



Wine & Dine

Anlass bis 4 Stunden

pro Person 175.00

AUSSENDECK

Weissweinrisotto-Station mit diversen Beilagen zum selbst zusammenstellen

Beilagen: Frische Kräuter, Tomatenwürfel, marinierte Pilze, Streifen von Ennetbürger Landjäger Röstzwiebeln, Gemüsewürfel, zweierlei Pesto und Sbrinz-Späne

Als Begleitung

Giove Spumante Brut

Frischer, leichter Schaumwein mit feiner Pfirsich- und Ananas-Note

PANORAMADECK

Belegte Mini-Blinis

Rindstatar mit hausgemachter BBQ-Sauce

ASC-Rauchlachs mit Dill-Senf-Sauce 

Sbrinz-Mousse und Aprikosen-Senf

Als Begleitung

Pol Roger Champagne Brut

Elegant präsentiert sich dieser Champagner aus traditionellem Hause.

OBERDECK

Antipastibuffet

Grillierte Peperoni, Zucchetti, Auberginen, grüne Oliven und hausgemachte Mini-Focaccias

Innerschweizer Fleischspezialitäten

Bauernschinken, Engelberger Trockenwurst, Ennetbürger Landjäger, Innerschweizer Rohessspeck und eingelegtes Gemüse

Als Begleitung

Müller-Thurgau AOC Luzern

Ein fruchtiger und spritziger Weisswein. Die ideale Begleitung zu Fisch- oder leichten Fleischgerichten.

HAUPTDECK

Käsebuffet

Urner Alpkäse, Alpnacher Parmino-Sticks, Dallenwiler Geisskäse und Weichkäse «Hohle Gasse» dazu Trauben, Nüsse, Aprikosensenf und Lozärner Birnenweggen

Als Begleitung

Tavola Rosso

Der Rotwein zeichnet sich durch seine kräftige Farbe, einen fruchtigen Duft und den lang anhaltenden Abgang aus.

BUGSALON

Verschiedene Friandises und Pralinen

Als Begleitung

Auswahl an verschiedenen Grappas

SONNENDECK

Warme Snacks

Mini-Angus-Hacktätschli mit Gurkenrelish
Mini-American Hot Dog mit Beilagen
Empanadas gefüllt mit Gemüse und Käse

Als Begleitung

Auswahl an verschiedenen Cocktails und Drinks

Information

Als Ergänzung zum Angebot eignet sich unser Zigarren-Humidor perfekt. Weitere Informationen finden Sie auf Seite 39.