

The image shows a rooftop lounge area with a view of a city. The lounge has a white ceiling with a grid pattern and string lights. A modern staircase with a glass railing is on the right. People are sitting at tables, and there are wine glasses on the tables. The city view includes buildings and a hillside.

**KKL**

**Luzern**

# **Sommer Lounge Angebot 2025**

# Event Catering KKL Luzern

Neben der Kultur hat auch die Kulinarik im KKL Luzern einen sehr hohen Stellenwert. Vom erfolgreichen, ausgezeichneten Fine Dining Restaurant Lucide, über die quirlige und unkomplizierte Deli Cafébar Le Piaf, die «Bar gastronomique» Seebar bis zum Café im Kunstmuseum: verschiedene erfolgreiche Restaurantkonzepte zeigen unsere Leidenschaft für die Kulinarik. Im Eventbereich spielt der Genuss ebenfalls eine zentrale Rolle. Die sorgfältig ausgewählten und entwickelten Kreationen spielen mehr als eine Nebenrolle bei Ihrer Veranstaltung – sie hinterlassen einen bleibenden Eindruck.

---

## **Herkunft & Handwerk**

Wir legen besonderen Wert auf die Auswahl unserer Lieferanten und Produzenten. Unser Fokus liegt hier auf Herkunft und Handwerk. Aus diesem Grund beziehen wir unsere Ware von Lieferanten und Produzenten, welche unsere Werte und unseren Qualitätsanspruch teilen. Sie geniessen bei uns Wurst und Fleisch des Metzger Gabriel aus dem Engelberger Tal, Fisch beziehen wir unter anderem von der Seefischerei Robert Hofer aus Meggen und das knusprige Natursauerteig-, sowie das Roggenvollkornbrot haben wir zusammen mit der Kreuzbäckerei in Stans entwickelt. Wo immer möglich verarbeiten wir regionale und saisonale Früchte und Gemüse, unsere Freiland Eier stammen vom Familienunternehmen Fischer Eier in Malers.

---

### **Unsere Verantwortung**

Kultur und Natur gehören für uns zusammen. Wir sind uns bewusst, dass jede getroffene Entscheidung Auswirkungen hat. Wir handeln verantwortungsbewusst und nachhaltig. Wir bieten unseren Gästen gefiltertes, auf Wunsch mit Kohlensäure versetztes Luzerner Trinkwasser. 10% des Verkaufspreises spenden wir «Wasser für Wasser», welche damit den Zugang zu Trinkwasser in Afrika ermöglichen. Aus unserem gebrauchten Frittieröl entsteht Biodiesel, aus organischen Abfällen Biogas und Naturdünger für die Region. Nicht zu vermeidende Einwegartikel sind aus nachwachsenden Rohstoffen.

Bei uns gilt Food Care statt Food Waste. Gerne verpacken wir Ihnen Ihre Speisereste zum Mitnehmen. Bezüglich Details und Konditionen kontaktieren Sie bitte Ihren Eventmanager.

---

Alle Preise sind Bruttopreise und verstehen sich inklusive 8.1% Mehrwertsteuer.

# Saisonale Flying Menus

Geniessen Sie unser saisonales Flying Menu auf unkomplizierte Art und Weise. Während Ihre Gäste im Gespräch oder in Bewegung sind, werden die einzelnen Gänge von unseren Mitarbeitenden auf Tablett serviert. Alle warmen und kalten Köstlichkeiten werden in kleinen Portionen zubereitet.

Die Flying Menus sind von 50 bis zu 500 Gäste buchbar. Dieses Angebot kann in den Räumlichkeiten des Auditoriums nicht gebucht werden.

---

## Flying Menu Sommer

69.–

- Tonnato | Vitello | Kapernapfel | Olivenöl | Limone
  - Zander | Zitrusfrüchte | Kokos | Buchweizen
  - Erbsen-Panna-cotta | Minze | Joghurt | Zatar
  
  - Geeister Pfirsich | Vanille
- oder
- Rüblicremesuppe | Estragon
  
  - Geschmorte Rinderbacke | Five Spices | Süsskartoffel | Croutons
  - Gebratene Dorade | Venere-Reis | Champagner | grüne Bohne
  - Carnaroli-Reis | Limone | Stangensellerie
  
  - Grapefruit | Mandel | Joghurt
  - Mango | Litschi | Kokos
  - Mascarpone | Himbeer | Pistazie

---

## Flying Menu Heimat.Herkunft.Handwerk.

79.–

«Heimat.Herkunft.Handwerk.» versteht sich als Schaufenster der Innerschweiz. Der Fokus liegt auf lokalen, regionalen Produkten und deren Produzenten, welche unseren Qualitätsanspruch teilen.

