



SEEHAUS GRILL



BANKETTDOKUMENTATION

Edles vom Grill mit Seeblick



Charakter

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

Feuer

Zartes Rind, Schwein, Parilla oder Vegi-Kreationen von unserem Holzgrill werden zum Teilen in die Mitte serviert.

Feiern

Bei uns können Sie genießen und bis spät in die Nacht feiern, begleitet von leckeren Mitternachtssnacks.

Ausblick

Nah am Wasser feiert es sich besonders schön! Mit Sicht auf den Vierwaldstättersee und das Alpenpanorama.

Atmosphäre

Dank Seehaus-Vibe ideal für Geburtstage, Hochzeiten, Firmenevents, Familienfeiern und vielem mehr.

Restaurant

70 Personen sitzend
100 Personen stehend



Terrasse

40 Personen sitzend
60 Personen stehend





Apéro

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

Oliven, Nüsse und Sticks für 3–4 P.

hausgeräucherte Nüsse

Oliven

Gemüsesticks mit Sauerrahm

– 14 –

Matrosenbrett für 3–4 P.

Blätterteig mit Rohschinken

Pimientos de Padrón

Dörrfrüchte im Speckmantel

Crostini mit Tomaten und Avocado

– 24 –

Kombüsen Apéro für 3–4 P.

Saisonale mixed Pickels

grillierte Quesadillas mit Jalapeños

Wienerli im Knuspermantel

Croquettas mit Spinat

– 26 –

Tavolata für 3–4 P.

Chämischinken, Bündnerfleisch,

Rauchspeck, Sprinzmöckli, Bergkäse,

Essiggemüse und hausgemachtes Brot

– 24 –



Hausapéro pro Glas

hausgemachte Passionsfrucht-
Basilikum-Cocktail

mit Tonic

– 7.5 –

mit Prosecco

– 13 –

Winterapéro pro Glas

hausgemachter Ingwerpunsch

– 8 –

mit Schuss

– 11 –

Hot Negroni mit Orangen

– 11 –



Vorspeisen



Seehaussalat

mit Nüssen, Gemüse und Mandel-Senf-Dressing
wird in grossen Schüsseln zum Teilen in die Mitte gereicht.

- 14.5 -

Suppe

(eine auswählen)

eisgekühlte Gazpacho

Gurken-Joghurt-Kaltschale mit Dill

Kürbissuppe mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl

Süsskartoffel-Limetten

Karotten-Ingwer

- 11 -

Vorspeiseplatten:

mit sasonalen Garnituren

(ab 12 Personen)

Forellencevice

- 23 -

Rindscarpaccio

- 24 -

Gemüsecarpaccio

- 18.5 -


Saisonspecials
auf Seite 7



Hauptspeisen

Beim Hauptgang setzten wird ebenfalls auf familiäres Flair und servieren das Fleisch oder Gemüse, 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.

BBQ- Parrilla (350g)

Geräuchertes Beefbrisket,
sous -vide gegarte Spareribs,
marinierte Pouletkeulen

- 42 -

4er Parrilla (300g)

Roastbeef am Stück grilliert,
sous-vide gegarte Spareribs,
Pouletschenkelsteak,
fangfrischer Vierwaldstättersee Fisch

- 58 -

Filet Parrilla (300g)

Rindsfilet,
Kalbsfilet,
Schweinsfilet

- 81 -

Vegane Parrilla

Marinierter Tofu,
gefüllte Spitzpaprika,
hausgemachte Falafel

- 39 -

Alle Hauptgänge
servieren wir mit
folgende Beilagen und
Saucen à discrétion:

Beilagen...

Hausgemachte
Pommes Frites,
Saisonales Gemüse,
eine saisonale Empfehlung
des Küchenchefs

...und Saucen

Béarnaise
Sour Cream
BBQ



Ab 20 Personen

ist deine Wunsch-Parrilla
möglich. Beispiele:
Flanksteak
Flat Iron
Hohrücken
Maispoularde
- Preis auf Anfrage -



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.



Süss

jedes Dessert – 8 –

Schoggimousse
mit Rahm

Panna Cotta
mit Fruchtsauce

Fruchtsalat
mit Sorbet

Tiramisu
mit Likör beträufelt

Schokoladenbrownie

Salzig

1 kg 3-jähriger Alp Sbrinz AOC
mit Feigensenf und Dörrfrüchten
Der Käse wird als Block serviert.

– 80 –

Mitternacht

Gerne servieren wir einen dieser
Snacks auf der Tanzfläche:

Nachos
mit Käse und Dips Schüssel

– 7 –

Hot Dog
im Knuspermantel

– 8.5 –

Tavolata Plättli
mit Hausbrot

– 24 –



Winterspecials

Wintersalat

mit Nüssen, Gemüse und Manderindli-Dressing,
wird in grossen Schüsseln zum Teilen in die Mitte gereicht.

- 14.5 -

Roastbeef 200g

Kürbisspätzli, Rotkraut, glasierte Marroni,
Rosmarinkartoffeln und Sauce Bernaise

- 55 -

Lebkuchen-Mousse

mit Zwetschgen

- 9 -

Tiramisu

mit Bratapfel

- 9 -



Informationen

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 zu-
sätzlich 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 14 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.

Roland Galliker und das Seehaus-Team

info@seehaus-luzern.ch

041 370 28 15

