



Menuvorschläge EssCube

Bankett & Catering

Die unten aufgelisteten Preise sind Bankettpreise (Inhouse-Event) pro servierter Teller.
Wählen Sie eine Menufolge (mehrere Gänge), so reduziert sich der Preis.
Diese Preise gelten nicht für Catering. Caterings müssen je nach Anlass individuell kalkuliert werden.

Die mit kursiver Schrift markierten Gerichte eignen sich nicht für Caterings

Hauptgänge traditionell	20-50 Pers.	51 Pers.<
vom Schwein		
Schwedenbraten (Schweinsbraten mit Zwetschgen gespickt) mit Zwetschgen-Rahmsauce *	25.0	22.5
Schweinsschulterbraten an kräftigem Rosmarinjus *	25.0	22.5
Heisser Beinschinken mit feinem Kräuter-Kartoffelsalat	23.0	20.7
Schweinsgeschnetzeltes "Zürcher Art" mit Butterrösti	25.0	22.5
Salimboca an Marsalajus	27.0	24.3
Picata-Schnitzeli, Schinken und Champignon-Garnitur mit Tomatenspaghetti	25.0	22.5
Berner Platte mit Rippli, Speck und Saucisson Sauerkraut, Bohnen und Salzkartoffeln	27.0	24.3
Schweinsfilet ganz vom Ofen, hausg. Sauce Bearnaise * (nur Inhouse)	37.0	33.3
Cordon bleu *	30.0	27
Tessiner Lughanige mit Safranrisotto	26.0	23.4
Luzerner Chügeli-Pastetli mit Schweinsgeschnetzeltem, Brätchügeli, Erbsli und Rüepli	26.0	23.4
Rotkreuzer Spiess (Panierter Hackfleischspiess) mit Käsehörnli*	24.0	21.6
Äplermagronen mit Röstzwiebeln, Apfelmus und dazu ein Stück heisser Ofenfleischkäse	21.0	18.9

vom Rind

Suure Mocke (Rindsschulterbraten, ca. 1 Woche im Wein und Kräutern eingelegt) mit seinem Jus	28.0	25.2
Arosto di Manzo (In Merlot, Gemüse und Tomaten geschmorter, zarter Rindsbraten mit seinem Jus)	28.0	25.2
Feiner Rindsfleischvogel mit Gemüse und Rotwein geschmort	25.0	22.5
Rinds-Stroganoff mit Sour Cream	28.0	25.2
Rindsragout-Bourgignonne mit Speckwürfeli, Silberzwiebeln und Champignons	27.0	24.3
Würziges Rinds-Gulasch mit Zwiebeln und Paprika, Sour Cream und hausgemachte Spätzli	27.0	24.3
Roastbeef rosa gebraten niedergegart an hausg. * Sauce Bearnaise (nur Inhouse) Kräuterbutter Barolobutter Kräftiger Rotweinjus	43.0	38.7
Lasagne al Forno hausgemacht	24.0	21.6
Tafelspitz mit Meerrettichsauce *	28.0	25.2

vom Kalb

Kalbsschulterbraten niedergegart an Estragonrahmsauce *	27.0	24.3
Wiener Kalbsrahmgulasch mit hausg. Spätzli	26.0	23.4
Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" mit Rösti	36.0	32.4
Ossobucco im Weisswein und Gemüse geschmort	32.0	28.8
Kalbsrücken niedergegart an Portweinjus oder Rosmarinjus *	42.0	37.8
Riz Casimir mit Früchten im Reisring	28.0	25.2
Am Stück gegartes Kotelettstück niedergegart an feiner Pilzrahmsauce *	40.0	36
Kalbsschulterbraten in Apfel-, Estragon-Tomaten sauce geschmort auf Tagliatellen	28.0	25.2
Hausgemachter Kalbs-Hackbraten an Rahmsauce *	25.0	22.5
Kalbshacksteak "Pojariski" mit hausg. Kräuterbutter und Tomatensalat	24.0	21.6

