

Bankettangebot



Gerne möchten wir Sie mit unserer frischen Küche verwöhnen. Wir haben Ihnen auf den nächsten Seiten eine Vielfalt an kulinarischen Köstlichkeiten zusammengestellt und sind überzeugt, dass Sie auf Ihre Favoriten stossen werden.

Falls Sie Ihr Lieblingsgericht nicht finden oder anderslautende Wünsche haben, beraten wir Sie gerne. Sie erreichen uns von Montag bis Freitag während den Bürozeiten.

Wir freuen uns auf Sie.

Restaurant Lumen

Telefon 041 925 68 55
E-Mail lumen@braendi.ch

Qualitätsversprechen Gastronomie Brändi

Brändi führt im Kanton Luzern vier Restaurants. Pro Tag werden insgesamt ca. 1'200 Menüs produziert. Die Gastronomie ist ein wichtiges Standbein bei Brändi, weil die Arbeits- und Ausbildungsplätze in Küchen und Restaurants von Menschen mit Behinderung sehr beliebt sind. Insgesamt arbeiten ca. 50 Personen in diesem Bereich.

REGIONALITÄT & SAISON

Brändi hat im Kanton Luzern verschiedene Standorte. Deshalb kaufen wir unsere Produkte in dieser Region oder in der Schweiz ein. Saisonales Gemüse kommt, wenn immer möglich aus der eigenen Biogärtnerei in Baldegg. Unsere Menüs sind qualitativ hochwertig und abwechslungsreich. Das Angebot richten wir auf saisonale Produkte aus.

ETHIK

Wir engagieren uns für ein nachhaltiges Angebot und streben in allem was wir tun eine hohe Qualität an. Es ist uns wichtig, dass es den Tieren wohl ist, deshalb verwenden wir vorwiegend Fleisch aus der Schweiz oder aus dem nahen Ausland. Wenn wir Fische oder Meeresfrüchte einkaufen, halten wir uns an die Empfehlung des WWF.

UMWELT

Wir setzen uns für eine lebenswerte Umwelt ein, deshalb arbeiten wir mit wenigen Lieferanten zusammen. So können unnötige Fahrten vermieden und die Umweltbelastung reduziert werden. Wir trennen unsere Abfälle umweltgerecht und sauber. Wir verzichten auf Waren die per Flugzeug transportiert werden. Wir achten darauf, dass wir möglichst Lebensmittel nicht verschwenden.

REKLAMATIONEN

Reklamationen nehmen wir ernst. Rückmeldungen helfen uns die Qualität unserer Leistungen zu verbessern. Wir wollen, dass Sie als Gast zufrieden sind und sich bei uns wohlfühlen.

MITARBEITER

Bei uns arbeiten Menschen mit und ohne Behinderung in Teams zusammen. Unsere Gastroprofis engagieren sich für die berufliche gesellschaftliche und kulturelle Integration von Personen mit einer Beeinträchtigung. Wer bei uns arbeitet, kommt menschlich und fachlich weiter.

KUNDEN UND GESCHÄFTSPARTNER

Gegenüber Kunden, Geschäfts- und Vertragspartnern verhalten wir uns fair. Mit Berufs- und Branchenkollegen arbeiten wir konstruktiv zusammen. Wir sind offen für neue Ideen und individuelle Anliegen. Unsere Stärke liegt in der Flexibilität und unserer Verlässlichkeit.



Gunther Von der Crone
Abteilungsleiter Gastronomie
Restaurant Cayenne, Bison &
Lumen / 041 925 68 15
cayenne@braendi.ch



Marc Wolfensberger
Leiter Gastronomie
Restaurant RubINETTE, Horw
041 349 06 06
rubINETTE@braendi.ch

Deklarationen / Auszeichnungen

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Truthahn	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz
Eier	Schweiz
Fisch / Meeresfrüchte	Wir kaufen nur zertifizierte Ware und nach Empfehlungen des WWF
Anderes	Wird in der Bezeichnung angegeben

Vegetarische und vegane Angebot sind folgendermassen gekennzeichnet



* vegetarisch



** vegan

Unverträglichkeiten

Wir bitten Sie, uns Unverträglichkeiten im Vorfeld bekannt zu geben. Wissen wir Bescheid, können wir allen Ihren Gästen gerecht werden.

