

BOURBAKI PANORAMA LUZERN

Tagungen – Events – Apero - Bankette



Bankettvorschläge

2018_19

HERZLICH WILLKOMMEN IM BOURBAKI PANORAMA.

Sehr geehrter Gast

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unser vielfältiges Angebot. Die verschiedenen Menü-Komponenten gelten ab 20 Personen und ab 30 Personen sind auch verschiedene Buffets möglich. Finden Sie nicht das Passende, kontaktieren Sie uns und wir versuchen Ihre Wünsche zu erfüllen.

Die Preise sind in Schweizer Franken angegeben und die Mehrwertsteuer von 7.7% ist bereits eingerechnet.

Bitte beachten Sie in den AGB unsere Konditionen bei einer Stornierung oder Änderung der Gästeanzahl.



Irène Cramm
Museumleiterin



Irène Lombriser
Tagungen & Events



Roger Widmer
Gastgeber 1871



Jürg Bischof
Küchenchef 1871

Kontakt für: Reservation & Administration

Bourbaki Panorama Luzern
Löwenplatz 11
6004 Luzern

events@bourbakipanorama.ch

T: 041 412 30 30
F: 041 412 30 31
www.bourbakipanorama.ch

Essen & Getränke

1871 Essen. Trinken. Sein.
Haldenstrasse 4
6006 Luzern

rw@1871.ch

T: 041 422 18 71
M: 079 507 18 71
www.1871.ch

VORSPEISEN.

Grüner Blattsalat mit Croûtons French-, Italienne- oder Sherry-Senf Dressing	8
Knackige Salatbowle mit Gemüsecrudités und Olivengrissini French-, Italienne- oder Sherry-Senf Dressing	10
Salat Assortie mit würzigen Blattsalaten und angemachten Salaten (Rüebli, Mais, Randen, Gurken, Sellerie) und Croutons French-, Italienne- oder Sherry-Senf Dressing	15
Nüsslisalat (Oktober bis März) an Frenchdressing mit gekochtem Ei, Kräutercroûtons und Speck	17
Rustico Salat Knackige Blattsalate mit gekochtem Schinken, Emmentaler und Brotchips	16
Bombay Salat Pouletstreifen mit Madras Curry, geröstetem Sesam, Ananas, Peperoni und Pompadums auf farbenfrohem Blattsalat	17
Caeser-Salat Babylattich mit Streifen vom Säuli, Parmesan, Ei und Croûtons an Caesardressing	19
Evolèner Trilogie Roastbeef mit Coleslaw, Hackbällchen mit geräucherter Aubergine und 24Std-Mocken mit Pfefferkruste	25
Carpaccio vom Evolèner Rind mit Linsenvinaigrette, Brotchips, Sbrinz und würzigem Salat	25
Terrine vom Evolèner Siedfleisch mit Meerrettich-Apfel-Panna Cotta und Salatbouquet	22
Rauchfisch-Trilogie z.B. Forellen, Lachsforelle und Felchen (je nach Saison) mit Butterbrioche, Senfmousse und buntem Salat	25
Hausgebeizter Schottischer Lachs mit Kartoffelsalat, Liebstöckel, Senfsauce mit Pinienkernen	24
Black Tiger Riesencrevette mit Zitronengras und Limettenblättern mariniert auf Avocadorartar und Gemüsesalat	25
Tomatensalat mit Büffelmozzarella und gebratenen Auberginen an Basilikumpesto, Kräutermeersalz und reduziertem Aceto Balsamico	19
Melonenduo (Sommer) mit Meersalzschenken vom Uelihof, Portwein-Feigenchutney und Grissini	23

SUPPEN.

Weissweinsuppe mit Pilzravioli und Rauchschaum	11
Klare Tomatensuppe mit Basilikumflädli	9
Rindskraftbrühe mit Flädli	8
Gazpacho (kalt) mit Crevettenwürfeln und Chorizzo	12
Bärlauchsuppe (Frühling) mit geräuchertem Forellenfilets aus Willisau	11
Spargelcremesuppe (15. April bis 15. Juni) mit Morcheln, gehacktem Ei und Kresse	11
Kürbissuppe (September-Februar) mit Amaretticroutons und Kürbiskernen	9
Topinambursuppe (Oktober-Februar) mit Rauchlachs und gerösteten Haselnüssen	12

FISCH.

als Hauptgang/Zwischengang

Willisauer Bachsaibling mit Dörrotomaten, Artischocken, Peperoni und marinierten Oliven auf Mascarponeisotto	39/21
Medaillon von Schottischem Lachs auf Cous cous dazu eingelegten Tomaten und Lauch	41/21
Black Tiger Riesencrevetten mit Currysauce orientalischem Reis und Romanesco	42/22
Gebratenes Zanderfilet an Schnittlauch-Safransauce Ligurisches Ratatouille und Meersalzkartoffeln	39/21

HAUPTGANG.

