

Bankettangebot

**Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck,
den er zurücklässt, ist bleibend.**

Johann Wolfgang von Goethe

Gerne möchten wir uns Goethe anschliessen und bei Ihnen mit unserer frischen Küche einen zurückbleibenden Eindruck hinterlassen. 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 anderslautende 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.

Qualitätsversprechen Gastronomie Stiftung Brändi

Die Stiftung Brändi führt im Kanton Luzern drei Restaurants. Pro Tag werden insgesamt ca. 1'200 Menüs produziert. Die Gastronomie ist ein wichtiges Standbein der Stiftung Brändi, weil die Arbeits- und Ausbildungsplätze in Küchen und Restaurants von Menschen mit Behinderung sehr beliebt sind. Insgesamt arbeiten ca. 50 Personen in diesem Bereich.

REGIONALITÄT & SAISON

Die Stiftung Brändi hat im Kanton Luzern verschiedene Standorte. Deshalb kaufen wir unsere Produkte in dieser Region oder in der Schweiz ein. Saisonales Gemüse kommt, wenn immer möglich aus der eigenen Biogärtnerei in Baldegg. Unsere Menüs sind qualitativ hochwertig und abwechslungsreich. Das Angebot richten wir auf saisonale Produkte aus.

ETHIK

Wir engagieren uns für ein nachhaltiges Angebot und streben in allem was wir tun eine hohe Qualität an. Es ist uns wichtig, dass es den Tieren wohl ist, deshalb verwenden wir vorwiegend Fleisch aus der Schweiz oder aus dem nahen Ausland. Wenn wir Fische oder Meeresfrüchte einkaufen, halten wir uns an die Empfehlung des WWF.

UMWELT

Wir setzen uns für eine lebenswerte Umwelt ein, deshalb arbeiten wir mit wenigen Lieferanten zusammen. So können unnötige Fahrten vermieden und die Umweltbelastung reduziert werden. Wir trennen unsere Abfälle umweltgerecht und sauber. Wir verzichten auf Waren die per Flugzeug transportiert werden. Wir achten darauf, dass wir möglichst Lebensmittel nicht verschwenden.

REKLAMATIONEN

Reklamationen nehmen wir ernst. Rückmeldungen helfen uns die Qualität unserer Leistungen zu verbessern. Wir wollen, dass Sie als Gast zufrieden sind und sich bei uns wohlfühlen.

MITARBEITER

Bei uns arbeiten Menschen mit und ohne Behinderung in Teams zusammen. Unsere Gastroprofis engagieren sich für die berufliche gesellschaftliche und kulturelle Integration von Personen mit einer Beeinträchtigung. Wer bei uns arbeitet, kommt menschlich und fachlich weiter.

KUNDEN UND GESCHÄFTSPARTNER

Gegenüber Kunden, Geschäfts- und Vertragspartnern verhalten wir uns fair. Mit Berufs- und Branchenkollegen arbeiten wir konstruktiv zusammen. Wir sind offen für neue Ideen und individuelle Anliegen. Unsere Stärke liegt in der Flexibilität und unserer Verlässlichkeit.



Gunther Von der Crone
Leiter Gastronomie
Restaurant Cayenne, Sursee
Restaurant Bison, Sursee

041 925 68 15
cayenne@braendi.ch



Marc Wolfensberger
Leiter Gastronomie
Restaurant RubINETTE, Horw

041 349 06 06, rubinette@braendi.ch

zum Aperitif

Kalte Häppchen

kleine Belegte

Bruschetta mit Basilikum und Cherrytomaten	Fr.	2.80	pro Stück
Bruschetta mit Mozzarella 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 Zwiebel sprossen	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- Crudités mit verschiedenen Saucen (100gr)	Fr.	5.50	pro Person
Marinierte Oliven grün und schwarz (50gr)	Fr.	4.00	pro Person
Hausgeröstete Mandeln mit Curry oder Paprika (50gr)	Fr.	4.00	pro Person
Hausgeröstete Cashewnüsse mit orientalische Gewürzen (50gr)	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 nature & paprika (40gr) und Erdnüssli (50gr)	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
Hackfleischbällchen mit BBQ (2 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-Apéro Varianten

Zentralschweiz

Kalt

Sbrinzmöckli und Rauchwursträdli
Rauchforelle mit Preiselbeeren auf Crackern
Gemüsesticks mit zweierlei Dip
Crostini mit Rohschinkentatar

Warm

Eglifilet Zuger Art
Schweinsbratwurst, Zwiebelsauce, Rösti
Luzerner Chügelipastetli
Äpler Magronen mit Apfelspalte

Dessert

Caramelköppli
Willisauer-Ringli Mousse
Zuger Kirsch Windbeutel

Preisgestaltung

small	= kalte Häppchen	Fr. 12.50	pro Person
medium	= kalte und warme Häppchen	Fr. 23.50	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-Apéro

Westschweiz

Kalt

Geräucherter Lachs im Crêpesmantel
Tomme vaudoise auf Früchtebrot
Entenleberpraline im Haselnussmantel
Wrap mit Walliser Trockenfleisch und Cantadou

Warm

Wadtländer Saucisson mit Kartoffel-Lauchgemüse
Cornettes mit Fleischragout
Quiche mit Speck, Zwiebeln und Gruyere
Omble chevalier (Seesaibling) auf Spinatrisotto

Dessert

Crème brûlée
Rotes Traubenmousse
Apfel-Tarte

Preisgestaltung

small	= kalte Häppchen	Fr. 12.50	pro Person
medium	= kalte und warme Häppchen	Fr. 23.50	pro Person
riche	= kalte, warme Häppchen und Mini Patisserie	Fr. 34.50	pro Person

