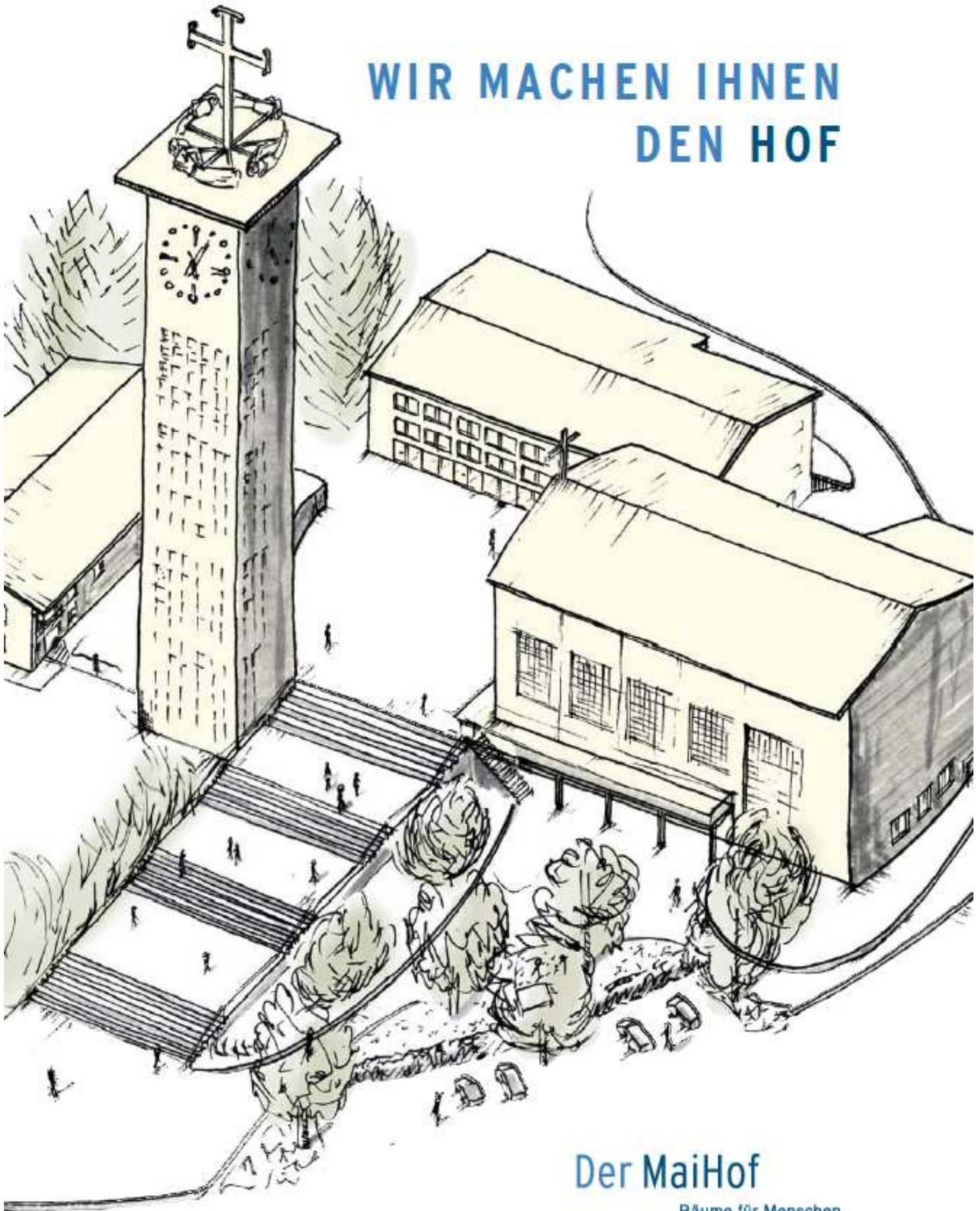


WIR MACHEN IHNEN
DEN HOF



Der MaiHof

Räume für Menschen

Apéro- & Menüvorschläge

HERZLICH WILLKOMMEN

Der MaiHof

Räume für Menschen

1871

Essen. Trinken. Sein.

Catering

Sehr geehrter Gast

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unser vielfältiges Angebot. Die verschiedenen Menü-Komponenten gelten ab 15 Personen und ab 30 Personen sind auch verschiedene Buffets möglich. Finden Sie nicht das Passende, kontaktieren Sie uns und wir versuchen Ihre Wünsche zu erfüllen.

Die Preise sind in Schweizer Franken angegeben und die Mehrwertsteuer von 8% ist bereits eingerechnet.

Bitte beachten Sie in den AGB unsere Konditionen bei einer Stornierung oder Änderung der Gästeanzahl.