	im 3-Gang/ab 4-Gang
Filet vom Kalb (150/100g) mit Pfirsich, rosa Pfeffer und Rotweinsauce	51/41
Filet vom Kalb (150/100g) mit Waldpilzen und Marsalajus	51/41
Filet vom Kalb (150/100g) mit Whisky-Senfkruste	51/41
Schweizer Rindsfilet (130/80g) mit seinem Ragout an Rotweinsauce	52/42
Schweizer Rindsfilet (160 / 110g) mit gebrochenem Pfeffer und Rosmarinjus	55/45
Entrecôte vom Schweizer Rind (Limousin oder Evolèner) (160/110g) mit Chorizzo	54/44
Roastbeef vom Schweizer Rind (Limousin oder Evolèner) (140/100g) Sauce Béarnaise	52/42
Maispoulardenbrüstchen (180g) mit Rohschinken, getrockneten Tomaten und Salbei	37
Schweizer Schweinsfilet im Speckmantel (190/130g) mit Kräuterrahmsauce	41/31

Stärke Beilagen

Gratin, Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Kartoffel Cup Cake, Pilawreis, Nudeln, Servietten Knödel, Tiroler Knödel, Polenta, Pink-Cous cous

Gemüse

Saisongemüse (3erlei), Wirsingköpfchen mit Haselnüssen, Karotten im Ofen geröstet, Spinat mit Mascarpone, Bohnen im Speckmantel, Broccoli mit Mandeln, Blumenkohl mit Eier-Brösel, Kräutertomate, Ofen-Randen, Federkohl (Nov-März), Spargel (15. April-15. Juni), gerösteter Kürbis (Sept-Februar)

Nachservice

im 3-Gang Menü	inklusive
im 4-Gang Menü, nur Beilagen	4
im 4-Gang Menü, nur Fleisch (40g)	8
im 4-Gang Menü, komplett	10

HAUPTGANG. EINFACH GUT.

Buurehamme (180g) mit Kräutersenf Kartoffelgratin und Dörrbohnen	24
Heisser Fleischkäse (180g) mit Zwiebelsauce Nudeln und Tomate provençale	19
Buure- und Kalbsbratwurst (je80g) mit Zwiebelsauce Rösti und glasierte Rüeblì	21
Luzerner Pastetli Kalbsragout, Chügeli, Champignon und Äpfel an Rahmsauce im Pastetenhaus Reis, Erbsli und Rüeblì	33
Geschnetzeltes vom Säuli (130g) Zürcher Art Nudeln und Bohnenbündeli	28
Piccata vom Säuli (160g) mit Schinken, Champignons, Tomatenspaghetti und grillierte Zucchetti	29
Streifen von der Evolèner Rindshuft (130g) „Stroganow“ Gemüsereis	38
Schweinesteak (160g) mit Raclettekäse, grünem Pfeffer und Zwiebeln Bratkartoffeln und saisonales Gemüse (3erlei)	34
Schulterbraten vom Kalb (180g) mit Rosmarin und Knoblauch mariniert Kartoffelgratin und Broccoli mit Mandeln	38
Hausgemachter Hackbraten (200g) „1871“ mit Kräuterrahmsauce, Kartoffelstock und saisonales Gemüse (3erlei)	34
Rahmschnitzeli vom Kalb (140g) Nudeln und Gemüsebouquet	38
Schweinsschnitzel (140g) mit Chorizzo und Senfsauce Kartoffelgnocchi und Broccoli mit Mandeln	31
Schweizer Pouletbrüstchen (150g) mit Rohschinken chips an Marsalajus Bramatapolenta und geröstete Rüeblì	31
Geschnetzeltes vom Natura Beef (140g) an Paprikasauce Kartoffelgratin und Blumenkohl	29

VEGI-HAUPTGANG.

	als Hauptgang/Zwischengang	
Saisonales Gemüse an leichter Kräutersauce im Blätterteigpastetli		28/14
Spanische Gemüsetortillia mit Safran, Sauerrahmsauce und kleinen Kartoffeln		27/13
Kartoffelgnocchi mit getrockneten Tomaten, Artischocken und schwarzen Oliven		26/13
Auberginenpiccata mit Tomatensauce und Bratkartoffeln		28/14
Quarkspätzli Gemüse, Champignon und Schloss Whyer Käse		28/14

DESSERTS.

Desserttrilogie Schokoladenmuffin mit Chili Exotischer Fruchtsalat mit Kokosnussparfait Caramelchöpfli mit Zitronengras		15
Parfait vom Willisauer Ringli mit Früchtegarniture		11
Crema Catalana mit weisser Schokolade, Dörraprikosen und Himbeersorbet		14
Schokoladenmousse mit Früchtegarniture		14
Hausgemachtes Brownie mit Vanilleglace und Himbeerkompott		12
Brönnti Crème mit Mandelkrokant		9
Apfeltarte mit Caramelglace		12
Kaffeegebäck (mind. 15 stk pro Sorte): Luxemburgerli, Brownies und/oder Luzerner Lebkuchen		1.20/Stück

HERKUNFTSBEZEICHNUNG

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Maispoulet, Ente	Frankreich

Unsere Lieferanten:

Evolèner Rindfleisch Fleisch	Metzgerei Bieri, Schangnau Keller, Kriens – Doggwiler, Luzern – Geiser, Schlieren
BIO Fleisch, NaturaBeef	Uelihof, Horw
Fisch	Mühletal, Willisau-Nils Hofer, Meggen- Dyhrberg, Balsthal
Brot	Bachmann, Luzern
Gemüse	Mundo Rothenburg – Wüest Juli, Grosswangen – Käppeli, Auw
Käse	Barmettler, Luzern - Napfkäserei, Luthern