

Bankettkarte 2026

Grand Hotel Europe Luzern

Das Grand Hotel Europe verbindet eine reiche Vergangenheit mit einer lebendigen Gegenwart und empfängt Sie mit unaufdringlicher Eleganz, aufmerksamem Service und herzlicher Gastfreundschaft nach Schweizer Tradition.



GARTEN & GRILL



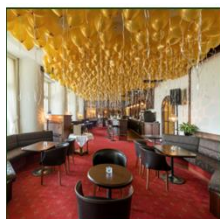
HOCHZEIT



FIRMENFEIERN



WEINKELLER



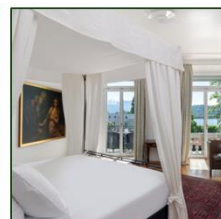
GEBURTSTAG



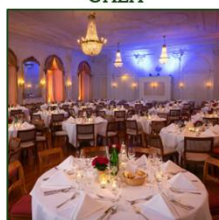
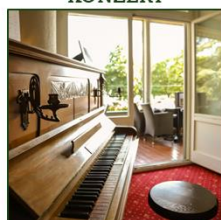
KONZERT



GALA



HONEYMOON



und viel mehr.

Die prachtvollen Säle der Belle Époque bieten den perfekten Rahmen für besondere Anlässe – sei es eine stilvolle Geburtstagsfeier, eine unvergessliche Hochzeit oder ein festliches Bankett. Der elegante Grand Salle bietet Platz für bis zu 200 Gäste, während der charmante Saal Bellevue ideal für Feiern mit bis zu 80 Personen ist. Im Salle Bellerive finden intime Zusammenkünfte mit bis zu 20 Gästen einen stilvollen Rahmen. Alle Räumlichkeiten eignen sich auch hervorragend für Tauffeiern, Familienfeste oder stimmungsvolle Weihnachtsfeiern.

Grand Hotel Europe
Haldenstrasse 59
CH 6006 Luzern
Tel. +41 41 370 00 11
seminar@europe-luzern.ch

Inhaltsverzeichnis

1. Apéro-Angebot ab 10 Personen	3
2. Apéro Riche ab 30 Personen	4
3. Angebot Weinkeller Grand Hotel Europe Luzern	4
4. Stellen Sie Ihr Menü selbst zusammen (pro Gang eine Auswahl)	5
5. Barbecue Angebote.....	6
6. Chef's Table	7
7. Getränke	8
8. Allgemeine Geschäftsbedingungen	9

1. Apéro-Angebot ab 10 Personen

*Es müssen mindestens 3 Stück pro Person bestellt und dürfen maximal 6 Sorten gewählt werden.
Preise verstehen sich in Stückzahl.*

- Nüssli & Chips	4
Kalte Canapés	4
- Salami Canapés mit Tomate	
- Geräucherte Truthahnbrust mit Café de Paris Mayonnaise	
- Wrap gefüllt mit Rauchforelle und Randen Hummus	
- Gemüsetatar mit Lachsmousse	
- Gebackener Blumenkohl mit Tahin	
Kalte Canapés	5
- Rindstatar mit gebackener grüner Olive	
- Rohschinken mit Melone	
- Calamari mit Waldorf Salat	
- Gebackene Fischbällchen mit Schnittlauchmayonnaise	
- Gemüse Wrap mit Kichererbsen Hummus	
Kalte Canapés	6
- Bündnerfleisch Tatar	
- Kalbsfleischroulade mit Bierrettich	
- Crevetten Cocktail mit Mango	
- Griechischer Salat mit Rauchlachs	
- Käseküchlein mit Belper Knolle	
<hr/>	
Warme Canapés	4
- Schinkengipfel	
- Gebackene Fleischbällchen	
- Käseküchlein	
- Spinatküchlein	
- Gedämpfte Saiblingsroulade	
Warme Canapés	5
- Gerolltes Kalbs - Cordon Bleu	
- Mini-Hamburger «Sweety»	
- Egliknusperli mit Erbsentatar	
- Forellenküchlein mit Hüttenkäse	
- Frühlingsrolle mit Pilzfüllung	
Warme Canapés	6
- Mini Clubsandwich	
- Schinkenstrudel	
- Lachsspiesse mit Passionsfrucht	
- Saiblings-Nuggets mit Safranmayonnaise	
- Bulgur Kugeln mit Gorgonzolaherz	

