

Liebe Gäste - Bankettarrangements

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



Das Rigi Stübeli



La grande Salle

Apero Häppchen

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 49.00

Tomatensuppe „Mutter Art“ mit gerösteten Croutons, Rahmhaube und frischem Basilikum

Gebratenes Zanderfilet „Luzern“ auf Spinat, Salzkartoffeln und Weissweinsauce

Frische Erdbeeren mit Meringues und Zitronensorbet

2. CHF 49.00

Gemischter Salat mit Croutons

Piccata Milanese vom Schwein auf einem Parmesanrisotto und Speckbohnen

Tiramisu

3. CHF 49.00

Kaltes Roastbeef mit Tartar-Sauce, Grissini und Salatbouquet

Tessinerbraten mit Marktgemüse und Rosmarinkartoffelspalten

Eiskaffee mit Kirsch

4. CHF 49.00

Mais-Whisky-Cremesuppe

Poulet Saltimbocca auf frischem Blattspinat und Safranrisotto

Coupe Danemark

5. CHF 49.00

Nüsslisalat mit Cherrytomaten, Oliven und Crevetten

Lachssteak mit Salbei, in Butter gebraten, serviert mit Zitronentagliolini, Tomaten Concassée und frischem Basilikum

Creme Brulee

6. CHF 49.00

Capresesalat, Büffelmozzarella und Tomaten

Gebratener Kalbsrücken mit Steinpilzen, roten Zwiebeln und Kartoffelgnocchi

Panna Cotta mit Mangosorbet

7. CHF 49.50

Kartoffelsuppe

Gebratenes Rindsentrecote am Stück, serviert mit Kartoffelgratin und gegrillten Tomaten mit Oregano

Schokokuchen mit Vanilleeis

8. CHF 48.50

Grillgemüse mit Ziegenkäse

Schweinekotelett mit Rosmarinkartoffeln und glasierten Karotten

Apfelküchlein mit Zucker und Zimt und Sorbet

9. **CHF 49.50**

Bündnerfleischcarpaccio mit Rucola, Parmesan und Cherrytomaten

Lammentrecote mit Ratatouille und Kartoffelkroketten

Creme brulee mit Schokoladeneis

10. **CHF 58.00**

Gerstensuppe

Hausgemachte Fischknusperli mit Tartarsauce, Salzkartoffeln oder Pommes

Coupe Romanoff

11. **CHF 58.00**

Trilogie Bangkok

Poulet mit Ingwer, Gemüse und Cashewnüssen

Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und frischer Mango

12. **CHF 56.00**

Hausgemachte Frühlingsrollen

Tom Yam Kong-Suppe mit Garnelen, Pilzen und Zitronengras

Grünes oder rotes Curry mit Rind- oder Pouletfleisch

Frische Mango mit Kokosmilchglace

13.

CHF 51.00

Papaya-Salat mit Garnelen

Thai Hühnersuppe mit Kokosmilch

Massaman Curry mit Schweinefleisch, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln und Erdnüssen

Bananen-Frühlingsrolle mit Mangoglace

14. „Switzerland“

CHF 69.00

Bündnerfleisch mit Tête de moine und Sellerie

Gerstensuppe

Zürichgeschnetzeltes mit Rösti und Champignonrahmsauce

Engadinerparfait mit Honig und Nüssen

15. „Italia“

CHF 69.00

Culatello di Zibello mit Cherrytomaten und Basilikum

Minestrone

Ossoobuco cremolata, serviert mit Safranrisotto

Zabaillone mit Marsalawein und Kaffeeis

16. „Gourmet 1“

CHF 79.00

Rindstartar „Classic“ serviert mit Toast und Butter

Rind consommé mit Flädli und Sherry

Gebratenes Rindsfilet 200g., serviert mit Kartoffelgratin, Steinpilzen, Marktgemüse und roten Zwiebeln

Schokoladenkuchen mit Pistazienmousse und Stracciatellaeis

17. „Gourmet 2“

CHF 79.00

Hausgemachter Lachs mariniert mit Dill und Zitronen, serviert auf einem Gurkencarpaccio, Granatapfel-Meerrettichmousse und Toast

Tomaten-Mango-Suppe

Loup de mer in Salzkruste, Spinat, Safransalzkartoffeln und Champignonsauce

Schokoladenkuchen, Pistazienmousse und Stracciatellaeis

18. „Fondue“

CHF 65.00

Hausvorspeise „Central“ mit Bündnerfleisch, Hauswurst, Mostbröckli, Olivengrissini, Rohschinken, Essiggurken und Perlzwiebeln

Fondue Moitié-Moitié mit Brot

Zabaglione mit Vanilleeis

19. ab 10 Personen

3-Gang Menu: CHF 45.00 p.P
2-Gang Menu: CHF 35.00 p.P.

Gemischter Salat

Vegetarische Frühlingsrolle und Sweet Chili Sauce

Rindsentrecôte, wird serviert mit Gemüse und Butternudeln

oder

Grünes oder Rotes Curry mit Thaic Gemüse sowie Poulet, Rind oder Tofu

Bitte gewünschte Kombination bereits bei der Bestellung angeben. Das Küchenpersonal dankt Ihnen.

oder

Knusprige Rösti mit Salat, Spinat, Tomaten und einem Spiegelei

Frische Früchte mit Vanilleeis

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