

TRADITION - KULTUR - EMOTIONEN

IHRE FEIER IM STADTKELLER LUZERN



**Musik – Restaurant
Stadtkeller
Sternenplatz 3
CH-6004 Luzern**

**Tel +41 (0)41 410 47 33
Fax +41 (0)41 410 61 33
info@stadtkeller.ch
www.stadtkeller.ch**

APÉRO

Stadtkeller Apéro

Getränke- und Speisebuffet mit einer Auswahl von: Weisswein la Côte, Apfel-Most mit und ohne Alkohol, Stadtkeller Bier 2011, Mineralwasser, Orangensaft, Sbrinz-Möckli, gedörrte Birnen, Speck und geräucherte Wurst mit Bauernbrot
Pro Person (ø 1 Liter) 26.00

Martini Apéro

Getränke- und Speisebuffet mit einer Auswahl von: Stadtkeller Bier im Kübeli, grosse Salzbretzeln, Mini Schweinswürstli, Mini Wienerli mit Brot und Senf, Meat Balls, Frühlingsrollen und Schinkengipfeli, Variation von verschiedenen belegten Brötchen mit Lachs, Käse und Salami, Quiche Lorraine und Mini Pizzas
Pro Person (ø 1 Liter) 34.00

„Warm up“

auf dem Sternenplatz mit Glühwein und Apfelpunsch mit feinen Chäsuechli und Schinkengipfeli (pro Person je 2 Stk.)
pro Person 16.00

Beilagen zum Apéro-Getränke

Pommes Chips, Salznüssli und Salzgebäck
Pro Person 1.50

Belegte Canapés

pro Stück (Δ)

Schinken oder Salami	2.00
Käse, Ei oder Thon	2.00
geräucherter Lachs	3.50
Rindstartar	3.50
Trockenfleisch	3.50
Rohschinken	3.50

Warmes Apéro-Gebäck

pro Stück

Mini-Käseküchlein	2.00
Mini-Pizza	2.50
Mini-Schinkengipfeli	3.50
Mini-Gemüse-Frühlingsrollen	2.50

Warmer Apéro

je 2 Stück

Gebackene Riesencrevetten mit Sauce	3.50
Gebackene, hausgemachte Fleischkugeln	3.50
Mini Schweinswürstli mit Brot	3.50
Mini Wienerli mit Brot	3.50

Preise in CHF inkl. MwSt.

Stadtkeller Bier 2011

Unfiltriert – Naturbelassen. Hell mit leichter Hopfennote, gebraut nach dem bayerischen Reinheitsgebot von 1516.



Was für eine Verbindung: frisches, klares Pilatus-Quellwasser, 100 % Pilsner Malz direkt aus dem bayerischen Braugerstenanbaugebiet (Rhön), feinsten Hopfen aus Süd Baden-Württemberg (Tettang) und die traditionelle bayerische Braukunst verleihen unserem Stadtkellerbier 2011 die helle Farbe und sein harmonisches leichtes Hopfenaroma.

Stammwürze: 11,8 %

Hopfung: vierfach

Alkohol: 4,8 Vol. %

Stadtkeller Spezialbier

Stadtkeller 5-Korn Bier Fortissimo

Unser untergäriges 5-Korn Bier: Mit den Rohstoffen Gerste, Weizen, Dinkel, Roggen und Hafer. Was für eine Farbe! Kräftig, fast schon leuchtend wie Bernstein. Fein und extra leicht ist unser 5-Korn Bier. Etwas Besonderes: Hin und wieder, vielleicht auch öfters, für jeden Geniesser.

Stammwürze: 12,5 %

Alkohol: 5,2 Vol. %

Unser Braumeister Reinhard Knispel

Seit 1998 braut er das bekannte Luzerner Rathaus Bier: Braumeister Reinhard Knispel ist einer, der's einfach kann. Und deshalb braut er seit 2011 auch unser Stadtkeller Bier. Vom Rathaus läuft die Würze unterirdisch in die Gär- und Lagertanks des Stadtkellers – und nach vier Wochen Reifung kommt es frisch gezapft in Ihr Glas.

