



BANKETTANGEBOT 2019

KEIN GENUSS IST VORÜBERGEHEND, DENN DER EINDRUCK, DEN ER HINTERLÄSST, IST BLEIBEND.

(Johann Wolfgang von Goethe)

Es gibt Momente, da kann man nicht selbst ein zweifarbiges Gemüse-mousse und ein Roastbeef kochen und danach noch ein leckeres Schokoladenmousse servieren. Weil Sie sich um das Wichtigste kümmern: Ihre Gäste. Für alles andere stehen wir Ihnen gerne mit unserem Know-How und unserer Erfahrung zur Seite.

Es sind die Details, die Ihrem Anlass das Besondere geben; und das liegt uns am Herzen.

Lassen Sie sich von unseren Vorschlägen inspirieren!

Unser Angebot umfasst Ideen für Aperitifs, smarte Stehlunches, kreative Buffets oder einzelne Gerichte, die auch als Menü kombinierbar sind. Und als Sahnehäubchen: Etwas Süßes aus unserer hauseigenen Patisserie.

Gerne sind wir Ihnen bei der Zusammenstellung behilflich oder beraten Sie bei Ihrer Auswahl, sodass Ihr Anlass für Sie und Ihre Gäste kulinarisch sowie auch organisatorisch ein Erfolg wird. Rufen Sie uns an. Wir sind gerne für Sie da.

Ihr Team Events und Catering
Viva Luzern Eichhof



APÉRO KALT

Gerne bereiten wir Ihnen die folgenden Häppchen ab einer Bestellung von 20 Stück pro Sorte zu.

CANAPES


CANAPES KLASSISCH

Gekochter Schinken	pro Stück	CHF	3.00
Salami Nostrano	pro Stück	CHF	3.00
Thonmousse	pro Stück	CHF	3.00

CANAPES EXCLUSIV

Roastbeef	pro Stück	CHF	3.80
Norwegischer Rauchlachs	pro Stück	CHF	3.80

CANAPES VEGETARISCH

Greyerzer	 pro Stück	CHF	3.00
Kräuter-Cantadou	 pro Stück	CHF	3.00
Gehacktes Ei	 pro Stück	CHF	3.00
Selleriesalat	 pro Stück	CHF	3.00

PARTY-BRÖTLI

Die Party-Brötli können Sie bei uns plattenweise bestellen.

Thonmousse, Rauchlachs, Bündner Rohschinken, Salami, Roastbeef, Brie, Kräuter-Cantadou	Platte à 20 Stück	CHF	66.00
--	-------------------	-----	-------

F=Frühling

S=Sommer


H=Herbst

W=Winter











 vegetarisch



WRAP GEFÜLLT MIT

▪ Bündnerfleisch, Frischkäse und Baumnüssen		pro Stück	CHF	3.20
▪ Rauchlachs und Meerrettich		pro Stück	CHF	3.20
▪ Frischkäse, Dörrotomaten und Kräutern		pro Stück	CHF	3.20

HÄPPCHEN KLEIN UND FEIN

Zucchinirollchen mit Bergkäse und Bündnerfleisch		pro Stück	CHF	2.80
Roastbeef-Röllchen gefüllt mit Tartarsauce		pro Stück	CHF	3.50
Rauchlachstatar auf Pumpernickel		pro Stück	CHF	3.80
Mini-Brötli divers belegt		pro Stück	CHF	2.80
Mozzarella-Perlen und Cherrytomaten am Spiess		pro Stück	CHF	2.80
Zucchinirollchen mit Feta und Dörrotomaten		pro Stück	CHF	2.80
Knackige Gemüsestängel mit Curry- und Cocktaildip		pro Portion	CHF	2.80
Greizer Käsespiessli mit Trauben		pro Stück	CHF	2.80
Sbrinz-Möckli, mundgerecht gebrochen		pro Portion	CHF	2.80
Gemischte Oliven mariniert mit Oliven-Kräuteröl		pro Portion	CHF	2.20
Gemischtes Blätterteiggebäck (3 Stück)		pro Portion	CHF	1.80
Wurst-Käsesalat an milder Senfcreme		pro Stück	CHF	3.00
Kartoffel-Gemüsesalat mit knusprigen Speckstreifen		pro Stück	CHF	2.80
Tomaten-Gurkentatar mit Hüttenkäse		pro Stück	CHF	2.80
Karotten- Ingwer-Mousse		pro Stück	CHF	2.80
Pilz-Panna Cotta		pro Stück	CHF	3.30