vom Poulet

Coq au Vin, Pouletragout geschmort im Wein mit Speck, Silberzwiebeln, Champignon und Kräuter	26.0	23.4
Picata-Schnitzeli mit Schinken und Champignonstreifen	26.0	23.4
Saltimboca-Schnitzeli mit Marsalajus	26.0	23.4
Riz Casimir mit Früchten	25.0	22.5
<i>Paniertes Pouletplätzli *</i>	27.0	24.3
Pouletbrustplätzli mit Kräuterbutter *	25.0	22.5
<i>Pouletbrustplätzli mit Pfeffersauce und Kroketten *</i>	27.0	24.3
<i>Sautiertes Pouletbrüstli, Tandoori mariniert mit amerikanischem Ceasar Salad</i>	26.0	23.4

Frischfisch / evt. als Zwischengang (Vorspeise)

<i>Frischfisch wenn immer möglich aus unseren Seen "Luzerner Art" (mit Tomatenwürfeli, Kapern, Butter frischen Kräutern und Jus) *</i>	34.0	30.6
<i>Frischfisch "Mediterraner Art" (mit Oliven, Kapern äpfel, getrockneten Tomaten und Olivenöl) *</i>	34.0	30.6
<i>Frischfisch mit hausg. Limonenbutter *</i>	34.0	30.6
<i>Frischfisch an Safran-Buttersauce *</i>	34.0	30.6
<i>Frischfisch an Sauce Vin blanc *</i>	34.0	30.6
<i>Pochierte Lachstranche mit Weissweinsauce *</i>	32.0	28.8

In allen traditionellen Gerichten ist eine Stärkebeilage nach Wahl in den Preisen
inbegriffen

Weissweinisotto
Pilzrisotto
Safranrisotto
Jasminreis
Tagliatelle/Nudeln
Pommes Frites (nur Inhouse)
hausg. Kartoffelstock
hausg. Kartoffelgratin
Sautierte Kräuterkartoffeln
Bratkartoffeln
hausg. Butterspätzli

Die mit * gekennzeichneten Gerichte werden mit Gemüse serviert

Vegetarische Gerichte

Pasta Rossini (Tomatensauce mit Basilikum, Rahm, Whisky und Vodka)	23.0	20.7
Gemüse-Lasagne	23.0	20.7
Gnocchi mit Tomaten und Macarpone	23.0	20.7
Gnocchi mit Spinat und Gorgonzola	23.0	20.7
Spaghetti mit Gemüse-Carbonara	23.0	20.7
Tortellini mit Salzeibutter	23.0	20.7
Farfalle mit Safran, Steinpilzen und Zucchini	23.0	20.7
Patay Nudeln mit Thaugemüse	23.0	20.7
Eiernudeln mit Kokos-Tomaten-Chilisauce	23.0	20.7
Gebratener Reis "Rainbow"	23.0	20.7
Ofengemüse und Kartoffelschnitze mit Kräutersauce	22.0	19.8
Safranrisotto mit Peperoni und Zucchini	22.0	19.8
Steinpilzrisotto an Balsamico-Reduktion	23.0	20.7

Vorspeisen/Salate Traditionell

siehe auch Fisch als Vorspeise/Zwischengang

grüner Salat	8.5	7.65
gemischter Salat	10.5	9.45
Cesar-Salat (Lattich & Eisbergsalat mit cremiger Parmesan-Dressing, Speck und Croutons) mit gebratenen Pouletbruststreifen	14.0	12.6
Blattsalat mit sautierten Pilzen, Trauben, gehacktem Ei und Croutons	12.0	10.8
Blattsalat mit Spargelspitzen, Cherrytomaten, gehacktem Ei und Croutons	12.0	10.8
Blattsalat mit Megger Fischknusperli und Tartarsauce	15.0	13.5
Nüsslisalat mit Ei und Croutons	13.0	11.7
Vitello Tonnato von der Kalbsschulter	17.0	15.3
<i>Hausgemachte Frühlingröllchen vegetarisch an Sweet Chilisauce (3 Stk.)</i>	14.0	12.6

