

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

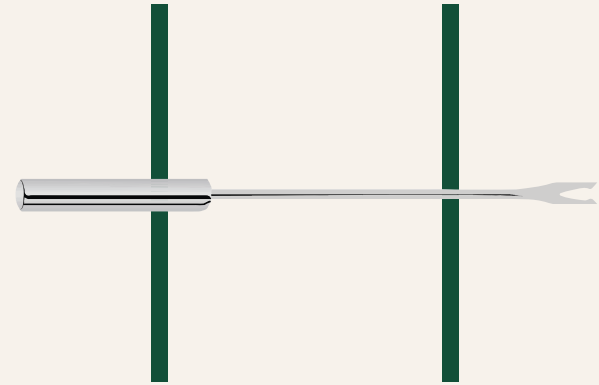
Am Stück gegartes Entrecôte | Kartoffelgratin | Wintergemüse | Portweinjus
oder
Niedergegartes Kalbsnierstück | Spätzli | Pilzragout

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 | Reh | 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
~ kirschtrot ~ 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