

Bankettangebot

Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks

Auguste Escoffier

Gerne möchten wir uns Escoffier anschliessen und Sie mit unserer frischen Küche verwöhnen. Wir haben Ihnen auf den nächsten Seiten eine Vielfalt an kulinarischen Köstlichkeiten zusammengestellt. Wir sind überzeugt, dass Sie auf Ihre Favoriten stossen werden.

Falls Sie Ihr Lieblingsgericht nicht finden oder anders lautende Wünsche haben, beraten wir Sie gerne. Sie erreichen uns von Montag bis Freitag während den Bürozeiten.

Wir freuen uns auf Sie.

Restaurant Bison

Telefon 058 226 06 85

E-Mail restaurant.bison@braendi.ch

Diese Bankettvorschläge dienen als Ergänzung zum Seminar- und Konferenzangebot des Businesspark Sursee. Es gelten die dort aufgeführten Allgemeinen Geschäftsbestimmungen.

zum Aperitif

Kalte Häppchen

kleine Belegte

Bruschetta mit Basilikum und Cherrytomate	Fr.	2.80	pro Stück
Bruschetta mit Rucola und Dörrtomaten	Fr.	2.80	pro Stück
Crostini mit Kräuterfrischkäse und Rohschinken	Fr.	2.80	pro Stück
Crostini mit Kresse und Wachtelei	Fr.	2.80	pro Stück
Mariniertes Lachstatar auf Pumpernickel	Fr.	3.00	pro Stück
Rindstatar auf Briochetoast	Fr.	3.00	pro Stück

Mini - Sandwiches

mit grillierter Zucchetti und Peperoni	Fr.	3.00	pro Stück
mit Rauchlachs und Meerrettich	Fr.	3.00	pro Stück
mit Rohschinken und Parmesan	Fr.	3.00	pro Stück
mit Thunfisch und Zwiebelsprossen	Fr.	3.00	pro Stück
mit gehacktem Ei und Schnittlauch	Fr.	3.00	pro Stück
mit Humus (orientalisches Kichererbsenmus)	Fr.	3.00	pro Stück

kleine Gefüllte

Geräucherter Lachs im Kräuter- Crêpes	Fr.	2.50	pro Stück
Wrap gefüllt mit Rucola und Parmaschinken	Fr.	2.50	pro Stück
Wrap gefüllt mit gegrilltem Gemüse	Fr.	2.50	pro Stück
Tartelette gefüllt mit Olivencreme	Fr.	2.50	pro Stück
Tartelette gefüllt mit Dörrtomatencreme	Fr.	2.50	pro Stück
Tartelette gefüllt mit Kräutercreme	Fr.	2.50	pro Stück

kleine Spezielle (im Gläsli / auf Tellerli)

Geräucherte Entenbrust auf Apfel-Vanille-Chutney	Fr.	3.20	pro Stück
Tomate & Büffelmozzarella mit Basilikum	Fr.	3.20	pro Stück
Marinierter Siedfleischsalat mit frischem Meerrettich	Fr.	3.20	pro Stück
Grüner Papayasalat mit Crevetten	Fr.	3.20	pro Stück
Thai Beef Salat (scharf)	Fr.	3.20	pro Stück
Griechischer Salat mit Fetakäse	Fr.	3.20	pro Stück
Vitello tonnato	Fr.	3.20	pro Stück
Roastbeef mit Remouladensauce	Fr.	3.20	pro Stück

Rustikal

Rauchwurst-Rädli (50gr)	Fr.	3.00	pro Portion
Sbrinzmöckli (50gr)	Fr.	3.00	pro Portion
Brie auf Früchtebrot	Fr.	3.00	pro Stück
Tomatenspiesschen mit Mozzarella und Basilikum	Fr.	3.00	pro Stück
Melonenspiesschen mit Rohschinken	Fr.	3.00	pro Stück
Kürbisspiesschen mit Trockenfleisch	Fr.	3.00	pro Stück

zum Knabbern

Gemüse- Cruditée mit verschiedenen Saucen	Fr.	5.50	pro Person
Marinierte Oliven grün und schwarz	Fr.	4.00	pro Person
Hausgeröstete Mandeln mit Curry oder Paprika	Fr.	4.00	pro Person
Hausgeröstete Cashewnüsse mit orientalische Gewürzen	Fr.	4.00	pro Person

