

STEHLUNCHES / STEHDINERS ab 20 Personen

Vorschläge zur Auswahl für Seminarpauschalen (in Pauschale inbegriffen)
Einzelpreise: für 3-Gang Stehlunch CHF 58.00

Variante 1

Crostini mit Fetakäse, Oliven und grillierten Zucchetti
Involtini (Röllchen) mit Rohschinken, Honigmelone, Tomaten und Gewürze
Gourmetlöffel mit Lachstartar an Dillsenfauce
Kartoffelsüppchen mit knusprigem Lauchheu in der Minitasse

Spiellino (Spiesschen) mit Pouletbrustfilet
Fangfrischer Süsswasserfisch mit saisonalem Gemüse
Fleischkugeln mit Chili und Olivenöl
Heidelbeerrisotto
Pizza Margherita mit Artischocken und Oregano

Weisser und dunkler Schokoladenschaum
Zitronensorbet im Glas
Hausgemachte Apfelwähe

Variante 2

Türmchen mit Rauchlachs, Gurke, Dill, Sauerrahm und Gewürzen auf kurz geröstetem Pumpernickel
Involtini (Röllchen) di Piadine mit Kuhfrischkäse, Rucola und Trockentomaten
Rindstartar im Gourmetlöffel mit Kapern und Kürbiskernöl
Tomatensuppe mit Thymian in der Minitasse

In Basilikumpesto gebratene Champignons
Fiori di Parma gefüllt mit Mascarpone
Spiess mit Schweinssteakwürfel an pikanter Tomatensauce
Zanderfiletstreifen, Artischocken und Trockentomaten
Fleischkugeln mit Chili und Olivenöl
Hausgemachte Kräuter-Focaccia

Apfelschaum mit Joghurt
Früchtejalousie nach Saison
Crème Brûlée

Variante 3

Involtini (Röllchen) mit Kalbsbraten, Kapern, Kopfsalat und Thunfischsauce
Crostini mit Bresaolatatar, Trockentomaten, Essiggurken und Rahmquark
Spiesschen mit Cherrytomaten, Basilikum und Mozzarella
mariniert mit Olivenöl, Zitronensaft und Valle Maggia Pfeffer

Spiess von Pouletbrustwürfel mariniert in Rubinopaprika
Malfatti – Tessiner Spinat-Ricotta-Gnocchi an gebräunter Butter und Pinienkernen
Auberginenstrudel auf mediterraner Tomatensauce
Ziegenkäse auf knusprigem Olivenbrot
Hausgemachte Fenchel-Focaccia

Passionsfruchtschaum mit Joghurt
Früchtewähe nach Saison
Hausgemachtes Tiramisù



CONTINENTAL PARK

HOTEL – LUZERN

Variante 4

Blätterteigarteleite mit geräucherter Forelle, Meerrettich, Rahmquark, Kresse und Zitronensaft
Involtini (Röllchen) di Piadine gefüllt mit Rohschinken, Rucola, gehobeltem Parmesan
Pilztatar im Gourmetlöffel verfeinert mit Basilikum und Thymian
Farina Bonà-Suppe in der Minitasse

Pouletbruststücke im Pancettamantel knusprig gebraten
Lauch-Käsekuchen mit Tessiner Bergkäse
Knusprig gebackene Zanderfiletstreifen (Fischknusperli) mit Tartaresauce
Rindfleischbällchen mit süsser Chilisauce
Knusprige Kartoffelecken mit Sauerrahm
Frittierte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat
Spiesse von saisonalem Gemüse

In Maraschino marinierte Ananasspiesse
Flan Caramel
Zweierlei Sorbet von Trauben und Erdbeeren

Variante 5

Kalt servierte Streifen vom Felchenfilet aus dem Rotwein- Gemüsesud
Geräucherte Entenbrust auf Linsensalat im Gourmetlöffel
Crostini mit Brie de Meaux auf Auberginen-Purée
Tomatensüppchen mit Rahmtupfer in der Minitasse
Paletta Ticinese mit Tessiner Salametti, Mortadella, Coppa

Heidelbeerrisotto Val Onsernone mit knusprigem Rohschinken
Hausgemachte Mezzalune (Raviolihalbmonde) mit Ricotta-Zitronen-Füllung an Salbeibutter
Grillierte Zanderfiletstreifen an Zitronenbuttersauce auf Blattspinat
Stufato di manzo – Gemüseintopf mit geschmorten Rindfleischstücken
auf Kartoffelpurée im Töpfchen
Malfatti – Tessiner Spinat-Ricotta-Gnocchi an gebräunter Butter und Pinienkernen

Sauerrahmglace mit leicht warmer Beerensauce
Früchtewähe nach Saison
Kastanienflan mit Caramelsauce



CONTINENTAL PARK

HOTEL – LUZERN

SAISONALE STEHLUNCHES / STEHDINERS

Ab 20 Personen

Frühling

Spargelcocktail im Gourmetlöffel
Gebratene Zanderfiletstreifen im bunten Pfeffermantel auf Sprossensalat
Rindstatar auf geröstetem Weissbrot mit Kapern
Bärlauchschaum in der Minitasse