Die Braukunst erlernte Reinhard Knispel in einer mittelständischen Brauerei vor den Toren Münchens. Während seiner Gesellenzeit verfeinerte der Münchner sein Können in verschiedenen Brauereien Deutschlands und der Schweiz. Zur Meisterschaft brachte er seine Kunst an der Braumeisterschule Doemens in München.



MENU ANGEBOTE IM STADTKELLER

Nachstehende Menus haben wir für Sie zusammengestellt und sind bei verschiedenen Anlässen (siehe Referenzliste) auf Küchen- und Servicequalität erprobt worden. Individuelle Wünsche und Vorstellungen berücksichtigen wir gerne bei der Detail-Besprechung mit Ihnen. Wir servieren beim Hauptgang reichlich Nachservice, wobei Sie hier zusätzlich noch eine geeignete zweite Beilage auswählen können.

ÄPLERLÄBÄ

Walliser-Raclette mit kleinen Schalenkartoffeln

•••

Äplermagronen mit Äpfelschnitzli

•••

Blättler`s Buurebratwurst

Zwiebälä Sose

goldgelbe Röschi

•••

Meringues mit Nidle und Vanille Glace

Kafi Schnaps mit Schlagrahm

CHF 62.00

ZUNFT MENU

Nüsslialat mariniert mit Xeres-Nuss-Dressing
garniert mit gebratenen Entenbrusttranchen

•••

Pochiertes Forellenfilet

an Saucen in den traditionellen Zunftfarben

•••

Original Fritschi-Pastete nach altem Rezept
mit Kalbfleisch im Reising

•••

Hausgemachtes Vanilleparfait mit
Zimtzwetschgen-Kompott

CHF 71.00

BELIEBT IM STADTKELLER FONDUE CHINOISE À DISCRÉTION

Gemischter marktfrischer Salat

•••

Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kürbiskernen

•••

Fondue Chinoise

mit Rinds-, Geflügel- und Kalbfleisch,
reichlich garniert mit verschiedenen Saucen
und Zutaten, dazu Pommes frites und
gebratener Reis

•••

Heisse Waldbeeren
mit Vanilleeis und Rahm

CHF 67.00

FESTTAGSMENU

Tomatensuppe
mit Rahmhäubchen
und Streifen von frischem Basilikum

•••

Nüsslialat

an Französischer Dressing
mit Eierwürfeln und Bündnerfleisch Heu

•••

Passionsfruchtsorbet mit Passoã

•••

Rindsfiletherz rosa gebraten
an Morchelrahmsauce
Buntes Gemüse auf Kohlrabisockel
Kartoffelkroketten

•••

Hausgemachtes Panna Cotta
festlich dekoriert

CHF 89.00

IMMER GUET

Käsefondue "Stadtkeller" soviel sie wollen

•••

Gemischter Salat

•••

Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art
goldgelb gebratene Butterrösti

•••

Gebrannte Crème

CHF 69.00

BUNDESRATS-MENU DER URKANTONE

Lauwarmi im suure Moscht pochierte
Nidwaldner Fälchenfilets
liichtä Chrüüter-Bärgankä
Wacholder-Latwerge Dressing
•••
Zwätschgäsorbet mit Zwätschgäwasser
•••
Urner Milchbänz-Gotlettä
mit Schwyzer Herrschaftskartoffeln
und Zuger Chabisroulade
•••
Gluschtigs Lozärner Dessert
Meringues und Läbchuechä mit Nidlä
Biräwegge und Lozärner Rahmöpfel
Willisauer Sorbet-Ringli

CHF 73.00

TRADITIONELL MIT EXOTISCHEM FINALE

Käsefondue "Stadtkeller" à discrétion
•••
Rüebli, Stangensellerie, Peperoni,
Zucchetti, Radiesli, Cherrytomaten,
Schnittlauch-Quark-Dipp
(pro 4 Personen ein Teller)
•••
Bernerteller mit Rippli, Speck, Saucisson und
Siedfleisch
auf Sauerkraut mit Bohnenbündeli
Salzkartoffeln
•••
Frische Ananas, Mango, Kiwi, Passionsfrüchte,
Bananenscheiben und Physalis,
mariniert mit Passoa