Allgemeine Vertragsbedingungen

Bitte beachten Sie die allgemeinen Vertragsbedingungen auf den letzten Seiten.

zum Aperitif

Knabberspass

Chips Nature oder Paprika 🍷	Fr.	3.00	pro Portion
Kessel Chips Salt (40g) 🍷	Fr.	3.90	pro Portion
Kessel Chips Sweet BBQ (40g) 🍷	Fr.	3.90	pro Portion
Kessel Chips Thai Chili (40g) 🍷	Fr.	3.90	pro Portion
Kessel Chips Oriental Spice (40g) 🍷	Fr.	3.90	pro Portion
Tortilla Chips (50g) mit Avocado-Dip & Tomatensalsa 🍷	Fr.	4.50	pro Portion
Erdnüsse gesalzen (50g) 🍷	Fr.	1.20	pro Portion
Wasabi Erdnüsse (50g) 🍷	Fr.	2.50	pro Portion
Nuss-Mix mit Meersalz (50g) 🍷	Fr.	4.50	pro Portion
Cashewkerne Curry (50g) 🍷	Fr.	4.90	pro Portion
Blätterteig Flûtes mit Tomatenpesto (40g) 🍷	Fr.	3.20	pro Portion
Blätterteig Flûtes mit Rohschinken (40g)	Fr.	4.50	pro Portion
Grissini nature (40g) 🍷	Fr.	3.50	pro Portion
Knoblauchbrot (40g) 🍷	Fr.	1.80	pro Portion
Engelberger Rauchwurst (40g)	Fr.	3.50	pro Portion
Sbrinzmöckli (40g)	Fr.	3.50	pro Portion
Oliven, mariniert (50g) 🍷	Fr.	4.00	pro Portion
Tomaten, getrocknet (50g) 🍷	Fr.	4.00	pro Portion
Hirtenkäse mit Kräutern (50g) 🍷	Fr.	4.00	pro Portion
Saisonale Gemüsestäbchen mit dreierlei Saucen (100g) 🍷	Fr.	5.90	pro Portion

Apéro Platten

Gemischte Fleischplatte garniert (100g), ohne Brot (Salami, Kochschinken, Aufschnitt)	Fr.	9.00	pro Portion
Gemischte Trockenfleischplatte garniert (80g), ohne Brot (Rohessspeck, Rauchwurst, Trockenfleisch)	Fr.	9.50	pro Portion
Gemischte Käseplatte garniert (100g), ohne Brot 🍷 (Hart-, Halbhart- und Weichkäse)	Fr.	9.50	pro Portion
Gemischte Antipasti-Platte garniert (100g), ohne Brot 🍷 (diverse Grillgemüse, Oliven, Dörrtomaten, Parmesan)	Fr.	9.50	pro Portion

Brot

Hausgemachte Brötli (40gr)	Fr.	1.00	pro Stück
Hausgemachtes Fitkornbrot (100gr)	Fr.	1.50	pro Stück

Mini Sandwich

Laugen Brötchen

mit Brie, Apfel-Senf, Portulak 🍃	Fr.	3.00	pro Stück
mit Räucherforelle, Dill, Meerrettich	Fr.	3.50	pro Stück
mit Roastbeef, Kresse, Honig-Senf	Fr.	4.00	pro Stück

Bauern Brötchen

mit geräucherter Karotte, Kichererbsencreme, Sprossen 🌱	Fr.	3.00	pro Stück
mit Schinken, Emmentaler, Gurke	Fr.	3.00	pro Stück
mit Trockenfleisch, Frischkäse, Spinat	Fr.	4.00	pro Stück

«Huus Brötli»

mit marinierten Randen, Hummus, Portulak 🌱	Fr.	3.00	pro Stück
mit Thunfisch-Mousse, Kapern, Kopfsalat	Fr.	3.50	pro Stück
mit Mostbröckli, Apfel, Kresse	Fr.	4.00	pro Stück

Wrap Röllchen

mit Ofengemüse, Hirtenkäse, Pesto 🌱	Fr.	3.00	pro Stück
mit Rohschinken, Frischkäse, Rucola	Fr.	3.50	pro Stück
mit Poulet, Curry, Lattich	Fr.	3.50	pro Stück

Apéro Häppchen

Kleine Köstlichkeiten (kalt)

Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum 	Fr.	3.00	pro Portion
Tatar von mediterranem Gemüse mit Hirtenkäse und Rucola 	Fr.	3.00	pro Portion
Panzanella-Salat mit Dörrtomaten, Oliven und Rucola 	Fr.	3.00	pro Portion
Gemüse-Ceviche mit Rucola und Parmesan 	Fr.	3.00	pro Portion
Randen-Hummus mit Pitabrot 	Fr.	3.00	pro Portion
Auberginen-Mezzaluna mit Tzatziki Dip 	Fr.	3.50	pro Portion
Pistazien-Taboulé mit Falafel 	Fr.	3.50	pro Portion
Bruschetta mit Frischkäse und Zucchini 	Fr.	3.00	pro Portion
Bruschetta mit Rindstatar	Fr.	4.50	pro Portion
Crevetten-Cocktail mit Gurke	Fr.	3.50	pro Portion
Lachstatar mit grünem Apfel und Joghurt	Fr.	3.50	pro Portion
Gebeizter Lachs mit Avocado	Fr.	4.00	pro Portion

