

# *Winter Celebrations*



**HERMITAGE**

LAKE LUCERNE



Planen Sie eine Feier mit Kollegen, Freunden oder der Familie? Ob in unserem Restaurant, auf der stilvoll beheizten Terrasse im Living-Room-Ambiente oder in unseren Veranstaltungsräumen, wir sorgen für die perfekte Location mit Aussicht auf See & Berge und verwöhnen Sie mit kulinarischen Highlights für unvergessliche gemeinsame Momente.

- ✓ **Winter Classic**      3 Gang Menü inkl. Getränke
- ✓ **Winter Deluxe**      Aperitif & 3 Gang Menü inkl. Getränke
- ✓ **Winter Prestige**      Aperitif & 4 Gang Menü inkl. Getränke
  
- ✓ **Fondue Classic**      3 Gang Menü
- ✓ **Fondue Deluxe**      Aperitif & 3 Gang Menü
- ✓ **Fondue Prestige**      Aperitif & 3 Gang Menü inkl. Getränke

Lassen Sie das Jahr stilvoll bei uns ausklingen.

Ihr HERMITAGE-Team

# Kulinarische Specials

(ab 20 bis 150 Personen)

## Winter Classic

### DINNER

3 Gang Menü nach Wahl  
Weine zum Menü für 4 Stunden  
(siehe letzte Seite)  
Wasser & Kaffee

**CHF 119 pro Person**

## Winter Deluxe

### APERITIF

Prosecco, Weisswein, Schaumwein ohne Alkohol,  
Wasser

Häppchen aus der Hermitage Küche  
Roastbeef | Sauce Tartare  
Gemüsequiche  
Rauchlachstatar | Dillcreme | Lachskaviar

### DINNER

3 Gang Menü nach Wahl  
Weine zum Menü für 4 Stunden  
(siehe letzte Seite)  
Wasser & Kaffee

**CHF 149 pro Person**

## BITTE WÄHLEN SIE IHR EINHEITLICHES 3 GANG MENÜ

### Vorspeise

Nüsslisalat | Trockenfleischchips | Croutons | Kartoffeldressing  
oder  
Marronicremesuppe | geröstete Marroni | Salbei  
oder  
Waldorfsalat | Sellerie | Apfel | Mayonnaise | Baumnüsse

### Hauptgang

Schweinsfilet Medaillons | Polentaschnitte | Rahmwirsing | Thymianjus  
oder  
Rindshohrücken | Rosmarinkartoffeln | Wintergemüse | Rotweinjus  
oder  
Kalbsschmorbraten | Sellerie-Kartoffelstock | Wintergemüse

### Vegetarischer Hauptgang

Aubergine-Zucchini Cordon Bleu mit der Beilage  
des gewählten Hauptganges

### Dessert

Hermitage Schoggimousse | Grand Marnier Sauce | Orangenfilets  
oder  
«Glühwein-Pflaume» | Vanille Glace | Nusscrumble  
oder  
Spekulatius Tiramisu

Winterliche Tischdekoration & individualisierte Menükarten inklusive; Raumzuteilung nach Personenanzahl & Verfügbarkeit

# Kulinarische Specials

(ab 20 bis 150 Personen)

## Winter Prestige

### APERITIF

Prosecco, Weisswein, Bier, Schaumwein ohne Alkohol, Wasser

Häppchen aus der Hermitage Küche  
Rindstatar Cornet | Creme fraiche | Chili  
Getrüffelte Kartoffelsuppe  
Minimuffin | Speck | Zwiebel  
Gebrochener Sbrinz  
Blini | Wachtelei | Lachskaviar

### DINNER

4 Gang Menü nach Wahl  
Weine zum Menü für 4 Stunden  
(siehe letzte Seite)  
Wasser & Kaffee

CHF 179 pro Person

## BITTE WÄHLEN SIE IHR EINHEITLICHES 4 GANG MENÜ

### Vorspeise

Nüsslisalat | Trockenfleischchips | Croutons | Kartoffeldressing  
oder  
Rindscarpaccio | Rucola | Parmesan | Pinienkerne | Balsamico

### Zwischengang

Marronicremesuppe | geröstete Marroni | Salbei  
oder  
Hokkaido Kürbissuppe | karamellisierter Kürbis | Parmesan Croutons