Pascal Müller
Der MaiHof



Roger Widmer
Gastgeber Catering 1871



Jürg Bischof
Küchenchef 1871

**Kontakt für:
Reservation & Administration**

Der MaiHof
Weggismattstrasse 9
6004 Luzern

pascal.mueller@kathluzern.ch
T: 041 229 93 73
F: 041 229 93 01
www.katluzern.ch

Essen & Getränke

Catering 1871
Essen. Trinken. Sein.
Haldenstrasse 4
6006 Luzern

rw@1871.ch
T: 041 422 18 71
M: 079 507 18 71
www.1871.ch

HORS-D'OEUVRE	4
Zur Begrüssung empfehlen wir unsere Apéros	4
Kalte Häppchen	4
Warme Häppchen	7
Süsse Häppchen	8
GRÜN. LEICHT. BUNT	9
Knackige Salate	9
PREMIER	10
Ein gelungener Start zu einem feinen Menü	10
POTAGE	11
Feine Suppen von heiss bis kalt.	11
POISSON	12
Erlasene Fische aus Schweizer Seen und Gewässern aller Welt	12
SORBET	12
Zum Frösteln kalt – unser Sorbets als erfrischender Zwischengang	12
PLAT PRINCIPAL	13
Als Hauptgang empfehlen wir...	13
VEGETARIEN	14
Vegetarische Gerichte	14
LES ENFANTES	14
Für die jungen Gourmets	14
DESSERT	15
Unsere Desserts bilden das kulinarische Feuerwerk für ihre Gäste	15
RUSTIKAL	16
Traditionelle Gerichte, einfach gut	16
BUFFET (<i>ab 30 Personen</i>)	17
Salatbuffet	17
Hauptgangbuffet „Roi des Suisses“	17
Hauptgangbuffet „Madame Anna d’Hemmel“	17
Hauptgangbuffet „Schultheiss Hans Feer“	17
Bernerplatte	17
Pastabuffet	17
Fondue Chinoise	17
Grillbuffet	18
Kaiserliches Dessertbuffet	19
Königliches Dessertbuffet	19
Fürstliches Kuchen und Tortenbuffet	19
Käsebuffet	19
MITTERNACHT IM 1871	19
Für den kleinen Hunger während dem Fest	20
oder als kleiner Imbiss aus dem Topf zum Selber schöpfen	20
HERKUNFTSBEZEICHNUNG	20
ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN	21

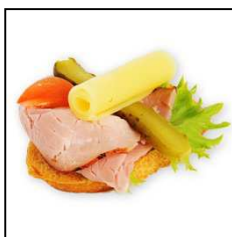
HORS-D'OEUVRE

Zur Begrüssung empfehlen wir unsere Apéros

Pilatus (6 Stk/Person, mind. 15 Personen)	18
Grissini mit Luzerner Rohschinken, Cherrytomaten mit Büffelmozzarella im Glas, gekochter Schinken auf Baguette, Rauchlachsroulade, Mostbröckli auf Baguette, Tomatencrostini, Schinkengipfel, Chilliwurstchen und Hackbällchen	
Rigi (3 Stk/Person, mind 10 Personen)	9
Grissini mit Luzerner Rohschinken, Rauchlachsroulade, Mostbröckli auf Baguette, Tomatencrostini	
Luzerner Fleischspezialitätenplatte (120 g/Pers)	15
Mostbröckli, Meersalzschenken, Rauchfleisch, gekochter Schinken, Lyoner, Salami, Ruchwurst mit Haselnüssen, Paillasse-Brot	
Schweizer Käseplatte (160 g/Pers)	14
gereifter Sbrinz, Schloss Wyher Käse, Emmentaler, Grauflye Käse, Tête de moine und Fürtüfeli mit Feigensenf, Dörraprikosen, Baumüssen, Glarner Birnenbrot und Paillasse-Brot	
Antipasti Platte (120 g/Pers)	9
Tomaten, Peperoni, Artischocken, Zucchetti, Oliven, Peperoncini mit Frischkäse, Mozzarella, geröstete Mandeln, Paillasse-Brot	
„1871“ Nüsse	2
Würzige Nussmischung, hausgemacht	



Kalte Häppchen



Gekochter Schinken

von Uelihof mit
Emmentaler Käse auf
Baguette

4.00 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Geräucherte Forelle

mit Senfmousse
auf Baguette

4.00 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Büffelmozzarella

mit Cherrytomaten und
Basilikum

4.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Schloss Wyher Käse

mit Pumpernickel, rosa
Pfeffer und Kumquats

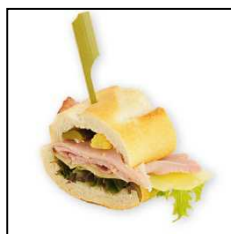
2.00 /Stück
Min. Menge 20 Stück



Mini Sandwiches

mit Rauchlachs

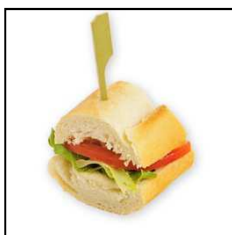
4.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Mini Sandwiches