Spargelspitzen mit Parmesan überbacken
Rindfleischbällchen an Sauerampfersauce
Brennesselquiche mit Ricotta und Tessiner Bergkäse
Spiess von knusprigen Pouletbruststücken im Sesammantel
Neue Bratkartoffeln mit Tessiner Formaggino und Rosmarin

Mit Charme marinierte Erdbeeren
Weisses Schokoladensorbet mit Orangensalat
Frisch gebackenes Rhabarberküchlein

Sommer

Spiess von grillierten Peperoni, Zucchetti und Auberginen
Melonen-Rohschinken Spiess
Crostini mit Formaggino, Olivenöl und Valle Maggia Pfeffer
Tomaten-Erdbeerkalschale mit Minze

Grillspiesschen mit Schweinsteakwürfel, Speck und Champignons
Zanderfiletstreifen mit Artischocken und Trockentomaten
Tessiner Bergkäse-Spinatkuchen mit Pinien
Knusprige Kartoffelecken mit Sauerrahm
Hausgemachtes Fenchel-Focaccia

Glace Variation in Gläschen
mit Vanille, Zitronensorbet und Ice Café
Frische Erdbeeren mit Rahmquark
Aprikosenwähe

Herbst

Hirschsalametti auf Kräutercrostini
Kürbischäum im Blätterteigkissen
Marinierte Tessiner Bergkäse-Olivenspiesschen
Herbstpilztatar auf dem Gourmetlöffel
Kastaniensuppe mit Crème fraîche in der Minitasse

Hirschspiedino mit Rotweifeigen
Luganighe auf Linsenragout
Polenta Nera mit Zincarlin im Steinguttöpfchen
Preiselbeeren im Zimtapfel
Rahmwirsing mit Speck im Töpfchen

Vermicellesküchlein mit Kirsch
Lebkucheneis mit Heidelbeeren
Zwetschgenwähe



CONTINENTAL PARK

HOTEL – LUZERN

Winter

Zarte Poulardenterrine auf dem Löffel mit Preiselbeeren
Bresaolaröllchen gefüllt mit Kürbisespuma
Crostini mit Formaggino, Olivenöl und Valle Maggia Pfeffer
Tessiner Minestrone

Luganighette, typische Tessiner Wurst vom Grill auf gedämpftem Wirsing
Pflaumen im Speckmantel
Costini – knusprige Schweinsrippchen mit Rosmarin
oder Rindfleischbällchen mit süsser Chilisauce
Pfefferkartoffeln mit Cocktailsauce
Käsekuchenecken mit Kräuterpesto

Merlotzwetschgen mit Gewürzrahmeis
Apfelküchlein
Mandarinencrème mit Mascarpone



CONTINENTAL PARK

HOTEL – LUZERN

Auswahl zur Eigenkombination – stellen Sie sich Ihre liebsten Häppchen nach Ihrer Lust und möglichst saisongerecht zusammen / ab 20 Personen

12 Häppchen CHF 58.00, jedes weitere Häppchen CHF 3.50

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

Salmone

Avocado und Tomaten gehackt und gewürzt
eingerollt in zartem Rauchlachs

Roastbeef

Tartaresauce und Rucola
eingerollt in medium gebratenem Roastbeef

Rohschinken

Honigmelone mit Tomaten
eingerollt in Parmarohschinken

Vitello tonnato

Thunfischsauce, Kapern und Kopfsalat
eingerollt im Kalbsbraten

CROSTINI

Geröstete Brotscheiben belegt mit erstklassigen Zutaten

Robiola e miele

Birne, Zitronensaft, Robiola Frischkäse, Quark, Honig und Gewürze

Bresaola Tartare

Rezentes Tartare aus Bresaola, Trockentomaten,
Essiggurken und Rahmquark

Caprese

Mozzarella, frische Tomaten, Basilikum und Pesto

Gamberetti

Pikante Crevette, Frischkäse, Tabasco, Mangochutney,
Zitronensaft und Petersilie

Filetto

Zartes Rindsfilet, Olivenöl, Knoblauch, Zitronensaft, Ricotta, Cocktailsauce

Formaggio di montagna - Prosciutto

Feine Mischung aus gekochtem Schinken
und bestem Tessiner Bergkäse, Rahmquark und Petersilie

Mediterraneo

Mozzarella, grillierte Aubergine, Peperoni und Zucchini, Basilikum

Nostrano

Salame nostrano, Tomaten, Basilikum, Frischkäse



CONTINENTAL PARK

HOTEL – LUZERN

Greco

Rucolasalat, Fetakäse, Rohschinken, Olivenöl und Gewürze

Pilz, Speck, Preiselbeeren

Preiselbeeren, knusprig gebratener Speck, Basilikum, Olivenöl, geschnittene Pilze