### Hauptgang

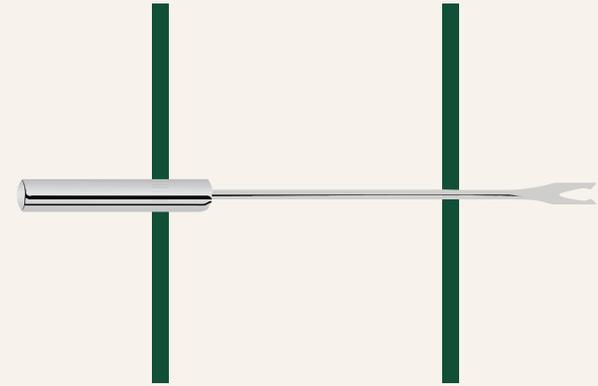
Am Stück gegartes Entrecôte | Kartoffelgratin | Wintergemüse | Portweinjus  
oder  
Niedergegartes Kalbsnierstück | Spätzli | Pilzragout

### Vegetarischer Hauptgang

Aubergine-Zucchetti Cordon Bleu mit der Beilage  
des gewählten Hauptganges

### Dessert

Hermitage Schoggimousse | Grand Marnier Sauce | Orangenfilets  
oder  
Spekulatius Tiramisu



Genießen Sie die warme Atmosphäre unseres verglasten Living Rooms und erleben Sie unser Fondue Chinoise – ein Fest für Fleischliebhaber und Vegetarier, begleitet von köstlichen Beilagen und einer Extraportion Geselligkeit.

### **FONDUE CHINOISE MENÜ**

#### **Vorspeise**

Waldorfsalat | Sellerie | Apfel | Baumnüsse

#### **Hauptgang**

Fondue Chinoise à discrétion

Kalb | Rind | Hirsch | Poulet

oder

Planted Chicken | Rauchtoufu | Halloumi Käse | Pilze

Beilagen

Reis | Pommes Frites | eingelegtes Gemüse

Ofengemüse | hausgemachte Saucen

#### **Dessert**

Spekulatius Tiramisu

# Fondue Chinoise im Living Room

(ab 10 bis 70 Personen)

## Fondue Classic

### FONDUE CHINOISE

3 Gang Menü

CHF 89 pro Person

## Fondue Deluxe

### APERITIF

Prosecco, Weisswein, Schaumwein ohne Alkohol, Wasser

Häppchen aus der Hermitage Küche  
Roastbeef | Sauce Tartare  
Gemüsequiche  
Rauchlachstatar | Dillcreme | Lachskaviar

### FONDUE CHINOISE

3 Gang Menü

CHF 119 pro Person

## Fondue Prestige

### APERITIF

Prosecco, Weisswein, Schaumwein ohne Alkohol  
Wasser

Häppchen aus der Hermitage Küche  
Roastbeef | Sauce Tartare  
Gemüsequiche  
Rauchlachstatar | Dillcreme | Lachskaviar

### FONDUE CHINOISE

3 Gang Menü

### GETRÄNKE

Weine zum Fondue für 4 Stunden (siehe letzte Seite)  
Wasser & Kaffee

Winterliche Tischdekoration & individualisierte  
Menükarten inklusive

CHF 156 pro Person



# Weinauswahl

## WEISSWEINE

- Sauvignon Blanc IGP  
Domaine J. de Villebois, Loire - Frankreich  
~ lebendig ~ Zitrone ~ Grapefruit ~ gesellig ~
- Casal di Serra DOC *Verdicchio*  
Umani Ronchi, Marken - Italien  
~ aromatisch ~ Melone ~ Pfirsich ~ saftig ~ frisch ~
- Shaya DO *Verdejo*  
Bodegas Shaya, Rueda - Spanien  
~ strahlend ~ knackige Frucht ~ herrliche Frische ~

## ROTWEINE

- Les Traverses Minervois AOP *Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah, Mourvèdre*  
Santa Duc, Cote du Rhone – Frankreich  
~ mittelkräftig ~ Brombeer ~ Kirsch ~ herrliche Struktur ~
- Bansella Nizza DOCG *Barbera*  
Prunotto, Piemont Alba - Italien  
~ kirschrot ~ saftiger Barbera ~ seidige Tannine ~ Spass ~
- Juan Gil 12 meses *Monastrell*  
Bodegas Juan Gill, Jumilla - Spanien  
~ würzig ~ dunkle Frucht ~ Kirsch ~ füllig ~ weich ~



**HERMITAGE**

LAKE LUCERNE

Seeburgstrasse 72, 6006 Luzern  
Hauptnummer: +41 41 375 81 81  
Tel. Event-Team: +41 41 375 81 65  
[event@hermitage.ch](mailto:event@hermitage.ch)