



# Feste feiern

Unsere Bankettangebote im Restaurant Prélude und Le Théâtre.



Das Restaurant Prélude serviert eine marktfrische Küche in klassischer Ausrichtung, sowie eine breite Palette veganer Gerichte. Letzteres im Event-Bereich eine Novität.

Eine Auswahl unseres Küchenchefs finden Sie in diesen Unterlagen. Die Vorschläge sind Anhaltspunkte für die individuelle Zusammenstellung von kulinarischem Vergnügen in unserem Haus, ab 10 Gästen.

---

### Das Frühlingsmenü, von März bis Mai

Spargel-Duo  
Spargelmousse & Spargelsalat  
Frühlingsalat | Limonen Dressing

\*\*\*\*

kleine Orangen-Tomaten Suppe | Speckstreifen

\*\*\*\*

Gebratene Pouletbrust im Kräutermantel  
Portweinsauce | Erbsen-Risotto

\*\*\*\*

Vanillecreme | Rhabarber-Zitronen Chutney

Menüpreis	CHF 47.50
Menüpreis ohne Suppe	CHF 42.50
Menüpreis ohne Vorspeise	CHF 40.50



## Das Sommermenü, von Juni bis August

Tomaten-Mozzarella Salat | Basilikum Pesto

\*\*\*\*

kleine, kalte Gurken Suppe

\*\*\*\*

Kräuter-Schweins Steak 160g | Kräuterbutter  
gebratene Kartoffeln | Ofen Gemüse

\*\*\*\*

Fruchtsalat | Joghurt Creme

Menüpreis	CHF 42.00
Menüpreis ohne Suppe	CHF 37.00
Menüpreis ohne Vorspeise	CHF 33.50



## Das Herbstmenü, September bis November

Knackiger Blattsalat | Orangen Dressing  
Feigen | gebratene Pilze

\*\*\*\*

kleine Suppe von geröstetem Wurzelgemüse | Rohschinken

\*\*\*\*

Suure Mocke vom Swiss Black Angus Rind  
Spätzli | herbstliches Gemüse

\*\*\*\*

Schokoladen Duett  
Schokoladen Mousse | Schokoladenschnitte

Menüpreis	CHF 49.50
Menüpreis ohne Suppe	CHF 44.50
Menüpreis ohne Vorspeise	CHF 41.00

## Das Wintermenü, von Dezember bis Februar

Winterlicher Blattsalat | Balsamico Dressing Croûtons | geröstete Nüsse

\*\*\*\*

kleine Karotten-Ingwer Suppe

\*\*\*\*

Kalbshackbraten | Calvados Rahmsauce  
Blauer Kartoffelstampf | winterliches Gemüse

\*\*\*\*

Kaiserschmarrn | Zwetschgenkompott

Menüpreis	CHF 45.00
Menüpreis ohne Suppe	CHF 40.00
Menüpreis ohne Vorspeise	CHF 38.00



## Dreigang-Menüs

1.

Champignon Suppe

\*\*\*

Rindsgeschnetzeltes „Prélude“

Bunter Gemüse Reis

\*\*\*

Tiramisu

CHF 40.00

2.

Duo von Salat & Suppe  
Blattsalat | French Dressing | Karotten-Ingwer Suppe

\*\*\*

Kalbsragout | Champignonrahmsauce

Röstispäne | saisonales Gemüse

\*\*\*

Zuger Kirschtorte im Glas

CHF 45.00

3.

Gemischter Salatteller

Zitronen-Ingwer Dressing | drei Rohkostsalate

knackiger Blattsalat

\*\*\*

Kräuterschwein Saltimbocca | Tomaten Sauce

Parmesan Risotto | Broccoli

\*\*\*

Süssmost Creme

CHF 40.00

4.

Curry-Kokos Suppe | Mangowürfel

\*\*\*

Gebratene Mais Pouletbrust | Calvados Sauce

Kartoffelgratin | saisonales Gemüse

\*\*\*

Schokoladenschnitte | marinierte Orangen

CHF 42.00

5.

