



SEEHAUS

GRILL



Bankettdokumentation



Liebe Gäste

Bei uns buchen Sie nicht nur eine schöne Location, sondern ein Erlebnis, welches nachhaltig in Erinnerung bleibt. Wir sorgen für eine ungezwungene Atmosphäre und mit unseren Grillspezialitäten für ein feierliches kulinarisches Rahmenprogramm.

Die angegebenen Preise verstehen sich in Schweizer Franken, pro Person/Portion und inkl. 7.7% MwSt.

DAS BIETET DAS SEEHAUS

Ideal für Geburtstagsfeste, Firmenfeiern, Hochzeiten oder Familienfeiern bis 70 Personen in ungezwungener Seehaus Atmosphäre mit Ausblick auf den Vierwaldstättersee.

Feiern und geniessen bis spät in die Nacht

Essen von unserem Holzgrill zum Teilen in die Mitte serviert

RÄUMLICHKEITEN

Bereich	Personen sitzend	Personen stehend
Restaurant	bis 70	bis 100
Terrasse	bis 40	bis 60





APERERO

Empfangen Sie Ihre Gäste an der Seehaus-Bar oder stimmen Sie sich auf der Terrasse, mit Blick auf den Vierwaldstättersee, auf einen gelungenen Abend ein. Ebenfalls steht unsere gemütliche Lounge im Eingangsbereich für einen Apéro zur Verfügung.

Wir verwöhnen Sie dabei mit einem Apéro nach Wahl und den passenden Häppchen aus der Küche.

CHIPS, NÜSSE UND MAIS (für 3-4 Personen)	8
Hausgeräucherte Nüsse, geröstete Maiskörner und hausgemachte Gemüsechips	
MATROSEN BRETT (für 3-4 Personen)	24
Hausgeräucherte Nüsse Blätterteigstangen mit Sbrinz Dörrfrüchte im Speckmantel Olivenkuchen mit Thymian Crostini mit Tomaten und Avocado	
KOMBÜSEN APÉRO (für 3-4 Personen)	24
Mandelhummus mit Linsenchip grillierte Quesedillas mit Jalapeños geröstete Maiskörner hausgemachte Gemüsechips	
TAVOLATA (für 3-4 Personen)	19
Chämischinken, Bündnerfleisch, Rauchspeck, Sprinzmöckli, Bergkäse, Essiggemüse und hausgemachtes Brot	
HAUSAPÉRO	
Hausgemachte Passionsfrucht-Basilikum-Limonade	5.5 / Glas
mit Prosecco aufgespritzt	13 / Glas
WINTERAPÉRO	
Hausgemachter Ingwerpunsch	8 / Glas
mit Schuss	11 / Glas
Hot Negroni mit Orangen	11 / Glas

VORSPEISEN

SEEHAUSSALAT	12
mit Nüssen, Gemüse und hausgemachten Dressing Wird in grossen Schüsseln zum Teilen in die Mitte gereicht.	
DUO SALAT UND SUPPE	17
Seehaussalat und Wunsch-Suppe (gleichzeitig serviert)	
SUPPE (eine auswählen)	11
Eisgekühlte Gazpacho Gurken-Joghurt-Kaltschale mit Dill Maissuppe mit Tomate Kürbissuppe mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl Randensuppe mit Pumpernickel Spargelsuppe (Saison im April)	



HAUPTGANG

Beim Hauptgang setzen wir ebenfalls auf das familiäre Flair und servieren das Fleisch, sowie die Begleiter und Saucen in die Mitte.

PARRILLA - Gemeinsam geniessen – Feuer, Freude, Vielfalt

Eine Platte mit verschiedenen Fleischstücken auf dem Holzgrill zubereitet. Ein traditionelles Gericht aus Argentinien, mit lokalen Produkten interpretiert. Pro Gast rechnen wir 250g Fleisch.

3ER PARRILLA

Pouletschenkelsteak, Merguez - scharfe Lambratwürstchen,
Flanksteak vom Rind

35

5ER PARRILLA

Roastbeef am Stück grilliert, sous vide gegarter Schweinebauch,
Pouletschenkelsteak, Merguez - scharfe Lambratwürstchen,
fangfrischer Vierwaldstättersee Fisch

55

VEGANE PARRILLA

Geräucherter Tofu, Süsskartoffeln, Falafelbällchen, Grillgemüse
hausgemachte vegane Mayo und Barbequesauce

35

BEGLEITER

Bei allen Hauptgängen servieren wir folgende Beilagen und Saucen à discrétion:

Hausgemachte Pommes Frites,
eine weitere Saisonbeilage nach
Empfehlung des Küchenchefs,
saisonales Grillgemüse,
Sauce Bearnaise, Sourcream
und BBQ-Sauce





SÜSSER ABSCHLUSS

Unsere Desserts werden in kleinen Gläsern angerichtet, diese können wir auf einem Holzbrett in die Mitte des Tisches oder auf einem Buffet servieren.

Unsere Empfehlung: 1-2 Portionen pro Person und zwei verschiedene Sorten. Die Mindestbestellmenge pro Dessert sind 15 Stück.

Schoggimousse mit Rahm	7
Panna Cotta mit saisonalen Früchten	
Vermicelles mit Meringues und Rahm	
Schokoladenbrownie	
Vanillecreme mit Portweinzwetschgen	
Fruchtsalat mit Sorbet	

SALZIGER ABSCHLUSS

1 kg 3-jähriger Alp Sbrinz AOC mit Feigensenf und Dörrfrüchten

Der Käse wird als Block serviert. 80

MITTERNACHTSSNACK

Gerne servieren wir auf der Tanzfläche eine aus folgenden Köstlichkeiten:

Nachos mit Käse und Dips	15
Chilli con carne mit hausgemachtem Brot	
Seehaussandwich mit Chämischinken	
Hot Dog mit Röstzwiebeln	
warmer Fleischkäse im Brötli	



GUT ZU WISSEN

Die erste Anlassbesprechung vor Ort ist im Preis inbegriffen, für jede weitere Stunde erlauben wir uns CHF 75 / Stunde zu berechnen.

Weisse Servietten und Tischläufer sind im Preis inbegriffen, weitere Optionen sind gegen Aufpreis möglich.

Sie können das Seehaus bis in die Nacht geniessen, ab 00.30 Uhr berechnen wir zusätzlich CHF 300 / Stunde, bis spätestens 02.00 Uhr.

Sie möchten Ihre mitgebrachte Deko von uns auf- und abbauen lassen? Gerne, wir berechnen dafür CHF 45 / Stunde.

Wenn Sie Ihren Lieblingswein mitbringen, verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 45 / 75cl

Sie hätten für Ihr Fest gerne eine Torte? Diese dürfen Sie gerne mitbringen. Das Schnittgeld beträgt CHF 3.50 / Person

Teilen Sie uns Ihre verbindliche Personenanzahl, Menü- und Getränkeauswahl bis 5 Tage vor Anlass mit.

Zur exklusiven Nutzung des Seehaus Grill ist eine Mindestkonsumation von CHF 6500 im Sommer und von CHF 5000 im Winter vorausgesetzt.

KONTAKT

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Zögern Sie nicht uns zu kontaktieren.

Sarah Mächler und das Seehaus Team
info@seehaus-luzern.ch
041 370 28 15