



Bankettangebot Restaurant Quai4

Herbst und Winter 2019

Herzlichen Dank, dass Sie sich für unser Angebot interessieren.

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen unser Bankettangebot für den Herbst und Winter 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

Linsensalat mit Orangen

Randensalat mit Apfel & Ingwer

Waldorfsalat mit Baumnüssen & Ananas

Chabissalat mit Kümmel & Speck

Geräucherte Mühletaler Forellenfilets mit Meerrettichschaum

Kichererbsensalat mit Dörrtomaten

Süsskartoffel-Fetasalat an Honigvinaigrette

Broccolisalat an pikanter Vinaigrette

Hauptgang zum Auswählen (serviert)

Fleisch

Rindsschmorbraten an seinem Jus, hausgemachte Spätzli & saisonalem Gemüse

Fisch

Sautiertes Bio-Lachsfilet (150g) an Safranschaum, Sellerie-Apfelpüree & Federkohl

Vegetarisch

Hausgemachte Gemüsecanelloni serviert im heissen Pfännli garniert mit mariniertem Rucola

Desserts auf unserer Schiffstheke

Vermicelles-Mousse mit Orangen-Rosmarincoulis

Preiselbeerträumli mit Schokoladenbiscuit

Mandelmilchreis mit Apfelmus

Pistache-Schnecken

Haselnuss-Kürbiscake

Drei verschiedene Sorten hausgemachte Glacé

Preis pro Person (Fleisch) 72.00

Preis pro Person (Fisch) 70.50

Preis pro Person (Vegetarisch) 60.50

Buffetvariante 2

Vorspeisen auf unserer Schiffstheke

Luzerner Blattsalat mit zwei hausgemachten Saucen
Linsensalat mit Orangen
Randensalat mit Apfel & Ingwer
Waldorfsalat mit Baumnüssen & Ananas
Chabissalat mit Kümmel & Speck
Geräucherte Mühletaler Forellenfilets mit Meerrettichschaum
Kichererbsensalat mit Dörrtomaten
Süsskartoffel-Fetasalat an Honigvinaigrette
Broccolisalat an pikanter Vinaigrette

Hauptgang zum Auswählen (serviert)

Fleisch

Niedergegartes Roastbeef (150g) mit hausgemachter Kräuterbutter, Kartoffelgratin & saisonalem Gemüse

Fisch

Sautiertes Bio-Lachsfilet (150g) an Safranschaum, Sellerie-Apfelpüree & Federkohl

Vegetarisch

Hausgemachte Kräutertagiatelle an Kürbispesto serviert mit sautierten Steinpilzen

Desserts auf unserer Schiffstheke

Vermicelles-Mousse mit Orangen-Rosmarincoulis
Preiselbeerträumli mit Schokoladenbiscuit
Mandelmilchreis mit Apfelmus
Pistache-Schnecken
Haselnuss-Kürbiscake
Drei verschiedene Sorten hausgemachte Glacé

Preis pro Person (Fleisch) 76.00

Preis pro Person (Fisch) 70.50

Preis pro Person (Vegetarisch) 60.50

Buffetvariante 3

Vorspeisen auf unserer Schiffstheke

Luzerner Blattsalat mit zwei hausgemachten Saucen

Linsensalat mit Orangen

Randensalat mit Apfel & Ingwer

Waldorfsalat mit Baumnüssen & Ananas

Chabissalat mit Kümmel & Speck

Geräucherte Mühletaler Forellenfilets mit Meerrettichschaum

Kichererbsensalat mit Dörrtomaten

Süsskartoffel-Fetasalat an Honigvinaigrette

Broccolisalat an pikanter Vinaigrette

Hauptgang zum Auswählen (serviert)

Fleisch

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

Fisch

Sautiertes Bio-Lachsfilet (150g) an Safranschaum, Sellerie-Apfelpüree & Federkohl

Vegetarisch

Rotes Linsendahl mit Süsskartoffeln, Gemüse & Blumenkohltempura

Desserts auf unserer Schiffstheke

Vermicelles-Mousse mit Orangen-Rosmarincoulis

Preiselbeerträumli mit Schokoladenbiscuit

Mandelmilchreis mit Apfelmus

Pistache-Schnecken

Haselnuss-Kürbiscake

Drei verschiedene Sorten hausgemachte Glacé

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

Luzerner Blattsalat an hausgemachter Salatsauce mit Croûtons

Hauptspeise zum Auswählen

Fleisch

Rindsschmorbraten an seinem Jus, hausgemachte Spätzli & saisonalem Gemüse

Fisch

Sautiertes Bio-Lachsfilet (150g) an Safranschaum, Sellerie-Apfelpüree & Federkohl

Vegetarisch

Hausgemachte Gemüsecanelloni serviert im heissen Pfännli garniert mit mariniertem Rucola

Dessert

Zimtrahmglacé, Preiselbeerträumli, Caramel-Cookie

Preis pro Person (Fleisch) 61.00

Preis pro Person (Fisch) 59.50

Preis pro Person (Vegetarisch) 49.50

Menüvariante 2

Vorspeise

Gemischter Salat mit saisonalen Gemüsesalaten & Sprossen garniert

Suppe

Kürbiscrèmesuppe mit Dörrpflaumen

Hauptspeise zum Auswählen

Fleisch

Niedergegartes Roastbeef (150g) mit hausgemachter Kräuterbutter, Kartoffelgratin & saisonalem Gemüse

Fisch

Sautiertes Bio-Lachsfilet (150g) an Safranschaum, Sellerie-Apfelpüree & Federkohl

Vegetarisch

Hausgemachte Kräutertagiatelle an Kürbispesto serviert mit sautierten Steinpilzen

Dessert

Vermicelles-Mousse mit flüssigem Orangen-Rosmarinkern

Preis pro Person (Fleisch) 69.50

Preis pro Person (Fisch) 64.00

Preis pro Person (Vegetarisch) 54.00



Q U A I 4

RESTAURANT – EINFACH GUT

Menüvariante 3

Vorspeise

Pastinaken-Orangencrèmesuppe mit gerösteten Haselnüssen

Hauptspeise zum Auswählen

Fleisch

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

Fisch

Sautiertes Bio-Lachsfilet (150g) an Safranschaum, Sellerie-Apfelpüree & Federkohl

Vegetarisch

Rotes Linsendaal mit Süsskartoffeln, Gemüse & Blumenkohltempura

Dessert

Honigparfait serviert mit hausgemachten Meringuen & Vanillerahm

Preis pro Person (Fleisch) 73.00

Preis pro Person (Fisch) 51.50

Preis pro Person (Vegetarisch) 41.50

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



Q U A I 4

RESTAURANT – EINFACH GUT

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%