CHF 73.00

STADT UND RATSHERRN MENU

Hausterrine
mit Waldorfsalat und Preiselbeeren
Toast und Butter
•••
Doppelte Rindskraftbrühe mit Sherry
dazu knuspriges Blätterteiggebäck
•••
Champagner-Sorbet
•••
Saftiges Kalbssteak auf feiner
Morchelrahmsauce mit
frischen Spätzli und
buntem Gemüseschiffchen
•••
Apfelhüechli mit Vanillesauce und Zimteis

CHF 83.00

THE WILD WEST

Starting with a few chicken wings, country
cuts, fried mushrooms
(4 people per 1 plate)
•••
Sweet Corn Soup with Shrimp
•••
Barbecue plate with:
Spare ribs,
pork cutlet Provence style,
special farmer sausage,
baked potatoes with sour cream
and grilled peppers,
barbeque, cocktail and tartar sauce,
mixed pickles, ketchup and different mustards
•••
American cheesecake with whipped cream,
blackberries and donuts
on hot cinnamon plums

CHF 84.00

AUF DEN SPUREN VON GLANZ & GLORIA

Pretty Woman
Kürbisschaumsüppchen mit Amaretti
•••
Dschungelbuch
Original Caesar Salat
•••
Der weisse Hai
Köstliches Fischragout im Blätterteig
•••
Ben Hur
Spektakuläres Rindsfilet
Kleine Ofenkartoffeln mit Sauerrahm und
Tomatenkörnchen
•••
Titanic
Bunte Dessertvariation

CHF 92.00

Als vegetarische Variante bieten wir zum Hauptgang folgende Gerichte an:

Gemüseteller mit Spiegelei
•••
„Spaghetti al Pesto Genovese“
mit Basilikum und Knoblauch
•••
„Tortelli al Salvia“
mit Salbeibutter und Parmesan
auf würziger Tomatensauce
•••
Stadtkeller-Älplermagronen
mit Zwiebelschweitze und Apfelschnitzen

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen
eine zweite der nachstehenden Stärkebeilagen
und zusätzlich noch zwei Saisongemüse im

Nachservice:

Reis
Risotto
Wildreis
Nudeln
Spaghetti
Polenta
Kartoffelstock
Spätzli
Bratkartoffeln
Rösti oder Röstikroketten
Pommes frites

STADT- UND RATSKELLER BÜFFET

Kaltes Büffet

Bündner Trockenfleisch, Rohschinken und
Hobelspeck mit eingelegtem Essiggemüse
rosa gebratenes Roastbeef kalt aufgeschnitten
mit Tartarsauce, garnierte Melonenschiffli,
Fische aus innerschweizer Seen mit
luftigem Meerrettichschaum
Auswahl von sieben marktfrischen Salaten
begleitet mit zwei Salatsaucen und
Salatgarnituren

Warmes Büffet

Saftiger Schinken im knusprigen Brotteig,
zartes Schweinsrippli, gekochter Speck
und Zungenwurst mit einer kleinen
Senfauswahl, gebratene Bauernbratwurst mit
Zwiebeln, Suure Mocke (Sauerbraten)
ganzer, mit herben Kräutern gebratener
Lammgigot

Beilagen

Feiner Kartoffelstock, goldgelbe Eierspätzli
Älplermagronen, Salzkartoffeln

Gemüse

Deftiges Sauerkraut, grüne Bohnen
und Rüeblen

Dessert Büffet

Erfrischender Fruchtsalat,
luftige Meringues und Lozärner
Läbchuechä mit Nidle,
Zwetschgenkompott
mit Vanille- und Zimtglace,
drei verschiedene Sorbets zur Auswahl,
gebrannte Creme und lauwarmer Apfelstrudel
mit Vanillesauce

Käseplatte zusammengestellt aus Weich-,
Halbhart- und Hartkäsen mit Früchten,
Trockenfrüchten und Nüssen,
Korb mit verschiedenen Broten

Ab 140 Personen / Person CHF 92.00

Dessert Büffet: Gerne servieren wir Ihnen ein
Dessert Büffet anstelle des Menu-Desserts.

