

\*\*\*\*Hotel Hofgarten  
Stadthofstrasse 14  
6006 Luzern  
Fon: +41 41 410 88 88  
Fax: +41 41 410 83 33  
Mail: [hotel@hofgarten.ch](mailto:hotel@hofgarten.ch)  
Web: [www.hofgarten.ch](http://www.hofgarten.ch)

## APÉRO- UND MENUVORSCHLÄGE



*Saisongerechte Empfehlungen für Anlässe & Bankette ab 10 Personen*



## INHALT

<b>CHECKLISTE FÜR SIE.....</b>	<b>3</b>
<b>APÉRO-HÄPPCHEN .....</b>	<b>4</b>
<b>VORSCHLÄGE FRÜHLING .....</b>	<b>6</b>
FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLTE MENÜS .....	7
<b>VORSCHLÄGE SOMMER.....</b>	<b>8</b>
FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLTE MENÜS .....	9
<b>VORSCHLÄGE HERBST .....</b>	<b>10</b>
FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLTE MENÜS .....	11
<b>VORSCHLÄGE WINTER.....</b>	<b>12</b>
FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLTE MENÜS .....	13

*Alle Preise inkl. MwSt.*

*Lieber Gast*

*Wir danken Ihnen für das Interesse!*

*Mit grosser Freude organisieren wir Ihren Anlass bei uns. In den nachfolgenden Menuvorschlägen finden Sie eine Auswahl verschiedenster Möglichkeiten. Jeder Anlass ist speziell und wird von uns deshalb auch mit besonderer Aufmerksamkeit durchgeführt.*

*Gerne gehen wir auf Ihre besonderen Wünsche ein.  
Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren.*

*Herzliche Grüsse  
Ihr Hofgarten-Team*



## CHECKLISTE FÜR SIE

---

- Art des Anlasses, Datum, Zeit
- Adresse, Zahlungsart, eventuell Rechnungsadresse
- Anzahl Personen, Anzahl Kinder/Kleinkinder (Kinderstühle?)
- Wie gross ist das Budget
- Name Organisator / Kontaktperson, "Tätschmeister"
- Zeitplan
- Apéroangebot, Getränke und Essen, Ort
- Art des Essens, Menü, Vegetarier, ...
- Getränke, Verrechnung von Spirituosen
- Bestuhlung, Tischplan, Einrichtung, Technik
- Menükarten, Menutext
- Dekoration, Blumen
- Musik, Attraktionen, Stromanschlüsse
- Verpflegung der Musiker und Künstler
- Verlängerung, Ende des Anlasses
- Übernachtungen, fragen Sie nach Spezialangeboten für Sie
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_



## APÉRO-HÄPPCHEN

---

### KALTE KÖSTLICHKEITEN

Focaccia-Crostini mit: CHF 2.50  
-Tomaten-Mozzarella  
-Rohschinken-Parmesan  
-Salami-Oliven  
-Rauchlachs-Kapern  
-Oliventapenade

Knusprige Mini-Cornets gefüllt mit: CHF 2.50  
-Rindstatar mit Cognac  
-Lachstatar mit Dill  
-Thunfischstatar mit Ingwer  
-Gemüsetatar mit Oliven

Bunte Spiesschen mit: CHF 2.50  
-Tomate-Mozzarella-Basilikum  
-Chorizo-Oliven-Zucchini  
-Rohschinken-Feta-Melone  
-Thunfisch-Gurke-Tomate

Zum Löffeln aus Schälchen: CHF 2.50  
-mediterraner Artischockensalat  
-Avocado-Mangosalat mit gebratenem Thunfisch  
-Couscous-Salat mit Joghurt und Minze  
-Pikanter Wurst-Käsesalat  
-Pasta-Salat mit getrockneten Tomaten und Oliven

KALTE UND WARME SÜPPCHEN IN DER ESPRESSOTASSE CHF 2.00

-Gazpacho Andalus  
-Gurkenkaltschale mit Joghurt  
-Melonensüppchen mit Prosecco  
-Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl  
-Auberginencremesuppe mit Thymian  
-Tomatensuppe mit Basilikumöl

