



## **Bankettangebot für kleinere Gruppen**

### **Winter 2019**

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen unser Bankettangebot für kleinere Gruppen 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 Gruppen auf Vorbestellung an.

Kleinere Gruppen definieren wir wie folgt:

- Mind. 15 Personen
- Max. 40 Personen

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

Geräuchertes Mühletaler Forellenfilet mit Meerrettichschaum und hausmarinierter Bio-Lachs aus Irland auf Polarbrot dazu Salatbouquet mit Croûtons und gerösteten Kürbiskernen

\*\*\*

Karotten-Ingwer-Suppe mit Vanille-Espuma

\*\*\*

Dou vom Bio-Rindsfilet vom Ueli Hof und Sempacher Straussenfilet an kräftigem Rotweinjus serviert mit Kräuterspätzli und geschmortem Pak-Choi

\*\*\*

Dessert-Teller

Lauwarmer Apfel-Ingwer-Kompott, Lebkuchenmousse und Zimtglace

Preis pro Person

CHF 89.00

### Vegetarisches Quai4- Menü

Vorspeisen-Teller

Hausmarinierte Champignons und Peperoni sowie eingelegter Feta mit Oliven dazu ein Salatbouquet mit Croûtons und gerösteten Kürbiskernen

\*\*\*

Karotten-Ingwer-Suppe mit Vanille-Espuma

\*\*\*

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



**Q U A I 4**

RESTAURANT – EINFACH GUT

### **Variante 1**

#### *Vorspeisen-Buffer*

À la carte von unserer Schiffstheke

CHF 4.50/100g

xxx

#### *Hauptgericht*

Niedergegarter Kalbsbraten vom Stotzen (150g) an Kräuterjus dazu Kernser Urdinkel Tagliatelle und zweierlei Karotten

#### *Vegetarisches Hauptgericht*

Gnocchi von der Bottega Safra in Luzern an Salbei-Butter und Sbrinz mit sautiertem Federkohl

xxx

Panna Cotta im Weckglas mit Birnenkompott

Preis pro Person, exkl. Vorspeise

CHF 37.50

Preis pro Person, vegetarisch, exkl. Vorspeise

CHF 31.50

### **Variante 2**

Luzerner Blattsalat an hausgemachter Salatsauce mit gerösteten Kernen & Croûtons

xxx

Gebratene Bio Lachstranche (150g) aus Irland an Safranschaum auf einem Lauchbeet mit Wildreis

#### *Vegetarisches Hauptgericht*

Winterlicher Hausgemachter Gemüsestrudel an roter Currysauce & Quinoa

xxx

Zweifarbige Schokoladenmousse

Preis pro Person

CHF 47.00

Preis pro Person, vegetarisch

CHF 41.00



Q U A I 4

RESTAURANT – EINFACH GUT

**Variante 3**

*Vorspeisenteller*

Luzerner Blattsalat mit zwei hausgemachten Saucen

Rassiger Randen-Apfel-Salat

Geräuchertes Mühletaler Forellenfilets mit Meerrettichschaum

Karotten-Ingwer-Suppe

xxx

Schweizer Roastbeef (150g) an kräftiger Rotweinsauce begleitet von Kartoffelgratin und winterlichem Marktgemüse

*Vegetarisches Hauptgericht*

Mit Ricotta und Dörrtomaten gefüllte Wirzblätter mit warmem Kräuterpesto auf rotem Linsenbeet

xxx

Baumnussglace

Zweifarbige Schokoladenmousse

Süssmostcreme

Preis pro Person

CHF 67.00

Preis pro Person, vegetarisch

CHF 55.00

## Konditionen

Deklaration	<p>Wir verwenden ausschliesslich Schweizerfleisch. Unser Lieferant für beste Fleischqualität ist die Rottal Metzger in Ruswil und die Bio-Metzgerei Ueli-Hof in Ebikon.</p> <p>Süsswasserfische beziehen wir aus der Region. Salzwasserfische stammen aus einer nachhaltigen Fischerei.</p> <p>Änderungen des Angebotes bleiben vorbehalten.</p>								
Alkohol	<p>Wir schenken keinen Alkohol an unter 16-Jährige sowie keine Spirituosen, Apéritifs, Alcopops und Cocktails an unter 18-Jährige aus.</p>								
Allergien	<p>Bitte teilen Sie uns mögliche Allergien mit, damit wir Ihnen entsprechende Speisenvorschläge unterbreiten können.</p>								
Preise	<p>Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. der gesetzlichen MwSt. von 7.7%.</p>								
Personenzahl	<p>Bitte teilen Sie uns bis 7 Arbeitstage vor Anlass die genaue Personenzahl mit. Zusätzliche Personen werden zusätzlich verrechnet.</p>								
Annulation	<p>Wir verrechnen folgende Annullierungskosten:</p> <table><tr><td>Bis 30 Tage vor dem Anlass</td><td>keine Kosten</td></tr><tr><td>30 bis 20 Tage vor dem Anlass</td><td>25%</td></tr><tr><td>20 bis 10 Tage vor dem Anlass</td><td>50%</td></tr><tr><td>Nach 10 Tagen vor dem Anlass</td><td>100%</td></tr></table>	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%
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%								