Thai-marinierte Satay-Spiessli an Nusssauce und Salatboquet (3 Stk.)	14.0	12.6
Salat mit geräuchten Entenbruststreifen und Orangenvinaigrette (Fleischherkunft: HU, D, F)	15.0	13.5
Geräuchte Vierwaldstättersee-Fischli vom Göpf Hofer aus Meggen mit Meerrettich	16.0	14.4
Rindsfilet-Carpaccio mit kaltgepresstem Olivenöl, Parmeggiano Regiano und Baby Spinat (Fleischherkunft: BR, ARG, URU)	17.0	15.3
Mit Zitronen und Olivenöl mariniertes Crevetten-Spiess auf kaltem Cazpacho-Süppchen	14.0	12.6
Rauchlachsteller mit Kräuter-Philadelfia und Brötli	15.0	13.5
Penne mit frischem Pesto, Parmesan-Späne und Cherrytomaten	13.0	11.7

Desserts

Fruchsalat frisch	7.0	6.3
Tiramisu	8.0	7.2
Schoggimousse weiss, braun oder dunkel	8.0	7.2
Diverse Frucht- und Beerenmousse je nach Saison	8.0	7.2
Panna Cotta Vanille mit Erdbeercouli	8.0	7.2
Panna Cotta Weisse Schoggi mit Himbeeren	8.0	7.2
Panna Cotta Tricolore (Natur, Mocca, Schoggi)	8.0	7.2
Diverse hausgemachte Cakes	5.0	4.5

Apéro-Häppchen Preis pro Stück (Mindestbestellmenge=30 Stk.)

30-50 Stk. ab 51 Stk.

<i>Thailändische Frühlingsröllchen warm (vegi)</i>	4.0	3.6
Thailändische Pouletbrust-Satay-Spiessli warm	4.0	3.6
Gebackene Meat-Balls mit Sweet-Chilisauce warm	3.5	3.2
Gebackene Pouletbruststreifen mit Ananas-Gurken-Sweetchilisauce à 25g warm	3.5	3.2
Tom Yam Gung (authentisches Crevetten-Kokos-Limonensüppchen im Kaffeetassli)	6.0	5.4
Tom Kha Gai (authentische Poulet-Kokos-Limonensuppe im Kaffeetassli)	6.0	5.4
Thai-Crostini mit gelbem Pouletcurry	3.5	3.2
Tortilla mit Philadelfia, Koriander und Sesamöl (vegi)	3.0	2.7

Crostini mit Frischkäse und Muotathaler Schinkenheu	3.5	3.2
Crostini mit Tomaten-Basilikum (vegi)	3.0	2.7
Würziges Skandinavisches Käse-Crostini (vegi)	4.0	3.6
Crostini mit Olivencreme (vegi)	3.0	2.7
Crostini mit Lachsmousse	3.5	3.2
Crostini mit Guacamole (vegi)	3.0	2.7
Pain Paillasse Sandwiches (Fleisch, Gemüse, Räucherfisch...)	4.0	3.6
Speck-Pflaumen-Spiessli warm	3.0	2.7
Ananas-Speck-Spiessli warm	3.0	2.7
Trio aus Gurke, Feige, Feta auf Pumpernickelbrot (vegi)	3.0	2.7
Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Spiessli (vegi)	3.0	2.7
Fleisch-/Käseplatten pro Person 80g & 50g	17.0	15.3
Blanchierte Black Tiger Crevetten an Sweet Chili-Mayo 3 Stk./Person	3.5	3.2
Kalt geräucherte Lachsmöckli aus der Fischerei Hofer in Meggen	1.5	1.4
Knusper-Pastete mit Skandinavischen Crevetten "Skagen"	4.0	3.6
Feine Fischknusperli aus der Fischerei Hofer in Meggen mit Tartarsauce, pro 30 Gramm	8.0	7.2

Grill und Pfanne (draussen, Showkochen)

40-50 Pers. ab 50 Pers.

