

BANKETT MENU

IM HOTEL & GASTHAUS DIE PERLE



DIE PERLE

DER IDEALE VERANSTALTUNGSORT ZWISCHEN LUZERN-ZUG UND ZÜRICH

Ob Businessmeeting, Seminar, Hochzeit oder Familienfeier – bei uns finden Sie den perfekten Rahmen für jeden Anlass. Vor den Toren Luzerns, nur einen «Steinwurf» von Zug und Zürich entfernt, erwartet Sie ein professionell geführter Veranstaltungsort. Bestens erreichbar mit dem Auto und dem ÖV, erleben Sie in unserem Gasthaus echte Herzlichkeit.

KULINARISCHER GENUSS FÜR BESONDERE ANLÄSSE

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie verschiedene Apérovorschläge und Gerichte, aus denen Sie sich ab 10 Personen ein einheitliches Menu zusammenstellen können. Bitte zögern Sie nicht, uns Ihre persönlichen Vorstellungen mitzuteilen, sodass wir Ihren Anlass ganz individuell realisieren können.

WIR BERATEN SIE GERNE

E-Mail: info@dieperle.ch

Wir bieten Ihnen

- 5 Seminar- und Eventräume mit Tageslicht und zeitgemässer Infrastruktur
- 2 Restaurants mit A la carte Angebot
- Grosszügiger Garten und Terrasse
- Eventsaal bis 300 Personen mit professioneller Bühne und Orchestergraben
- Kostenloses W-Lan
- Kostenlose Parkplätze
- 18 praktisch eingerichtete Zimmer

APÉRO

VARIATIONEN AB 10 PERSONEN

DER IDEALE EINSTIEG IN EINEN STIMMUNGSVOLLEN ABEND!
GEBEN SIE IHREM ANLASS EINEN GENUSSVOLLEN AUFTAKT.

SMART

14.00
pro Person

- Chips und Nüssli
- Hartkäsewürfel
- Tomaten-Mozzarella Spiessli mit Basilikum Pesto
- Gemischte Oliven
- Salsiz

CLASSIC

21.50
pro Person

- Militärkäseschnitte
- Lachs-Wrap-Röllchen
- Tomaten-Mozzarella Spiessli mit Basilikum Pesto
- Schinkengipfeli
- Salsiz
- Mini Caesar Salat mit Croûtons und Parmesan

DELUXE

29.50
pro Person

- Gemüsecrudités mit Kräuterquark
- Dörrtomatentatar auf Crostini
- Tomaten-Mozzarella Spiessli mit Basilikum Pesto
- Militärkäseschnitte
- Schinkengipfeli
- Meatballs an rassiger Tomatensauce
- Egliknusperli an Tatarsauce
- Falaffelbällchen mit Tahini-Dip

APÉRO OPTIONEN

MINDESTBESTELLMENGE 10 STÜCK PRO SORTE

ZUM TEILEN

☐ Chips	3.00
☐ Nüssli	2.50
☐ Gemischte Oliven (ohne Stein)	7.00
☐ Hartkäsewürfel	7.00
☐ Salsiz geschnitten	9.00
☐ Gemüsecrudités mit Kräuterquark	12.00

KALTE HÄPPCHEN

☐ Tomate-Mozzarella Spiessli mit Basilikum Pesto	3.50
☐ Melone-Rohschinken Spiessli	4.50
☐ Dörrotomatentatar auf Crostini	4.00
☐ Mini- Caesar Salat mit Coûtons und Parmesan	4.50
☐ Cous Cous Salat im Glas	4.50
☐ Gemüse-Wrap-Röllchen	3.00
☐ Lachs-Wrap-Röllchen	3.50
☐ Rindstatar auf Crostini	4.50
☐ Zwirbelbrot Canapé (Salami, Schinken, Käse, Brie, Ei oder Lachs)	4.50
☐ Sandwich (Salami, Schinken, Käse, Gemüse)	8.50