ZUM KNABBERN

Salzstangen	250 g / Btl.	CHF	8.00
Erdnüsse	500 g / Btl.	CHF	13.50
Kartoffelchips natur	185 g / Btl.	CHF	9.50
Paprikachips	175 g / Btl.	CHF	9.50

F=Frühling

S=Sommer

H=Herbst

W=Winter

 vegetarisch





APERRO WARM

Gerne bereiten wir Ihnen die folgenden Häppchen ab einer Bestellung von 20 Stück pro Sorte zu.




TRADITIONELL

Hausgemachte Schinkengipfeli		pro Stück	CHF	3.00
Hausgemachter Käsekuchen		pro Stück	CHF	2.80
Hausgemachter Spinatkuchen		pro Stück	CHF	2.80

BELIEBT UND ORIGINELL

Gebratene Dörripflaumen mit Speck		pro Stück	CHF	2.80
Poulet-Satay-Spiessli mit sweet & sour Sauce		pro Stück	CHF	3.20
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnusssdip		pro Stück	CHF	3.20
Rindfleischbällchen in Tomatensauce		pro Portion	CHF	3.80
Gemüse-Frühlingsrolle mit sweet & sour Sauce		pro Stück	CHF	2.20
Arrancini mit Dörrtomaten und Oliven		pro Stück	CHF	3.00

SUPPE

Gazpacho (kalte spanische Gemüsesuppe) s			CHF	3.20
Tomatensuppe mit Basilikum			CHF	3.20
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl <small>HW</small>			CHF	3.20

KLEINE SÜSSIGKEITEN

Früchtespiessli (saisonal)		pro Stück	CHF	2.80
Mini-Früchtetörtli (saisonal)		pro Stück	CHF	2.80
Mini-Streuselschnitte		pro Stück	CHF	2.80
Mini-Rüebli muffin		pro Stück	CHF	2.80
Schokoladenmousse		pro Stück	CHF	2.80
Leichte Limonen-Joghurtcreme		pro Stück	CHF	2.80
Mascarponecreme mit Früchtewürfeln (saisonal)		pro Stück	CHF	2.80

F=Frühling

S=Sommer

H=Herbst

W=Winter

 vegetarisch






AUSWAHL-MENÜS





Bitte wählen Sie Ihr Menü selbst aus – selbstverständlich sind wir Ihnen gerne bei der Zusammenstellung behilflich.

Unsere Auswahl-Menüs bereiten wir ab 15 Personen für Sie zu.

VORSPEISEN

Nüsslisalat Mimosa mit Ei, knusprigem Speck, Croutons und Frenchdressing <i>F/H/W</i>		CHF	10.50
Fächer von der Charantais Melone <i>S/H</i> mit Parmaschinken		CHF	15.00
Armagnac-Pastete mit Cumberlandsauce garniert mit Waldorfsalat und Baumnüssen		CHF	14.50
Vitello tonnato Kalter Kalbsbraten an Thonsauce garniert mit Zwiebeln und Apfelkapern		CHF	16.50
Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella und Basilikum mariniert mit Balsamicoessig und Olivenöl		CHF	11.80
Bunte Blattsalate mit Sprossen und gerösteten Kürbiskernen		CHF	7.00
Gemischter Salat Blattsalate kombiniert mit vier Rohkost- oder angemachten Salaten		CHF	8.50

SUPPEN

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen		CHF	7.20
Tomatensuppe mit Basilikum		CHF	7.20
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl <i>H/W</i>		CHF	7.20
Kartoffelsuppe mit Majoran		CHF	7.20
Gazpacho (kalte spanische Gemüsesuppe) <i>s</i>		CHF	7.20

F=Frühling

S=Sommer

H=Herbst

W=Winter

 vegetarisch



HAUPTGÄNGE

Die aufgeführten Preise verstehen sich pro Person, inklusive der von Ihnen gewählten Beilagen.

