

APERITIFBEGLEITER, HÄPPCHEN, FINGERFOOD

Alle Preise netto, inklusive 7.7% MwSt. Preisänderungen vorbehalten.

Wir sind spezialisiert auf Tessiner- und Italienische Weine.
Gerne zeigen wir Ihnen unsere Wein- und Getränkekarte.

Unsere Vorschläge sind nicht abschliessend, gerne stellen wir Ihnen einen Aperitif oder Stehlunch / Aperitivo nach Ihren Wünschen zusammen. Vielleicht benötigen Sie zusätzlich **glutenfreie** Küche oder **andere Diäten**? Sagen Sie es uns, unser Küchenchef Bassem Ayad wird Ihnen gerne einen Vorschlag machen.

ANGEBOT

Hausapéro / unser am meisten verkaufter Apéritif pro Person CHF 15.00
Verschiedene Tessiner Alpkäse, Parmigiano
Salametti vom Schwein, Wild, Geiss und Pferd, grüne und schwarze Oliven
mariniert mit Thymian, Schalotten und Pfeffer, Nüsse und Dörrfrüchte

APERITIFHÄPPCHEN

Hausgemachte Focaccia pro Stück CHF 0.50
Im Ofen kurz angeröstet

Süppchen im Minitässchen pro Tasse CHF 3.00
– Gazpacho, Spanische Nationalsuppe
– Melonenkaltschale mit Minze (Sommer)
– Kürbiscrème mit Amarettibrösel (Herbst und Winter)
– Weissweinsuppe mit Baumnüssen (ganzes Jahr)

Blätterteiggebäck hausgemacht und frisch aus dem Ofen pro Stück CHF 1.30
z.B. Olivenröllchen, Sardellentäschchen,
Parmigiano-Stängelchen, Speck-Mozzarella Schnecken

Nüsse (Mischung) und Dörrfrüchte pro Person CHF 3.00

Grissini - Unsere hausgemachte Spezialität, 3 Stück pro Person CHF 3.50
verschiedene Geschmacksrichtungen

Grissini nature - hausgemacht pro Person CHF 2.00

Grissini di Parma 2 Stück pro Person CHF 4.00
Grissini nature umwickelt mit Parmaschinken

Speckwickel Sauerteigbrot umwickelt mit gebratenem Speck pro Stück CHF 1.50

Schinkengipfeli, Gemüsegipfeli, Chorizo Gipfeli und Frischkäsegipfeli pro Stück CHF 2.50

Marinierte Oliven (für ca. 4 Pers.) pro Portion CHF 6.50
Grüne und schwarze Oliven mit Thymian, Schalotten und Pfeffer

Salvia in pastella – typisches Tessinerhäppchen pro Person CHF 2.50
Salbeiblätter getüncht im Bierteig und sorgfältig frittiert

Gemüsedip (für ca. 4 Pers.) pro Schale CHF 10.00
Bunte Gemüsestäbchen mit verschiedenen Saucen

Mozzarellinispiesschen pro Stück CHF 2.00
Mit reifen Cherrytomaten, mariniert in Balsamico und Olivenöl



CONTINENTAL PARK

HOTEL – LUZERN

Bruschette in Variationen mit Parmaschinken, Lachs, Käse, Tapenaden, Rindstatar	pro Stück	CHF	3.00
Fiori di Parma al Mascarpone zu Blüten geformter Parmaschinken gefüllt mit Mascarpone	pro Stück	CHF	3.50
Piadine Maismehlpfannkuchen gefüllt mit Pesto Calabrese, Tomaten, Mozzarella, Parmarohschinken, Rucola und Parmesan	pro Stück	CHF	3.50
Spicchi di Parmigiano – Parmesanstücke (für 2 Pers.)	Portion	CHF	5.00
Minipizze , Margherita, Napoli, prosciutto e funghi oder Flammkuchen mit Zwiebeln, Speck und Sauerrahm	Stück	CHF	4.00
Pizza Margherita aufgeschnitten (ergibt 8 Stück) auch andere Pizza möglich (Preis gemäss à la Carte Karte)	Pizza	CHF	17.00
Diverse Mini-Sandwiches mit Fleisch, Käse oder Frischkäse, Salat	pro Stück	CHF	4.50
süss Früchte (ganz oder aufgeschnitten)	pro Person	CHF	4.00
süss Süssgebäck wie Brownies, Profiterolls, etc.	pro Stück	CHF	2.00
süss Birchermüesli in Schälchen	pro Stück	CHF	4.00
diverse andere Süssigkeiten auf Nachfrage			

LUZERNER SPEZIALITÄTEN APÉRITIF

Ab 20 Personen Preis nach Absprache.