Hausgemachte Grissini

mit Kräuter(40gr)	Fr.	3.50	pro Portion
mit Oliven(40gr)	Fr.	3.50	pro Portion
mit Parmesan (40gr)	Fr.	3.50	pro Portion
mit Dörrtomaten (40gr)	Fr.	3.50	pro Portion

Pommes Chips und Erdnüssli	Fr.	4.00	pro Person
----------------------------	-----	------	------------

zum Aperitif

Warme Häppchen

salziges

Appenzeller Knoblibrote	Fr.	2.50	pro Stück
Focaccia mit Speck und Zwiebeln	Fr.	2.50	pro Stück
Hausgemachte Mini Chäschüechli	Fr.	2.50	pro Stück
Hausgemachte Mini Lauchchüechli	Fr.	2.50	pro Stück
Hausgemachte Mini Speckchüechli	Fr.	2.50	pro Stück

klein aber fein

Frühlingsrollen mit Gemüse und pikanter Sauce	Fr.	2.80	pro Stück
Gebackene Riesencrevette auf Mangosalat	Fr.	3.00	pro Stück
Satay Pouletspiessli mit Erdnusssauce	Fr.	3.00	pro Stück
Meatballs mit BBQ (3 Stck.)	Fr.	3.00	pro Portion

suppiges

Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum	Fr.	3.00	pro Portion
Kartoffelsuppe mit Trüffelöl	Fr.	3.00	pro Portion
Karottensuppe mit Ingwer	Fr.	3.00	pro Portion
Kürbis-Kokossuppe	Fr.	3.00	pro Portion
Gazpacho (kalte würzige Gemüsesuppe)	Fr.	3.00	pro Portion
Gurken-Joghurtsuppe (kalt)	Fr.	3.00	pro Portion

Flying-Apero

URCHIG

Kalt

Rindstatar Brötli
Schweizer Käse- Wurstsalat
Tartelettes gefüllt mit Hüttenkäse
Trockenfleischröllchen mit Cantadou

Warm

Äpler-Rösti mit Käse und Speck
Hörnli & Ghackets
Mini Chügeli- Pastetli
Chäschüechli mit Lauch

Dessert

Gebrannte Creme
Rüeblli Cup-Cake
Weisses Toblerone- Mousse
Windbeutel Zuger Art

Preisgestaltung

small	= kalte Häppchen	Fr. 10.50	pro Person
medium	= kalte und warme Häppchen	Fr. 21.50	pro Person
riche	= kalte, warme Häppchen und Mini Patisserie	Fr. 34.50	pro Person

Selbstverständlich ist es möglich zwischen den einzelnen Flying-Apero - Vorschlägen, blockweise Kalt, Warm oder Dessert, zu tauschen.

Flying-Apero

MEDITERRAN

Kalt

Bruscetta mit Schmorpaprika und Feta
Wrap mit Rucola und Serranoschinken
Frischkäseröllchen mit Zucchetti & Dörrtomate
Mini Pastetli mit Thonmousse

Warm

Lammfilet auf buntem Kartoffelragout
Kalbsinvoltni auf Mascarponepolenta
Penne arrabiata
Riesengarnele auf Limettenrisotto

Dessert

Tiramisu
Mandelkuchen
Crema Catalana
Joghurtglace mit saisonalen Früchten

Preisgestaltung

small	= kalte Häppchen	Fr. 10.50	pro Person
medium	= kalte und warme Häppchen	Fr. 21.50	pro Person
riche	= kalte, warme Häppchen und Mini Patisserie	Fr. 34.50	pro Person

Selbstverständlich ist es möglich zwischen den einzelnen Flying-Apero - Vorschlägen, blockweise Kalt, Warm oder Dessert, zu tauschen.

Flying-Apero

TOPSELLER

Kalt

Bruscetta mit Tomate & Basilikum
Frühlingsrolle auf pikanter Mango
Schinkengipfel
Sbrinzmöckli

Warm

Mini Hamburger Bison Style
Paniertes Schnitzel auf Kartoffelsalat
Poulet Satayspiess mit Erdnusssauce
Penne Cinque Pi

Dessert

Beerentraum
Schokoladenmousse «Grand cru»
Tiramisu
Brownie

Preisgestaltung

small	= kalte Häppchen	Fr. 10.50	pro Person
medium	= kalte und warme Häppchen	Fr. 21.50	pro Person
riche	= kalte, warme Häppchen und Mini Patisserie	Fr. 34.50	pro Person

Selbstverständlich ist es möglich zwischen den einzelnen Flying-Apero - Vorschlägen, blockweise Kalt, Warm oder Dessert, zu tauschen.

