



## **Bankettangebot Winter 2019**

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen unser Bankettangebot vor.

Weiter präsentieren wir Ihnen unser Getränkeangebot, dieses Angebot ist nicht abschliessend. Für weitere Fragen oder Wünsche kontaktieren Sie uns direkt.

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

Unser Bankettangebot bieten wir für Geschlossene Gesellschaften auf Vorbestellung an.

Geschlossene Gesellschaften definieren wir wie folgt:

- Mind. 40 Personen

- Mind. Umsatz

Mo – Mi CHF 2'000.00

Do CHF 2'750.00

Fr – So CHF 3'500.00

Nehmen Sie gleich Kontakt auf:

[restaurant@quai4.ch](mailto:restaurant@quai4.ch)

041 368 99 99

Mit Ihrem Anlass unterstützen Sie Arbeitsplätze für Menschen mit einer Beeinträchtigung.

Herzlichen Dank!

## Menüangebot

### Quai4-Menü

Vorspeisen-Teller

Trilogie vom Bio-Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce dazu Brioche & kleines Salatbouquet

\*\*\*

Prosecco-Schaumsuppe mit Croûtons

\*\*\*

Duo vom Bio-Rindsfilet vom Ueli Hof und Sempacher Straussenfilet an kräftigem Rotweinjus serviert mit Galetten & Rosenkohl

\*\*\*

Dessert-Teller

Lauwarmer Apfel-Ingwer-Kompott, Lebkuchenmousse und Zimtglace

Preis pro Person

CHF 89.00

### Vegetarisches Quai4- Menü

Vorspeisen-Teller

Hausgemachte Karottenterrine mit Kräuterfrischkäse auf Randencarpaccio dazu knackiges Salatbouquet an hausgemachter Vinaigrette

\*\*\*

Prosecco-Schaumsuppe mit Croûtons

\*\*\*

Steinpilz-Ravioli von der Bottega Safra in Luzern mit sautierten Steinpilzen an feinstem Bio-Olivenöl und frischem Portulak

\*\*\*

Dessert-Teller

Lauwarmer Apfel-Ingwer-Kompott, Lebkuchenmousse und Zimtglace

Preis pro Person, vegetarisch

CHF 68.00

**Buffet Variante 1**

*Vorspeisen-Buffer*

Blattsalat mit zwei hausgemachten Saucen  
Gedünsteter Weisskabis mit Speckwürfeln  
Erfrischender Karotten-Orangen-Salat  
Rosenkohlsalat mit Gemüsewürfeln  
Hausmarinierte Champignons

*Hauptgericht (serviert)*

Rindsschmorbraten an seinem Jus mit Silberzwiebeln, Speck und Pilzen  
serviert mit hausgemachten Spätzli und Rotkraut

*Vegetarisch (serviert)*

Gnocchi von der Bottega Safra in Luzern mit sautiertem Federkohl  
an einer leichten Kräuterrahmsauce

*Dessert-Buffer*

Zweifarbige Schokoladenmousse  
Saisonaler Fruchtsalat  
Kleine Apfeltarte  
Panna Cotta mit Birnenkompott  
Hausgemachtes Zimt-Tiramisù

Preis pro Person	CHF 53.00
Preis pro Person, vegetarisch	CHF 46.00



Q U A I 4

RESTAURANT – EINFACH GUT

**Buffet Variante 2**

*Vorspeisen-Buffer*

Blattsalat mit zwei hausgemachten Saucen  
Gedünsteter Weisskabis mit Speckwürfeln  
Erfrischender Karotten-Orangen-Salat  
Rosenkohlsalat mit Gemüsewürfeln  
Hausmarinierter Bio-Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce  
Hausmarinierte Champignons  
Kartoffel-Lauch Suppe

*Hauptgericht (serviert)*

Niedergartes Kalbsbäggli mit Kräuterpolenta & winterlichem Gemüse

*Vegetarisch (serviert)*

Hausgemachte Spinat-Feta Cannelloni an einer leichten Bechamehl-Sauce

*Dessert-Buffer*

Lebkuchenmousse  
Saisonaler Fruchtsalat  
Kleine Apfeltarte  
Hausgemachtes Zimt-Tiramisù  
Beckenrieder Orangenmousse  
Bayrische Schokoladencreme