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

Flying-Apéro

Tessin

Kalt

Mini Bagel Vitello tonnato
Bruschetta mit Tomate & Basilikum
Antipasti Salat mit mariniertem Feta
Tagliata di manzo mit Rucolacreme

Warm

Luganighetta auf cremiger Polenta
Mini Penne Carbonara mit Pancetta
Saltimbocca mit Safranrisotto
Kaninchenfilet auf mediterranem Gemüse

Dessert

Tiramisu
Panna cotta (Saisonal mit Frucht)
Cornetto mit Caramel-Mousse

Preisgestaltung

small	= kalte Häppchen	Fr. 12.50	pro Person
medium	= kalte und warme Häppchen	Fr. 23.50	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-Apéro

FRÜHLING/SOMMER

April bis August

Kalt

Crostini mit Avocado und Rauchlachs
Tomaten-Mozzarellaspiessli mariniert
Mini Wrap mit grilliertem Gemüse
Kalbstatar auf Toast

Warm

Chäschüechli mit Frühlingszwiebeln und Schinken
Spargelravioli mit Kerbel und getrockneten Cherrytomaten
Egliknusperli mit Kräuterdip
Schweinsfilet auf Erbsenpüree

Dessert

Himbeercreme
Erdbeer-Muffin
Rhabarber-Mousse

Preisgestaltung

small	= kalte Häppchen	Fr. 12.50	pro Person
medium	= kalte und warme Häppchen	Fr. 23.50	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.

als Stehlunch am Mittag

Warmer Teil auf Wunsch

ohne Chäschüechli
mit saisonalem Marktgemüse und einer Sättigungsbeilage

Flying-Apéro

HERBST/WINTER

September bis März

Kalt

Früchtebrot mit Feigensenf und Brie
Entenleberpraline im Haselnussmantel
Mini- Bagel mit Roastbeef und Kräutercreme
Rauchforellentatar auf Toast

Warm

Chäschüechli mit Zwiebel & Speck
Pilzrisotto mit Federkohl
Rindsfiletwürfel auf Selleriepüree
Hirschentrecôte auf hausgemachtem Rotkohl

Dessert

Bratapfelmousse
Mandarinen Panna Cotta
Rüebli-schnitte

Preisgestaltung

small	= kalte Häppchen	Fr. 12.50	pro Person
medium	= kalte und warme Häppchen	Fr. 23.50	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.

als Stehlunch am Mittag

Warmer Teil auf Wunsch

ohne Chäschüechli
mit saisonalem Marktgemüse und einer Sättigungsbeilage

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.	7.50	pro Portion
Salatbowle mit Tomaten- Mozzarellaspießli und Basilikumdressing	Fr.	7.50	pro Portion
Nüsslisalat 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

im Frühling

Würziger Jungsalat mit Sprossen, Rauchmandeln, Bärlauchdressing und knusprigem Sbrinzgebäck	Fr.	7.50	pro Portion
Frühlingssalat mit Radieschen, Spargelspitzen und Honig-Senfdressing	Fr.	7.50	pro Portion
Bunter Spargelsalat mit Rohschinken und Tomatenvinaigrette dazu Grissini	Fr.	12.50	pro Portion

im Sommer

Kopfsalatherzen mit Gartenkräutern, Ziegenfrischkäse, Basilikumdressing und Olivenbrotschips	Fr.	7.50	pro Portion
Salatbowle mit Rucola, Cherrytomaten, Hobelkäse, Balsamicodressing und Grissini	Fr.	7.50	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. 7.50 pro Portion

Würziger Jungsalat mit Salsiz, karamellisierten Kürbiskernen,
Sprossen und Apfelvinaigrette Fr. 7.50 pro Portion

Herbstlicher Blattsalat mit Brombeerdressing, Ziegenfrischkäse
und Laugenchip Fr. 7.50 pro Portion

im Winter

Wintersalat mit Kerbel, Speck, Feigen, Balsamicodressing
und Croutons Fr. 7.50 pro Portion

Salatbowle mit Sprossen, Avocado, Crevetten,
Orangen- Sesamdressing und Cashewnüssen Fr. 8.50 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 Schupfnudeln Kleines Gemüse	Fr. 35.00	pro Portion
Kalbsgeschnetztes Zürcher Art Röstisticks Broccoli	Fr. 38.00	pro Portion
Brasato „Piemonteser Art“ Parmesanrisotto Mediterranes Gemüse	Fr. 41.50	pro Portion
Rosa gebratenes Rindsmedaillon mit Sauce Bearnaise Kartoffelgratin 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 grüner Pfeffersauce Kartoffelgratin Frühlingsgemüse	Fr. 35.50	pro Portion
Kalbmedaillon mit Bärlauch- Hollandaise, Neue Kartoffeln Spargelgemüse	Fr. 42.50	pro Portion
Saltimbocca von der Pouletbrust mit Zitronen- Rucolasauce Safranrisotto Frühlingsgemüse	Fr. 28.50	pro Portion

Sommergerichte

Schweinsmedaillon mit 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
Kartoffelgratin
Sautiertes Gemüse Fr. 42.50 pro Portion

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

Gebratene Pouletbrust 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 Rüepli	Fr. 19.50	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 Basmatireis	Fr. 22.50	pro Portion
Orientalisches Couscous mit Falafel dazu Minze Joghurt Dip	Fr. 19.50	pro Portion

Desserts

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
Tiramisù al caffè	Fr.	3.00	pro Portion
Zwetschgenstreuselwürfel	Fr.	3.00	pro Portion
Saisonale Muffins	Fr.	3.00	pro Portion