Grill light	38	34.2
Marinierte Schweinsssteakli, weisse- und braune Bratwürste und marinierte Pouletbrust, Steinpilzrisotto, 3 versch. Gemischte Salate, grüner Salat, Brot Hausgemachte Kräuterbutter, Senf und Ketchup		
Grill rich	49	44.1
Marinierte Rindshohrückensteak, marinierte Lammrückenfilets (AUS), marinierte Pouletbrüstli, marinierte Schweinsssteakli, weisse- und braune Bratwürste, Steinpilzrisotto, 3 versch. gemischte Salate, grüner Salat, Brot, hausg. Kräuterbutter, Senf & Ketchup		
Spanische Paella mit Poulet und Meeresfrüchte	32	28.8
Spanische Paella mit Poulet	30	27.0
Spanische Paella vegetarisch	27	24.3

Hauptgänge Thailandisch

Vom Poulet

Gelbes Thaicurry mit Poulet, Peperoni und Lychies	25.0	22.5
Rotes Thaicurry mit Poulet	25.0	22.5
Rotes Thaicurry mit Poulet und Bambussprossen	25.0	22.5
Paneng Curry mit Poulet und Auberginen	25.0	22.5
Grünes Thaicurry mit Poulet und Auberginen	25.0	22.5
Gaeng Khuacurry mit Poulet	25.0	22.5
Massamancurry mit Poulet, Nüssen und Kartoffeln	25.0	22.5
Weisses Pouletcurry "Tom Kha Gai"	26.0	23.4
Frische Reismudeln mit Poulet, Basilikum und süßem Soja	25.0	22.5
<i>Gebackene Pouletstreifen an einer exotischen Rüebli-Rettichsauce</i>	25.0	22.5
<i>Gebackene Pouletstreifen Sweet'n'Sour</i>	25.0	22.5
<i>Gebackene Pouletbruststreifen mit Cashewnüssen, Chilipaste, Frühlingszwiebeln..</i>	25.0	22.5
Pouletplätzli sautiert an einer Sesamsauce und Wokgemüse	24.0	21.6
Pouletplätzli sautiert an einer rassigen Chili-Knoblisauc und Wokgemüse	24.0	21.6
Pouletsteak "Satay" mit Nusssauce und Thai-Gurkensalat	24.0	21.6
Gebratener "Rainbow-Reis" mit marinierten Pouletbruststreifen	23.0	20.7
Pouletschenkel aus dem Ofen, geschmort in Kokos-Chili-Knoblisauc	23.0	20.7
Gebackene Pouletfritters an Gurken-Ananas-Sweetchilisauc	25.0	22.5

Vom Schwein

Schweinsnierstück ganz aus dem Ofen, tandoori mariniert mit Sesamsauce und gebratenen Baminudeln	25.0	22.5
Pad Thainudeln mit Schweinefleisch, Gemüse, Nüssen und Sprossen	23.0	20.7
Gebratene Gemüse-Baminudeln mit Schweinsgeschnetzeltem	23.0	20.7
Schweinsplätzli "Satay" mit Nusssauce und Thai-Gurkensalat	25.0	22.5
Gebackene Schweins Meat Balls an Gurken-Ananas-Sweetchilisauc	25.0	22.5

Vom Rind

Rotes Thaicurry mit Rind	26.0	23.4
Paneng Curry mit Rind und Auberginen	26.0	23.4
Grünes Thaicurry mit Rind und Auberginen	26.0	23.4
Massamancurry mit Rind, Nüssen und Kartoffeln	26.0	23.4
Thai-Pepper-Beef (Rindsgeschnetzeltes mit jungem Pfeffer, Thaibohnen, Galangel, Basilikum und rotem Curry)	27.0	24.3
Rindsgeschnetzeltes mit Peperoni, Pfeffer und Sojasauce	27.0	24.3

