

PANORAMA
RESTAURANT

Bankettdokumentation



Willkommen im Panoramarestaurant

Ehrlich. Frisch. Regional.

Das Restaurant im Businesspark Aentlebuch

Nur 25 Minuten von Luzern entfernt liegt das Panoramarestaurant im schönen Entlebuch – eingebettet in die malerische Landschaft entlang der Entle und inmitten der UNESCO Biosphäre Entlebuch.

Das Restaurant bietet einen grosszügigen Saal, ein charmantes Sali sowie eine einmalige Panoramaterrasse mit Weitblick.

Das Panoramarestaurant ist Teil des Businessparks Aentlebuch. Der Businesspark vermietet Büro-, Gewerbe- und Lagerräume in unterschiedlichen Grössen – flexibel und individuell nutzbar. Auch moderne Seminarräume stehen zur Verfügung. Das Panoramarestaurant ergänzt dieses vielfältige Angebot mit einem Ort der Begegnung und Gastfreundschaft.

Unser Angebot

Wir stehen für eine ehrliche Küche mit frischen und regionalen Zutaten – saisonal inspiriert und mit Liebe zubereitet. Für euren Anlass bieten wir vielfältige Menüvorschläge, die ihr ganz nach euren Wünschen kombinieren könnt.

Ob Familienfest, Geschäftsanlass oder Hochzeit – wir beraten euch gerne bei der Auswahl und Zusammenstellung eines passenden Menüs. Auch unser Restaurant zeigen wir euch auf Wunsch persönlich. Bitte vereinbart dafür vorgängig einen Termin mit uns.

Eure Gastgeberin

Gabriele Fraser

Restaurantleiterin & Küchenchefin

Telefon: 041 482 83 91
panoramarestaurant@aentlebuch.ch
www.panoramaentlebuch.ch

Apéro à la Carte

Chline Apéro

Chips, Nüssli, Salzbretzeli

CHF 2.50 pro Person

Chalti Häppli

Mindestbestellung: 10 Stück pro Sorte

| | |
|---|----------|
| Tomaten-Mozzarella-Spiessli | CHF 3.00 |
| Crudités mit Dip | CHF 3.50 |
| Antipasti mit Büffelmozzarella und Rucola im Glas | CHF 4.00 |
| Schweizer Wurstsalat im Glas | CHF 4.00 |
| Focaccia mit Rohschinken | CHF 4.00 |
| Thai-Pouletsalat mit Papaya | CHF 4.50 |

Warmi Häppli

Mindestbestellung: 10 Stück pro Sorte

| | |
|-------------------------------------|----------|
| Chäschüechli | CHF 3.00 |
| Schinkengipfeli | CHF 3.00 |
| Mini-Pizza | CHF 3.00 |
| Mini Flammkuchen | CHF 3.00 |
| Saisonale Suppe im Glas | CHF 3.00 |
| Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Dip | CHF 3.50 |
| Panierte Riesencrevette mit Dip | CHF 4.00 |
| Mini-Cheeseburger | CHF 4.00 |

Unsere Mengeneempfehlungen:

- Apéro Mini: 4-5 Stück pro Person – ideal vor dem Essen
Apéro Midi: 6-7 Stück pro Person – für den kleinen Hunger
Apéro Riche: 8-10 Stück pro Person – der Reichhaltige Apéro

Kalte Vorspeisen

| | |
|---|-----------|
| Bunter Blattsalat mit Tomaten und Mozzarella-perlen | CHF 8.50 |
| Nüsslisalat mit gebratenen Champignons und Bündnerfleischstreifen | CHF 10.50 |
| Ceasar Salad frischer Römersalat, würziger Parmesan, knusprige Croutons cremiges Dressing mit Kapern und Sardellen | CHF 10.50 |
| mit Pouletbruststreifen | CHF 15.00 |
| Zweierlei Bruschetta mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch, mit Spianata-Salami, Provolone-Käse und Champignons | CHF 11.00 |
| Salatbuffet «eifach & guet mit 8 verschiedenen Saisonsalaten, zwei Salatsaucen, Toppings und frischem Brot | CHF 12.00 |
| Salatbuffet «reichhaltig & fein» Griechischer Salat, Nizza-Salat, Schweizer Wurstsalat, verschiedene Blattsalate, dazu Mozzarella-perlen, Randen, Mais-Curry und Gurken zwei Salatsaucen, Toppings und frisches Brot | CHF 16.00 |