Kleine Köstlichkeiten (warm)

Mini-Chäschüechli 	Fr.	3.00	pro Portion
Mini-Spinatchüechli 	Fr.	3.00	pro Portion
Mini-Pizza Margherita 	Fr.	3.00	pro Portion
Mini-Samosa mit Mango-Chutney 	Fr.	2.50	pro Portion
Mini-Schinkengipfeli	Fr.	2.50	pro Portion
Mini-Pie (mit Feta  oder Rind)	Fr.	2.50	pro Portion
Mini-Flammkuchen «Elsässer Art» 	Fr.	2.50	pro Portion
Mini-Frühlingsrolle mit pikantem Dip 	Fr.	2.50	pro Portion
Rinds-Meatballs mit BBQ-Sauce	Fr.	3.00	pro Portion
Mini-Poulet-Spiess «Satay» mit Erdnussauce	Fr.	4.00	pro Portion
Mini-Poulet-Spiess «Yakitori» mit Terijakisauce	Fr.	4.00	pro Portion
Gyoza mit Edamame und Ponzu Sauce 	Fr.	3.00	pro Portion
Momo mit Räuchertofu und Tomaten-Chutney 	Fr.	3.00	pro Portion
Egliknusperli mit Tatarsauce	Fr.	2.50	pro Portion

Flying Service

Vorspeisen zur Auswahl

Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum (V)

Gemüse-Ceviche mit Rucola und Parmesan (V)

Bruschetta mit Rindstatar

Caesar Salat mit Speck, Pouletbrust, Parmesan und Kräutercroûtons

Lachstatar mit grünem Apfel und Joghurt

Saisonale Suppe in Espressotasse (V)

Hauptgerichte zur Auswahl

Kartoffelgnocchi mit Gorgonzolasauce, jungem Blattspinat und Baumnüssen (V)

Risotto mit Saisonpilzen (V)

Tandoori-Tofu auf Gemüsecurry mit Joghurt-Raita (V)

Maispouardenbrüstli mit Thymianrisotto und geschmorten, dreifarbigen Karotten

Niedergegarte Rindshuft mit Chimichurri, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse

Geschmorter Kalbsbraten mit Portweinjus und Gemüse auf Rosmarin- Polenta mit Mascarpone

Kalbs Geschnetztes «Zürcher Art» mit Rösti

Gebratenes Lachsmedaillon mit Basilikum-Zitronenpesto und Caponata-Cannelloni

Gebratenes Saiblingsfilet mit Risotto

Zander Knusperli mit Wasabi-Mayo, sautiertem Pak Choi und Kartoffelperlen

Desserts zur Auswahl

Mini-Brownie 

Tiramisu 

Panna cotta mit saisonalem Früchtekompott 

Saisonales Sorbet im Weckglas 

Flying Service klein

Fr. 30.00 pro Person

Sie wählen aus den oben aufgeführten Vorschlägen je 2

- Vorspeisen
- Hauptspeisen
- Desserts

Flying Service gross

Fr. 45.00 pro Person

Sie wählen aus den oben aufgeführten Vorschlägen je 3

- Vorspeisen
- Hauptspeisen
- Desserts

Flying Service findet im Stehen statt und die Gerichte werden Ihnen, nach und nach serviert.

Suppen

Klassiker

Weissweinsuppe mit Kresse und Croûtons 	Fr.	6.50	pro Portion
Karottencrèmesuppe mit Sauerrahm und gerösteten Kernen 	Fr.	6.00	pro Portion
Rindsbrühe mit Flädli (Alternative Gemüsebouillon )	Fr.	6.50	pro Portion
Minestrone (italienische Gemüsesuppe mit Bohnen und Pasta) 	Fr.	6.50	pro Portion

Frühling

Erbsen-Miso-Suppe mit Sesam und Minze 	Fr.	6.50	pro Portion
Spinat-Brennnessel-Suppe mit Nussbutter und Buchweizen 	Fr.	6.50	pro Portion
Spargel-Kurkumasuppe mit Orangenöl 	Fr.	6.50	pro Portion

Sommer

Brunnenkresse-Piment-Suppe mit Pistazien Gremolata 	Fr.	6.50	pro Portion
Auberginensuppe mit Harissa-Joghurt 	Fr.	6.50	pro Portion