2. Apéro Riche ab 30 Personen

12 Stück pro Person

69

Kalt

- Kalbfleisch mit Kichererbsen und Koriander
- Bündner Rohschinken mit Burrata
- Avocado mit Hüttenkäse, Limetten und Birnen
- Rauchlachs mit Rucola

Warm

- Tagliata vom Rind
- Gebratene Pouletflügel mit Tartar Sauce
- Chipolata Auswahl (Curry, Rauch, Paprika, Käse)
- Quiche mit Süsswasserfischen und Mango
- Variation vom Flammkuchen (klassisch, Feigen, Käse, Rauchfisch)
- Süsskartoffel mit Oliven, Nüssen, Kabis
- Polenta-Sticks mit Chimichurri
- Ricotta-Spinat-Ravioli mit Randen Creme

Süss

- Schokoladenmousse
- Aufgeschnittene Früchte
- Auswahl von Schweizer Käseköstlichkeiten

3. Angebot Weinkeller Grand Hotel Europe Luzern

Kaltes Plättli

23

- Trockenwurstvariation, Bündnerfleisch, Trockenfleisch, Rohschinken, Coppa, Speck, Trockenspeck, Regionale Käsespezialitäten
- Essiggemüse

Käse Plättli

22

- Verschiedene Regionale Käse: Hartkäse, Halbhartkäse, Blauschimmel, Weichkäse, Weisseschimmel, Rotschmierkäse (*Münster*) oder Reblochon aus Frankreich
- Garnituren: Feigensenf, hausgemachtes Birnenbrot, Trauben, Nüsse, Zwiebel Chutney

Knabbereien

12

- Süsskartoffelchips, Maniokchips, Brotchips mit Geschmack
- Gebrannte Mandeln, (Curry, Paprika, Sesam)

4. Stellen Sie Ihr Menü selbst zusammen (pro Gang eine Auswahl)

Vorspeisen

- Rinds Tavolata mit Rucola, Apfelessig, Olivenöl und saisonalem Salat
- Pouletroulade mit Hüttenkäse und Granatapfel
- Rauchlachs mit Limetten-Knoblauchmayonnaise
- Gebackene Randen auf Linsensalat mit Quark-Kräutersauce
- Pilzterrine auf Apfel-Selleriesalat
- Saisonaler Blattsalat mit Hüttenkäse, Avocado und Tomaten

Suppen

- Klare Suppe mit Ei und Pilzfrühlingsrolle
- Blumenkohlcremesuppe mit geröstetem Pumpernickel
- Gemüsesuppe mit Kartoffeltaschen
- Tomatencremesuppe mit Mascarpone
- Kartoffelcremesuppe mit Pilzfrühlingsrolle
- Kürbiscremesuppe mit Pistazienrahm (saisonal)

Fischgang

- Gebratenes Lachsmedaillon mit Spinat und Petersilienkartoffeln
- Sautiertes Zandermedaillon mit Zitronenbittersauce und Linsengemüse
- Egliknusperli im Bierteig mit Tartarsauce und Basmatireis
- Gedämpftes Forellenfilet mit Tomatensauce und Süsskartoffeln
- Sautiertes Felchenfilet nach «Luzerner Art» mit Tomaten, Kapern und Zitronen

Hauptgänge

- Gebratenes Rinds Entrecôte mit Barolo-Jus, Süsskartoffelgratin und saisonalem Gemüse
- Gebratenes Kalbsrückensteak mit Marsalasauce, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse
- Sautiertes Zanderfilet nach «Grenobler Art» mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat
- Pochiertes Lachsmedaillon mit Kräuter Pesto, feine Nudeln und Gemüse
- Gebratene Variation von Schweinsfilet und Schweinsbauch, mit Burrata, getrockneten Tomaten, Korianderreis und Gemüse
- Rindsfilet «Wellington» mit saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin oder Pommes Frites

