



# Bankettangebot Restaurant Quai4

Herbst und Winter 2019

Herzlichen Dank, dass Sie sich für unser Angebot interessieren.

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen unser Bankettangebot für den Herbst und Winter vor.

Wir bieten zwei Arten von Banketten an.

Zum einen unsere beliebten Buffetvarianten für geschlossene Gesellschaften und zum anderen unsere klassischen 3-4 Gang Menüs für kleine, grosse oder geschlossene Veranstaltungen.

Geschlossene Gesellschaften definieren wir wie folgt:

Mindestumsatz

Mo – Mi CHF 2'000.00

Do CHF 2'750.00

Fr – So CHF 3'500.00

Am Schluss des Dokumentes finden Sie die Deklaration sowie die weiteren Konditionen.

Wir würden uns freuen, wenn Sie Ihre Veranstaltung bei uns durchführen.

Mit Ihrem Anlass unterstützen Sie Arbeitsplätze für Menschen mit einer Beeinträchtigung

Herzlichen Dank!

**Nehmen Sie gleich Kontakt auf**

**restaurant@quai4.ch**

**041 368 99 99**



**Q U A I 4**

RESTAURANT – EINFACH GUT

## ***Buffetvariante 1***

### ***Vorspeisen auf unserer Schiffstheke***

Luzerner Blattsalat mit zwei hausgemachten Saucen

Linsensalat mit Orangen

Randensalat mit Apfel & Ingwer

Waldorfsalat mit Baumnüssen & Ananas

Chabissalat mit Kümmel & Speck

Geräucherte Mühletaler Forellenfilets mit Meerrettichschaum

Kichererbsensalat mit Dörrtomaten

Süßkartoffel-Fetasalat an Honigvinaigrette

Broccolisalat an pikanter Vinaigrette

### ***Hauptgang zum Auswählen (serviert)***

#### ***Fleisch***

Rindsschmorbraten an seinem Jus, hausgemachte Spätzli & saisonalem Gemüse

#### ***Fisch***

Sautiertes Bio-Lachsfilet (150g) an Safranschaum, Sellerie-Apfelpüree & Federkohl

#### ***Vegetarisch***

Hausgemachte Gemüsecannelloni serviert im heissen Pfännli garniert mit mariniertem Rucola

### ***Desserts auf unserer Schiffstheke***

Vermicelles-Mousse mit Orangen-Rosmarincoulis

Preiselbeerträumli mit Schokoladenbiscuit

Mandelmilchreis mit Apfelmus

Pistache-Schnecken

Haselnuss-Kürbiscake

Drei verschiedene Sorten hausgemachte Glacé

**Preis pro Person (Fleisch) 72.00**

**Preis pro Person (Fisch) 70.50**

**Preis pro Person (Vegetarisch) 60.50**



**Q U A I 4**

RESTAURANT – EINFACH GUT

## ***Buffetvariante 2***

### ***Vorspeisen auf unserer Schiffstheke***

Luzerner Blattsalat mit zwei hausgemachten Saucen

Linsensalat mit Orangen

Randensalat mit Apfel & Ingwer

Waldorfsalat mit Baumnüssen & Ananas

Chabissalat mit Kümmel & Speck

Geräucherte Mühletaler Forellenfilets mit Meerrettichschaum

Kichererbsensalat mit Dörrtomaten

Süßkartoffel-Fetasalat an Honigvinaigrette

Broccolisalat an pikanter Vinaigrette

### ***Hauptgang zum Auswählen (serviert)***

#### ***Fleisch***

Niedergegartes Roastbeef (150g) mit hausgemachter Kräuterbutter, Kartoffelgratin & saisonalem Gemüse

#### ***Fisch***

Sautiertes Bio-Lachsfilet (150g) an Safranschaum, Sellerie-Apfelpüree & Federkohl

#### ***Vegetarisch***

Hausgemachte Kräutertagiatelle an Kürbispesto serviert mit sautierten Steinpilzen

### ***Desserts auf unserer Schiffstheke***

Vermicelles-Mousse mit Orangen-Rosmarincoulis

Preiselbeerträumli mit Schokoladenbiscuit

Mandelmilchreis mit Apfelmus

Pistache-Schnecken

Haselnuss-Kürbiscake

Drei verschiedene Sorten hausgemachte Glacé

**Preis pro Person (Fleisch) 76.00**

**Preis pro Person (Fisch) 70.50**

**Preis pro Person (Vegetarisch) 60.50**



**Q U A I 4**

RESTAURANT – EINFACH GUT

## ***Buffetvariante 3***

### ***Vorspeisen auf unserer Schiffstheke***

Luzerner Blattsalat mit zwei hausgemachten Saucen

Linsensalat mit Orangen

Randensalat mit Apfel & Ingwer

Waldorfsalat mit Baumnüssen & Ananas

Chabissalat mit Kümmel & Speck

Geräucherte Mühletaler Forellenfilets mit Meerrettichschaum

Kichererbsensalat mit Dörrtomaten

Süsskartoffel-Fetasalat an Honigvinaigrette

Broccolisalat an pikanter Vinaigrette

### ***Hauptgang zum Auswählen (serviert)***

#### ***Fleisch***

Rindsfilet (150g) an kräftigem Rotweinjus, Kartoffel-Erbsenpüree & saisonalem Gemüse

#### ***Fisch***

Sautiertes Bio-Lachsfilet (150g) an Safranschaum, Sellerie-Apfelpüree & Federkohl

