****Hotel Hofgarten
Stadthofstrasse 14
6006 Luzern
Fon: +41 41 410 88 88
Fax: +41 41 410 83 33
Mail: hotel@hofgarten.ch
Web: www.hofgarten.ch

APÉRO- UND MENUVORSCHLÄGE

HOTEL
HOFGARTEN

Saisongerechte Empfehlungen für Anlässe & Bankette ab 10 Personen

INHALT

CHECKLISTE FÜR SIE **3**
APÉRO-HÄPPCHEN **4**
VORSCHLÄGE FRÜHLING **6**
FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLTE MENÜS 7
VORSCHLÄGE SOMMER **8**
FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLTE MENÜS 9
VORSCHLÄGE HERBST **10**
FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLTE MENÜS 11
VORSCHLÄGE WINTER **12**
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
-Thunfischtatar mit Ingwer
-Gemüsetatar mit Oliven

Bunte Spiesschen mit: CHF 2.50
-Tomate-Mozzarella-Basilikum
-Chorizo-Oliven-Zucchetti
-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 Andaluz
-Gurkenkaltschale mit Joghurt
-Melonensüppchen mit Prosecco
-Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl
-Auberginencrèmesuppe mit Thymian
-Tomatensuppe mit Basilikumöl

WARME SPIESSCHEN CHF 3.50

-Poulet-Zucchetti-Tomate
-Rind-Kartoffel-rote Zwiebel
-Lamm-Aubergine-Olive
-Crevette-Ananas-Peperoni
-Lachs-Zucchetti-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 2021	1 dl	CHF	7.30
Weingut Rosenau, Kastanienbaum	7.5 dl	CHF	54.00
Chardonnay 2021	1 dl	CHF	7.20
Weingut Alois Lageder, Südtirol (I)	7.5 dl	CHF	54.00

Rotweine

Collection Pinot Noir 2021	1 dl	CHF	8.30
Weingut Rosenau, Kastanienbaum	7.5 dl	CHF	58.00
BIO-Ripasso DOC La Corte del Pozzo 2017	1 dl	CHF	7.70
Fasoli Gino, Veneto	7.5 dl	CHF	57.00

Eine grössere Auswahl finden Sie in unserer Weinkarte!

VORSCHLÄGE FRÜHLING AB 10 PERSONEN

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit Radieschen, Kresse und Focaccia-Croûtons	12.50
Thunfischtatar mit Avocado und Mango, serviert auf Gurken-Carpaccio und Soja-Vinaigrette	24.00
Spargelragout mit Rauchlachs, Tomaten, Mango und Kresse	23.50
Melone mit Serrano Rohschinken, dazu marinierte Brunnenkresse und geröstete Mandeln	18.50

SUPPEN

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

HAUPTGÄNGE

Zartes Rindsgeschnetzeltes vom Uelihof, an Marsalasauce serviert mit Pilawreis und Frühlingsgemüse	36.00
Gebratene Maispoulardenbrust 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	54.00
Gebratenes Schweinefilet mit sautierten Morcheln, Mascarponerisotto und buntem Gemüse	38.00

FISCH

Gebratene Riesencrevetten mit Knoblauch-Chiliöl, serviert mit Venerereis und Ofengemüse	36.00
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 Ofengemüse	28.50

DESSERT

Hausgemachte Joghurtglacé mit Rhabarberkompott und Mandelkrokant	12.50
Kokos-Panna Cotta mit Mango-Passionsfruchtsalat und Limettensorbet	12.50
Dunkles Tobleronemousse auf Mango-Passionsfruchtsalat und Krokant	12.50

FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLTE MENÜS

MENÜ 1

Bunter Blattsalat mit Radischen, Kresse und Focaccia-Croûtons
***
Gebratene Maispoulardenbrust mit Bärlauchkartoffeln und jungem Gemüse
***
Dunkles Tobleronemousse auf Mango-Passionsfruchtsalat und Krokant 59.00

MENÜ 2

Frühlingslauchsuppe mit Ziegenkäse-Focaccia
***
Roastbeef an Portweinjus mit Kartoffelgnocchi und mediterranem Gemüse
***
Hausgemachte Joghurtglacé mit Rhabarberkompott und Mandelkrokant 62.00

MENÜ 3

Melone mit Serrano Rohschinken, marinierte Brunnenkresse und gerösteten Mandeln
***
Süssmaiscrèmesuppe mit Chiliöl
***
Kalbshohrücken am Stück gebraten mit Rotweinjus,
serviert mit Kartoffel-Thymiankuchen und Frühlingsgemüse
***
Hausgemachte Joghurtglacé mit Rhabarberkompott und Mandelkrokant 84.00