Suppen

| | |
|--|-----------|
| Bouillon mit hausgemachten Flädli | CHF 6.00 |
| Tomatencremesuppe mit Rahmhaube und Pesto | CHF 8.50 |
| Kürbiscremesuppe mit Moscato-Rahm und Kürbiskernen | CHF 8.50 |
| Kokos-Curry-Suppe mit Tandoori-Pouletspiessli | CHF 11.00 |

Hauptgänge

| | | |
|---|--|------------------------|
| Klassisches Rahmschnitzel vom Nierstück | | CHF 26.00 |
| Festliches Nierstück am Stück gebraten serviert mit sämiger Madeirasauce | Kalbsnierstück Schweinsnierstück | CHF 48.00 CHF 27.00 |
| Zürcher Geschnetzeltes an feiner Rahmsauce | Kalbsgeschnetzeltes Schweingeschnetzeltes | CHF 32.00 CHF 25.00 |
| Luzerner Chügelipastelli serviert mit Kalbsbrätchügeli, Kalbfleischwürfeli und Champignons | | CHF 27.00 |
| Roastbeef mit Sauce Hollandaise und Cassisjus | | CHF 41.00 |
| Geschmorte Rindsschulter an Merlotsauce | | CHF 34.00 |
| Rindsgeschnetzeltes Stroganow an Paprikarahmsauce, serviert mit Champignons, Essigurken und Peperoni | | CHF 29.00 |
| Hausgemachtes Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Entlebucher Rohschinken und Entlebucher Bergkäse | | CHF 31.00 |
| Überbackenes Schweinssteak mit Mostbröckli, Raclettekäse und confierten Cherrytomaten, an MarsalasaUCE | | CHF 29.00 |
| Pouletbrust im Blätterteigmantel gefüllt mit Cantadou und Speck, an Portweinjus | | CHF 29.00 |
| Pouletbruststreifen in Panko-Panade mit Wasabi-Mayonnaise | | CHF 29.50 |
| Gebratene Pouletbrust an Paprikarahmsauce | | CHF 26.00 |
| Entlebucher Saiblingsfilet Müllerin Art von Familie Duss | | CHF 30.00 |

Beilagen zur Auswahl:

Kartoffelstock, Kartoffelgratin, Herzoginkartoffeln, Butternudeln, Wildreis, Jasminreis, Country Fries, Bratkartoffeln, Röstigalletten, Spätzli, Risotto, Polenta oder Petersilienkartoffeln.

Bitte wählt im Voraus eine Beilage für die ganze Gruppe aus.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten finden wir selbstverständlich eine individuelle Lösung.

Zu jedem Hauptgang servieren wir saisonales Gemüse.

Fitness auf dem Teller

Fitnesssteller mit frischen Salaten und saisonalen Toppings

| | |
|--|-----------|
| Entlebucher Fischknusperli mit Tartarsauce | CHF 27.00 |
| Schweinesteak mit Kräuterbutter | CHF 27.00 |
| Pouletbrust mit Kräuterbutter | CHF 26.00 |
| Rindsentrecôte mit Kräuterbutter | CHF 39.00 |

Vegetarische Gerichte

Wenn ihr vegetarisch essen möchtet, machen wir euch gerne einen feinen Vorschlag.

Plausch-Angebote (Selbstbedienung)

Bei unseren Plausch-Angeboten heisst es für euch: **selber schöpfen, selber geniessen!**
Alles gibt's am Buffet, ohne Tischservice. Die Plausch-Angebote sind ab 25 Personen buchbar.

Spaghetti-Plausch

Für Pasta-Liebhaber: Neun feine Saucen stehen zur Auswahl – ihr wählt im Voraus eure drei Favoriten aus, die wir dann fürs Buffet vorbereiten.

- Carbonara
- Bolognese
- Zitronensauce mit Poulet und Zucchini
- Υ Steinpilzsauce
- Υ Gorgonzolasauce
- Υ Tomatensauce mit Basilikum und Mozzarella
- Υ Basilikum-Pesto
- Υ Puttanesca (*würzig mit Tomaten, Kapern, Oliven & Chili*)
- Υ Cinque Pi (*die „5 P“: Rahm, Tomaten, Parmesan, Petersilie & Pfeffer*)

mit gemischten Blattsalaten in der Schüssel CHF 25.00

mit Salaten vom Buffet CHF 32.00

Fajita-Plausch

Einfach füllen, rollen, geniessen – mit allem, was dazugehört: Fleisch, Vegi, Salsa, Guacamole und ganz viel Geschmack. Eure Fajita, euer Stil.