Black Tiger Crevetten (Vietnam)

Grünes Thaicurry mit Crevetten	25.0	22.5
Gebratene Crevetten mit Thai-Selleri, Peperoni an Sojasauce	25.0	22.5
Crevetten "Tom Yam Gum"	25.0	22.5
Crevetten an ChuCheesauce	25.0	22.5

Ente

Gebratene Entenbrust in rotem Curry mit Tomaten, Ananas und Gurken Fleischherkunft: HU, D, F	29.0	26.1
---	------	------

Vorspeisen Thailandisch/asiatisch

<i>Hausgemachte Frühlingsröllchen mit Sweet Chilisauce und Salatbouquet</i>	14.0	12.6
Pouletsatay-Spiessli mit Nussauce und Salatbouquet	14.0	12.6
Lauwarmer Glasnudelsalat mit Crevetten und Poulet	11.0	9.9
Tom Yam Gum-Suppe (Crevetten-Kokos-Limonensuppe)	11.0	9.9
Tom Kha Gai-Suppe (Poulet-Kokos-Limonensuppe)	11.0	9.9

Dessert Thailandisch

Thai Milch-Kokosdessert mit frischer Mango	8	7.2
Thai-Kürbisdessert	8	7.2
Frittierte Bananenfrühlingsröllchen mit Honig-Sesam-Rahm	10	9.0
Exotischer Fruchtsalat mit Kokosglace	9	8.1

EssCube Thai-Hit light (auch für Vegetarier und Nicht Asia-Küche Fans)	34	30.6
---	----	------

Mildes Gelbes Thaicurry mit Pouletfleisch, Kartoffeln und Peperoni

Authentisches rassiges Thai-Pepper-Beef (Rindsgeschnetzeltes in roter Currysauce, frischem jungem Pfeffer, Thaibohnen, Basilikum, Galangel etc.)

Gebratene Baminudeln mit Gemüse und Eier

Jasminreis und 4 authentische kalte Thaisaucen zum Nachwürzen

EssCube Thai-Hit rich (auch für Vegetarier und Nicht Asia-Küche Fans)	56	47.0
--	----	------

1 Stk. Vegetarisches Frühlingsröllchen mit Sweet Chilisauce

2 Stk. Meat Balls

2 Stk. Poulet-Satay-Spiessli mit Nussauce

Tom Kha Gai Suppe (Poulet-Kokos-Limonensuppe)

oder

Tom Yam Gung Suppe (Crevetten-Kokos-Limonensuppe)

oder

Authentischer Thai Schweinsbratensalat mit gemörsertem Reis, Thaikräuter, Chilis, Sojasauce und frischem Blattsalat

Mildes Gelbes Thaicurry mit Pouletfleisch, Kartoffeln und Peperoni

Authentisches rassiges Thai-Pepper-Beef (Rindsgeschnetzeltes in roter Currysauce, frischem jungem Pfeffer, Thaibohnen, Basilikum, Galangel etc.)

Gebratene Baminudeln mit Gemüse und Eier

Jasminreis und 4 authentische kalte Thaisaucen zum Nachwürzen

3 verschiedene Desserts

z.B. exotischer Fruchtsalat

z.B. Thai Reisdessert mit frischer Mango

z.B. Kokos-Schoggicake und Bananencake

..oder europäische Desserts gemäss obiger Vorschläge

Alle Preise pro Gericht, pro Person inkl. MwSt.

Obige Preise sind alles Richtpreise und müssen individuell auf den Anlass angepasst und nochmals kalkuliert werden (Anzahl Gänge, Anzahl Personen)

Wo nichts anderes vermerkt ist, handelt es sich um Schweizer Fleisch