Ab 140 Personen; Menuaufpreis
CHF 18.00 pro Person

HINWEISE

Damit wir einen einwandfreien Ablauf Ihres Anlasses garantieren können, bitten wir Sie, nachstehende Hinweise zu beachten.

Stadtkeller Exklusiv

Ab 120 zahlenden Gästen reservieren wir für Sie den Stadtkeller exklusiv. Bitte nehmen Sie rechtzeitig mit uns Kontakt auf; Maximale Personenzahl 280 für Bankettservice, für Konzerte Maximal 350 Gäste. Für Anlässe unter 120 Gäste reservieren wir für Sie im Saal einen Tisch; Die jeweiligen Ticketreservierungen zu dem von Ihnen gewünschten Konzertabend können Sie auf Gesamtrechnung nehmen.

Personenzahl

Wir bitten um Rückbestätigung der genauen Personenzahl bis spätestens eine Woche vor dem Anlass. Bei Abweichungen zur gemeldeten Personenzahl werden Ihnen die Verpflegungskosten belastet (bis 48 Stunden vor dem Anlass kostenlos).

Menuwahl

Unsere Menuvorschläge sind als Empfehlung und Anregung für ein festliches Essen gedacht. Für Ihre Bankettbesprechung bitten wir Sie, einen Termin zu vereinbaren damit wir auf Ihre individuellen Wünsche eingehen können. Für alle Anlässe können wir nur ein einheitliches Menu servieren, ausgenommen zusätzliche Vegetarier- oder Diätmenüs.

Getränke

In unserem Keller finden wir bestimmt den passenden Wein zu Ihrem Menu. Bitte verlangen Sie unsere Wein- und Getränkekarte. Für mitgebrachte Flaschenweine wird ein Zapfengeld von CHF 30.00 pro 75 cl Flasche berechnet.

Menudruck

Wir drucken Ihr Menu in Deutsch, Französisch oder Englisch. Bitte geben Sie uns bekannt, falls wir einen bestimmten Spruch oder Ihr Logo einbeziehen sollen.

Dekoration

Alle unsere Tische sind festlich und das Lokal am Abend mit Teelichter dekoriert. Gerne besorgen wir für Sie die gewünschte Blumendekoration. Kosten pro Tischgesteck, ca. CHF 40.00 bis 60.00, je nach Jahreszeit. Spezielle themenbezogene Dekorationen berechnen wir nach Aufwand. Wenn Sie sich für ein Motto entscheiden, so können Sie bereits ab 14.00 Uhr (oder nach Vereinbarung) mit der Dekoration beginnen.

Unterhaltung

Gerne stellen wir Ihnen die Infrastruktur der Konzertbühne zur Verfügung. Wir empfehlen uns auch als das Lokal, für ein gediegenes Essen mit einer Ihren Wünschen entsprechenden Unterhaltung oder Motto. Gerne helfen wir Ihnen dabei, eine von Ihnen gewünschte Musikformation oder eine andere Darbietung zu finden. Die Aufwände der Musiker und die Kosten für die Tontechnik gehen zu Lasten des Veranstalters. Über die Sommermonate oder auf speziellen Wunsch, finden im Stadtkeller Original Swiss-Folklore-Shows mit traditionsreichen Schweizer Sitten und Bräuchen wie Alphorn, Kuhglocken, Trachten, Fahnschwingen und Jodeln, jeweils mittags und abends statt; eine europaweite Attraktion der bekannten Stadtkeller Folklore Gruppe.