Knackiger Blattsalat | Orangendressing

gebratene Champignons | Sprossen

\*\*\*

Swiss Black Angus Rinds-Entrecôte 160 g

Rosmarin Sauce | Bratkartoffeln

saisonales Gemüse

\*\*\*

Zitronen Panna Cotta

Waldbeerenragout

CHF 69.00

## Tablett oder Buffet-Service

### Snacks

CHF

Käse-Chili Kracker

2.00

(v) Blätterteiggebäck

2.50

### Kalte Häppchen

(v) Reiskracker mit Oliventapenade | Hummus

pro Stück 3.00

Crostini mit:

(v) Tomaten-Basilikum | Oliventapenade

Hüttenkäse & Dörraprikosen | Eiersalat & Radieschen

Spiesschen mit:

Cherry Tomate, Mozzarellino & Basilikum | Bergkäse & Trauben

Mini Pastetli mit:

Thon Mousse | Kräuterfrischkäse

(v) Dörrtomaten Mousse

(v) Focaccia mit Rosmarin & Olivenöl

Spiesschen mit:

pro Stück 4.00

Rohschinken & Dörrpflaumen | Cervelat, Käse & Cornichons

Mini-Croissant mit:

Schinken | Salami | Frischkäse | Bergkäse

(v) Avocado & Sprossen | (v) Antipasti | (v) Dörrtomatencreme & Rucola

Mini-Croissant mit: Rohschinken | Rauchlachs | Bündnerfleisch

pro Stück 5.00

Silser-Brötli mit: Schinken | Salami | Bergkäse

pro Stück 5.00

(v) Avocado & Sprossen

### Warme Häppchen

(v) Kartoffel-Spiesschen mit Champignons & Gemüse

pro Stück 3.00

(v) Falafel mit Soja-Joghurt

(v) Mini-Frühlingsrollen mit pikanter Sauce

Poulet-Spiesschen mariniert mit Zitronengras, Ingwer und Chili

pro Stück 3.50

Pflaumen im Speckmantel, 2 Stück

Kleiner Parmesan-Muffin | mit Rohschinken + 1.50

Blätterteigschnecke mit rassigem Hackfleisch & Brät

pro Stück 4.00

Schinkengipfeli | Käseküchlein

### Suppen in der Espresso Tasse

CHF

(v) Süssmais Suppe	3.00
(v) Tomaten Suppe mit Gin (kalt <i>oder</i> warm)	3.00
(v) Curry-Kokos Suppe mit Mangowürfel	3.00
(v) Karotten-Ingwer Suppe	3.00
(v) Pikante Melonen-Gurkenkaltschale	3.00

### Aus dem Glas

#### *Kalt*

(v) Pasta Salat mit Oliven & Dörrtomaten	3.00
(v) Saisonaler Blattsalat mit Croutons & gerösteten Kernen	3.00
(v) Saisonaler Gemüsesalat mit Sprossen	3.00
Cherry Tomaten mit Mozzarella, Rucola & Balsamico	4.00
Kartoffelsalat mit Frühlingszwiebeln & Rohschinken	4.00
(v) Orientalischer Couscous auf Randencreme	4.50

#### *Warm*

(v) Gemüse Paella	4.50
(v) Penne an Tomaten Pesto <b>oder</b> Basilikum Pesto	4.50
Hackfleischbällchen mit Senfsauce & Kartoffelstampf	5.00
(v) Auberginen-Süsskartoffel Curry	5.00
Zitronen Risotto mit Pouletwürfel	5.50
Pouletfilet mit Portweinjus auf Kartoffelstock	5.50