Mögliche Speisen für das Luzerner Spezialitäten Apéro:

Angustrockenwürste mit schwarzem Pfeffer Melange
Damhirschbröckli
Wollschwein Landrauchschinken
Wollschwein Salami mit Thymian
Vom Bauernspeck umwickelte Brotstücke im Ofen geröstet
Rohess-Speck (gesalzen und geräuchert)
Sbrinz und Entlebucher Bergkäse
Lozärner Beerewegge mit Nüssen. Sauerteigbrot

Dazu empfehlen wir Ihnen einen weissen und roten Luzerner Wein!



CONTINENTAL PARK

HOTEL – LUZERN

FINGERFOOD ab 30 Personen

Für Buffets, kurze Mittagessen oder Cocktails bei Kerzenschein

INVOLTINI

Röllchen mit feinsten Zutaten auf kleinem Toast Dreieck

Gemüse Streifen von Peperoni und Gurken gewürzt und eingerollt im Basilikumblatt	pro Stück	CHF	3.70
Salmone Avocado und Tomaten gehackt und gewürzt eingerollt in zartem Rauchlachs	pro Stück	CHF	3.90
Roastbeef Tartaresauce und Rucola eingerollt in medium gebratenem Roastbeef	pro Stück	CHF	3.90
Rohschinken Honigmelone mit Tomaten eingerollt in Parmarohschinken	pro Stück	CHF	3.90
Vitello tonnato Thunfischsauce, Kapern und Kopfsalat eingerollt im Kalbsbraten	pro Stück	CHF	3.90

CROSTINI

Geröstete Brotscheiben belegt mit erstklassigen Zutaten

Robiola e miele Birne, Zitronensaft, Robiola Frischkäse, Quark, Honig und Gewürze	pro Stück	CHF	2.70
Bresaola Tartare Rezentes Tartare aus Bresaola, Trockentomaten, Essiggurken und Rahmquark	pro Stück	CHF	3.20
Caprese Mozzarella, frische Tomaten, Basilikum und Pesto	pro Stück	CHF	2.70
Gamberetti Pikante Crevette, Frischkäse, Tabasco, Mangochutney, Zitronensaft und Petersilie	pro Stück	CHF	3.40
Filetto Zartes Rindsfilet, Olivenöl, Knoblauch, Zitronensaft, Ricotta, Cocktailsauce	pro Stück	CHF	4.80
Formaggio di montagna - Prosciutto Feine Mischung aus gekochtem Schinken und bestem Tessiner Bergkäse, Rahmquark und Petersilie	pro Stück	CHF	3.20
Mediterraneo Mozzarella, grillierte Aubergine, Peperoni und Zucchini, Basilikum	pro Stück	CHF	2.80
Nostrano Salame nostrano, Tomaten, Basilikum, Frischkäse	pro Stück	CHF	3.10
Greco Rucolasalat, Fetakäse, Rohschinken, Olivenöl und Gewürze	pro Stück	CHF	3.40



CONTINENTAL PARK

HOTEL – LUZERN

Pilz, Speck, Preiselbeeren Preiselbeeren, knusprig gebratener Speck, Basilikum, Olivenöl, geschnittene Pilze	pro Stück	CHF	3.10
Gorgonzola Getrocknete Tomate, Basilikum, Gorgonzola	pro Stück	CHF	2.80
Al tonno Thunfisch verfeinert mit Rahmquark und Petersilie	pro Stück	CHF	2.80

GOURMET LÖFFEL

Leckere Versuchsportionen vom Feinschmeckerlöffel serviert mit feinstem „Cornetti-Brot“

Gurkentartar Gurkentatar mit Sauerrahm und Dill	pro Stück	CHF	2.80
Lachstartar mit Dillsenfauce	pro Stück	CHF	3.40
Pilztartar Knuspriger Speck, Ricotta, Knoblauch, geschnittene Pilze	pro Stück	CHF	3.20
Rindstartar Rezentes Rindstartar mit Kapern und Kürbiskernöl	pro Stück	CHF	3.40
Thunfischtartar Fangfrischer Thunfisch mit Mangostücken, Sojasauce, Ingwer, Sesamöl	pro Stück	CHF	3.40
Gemüsetartar Gedünstete Gemüsewürfel mit Curry, Mascarpone	pro Stück	CHF	2.80

FILONE STUFFATO

Das italienische Parisette gefüllt mit auserlesenen Zutaten

Verdura Ragout aus Artischockenherzen, Trockentomaten und Kräutern auf Frischkäse	pro Stück	CHF	3.00
Monti Mit feinstem Alpkäse, Coppa, Blattsalat und Senfbutter	pro Stück	CHF	3.00
Ticino Mit Ziegenfrischkäse, Baumnüssen, Olivenöl und Kräutern	pro Stück	CHF	3.00
Primavera Mit Lachsmousse, Dillsenf und Kapern	pro Stück	CHF	3.00
Rustico Pikante Salami, Tomaten, Ricotta und Kräuter	pro Stück	CHF	3.00