GEFLÜGEL

Pouletgeschnetztes Casimir mit Früchten	CHF	22.50
Pouletbrust an Rosmarin-Rahmsauce	CHF	26.50

SCHWEIN

Schweinspiccata (im Käse-Eimantel) an Tomatensauce	CHF	24.50
Schweinskarreebraten mit Dörripflaumensauce	CHF	25.50

KALB

Kalbsgeschnetztes Zürcher Art	CHF	30.50
Kalbskarreebraten an Steinpilzsauce	CHF	38.50




RIND

Rindsgeschnetztes Stroganoff	CHF	29.50
Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Bearnaise	CHF	39.50

TRADITIONELLES

Geräuchertes Kasseler Rippli mit Sauerkraut und Senf <small>HW</small>	CHF	28.50
Kalbshacktätschli mit Rosmarinjus	CHF	22.50
Wiener Kalbsrahmgulasch	CHF	23.50

VEGETARISCH

Süsskartoffel-Blumenkohl-Curry mit Sojasprossen 	CHF	18.50
Gebratene Kartoffelgnocchi 	CHF	19.50
mit Gemüsewürfeln, Pilzen und Parmesan		
Randenburger mit Petersiliensauce 	CHF	18.50

F=Frühling

S=Sommer

H=Herbst

W=Winter

 vegetarisch



Zu unseren Hauptgerichten wählen Sie bitte eine Beilage und ein Gemüse.

BEILAGEN

Salzkartoffeln
Bratkartoffeln mit Rosmarin
Kartoffelstock
Polenta
Eierspätzli
Tagliatelle
Trockenreis

GEMÜSE

Blumenkohl SH
Rüebli
Kohlrabi F/S
Ratatouille
Kürbisgemüse HW
Randen HW
Rahmwirsing HW

Portion zusätzliches Gemüse

CHF 4.50

F=Frühling

S=Sommer

H=Herbst

W=Winter

 vegetarisch



DESSERTS

Unsere feinen Desserts bereiten wir gerne ab einer Bestellung von 15 Stück pro Sorte für Sie zu.

SÜSSES AUS DER HAUSEIGENEN PATISSERIE

Erdbeer-Joghurtcreme <small>F/S</small>	CHF	6.50
Panna Cotta mit Früchten (saisonal)	CHF	6.80
Beerenkompott mit Mascarpone mousse <small>S/H</small>	CHF	7.00
Gebrannte Creme mit Apfel-Ragout	CHF	6.50
Schokoladen mousse mit Mango	CHF	6.50
Tiramisu	CHF	6.50
Fruchtsalat mit Holundersirup	CHF	6.80
Luzerner Lebkuchen mit Rahm <small>H/W</small>	CHF	5.80
Vermicelles mit Meringue und Rahm <small>H/W</small>	CHF	6.80

KÄSETELLER

3 SORTEN KÄSE

Luzerner Rahmkäse, Greyerzer AOC, Brie garniert mit Trauben, Nüssen, Feigensenf dazu hausgemachtes Fruchtbrot

CHF 13.50

F=Frühling

S=Sommer

H=Herbst

W=Winter

 vegetarisch



KUCHEN UND TORTEN AUS UNSERER HAUSEIGENEN PATISSERIE

TORTEN (10ER ODER 12ER SCHNITT)

Apfeltorte mit Schlagrahm (mit Zuckerteig, Haselnüssen, Mandeln, Äpfeln, Kuchenguss und Rahm)	CHF	49.00
Schwarzwäldertorte (mit Schokoladenbiskuit, Weichselkirschen, Kirsch und Rahm)	CHF	49.00
Kirschtorte „Zuger Art“ (Haselnuss-Japonais, mit Zuger Kirsch getränkter Biskuit und Buttercreme)	CHF	52.00
Ananas-Royaltorte (mit Biskuitrouladen, Joghurt-Quarkcreme und Ananas)	CHF	49.00