WARME SPIESSCHEN CHF 3.50

-Poulet-Zucchini-Tomate  
-Rind-Kartoffel-rote Zwiebel  
-Lamm-Aubergine-Olive  
-Crevette-Ananas-Peperoni  
-Lachs-Zucchini-Tomate



**WARMES HAUSGEMACHTES GEBÄCK** CHF 2.00

- Käsekuchen
- Schinkengipfeli
- Spinatkuchen
- Focaccia mit Taleggio und Traube
- Focaccia mit Dörrpflaume und Speck

**KLEINE KNABBEREIEN** CHF 2.50

- Gewürzbrot mit pikanter Tomatensalsa
- Geröstete Mandeln
- Marinierte Oliven und Kapern
- Parmesanmöckli
- Gemüsesticks mit Dip

**DESSERTS** CHF 3.00

- Schokoladenmousse mit Chili und Orange
- Tonkabohnen-Panna cotta mit Mangosalat
- Mascarponecrème mit Vanille und Beeren
- Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster
- Diverse Glacésorten und Sorbets

Erfahrungsgemäss rechnen wir mit 3-4 Stück pro Person für einen Apéro

**APÉRO RICHE**

Gemischte Focaccia-Crostini, warmer Käsekuchen, Schinkengipfeli, knusprige Mini-Cornets und Mascarponecrème mit Beerenragoût CHF 29.00 / p.P.

**GETRÄNKE**

**Weissweine**

Luzerner Riesling X Sylvaner 2016 1 dl CHF 7.30  
Weingut Rosenau, Kastanienbaum 7.5 dl CHF 54.00

Chardonnay 2016 1 dl CHF 7.20  
Weingut Alois Lageder, Südtirol (I) 7.5 dl CHF 54.00

**Rotweine**

Collection Pinot Noir 2016 1 dl CHF 8.30  
Weingut Rosenau, Kastanienbaum 7.5 dl CHF 58.00

BIO-Ripasso DOC La Corte del Pozzo 2015 1 dl CHF 7.70  
Fasoli Gino, Veneto 7.5 dl CHF 57.00

Eine grössere Auswahl finden Sie in unserer Weinkarte!



## VORSCHLÄGE FRÜHLING

---

### VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit Radieschen, Kresse und Focaccia-Croûtons	12.50
Kurz gebratener Thunfisch mariniert mit zweierlei Sesam, dazu Avocado-Mangosalat mit Frühlingszwiebeln	23.50
Serrano Rohschinken mit Rucola, Pinienkernen und Olivenbruschetta	17.50
Carpaccio von Zander und Lachs mit Zitronenöl, jungem Spinatsalat und hausgemachtem Focaccia	21.50

### SUPPEN

Frühlingslauchsuppe mit Ziegenkäse-Focaccia	10.50
Bärlauchcrèmesuppe mit Rohschinkenwürfel	10.50
Süßmaiscrèmesuppe mit Chiliöl	10.50

### HAUPTGÄNGE

Zartes Rindsgeschnetzeltes vom Uelihof an Cognac-Pfeffersauce, serviert mit Vollkornreis und Frühlingsgemüse	34.00
Gebratene Maispouardenbrust mit Bärlauchkartoffeln und jungem Gemüse	36.00
Roastbeef an Portweinjus mit Kartoffelgnocchi und mediterranem Gemüse	45.00
Kalbshohrücken am Stück gebraten mit Rotweinjus, serviert mit Kartoffel-Thymiankuchen und Frühlingsgemüse	47.00
Gebratenes Schweinefilet mit sautierten Morcheln, Mascarponerisotto und buntem Gemüse	38.00

### FISCH

Gebratene Riesengräten mit Knoblauch-Chiliöl, serviert mit Venerereis und Ofengemüse	34.50
In Olivenöl pochiertes Saiblingfilet auf sämigem Carnaroli-Risotto mit Oliven und jungem Spinat	36.00



## VEGI

Pasta „Gnocchetti Sardi“ mit Bärlauchpesto, Artischocken,  
Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln 27.50

Crèmige Bio-Tessiner Polenta aus dem Maggiatal  
mit Bergkäse und buntem Gemüse 28.50

