



Bankettangebot Restaurant Quai4

Frühling und Sommer 2019

Herzlichen Dank, dass Sie sich für unser Angebot interessieren.

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen unser Bankettangebot für den Frühling und Sommer vor.

Wir bieten zwei Arten von Banketten an.

Zum einen unsere beliebten Buffetvarianten für geschlossene Gesellschaften und zum anderen unsere klassischen 3-4 Gang Menüs für kleine, grosse oder geschlossene Veranstaltungen.

Geschlossene Gesellschaften definieren wir wie folgt:

Mindestumsatz

Mo – Mi CHF 2'000.00

Do CHF 2'750.00

Fr – So CHF 3'500.00

Am Schluss des Dokumentes finden Sie die Deklaration sowie die weiteren Konditionen.

Wir würden uns freuen, wenn Sie Ihre Veranstaltung bei uns durchführen.

Mit Ihrem Anlass unterstützen Sie Arbeitsplätze für Menschen mit einer Beeinträchtigung

Herzlichen Dank!

Nehmen Sie gleich Kontakt auf

restaurant@quai4.ch

041 368 99 99



Q U A I 4

RESTAURANT – EINFACH GUT

Buffetvariante 1

Vorspeisen auf unserer Schiffstheke

Luzerner Blattsalat mit zwei hausgemachten Saucen

Spargelsalat an Vinaigrette

Kernser Penne – Salat mit Bärlauch

Blumenkohlsalat mit Ei & Schnittlauch

Peperonissalat mit Oliven und Feta

Geräucherte Mühletaler Forellenfilets mit Meerrettichschaum

Erdbeer-Rhabarbersalat an Limettenvinaigrette

Buchweizensalat mit Zucchini und Auberginen

Taboulé

Hauptgang zum Auswählen (serviert)

Fleisch

Hausgemachtes Schweins Cordon Bleu serviert mit Pommes frites & saisonalem Gemüse

Fisch

Sautiertes Bio-Lachsfilet (150g) an Basilikumschaum, Rosmarinkartoffeln & Ratatouille

Vegetarisch

Bio-Risotto mit Pilzen der Saison garniert mit marinierten Urkarotten

Desserts auf unserer Schiffstheke

Dunkles Schoggimousse mit Himbeer-Minzecoulis

Erdbeer-Zitronentörtli mit Knusperboden

Fruchtiger Cheesecake

Kokos-Ananasgriessköppli

Baumnussbrownie

Drei verschiedene Sorten hausgemachte Glacé

Für geschlossene Gesellschaften

Preis pro Person (Fleisch) 72.00

Preis pro Person (Fisch) 70.50

Preis pro Person (Vegetarisch) 60.50



Q U A I 4

RESTAURANT – EINFACH GUT

Buffetvariante 2

Vorspeisen auf unserer Schiffstheke

Luzerner Blattsalat mit zwei hausgemachten Saucen

Spargelsalat an Vinaigrette

Kernser Penne – Salat mit Bärlauch

Blumenkohlsalat mit Ei & Schnittlauch

Peperonissalat mit Oliven und Feta

Geräucherte Mühletaler Forellenfilets mit Meerrettichschaum

Erdbeer-Rhabarbersalat an Limettenvinaigrette

Buchweizensalat mit Zucchini und Auberginen

Taboulé

Hauptgang zum Auswählen (serviert)

Fleisch

Sous-Vide gegartes Kalbsfleischli (150g) an Kräuterjus, Tagliatelle & saisonalem Gemüse

Fisch

Sautiertes Bio-Lachsfilet (150g) an Basilikumschaum, Rosmarinkartoffeln & Ratatouille

Vegetarisch

Hausgemachte Basilikumtagliatelle an Kräuterrahmsauce garniert mit confierten Cherrytomaten & geriebenem Sbrinz

Desserts auf unserer Schiffstheke

Dunkles Schoggimousse mit Himbeer-Minzecoulis

Erdbeer-Zitronentörtli mit Knusperboden

Fruchtiger Cheesecake

Kokos-Ananasgriessköppli

Baumnussbrownie

Drei verschiedene Sorten hausgemachte Glacé

Für geschlossene Gesellschaften

Preis pro Person (Fleisch) 77.00

Preis pro Person (Fisch) 70.50

Preis pro Person (Vegetarisch) 60.50



Q U A I 4

RESTAURANT – EINFACH GUT

Buffetvariante 3

Vorspeisen auf unserer Schiffstheke

Luzerner Blattsalat mit zwei hausgemachten Saucen
Spargelsalat an Vinaigrette
Kernser Penne – Salat mit Bärlauch
Blumenkohlsalat mit Ei & Schnittlauch
Peperonissalat mit Oliven und Feta
Geräucherte Mühletaler Forellenfilets mit Meerrettichschaum
Erdbeer-Rhabarbersalat an Limettenvinaigrette
Buchweizensalat mit Zucchini und Auberginen
Taboulé

Hauptgang zum Auswählen (serviert)

Fleisch

Bio-Rindsfilet (150g) an kräftigem Rotweinjus, Kartoffel-Erbsenpüree & saisonalem Gemüse

Fisch

Sautiertes Bio-Lachsfilet (150g) an Basilikumschaum, Rosmarinkartoffeln & Ratatouille