TORTEN SAISONAL (10ER ODER 12ER SCHNITT)

FRÜHLING / SOMMER

Erdbeer-Biskuitroulade (mit Schokoladenbiskuit, Erdbeeren, Erdbeerquarkcreme und Rahm)	CHF	49.00
Kirsch-Quarktorte (mit Schokoladenbiskuit, Kirschen, Kirschquarkcreme und Rahm)	CHF	49.00

HERBST / WINTER

Orangen-Schokoladentorte (mit Biskuit, Schokoladenrahm und Orangencreme)	CHF	49.00
Vermicelles-Rahm-Torte (mit Schokoladenbiskuit, Marronipüree, Kirschcreme und Rahm)	CHF	52.00
Karamell-Birnentorte (mit Biskuit, Birnen, Karamellcreme und Rahm)	CHF	49.00

F=Frühling

S=Sommer

H=Herbst

W=Winter

 vegetarisch



SCHNITTEN

Unsere Schnitten stellen wir Ihnen gerne ab 15 Stück pro Sorte oder am Meter her.

		Stück	am Meter
Cremeschnitte (mit Blätterteig und Vanillecreme)	CHF	4.00	80.00
Ananas-Royalschnitte (mit Biskuit, Quarkcreme und Ananas)	CHF	3.80	76.00
Schwarzwälderschnitte (mit Schokoladenbiskuit, Schokoladen- und Vanillerahm)	CHF	3.80	76.00
Tiramisu-Schnitte (mit Löffelbiskuit, Kaffee, Cognac und Mascarponecreme)	CHF	3.80	76.00
Orangen-Joghurtschnitte (mit Zuckerteig, Biskuit und Orangen-Joghurtcreme)	CHF	3.80	76.00

SCHNITTEN SAISONAL

FRÜHLING / SOMMER

Erdbeer-Rhabarber-Joghurtschnitte (mit Zuckerteig, Biskuit, Erdbeeren und Erdbeercreme)	CHF	3.80	76.00
Himbeer-Quarkschnitte (mit Zuckerteig, Biskuit und Himbeer-Quarkcreme)	CHF	3.80	76.00

HERBST / WINTER

Williamsschnitte (mit Zuckerteig, Biskuit, Birnenträsch und Birnencreme)	CHF	3.80	76.00
Mandarinen-Quarkschnitte (mit Zuckerteig, Biskuit und Mandarinen-Quarkcreme)	CHF	3.80	76.00

Gern beschriften wir Ihre Torte oder Schnitte am Meter pro Beschriftung	CHF	10.00	
---	-----	-------	--

F=Frühling

S=Sommer

H=Herbst

W=Winter

 vegetarisch



FLEISCH- UND KÄSEPLATTEN

Unsere Platten bereiten wir gerne ab 15 Portionen für Sie vor.

GRISCHUNA (100 g / Portion)

Bündner Trockenfleisch und -Rohschinken,
Salsiz, Salami und Rohess-Speck
garniert mit Cornichons, Silberzwiebeln,
Cherrytomaten und schwarzen Oliven
dazu Ruchbrot und Butter

CHF 18.50

TICINO (100 g / Portion)

Tessiner Rohschinken, Coppa und Mortadella
Alp- und Ziegenkäse
garniert mit Cornichons, Silberzwiebeln,
Cherrytomaten und Feigensenf
dazu Pane Giroletta und Butter

CHF 18.50

EICHHOF (100 g / Portion)

Buureschinken, Salami
Kalter Braten, Rohessspeck
Greyerzer AOC und Brie
garniert mit Cornichons, Silberzwiebeln,
Cherrytomaten und schwarzen Oliven
dazu Ruchbrot und Butter

CHF 17.50

KÄSEPLATTE (100 g / Portion)

Winzer Käse, Bergkäse
Brie, Greyerzer und Parmesan
mit Trauben, Dörrfrüchten, Nüssen und Feigensenf
dazu Birnenbrot, Pane Giroletta und Butter

CHF 17.50

F=Frühling

S=Sommer

H=Herbst

W=Winter

 vegetarisch



BUFFETS

Unsere Buffets bereiten wir gerne ab 50 Personen für Sie zu.