Apéro

Nachos mit Tomatensalsa und Guacamole CHF 4.50

Zum Selbstfüllen

Weizen-Tortillas und Mais-Taco-Shells CHF 34.00

Crispy Chicken, Chili con Carne mit Rindfleisch,
Schweinsgeschnetzeltes mit Peperoni und Peperoncino

Auf Wunsch: vegetarisches Chili mit Quorn-Hack

Eisbergsalat | Tomaten | Cheddar-Käse | Zwiebeln | Mais
Guacamole | Tomatensalsa (mild & scharf) | Sauerrahm mit frischen Kräutern

Mit Dessert

Süsse Mango-Fajita mit Vanilleglace CHF 6.50

Burger-Plausch

Frische Buns, feine Zutaten, volle Freiheit: Beim Burger-Plausch stellt ihr euch euren Lieblingsburger selbst zusammen.

Zur Auswahl:

Rindfleischburger vom Entlebucher Dorfmetzger, hausgemachtes Pulled Pork, Vegi-Burger
Brioche-Bun

Toppings:

Zwiebeln | Tomaten | Eisbergsalat | Speck | Cheddar-Käse

Saucen:

Barbecue-Sauce | Burger Relish | Ketchup | Senf | Tartarsauce

Beilage:

Country Fries

Salatbuffet:

Pasta-Salat | Coleslaw | Tomaten-Mozzarella | Gurken-Salat | Caesar-Salat | Blattsalate

Preis: CHF 43.50

Inklusive Dessert: CHF 49.00
mit Cheesecake-Brownie

Buffet-Plausch

Beim Buffet-Plausch genießt ihr Vorspeise, Hauptgang und Dessert ganz nach eurem Geschmack – abwechslungsreich und unkompliziert.

Vorspeise:

Salatbuffet mit verschiedenen Salaten und Dressings (French, Haus, Italien)

Hauptspeisen:

Tessinerbraten vom Schwein
Pouletbrust-Piccata
Wurstspiessli
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

Beilagen:

Butternudeln | Rösti | Wildreis
Gemüse nach Saison

Dessertbuffet:

Tobleronemousse | Fruchtsalat | Panna cotta mit Fruchtcoulis | verschiedene Glacesorten

Preis: CHF 49.90

Desserts

| | |
|--|--------------------|
| Vanillecreme-Törtli mit Beeren und Früchten der Saison | CHF 8.50 |
| Hausgemachter Schokoladen-Cupcake | CHF 8.50 |
| Ebnetter Süssmostcreme – ein Klassiker aus der Region | CHF 7.50 |
| Panna cotta mit Himbeer-Coulis und feinen Sablés | CHF 7.50 |
| Hausgemachter Apfelstrudel mit Rahm und Vanilleglace | CHF 10.50 |
| Frischer Fruchtsalat | CHF 7.00 |
| | mit Glace CHF 9.50 |
| Dessertbuffet | CHF 15.00 |
| mit 5 kleinen Köstlichkeiten pro Person | |

Unsere Räumlichkeiten

Restaurant-Saal

25 bis 90 Personen



Der grosse Restaurant-Saal bietet für 25 bis 90 Personen den idealen Rahmen für Anlässe aller Art. Mit schönem Panoramablick auf die Entlebucher Landschaft bietet er in jeder Jahreszeit einen tollen Ausblick. Direkter Zugang zur Terrasse inklusive.

- Beamer und Leinwand (CHF 100)
- Handmikrofon und Beschallungsanlage (CHF 30)
- Musikanlage (Sonos)

Konditionen

Exklusive Reservationen ausserhalb der Öffnungszeiten:

- Mindestumsatz: CHF 1'200
- Bestuhlung nach Wunsch: inbegriffen

Versammlungen ohne Essen (Getränke aus der Selbstbedienung):

- Mindestumsatz: CHF 600
- Bestuhlung nach Wunsch: CHF 50 pauschal (kann dem Mindestumsatz angerechnet werden)

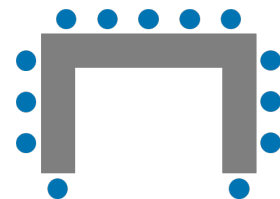
Bestuhlungsoptionen



Tischreihen
90 Personen



Konzertbestuhlung
90 Personen



U-Form
30 Personen

Mittaggüpfli

10 bis 24 Personen



Unser Mittaggüpfli ist der ideale Raum für familiäre Feiern und gesellige Anlässe. Ihr könnt den Raum am Mittag oder am Abend reservieren. Im Winter verwandelt sich das Mittaggüpfli jeweils in ein urchiges Stübli.