#### *Süss*

Schokoladenschnitte	2.50
Saisonale Früchte Creme	3.00
Gebrannte Creme	3.00
(v) saisonaler Fruchtsalat	3.00
(v) Schokoladen Creme	3.00
Zitronen Muffin	3.00
Saisonale Früchte mit Zitronen-Joghurt Quark Creme	3.00
Toblerone Mousse	3.50

**L'Apéro No I** 17.50

(v) Saisonaler Blattsalat mit Croutons & gerösteten Kernen

(v) Tomatensuppe mit Gin (kalt *oder* warm)

Mini-Croissant mit Salami | Frischkäse

Blätterteigschnecke mit rassigem Hackfleisch und Brät

Poulet-Spiesschen, mariniert mit Zitronengras. Ingwer und Chili

**L'Apéro No II** 26.00

(v) Mini-Pastetli gefüllt mit Avocado-creme

Spiesschen mit Bergkäse & Trauben

(v) Saisonaler Gemüsesalat mit Sprossen

Crostini mit Eiersalat & Radieschen

(v) Penne Arrabiata

Kartoffelsalat mit Frühlingszwiebeln & Rohschinken

Zitronen Risotto mit Pouletwürfel

**L'Apéro No III** 35.00

(v) Blätterteiggebäck assortiert

Mini-Croissant gefüllt mit Rohschinken

Rauchlachs Silserli mit Schinken

Spiesschen mit Bergkäse & Trauben

Spiesschen mit Rohschinken & Dörripflaumen

Hackfleischkugel mit Senfsauce & Kartoffelstock

(v) Auberginen-Süßkartoffel Curry

Schokoladenschnitte

(v) saisonaler Fruchtsalat

(v) **L'Apéro No IV - vegan** 23.50

Saisonaler Blattsalat mit Croutons & gerösteten Kernen

Reiskracker mit Oliven-Tapenade

Crostini mit Tomaten-Basilikum

Mini-Croissant mit Avocado & Sprossen | Antipasti

Mini-Frühlingsrollen mit pikanter Sauce

Karotten-Ingwer Suppe

Gemüse Paella

## **Die Bankettbesprechung**

Wir nehmen uns Zeit für die Planung jedes Anlasses: Rufen Sie uns an für einen Termin vor Ort.

### **Aperitif im Freien**

Das Restaurant Prélude im Le Théâtre bietet die Möglichkeit, den Aperitif im Freien zu geniessen. Der ruhige Garten unter den Platanen, die Terrasse oder der grosse Vorplatz von Le Théâtre.

### **Probeessen**

Für einen Anlass mit mehr als 100 Gästen laden wir Sie gerne zum kostenlosen Probeessen ein.

### **Dekoration**

Wir verfügen über verschiedene Kerzenständer-Typen sowie Windlichter. Für Blumendekorationen empfehlen wir die lokalen Floristen. Gerne erstellen wir Ihnen die Kontakte.

### **Zahlungsmöglichkeit**

Auf Wunsch schicken wir Ihnen eine Rechnung mit Einzahlungsschein. Die Bezahlung der Rechnung vor Ort ist in bar, mit EC-direkt, Euro-/Mastercard, Visa, und Twint möglich.

### **Menükarten Druck**

Gerne drucken wir die Menüs für Ihren Anlass. Pro Karte: CHF 1.50

### **Produkte und Lieferanten**

Die Rohprodukte unserer Küche stammen von langjährigen Lieferanten, vorwiegend aus dem Kanton Luzern und der Zentralschweiz.

Wünschen Sie ein spezielles Produkt aus der Region, welches wir nicht in unseren Vorschlägen aufgeführt haben? Wir organisieren es gerne für Sie.

### **Unterhaltung**

Künstler, Musiker, Moderatoren, Artistik: Das ganze Know-how von Le Théâtre als einer der grössten Kulturproduzenten der Zentralschweiz steht Ihnen zur Verfügung. Zudem verfügt das Haus über das komplette, technische Arsenal der Bereiche Licht, Ton und Projektion für Anlässe jeder Grösse.