mit Schinken vom Uelihof
und Emmentaler

4.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Mini Sandwiches

mit Tomaten,
Büffelmozzarella und
Basilikum

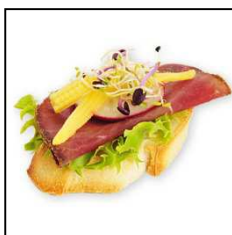
4.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Oliven-Crostini

mit Kräuterfrischkäse

3.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Mostbröckli

vom Uelihof auf Baquette

4.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Peperoni-Mousse

mit Chorizzo und Gruyere

4.00 /Stück
Min. Menge 20 Stück



Tomaten-Mousse

mit Büffelmozzarella und
Basilikum

4.00 /Stück
Min. Menge 20 Stück



Erbsen-Mousse

mit gekochtem Schinken
vom Uelihof und
Emmentaler Käse

4.00 /Stück
Min. Menge 20 Stück

Kalte Häppchen



Grissini
mit Meersalzschinken
vom Uelihof und Tessiner
Feigensenf

3.00 /Stück
Min. Menge 10 Stück



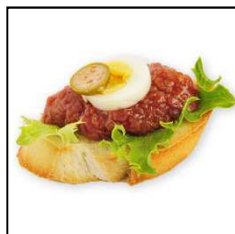
Antipasti Gemüse
auf Baguette

3.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Tomaten-Crostini
mit Basilikum und
Knoblauch

3.00 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Beef Tartar
mit Kräutern auf Baguette

4.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Napfträumli
Napf-Brie mit Kumquats
auf Baguette

3.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Rauchlachsroulade
im Kräutercrepes mit
Frischkäse

4.00 /Stück
Min. Menge 10 Stück



Gemüsesticks
mit Dipsaucen

2.00 /Portion
Min. Menge 20 Portionen



Sbrinzmöckli
(3 jährig) mit reduziertem
Aceto Balsamico und
Tessiner Feigensenf
Auf Porzellan

3.00 /Portion
Min. Menge 5 Stück



Gazpacho
und Crevettenwürfel

4.50 /Stück
Min. Menge 20 Stück



Uelihof-Teller
mi Meersalzschinken,
Mostbröckli, Rauchfleisch
und Chämiwurst, dazu
Sbrinz, Antipasti Gemüse
und Tessiner Feigensenf

29.00 /Teller
(4-5 Personen)



Oliven Taggiasca
mit Kräutern und
Peperoncini mariniert

6.00 /Gläsl
Min. Menge 1 Stück



**Ligurisches
Gemüsetartar**
im Oliventartelette

3.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück

Warme Häppchen



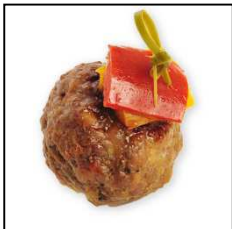
Schinkengipfeli

4.00 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Dörrpflaume
mit Meersalzschinken
vom Uelihof

3.00 /Stück
Min. Menge 10 Stück



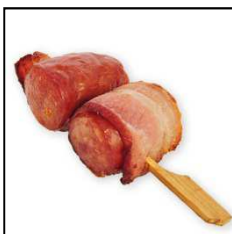
Hackbällchen
mit BBQ-Sauce

4.00 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Currysuppe
mit Pouletwürfel

4.50 /Stück
Min. Menge 20 Stück



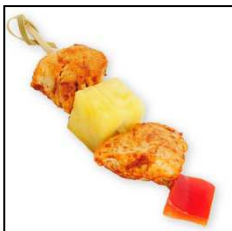
Chiliwürstchen
mit Salbei und Speck

4.00 /Stück
Min. Menge 10 Stück



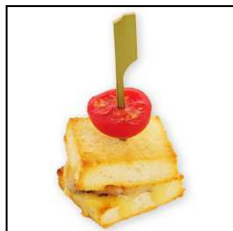
Hackbraten 1871
mit Kartoffelpüree an
Kräuterrahmsauce

6.50 /Stück
Min. Menge 20 Stück



Pouletsticks
mit Gemüse und Ananas

4.50 /Stück
Min. Menge 20 Stück



Croque Monsieur
mit Bauernschinken
und Emmentaler

4.50 /Stück
Min. Menge 30 Stück



Pappadew
mit Frischkäse

3.00 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Thai-Frühlingsrolle
mit Crevetten

3.50 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Samosa
mit Gemüse

3.00 /Stück
Min. Menge 1 Stück



BamBUS-Basket
Thai-Frühlingsrolle mit
Crevetten, Peppadew mit
Frischkäse und Samosa
mit Gemüse, Sweet-Chili-
Sauce und Teriyakisauce

