

Liebe Gäste - Hochzeitsarrangements

Wir freuen uns, dass Sie das Hotel Central am See Weggis als Rahmen für Ihren Anlass ausgesucht haben, und hoffen, dass in den folgenden Vorschlägen auch für Sie und Ihre Gäste der richtige Apéro und das passende Bankettmenü enthalten sind.

Diese Vorschläge sind für uns in erster Linie die Grundlage für eine persönliche Beratung. Wir würden uns freuen, Ihnen bei der Auswahl der Speisen und Getränke - warum nicht bei einem Glas Wein - in aller Ruhe, behilflich sein zu dürfen. Selbstverständlich können Sie Ihre Wunschmenüs auch selbst zusammenstellen.

Mit dem schönen „Grande Salle“, dem klassischen Wintergarten, sowie dem rustikalen Rigi Stübli stehen Ihnen Banketträumlichkeiten für Anlässe bis zu 100 Personen zur Verfügung.

Gerne geben wir Ihnen auf einem Rundgang durch unser Haus die Möglichkeit, sich alles anzuschauen – nicht zuletzt die Hochzeitssuite, die dem Brautpaar bei Verfügbarkeit als kleine Aufmerksamkeit des Hauses, für eine Übernachtung zur Verfügung gestellt wird.

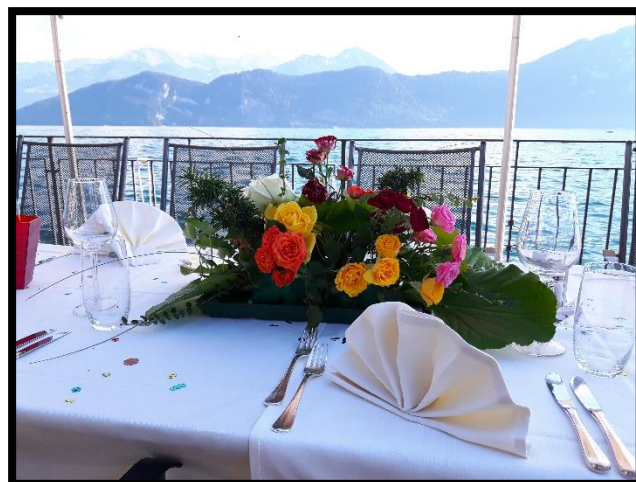
Auf den folgenden Seiten finden Sie eine ganze Reihe Detailinformationen, die für die Organisation eines Banketts hilfreich sind. Wenden Sie sich im Falle weiterer Fragen bitte jederzeit an uns. Wir sind stets bemüht, Ihre Wünsche - und sind diese noch so ungewöhnlich - zu Ihrer vollsten Zufriedenheit zu erfüllen.

SIE haben einen Grund zum Feiern - WIR setzen alles daran, Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen.

Ihr Central am See Team



Banketträume



Der Wintergarten

Die Seeterrasse



Das Rigi Stübeli



La grande Salle

Apero Häppchen

Package 1

CHF 17.00 / Person

- Mostbröckli
- Lachs-Mousse
- Schinken Gipfeli
- Käsekuchen
- Bruschetta

Package 2

CHF 21.00 / Person

- Räucherlachs mit Kaviar
- Tomaten-Mozzarella Spiess
- Ricotta-Creme mit Rucola
- Mini Pizza
- Grissini mit Rohschinken

Package 3

CHF 24.00 / Person

- Thunfisch Mousse
- Krevetten-Cocktail
- Quiche Lorraine
- Thai-Frühlingsrolle
- Paella Valenciana mit Poulet und Crevetten

Package 4

CHF 22.00 / Person

- Tomaten-Creme mit Rucola
- Rigi-Käse mit Feige
- Nüsse
- Mascarpone Mousse mit Oliven
- Flammkuchen mit Speck
- Rotes Curry mit Krevetten

Canapés

3 Stück pro Person

CHF 7.50 / Person

Lachs, Ei, Schinken, Salami, Thon-Mousse

Apérohäppli

4 Stück pro Person

CHF 8.00 / Person

Schinkengipfeli, Fleischkräpfli, Käseküchlein, Minipizza

Bauernplättli

CHF 18.50 / Person

Bündner Rohschinken, Bauernspeck, Hobelkäse
und Mostbröckli dazu Brot mit Butter

„Trilogie Bangkok“

CHF 15.00 / Person

Frühlingsrollen, Poulet-Satay-Spiesse und
Tempurataschen mit 3 verschiedenen Dips

Unsere Menüs

1. **CHF 70.00**

Rucolasalat mit sautierten Pilzen, Speck und Croutons an einer italienischen Vinaigrette

Kartoffelsuppe mit Mostbröckli und Rahm

Kalbsentrecôte auf Rotweinsrisotto und Gemüse garnitur

Sorbetvariation mit frischen Früchten

2 **CHF 75.00**

Tuna-Tataki, Guacamole und Crostini-Garnitur

Minestrone und Jakobsmuscheln

Gebratenes Lachssteak mit Zitrone, Ingwer, Tagliolini, frischem Basilikum und Babygemüse

Marinierte Erdbeeren mit Minze-Zitronen-Sorbet und Vodka

3. **CHF 71.00**

Parmaschinken mit Büffelmozzarella, Cherrytomaten und Basilikum

Tomatensuppe mit Mango

Roastbeef mit Grillgemüse, Kartoffelgratin und Portweinsauce

Apfelküchlen, Calvados und Vanilleeis

4. CHF 78.00

Geräucherter Lachs auf einem Gurkencarpaccio und Randenmayonnaise, dazu Toast und Meerrettichmousse

Selleriesuppe mit Mascarpone und Knoblauchcroutons

Tournedos vom Schweizer Rind mit Pommes dauphines, Steinpilzen, roten Zwiebeln und Tomaten an einer Pfeffersauce

Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und Saisonfrüchten

5. CHF 74.00

Fenchel- und Oreganosalat „Sicilia“ mit Crevetten und Cocktailsauce

Karotten-Ingwer-Suppe

Zanderfilet auf Ztronenrisotto „Luzern“ mit Jus de Paris

Cappuccino creme brûlée mit Kaffeeis

6.

CHF 97.00

Thunfisch Tataki, mariniertes Lachs mit Dill und Zitrone,
knusprige Gemüseguacamole und Sauerrahmgarnitur

Kartoffelsuppe mit Frischkäse und schwarzen Trüffeln

In Kokosmehl gebratene Garnelen auf einem Zitronen-Ingwer-Risotto

Sorbet

Kalbsfilet mit blauem Kartoffelstock, Babygemüse und Morchelsauce

Schokoladenfondant auf Ananascarpaccio und Eis

7. (Vegetarisch 1)

Gemischter Salat

Vegetarische Suppe

Steinpilzrisotto mit frischen Kräutern und Brie

Dessert

8. (Vegetarisch 2)

Tomaten-Mozzarella-Salat

Suppe

Tofugeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce und Rösti

Dessert

9. (Vegetarisch 3)

Vegetarische Frühlingsrolle

Suppe

Risotto alla „Norma“, gratiniert mit Parmesan, Aubergine und frischem Basilikum

Dessert