WARME HÄPPCHEN

☐ Spinatküchlein	2.50
☐ Militärkäseschnitte	3.50
☐ Schinkengipfeli	4.00
☐ Frühlingsrolle mit Sweet-Chili Dip	4.00
☐ Falaffelbällchen mit Tahini Dip	5.00
☐ Meatballs an rassisger Tomatensauce	5.00
☐ Egliknusperli mit Tatarsauce	5.00
☐ Weissweinsrisotto mit gebratenen Pilzen	5.00

SUPPEN IM GLAS

☐ Rüebli-suppe	4.50
☐ Tomatensuppe	4.50
☐ Thai-Curry Suppe	4.50
☐ Bündner Gerstensuppe	4.50

SÜSSES

☐ Mini Cheesecake	4.00
☐ Apfel-Streuselkuchen	4.00
☐ Mini Cremeschnitte	4.00
☐ Dunkles Schokoladenmousse	4.50
☐ Panna Cotta mit Beerenkompott	4.50
☐ Fruchtsalat im Glas	4.50

kalte PLATTEN

Gemischtes Aperoplättli

mit Wurst, Rohschinken, Speck, Salami,
Käse, eingelegtes Gemüse, Brot
(ab 2 Personen)

pro Person
21.50

Käseplatte

(ab 2 Personen)

18.50

Gemischte Antipastiplatte

9.50

FÜR EIN FESTLICHES DINNER
ODER EIN EXKLUSIVES FIRMENESSEN
FRAGEN SIE GERNE UNSERE
AUSFÜHRLICHE BANKETTKARTE AN.

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit Croûtons und gerösteten Kernen an French Dressing	9.50
Tomate-Mozzarella auf mariniertem Rucola mit Basilikumpesto	14.50
Antipastivariation verschiedene grillierte Gemüse, Oliven, Melone mit Schinken, serviert mit frischem Foccacia	16.50
Bresaola Carpaccio auf Rucola mit gehobeltem Parmesan und natives Olivenöl	16.50
Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, Kapern und Salatbouquet	18.50
Rauchlachs auf Rote Beete-Chicorée Salat mit Meerrettichschaum	16.50

SUPPEN

Rindsbouillon mit Flädli	8.50
Gemüsebouillon mit Gemüsejuliennne	8.50
Kartoffel-Lauchsuppe mit krossem Speck und Schnittlauch	10.50
Tomatencremesuppe mit Pesto	9.50
Rüebli-suppe	8.50
Gemüsecremesuppe	8.50
Kräuterrahmsuppe mit frischen Kräutern	8.50
Kokos-Zitronengrassuppe (mit Jakobsmuschel + 4.00)	11.00
Bündner Gerstensuppe	10.50

HAUPTGÄNGE FLEISCH

Schweinsschnitzel mit feiner Pilzrahmsauce und Butternudeln	29.50
Schwyzer Rauchbraten vom Schweinshals an Rotweinsauce, saisonales Gemüse und Kartoffelstock	35.50
Schweinsfiletmedaillon an Pfeffersauce, Bohnen im Speckmantel und Duchesse-Kartoffeln	38.50
Ungarisches Rindsgulasch mit Rüebli, Erbsli und Kartoffelstock	29.50
Geschmorter Burgunder Rindsbraten an Rotweinsauce, saisonales Gemüse und Duchesse-Kartoffeln	36.50
Am Stück gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise oder Pfeffersauce, saisonales Gemüse und Kartoffelgratin	42.50
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit frischer Butterrösti und saisonales Gemüse	42.50
Rosa gebratenes Kalbssteak an Morchelsauce, saisonales Gemüse und Kartoffelgratin	56.50
Rosa gebratener Lammrücken an Thymianjus, Peperoni-Gemüse und Kartoffelecken	43.00

HAUPTGÄNGE FLEISCH / FISCH

Gebratene Maispouardenbrust an Portweinjus, auf Buntgemüse und Gnocchi	36.00
Gebratene Pouletbrust an Senf-Rahmsauce, saisonales Gemüse und Butternudeln	29.50
Pouletbrust Piccata an Tomatensauce, saisonales Gemüse und Safranrisotto	32.50
Gebratenes Lachssteak an zerlassener Zitronen-Kräuterbutter, grünen Spargel und Petersilienrisotto	36.50