Süsse Häppchen



Mini Brownie

2.00 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Caramelköfpli

3.00 /Stück
Min. Menge 20 Stück



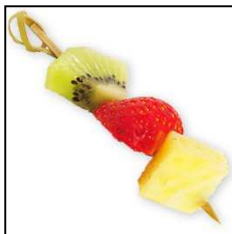
Schokoladenmousse

4.50 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Mini Crème-Schnitte

3.50 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Fruchtespiessli
mit Ingwer
(Früchte nach Saison)

4.50 /Stück
Min. Menge 10 Stück



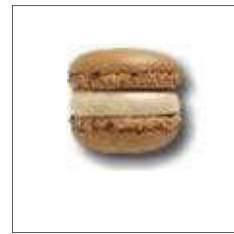
Panna Cotta
mit Früchtecoulis

4.50 /Stück
Min. Menge 20 Stück



Glace & Sorbets
nach Ihrer Wahl

3.00 /Stück
Min. Menge 1 Stück



Luxemburgerli
in verschiedenen
Geschmacksrichtungen

1.20 /Stück
Min. Menge 10 Stück/Sorte

Berechnungs-Tipps.

Apéro.

Kleiner Apéro, bis 1 Std.	3 – 4 Stück pro Person	ca. 12.- bis 15.-
Mittlerer Apéro, 1 – 2 Std.	5 - 8 Stück pro Person	ca. 15.- bis 20.-
Grosser Apéro, 2 – 3 Std	9 - 12 Stück pro Person	ca. 18.- bis 24.-

Stehlunch/-dinner .

- Kalte Häppchen	5 - 8 Stück pro Person	
- Warme Häppchen	5 - 8 Stück pro Person	
- Süsse Häppchen	3 - 4 Stück pro Person	
		ca. 38.- bis 50.-

GRÜN. LEICHT. BUNT

Knackige Salate

Grüner Blattsalat mit Croûtons French-, Italienne- oder Caesardressing	7
Knackige Salatbowle mit Gemüsecrudités und Olivengrissini French-, Italienne- oder Caesardressing	9
Salat assortie mit würzigen Blattsalaten und angemachten Salaten (Rüebli, Mais, Randen, Gurken, Sellerie) und Croutons French-, Italienne- oder Caesardressing	13
Nüsslisalat (nach Saison) an Frenchdressing mit gekochtem Ei, Kräutercroûtons und Speck	15
Rustico Salat Knackige Blattsalate mit gekochtem Schinken, Emmentaler und Brotchips	15
Bombay Salat Pouletstreifen mit Madras Curry , geröstetem Sesam, Ananas, Peperoni und Pompadums auf farbenfrohem Blattsalat	15
Caeser-Salat Babylattich mit Streifen vom Säuli, Parmesan, Ei und Croûtons an Caesardressing	17
Schloss Salat Rucolasalat mit Luzerner Rohschinken, Napfköhlerkäse, Dörraprikosen und Senfbrot	17
Salatbuffet siehe RITTERTAFEL Seite 17	

PREMIER

Ein gelungener Start zu einem feinen Menü

Zartes Carpaccio vom Bresaola mit Linsenvinaigrette, würzigem Salat und Brotchips	22
Rauchfischtrilogie mit Schottischem Lachs, Forellen aus Willisau und Albeli aus dem Vierwaldstättersee mit Butterbrioche, Senfmousse und buntem Salat	22
Saftige Siedfleischterrinen mit Meerrettich-Apfel-Panna Cotta und Sauerkrautsalat	19
Black Tiger Riesencrevette mit Zitronengras und Limettenblättern mariniert auf Avocadorartar und Gemüsesalat	22
Tomatensalat mit Büffelmozzarella und gebratenen Auberginen an Basilikumpesto, Kräutermeersalz und reduziertem Aceto Balsamico	17
Carpaccio vom Natura Beef mit Rauchsatz, Speck, Schmortomaten, Sbrinz und würzigem Salat	23
Marinierte Zucchini mit Dörrtomatenvinaigrette, schwarzen Oliven, Kräutersalat und Parmesan chips	16
Gebratene Jakobsmuschel und Black Tiger Riesencrevette an Sesammarinade auf pinkem Couscous und grünen Bohnen	24
Salade Niçoise mit mariniertem Tuna dazu Bohnen, Tomaten, Kartoffeln, Stangensellerie und Wachtelei	24
Kalter Vitellonebraten mit einer leichten Basilikum-Quarksauce dazu lauwarmer Focaccia, Taggiasca Oliven, Zitrone und gesalzene Apfelkapern	21
Tartar vom Natura Beef mit Parmesanmousse, Kräutersalat und Focacciachips	24
Hausgebeizter Lachs mit Kartoffelsalat, Liebstöckel und Senfsauce mit Pinienkernen	23
Galantine von der Maispoularde und Black Tiger Riesencrevette mit Currymousse, Pompadours und Salat	21
Spargelsalat (Frühling) im Parmesankörbchen mit Luzerner Rohschinken und Radieschenvinaigrette	22
Melonenduo (Sommer) mit Luzerner Rohschinken, Portwein-Feigenchutney und Grissini	19

POTAGE

Feine Suppen von heiss bis kalt.