- Gebeizte Forelle von der Fischerei Hofer | Gurkenchutney | Schalotte | Pumpernickel
- Luzerner Kloster-Rohschinken | Melone | Limonenöl
- Marbacher Burrata | Ratatouille | Olive | Basilikum
  
- Innerschweizer Chässuppe | Emmentaler | Zwiebel Brioche
  
- Nebikoner Lamm-Nierstück | Grissini Limettenkruste | geschmorte Rüebl-Kartoffelcreme
- Königszander | Seeländer Linsen | Kefen | Suure Moscht
- Grünkern Risotto | Alpkäse vom Urner Boden | Spargel | confierte Tomate
  
- Gebrannte Creme | Meringue | Mandarine
- Karamellisierter Blätterteig | Vanillecreme | Himbeere
  
- Schweizer Käsebuffet




---

### Flying Menu Vegan

67.-

- Maiscreme | BBQ Spices | geräucherte Paprika
- Avocado | getrocknete Tomate | Basilikum
- Ceviche vom Tofu | rote Zwiebel | Koriander | Chili
  
- Weisser Champignon | Weisser Portwein
  
- Gefüllte Zucchinirolle | Ratatouille | Estragonsauce
- Auberginenkaviar | Granatapfel | Naan
- Seitan | Curry | Wokgemüse | Sprossen
- Reisblatt | Mangold | Soja | Süsskartoffel
  
- Fruchtsalat | Mango | Minze
- Schokoladenmousse | Beerenragout
- Panna-cotta | Vanille | Mandelkrokant

# Saisonale Buffets

Unsere Menus stellen wir für Sie saisonal nach Ihren Vorstellungen und besonderen Wünschen zusammen. Auf die Auswahl der Produkte legen wir besonderen Wert. Profitieren Sie dabei von unserer Kreativität und langjährigen Erfahrung für massgeschneiderte Caterings. Vorspeise und Dessert stehen auf den Tischen bereit und für den Hauptgang bedienen sich die Gäste am Buffet.

Unsere Buffets sind von 30 bis 1'800 Gäste buchbar.

---

## Buffet Sommer

CHF 68.–

- Farbige Tomaten | alter Balsamico | Cashew | Olivenöl
- «Griechischer Salat»
- Crevette | Cocktailsauce | Zitrusfrüchte
- Gebeiztes Rind | eingelegtes Gemüse | Crème Fraîche | Basilikum
  
- Frischkäse-Ravioli | Rucola | Datterini-Tomaten | Taggiasca-Oliven
- Wolfsbarsch | Zitronensauce | sommerliches Gemüse | Venere-Reis
- Pouletbrust | Parmesan | Tomatensugruco | ZucchiniGemüse
  
- Süsse Lieblingsstücke aus unserer hauseigenen Patisserie

---

## Buffet Heimat.Herkunft.Handwerk.

CHF 82.–

Die Catering Story «Heimat.Herkunft.Handwerk.» versteht sich als Schaufenster der Innerschweiz. Der Fokus liegt auf lokalen, regionalen Produkten und deren Produzenten, welche unseren Qualitätsanspruch teilen.

- 
- Selliemousse | gebeiztes Innerschweizer Rind | Gute Louise
- Stanser Fladen | Früchtebrot | Feigen-Chutney | Baumnuss
- Geräucherte Forelle | Fenchel-Orangensalat | Dillöl
- Marbacher Burrata | grüne Tomaten | alter Balsamico
  
- Geeiste Erbsensuppe | Olivenöl | rosa Pfeffer
  
- Kalbsschulter «Luzerner Art»
- Bachsaibling | Sellerie | Silberzwiebeln
- Risolée Kartoffeln | Petersilie
- Glasierte Rüeblen | Thymian
- Gebackener Lauch
- Kräuterspätzle | Sbrinz | eingelegte Zwiebeln
  
- Luzerner Lebkuchen | Stanser Sauerrahm | Zwetschgen
- Gebrannte Creme | Meringue | Mandarine
  
- Schweizer Käsebuffet



# Live-Cooking Stations

Bieten Sie Ihren Gästen ein besonderes kulinarisches Highlight mit unseren Live-Cooking Stations. Unsere Köche bereiten die Speisen direkt vor den Augen der Gäste zu. Die Live-Cooking Stations können Sie zusätzlich zu unseren saisonalen Buffets oder Flying Menus buchen. Unsere Live-Cooking Stations sind von 50 bis 800 Gäste dazubuchbar.

---

## Live-Cooking Station

Caesar Salad	13.–
Kräuterrisotto aus dem Parmesanlaib mit Pinienkernen	13.–
Strozzapreti Puttanesca aus dem Parmesanlaib	13.–
Hot Dog mit Süsskartoffel-Fries	13.–
Tatar mit verschiedenen Condiments und geröstetem Sauerteigbrot	14.–
Pulled Pork Burger	14.–
Flammlachs mit Rosmarin-Kartoffeln	14.–

Hot Dog und Pulled Burger sind auch vegan erhältlich.