Preis pro Person

CHF 68.00

Preis pro Person, vegetarisch

CHF 56.00



Q U A I 4

RESTAURANT – EINFACH GUT

### **Buffet Variante 3**

#### *Vorspeisen-Buffer*

Blattsalat mit zwei hausgemachten Saucen  
Gedünsteter Weisskabis mit Speckwürfeln  
Erfrischender Karotten-Orangen-Salat  
Rosenkohlsalat mit Gemüsewürfeln  
Hausmarinierter Bio-Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce  
Sautierter Pak-Choi Salat  
Hausmarinierte Champignons  
Weissweinsuppe mit Croûtons  
Gemüsebouillon mit Flädli

#### *Hauptgericht (serviert)*

Grilliertes zentralschweizer Rindsfilet-Tournedos (150g) an einer Estragon-Sauce  
begleitet mit Kartoffelgratin & sautierten Schwarzwurzeln mit Rosenkohlblätter

#### *Vegetarisch (serviert)*

Kerner Urdinkel Tagliatelle an Pesto Rosso mit Broccoliröschen & Baumnüssen

#### *Dessert-Buffer*

Auswahl von hausgemachter Glace (Haselnussglace, Zimtrahmglace, Traubensorbet, Joghurtglace)  
Zweifarbige Schokoladenmousse  
Saisonaler Fruchtsalat  
Schokoladen-Zimt-Muffin  
Hausgemachtes Tiramisù  
Panna Cotta mit Vanille – Apfelkompott

Preis pro Person	CHF 79.00
Preis pro Person, vegetarisch	CHF 68.00



# Q U A I 4

RESTAURANT – EINFACH GUT

## Konditionen

- Deklaration** Wir verwenden ausschliesslich Schweizerfleisch. Unser Lieferant für beste Fleischqualität ist die Rottal Metzger in Ruswil und die Bio-Metzgerei Ueli Hof in Ebikon.  
Süsswasserfische beziehen wir aus der Region. Salzwasserfische stammen aus einer nachhaltigen Fischerei.  
Änderungen des Angebotes bleiben vorbehalten.
- Alkohol** Wir schenken keinen Alkohol an unter 16-Jährige sowie keine Spirituosen, Apéritifs, Alcopops und Cocktails an unter 18-Jährige aus.
- Allergien** Bitte teilen Sie uns mögliche Allergien mit, damit wir Ihnen entsprechende Speisenvorschläge unterbreiten können.
- Preise** Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. der gesetzlichen MwSt. von 7.7%.
- Gedeck** Im Menüpreis inbegriffen ist das hauseigene Gedeck. Spezialgedecke organisieren wir auf Anfrage.
- Tischwäsche** Im Menüpreis inbegriffen sind Tischläufer sowie hochwertige Papierservietten. Gegen einen Aufpreis decken wir Ihnen den Tisch mit weissen Stofftischtüchern und weissen Stoffservietten. Auch hochwertige stoffähnliche Papiertischtücher können wir Ihnen gegen einen Aufpreis anbieten.
- Menükarte** Auf den Buffets werden die Gerichte mittels Buffetsteller angeschrieben. Menükarten bieten wir auf Anfrage gegen einen Aufpreis an.
- Technik** Wir bieten Ihnen einen Anschluss für CD oder iPod/MP3 Player an. Weitere Technik-Informationen und Preise (z.B. für Funk-Mikrofon, zusätzl. Lautsprecher, Lichtanlagen etc.) auf Anfrage.
- Infrastruktur** Der Menüpreis beinhaltet die Bankettbestuhlung mit unserem eigenen Mobiliar. Für zusätzliches oder anderes Mobiliar kontaktieren Sie uns direkt.



# Q U A I 4

RESTAURANT – EINFACH GUT

- Dekoration** Wir können Ihnen aus unserem Werkatelier hergestellte Dekorationen anbieten oder die Dekoration für Sie organisieren. Preise auf Anfrage.
- Personenzahl** Bitte teilen Sie uns bis 7 Arbeitstage vor Anlass die genaue Personenzahl mit. Zusätzliche Personen werden zusätzlich verrechnet.
- Parkplätze** Das Restaurant Quai4 verfügt nur über eine begrenzte Anzahl Parkplätze. Benützen Sie das Aussen-Parking beim Bahnhof neben der Uni.
- Annulation** Wir verrechnen 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%         |