BANKETTDOKUMENTATION

Utenberg 1 . 6006 Luzern
luzern@schloessli-utenberg.ch . www.schloessli-utenberg.ch

SCHLÖSSLI UTENBERG

Herzlich willkommen auf dem Dietschiberg.

Das zweistöckige Schlössli Utenberg, gebaut 1757, bietet historische und charmante Räume. Im Erdgeschoss finden sich die Renaissance Stube und das Chinoise Zimmer. Im neu restaurierten Obergeschoss können Gäste im großen Festsaal sowie in Zimmern wie dem Kamin Zimmer, Blauen Zimmer und Rosen Zimmer verweilen. Von März bis Oktober bietet die lichtdurchflutete Orangerie ein einmaliges Eventerlebnis mit Blick über den Vierwaldstättersee, ideal für unvergessliche Feiern.

FACTS FESTSAAL

Bestuhlung	**Anzahl Gäste**
Runde Tische	24
Bankett/Tafel	22
Theater/Apéro	40
Seminar	20

Miete	**Preise**
Freitag und Samstag	CHF 600.00
Sonntag bis Donnerstag	CHF 360.00

FACTS ORANGERIE

Bestuhlung	**Anzahl Gäste**
Runde Tische	100
Bankett/Tafel	100
Theater/Apéro	150
Seminar	100

Miete	**Preise**
Freitag und Samstag	CHF 3'600.00
Sonntag bis Donnerstag	CHF 2'160.00

Alle Preise exkl. MWST

GANZES SCHLÖSSLI

Miete

Freitag und Samstag	CHF 4'600.00
Sonntag bis Donnerstag	CHF 2'400.00

Buchen Sie unser Schlössli exklusiv und nutzen Sie alle Räumlichkeiten für Ihre individuelle Feier.

Die angegebenen Mietpreise gelten für die Hauptsaison (Mai bis September). In der Nebensaison (Oktober bis April) bieten wir reduzierte Preise an.

MITARBEITENDE

Küche

Chef de Cuisine	CHF 85.00 / h
Cuisinier	CHF 60.00 / h

Service

Eventmanager	CHF 95.00 / h
Servicemitarbeitende	CHF 56.00 / h

Nachttarif (ab 24.00 Uhr)

Eventmanager	CHF 105.00 / h
Servicemitarbeitende	CHF 65.00 / h

Alle Preise exkl. MWST

GETRÄNKE

Soft- / Willkommensgetränk

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
77cl | CHF 6.00

Hausgemachter Bergkräuter Eistee
100cl | CHF 16.00

GAMMA Negroni
20cl | CHF 12.00

GAMMA Nogroni (alkoholfrei)
20cl | CHF 10.00

Bier

Baarer Bier
33cl | CHF 5.50

Weissweine

Pinot Grigio Colline Pescaresi Magniola IGP | I Lauri
Abruzzen | Pinot Grigio
75cl | CHF 35.00

Blanco fermentado en barrica DOCa | Bodegas David Moreno
Rioja | Viura
75cl | CHF 45.00

Weisser Zweigelt | Weingut Irsslinger
Schwyz | Zweigelt
75cl | CHF 45.00

Schaumweine

Balma Brut | Mas Bertran
Penedès | Xarel-lo, Macabeo
75cl | CHF 35.00

Deutz brut Classic Cuvée GAMMA | Deutz
Champagne | Chardonnay, Pinot Noir,
Pinot Meunier
75cl | CHF 75.00

Rotweine

Bajo Montepulciano d'Abruzzo DOC|
Lauri
Abruzzen | Montepulciano
75cl | CHF 35.00

Helvet | Cave Biber
Wallis | Pinot Noir, Cabernet Sauvignon
75cl | CHF 52.00

Rioja Reserva Monasterio de Yuso DOCa
Bodegas David Moreno
Rioja | Tempranillo, Garnacha
75cl | CHF 55.00

Bar

Gin Tonic, Cuba Libre, Moscow Mule
30cl | CHF 14.00

Alle Preise exkl. MWST

APÉRO

Fingerfood Delikatessen

Auf den Tischen verteilt:

Verschiedene Blätterteiggebäcke	Portionen	CHF	3.00
Parmesanwürfel	Portionen	CHF	2.50
Marinierte Oliven	Portionen	CHF	3.00
Oliven "Ascolane"	Portionen	CHF	2.50
Grissini	Portionen	CHF	2.00
Grissini mit Rohschinken	Portionen	CHF	3.50

Auf Schieferplatten serviert:

Pitacrostini mit Hummus und Koriander	Portionen	CHF	4.50
Mini Pita gefüllt mit mediterranem Gemüse	Portionen	CHF	4.00
Käse Quiche	Portionen	CHF	4.00
Spinat Quiche	Portionen	CHF	4.00
Tomaten Bruschetta mit Basilikum	Portionen	CHF	3.50
Roggenbrot mit Kartoffelkaas und Schnittlauch	Portionen	CHF	4.50
Gazpacho	Portionen	CHF	4.00
Karotten Ingwersuppe	Portionen	CHF	4.50
Quiche mit Brokkoli und Pinienkernen	Portionen	CHF	4.00
Quiche Lorraine	Portionen	CHF	4.00
Mini Burger mit Quinoa und Curry-Minz Mayonnaise	Portionen	CHF	6.00
Mini Burger mit Rindhackfleisch, Trüffel Mayonnaise und Schalotten	Portionen	CHF	7.00
Mini Gipfeli mit Fleischfüllung	Portionen	CHF	5.00
Fleischbällchen vom Rind mit BBQ Sauce	Portionen	CHF	4.50
Backhendlstreifen mit pikanter Crème fraîche	Portionen	CHF	5.50
Kalbfleischinvoltini mit Auberginenkaviar und Yuzu-Mayonnaise	Portionen	CHF	6.00
Wrap mit Lachs, Frischkäse und Rucola	Portionen	CHF	5.00

Alle Preise exkl. MWST

MENU EMPFEHLUNG

MENU 1

Saisonaler Blattsalat mit Aceto Balsamico Dressing,
frischen Grantäpfelkernen und Sardi Brot
***
Filet im Rohschinkenmantel mit Kalbsbrät und Frischkäse auf
Tomaten Risotto mit Kefen und Schalottenjus
oder
Zitrusfrüchte Risotto mit Safran Frischkäse
***
Passionsfrucht Cheesecake

CHF 58.00 pro Person /
vegetarisches Menu CHF 48.00 pro Person

MENU 2

Tomaten-Carpaccio mit Burrata, und Rucola-Pesto
***
Karotten-Ingwer Suppe mit Randen Espuma
***
Rindsentrecôte mit Kartoffelgratin, geröstetem Wurzelgemüse und Rosmarinjus
oder
Blumenkohl im Kurkuma-Kokos Fond gegart mit Tofuwürfeln und Popcorn
***
Himbeer-Joghurt-Schnitte mit Minzpesto und Kokos-Cracker

CHF 78.00 pro Person /
vegetarisches Menu CHF 68.00 pro Person

MENU 3

Gebeizter Swiss Lachs mit Wildkräuter und Meerrettichdressing
oder
Carpaccio von der Rande mit Crema Balsamico, Rucola, Feta und Kürbiskernen
***
Haugemachte Spinatravioli mit Salbei und Nussbutterschaum
***
Kalbsnierstück aus dem Smoker mit Chimichurri,
getrüffeltem Kartoffelstock und bunten Karotten
oder
Kräuterfregola mit Auberginensteak und Tomaten-Oliven Vinaigrette
***
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Joghurt-Waldbeer Glacé und Honighippe

CHF 95.00 pro Person /
vegetarisches Menu CHF 85.00 pro Person

Alle Preise exkl. MWST

GRILLBUFFET

Vorspeisen

Die Vorspeisen werden als Tavolata in kleinen Weckgläsern auf die Tische gestellt.
Cremiger Kartoffelsalat mit Radieschen und Röstzwiebeln
Bunter Tomaten Salat mit Burrata und Basilikum
Wassermelonen Feta Salat mit Koriander Perlen

Vom Grill

Tagliata vom Rind, Schweinsfilet im Speckmantel,
Felchen, Pouletbrust, Angus Käsewurst

Vegetarisch

Halloumi Gemüsespiess, Planted Chunk

Saucen

Zitronen Honig Dip, Kräuterquark, BBQ-Sauce, Chimi Churri, Chili Mayo

Beilagen

Pilaw Reis, Baked Potato, Gerösteter Blumenkohl

Drei Salate Ihrer Wahl

Blattsalat, Couscous Salat mit Cranberry, Kokos-Curry-Linsensalat, Randen-Apfelsalat,
Karotten-Orangensalat, Gurken-Joghurt Salat, eingelegtes Gemüse

Salatdressings

Italien, French und saisonales GAMMA Dressing

Drei Desserts Ihrer Wahl

Crème Brulée, New York Cheesecake mit Basilikum-Minze Pesto, Fruchtsalat,
Schokoladenmousse, Tiramisù, Mango-Kokos Schnitte, Schokoladenkuchen mit Rahm

CHF 95.00 pro Person

Alle Preise exkl. MWST