

## 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.

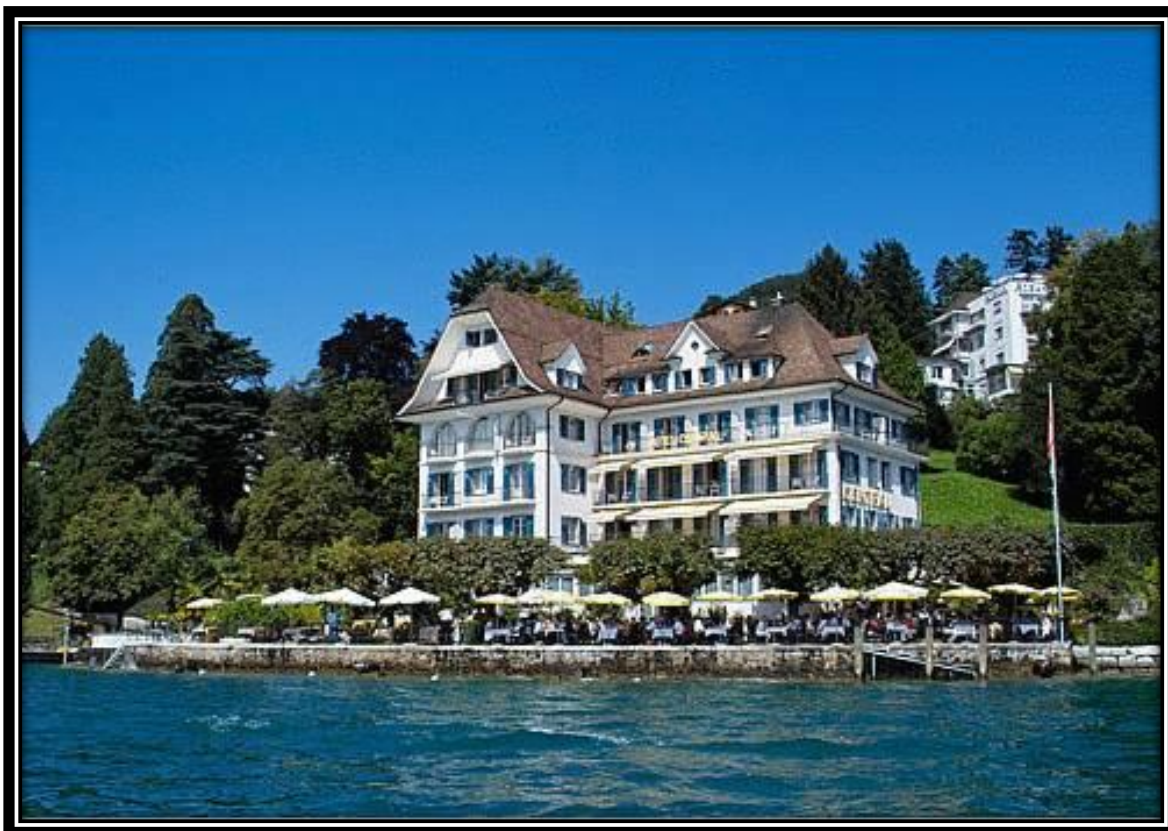
Mit dem schönen „Grande Salle“, dem klassischen Wintergarten, sowie dem rustikalen Rigi Stübli stehen Ihnen Banketträumlichkeiten für Anlässe bis zu 100 Personen zur Verfügung.

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

**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

# Unsere Menüs

**1. CHF 53.00**

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 44.00**

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 47.00**

Mais-Whisky-Cremesuppe

\*\*\*

Poulet Saltimbocca auf frischem Blattspinat und Safranrisotto

\*\*\*

Coupe Danemark

**5. CHF 55.00**

Nüsslisalat mit Cherrytomaten, Oliven und Crevetten

\*\*\*

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

\*\*\*

Creme Brulee

**6. CHF 59.00**

Capresesalat, Büffelmozzarella und Tomaten

\*\*\*

Gebratener Kalbsrücken mit Steinpilzen, roten Zwiebeln und Kartoffelgnocchi

\*\*\*

Panna Cotta mit Mangosorbet

**7. CHF 59.00**

Kartoffelsuppe

\*\*\*

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

\*\*\*

Schokokuchen mit Vanilleeis

**8. CHF 49.00**

Grillgemüse mit Ziegenkäse

\*\*\*

Schweinekotelett mit Rosmarinkartoffeln und glasierten Karotten

\*\*\*

Apfelküchlein mit Zucker und Zimt und Sorbet

**9.** **CHF 52.00**

Bündnerfleischcarpaccio mit Rucola, Parmesan und Cherrytomaten

\*\*\*

Lammentrecote mit Ratatouille und Kartoffelkroketten

\*\*\*

Crème brûlée mit Schokoladeneis

**10.** **CHF 49.00**

Gerstensuppe

\*\*\*

Hausgemachte Eglifilet Fischknusperli mit Tartarsauce, Salzkartoffeln oder Pommes

\*\*\*

Coupe Romanoff

**11.** **CHF 55.00**

Trilogie Bangkok

\*\*\*

Poulet mit Ingwer, Gemüse und Cashewnüssen

\*\*\*

Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und frischer Mango

**12.** **CHF 59.00**

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 61.00**

Papaya-Salat mit Garnelen

\*\*\*

Thai Hühnersuppe mit Kokosmilch

\*\*\*

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

\*\*\*

Bananen-Frühlingsrolle mit Mangoglace

**14. „Switzerland“ CHF 72.00**

Bündnerfleisch mit Tête de moine und Sellerie

\*\*\*

Gerstensuppe

\*\*\*

Zürichgeschnetzeltes mit Rösti und Champignonrahmsauce

\*\*\*

Engadinerparfait mit Honig und Nüssen

**15. „Italia“ CHF 59.00**

Culatello di Zibello mit Cherrytomaten und Basilikum

\*\*\*

Minestrone

\*\*\*

Ossoobuco cremolata, serviert mit Safranrisotto

\*\*\*

Zabaillone mit Marsalawein und Kaffeeis



**16. „Gourmet 1“**

**CHF 105.00**

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 89.00**

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“ nur im Winter (Oktober bis März/April) im Stübli**

**CHF 55.00**

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

\*\*\*

Fondue Moitié-Moitié mit Brot

\*\*\*

Zabaglione mit Vanilleeis

19.

3-Gang Menu: CHF 51.00 p.P  
2-Gang Menu: CHF 43.00 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