---

## Live-Cooking Station Patisserie

je 8.–

Stickstoff-Meringestation
Crème Brûlée
Espuma – Shots in verschiedenen Geschmacksrichtungen
Lollipops

# Apéro Packages – ab 10 Gästen

**3 kalte Häppchen**

**6 kalte Häppchen / 3 Sorten (max. 1 warm)**

**10 kalte Häppchen / 5 Sorten (max. 1 warm)**

**Häppchen individuell (mind. 10 Stück pro Sorte)**

**Suppen & Warme Häppchen**

**pro Person 18.–**

**pro Person 30.–**

**pro Person 48.–**

**kalt pro Stück 6.–**

**pro Stück 7.–**

Stellen Sie sich Ihre Fingerfood-Köstlichkeiten aus unserer Auswahl an kalten Häppchen individuell zusammen, je nach Geschmack Ihrer Gäste. Das ausgewählte Angebot wird für Sie auf den Stehtischen, direkt bei Ihren Gästen, bereitgestellt. Der Apéro individuell kann mit warmen Häppli ergänzt werden.

## **Kalte Häppchen vegetarisch | vegan**

- Grillierte Aubergine | Gemüsecreme | Geissenkäse
- Baumnuss-Toast | Feigencreme | Roquefort | Pinienkerne
- Kichererbsencreme | Olivenöl | Croutons (vegan)
- Erbsensalsa | getrocknete Cherrytomaten | Schnittlauch (vegan)
- Walnusscreme | Pimente Espelette | grillierte Peperoni (vegan)
- Babaganoush | Granatapfel | Sesam | Olivenöl (vegan)
- Griechischer Salat | Taggiascaolive | Feta
- Planted Chicken | Chicoree | Orange (vegan)
- Fourme d'Ambert | Feigenbrotstange | Dörr-Aprikose
- Mini Burrata | Tomatenmarmelade | Oliven | Basilikum
- Aarewasser | Crostini | Kirschenf
- 

## **Kalte Häppchen Fisch**

- Tonnato | Vitello | Kapern | Limone | Frisee
- Tatar von der Garnele | Gemüsepapaya | Erdnuss | Koriander
- Bremgartener Bachsaibling | Gurke | Shiso | Kaviar
- Geflämmtter Swiss Alpine Lachs | Meerrettich-Panna-cotta | Rande
- Krabbenfleisch | Peperoni | Mango | Kalamansi
- Wolfsbarsch | Kokos | Limone | Granatapfel
- Rauchlachs | Buchweizenblini | Stanser Sauerrahm | Dill



### **Kalte Häppchen Fleisch**

- Rindstatar | Senfkörner | Schnittlauch | Ruchbrot
- Bündnerfleisch | Kräuter Crème Fraîche | Shiso
- Mariniertes Rind | Apfelchutney | 5 Spices
- Wildschweinschinken | Baumnuss-Toast | Birne
- Nidwaldener Trockenfleisch | Pilzsalat | Thymian | Honig

### **Suppen & Warme Häppchen**

- Rieslingschaumsuppe | Schnittlauchöl
- Rüblicremesuppe | Estragon
- Marroni | roter Portwein | Herbsttrüffel
- Kürbiscremesuppe | steirisches Kürbiskernöl
- Mango | dunkle Senfsaat | Ingwer | Kokos
  
- Schinkengipfeli | rosa Pfeffercreme
- Gemüsequiche | Parmesan | Thymian
- Mini Empanadas | Aubergine | Koriander
- Muffin | Pinienkerne | getrocknete Tomaten | Basilikum (vegan)



# Friandises

Unsere hauseigene Patisserie produziert handgemachte Friandises, die wir Ihnen zum Kaffee anbieten können.

Die Friandises sind von 10 bis 1'000 Gäste buchbar.

---

## Friandises Variationen à 3 Stück

9.–

- Zartbitter-Florentinerwürfel  
Limonen-Meringue-Tartelette  
Brombeer-Cassis-Praline
- Pistazien-Himbeer-Opera  
Piña Colada Truffes  
Millionaires Shortbread
- Glasiertes Schoggiküchlein  
Baileys-Tonkabohnen-Praline  
Mini-Amaretti parfümiert mit Orange
- Aromatisierte Schokolade  
Crispy Passionsfrucht-Tartelette  
Hausgemachtes Fruchtgelee
- Kokos-Limetten-Makronen  
Truffes gefüllt mit Himbeer und Ingwer  
Orangen-Mandelfinancier