Klare Tomatensuppe mit Basilikumflädli und Coppa	8
Rindskraftbrühe mit Flädli, Eierstich oder Backerbsen	7
Gazpacho (kalt) mit Crevettenwürfeln und Chorizzo	10
Melonen-Erdbeerkaltschale (Sommer) mit Speckgrisini	9
Weissweinsuppe mit Pilzravioli und Rauchschaum	9
Gebundene Ochschwanzsuppe mit Polentaklöschen und gerösteten Nüssen	9
Indische Currysuppe mit Pouletstreifen und Linsen	9
Thai-Kokosnusssuppe mit Rindfleischstreifen, Cashewnuts und Gemüse	11
Kartoffelsuppe mit Lauch und Gnagi	8
Spargelcremesuppe (Frühling) mit Morcheln, gehacktem Ei und Kresse	11
Bärlauchsuppe (Frühling) mit geräuchertem Forellenfilets aus Willisau	11
Kürbissuppe (Herbst/Winter) mit Amaretticroutons und Kürbiskernen	9
Topinambursuppe (Winter) mit Rauchlachs und gerösteten Haselnüssen	9
Gemüsecremesuppe mit Croutons und Speck	6
Bündner Gerstensuppe	7
Tessiner Minestrone	7

POISSON

Erlesene Fische aus Schweizer Seen und Gewässern aller Welt

	als Hauptgang/Zwischengang
Gebratene Felchenfilets aus dem Vierwaldstättersee mit Rotweinsauce, feinen Nudeln und Broccoli	39/20
Gebratenes Zanderfilet mit Dörrtomaten, Artischocken, Peperoni und Taggiasca Oliven auf Mascarponeisotto	38/19
Gebratenes Doradenfilet an Vermouthsauce schwarzem Kaiser Reis, eingelegten Tomaten und Lauch	36/18
Bärenkrebs mit Currysauce orientalischem Reis und Romanesco	42/21
Medaillon von Schottischem Lachs Steinpilznudeln und grünen Bohnen	41/21
Gebratenes Zanderfilet an Schnittlauch-Safransauce Ligurisches Ratatouille und Meersalzkartoffeln	38/19
Meeresfrüchte Potpourri mit Tomatensauce, Koreander und Pilawreis im Wirsingmantel	32/16

SORBET

Zum Frösteln kalt – unser Sorbets als erfrischender Zwischengang

Zitronensorbet mit Basilikum, Cranberries und Prosecco	7
Passionsfruchtsorbet mit Kiwiwürfeln und alkoholfreiem Mauler Schaumwein	7
Himbeersorbet mit Rosmarin, echtem Blattgold und Champagner	12
„Bierpirinha“ Zitronensorbet mit Limetten und Bier	8

PLAT PRINCIPAL

Als Hauptgang empfehlen wir...

	im 3-Gang/ab 4-Gang
Filet vom Schweizer Kalb (150/100g) mit Waldpilzen und Marsalajus Kartoffelgratin, grünen Bohnen und Randen	49/39
Filet vom Schweizer Kalb (150/100g) mit Whisky-Senfkruste Nudeln und Broccoli	49/39
Kalbssteak (180/130g) mit Pfirsich, rosa Pfeffer und Barolojus Bratkartoffeln und gefülltes Wirsingköpfchen mit Haselnüssen	53/43
Irisches Rindsfilet (160/110g) mit seinem Ragout an Rotweinsauce Polentabaumkuchen und geröstetes Wurzelgemüse	51/41
Irisches Rindsfilet (160/110g) mit Rosmarinjus Serviettenknödel, Blattspinat mit Ricotta und gerösteten Karotten	51/41
Entrecôte vom „Rusmu“ Beef (160/110g) mit Chorizzo und „1871“-Kräuterbutter Bäckerinnenkartoffeln und Ratatouille	51/41
Roastbeef vom „Rusmu“ Beef (130/100g) mit saftigem Hacktätschli Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüsebouquette	49/39
Maispoulardenbrüstchen (180g) mit Rohschinken, getrockneten Tomaten und Salbei auf cremigem Risotto und Brokkoli	36
Schweizer Schweinsfilet im Speckmantel (190/140g) mit Kräuterrahmsauce, Nudeln und Gemüsebouquet	39/29
Australisches Lammrack (190/140g) mit Olivenkruste und Dörrotomatenjus Bäckerinnenkartoffeln und Blattspinat mit Ricotta	44/34
Challans Entenbrust (170/120g) mit orientalischen Gewürzen und Tannenhonig Orangennudeln und Brokkoli	46/36
Nachservice	
im 3-Gang Menü	inklusive
im 4-Gang Menü, nur Beilagen	4
im 4-Gang Menü, nur Fleisch (40g)	8
im 4-Gang Menü, komplett	10