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

In Butter geschwenkte Kräutergnocchi mit Tomatenrahmsauce und saisonales Gemüse	26.50
Weissweinrisotto mit gebratenem mediterranem Gemüse und Rucola Pesto	27.00
Gefüllte Pasta in einer leichten Frischkäsesauce, mit geschmolzenen Tomaten, Burrata und Pinienkerne	28.50
Gemüsecurry mit Reis	27.50

DESSERT

Caramelköpfl mit Rahm und saisonalen Früchten garniert	9.50
Panna Cotta mit Beeren-Ragout	10.00
Dunkles Schokoladenmousse mit saisonalen Früchten	10.50
Joghurtcreme mit Mango-Orangen-Ananas Kompott	10.50
Zitronensorbet aus saisonalem Fruchtsalat mit Fruchtcoulis	11.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglacé	12.50
Cheesecake mit Himbeersorbet und saisonalen Früchten garniert	12.50
Perlen Dreierlei Dessertvariation aus 3 Komponenten	14.00

SAISON-MENUVORSCHLÄGE

FRÜHLING

MÄRZ-MAI

Bunter Blattsalat
mit Spargel, gehobelten
Radiesli, Croûtons
und gerösteten Kernen
an French Dressing

Bärlauchcremesuppe

Rosa gebratener Lammrücken
an Thymianjus, Peperoni-
Gemüse und Kartoffelecken

Rhabarberkompott
mit Buttercrumble
und Erdbeerglacé

3-Gang 68.00
4-Gang 76.00

SOMMER

JUNI-AUGUST

Bunter Blattsalat
mit mariniertem
Stangensellerie, Randen
und Rucola
an Himbeer-Vinaigrette

Minestrone

**Gebratene
Maispouardenbrust**
an Portweinjus,
auf Buntgemüse und Gnocchi

Erbeerschnitte
mit Zitronensorbet

3-Gang 63.00
4-Gang 70.00

HERBST

SEPTEMBER-OKTOBER

Bunter Blattsalat
mit mariniertem Kürbis
und kandierten Nüssen
an Orangen-Honig Senf
Dressing

Pilzcremesuppe

Schwyzer Rauchbraten
vom Schweinshals
an Rotweinsauce, saisonales
Gemüse und Kartoffelstock

**Zwetschgen
Tiramisu**

3-Gang 63.00
4-Gang 70.00

WINTER

NOVEMBER-FEBRUAR

Nüsslisalat
mit Speck, gehacktem Ei,
Croûtons, an French Dressing

Marronicremesuppe
mit Portwein

Gebratene Entenbrust
an Orangensauce
glasierten Rüebli
und Kartoffelgratin

Mascarponecreme
mit Apfel-Zimtkompott

3-Gang 70.00
4-Gang 78.00

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

RUND UM IHREN ANLASS

ANWENDBARKEIT

Diese Gerichte bieten wir für Gruppen ab 10 Personen auf Vorbestellung an. Wir bitten Sie, ein einheitliches Menu auszuwählen. Unser Küchenchef stellt gerne eine vegetarische oder vegane Alternative zum gewählten Fleischmenu zusammen.

ALLERGIEN & BESONDERE KOSTFORMEN

Gerne beraten wir Sie bei Allergien, Intoleranzen und besonderen Kostformen. Wir passen die Gerichte Ihren Wünschen an.

GÄSTEANZAHL

Die definitive Personenanzahl muss dem Gasthaus spätestens 48 Stunden vor dem Anlass mitgeteilt werden. Spätere Änderungen werden verrechnet.

ZAPFENGELD & TELLERGELD

Gerne können Sie Ihren eigenen Wein oder Schaumwein mitbringen. Pro Flasche berechnen wir dafür 30.00 CHF. Für mitgebrachte Torten oder Dessert berechnen wir pro Person 3.00 CHF.

DEKORATION

Die Tische sind saisonal schlicht eingedeckt. Gerne dürfen Sie eigene Dekoration mitbringen. Andernfalls organisieren wir das gerne für Sie mit einem unserer Partner aus der Region. Bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche und den Budgetrahmen mit.

