

HABERMACHER.

Seit 1938. Bäckerei. Café.

Menüvorschläge

Café Habermacher
in Ebikon, Kriens oder Luzern-Littau

Für Anlässe ab 20 Personen

Lieber Gast

Wir freuen uns, Ihnen unsere Menüvorschläge präsentieren zu dürfen. Falls Sie nicht finden, was Sie suchen helfen wir Ihnen gerne weiter. Unser Küchenchef Kurt Bösch hat sicher einen Vorschlag, der Ihnen gefällt.

www.beck-habermacher.ch

Zentralstrasse 11, 6030 Ebikon
Tel. 041 440 13 73

Luzernerstrasse 24, 6010 Kriens
Tel. 041 322 22 60

Fanghöfli 10, 6014 Luzern-Littau
Tel. 041 250 26 57

Stellen Sie sich Ihr Menü selber zusammen:

Kalte Vorspeisen:

- Gemischter Salat mit gerösteten Kernen und Nüssen
Fr. 10.50
- Blattsalat mit gebratenen Pilzen oder grilliertem Gemüse
Fr. 11.50
- Grüner Salat mit Rauchlachsstreifen
Fr. 13.50
- Nüsslisalat mit Speck, Ei oder Brotcroutons (saisonal)
Fr. 11.50
- Nüsslisalat mit gebratenen Champignons (saisonal)
Fr. 11.50
- Salat vom Buffet
Fr. 11.50
- Verschiedene Terrinen mit Sauce Cumberland
Fr. 17.-
- Rauchlachstartar mit Toast, Butter, Salatgarnitur
Fr. 18.-

Suppen:

- Bouillon mit Flädli
Fr. 6.00
- Bouillon mit Sherry und Gemüsestreifen
Fr. 6.00
- Kürbissuppe (saisonal)
Fr. 8.00
- Spargelcremesuppe (saisonal)
Fr. 8.00
- Tomatencremesuppe mit Rahm und Basilikum
Fr. 7.00
- Zwiebelsuppe mit Käsetoast
Fr. 6.50

HABERMACHER.

Seit 1938. Bäckerei. Café.

- Kokos-Zitronengrassuppe mit Crevettenspiessli
Fr. 11.50 (ohne Crevetten Fr. 7.-)
- Kräuterschaumsuppe mit Rauchlachsstreifen
Fr. 11.50 (ohne Lachs Fr. 7.-)
- Kalte Gurkensuppe
Fr. 7.00
- Melonenkaltschale (saisonal)
Fr. 8.00

Warme Vorspeisen:

- Blätterteigkissen mit Morchel-Steinpilzfüllung
Fr. 15.-
- Frische Spargeln mit Sauce Hollandaise (saisonal)
Fr. 13.50
- Fisch (je nach Saisonangebot) an Kräutersauce mit Reis oder auf Rahmsauerkraut mit Salzkartoffeln oder auf Rahmwirz mit Bratkartoffeln (Preis nach Anfrage)

Hauptgänge:

- Äplermagronen mit Apfelmues
Fr. 16.-
- Gratinierte Spätzli mit Gemüse
Fr. 16.-
- Zucchetti- und Auberginenpiccata mit Tomatenspaghetti
Fr. 18.-
- Crêpes mit Gemüsefüllung an Käserahmsauce
Fr. 17.50
- Weissweinsrisotto mit grilliertem Gemüse
Fr. 16.50
- Schweinsrahmschnitzel mit Nüdeli und Gemüse
Fr. 24.50
- Schweinsfilet an Senfsauce mit Spätzli und Gemüse
Fr. 30.-

www.beck-habermacher.ch

HABERMACHER.

Seit 1938. Bäckerei. Café.

- Schweinscarrebraten mit Rosmarinjus, Kartoffelgratin und Gemüse
Fr. 25.50
- Schweinssteak an Steinpilz-Morchelsauce mit Kroketten und Gemüse
Fr. 29.-
- Pastetli gefüllt mit Straussenfiletstreifen-Stroganoff, Gemüse
Fr. 27.-
- Pouletbrüstli mit getrockneten Tomaten und Champignons gefüllt, dazu Risotto und Gemüse
Fr. 28.-
- Trutenroulade mit Mandel-Zitronenfüllung, dazu Lauchreis und Gemüse
Fr. 27.-
- Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse
Fr. 22.-
- Roastbeef an Sauce Bernaise mit Kartoffelgratin und Gemüse
Fr. 32.-
- Rindsfilet mit Sauce Bernaise, Kroketten und Gemüse
Fr. 44.-
- Kalbscarre mit Kräuterkruste, dazu Polenta und Gemüse
Fr. 41.-
- Kalbsteak an Morchelrahmsauce mit Nüdeli und Gemüse
Fr. 41.-
- Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti und Gemüse
Fr. 26.00 (a la Minute Geschnetzeltes Fr. 33.-)
Lammrückenfilet an Rosmarinjus mit Kräuterpolenta und Gemüse
Fr. 31.50

Selbstverständlich können die Beilagen beliebig ausgetauscht werden.

- Raclette à discrétion
Fr. 31.- pro Person
- Fondue Chinoise à discrétion vom Buffet
Fr. 46.- pro Person

www.beck-habermacher.ch

Desserts:

- Fruchtsalat mit Glace
- Caramelköpfler mit Rahm
- Gebrannte Creme
- Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce oder Glace
- Mousse au chocolat mit Früchten garniert
- Orangensalat mit Eierlikörglace
- Coupe Nesselrode (saisonal)
- Coupe Romanoff (saisonal)

Preis pro Dessert Fr. 9.00

Verschiedene Dessert aus der Backstube: Torten, Cremeschnitten, Erdbeertörtli usw.

- Dessertteller surprise Fr. 16.00
- Dessertbuffet nach Anfrage

Apéro Verlangen Sie unsere Apérovorschläge. Wir beraten Sie gerne.

Blumen Gerne organisieren wir Ihnen jede Art von Blumenschmuck zum Selbstkostenpreis auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt.

Annullationsbedingungen Bitte geben Sie uns die genaue Personenzahl 48 Stunden vor Ihrem Anlass bekannt. Sollte die Personenzahl für ein Abendessen kleiner sein als 20, erlauben wir uns 20 Menüs zu verrechnen.

Verlängerung Wir schliessen um 24 Uhr. Eine Verlängerung bis 2 Uhr ist möglich und kostet Fr. 120.- pro Stunde.

Zapfengeld Wenn Sie Ihren persönlichen Wein mitbringen wollen, verrechnen wir Ihnen ein Zapfengeld von Fr. 25.- pro Flasche.