Herbst

Fenchelsuppe mit Hirtenkäse, Limette und Sauerteigbrotwürfeln 	Fr.	6.50	pro Portion
Blumenkohl- Erdnussuppe 	Fr.	6.50	pro Portion
Kürbis- Kokossuppe mit Fenchel und Crevetten 	Fr.	6.50	pro Portion

Winter

Zwiebelsuppe mit Rosmarin und Sbrinzknusper 	Fr.	6.50	pro Portion
Selleriesuppe mit Salbei und Roquefort 	Fr.	6.50	pro Portion
Asiatische Tomaten- Kokossuppe und Ingwer 	Fr.	6.50	pro Portion

Saisonkalender

Frühling	März / April / Mai
Sommer	Juni / Juli / August
Herbst	September / Oktober / November
Winter	Dezember / Januar / Februar

Salate

Klassiker

Salatherzen mit Croûtons, Ei, Kresse und französischem Dressing 	Fr.	6.00	pro Portion
Gemischter Salat mit Kernen und Sprossen 	Fr.	7.50	pro Portion

Frühling

Frühlingssalat mit Radieschen, Croûtons, Sprossen und Kerbel Dressing 	Fr.	8.00	pro Portion
Kopfsalatherzen mit Pinien, Hobelkäse und Zitronen Dressing 	Fr.	8.50	pro Portion
Gurkensalat mit Ananas und Kürbiskern-Crunch 	Fr.	8.50	pro Portion
Grüner Spargelsalat mit Minze und Bulgur 	Fr.	10.50	pro Portion

Sommer

Zarter Kopfsalat mit Gurken, Radieschen, Hirtenkäse und Dill Dressing 	Fr.	8.00	pro Portion
Zweierlei Kopfsalat mit Kresse, Erdbeeren, Zitronen-Croûtons und Joghurtdressing 	Fr.	8.50	pro Portion
Tomaten- Rucolasalat mit Büffelmozzarella, Mandeln und Balsamico Dressing 	Fr.	9.50	pro Portion
Kirschtomaten-Wassermelonen-Salat mit Quinoa und Holunderblüten Dressing 	Fr.	9.50	pro Portion

Herbst

Herbstsalat mit Birnen, Sbrinz, knusprigen Kernen und Vanille Dressing 	Fr.	8.00	pro Portion
Fenchel-Orangen-Salat mit Oliven und Pistazien 	Fr.	8.50	pro Portion
Nüsslisalat mit Frisée, Brüsseler Endivie, Speckwürfeli, Croûtons, Ei und Honig-Senf-Dressing	Fr.	9.50	pro Portion

Winter

Winterlicher Blattsalat mit Chioggia Rande karamellisierten Baumnüssen und Orangendressing 🍃	Fr.	8.50	pro Portion
Wurzelgemüse-Erdnuss-Salat mit Ingwer und Cranberrys 🍃	Fr.	8.50	pro Portion
Weisskohl-Apfel-Salat mit Kreuzkümmel und Thaibasilikum 🍃	Fr.	8.50	pro Portion
Nüsslisalat mit Frisée, Brüsseler Endivie, Rohschinken, Sonnenblumenkernen und Meerrettich-Dressing	Fr.	9.50	pro Portion

Hauptgerichte

Klassiker

Schweins- Schnitzel mit Pilz-Rahmsauce, Tagliatelle und buntem Gemüse	Fr. 26.00	pro Portion
Schweins Cordon- bleu mit Greyerzer, Rohschinken, Tomaten-Chutney, knusprigen Kartoffelecken und Marktgemüse (vom Kalb)	Fr. 30.00 Fr. 46.00	pro Portion pro Portion
Kalbs Geschnetzeltes «Zürcher Art» mit Röstikroketten und saisonalem Gemüse	Fr. 35.00	pro Portion
Rindshuftwürfel «Stroganoff» mit Peperoni, Essiggurken, Champignons und Nudeln	Fr. 36.00	pro Portion
Rinds Tafelspitz mit Meerrettich Vinaigrette, Blattspinat und Kartoffelstampf	Fr. 29.00	pro Portion

Frühling

Paniertes Schweinsschnitzel mit Bärlauch-Dip, knusprigen Kartoffelecken und Frühlingsgemüse	Fr. 26.00	pro Portion
Knusprige Pouletbrust mit Orange, Rosmarin, Kartoffelpüree und Spargeln	Fr. 32.50	pro Portion
Kalbshuft Medaillon mit Kräuterseitlingen, Sprossengemüse Mascarpone Risotto	Fr. 39.50	pro Portion
Rosa gebratener Rindsrücken mit Bärlauch-Hollandaise, kleinen Kartoffeln, Bohnen und Erbsen	Fr. 39.50	pro Portion