Vegetarisch

- Gemüselasagne mit Kimchi
- Tofu-Gulasch mit Rucola und Randen
- Couscous Curcuma, Cranberry, Gemüse, Koriander

Süssspeisen

- Kaffee-Panna-Cotta, Apfelragout Joghurt
- Schokoladenmousse mit Eiercognacsauce
- Apfel-Birnenkuchen, Vanilleglace, Pekannuss
- Früchterahmgefrorenes mit Beerensauce und Schokoladen-Crunch
- «Karamelköpfl» mit Kakaorahm und frischen saisonalen Früchten
- Gefrorenes von der Bündner Nusstorte mit Cantuccini Brösel

Süssspeisenbuffet

zusätzlich 25

- Schokoladenmousse, Fruchtmousse, Schwarzwälder Torte, Zuger Kirschtorte, Crèmeschnitte, aufgeschnittene frische Früchte, Nuss-Panna-Cotta, Tiramisu, «Karamelköpfl» mit frische saisonale Beeren, verschiedene Glace

Käsespezialitäten (Buffet)

zusätzlich 25

- Schweizer Variation (Greyerzer, Appenzeller, Tilsiter, Brie, Stanser Fladen)
- Europa Variation (Italien, Frankreich, Deutschland, Schweiz, Holland)
- Garnituren (Feigensenf, Birnenbrot, Trauben, Nüsse)

3-Gang Menü

90

4-Gang Menü

105

5-Gang Menü

120

5. Barbecue Angebote

Barbecue Angebote sind ab 30 Personen verfügbar.

Klein aber Fein

99

Kalter Teil	Salatbuffet mit Blattsalaten, Maissalat, Randensalat, Karottensalat, Teigwarensalat, Gurkensalat, Tomaten-Mozzarella-Salat
Warmer Teil	Bratwurstschnecke, Cervelat, Schübli, Spareribs Grilliertes Lachskotelett Kartoffelgratin, Pommes Frites, Reis Grillierter Maiskolben, Gemüsespiess
Süsser Teil	Blechkuchen, Schokoladenmousse, verschiedene Glacé, Fruchtsalat

Gross und Famos

125

Kalter Teil	Teigwarensalat mit Auberginen und Peperoncini, Waldorfsalat, Salat aus rohem Gemüse, Salat aus gekochtem Gemüse, Blattsalate, 2 verschiedene Saucen
Suppe	Kräuterschaumsuppe
Warmer Teil	Gebratenes Lammgigot, Flank-Steak, Rindshüftsteak, Bratwurstschnecke, Spareribs Maispouardenbrust Kalbssteak Lachskotelett Zandermedaillon Flammkuchen mit Speck oder Vegetarisch Couscous mit Curry, Granatapfel, Koriander und Rhabarber Pommes Frites, Kräuterreis, Baked Potatoes Grillierter Maiskolben, Grillierte Tomate, Gemüsespiess
Süsser Teil	Apfelstrudel, Schokoladenmousse weiss und dunkel, «Karamelköppli», aufgeschnittene Früchte, Kaiserschmarren, verschiedene Glacé

6. Chef's Table

Als Sharing Konzept

Der Chef's Table besteht aus 12 Komponenten pro Gast, die in einem vorher festgelegten Rhythmus im «Sharing Style» serviert werden. Beim «Sharing Style» geht es darum, das Essen mit anderen zu teilen. Die Speisen werden in der Mitte des Tisches angerichtet und die Gäste bedienen sich gemeinsam. In der Regel wird eine große Auswahl an Speisen angeboten, so dass die Gäste verschiedene Geschmacksrichtungen und Zutaten kennenlernen können. Der «Sharing Style» fördert die soziale Interaktion und das Teilen von Mahlzeiten, was zu einem geselligen und unterhaltsamen Esserlebnis beiträgt.

