

## 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 Rotweinrisotto 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

## 10. „Gourmet 1“

**CHF 85.00**

Rindstarter „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

## 11. „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