer-Cassis-Coulis

## «Fondue mit Apero»

CHF 119

### Aperitif

Weisser Glühwein, Prosecco, Weisswein

Schaumwein ohne Alkohol, Wasser

Häppchen aus der HERMITAGE Küche

Heublumenschinken | Kräuterfrischkäse

Gemüse Quiche Törtchen

Kürbissüppchen | Kernöl

### Dinner

Wintersalat | Randen | Äpfel | Nüsse | Hausdressing

✧ ✧ ✧

Fondue Chinoise à discrétion

Kalb | Rind | Reh | Poulet | Pilze | Reis | Pommes Frites | eingelegtes Gemüse  
oder

Vegetarisch: Planted Chicken | Rauchtofu | Jackfruit | Pilze

✧ ✧ ✧

Panettone Pudding | Clementine | Blaubeer-Cassis-Coulis

ALLE PREISE INKL. 7.7% MWST. IN CHF

### Aperitif

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

Heublumenschinken | Kräuterfrischkäse  
Gemüse Quiche Törtchen  
Kürbissüppchen | Kernöl

### Dinner

Wintersalat | Randen | Äpfel | Nüsse | Hausdressing

✦ ✦ ✦

Fondue Chinoise à discrétion

Kalb | Rind | Reh | Poulet | Pilze | Reis | Pommes Frites | eingelegtes Gemüse  
oder

Vegetarisch: Planted Chicken | Rauchtoufu | Jackfruit | Pilze

✦ ✦ ✦

Panettone Pudding | Clementine | Blaubeer-Cassis-Coulis

Weine zum Menü für 4h- HERMITAGE Vorauswahl

Mineral & Kaffee

Individualisierte Menükarten

Winterliche Tischdekoration

### Ihr EVENT-Übernachtungsspecial

Specialpreis CHF 199 im Lake View Zimmer pro Zimmer & Nacht ohne Frühstück



# 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