VEGETARIEN

Vegetarische Gerichte

	als Hauptgang/Zwischengang
Saisonales Gemüse an leichter Kräutersauce im Blätterteigpastetli	28/14
Rösti mit Lauch, Bergkäse und Waldpilzen	28/14
Spanische Gemüsetortillia mit Safran, Sauerrahmsauce und kleinen Kartoffeln	27/13
Kartoffelgnocchi mit getrockneten Tomaten, Artischocken und schwarzen Oliven	26/13
Auberginenpiccata mit Tomatensauce und Bratkartoffeln	28/14
Maisgalletten mit Ricottaspinat	26/13

LES ENFANTES

Für die jungen Gourmets (Bis 15 J.)

Kunterbunte kleine Salatbowle	9
Tomatensuppe mit Schaumkrone	6
Nudeln mit Tomatensauce und Käse	13/9
Streifen vom Schweizer Poulet mit Nudeln und Gemüse	19/15
Hackfleischtaler an Rahmsauce mit Kartoffelstock und Gemüse	19/15
1 Kugel Glace, Aroma nach Wahl	3.90
Kinderzauber mit Vanille und Schokoladenglace und feinen Sachen garniert	6

DESSERT

Unsere Desserts bilden das kulinarische Feuerwerk für ihre Gäste

Desserttrilogie Schokoladenmuffin mit Chili Exotischer Fruchtsalat mit Kokosnussparfait Caramelchöpfli mit Zitronengras	15
Schokoladenmousse mit Beeren Potpourri und Pistazienhippe	13
Nidel-Chüechli mit Safranparfait getrockneten Feigen und Orangen	15
Bananen-Cheesecake mit Erdbeerglace und saisonalen Früchten	13
Schokoladenparfait und Passionsfrucht- mousse mit Mandelbiscuit und Früchtebouquet	14
Himbeermousse und Schokoladenküchlein mit Parfait vom Willisauer Ringli	15
Crema Catalana mit weisser Schokolade, Dörraprikosen und Himbeersorbet	13
Apfelstrudel mit Vanillesauce	9
Hausgemachtes Brownie mit Vanilleglace und warmen Himbeeren	11
Brönnti Crème mit Mandelkrokant	9
Apfeltarte mit Caramelglace	11
Frischer Fruchtsalat mit Kirsch und Rahm	12
Schloss-Cremeschnitte mit Kirsch	7
Schwarzwälderschnitte	6
Variation von schweizer Käsesorten mit Glarner Birnenbrot und passenden Beilagen	14
Kaffeegebäck (mind. 15stk pro Sorte): Luxemburgerli, Brownies und/oder Luzerner Lebkuchen	1.20/Stück

RUSTIKAL

Traditionelle Gerichte, einfach gut

Buurehamme (180g) mit Kräutersenf Kartoffelgratin und Dörrbohnen	24
Heisser Fleischkäse (180g) mit Zwiebelsauce Nudeln und Tomate provençale	19
Buure- und Kalbsbratwurst (je 80g) mit Zwiebelsauce Rösti und glasierte Rüepli	21
Luzerner Pastetli Kalbsragout, Chügeli, Champignon und Äpfel an Rahmsauce im Pastetenhaus Reis, Erbsli und Rüepli	27
Quarkspätzli Gemüse, Champignon und Schloss Wyher Käse	21
Geschnetzeltes vom Säuli (130g) Zürcher Art Nudeln und Bohnenbündeli	27
Piccata vom Säuli (160g) mit Schinken, Champignons, Tomatenspaghetti und grillierte Zucchetti	29
Streifen von der Rindshuft (130g) „Stroganow“ Gemüsereis	38
Schweinesteak (160g) mit Raclettekäse, grünem Pfeffer und Zwiebeln Bratkartoffeln und geröstetes Wurzelgemüse	31
Schulterbraten vom Kalb (180g) mit Rosmarin und Knoblauch mariniert Kartoffelgratin und Broccoli mit Mandeln	34
Original Brasato vom Rindshohrücken (180g) an Rotweinsauce und Luganighe-Wurst, Polenta und Ratatouille	34
Hausgemachter Hackbraten „Wasserschloss Wyher“ (200/130g) mit Kräuterrahmsauce, Kartoffelstock und Bohnenbündeli	34
Rahmschnitzeli vom Kalb (140g) Nudeln und Gemüsebouquet	38
Schweinsschnitzel (140g) mit Chorizzo und Senfsauce Kartoffelgnocchi und Brokkoli mit Mandeln	29
Schweizer Pouletbrüstchen (150g) mit Rohschinken chips an Marsalajus Bramatapolenta und geröstete Rüepli	29
Geschnetzeltes vom Natura Beef (140g) an Paprikasauce Kartoffelgratin und Blumenkohl	27

BUFFET (ab 30 Personen)

Für jeden Geschmack etwas vom Buffet.