Flying-Apero

FRÜHLING

März bis Mai

Kalt

Crostini mit Avocado und Rauchlachs

Spargelsalat mit Kerbelvinaigrette

Mini- Bagel mit Bärlauchcrème und Roastbeef

Kalbstatar auf Toast

Warm

Chäschüechli mit Frühlingszwiebeln und Schinken

Spargelravioli

Egliknusperli mit Bärlauchdip

Spanferkelrücken auf Erbsenpüree

Dessert

Himbeercreme

Weisse Schoggiglace

Erdbeer-Muffin

Rhabarber-Mousse

Preisgestaltung

small = kalte Häppchen

Fr. 10.50 pro Person

medium = kalte und warme Häppchen

Fr. 21.50 pro Person

riche = kalte, warme Häppchen und Mini Patisserie

Fr. 34.50 pro Person

Selbstverständlich ist es möglich zwischen den einzelnen Flying-Apero - Vorschlägen, blockweise Kalt, Warm oder Dessert, zu tauschen.

Flying-Apero

SOMMER

Juni bis August

Kalt

Crostini mit Tomate und Mozzarella
Melonenspiessli mit Rohschinken
Mini- Bagel mit Kalbsbraten und Thonsauce
Rauchlachstatar auf Toast

Warm

Chäschüechli mit Spinat und Pinienkernen
Spargelravioli
Egliknusperli mit Kräuterremoulade
Spanferkelrücken auf Safranrisotto mit Rucola

Dessert

Marinierte Erdbeeren mit Rahm
Aprikosenkuchen
Beerentraum
Weinbergpfirsich- Crème

Preisgestaltung

small	= kalte Häppchen	Fr. 10.50	pro Person
medium	= kalte und warme Häppchen	Fr. 21.50	pro Person
riche	= kalte, warme Häppchen und Mini Patisserie	Fr. 34.50	pro Person

Selbstverständlich ist es möglich zwischen den einzelnen Flying-Apero - Vorschlägen, blockweise Kalt, Warm oder Dessert, zu tauschen.

Flying-Apero

HERBST/WINTER

September bis Februar

Kalt

Früchtebrot mit Tête de moine
Kürbisspiessli mit Wildschweinschinken
Mini- Bagel mit gebeiztem Lachs
Rindstatar auf Toast

Warm

Chäschüechli mit Speck und Zwiebeln
Pilzrisotto mit Parmesan
Spanferkelrücken auf Süsskartoffelstock
Hirschfilet auf Kirsch- Rotkohl

Dolce

Vermicelles
Haselnuss Panna Cotta
Süssmostcrème
Apfelwähe mit Vanillesauce

Preisgestaltung

small	= kalte Häppchen	Fr. 10.50	pro Person
medium	= kalte und warme Häppchen	Fr. 21.50	pro Person
riche	= kalte, warme Häppchen und Mini Patisserie	Fr. 34.50	pro Person

Selbstverständlich ist es möglich zwischen den einzelnen Flying-Apero - Vorschlägen, blockweise Kalt, Warm oder Dessert, zu tauschen.

Suppen

aus dem Suppentopf

Apfel- Selleriesuppe mit geräucherter Entenbrust	Fr.	6.50	pro Portion
Bouillabaisse mit Sauce Rouille	Fr.	6.50	pro Portion
Bündner Gerstensuppe mit Trockenfleisch	Fr.	6.50	pro Portion
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons	Fr.	6.50	pro Portion
Grüne Erbsensuppe mit Chorizo	Fr.	6.50	pro Portion
Kartoffelsuppe mit Trüffelöl	Fr.	5.50	pro Portion
Karottensuppe mit Ingwer	Fr.	5.50	pro Portion
Zitronengrassuppe mit Pouletwürfel	Fr.	7.50	pro Portion

Frühlingsuppen

Kressecrèmesuppe mit geräuchertem Lachs	Fr.	6.50	pro Portion
Spargelschaumsuppe	Fr.	6.50	pro Portion

Sommersuppen

Spargelschaumsuppe	Fr.	6.50	pro Portion
Tomatenessenz mit Baslikumklösschen	Fr.	5.50	pro Portion

Herbstsuppen

Kürbis- Kokossuppe mit Crevettentempura	Fr.	7.50	pro Portion
Steinpilzcremesuppe mit Kräutercroûtons	Fr.	7.50	pro Portion