Vegetarisch

Hausgemachte Gemüselasagne serviert im heissen Pfännli garniert mit mariniertem Rucola

Desserts auf unserer Schiffstheke

Dunkles Schoggimousse mit Himbeer-Minzecoulis
Erdbeer-Zitronentörtli mit Knusperboden
Fruchtiger Cheesecake
Kokos-Ananasgriessköppli
Baumnussbrownie
Drei verschiedene Sorten hausgemachte Glacé

Für geschlossene Gesellschaften

Preis pro Person (Fleisch) 92.00

Preis pro Person (Fisch) 70.50

Preis pro Person (Vegetarisch) 60.50



Q U A I 4

RESTAURANT – EINFACH GUT

Menüvariante 1

Vorspeise

Tomatencrèmesuppe mit Parmesanschaum

Hauptspeise zum Auswählen

Fleisch

Hausgemachtes Schweins Cordon Bleu serviert mit Pommes frites & saisonalem Gemüse

Fisch

Sautiertes Bio-Lachsfilet (150g) an Basilikumschaum, Rosmarinkartoffeln & Ratatouille

Vegetarisch

Bio-Risotto mit Pilzen der Saison garniert mit marinierten Urkarotten

Dessert

Blaubeerrahmglacé, Erdbeer-Zitronentörtli, Fruchtiger Cheesecake

Preis pro Person (Fleisch) 61.00

Preis pro Person (Fisch) 59.50

Preis pro Person (Vegetarisch) 49.50



Q U A I 4

RESTAURANT – EINFACH GUT

Menüvariante 2

Vorspeise

Luzerner Blattsalat an hausgemachter Salatsauce mit Croûtons

Hauptspeise zum Auswählen

Fleisch

Sous-Vide gegartes Kalbsfleischli (150g) an Kräuterjus, Tagliatelle & saisonalem Gemüse

Fisch

Sautiertes Bio-Lachsfilet (150g) an Basilikumschaum, Rosmarinkartoffeln & Ratatouille

Vegetarisch

Hausgemachte Gemüselasagne serviert im heissen Pfännli garniert mit mariniertem Rucola

Dessert

Melonen-Thymiansorbet, Ananas-Kokosgriessköppli, Baumnussbrownie

Preis pro Person (Fleisch) 66.00

Preis pro Person (Fisch) 59.50

Preis pro Person (Vegetarisch) 49.50

Menüvariante 3

Vorspeise

Gemischter Salat mit saisonalen Gemüsesalaten & Sprossen garniert

Suppe

Pikante Kokossuppe mit Zitronengras

Hauptspeise zum Auswählen

Fleisch

Bio-Rindsfilet (150g) an kräftigem Rotweinjus, Kartoffel-Erbsenpüree & saisonalem Gemüse

Fisch

Sautiertes Bio-Lachsfilet (150g) an Basilikumschaum, Rosmarinkartoffeln & Ratatouille

Vegetarisch

Geschmorte Auberginen an Tomaten-Basilikumsalsa, Rosmarinkartoffeln & mariniertem Portulak

Dessert

Dunkles Schokoladenmousse mit flüssigem Himbeer-Minzekern

Preis pro Person (Fleisch) 85.50

Preis pro Person (Fisch) 64.00

Preis pro Person (Vegetarisch) 54.00

Konditionen

- Deklaration** Wir verwenden ausschliesslich Schweizerfleisch. Unser Lieferant für beste Fleischqualität ist die Bio-Metzgerei Ueli-Hof in Ebikon, die JVA Bio-Metzgerei Wauwilermoos und die Metzgerei Doggwiler in Luzern
- Alkohol** Wir schenken keinen Alkohol an unter 16-Jährige sowie keine Spirituosen, Apéritifs, Alcopops und Cocktails an unter 18-Jährige aus.
- Hunde** Aus hygienischen Gründen sind Hunde im Innenbereich des Restaurants leider nicht erlaubt. Ausgenommen von der Regel sind med. Begleit- oder Blindenhunde.
- Preise** Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. der gesetzlichen MwSt. von 7.7%. Preisänderungen bleiben vorbehalten.
- Öffnungszeiten** Unser Restaurant schliesst in der Regel um 23:00 Uhr. Eine Verlängerung bis 0:30 ist grundsätzlich möglich, muss aber im Vorfeld mit uns abgesprochen werden..
- Sperrstunde** Die Sperrstunde in Luzern ist von 0:30 Uhr bis 5:00 Uhr. Eine Verlängerung von 0:30 Uhr bis 3:30 Uhr ist grundsätzlich möglich. Bitte teilen Sie uns dies im Vorfeld mit. Wir verrechnen Ihnen einen Betrag von CHF 180.- pro Verlängerungsstunde.
- Personenzahl** Bitte teilen Sie uns bis 7 Arbeitstage vor Anlass die genaue Personenzahl mit. Kleinere Anpassungen bis 5 Personen, können bis 24 Stunden vor Anlass mitgeteilt werden.

Bei einer Stornierung verrechnen wir folgende Annullierungskosten:

Bis 30 Tage vor dem Anlass	keine Kosten
30 bis 20 Tage vor dem Anlass	25%
20 bis 10 Tage vor dem Anlass	50%
Nach 10 Tagen vor dem Anlass	100%