Sommer

Grilliertes Schweinssteak mit Kräuterbutter, Kartoffelgnocchi und Sprossengemüse	Fr. 29.00	pro Portion
Poulet-Limetten-Curry mit Spinat, Stangensellerie, Thai Basilikum und Parfumreis	Fr. 28.00	pro Portion
Kalbshuft Schnitzel mit Gremolata, Tagliatelle und Caponata	Fr. 39.50	pro Portion
Rindshuft Medaillon mit schwarzem Sesam, Bohnen und kleinen Kartoffeln	Fr. 39.50	pro Portion

Herbst

Schweinsfilet-Medaillon mit Wacholder-Honig-Marinade,
Kartoffelgratin und Herbstgemüse Fr. 33.00 pro Portion

Pouletbrust mit Thymian-Brösel, Eierschwämmli Risotto
und Bohnengemüse Fr. 28.00 pro Portion

Geschmorter Kalbsbraten mit Cassis-Perlzwiebeln,
Schmorkarotten und Kartoffelpüree Fr. 36.00 pro Portion

Rindshuft Medaillon mit Heidelbeer-Rotkraut und Quarkspätzli Fr. 39.50 pro Portion

Winter

Braten vom Kräuterschwein mit kräftigem Jus, Schupfnudeln
und Wurzelgemüse Fr. 30.00 pro Portion

Pouletbrust mit Zitrone, Ingwer, Mascarpone Risotto
und dreifarbigen Karotten Fr. 28.00 pro Portion

Kalbshuft Medaillon mit Champignonsauce, Nudeln
und saisonalem Gemüse Fr. 39.50 pro Portion

Rosa gebratene Rindshuft mit Sauce Béarnaise, Kartoffelkroketten
und buntem Gemüse Fr. 39.50 pro Portion

Vegetarische Gerichte

Klassiker

Äplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln 	Fr. 18.50	pro Portion
Gemüse Piccata mit Kirschtomaten, Basilikum-Spaghetti und Rucola 	Fr. 20.50	pro Portion
Parmigiana (Tomaten-Auberginen-Auflauf) mit frischem Basilikum 	Fr. 22.50	pro Portion
Rotes Thai Curry mit Tofu, Sprossen, Edamame und Duftreis 	Fr. 22.50	pro Portion

Frühling

Erbsen-Limetten-Curry mit Pakoras und Duftreis 	Fr. 19.50	pro Portion
Sobanudeln mit karamellisiertem Tofu und knackigem Gemüse 	Fr. 20.50	pro Portion
Ofen-Spargel mit Zitronen-Hollandaise und kleinen Kartoffeln 	Fr. 22.50	pro Portion

Sommer

Gebackene Ochsenherztomaten mit Feta und Taboulé 	Fr. 19.50	pro Portion
Rucola-Mokka-Risotto mit Bergkäse Crunch 	Fr. 19.50	pro Portion
Basilikum-Gnocchi mit gelben Kirschtomaten und Ricotta 	Fr. 20.50	pro Portion
Frischkäse Ravioli mit Caponata, Oliven und Rauchmandeln 	Fr. 20.50	pro Portion

Herbst

Kartoffel-Tätschli mit Hüttenkäse, Spinat und Landei 	Fr. 18.50	pro Portion
Rosmarin-Selleriepüree mit Falafel, Oliven und Selleriekraut 	Fr. 19.50	pro Portion
Eierschwämmli Risotto mit Kaffeebalsamico, Thymian und Rosenkohl 	Fr. 20.50	pro Portion
Kürbis Ravioli mit Champignons, süsssauren Zwiebeln und Majoran 	Fr. 21.50	pro Portion

Winter

Süsskartoffel-Kichererbsen-Täschli mit Wokgemüse und Erdnuss-Reis 🍴	Fr. 19.50	pro Portion
Pilzrisotto mit Knusper-Sellerie und Kräuter-Mandelpesto 🍴	Fr. 20.50	pro Portion
Kräuter Ravioli mit Frischkäse, Lauch, Birnen und Baumnüssen 🍴	Fr. 21.50	pro Portion

Dessert

Klassiker

Schokoladenküchlein mit Passionsfruchtsorbet 🍃	Fr.	7.50	pro Portion
Crema Catalana mit Kokosnusseis 🍃	Fr.	8.00	pro Portion
Tiramisu mit Pistazieneis 🍃	Fr.	8.00	pro Portion

Frühling

Erdbeer-Rhabarber-Tarte mit Limettensorbet 🍃	Fr.	8.00	pro Portion
Mohn-Zitronencake mit Erdbeereis 🍃	Fr.	8.00	pro Portion
Rhabarber-Trifle mit Honig-Mandeleis 🍃	Fr.	8.00	pro Portion