## DESSERT

Hausgemachte Joghurtglacé mit Rhabarberkompott und Mandelkrokant 12.50

Kokos-Panna Cotta mit Mango-Passionsfruchtsalat und Limettensorbet 12.50

Luftiges Schokolademousse mit marinierten Erdbeeren und knusprigem Blätterteig 12.50

## FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLTE MENÜS

### MENÜ 1

Bunter Blattsalat mit Radischen, Kresse und Focaccia-Croûtons

\*\*\*

Gebratene Maispoulardenbrust mit Bärlauchkartoffeln und jungem Gemüse

\*\*\*

Luftiges Schokoladenmousse mit marinierten Erdbeeren und knusprigem Blätterteig 59.00

### MENÜ 2

Frühlingslauchsuppe mit Ziegenkäse-Focaccia

\*\*\*

Roastbeef an Portweinjus mit Kartoffelgnocchi und mediterranem Gemüse

\*\*\*

Hausgemachte Joghurtglacé mit Rhabarberkompott und Mandelkrokant 68.00

### MENÜ 3

Serrano Rohschinken mit Rucola, Pinienkernen und Olivenbruschetta

\*\*\*

Süßmaiscrèmesuppe mit Chiliöl

\*\*\*

Kalbshohrücken am Stück gebraten mit Rotweinjus,  
serviert mit Kartoffel-Thymiankuchen und Frühlingsgemüse

\*\*\*

Hausgemachte Joghurtglacé mit Rhabarberkompott und Mandelkrokant 78.00



## VORSCHLÄGE SOMMER

---

### VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit gerösteten Mandeln, Aprikosen und Kresse	12.50
Büffelmozzarella mit Cherrytomaten, Basilikum und Focaccia-Croûtons	18.50
Serrano Rohschinken mit Melone, Rucola und Pinienkernen	17.50
Rindscarpaccio mit Zitronenöl mariniert, mit jungem Spinatsalat und Parmesanspäne	21.50

### SUPPEN

Würzige Tomatensuppe mit Ziegenkäse-Focaccia	10.50
Auberginencrèmesuppe mit Rohschinkenwürfel	10.50
Gazpacho Andaluz mit Basilikumöl	10.50
Melonenkaltschale mit Prosecco und geschrotetem Pfeffer	10.50

### HAUPTGÄNGE

Zartes Rindsgeschnetzeltes vom Uelihof mit Eierschwämmli und roten Zwiebeln, serviert mit Tessiner Polenta	34.00
Gebratene Maispouardenbrust mit Salsa verde serviert, mit Couscous und Grillgemüse	36.00
Rindsentrecôte an Portweinjus, mit Kartoffelgnocchi und mediterranem Gemüse	45.00
Kalbsrücken am Stück gebraten mit Rotweinjus, serviert mit Thymiankartoffeln und sommerlichem Gemüse	47.00
Grilliertes Lammentrecôte an Rosmarinjus, mit Ratatouille und Kräuternudeln	38.00

### FISCH

Gebratene Riesencrevetten mit Knoblauch-Chiliöl, serviert mit mediterranem Artischocken-Kartoffelsalat	36.00
Gebratenes Goldbrassenfilet auf Belugalinsen mit Sommergemüse und Tomatenöl	36.00





## VEGI

Pasta „Gnocchetti Sardi“ mit Rucolapesto, Artischocken und Cherrytomaten 27.50

Crémige Bio-Tessiner Polenta aus dem Maggiatal  
mit Bergkäse und grilliertem Gemüse 28.50

“Melanzane alla Parmigiana”  
Viola Auberginen mit Tomaten,  
Büffelmozzarella und Oregano im Ofen gebacken, dazu Basilikumpesto 29.50

## DESSERTS

Zitronencreme mit Himbeeren, Pistazienglacé und knusprigem Krokant 12.50

Ananascarpaccio mit Limettensorbet und Passionsfruchtmousse 12.50

Luftiges Schokolademousse mit marinierten Erdbeeren und knusprigem Blätterteig 12.50