Gorgonzola

Getrocknete Tomate, Basilikum, Gorgonzola

Al tonno

Thunfisch verfeinert mit Rahmquark und Petersilie

GOURMET LÖFFEL

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

Gurkentartar

Gurkentatar mit Sauerrahm und Dill

Lachstartar

mit Dillsenfauce

Pilztartar

Knuspriger Speck, Ricotta, Knoblauch, geschnittene Pilze

Rindstartar

Rezentes Rindstartar mit Kapern und Kürbiskernöl

Thunfischtartar

Fangfrischer Thunfisch mit Mangostücken, Sojasauce, Ingwer, Sesamöl

Gemüsetartar

Gedünstete Gemüsewürfel mit Curry, Mascarpone

FILONE STUFFATO

Das italienische Parisetto gefüllt mit auserlesenen Zutaten

Verdura

Ragout aus Artischockenherzen, Trockentomaten und Kräutern auf Frischkäse

Monti

Mit feinstem Alpkäse, Coppa, Blattsalat und Senfbutter

Ticino

Mit Ziegenfrischkäse, Baumnüssen, Olivenöl und Kräutern

Primavera

Mit Lachsmousse, Dillsenf und Kapern

Rustico

Pikante Salami, Tomaten, Ricotta und Kräuter



TORRETTE

Türmchen am Cocktailspiess auf kurz geröstetem Pumpernickel

L'orto

Peperoni, Gurke, Radieschen, Kirschtomate, Pilze
Rahmquark, Schnittlauch, Tabasco und Gewürze

Nordico

Rauchlachs, Gurke, Dill, Sauerrahm und Gewürze

Sud

Parmaschinken, Galiamelone, Blattsalat, Butter und Minze

Ovest

Brie, Walnuss, frische Gurken, Rosmarin

INVOLTINI DI PIADINA

Fantasievoll belegte Weizenmehlfladen gerollt und in mundgerechte Stücke geschnitten

Gorgonzola

Rucola, Kräuter, Baumnüsse und Gorgonzola

Erbe

Schnittlauch, Petersilie, Minze, Mascarpone und Trockentomaten

Roastbeef

Medium gebratenes Roastbeef, Rucola und Tartaresauce

Salmone

Grillierte Zucchini, Gravad Lachs, Ricotta und Basilikum

Rustico

Ziegensalametti, gebrochener Pfeffer, Formagella und Blattsalat

SPIEDINI

Kleine Spiesschen raffiniert und würzig

Giardino

Grillierte Peperoni, Aubergine, Zucchini mit Olivenöl, Balsamico, Gewürzen

Calabrese

Scharfer Salami, schwarze Oliven und Trockentomatenbrot mit Oregano

Pollo Chili

In Pesto marinierte Pouletstücke gebraten in Chiliöl

Coniglio

Kaninchenrücken, grüne Oliven, Kräuter und Kirschtomate

Gamberetti

Riesencrevetten mit grillierter Zucchini, Mango und Tabasco

Datteln, Speck und Sauerteigbrotwürfel

Kurz angebraten und warm serviert

Bosco

Pilze, grillierte Aubergine, Fetakäse und Olivenöl

Frutta

Exotische Früchte, Minze und eine Prise Pfeffer

Rinfresco

Tessiner Pepato Rohschinken mit Melone



CONTINENTAL PARK

HOTEL – LUZERN

DOLCI - SÜSSSPEISEN

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

Mousse

von weisser oder dunkler Schokolade, Tiramisu, Mocca, Apfel, Passionsfrucht, Kaki, Feigen und je nach Saison Rhabarber, Erdbeer, Kirschen, Aprikosen, Zwetschgen.

Sorbets

Trauben, Erdbeer, weisse/dunkle Schokolade
Yogurt, Rosmarin, Himbeer, Zwetschge, Limonen

Gebäck

Schokoladenküchlein mit weichem Herz, warme Apfeltorte, Aprikosenkuchen, Apfelstrudel, Zitronenkuchen, Himbeerkuchen, Heidelbeermuffin, verschiedene Fruchttörtchen

Spezialitäten

Tiramisu, hausgemachte Cassata Bellini, Merlotbrot
Cavolat - kalter Eierschaum mit Marsala und Schlagrahm
Panna cotta, Flan al caramello, Feigenragout mit Vanilleglace

Gluten Intoleranz

Gerne stellen wir Ihnen ein Angebot von glutenfreien Menüs oder Stehlunches zusammen. Die Schulung erfolgte in Zusammenarbeit mit der IG Zölliakie Schweiz. Die erforderlichen Zutaten und Nahrungsmittel wie z.B. Sojasauce, Brot oder Gebäck werden von auf glutenfreie Produkte spezialisierten Lieferanten bezogen.

Deklaration

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

Kaninchenfleisch Schweiz
Enten, Wachteln Frankreich
Lammfleisch Schottland/Neuseeland
Fisch Schweiz/Italien