Sommer

Aprikosen-Tartelette mit Pistazieneis 🍃	Fr.	8.00	pro Portion
Weisses Schokolademousse mit Lavendel-Crunch und Heidelbeereis 🍃	Fr.	8.50	pro Portion

Herbst

Schokoladen-Thymianmousse mit Cassissorbet 🍃	Fr.	8.00	pro Portion
Vermicelle Törtchen mit Balsamico Kirschen und Sauerrahmeis 🍃	Fr.	8.00	pro Portion
Blaubeer-Mascarpone-Tarte mit Joghurteis 🍃	Fr.	8.50	pro Portion

Winter

Schokoladen-Ingwerküchlein mit Mangosorbet 🍃	Fr.	8.00	pro Portion
Apfel-Tarte mit Dulce de Leche-Eis 🍃	Fr.	8.00	pro Portion

Grill- Swissness

Fr. 42.50 pro Person

Kalbsbratwurst
Schweinshalssteak
Pouletbrüstli
Grillkäse

Saucen

Kräuterbutter, Schnittlauch- Sauerrahm 

Beilagen

Folienkartoffel 
Gemüsespiess 

Knusprige Brotauswahl (Ruchbrot, Bürli, Vollkornbaguette) 

Salatbuffet

Verschiedene Blattsalate mit French und Italien Dressing 
Kartoffelsalat 
Rüebli Salat 

Dessert

Gebrannte Crème 
Fruchtsalat 

Grill- Mediterran

Fr. 56.00 pro Person

Salsiccia mild und pikant
Zitronen-Pouletbrust
Flank Steak vom Rind
Doradenfilet mit Kräutern
Gemüse-Halloumi-Spiess

Saucen

Aioli, Tomatensalsa, Parmesanmousse 

Beilagen

Patatas Bravas 
Zucchetti, Pilze 
Cherrytomaten, rote Zwiebeln 

Salatbuffet

Antipasti-Platte 
Gemischter Blattsalat und Rucola mit Balsamico 
Pastasalat mit Dörrtomaten 
Büffelmozzarella mit San Marzano-Tomaten 
French und Italien Dressing 

Knusprige Brotauswahl, Ciabatta 

Dessert

Crema Catalana 
Früchteplatte 
Tiramisu 

Buffet International

Vorspeisen zur Auswahl

Gemüse-Samosa mit Curry-Soja-Dip 

Gemüse-Ceviche mit Rucola und Parmesan 

Tuna-Tataki auf Avocado-Tatar und Sojaperlen

Quinoasalat mit Datteln und Orangen 

Stangensellerie-Salat mit geräuchertem Poulet und Mandeln

Gerösteter Blumenkohlsalat mit Granatapfel und Rosinen 

Auswahl an Dips mit Faldenbrot
(Hummus, gerösteter Tomatendip, Oliven-Tapenade) 

Gurken-Gazpacho mit Lattich und Lardo

Saisonale Suppe im Suppentopf 

Hauptgerichte zur Auswahl

Risotto mit Saisonpilzen 

Gebackene Aubergine mit Tomaten und Oliven 

Tandoori-Tofu auf Gemüsecurry mit Soja-Joghurt-Raita 

Red Thai Chicken Curry mit Asiagemüse

Lasagne mit Rindfleisch

Dorsch-Tempura mit Wasabi-Mayo und sautiertem Pak choi

Lachs Medaillon mit konfiertem Fenchel

Beilagen zur Auswahl

Basmatireis mit Kaffir-Limette, Gemüse-Couscous 🌱

Linguine mit Kräutern, Soba-Nudeln 🌱

Gnocchi, 🌱

Patatas Bravas 🌱

Baked Potato mit Schnittlauch-Sauerrahm 🌱

Desserts zur Auswahl

Mango- Lassi 🌱

Panna cotta saisonal 🌱

Weisses Schokoladenmousse mit Heidelbeeren 🌱

Mini-Tarte au Citron mit Meringues-Haube 🌱

Buffet komplett

Fr. 54.00 pro Person

Sie wählen aus den oben aufgeführten Vorschlägen

- 5 Vorspeisen
- 2 Hauptgerichte
- 2 Beilagen
- 2 Desserts

Kaltes Buffet

Fr. 18.50 pro Person

5 Vorspeisen nach Wahl

Warmes Buffet

Fr. 28.50 pro Person

2 Hauptgerichte und 2 Beilagen

Dessertauswahl

Fr. 7.00 pro Person

2 Dessert nach Wahl

Zusätzliche Auswahlwünsche werden entsprechend aufgerechnet.