Vanilleglacé mit Beerenragout und Mandelkrokant 10.50

## FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLTE MENÜS

### MENÜ 1

Bunter Blattsalat mit gerösteten Mandeln, Aprikosen und Kresse

\*\*\*

Zartes Rindsgeschnetzeltes vom Uelihof mit Eierschwämmli und roten Zwiebeln,  
serviert mit Tessiner Polenta

\*\*\*

Zitronencreme mit Himbeeren, Pistazienglacé und knusprigem Krokant 59.00

### MENÜ 2

Gazpacho Andaluz mit Basilikumöl

\*\*\*

Rindsentrecote an Portweinjus mit Kartoffelgnocchi und mediterranem Gemüse

\*\*\*

Ananascarpaccio mit Limettensorbet und Passionsfruchtmousse 68.00

### MENÜ 3

Büffelmozzarella mit Cherrytomaten, Basilikum und Focaccia –Croutons

\*\*\*

Melonenkaltschale mit Prosecco und geschrotetem Pfeffer

\*\*\*

Kalbsrücken am Stück gebraten mit Rotweinjus,  
serviert mit Thymiankartoffeln und sommerlichem Gemüse

\*\*\*

Vanilleglacé mit Beerenragout und Mandelkrokant 78.00



## VORSCHLÄGE HERBST

---

### VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit Trauben und Gruyère	12.50
Nüsslissalat mit Speck, Ei und Croûtons	16.50
Marinierter Tafelspitz mit eingelegtem Kürbis, Nüsslissalat und gerösteten Kürbiskernen	17.50
Carpaccio vom Kalb mit Haselnussöl mariniert, dazu gebratene Kräuterseitlinge, junger Spinatsalat und Parmesanspäne	21.50

### SUPPEN

Pilzcrèmesuppe mit Ziegenkäse-Focaccia	10.50
Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl	10.50
Selleriecrèmesuppe mit Vanille-Knoblauchöl	10.50

### HAUPTGÄNGE

Zartes Rehgeschnetzelttes mit Pilzen und roten Zwiebeln, serviert mit Tessiner Polenta und Rotkraut	34.00
Gebratene Perlhuhnbrust mit Portweinjus, serviert mit Mascarponerisotto und Kürbisgemüse	36.00
Rindsfilet an Trüffeljus mit Kartoffelgnocchi und herbstlichem Gemüse	53.00
Kalbsrücken am Stück gebraten mit Rotweinjus, serviert mit Thymiankartoffeln und herbstlichem Gemüse	47.00
Rosa gebratenes Schweinefilet an Rosmarinjus, mit Kräuterreis und Herbstgemüse	38.00

### FISCH

Gebratenes Lachsfilet mit Olivenkartoffeln und mediterranem Gemüse	36.00
Gebratenes Zanderfilet auf Kürbis-Mascarponerisotto mit mariniertem Nüsslissalat	38.00



## VEGI

Pasta "Gnocchetti Sardi" in Kürbiskernpesto mit Kürbis und Rucola	27.50
Crémige Bio-Tessiner Polenta aus dem Maggiatal mit Bergkäse und herbstlichem Gemüse	28.50
Hausgemachte Tagliolini mit sautierten Kräuterseitlingen und Trüffelbutter	27.50

## DESSERT

Tiramisu parfümiert mit Amaretto serviert mit Haselnussglacé	12.50
Birnen-Tartelette mit Mascarponecrème und Schokoladenglacé	12.50
Luftiges Schokolademousse mit marinierten Zwetschgen und knusprigem Blätterteig	12.50
Vanilleglacé mit Beerenragout und Mandelkrokant	10.50

## FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLTE MENÜS

### MENÜ 1

Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl ***	
Gebratene Perlhuhnbrust mit Portweinjus, serviert mit Mascarponeisotto und herbstlichem Gemüse ***	
Luftiges Schokolademousse mit marinierten Zwetschgen und knusprigem Blätterteig	57.00

### MENÜ 2

Bunter Blattsalat mit gerösteten Baumnusskernen, Trauben und Gruyere ***	
Zartes Rehgeschnetzeltes mit Pilzen, serviert mit Tessiner Polenta und Rotkraut ***	
Tiramisu parfümiert mit Amaretto serviert mit Haselnussglacé	59.00