Wintersuppen

Bloody Mary Suppe mit Vodka und gebratenen Chorizowürfeln	Fr.	7.50	pro Portion
Sauerkraut- Champagnersüppchen mit Waadtländer Saucisson	Fr.	7.50	pro Portion

Vorspeisen

All Season

Grüner Salat mit Apfelspalten Sprossen, Croutons, und Frenchdressing	Fr.	6.50	pro Portion
Salatbowle mit Tomaten- Mozzarellaspiessli und Basilikumdressing	Fr.	6.50	pro Portion
Nüssllisalat mit Frenchdressing, gehacktem Ei, Croûtons und Speck	Fr.	8.50	pro Portion
Caeser's Salad mit Pouletwürfel und Croutons, dazu ein Parmesan Speck Chip	Fr.	10.50	pro Portion
Lachstartar mit Sprossensalat und Avocado- Limettencrème	Fr.	12.50	pro Portion
Variationen vom Rauchlachs mit Meerrettichschaum	Fr.	12.50	pro Portion

im Frühling

Würziger Jungsalat mit Sprossen, Rauchmandeln, Bärlauchdressing und knusprigem Sbrinzgebäck	Fr.	6.50	pro Portion
Frühlingssalat mit Radieschen, Spargelspitzen und Honig-Senfdressing	Fr.	6.50	pro Portion
Bunter Spargelsalat mit Rohschinken und Tomatenvinaigrette dazu Grissini	Fr.	12.50	pro Portion

im Sommer

Kopfsalatherzen mit Gartenkräutern, Ziegenfrischkäse, Basilikumdressing und Olivenbrotchips	Fr.	6.50	pro Portion
Salatbowle mit Rucola, Cherrytomaten, Hobelkäse, Balsamicodressing und Grissini	Fr.	6.50	pro Portion
Ochsenherztomaten mit Büffelmozzarella und mariniertem Rucola	Fr.	10.50	pro Portion

im Herbst

Nüsslisalatcreation mit sautierten Champignons,
Birnen- Baumnussdressing und knusprigen Speckstreifen Fr. 6.50 pro Portion

Würziger Jungsalat mit Salsiz, karamellisierten Kürbiskernen,
Sprossen und Apfelvinaigrette Fr. 6.50 pro Portion

Herbstlicher Blattsalat mit Brombeerdressing, Ziegenfrischkäse
und Laugenchip Fr. 6.50 pro Portion

im Winter

Wintersalat mit Kerbel, Speck, Feigen, Balsamicodressing
und Croutons Fr. 6.50 pro Portion

Salatbowle mit Sprossen, Avocado, Crevetten,
Orangen- Sesamdressing und Cashewnüssen Fr. 7.50 pro Portion

Nüsslisalat mit gerösteten Kernen, mariniertem Kürbis
Wildschweinrohschinken und Kernöldressing Fr. 10.50 pro Portion

Hauptgerichte

Schweinsfilet im Blätterteig Cognacsauce Kartoffelkroketten Saisonales Gemüse	Fr. 39.00	pro Portion
Geschmorte Kalbsschulter mit Rosmarinjus Kartoffelgratin Kleines Gemüse	Fr. 35.00	pro Portion
Kalbsgeschnetzeltetes Zürcher Art Röstikroketten Broccoli	Fr. 38.00	pro Portion
Brasato „Piemonteser Art“ Parmesanrisotto Mediterranes Gemüse	Fr. 41.50	pro Portion
Rosa gebratenes Rindsmedaillon mit Sauce Bearnaise Hausgemachte Rösti Buntes Gemüse	Fr. 42.50	pro Portion
Maispoulardenbrust an Pilzrahmsauce Frische Tagliatelle Marktgemüse	Fr. 28.50	pro Portion
Entenbrust mit Honig- Ingwerjus Basmatireis Asiatisches Gemüse	Fr. 38.50	pro Portion

Saisonale Gerichte

Frühlingsgerichte

Schweinsmedaillon mit rosa Pfefferjus Kartoffelgratin Frühlingsgemüse	Fr. 35.50	pro Portion
Kalbmedaillon mit Bärlauch- Hollandaise, Neue Kartoffeln Spargelgemüse	Fr. 42.50	pro Portion
Maispoularden- Saltimbocca mit Zitronen- Rucolasauce Safranrisotto Frühlingsgemüse	Fr. 28.50	pro Portion