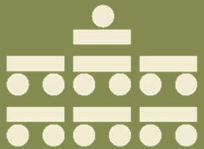
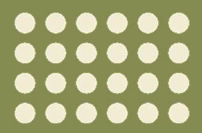
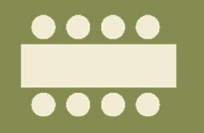
VERLÄNGERUNG DER ÖFFNUNGSZEITEN

Bis 23:00 Uhr sind unsere Servicedienstleistungen im Preis inkludiert. Unsere aktuellen Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Website. Wir behalten uns vor, an Wochenenden mit einer Mindestkonsumation zu arbeiten. Ab 23:00 Uhr berechnen wir pro angefangener Stunde 250.00 CHF

AGBs

Unsere AGBs mit allen rechtlichen Details finden Sie unter www.dieperle.ch. Auf Wunsch stellen wir Ihnen diese gerne zu.

RAUMÜBERSICHT

								PREISE	
RAUM	M²	MAXIMALE KAPAZITÄT	U-FORM	SEMINAR	THEATER	TAFEL BLOCK	BANKETT	½ TAG	TAG
Perlensaal	260	300	50	150	300	250	200	⚙️400 ❄️800	⚙️900 ❄️1400
Perlenstübli	115	100	22	50	80	80	45	250	350
Direktionsstübli	24	12	-	-	-	12	-	60	90
Schulungsraum	110	100	30	50	100	80	-	250	350
Restaurant	121	60	-	-	-	50	-		
Cheminéestübli	84	56	20	-	-	50	-		
Fonduestübli	98	70	-	-	-	50	-		
Garten		60	-	-	-	-	-		
Terrasse		76	-	-	-	60	-		
Foyer		40	-	-	-	-	-		

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

RÄUMLICHKEITEN

RESTAURANT



Grösse: 121 m²

Kapazität: bis 60 Personen

Bestuhlung: Restaurantbestuhlung
Tafeln

Anlässe: Familienfeier | Firmenessen
A la carte

CHEMINÉESTÜBLI



Grösse: 84 m²

Kapazität: bis 56 Personen

Bestuhlung: Restaurantbestuhlung
Tafeln | U-Form

Anlässe: Familienfeier | Firmenessen
A la carte

FONDUESTÜBLI



Grösse: 98 m²

Kapazität: bis 70 Personen

Bestuhlung: Restaurantbestuhlung
Tafeln

Anlässe: Familienfeier | Firmenessen

RÄUMLICHKEITEN

DIREKTIONSSTÜBLI



Grösse:	24 m ²
Kapazität:	bis 12 Personen
Bestuhlung:	Boardroom
Anlässe:	Kleine Sitzung Gruppenraum
Technik:	Flipchart Grosser Screen Pinnwand

PERLENSTÜBLI



Grösse:	115 m ²
Kapazität:	bis 100 Personen
Bestuhlung:	Block Tafeln Klassenzimmer Bankett Theater Apéro
Anlässe:	Familienfeier Firmenessen Seminar Apéro
Technik:	Flipchart Grosser Screen Pinnwand

- die Grösse des Raumes kann durch ein mobiles Wandsystem angepasst werden
- direkter Zugang zum Garten

SCHULUNGSRaum



Grösse:	110 m ²
Kapazität:	bis 100 Personen
Bestuhlung:	Block Tafeln Klassenzimmer Theater U-Form
Anlässe:	Versammlung Seminar Schulung
Technik:	Flipchart Beamer Leinwand Pinnwand Lautsprecher Whiteboard

RÄUMLICHKEITEN

PERLENSAAL



Grösse: 260 m²

Kapazität: bis 300 Personen

Bestuhlung: Block | Tafeln | Klassenzimmer
Theater | Bankett | U-Form | Apéro

Anlässe: Versammlungen | Seminar | Kongress
Theater | Konzert | Familienfeier | Firmenessen

Technik: Flipchart | Beamer | Leinwand | Musikanlage
Pinnwand | Bühne