Salatbuffet

16

Diverse Blattsalate mit French- und Italiendressing
gehacktes Ei, Schnittlauch, Radieschen und Croûtons
Rüebli mit Ingwer, Emmentaler Randensalat, Mais mit Curry, Gurken mit Joghurt, Selleriesalat
mit Orangen, Tomaten-Mozzarella Salat, Griechischer mit Feta

Hauptgangbuffet „Roi des Suisses“

36

Geschnetzeltes vom Säuli Zürcher Art
Buurehamme mit Kräutersenf
Buure- und Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce
Rösti
Spätzli
Dörrbohnen, Rüebli und gratinierter Blumenkohl

Hauptgangbuffet „Madame Anna d’Hemmel“

44

Maispoulardenbrüstchen mit Dörrtomaten, Rosmarin und Lorbeer
Ragout vom Kaninchenfilet mit Pommery-Senfsauce
Lachsmedaillon an Safran-Weissweinsauce
Pilawreis
Kartoffelgratin
Rüebli, Kohlrabi und Bohnen

Hauptgangbuffet „Schultheiss Hans Feer“

51

Kalbsschulterbraten mit Rosmarin und Knoblauch
Rindshuftstreifen „Stroganow“
Hausgemachter Hackbraten
Pilawreis
Kartoffelgratin
Rüebli, Kohlrabi und Bohnen

Bernerplatte (Buffet) (ab 30 Personen)

42

Siedfleisch, Rippli, geräucherter Speck, Schweinswurst, Hamme, Gnagi, Rindszunge
Sauerkraut, Dörrbohnen, Kartoffeln, Dörrbirnen

Pastabuffet

29

Penne mit Tomaten-, Bolognese-, Carbonara- und Pestosauce

Fondue Chinoise (220 g Handschnitt)

41

Rind, Kalb, Poulet und Hamburgerli (gegart)
Rindsbouillon mit Gemüse und Kräutern

Beilagen: Tortilla Chips, Junge Kartoffeln (Gschwellti),

Saucen: Curry, Knoblauch, Cocktail, Tartar, Mangochutney, Mixed Pickels

Fleisch Nachservice, pro 100g

14

Grillbuffet

56

Vom Grill (280 g)

Schweinesteak, Pouletbrüstchen, Rindshuftsteak,
Spare ribs, diverse Würste, Hamburger, EDEN Black Tiger Riesencrevetten

Antipasti

Getrocknete Tomaten, grillierte Zucchini und Peperoni

Salate

Diverse Blattsalate mit French- und Italiendressing
gehacktes Ei, Schnittlauch, Radieschen und Croûtons
Rüebli mit Ingwer, Mais mit Curry, Gurken mit Joghurt, Tomaten-Mozzarella,
Griechischer mit Feta, Kartoffel, Pastasalat und Reissalat

Saucen

Kräuterbutter, Knoblauch, Curry, Schnittlauch,
Barbecue, Senf, Ketchup

Beilagen

Ratatouille, Maiskolben und Ofenkartoffeln

Kaiserliches Dessertbuffet

25

Schokoladenmousse
Gebrannte Crème
Tirami sú
Panna Cotta mit Früchtesauce
Früchtemousse (Saisonal)
Aprikosen-Streuselkuchen
Brownies mit Baumnüssen
Nussgipfel am Meter
Profitoroles mit Vanillerahm und Schokoladensauce
Mini Crémeschnitte
Emmentaler Meringue mit Schlagrahm
Früchtepalette mit saisonalen Früchten (5 Sorten)
Glacevariation (Vanille, Schokolade, Erdbeer, Citron und Passionsfrucht)

Königliches Dessertbuffet

20

Schokoladenmousse
Gebrannte Crème
Früchtemousse (Saisonal)
Aprikosen-Streuselkuchen
Brownies mit Baumnüssen
Profitoroles mit Vanillerahm und Schokoladensauce
Emmentaler Meringue mit Schlagrahm
Früchtepalette mit saisonalen Früchten (5 Sorten)

Fürstliches Kuchen und Tortenbuffet (Oktober bis April)

13

Eine kleine Auswahl aus unserem Sortiment:
Schwarzwälder, Sacher, Aprikosen-Streuselkuchen, Vermicellestörtchen,
Himbeerkuss, Apfelkuchen

Käsebuffet (in Kombination mit einem Dessertbuffet 5.-)

16

Schweizer Käsespezialitäten, 3 weich/ 3 hart, begleitet von Tessiner Feigensenf,
Glerner Birnenbrot, eingelegten Miniorangen, Baumnüssen, Dörraprikosen
und Preiselbeeren.