### MENÜ 3

Carpaccio vom Kalb mit Haselnussöl mariniert, mit gebratenen Kräuterseitlingen, jungem Spinatsalat und Parmesanspäne ***	
Selleriecrèmesuppe mit Vanille-Knoblauchöl ***	
Rindsfilet an Trüffeljus mit Kartoffelgnocchi und herbstlichem Gemüse ***	
Birnen-Tartelette mit Mascarponecrème und Schokoladenglacé	85.00



## VORSCHLÄGE WINTER

---

### VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit gerösteten Baumkernnüssen, Trauben und Gruyère	12.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	16.50
Gebratene Jakobsmuscheln auf Mango-Papayasalat und Sesamvinaigrette	21.50
Rindscarpaccio mit Zitronenöl mariniert, gebratenen Kräuterseitlingen, Rucola und Parmesanspäne	18.50

### SUPPEN

Weinschaumsuppe mit Zimtcroûtons	10.50
Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl	10.50
Schwarzwurzelcrèmesuppe mit Rohschinkenwürfel	10.50

### HAUPTGÄNGE

Zartes Rindsgeschnetzeltes in Orangen-Pfefferjus, serviert mit Tessiner Polenta und winterlichem Gemüse	34.00
Gebratene Maispoulardenbrust mit Portweinjus, auf Venerereis mit sautierten Kürbisstreifen	36.00
Gebratenes Rindsentrecôte mit Rotweinjus, serviert mit Kürbisgnocchi und gefüllten Champignons	49.00
Kalbsrücken am Stück gebraten mit Acetojus, auf gebackenen Kartoffeln mit getrockneten Aprikosen und Rucola	47.00
Rosa gebratenes Schweinefilet mit Pilzrahmsauce, serviert mit Bandnudeln und Wintergemüse	38.00

### FISCH

Gebratenes Lachsfilet mit Olivenkartoffeln und mediterranem Gemüse	36.00
Gebratenes Zanderfilet auf Kürbis-Mascarponerisotto mit mariniertem Nüsslisalat	38.00



## VEGI

Pasta "Gnocchetti Sardi" in Kürbiskernpesto mit Kürbis und Rucola	27.50
Crèmige Bio-Tessiner Polenta aus dem Maggiatal mit Bergkäse und winterlichem Gemüse	28.50
Crèmiges Carnaroli-Risotto mit gebratenen Pilzen, Parmesan und jungem Spinat	27.50

## DESSERT

Marronimousse mit hausgemachter Meringue und Vanilleglacé	12.50
Mandarinencreme mit Zimtglacé und Mandelkrokant	12.50
Luftiges Schokoladenmousse mit Mango-Passionsfruchtsalat und knusprigem Blätterteig	12.50
Vanilleglacé mit Beerenragout und Mandelkrokant	10.50

## FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLTE MENÜS

### MENÜ 1

Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl

\*\*\*

Zartes Rindsgeschnetzeltes in Orangen-Pfefferjus, serviert mit Tessiner Polenta und winterlichem Gemüse

\*\*\*

Marronimousse mit hausgemachter Meringue und Vanilleglacé

57.00

### MENÜ 2

Rindscarpaccio mit Zitronenöl mariniert, gebratenen Kräuterseitlingen, Rucola und Parmesanspäne

\*\*\*

Rosa gebratenes Schweinefilet mit Pilzrahmsauce, serviert mit Bandnudeln und Wintergemüse

\*\*\*

Luftiges Schokoladenmousse mit Mango-Passionsfruchtsalat und knusprigem Blätterteig

69.00



### MENÜ 3

Gebratene Jakobsmuscheln auf Mango-Papayasalat und Sesamvinaigrette

\*\*\*

Weinschaumsuppe mit Zimtcroûtons

\*\*\*

Kalbsrücken am Stück gebraten mit Acetojus,  
auf gebackenen Kartoffeln mit getrockneten Aprikosen und Rucola

\*\*\*

Mandarinencreme mit Zimtglacé und Mandelkrokant

85.00