BUURE-BUFFET

KALTE VORSPEISEN

Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichschaum
Gemüseterrine mit Kräutersauce
Siedfleisch mit Gemüse-Vinaigrette
Kabissalat mit Speckwürfeln
Hausgemachter Kartoffelsalat
Blattsalat mit Frenchdressing
Luzerner Wegge und Butter

HAUPTGERICHTE

Heisser Beinschinken mit Senf
Schweinshalsbraten mit Kräuterjus

Äpler Magronen
Bratkartoffeln mit Rosmarin
Bohnen und Rüeblli

DESSERT

Gebrannte Creme mit Apfel-Ragout im Glas
Emmentaler Meringues mit Rahm
Schokoladenmousse im Glas

pro Person CHF 52.50

F=Frühling

S=Sommer

H=Herbst

W=Winter

 vegetarisch



PASTABUFFET

SALATE

Gemischte, saisonale Blattsalate
Balsamicodressing
Oliven-Parisette

PASTA

Tortelloni mit Ricotta und Spinatfüllung
Spaghetti
Penne

BITTE WÄHLEN SIE IHRE DREI LIEBLINGSSAUCEN AUS

Carbonara
Bolognese
All'arrabbiata
Zucchinicremesauce
Tomatensauce mit Basilikum

Geriebener Parmesan

DESSERTS

Tiramisu
Panna Cotta mit Fruchtsauce im Glas

	pro Person	CHF	36.50
Buffet ohne Salat und Dessert	pro Person	CHF	24.50

F=Frühling

S=Sommer

H=Herbst

W=Winter

 vegetarisch




GRILLBUFFET

SALATE

Gemischte, saisonale Blattsalate
Rüebli­salat, Maissalat, Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella
Gurkensalat, Hörnlisalat, Kartoffelsalat
Eier, Kräuter, Zwiebeln, Brotcroutons
Italienisches- und Französisches Dressing
Ruchbrot

GRILLADEN

Kalbsbratwurst
Rindfleischburger
Schweinshalssteak
Pouletspiessli
Tofu-Basilikumburger 

SAUCEN

BBQ, Kräuterbutter, Ketchup und Senf

BEILAGEN

Folienkartoffel mit Sauerrahmsauce
Gemüsespiessli
Maiskolben

DESSERTS

Schokoladenmousse im Glas
Fruchtsalat mit Holunderblütensirup im Glas

	pro Person	CHF	42.00
Buffet ohne Dessert	pro Person	CHF	34.00

Dieses Angebot ist geeignet für Aussenanlässe.

F=Frühling

S=Sommer

H=Herbst

W=Winter

 vegetarisch



EICHHOF SPEZIAL

Sie möchten Ihren Gästen etwas Besonderes bieten? Dann haben wir genau das Richtige für Sie. Unsere Köche bereiten ein Risotto im grossen Kessel vor Ort für Sie und Ihre Gäste zu. Bitte wählen Sie Ihren Favoriten:

SALATBUFFET

Blattsalate, Rohkost- und Gemüsesalate
Brotcroutons, geröstete Kerne, gehackte Zwiebeln, Schnittlauch
Italienisches-, Französisches- und Balsamicodressing
Oliven-Parisetta

BITTE WÄHLEN SIE AUS:

Vialone-Risotto
mit Pilzen und Kräutern, dazu gehobelter Parmesan

oder

Vialone-Risotto
mit Gemüsewürfeln und Gorgonzola

oder

Vialone-Safranrisotto
mit Blattspinat und Pouletbrustwürfeln

oder

Vialone-Tomatenrisotto
mit Basilikum und Shrimps

SÜSSES

Apfelschnitte mit Haselnuss-Streuseln

pro Person CHF 34.50

Risotto ohne Salat und Dessert

pro Person CHF 22.00

Dieses Angebot ist geeignet für Aussenanlässe ab 100 Personen.