Buffet «Land uf, Land ab»

Vorspeisen zur Auswahl

Gemüse-Ceviche mit Rucola und Parmesan 

Fenchelsalat mit Granatapfel 

Panzanellasalat mit Dörrtomaten und Oliven 

Saisonale Gemüsesalate / Blattsalate 

Siedfleischcarpaccio mit Gemüse-Vinaigrette

Caesar Salat mit Poulet, Speck, Sardellen, Parmesan und Kräutercroûtons

Lachstatar mit grünem Apfel und Joghurt

Rauchlachs und Rauchforelle mit Meerrettich, Kapern, Zitrone und Toast

Saisonale Suppe im Suppentopf 

Hauptgerichte zur Auswahl

Pizokel mit Kartoffeln, Wirz, Salbei und Bergkäse 

Capuns mit Gemüse 

Geschmorte Endivie mit Orange und Nüssen 

Rinds Brasato mit Rotweinsauce

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit Champignons, Gurken und Peperoni

Kalbsbraten mit Thymianjus

Hacktäschli mit Rahmsauce

Zürcher Geschnetzeltes mit Champignons

Lachs Medaillon mit konfiertem Fenchel

Beilagen zur Auswahl

Kartoffelgratin, Ofen-Rösti, Kartoffelpüree 

Spätzli, Serviettenknödel 

Schupfnudeln, Butternudeln 

Pilawreis 

Mascarpone-Polenta 

Desserts zur Auswahl

Crème brûlée 

Thurgauer Süssmostcrème 

Mini-Frucht-Tartelette 

Saisonaler Streuselblechkuchen 

Saisonaler Früchte-Trifle 

Buffet komplett

Fr. 50.00 pro Person

Sie wählen aus den oben aufgeführten Vorschlägen

- 5 Vorspeisen
- 2 Hauptgerichte
- 2 Beilagen
- 2 Desserts

Kaltes Buffet

Fr. 16.50 pro Person

5 Vorspeisen nach Wahl

Warmes Buffet

Fr. 26.50 pro Person

2 Hauptgerichte und 2 Beilagen

Dessertauswahl

Fr. 7.00 pro Person

2 Dessert nach Wahl

Zusätzliche Auswahlwünsche werden entsprechend aufgerechnet.

Pasta Festival

Vorspeisen zur Auswahl

Tomaten Bruschetta mit Basilikum 🍷

Büffelmozzarella mit San Marzano-Tomaten 🍷

Panzanellasalat mit Dörrtomaten und Oliven 🍷

Mariniertes Grillgemüse mit Kräuter-Vinaigrette 🍷

Artischockensalat mit Spinat, roten Zwiebeln und Ziegenfrischkäse 🍷

Zucchini Salat mit zarten Kräutern und Pinien 🍷

Caesar Salat mit Poulet, Speck, Sardellen, Parmesan und Kräutercroûtons

Pulposalat mit Fregola Sarda, Bohnen und Peperoni

Crevettensalat mit Kichererbsen und Rucola

Hauptgerichte zur Auswahl

Kartoffelgnocchi mit Gorgonzola-Sauce und Nüssen 🍷

Maccheroni mit Dörrtomaten-Sugo und Blattpetersilie 🍷

Schmorgemüse-Cannelloni mit Paprikasauce 🍷

Ricotta-Spinat-Ravioli mit Safransauce 🍷

Tagliatelle al Ragù

Spaghetti Carbonara

Penne Cinque Pi

Rindfleisch Lasagne mit Tomatensauce

Desserts zur Auswahl

Panna cotta mit saisonalen Früchten 

Tiramisu 

Torta della Nonna 

Fruchtsalat 

Stracciatella Eis 

Buffet komplett

Fr. 45.00 pro Person

Sie wählen aus den oben aufgeführten Vorschlägen

- 4 Vorspeisen
- 3 Hauptgerichte
- 2 Desserts

Kaltes Buffet

Fr. 12.50 pro Person

4 Vorspeisen nach Wahl

Warmes Buffet

Fr. 25.50 pro Person

3 Hauptgerichte

Dessertauswahl

Fr. 7.00 pro Person

2 Dessert nach Wahl

Zusätzliche Auswahlwünsche werden entsprechend aufgerechnet.

Allgemeine Vertragsbedingungen

Teilnehmerzahlen

Bitte melden Sie uns die definitive Teilnehmerzahl spätestens vier Arbeitstage vor Ihrem Anlass. Die von Ihnen gemeldete Zahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Blumen und Menükarten

Die passende Blumendekoration verleiht Ihrem Anlass die persönliche Note. Sie können die Blumen gerne selber mitnehmen oder auf Wunsch, übernehmen wir die Bestellung des passenden Blumenschmucks. Die Kosten gehen in vollem Umfang an Sie als Veranstalter.