Verlängerung

Verlängerungspauschale inklusive Mitarbeiterentschädigung und Abgabe Polizei:
Bis 01.00 Uhr: CHF 150.00 / Bis 02.00 Uhr: CHF 250.00 / Bis 03.00 Uhr: CHF 350.00

REFERENZLISTE

Firma/Institution	Anlass	Motto/Unterhaltung
Schiffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees	Personalfest	Tambourenverein Erlinsbach
SUVA, Luzern	Jahresabschlüssen	Swiss Folklore Show
Schindler Management AG Ebikon	Weihnachtsessen	Country Abend
Parallel Informatik	Geschäftsanlass	Privatkonzert mit Philipp Fankhauser
City Vereinigung Luzern	Top Event / VIP Anlass	Willy Tell & Band
Landis & Gyr	Geschäftsessen	
Migros MM Schweizerhof, Luzern	Mitarbeiterfeier	Oskarverleihung, Zauberershow, DJ
Emmi Logistik AG, Luzern	Weihnachtsfeier	Swiss Folklore Show
zb Zentralbahn AG, Stansstad	Weihnachtsfeier	Dj Richi
Blue Balls	Helferessen	Konzertabend mit Dr. Feelgood Konzertabend mit Tomazobi
Hotel Montana, Luzern	Weihnachtsfeier	Die Zwei Waldstätter
Pilatus Bahnen, Kriens	Weihnachtsessen	Dj mit Karaoke
Verkehrshaus Gastronomie	Personalfeier	Comedy Night
Magazine zum Globus AG Spreitenbach	Senioren Weihnachtsfeier	
Albatross Travel, Kent GB	Farwell Dinner	Swiss Folklore Show
Bucherer AG Schwanenplatz Luzern	Weihnachtsfeier	Ein Hut steht mir gut Äplerchilbi Hollywood
AkzoNobel, Sempach Station	Mitarbeiterfeier	Konzert Edison & the bright lights
Monika Kopp & Daniel Bucheli	Hochzeit & Geburtstagsfeier	Live in concert
Bau- und Mietergenossenschaft Littau	GV mit Abendessen	60 Jahre Jubiläum
Rast & Fischer AG, Littau	Weihnachtsfeier	Swiss Folklore Show & Happy Pipers
AMAG, Schinznach-Bad		Konzertreihe DJ mit Karaoke
Bucher Treuhand AG, Kriens	Weihnachtsessen	Konzertabend Sina
Manor Luzern	Mitarbeiterfeier	Kapitän' s Dinner
Tourismus Forum Luzern	Jahresabschluss Event	Swiss Folklore Show
Zentralschweizer Fernsehen	Weihnachtsessen	Konzertabend mit Two Banjos Jazzband
Tele Tell / Tele I		Konzertabend mit The Stouts
Hotel Schweizerhof, Luzern	Mitarbeiterfeier	Konzertabend mit Philipp Fankhauser
CSS, Luzern	Weihnachtsessen	Konzertabend Better Monday
Migros Emmenbrücke	Weihnachtsfeier	DJ mit Karaoke
BWO Systems AG	Weihnachtsessen	Comedy Night
Weingut Rosenau	Winzerznacht	Konzert mit Stiller Has