Dieses Angebot berücksichtigt unterschiedliche Kostformen – ob vegan, vegetarisch, Fisch, Fleisch oder Geflügel – und spielt mit abwechslungsreichen Texturen wie fest, weich, knusprig und cremig.

Angebots Beispiel kann individuell angepasst werden. Ab 10 bis maximal 40 Personen.

Sharing Menu

110

Komponenten Kalt

Broccoli Mousse mit veganem Feta
 Kartoffelterrinen mit geräucherten Steinpilzen
 Saiblings Tartar im Wan-Tan-Teig
 Poulet Roulade mit «Stanser» Spinat

Komponenten Heiss

Grilliertes Rindsmedaillon mit Tomaten Pesto
 Pochierter Karotten-Panna-Cotta mit Rohschinken-Chips
 Gebratene vegane Entenkeule auf Apfelrösti
 Sautierter Sonnenblumenhack-Burger mit pochierem Wachtelei

Komponenten Süss

Schokolade-Muffin mit Himbeeren
 Kastanien-Tiramisu mit Mandel-Tuile
 Ananasmousse mit geröstet Kokos
 Orangenrahmgefrorenes

Gerne berücksichtigen wir Unverträglichkeiten und Allergien individuell. Unser Team berät Sie ausführlich und bereitet auf Wunsch auch Gluten- oder laktosefreie Speisen zu.

7. Getränke

Bier

Eichhof (Offen Ausschank)	25cl	6
Eichhof (Offen Ausschank)	50cl	9
Eichhof Braugold	33cl	8
Erdinger Weissbier	50cl	10
Eichhof (ohne Alkohol)	33cl	8

Soft Drinks

Coca Cola Zero, Fanta, Sprite,	33cl	6.50
Apfelsaft	33cl	6.50
Schweppes Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon	20cl	6.50
Orangensaft	20cl	7
Orangensaft	1L	15
Mineralwasser mit Kohlensäure	0.75L	9.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	0.75L	9.50

Heissgetränke pro Portion

Kaffee Espresso Thé		5
Doppelter Espresso		7.00
Cappuccino		7.00
Latte Macchiato		7.00

Aperitif

Aperol Spritz Hugo Spritz		15
Martini bianco rosso extra dry 18 %	4cl	9
Campari 23.0%	4 cl	9

Cognac | Brandy | Grappa | Schweizer Fruchtbrände

Remy Martin VSOP 40%	2cl	16
Remy Martin XO 40%	2cl	18
Grappa di Dolcetto, Sibona 40%	2cl	11
Grappa di Barolo, Sibona 40%	2cl	11
Williams, Studer 41%	2cl	11
Kirsch, Destillate Landtwing 41%	2cl	11
Zuger Kirsch, Etter 40%	2cl	11
Vieille Prune Barrique, Etter 40%	2cl	11

Longdrinks

Screwdriver – Vodka, orange juice		15
Cuba Libre – Rum, Coca Cola		16
Whisky Cola – Whisky, Coca Cola		16
Gin Tonic – Gin, Tonic		17
Long Island Iced Tea – Vodka, Gin, Rum, Tequila, Coca Cola		19
“Europe” Mule – Vodka, Lime juice, Ginger Beer		18

Weitere Getränke finden Sie in unserer Wein- & Getränkekarte.

8. Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Reservierungen

Reservierungen von Hotelzimmern, Pauschalangeboten sowie Seminar- und Banketträumen sind verbindlich und unterliegen den Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Änderungen oder Stornierungen bedürfen der schriftlichen Bestätigung des Hotels.

2. Preise

Die von uns angegebenen Preise sind verbindlich. Preisänderungen aufgrund behördlicher Gebühren oder anderer unvorhersehbarer externer Faktoren bleiben vorbehalten. Alle Preise sind in CHF und beinhalten die gesetzlichen MwSt.