#### ***Vegetarisch***

Rotes Linsendahl mit Süsskartoffeln, Gemüse & Blumenkohltempura

### ***Desserts auf unserer Schiffstheke***

Vermicelles-Mousse mit Orangen-Rosmarincoulis

Preiselbeerträumli mit Schokoladenbiscuit

Mandelmilchreis mit Apfelmus

Pistache-Schnecken

Haselnuss-Kürbiscake

Drei verschiedene Sorten hausgemachte Glacé

**Preis pro Person (Fleisch) 92.00**

**Preis pro Person (Fisch) 70.50**

**Preis pro Person (Vegetarisch) 60.50**



**Q U A I 4**

RESTAURANT – EINFACH GUT

## **Menüvariante 1**

### **Vorspeise**

Luzerner Blattsalat an hausgemachter Salatsauce mit Croûtons

### ***Hauptspeise zum Auswählen***

#### ***Fleisch***

Rindsschmorbraten an seinem Jus, hausgemachte Spätzli & saisonalem Gemüse

#### ***Fisch***

Sautiertes Bio-Lachsfilet (150g) an Safranschaum, Sellerie-Apfelpüree & Federkohl

#### ***Vegetarisch***

Hausgemachte Gemüsecanelloni serviert im heissen Pfännli garniert mit mariniertem Rucola

### ***Dessert***

Zimtrahmglacé, Preiselbeerträumli, Caramel-Cookie

<b>Preis pro Person (Fleisch)</b>	<b>61.00</b>
<b>Preis pro Person (Fisch)</b>	<b>59.50</b>
<b>Preis pro Person (Vegetarisch)</b>	<b>49.50</b>



**Q U A I 4**

RESTAURANT – EINFACH GUT

## **Menüvariante 2**

### **Vorspeise**

Gemischter Salat mit saisonalen Gemüsesalaten & Sprossen garniert

### **Suppe**

Kürbiscrèmesuppe mit Dörripflaumen

### ***Hauptspeise zum Auswählen***

#### ***Fleisch***

Niedergegartes Roastbeef (150g) mit hausgemachter Kräuterbutter, Kartoffelgratin & saisonalem Gemüse

#### ***Fisch***

Sautiertes Bio-Lachsfilet (150g) an Safranschaum, Sellerie-Apfelpüree & Federkohl

#### ***Vegetarisch***

Hausgemachte Kräutertagiatelle an Kürbispesto serviert mit sautierten Steinpilzen

### ***Dessert***

Vermicelles-Mousse mit flüssigem Orangen-Rosmarinkern

**Preis pro Person (Fleisch) 69.50**

**Preis pro Person (Fisch) 64.00**

**Preis pro Person (Vegetarisch) 54.00**



**Q U A I 4**

RESTAURANT – EINFACH GUT

## **Menüvariante 3**

### **Vorspeise**

Pastinaken-Orangencrèmesuppe mit gerösteten Haselnüssen

### ***Hauptspeise zum Auswählen***

#### ***Fleisch***

Rindsfilet (150g) an kräftigem Rotweinjus, Kartoffel-Erbsenpüree & saisonalem Gemüse

#### ***Fisch***

Sautiertes Bio-Lachsfilet (150g) an Safranschaum, Sellerie-Apfelpüree & Federkohl

#### ***Vegetarisch***

Rotes Linsendaal mit Süsskartoffeln, Gemüse & Blumenkohltempura

### ***Dessert***

Honigparfait serviert mit hausgemachten Meringuen & Vanillerahm

<b>Preis pro Person (Fleisch)</b>	<b>73.00</b>
<b>Preis pro Person (Fisch)</b>	<b>51.50</b>
<b>Preis pro Person (Vegetarisch)</b>	<b>41.50</b>

## Konditionen

- Deklaration** Wir verwenden ausschliesslich Schweizerfleisch. Unser Lieferant für beste Fleischqualität ist die Bio-Metzgerei Ueli-Hof in Ebikon, die JVA Bio-Metzgerei Wauwilermoos und die Metzgerei Doggwiler in Luzern
- Alkohol** Wir schenken keinen Alkohol an unter 16-Jährige sowie keine Spirituosen, Apéritifs, Alcopops und Cocktails an unter 18-Jährige aus.
- Hunde** Aus hygienischen Gründen sind Hunde im Innenbereich des Restaurants leider nicht erlaubt. Ausgenommen von der Regel sind med. Begleit- oder Blindenhunde.
- Preise** Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. der gesetzlichen MwSt. von 7.7%. Preisänderungen bleiben vorbehalten.
- Öffnungszeiten** Unser Restaurant schliesst in der Regel um 23:00 Uhr. Eine Verlängerung bis 0:30 ist grundsätzlich möglich, muss aber im Vorfeld mit uns abgesprochen werden.
- Sperrstunde** Die Sperrstunde in Luzern ist von 0:30 Uhr bis 5:00 Uhr. Eine Verlängerung von 0:30 Uhr bis 3:30 Uhr ist grundsätzlich möglich. Bitte teilen Sie uns dies im Vorfeld mit. Wir verrechnen Ihnen einen Betrag von CHF 180.- pro Verlängerungsstunde.
- Personenzahl** Bitte teilen Sie uns bis 7 Arbeitstage vor Anlass die genaue Personenzahl mit. Kleinere Anpassungen bis 5 Personen, können bis 24 Stunden vor Anlass mitgeteilt werden.

Bei einer Stornierung verrechnen wir folgende Annullierungskosten:

Bis 30 Tage vor dem Anlass	keine Kosten
30 bis 20 Tage vor dem Anlass	25%
20 bis 10 Tage vor dem Anlass	50%
Nach 10 Tagen vor dem Anlass	100%