TRADITION - KULTUR - EMOTIONEN

IMPRESSIONEN

Stadtkeller Luzern



Stadtkeller Bar



Restaurant



Saal



Martini Apéro



STADT.KELLER
Musik - Restaurant Luzern

TRADITION - KULTUR - EMOTIONEN

IMPRESSIONEN

Apéro Büffet Saal



Restaurant



Restaurant Empore



Restaurant aus Bühnensicht



Saal mit Bühnensicht



TRADITION - KULTUR - EMOTIONEN

IMPRESSIONEN

Dessert Büffet Saal



Stadtkeller Folklore Gruppe



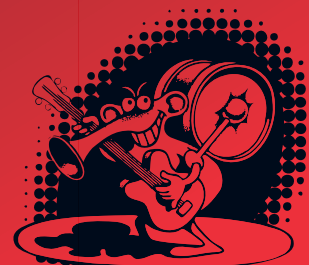
Bühnenverlängerung bei spez. Anlässen



Saal mit Garderobe



Hochzeitsapéro



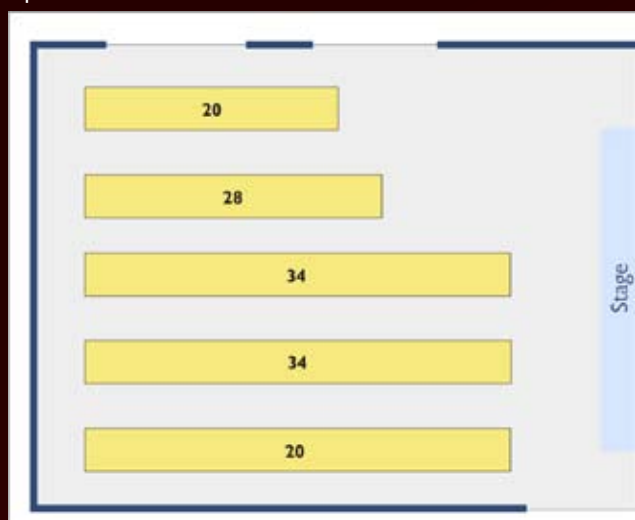
STADT.KELLER
Musik - Restaurant Luzern

TRADITION - KULTUR - EMOTIONEN

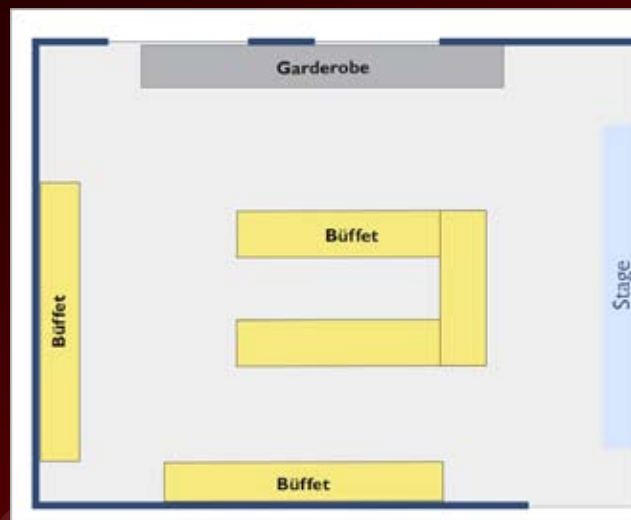
BESTUHLUNG

Banketbestuhlung Saal

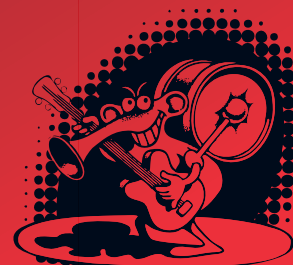
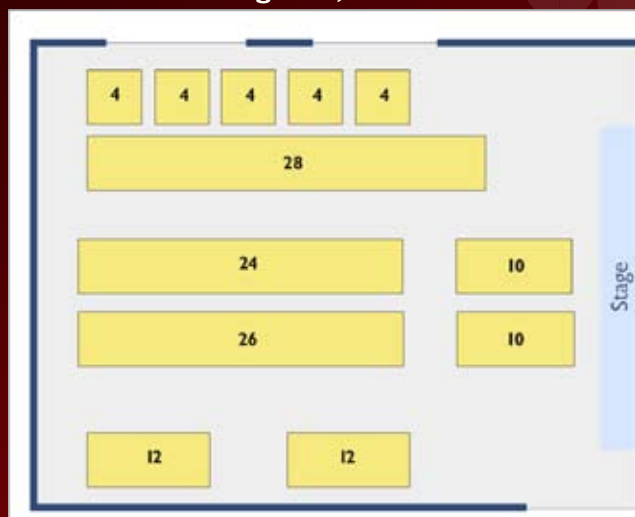
optimal 136 Pers., max. 150 Pers.



Saal mit Büffet und Garderobe



Konzertbestuhlung Saal, max. 142 Per.



STADTKELLER
Musik - Restaurant Luzern