F=Frühling

S=Sommer

H=Herbst

W=Winter

 vegetarisch



SALATBUFFET

BLATTSALATE (3 Sorten)

Zum Beispiel: Kopf-, Lollo-, Nüssli-, Kresse-, Eisbergsalat, Cikorino rosso, Mischsalat

ROHKOSTSALATE (3 Sorten)

Zum Beispiel: Karotten, Gurken, Rettich, Tomaten, Peperoni

GEMÜSESALATE (3 Sorten)

Zum Beispiel: Mais, Randen, grüne Bohnen, Sellerie, Kartoffelsalat, Cole Slaw

SPEZIALSALATE (2 Sorten)

Cous Cous mit Avocado
Hörnlisalat mit Gemüse
Curry-Reissalat mit Poulet und Früchten
Griechischer Salat mit Feta und Oliven
Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella

DRESSINGS

Italienisches-, Französisches- und Balsamicodressing

GARNITUREN

Brotcroutons, geröstete Kerne, gehackte Zwiebeln, gehacktes Ei und Schnittlauch

pro Person CHF 16.50

F=Frühling

S=Sommer

H=Herbst

W=Winter

 vegetarisch



STEHBUFFETS

Diese Buffets bereiten wir gerne ab 50 Personen für Sie zu.

STEHLUNCH EICHHOF

KALTE SPEISEN

Zucchiniröllchen mit Feta und Dörrotomaten
Quinoasalat mit Avocado und Koriander
Roastbeefröllchen gefüllt mit Tartarsauce
Party-Brötli mit Bündner Rohschinken

WARME SPEISEN

Gebackene Jalapenos mit Frischkäsefüllung
Poulet-Satayspiessli mit Erdnusssdip
Hausgemachter Käse- und Spinatkuchen

DESSERT

Fruchtsalat mit Pfefferminze im Glas
Hausgemachte Cremeschnitte

pro Person CHF 34.50

F=Frühling

S=Sommer

H=Herbst

W=Winter

 vegetarisch



STEHLUNCH ASIATISCH

KALTE SPEISEN

Pikanter Gurkensalat mit Chili, Sesam und Koriander im Glas
Karotten-Papayasalat mit gerösteten Erdnüssen im Glas

WARME SPEISEN

Rotes Thai-Curry mit buntem Gemüse
Rotes Thai-Curry mit Pouletbruststreifen und buntem Gemüse

DESSERT

Exotischer Fruchtsalat im Glas

pro Person CHF 33.50

STEHLUNCH ITALIENISCH

KALTE SPEISEN

Tomatensalat mit Büffelmozzarella im Glas
Antipasti-Gemüsesalat im Glas

WARME SPEISEN

Penne mit zweierlei Saucen und Parmesan
(Tomatensauce und Sauce Bolognese)

DESSERT

Tiramisu im Glas

pro Person CHF 32.00

F=Frühling

S=Sommer

H=Herbst

W=Winter

 vegetarisch



DEKLARATION FLEISCH

PRODUKT	HERKUNFTSLAND	BEZEICHNUNG IM MENÜPLAN
Kalb	Schweiz	CH
Rind	Schweiz	CH
Schwein	Schweiz	CH
Lamm	Neuseeland	NZ
Kaninchen	Schweiz	CH
Poulet	Schweiz	CH
Truthahn	Schweiz	CH
Wild & Wildgeflügel	Deutschland / Frankreich	D / F

Gestützt auf die landwirtschaftliche Deklarationsverordnung (LDV, SR 916.51) weisen wir Sie darauf hin, dass Fleisch und Geflügel ausländischer Herkunft mit Hormonen und/oder mit Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt worden sein können.

F=Frühling

S=Sommer

H=Herbst

W=Winter

 vegetarisch



ALLGEMEINE BEDINGUNGEN

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen sind integrierter Bestandteil dieses Angebots.

F=Frühling

S=Sommer

H=Herbst

W=Winter

 vegetarisch

Seite 20 von 20