- Musikanlage (Sonos)

Konditionen

Reservationen während der Öffnungszeiten (ab 10 Personen): kein Mindestumsatz

Exklusive Reservationen ausserhalb der Öffnungszeiten: CHF 1'200 Mindestumsatz

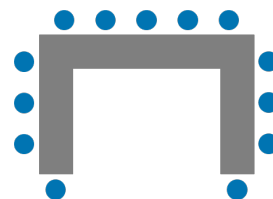
Bestuhlungsoptionen



1 lange Tafel
16 Personen



8er-Tische
24 Personen



U-Form
12 Personen

Dachterrasse

25 bis 90 Personen



Unsere Dachterrasse mit der wunderschönen Aussicht wird gerne für Apéros verwendet. Im Sommer ist (bei sicherer Witterung) auch ein Essen draussen möglich. Und im Winter laden wir mit gemütlichen Decken und Schaffellen zum Lagerfeuer-Apéro ein.

- Musikanlage (Sonos mobil) auf Wunsch verfügbar

Konditionen

Die Terrasse steht mittags unseren Restaurantgästen zur Verfügung. Ausserhalb dieser Zeit kann sie nur im Zusammenhang mit einer exklusiven Reservation des Restaurant-Saals oder des Mittaggüpfli genutzt werden.

Bestuhlungsoptionen



Apéro (stehend)
90 Personen



lange Tische
40 Personen



Festbänke & -tische
90 Personen

A–Z – Nützliche Infos für euren Anlass

Damit euer Anlass bei uns im Panoramarestaurant reibungslos verläuft, haben wir die wichtigsten Informationen von A bis Z für euch zusammengestellt. Bei Fragen oder besonderen Wünschen sind wir gerne für euch da.

Allergien & Intoleranzen

Bitte meldet diese bei der Menübesprechung unserem Team – wir finden eine passende Lösung für euch und eure Gäste.

Bestuhlung

Siehe Mobiliar.

Buchung & Mindestkonsumation

Unsere Räumlichkeiten können ausserhalb der Öffnungszeiten exklusiv für Bankettveranstaltungen reserviert werden. Für solche Anlässe gilt eine Mindestkonsumation. Dieser Betrag kann für Speisen, Getränke und Zusatzleistungen verwendet werden.

- Anlässe mit Essen
 - Mindestkonsumation: CHF 1'200 pro Anlass (bis 00.30 Uhr)
- Anlässe ohne Essen
 - Mindestkonsumation: CHF 600 (bis 23.00 Uhr)

Wird die Mindestkonsumation nicht erreicht, wird die Differenz als Raummiete verrechnet.

Dekoration

Unsere Tische sind saisonal dekoriert und (bei Anlässen mit Essen) mit Papiertischtuch und Papierservietten versehen – diese Ausstattung könnt ihr gerne für euren Anlass übernehmen. Wenn ihr möchtet, könnt ihr selbstverständlich auch eigene Dekoration mitbringen. Bitte sprecht uns bei brennenden Kerzen oder grösserem Aufwand frühzeitig an.

Feuerwerk & Pyrotechnik

Aus Sicherheitsgründen sind Feuerwerkskörper und pyrotechnische Effekte im Restaurant nicht erlaubt. Dies gilt auch für Tischfontänen oder ähnliche Effekte, wie sie teilweise auf Torten oder Dessertplatten verwendet werden.

Garderobe

Die Garderobe steht euch kostenlos zur Verfügung. Für Wertsachen übernehmen wir keine Haftung.

Getränke

Unser vollständiges Getränkeangebot findet ihr in der separaten Getränkekarte.

Kinder

Für unsere kleinen Gäste gibt's eine Spielecke im Restaurant. Auf Wunsch bereiten wir auch ein einfaches Kindermenü zu – sagt uns einfach Bescheid.

Letzte Runde & Verlängerung

Ihr möchtet den Abend in gemütlicher Runde ausklingen lassen? Gerne – hier die Zeiten im Überblick:

- Anlässe mit Essen
 - Der letzte Getränkeservice erfolgt um 24.00 Uhr.
 - Ab 00.30 Uhr wird pro zusätzlicher Stunde ein Zuschlag von CHF 150 berechnet.
- Anlässe ohne Essen
 - Der letzte Getränkeservice erfolgt um 22.30 Uhr.
 - Ab 23.00 Uhr wird pro zusätzlicher Stunde ein Zuschlag von CHF 150 berechnet.
- Allgemein

Eine Verlängerung des Abends ist bis spätestens 02.00 Uhr möglich.