Sommergerichte

Schweinsmedaillon mit Honig- Rosmarinjus
Bratkartoffeln
Sommergemüse Fr. 35.50 pro Portion

Gebratene Pouletbrust mit Dörrtomatenfüllung
Basilikumrisotto
Mediterranes Gemüse Fr. 28.50 pro Portion

Herbstgerichte

Bierschwein Medaillon mit Tannenhonigjus
Rosmarinpolenta
Marktgemüse Fr. 37.50 pro Portion

Rindsmedaillon mit kräftigem Jus
Lyoner Kartoffeln
Sautiertes Gemüse Fr. 42.50 pro Portion

Hirsch Medaillon mit Heubeeri- Jus
Kräuterspätzli
Kleines Gemüse Fr. 39.50 pro Portion

Gebratene Maispoulardenbrust mit Eierschwämmli
Kartoffelgaletten
Herbstgemüse Fr. 28.50 pro Portion

Wintergerichte

Schweinsmedaillon mit Honigjus
Peterliwurzelpüree
Marktgemüse Fr. 35.50 pro Portion

Kalbsmedaillon mit Portweinschalotten
Kartoffelgaletten
Winterliches Gemüse Fr. 42.50 pro Portion

Rosa gebratene Entenbrust mit Kräuterjus
Serviettenknödel
Rotkraut Fr. 38.50 pro Portion

Vegetarische Gerichte

Kresserisotto mit gebratenen Pilzen	Fr. 22.00	pro Portion
Tomaten-Basilikumrisotto mit gebackenem Mozzarella	Fr. 22.00	pro Portion
Pastetli mit feiner Waldpilzrahmsauce Trockenreis Erbsli und Rüeblli	Fr. 18.50	pro Portion
Hausgemachte Gemüseburger mit Karotten-Ingwersauce Sesamnudeln	Fr. 24.50	pro Portion
Auberginen Cordon bleu mit Birnen und Brie gefüllt Pommes frites und Curry-Dip	Fr. 24.50	pro Portion
Pad Thai Nudeln mit asiatischem Gemüse und mariniertem Tofu	Fr. 22.50	pro Portion
Massaman Thai Curry mit buntem Gemüse, Kartoffeln und Gemüsereis	Fr. 22.50	pro Portion
Orientalisches Couscous mit Falafel dazu Minze Joghurt Dip	Fr. 18.50	pro Portion

Dessert

Katalanische Crème mit Kokosglace	Fr.	5.50	pro Portion
Exotischer Fruchtsalat	Fr.	6.50	pro Portion
Schokoladenmousse mit frischen Früchten	Fr.	6.50	pro Portion
Tiramisu al caffè	Fr.	6.50	pro Portion
Apfel Tarte Tatin mit Caramelleis	Fr.	6.50	pro Portion
Schokoladenküchlein mit Sauerrahmeis und Mango	Fr.	6.50	pro Portion

Frühlingdessert

Variation von der Erdbeere (Mousse, Glace, Tartelette)	Fr.	6.50	pro Portion
Marinierte Erdbeeren mit Joghurtglace	Fr.	6.50	pro Portion

Sommerdessert

Beerentraum (Philadelphiacrème mit Beeren und Knusperstreusel)	Fr.	6.50	pro Portion
Joghurtmousse mit frischen Beeren	Fr.	6.50	pro Portion

Herbstdessert

Maroni-Tiramisu mit Portweinzwetschgen	Fr.	6.50	pro Portion
Apfelkuchen mit hausgemachter Vanilleglace	Fr.	6.50	pro Portion

Winterdessert

Zweifarbige Schokoladenmousse mit marinierten Orangen	Fr.	6.50	pro Portion
Dreierlei vom Bratäpfel (Gefüllt, Glace, Mousse)	Fr.	6.50	pro Portion

Mini-Pâtisserie

Beerentraum mit Knusperstreusel	Fr.	3.00	pro Portion
Dunkles Schokoladenmousse mit exotischen Früchten	Fr.	3.00	pro Portion
Gebrannte Crème	Fr.	3.00	pro Portion
Griessflammerie mit Himbeercoulis	Fr.	3.00	pro Portion
Kaffeecrème mit Schokoladensplitter	Fr.	3.00	pro Portion
Saisonale Panna Cotta	Fr.	3.00	pro Portion
Tiramisu al caffè	Fr.	3.00	pro Portion
Zwetschgenstreuselwürfel	Fr.	3.00	pro Portion
Saisonale Muffins	Fr.	3.00	pro Portion