TORRETTE

Türmchen am Cocktailspiess auf kurz geröstetem Pumpernickel

L'orto Peperoni, Gurke, Radieschen, Kirschtomate, Pilze Rahmquark, Schnittlauch, Tabasco und Gewürze	pro Stück	CHF	3.30
Nordico Rauchlachs, Gurke, Dill, Sauerrahm und Gewürze	pro Stück	CHF	3.50
Sud Parmaschinken, Galiamelone, Blattsalat, Butter und Minze	pro Stück	CHF	3.50



CONTINENTAL PARK

HOTEL – LUZERN

Ovest pro Stück CHF 3,30
Brie, Walnuss, frische Gurken, Rosmarin

INVOLTINI DI PIADINA

Fantasievoll belegte Weizenmehlfladen gerollt und in mundgerechte Stücke geschnitten

Gorgonzola pro Stück CHF 2,20
Rucola, Kräuter, Baumnüsse und Gorgonzola

Erbe pro Stück CHF 2,20
Schnittlauch, Petersilie, Minze, Mascarpone und Trockentomaten

Roastbeef pro Stück CHF 2,50
Medium gebratenes Roastbeef, Rucola und Tartaresauce

Salmone pro Stück CHF 2,50
Grillierte Zucchetti, Gravad Lax, Ricotta und Basilikum

Rustico pro Stück CHF 2,50
Ziegensalametti, gebrochener Pfeffer, Formagella und Blattsalat

SPIEDINI

Kleine Spiesschen raffiniert und würzig

Giardino pro Stück CHF 3,20
Grillierte Peperoni, Aubergine, Zucchetti mit Olivenöl, Balsamico, Gewürzen

Calabrese pro Stück CHF 3,20
Scharfer Salami, schwarze Oliven und Trockentomatenbrot mit Oregano

Pollo Chili pro Stück CHF 3,20
In Pesto marinierte Pouletstücke gebraten in Chiliöl

Coniglio pro Stück CHF 3,40
Kaninchenrücken, grüne Oliven, Kräuter und Kirschtomate

Gamberetti pro Stück CHF 3,40
Riesencrevetten mit grillierter Zucchetti, Mango und Tabasco

Datteln, Speck und Sauerteigbrotwürfel pro Stück CHF 3,40
Kurz angebraten und warm serviert

Bosco pro Stück CHF 3,20
Pilze, grillierte Aubergine, Fetakäse und Olivenöl

Frutta pro Stück CHF 3,20
Exotische Früchte, Minze und eine Prise Pfeffer

Rinfresco pro Stück CHF 3,40
Tessiner Pepato Rohschinken mit Melone



CONTINENTAL PARK

HOTEL – LUZERN

DOLCI - SÜSSPEISEN

Unsere süssen Häppchen servieren wir in Gläschen, Minitassen, auf Tellern, Gourmetlöffel und in Schalen

Mousse von weisser oder dunkler Schokolade, Tiramisu, Mocca, Apfel, Passionsfrucht, Kaki, Feigen und je nach Saison Rhabarber, Erdbeere, Kirschen, Aprikosen, Zwetschgen.	pro Stück	CHF	3.20
Sorbets Trauben, Erdbeere, weisse/dunkle Schokolade Jogurt, Rosmarin, Himbeere, Zwetschge, Limonen	pro Stück	CHF	3.00
Gebäck Schokoladenküchlein mit weichem Herz, warme Apfeltorte, Aprikosenkuchen, Apfelstrudel, Zitronenkuchen, Himbeerkuchen, Heidelbeermuffin, verschiedene Fruchttörtchen	pro Stück	CHF	3.20
Spezialitäten Tiramisu, hausgemachte Cassata Bellini, Merlotbrot Cavolat - kalter Eierschaum mit Marsala und Schlagrahm Panna cotta, Flan al caramello, Feigenragout mit Vanilleglace	pro Stück	CHF	3.20

GLUTENFREI

Gerne stellen wir Ihnen ein Angebot von glutenfreien Häppchen zusammen. Die Rezepturen dafür wurden in Zusammenarbeit mit der IG Zöliakie Schweiz erstellt. Die Produkte werden von spezialisierten Herstellern bezogen.

DEKLARATION

Schweinefleisch, Parmaschinken Schweiz/Italien
Rindfleisch Schweiz
Kalbfleisch Schweiz
Schottland/Neuseeland
Ziegenfleisch Schweiz
Wild Schweiz/Österreich
Pouletfleisch Schweiz

Kaninchenfleisch Schweiz
Enten, Wachteln Frankreich
Lammfleisch

Fisch Schweiz/Italien