VORSCHLÄGE SOMMER AB 10 PERSONEN

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

SUPPEN

Würzige Tomatensuppe mit Ziegenkäse-Focaccia	10.50
Orientalische Auberginencrèmesuppe mit Croûtons	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	36.00
Gebratene Maispoulardenbrust auf Randencouscous und Kräutersalat	36.00
Rindsentrecôte an Portweinjus, mit Kartoffelgratin und mediterranem Gemüse	45.00
Kalbsrücken am Stück gebraten mit Rotweinjus, serviert mit Thymiankartoffeln und sommerlichem Gemüse	49.00
Grilliertes Lammentrecôte an Rosmarinjus, mit Ratatouille und Kräuternudeln	44.00

FISCH

Gebratene Riesencrevetten mit Knoblauch-Chiliöl, serviert auf Champagnerrisotto und Kräutersalat	36.00
Gebratenes Goldbrassenfilet auf Belugalinsen mit Sommergemüse und Tomatenöl	36.00

VEGI

Pasta „Gnocchetti Sardi“ mit Rucolapesto, Artischocken und Cherrytomaten	27.50
Crèmige Bio-Tessiner Polenta aus dem Maggiatal mit Bergkäse und mediterranem Gemüse	28.50
Tomatenrisotto mit mariniertem Rucola und Pinienkernen	28.50

DESSERTS

Weisses Kaffee-Pannacotta mit marinierten Erdbeeren und Schokoladenglace	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
***
Zitronencrème mit Himbeeren, Pistazienglacé und knusprigem Krokant

59.00

MENÜ 2

Gazpacho Andaluz mit Basilikumöl
***
Rindsentrecote an Portweinjus mit Kartoffelgratin und mediterranem Gemüse
***
Ananascarpaccio mit Limettensorbet und Passionsfruchtmousse 69.00

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 84.00

VORSCHLÄGE HERBST AB 10 PERSONEN

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit Trauben und Gruyère	12.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	16.50

SUPPEN

Pilzcrèmesuppe mit Speckstreifen	11.50
Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl	10.50
Geröstete Blumenkohlsuppe mit Zimtcroûtons	10.50

HAUPTGÄNGE

Zartes Rehgeschnetzeltes mit Pilzen und roten Zwiebeln, serviert mit Tessiner Polenta und Rotkraut	42.00
Gebratene Perlhuhnbrust mit Portweinjus, serviert mit Mascarponerisotto und Kürbisgemüse	36.00
Rindsfilet an Trüffeljus mit Kartoffelkuchen und herbstlichem Gemüse	56.00
Kalbsrücken am Stück gebraten mit Rotweinjus, serviert mit Thymiankartoffeln und herbstlichem Gemüse	54.00
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 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 herbstlichem Gemüse	28.50
Hausgemachte Tagliolini mit sautierten Kräuterseitlingen und Trüffelbutter	29.50

DESSERT

Tiramisu parfümiert mit Amaretto serviert mit Haselnussglacé	12.50
Gebrannte Creme mit Rahmhaube und karamellisierten Haselnüssen	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 Mascarponerisotto 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 64.00

MENÜ 3

Gebeizte Lachsforelle auf Randensalat, mit Honig-Senfsauce und Pastinakenchips
***
Selleriecrèmesuppe mit Vanille-Knoblauchöl
***
Rindsfilet an Trüffeljus mit Kartoffelkuchen und herbstlichem Gemüse
***
Birnen-Tartelette mit Mascarponecrème und Schokoladenglacé 88.00

VORSCHLÄGE WINTER AB 10 PERSONEN

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit gerösteten Baumnusskernen, 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

Getrüffelte Kartoffelsuppe mit Croûtons	11.50
Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl	10.50
Selleriecrèmesuppe mit Rohschinkenwürfel	10.50

HAUPTGÄNGE

Zartes Rindsgeschnetzeltes in Orangen-Pfefferjus, serviert mit Tessiner Polenta und winterlichem Gemüse	36.00
Gebratene Maispoulardenbrust mit Portweinjus, auf Venerereis mit winterlichem Gemüse	36.00
Gebratenes Rindsentrecôte mit Rotweinjus, serviert mit Kürbisgnocchi und geschmorter Kürbis	49.00
Kalbsrücken am Stück gebraten mit Calvadossauce, Kartoffelgratin und sautierter Federkohl	54.00
Rosa gebratenes Schweinefilet mit Pilzrahmsauce, serviert mit Bandnudeln und Wintergemüse	38.00

FISCH

Gebratenes Saiblingsfilet 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
Tonkabohnen Panna Cotta	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

59.00

MENÜ 2

Rindscarpaccio mit Zitronenöl mariniert, gebratenen Kräuterseitlingen,
Rucola und Parmesanspäne
***
Rosa gebratenes Schweinefilet mit Pilzrahmsauce,
serviert mit Bandnudeln und Wintergemüse
***
Luftiges Schokolademousse 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
***
Tonkabohnen Panna Cotta 89.00