Menükarten mit dem Titel Ihres Anlasses und unserem Logo stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung.

Getränke

Eine schöne Auswahl an Weinen finden Sie in unserer Wein- und Getränkekarte. Wir beraten Sie gerne. Sie können Ihren Lieblingswein mitbringen. Wir servieren ihn gerne. Für die Serviceleistung verrechnen wir CHF 27.00 pro 75-cl-Flasche als «Zapfengeld».

Geschlossene Gesellschaften

Gerne öffnen wir von MO - SA unser Restaurant exklusiv für Sie und ihre Gäste. Nachfolgende Varianten stehen Ihnen zur Auswahl.

Variante 1

Erreichen eines Mindestumsatz von CHF 3'000.00.

Variante 2

Das Restaurant schliesst offiziell um 15.00 Uhr. Gerne sind wir nach 15.00 Uhr zu nachfolgenden Konditionen für Sie da.

Ab 50 Personen und einer Konsumation von mindestens CHF 60.00 pro Person, ohne zusätzliche Verrechnung.

Unter 50 Personen und/oder einer Konsumation unter CHF 60.00 pro Person, verrechnen wir zusätzliche Personalkosten ab 15.00 Uhr.

Fachpersonal Service	CHF	56.00	pro Stunde
Fachpersonal Küche	CHF	56.00	pro Stunde
Mitarbeitende	CHF	20.00	pro Stunde

Verlängerung bis maximal 02.00 Uhr möglich

Dauert Ihr Anlass über Mitternacht hinaus, verrechnen wir in jedem Fall ab 00.00 Uhr die Personalkosten bis Feierabend wie folgt:

Fachpersonal Service	CHF	64.00	pro Stunde inkl. Nachtzulage
Fachpersonal Küche	CHF	64.00	pro Stunde inkl. Nachtzulage
Mitarbeitende	CHF	22.00	pro Stunde inkl. Nachtzulage

Letzte Runde	01.30 Uhr
Zeit um nach Hause zu gehen	02.00 Uhr

Bezahlung

Bitte bezahlen Sie die Rechnung innert 30 Tagen. Unsere Preise sind, netto inkl. 8.1% MWST.

Kapazität

Bankettbestuhlung maximal	90 Sitzplätze
Terrasse Niveau Restaurant	40 Sitzplätze
	60 Stehplätze für Aperitif
Foyer vor Sitzungsraum	40 Stehplätze für Aperitif / Stehlunch
Dachterrasse mit Rooftop-Bar	40 Sitzplätze
	80 Stehplätze für Aperitif / Stehlunch

Die Kapazitäten sind auf das vorhandene Mobiliar ausgerichtet. Sollten Sie anderslautende Wünsche haben, können wir diese gerne besprechen. Wird zusätzliches Mobiliar benötigt, kann dies gerne auf Kosten des Veranstalters organisiert werden. Die dafür erforderlichen Regie- und Umbaustunden werden wie nachfolgend in Rechnung gestellt.

Regiestunden Fachpersonal	CHF	56.00	pro Stunde / Person
Regiestunden Mitarbeitende	CHF	20.00	pro Stunde / Mitarbeitende

Fremdkosten durch Drittfirmen werden in vollem Umfang an den Veranstalter weitergegeben.

Annullierung von Anlässen

Wenn unsere schriftliche Auftragsbestätigung bei Ihnen eingetroffen ist, gilt der Anlass als definitiv gebucht. Wird ein gebuchter Anlass abgesagt verrechnen wir:

Bis 60 Tage vor dem Anlass, Keine Verrechnung.

59 bis 30 Tage vor dem Anlass 20% der Auftragssumme gemäss Auftragsbestätigung.

29 bis 15 Tage vor dem Anlass 50% der Auftragssumme gemäss Auftragsbestätigung.

Ab 14 Tage vor dem Anlass 100% der Auftragssumme gemäss Auftragsbestätigung.

Rauchen

Sämtliche Räumlichkeiten inklusive öffentliche Bereiche sind rauchfrei. Den Rauchern stehen im Terrassenbereich Aschenbecher zur Verfügung.

Haftung

Der Veranstalter haftet gegenüber des Businesspark Schwyzermatte AG und der Stiftung Brändi für Beschädigung der Einrichtung oder des Inventars und für Verluste, die durch den Veranstalter, seiner Hilfspersonen oder Teilnehmenden verursacht wurden. Bewachte Garderoben werden nur auf Anfrage zur Verfügung gestellt. Wir lehnen jede Verantwortung für Diebstahl und Beschädigungen an mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab.

Mai 2024