Mobiliar

- Anlässe mit Essen
 - Saal / Mittaggüpfli: Bankett-Tische und Stühle inkl. Wunschbestuhlung: inbegriffen
 - Terrasse: Auf Anfrage
- Anlässe ohne Essen
 - Bankett-Tische und Stühle inkl. Wunschbestuhlung: CHF 50 pauschal
- Zusätzliches Mobiliar

| | |
|-----------------------------------|--------------------|
| Bühne | CHF 100 pro Anlass |
| Bartheke | CHF 150 pro Anlass |
| Flipchart / Whiteboard / Pinnwand | CHF 10 pro Stück |
- Catering-Anlässe

| | |
|------------------------|--------------|
| Mietmobiliar | auf Anfrage |
| Lieferung/Aufbau/Abbau | nach Aufwand |

Musikanlage

Unser Sonos-Soundsystem bietet euch eine grosse Auswahl an Musikkanälen. Ihr könnt auch eure eigene Playlist mitbringen – bitte bringt die Musikquelle rechtzeitig vorbei, damit wir sie einrichten können. Für Anlässe auf der Dachterrasse steht euch unsere mobile Sonos-Box zur Verfügung (bis max. 22.00 Uhr).

Nachservice

Auf Wunsch bieten wir euch gerne einen Nachservice an – bitte vorgängig bestellen. Für diesen Zusatzservice verrechnen wir einen Aufschlag von 20 % auf den Menüpreis (Hauptgang).

Öffnungszeiten Restaurant

Das Restaurant ist von Montag bis Freitag, 09.00–14.00 Uhr geöffnet.

Ausserhalb dieser Zeiten sind unsere Räume exklusiv für Bankette reservierbar (siehe „Buchung & Mindestkonsumation“).

Parkplätze

Bei Banketten mit Gesamtrechnung erhaltet ihr auf Wunsch vergünstigte Parktickets für eure Gäste.

Personenzahl

Wir bitten euch, uns die definitive Personenzahl spätestens eine Woche vor dem Anlass mitzuteilen.

Rauchen

Rauchen ist auf unserer Dachterrasse möglich – Aschenbecher stehen bereit.

Service & Selbstbedienung

- Anlässe mit Essen
 - Wir bedienen euch am Tisch – Essen und Getränke sind im Service inbegriffen
- Plauschmenü
 - Das Essen holt ihr euch selbst am Buffet.
 - Getränke:
 - Mit Gesamtrechnung: Getränkeservice möglich
 - Bei Einzelzahlung: Selbstbedienung & Zahlung an der Kasse
- Anlässe ohne Essen
 - Mit Gesamtrechnung: Getränkeservice möglich
 - Bei Einzelzahlung: Selbstbedienung & Zahlung an der Kasse

Sitzordnung & Tischplan

Wenn ihr eine fixe Sitzordnung möchtet, erstellen wir gerne mit euch einen Tischplan.

Stornokosten

- Bis 7 Tage vor dem Anlass: keine Kosten
- Bis 48 Stunden vor dem Anlass: 50 % des Bestellwerts
- Weniger als 48 Stunden vor dem Anlass: 100 % des Bestellwerts

Technik

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| Musikanlage Sonos | inklusive |
| Beamer und Leinwand | CHF 100 |
| Handmikrofon mit Beschallungsanlage | CHF 30 |

Bitte gebt uns rechtzeitig Bescheid, damit wir alles vorbereiten können.

Tischwäsche

Bei Anlässen mit Essen sind ein Papiertischtuch, Papierservietten und eine saisonale Standarddekoration inbegriffen. Eigene Dekoration dürft ihr gerne mitbringen.

Zusätzliche Optionen:

- Stofftischtücher auf Wunsch erhältlich (nach Aufwand und Verfügbarkeit)
- Stuhlhussen: CHF 5 pro Stück

Verlängerung

Siehe: Letzte Runde

Wein & Zapfengeld

In unserer separaten Getränke- und Weinkarte findet ihr eine Auswahl an Flaschenweinen. Habt ihr einen Lieblingswein? Gerne besorgen wir euren Wunschwein – nach Verfügbarkeit, zum Einkaufspreis plus Serviceaufschlag.

Ihr dürft auch eigenen Wein oder Spirituosen mitbringen.

Dafür berechnen wir ein **Zapfengeld** von:

- CHF 30 pro 75cl-Weinflasche
- CHF 50 pro Spirituosenflasche

Zahlung

Ihr könnt bei uns bar, mit Karte oder via TWINT bezahlen. Auf Wunsch stellen wir euch gerne eine Rechnung aus.