3. Namenslisten

Bitte teilen Sie uns die genaue Anzahl der benötigten Hotelzimmer sowie eine vollständige Gästeliste spätestens zwei Wochen vor Anreise mit, um einen reibungslosen Check-In zu gewährleisten.

4. Zimmerbezug & Abreise

Die Zimmer können ab 16.00 Uhr bezogen werden. Am Abreisetag bitten wir Sie, die Schlüssel bis 09.00 Uhr an der Rezeption abzugeben. Ein späteres Auschecken ist gegen Aufpreis und nach vorheriger Absprache möglich.

5. Annullationsbestimmungen

90 Tage vor dem Anlass:	Kostenfreie Stornierung möglich
89-60 Tage vor dem Anlass:	Verrechnung von 25% der gebuchten Leistungen
59-30 Tage vor dem Anlass:	Verrechnung von 50% der gebuchten Leistungen
29-15 Tage vor dem Anlass:	Verrechnung von 75% der gebuchten Leistungen
14-5 Tage vor dem Anlass:	Verrechnung von 95% der gebuchten Leistungen
4 Tage vor dem Anlass:	100% der gebuchten Leistungen werden verrechnet

6. Höhere Gewalt

Das Hotel haftet nicht für Nichterfüllung oder Verspätung aufgrund von Ereignissen, die außerhalb seines Einflussbereichs liegen, wie Naturkatastrophen, Pandemien, behördliche Anordnungen oder sonstige unvorhersehbare Umstände.

7. Haftung und Versicherung

Der Veranstalter verpflichtet sich, eine angemessene Versicherung für Personen- und Sachschäden abzuschließen. Das Hotel haftet nur für Schäden, die auf grobe Fahrlässigkeit oder Vorsatz zurückzuführen sind.

8. Sicherheitskaution

Das Hotel behält sich das Recht vor, eine Sicherheitskaution zu verlangen, um eventuelle Zusatzkosten, Schäden oder kurzfristige Änderungen abzudecken. Diese Kautionszahlung wird nach ordnungsgemäßem Ablauf der Veranstaltung von der Gesamtrechnung abgezogen.

9. No-Show und kurzfristige Stornierungen

Bei Nichterscheinen oder Stornierung innerhalb von 14 Tagen vor der Veranstaltung werden 100% der gebuchten Leistungen in Rechnung gestellt.

10. Änderungen aufgrund behördlicher Vorgaben

Sollten behördliche Anordnungen eine Anpassung der vereinbarten Leistungen oder Preise erforderlich machen, so ist das Hotel berechtigt, diese Änderungen vorzunehmen. Der Veranstalter wird von den Änderungen unverzüglich in Kenntnis gesetzt.

11. Leistungsbeschreibung

Die vereinbarten Leistungen ergeben sich im Einzelnen aus der Leistungsbeschreibung. Änderungen oder Ergänzungen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung zwischen Hotel und Veranstalter.

12. Änderungsrecht

Das Hotel behält sich vor, diese AGB bei Änderung der rechtlichen oder betrieblichen Verhältnisse anzupassen. Änderungen werden dem Veranstalter rechtzeitig bekannt gegeben.

13. Weitere Bestimmungen

Die Rechnungen sind innerhalb von 15 Tagen ab Rechnungsdatum zu begleichen.

Eine Bewilligung zur Verlängerung nach Mitternacht kann eingereicht werden. Diese Kosten belaufen sich auf CHF 200.-- und gehen zu Ihren Lasten. Nach Mitternacht wird noch eine Personalpauschale von CHF 100.-- pro Stunde verrechnet. Bei verspäteter Zahlung können Mahngebühren erhoben werden.

Das Hotel behält sich vor, eine Vorauszahlung oder eine Kreditkartengarantie zu verlangen.

Nicht fristgerechte Zahlung kann zur Stornierung der Buchung ohne weitere Ankündigung führen.

Datum: _____

Unterschrift/Firmenstempel _____