MITTERNACHT IM MAIHOF

Für den kleinen Hunger während dem Fest

oder als kleiner Imbiss aus dem Topf zum Selber schöpfen

Basler Mehlsuppe	7
Gulaschsuppe mit knusprigem Paillasse	12
Bündner Gerstensuppe mit kleinen Würstchen	12
Weisswurst (1 Stk) mit süssem Senf und Silserli	7
Schweinswürstli (1 Paar) mit Senf und Brot	7
Heisser Fleischkäse mit Senf und Brot	12
Landjäger mit Essiggurke, Senf und Brot	6

HERKUNFTSBEZEICHNUNG

Rindfleisch	Schweiz / Irland
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Maispoulet, Ente	Frankreich
Kaninchen	Ungarn
Lamm	Australien

Unsere Lieferanten:

Fleisch	Rottal, Ruswil - Keller, Kriens – Doggwiler, Luzern
BIO Fleisch, NaturaBeef	Uelihof, Horw
Fisch	Mühletal, Willisau - Nils Hofer, Meggen - Dörig, Schlieren
Comestibles	Rageth, Landquart - Bianchi, Zufikon
Brot	Bachmann, Luzern - Thalman, Ettiswil
Gemüse	Mundo Rothenburg – Wüest Juli, Grosswangen – Käppeli, Auw
Käse	Barmettler, Luzern - Napfkäserei, Luthern

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1. Vertragsgegenstand

Vertragsgegenstand ist das Bereitstellen von: Konferenzräumlichkeiten, Banketträumlichkeiten, und Tagungsräumlichkeiten sowie weiterer für die Durchführung der jeweiligen Veranstaltung notwendigen Leistungen durch das RESTAURANT 1871 ESSEN. TRINKEN. SEIN.(nachfolgend 1871 genannt) in Luzern.

2. Pflichten Veranstalter

Der Organisator übermittelt dem 1871 spätestens 8 Tage vor dem Anlass das detaillierte Programm, die Angabe über die Einrichtung der Sitzungsräumlichkeiten und der technischen Hilfsmittel sowie alle Informationen, die das 1871 für eine reibungslose Durchführung des Anlasses benötigt. Der Veranstalter gibt dem 1871 spätestens 24 Stunden vor der Veranstaltung die DEFINITIVE Teilnehmerzahl mündlich oder schriftlich bekannt. Nehmen weniger als die definitiv gemeldeten Personen an der Veranstaltung teil, werden die Aufwendungen für die definitive gemeldete Teilnehmerzahl in Rechnung gestellt. Bei einer höheren als der definitiv gemeldeten Teilnehmerzahl wird die effektive Anzahl in Rechnung gestellt.

3. Rücktritt vom Vertrag durch den Veranstalter

Wird die Veranstaltung aus Gründen, die beim Veranstalter liegen annulliert oder vermindert, verpflichtet sich der Veranstalter zum Ersatz folgender Kosten:

- Bis 90 Tage vor dem vereinbarten Termin: 25% des entgangenen Umsatzes
- 89 bis 60 Tage vor dem Termin: 50% des entgangenen Umsatzes
- 59 bis 30 Tage vor dem Termin: 75% des entgangenen Umsatzes
- 29 bis 2 Tage vor dem Termin: 95% des entgangenen Umsatzes
- Vortag und am Tag selbst: 100% des entgangenen Umsatzes

Oder anders formuliert:

Bis 90 Tage vor dem Anlass Rückgabe von max. 75 % der reservierten Leistungen

Bis 60 Tage vor dem Anlass Rückgabe von max. 50 % der reservierten Leistungen

Bis 30 Tage vor dem Anlass Rückgabe von max. 25 % der reservierten Leistungen

Bis 2 Tage vor dem Anlass Rückgabe von max. 5 % der reservierten Leistungen

1 und 0 Tage vor dem Anlass Annullierungen werden voll verrechnet

4. Rechte RESTAURANT 1871

4.1. Das 1871 behält sich das Recht vor, eine Veranstaltung abzusagen, wenn Bedenken auftreten,

die Veranstaltung könnte sich schädigend auf den Ruf und Geschäftsverlauf auswirken.

4.2. Das 1871 behält sich das Recht vor, eine Anzahlung zu verlangen.

4.3 Der Gast trägt jegliche Haftung bei Beschädigung der ihm zur Verfügung gestellten Materials.

5. Gerichtsstand / Anwendbares Recht

Als ausschliesslichen Gerichtsstand vereinbaren die Parteien Luzern. Es ist Schweizerisches Recht

anwendbar

Änderungen vorbehalten.

Luzern, 01.01.2012