

Aussergewöhnliche Räumlichkeiten für besondere Momente.



WEISSWEINE	
• CHARDONNAY BARRIQUE TCHAI-SCHIFFEL 0,6	7,50
• TRIMMENTO VAL'OE BRAND TROVATI 0,7	6,50
• FENPAUT MILITE COGNACIN VS	6,50
• BR-CALAT, BLANC DE BLANC PRODIGE LES NOTINS 0,6	7,-
ROTWEINE	
• DEWINTER BRAUBUNDE KANTATA TRESLETTI 0,6	7,50
• PINOT NOIR, CLASSIQUE MURANO DEBENGLA 0,6	8,-
• SOTTOCALO TRIMMENTO VAL'OE 0,7	8,30
• NOBLEN PINOT NOIR DIVIER 0,6H VS	8,-

menüvorschläge

wein
tausch



Workshop- und Seminar-Pauschalen im weinrausch

Halbtagespauschale

49.00

Räumlichkeiten

- exklusive Nutzung der Eventlocation „weinrausch“ ab ca. 13.00h
- mit grosser Terrasse direkt an der Reuss in Luzern
- nicht klimatisiertes Plenum, mit Tageslicht, Gäste WLAN
- Wasser in Karaffen im Plenum
- Bestuhlung nach Ihren Wünschen
- öffentliches Parkhaus in 5 Min. Gehdistanz

Technik

- HDMI Beamer inkl. Logitech Laserpointer
- grosse fix installierte 16:9 Leinwand
- Flipchart inkl. Papier
- 3 Pinwände und 2 Whithboards
- Moderationskiste

Kaffepause

- eine Kaffepause (Kaffee, Espresso, Tee, Orangen-Saft und Mineralwasser)

Tagespauschale

95.00

Räumlichkeiten

- wie Halbtagespauschale jedoch Nutzung bereits ab 08.00h

Technik

- wie Halbtagespauschale

Kaffepausen

- 2 Kaffepause (Kaffee, Espresso, Tee, O-Saft & Mineralwasser)

Mittagessen

- verschieden gefülltes Paillasse Brot gem. Seminarangebot
- saisonale Tagessuppe

diverse Zusatzleistungen

für Halbtages- und Tages-Pauschalen

- | | |
|--|------|
| - Notitzblock und Schreibzeug | 5.00 |
| - Mineralwasser, Kaffee/Tee zum Mittagessen | 8.00 |
| - kleiner, süsser Snack | 5.00 |
| - Früchte | 5.00 |
| - verschieden gefülltes Paillasse Brot gem. Seminarangebot | 9.00 |
| - saisonale Tagessuppe | 5.00 |

Apéro-Degu

- | | |
|--|-------|
| - kurze Einführung in die Schweizer Weinlandschaft | |
| - dazu degustieren wir ein paar Schweizer Weiss- und Rot-Weine | |
| - frisch aufgeschnittener Landrauschschinken, Speck und Salami | |
| - Sbrienz Möckli, Oliven und Sauerteigbrot | |
| - Apéro-Degu (Weine nach Verbrauch) | 25.00 |

Nachtessen

- | | |
|---|-------|
| - Raclette Plausch am Metergrill ab | 21.00 |
| - grill & chill mit Salaten ab | 38.00 |
| - reichhaltiges mediterranes „weinrausch“ Buffet ab | 47.50 |

Team-Events

- | | |
|---|--------|
| gemeinsames Kochen unter Anleitung eines Kochs ab | 150.00 |
| - Tapas-Kurse | |
| - Sushi-Kurse | |
| - Weinverkostungen, Quervergleich | |

Verlangen Sie eine unverbindliche Offerte für Ihren nächsten Team- oder Firmen-Anlass.



weinrausch Apéros und Seminarangebote

zum selber zusammenstellen

KNABBEREIEN

- grüne Oliven 1.50
- schwarze Oliven 1.50
- Knabbergebäck 1.50
- weinrausch Nussmischung 2.50
- Sbrinz Möckli 2.50

FLEISCH VON DER BERKEL FRISCH AUFGESCHNITTEN

- Tessiner Salami 2.50
- Buurespäck 3.00
- Landrauchschniken 3.50

DIVERSES WARM & KALT

- kleine Schinkengipfeli 2.50
- kleine Käseküchlein 2.50
- kleine Mini-Pizzen assortiert 3.00
- Meatballs 3.00
- Meatballs an Tomatensauce 3.50
- Datteln im Speckmantel 3.50
- Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung 2.50
- Frühlingsrollen mit Pouletfüllung 2.50
- Rauchlachsrollchen mit Frischkäse und Ruccola 4.00

VEGI

- Gemüsestängeli mit verschiedenen Dip-Saucen 3.50
- Tomaten Mozzarella Spiessli 3.00
- Humus normal 2.50
- Humus scharf 2.50
- Frischkäseröllchen mit Ruccola 3.50

DESSERT

- Brownies 3.00
- Mini-Crèmeschnitte 3.00

- Sauerteig Brot vom Koch Beck ist immer mit dabei

Preise inkl. MwSt. in CHF pro Person.

Die Preise gelten für Gruppen ab ca. 25 Personen.

Zubereitung nach Aufwand der Köche CHF 60.- / Std.

kleiner weinrausch Snack 4.50

- Oliven, Knabbergebäck, Nussmischung (Sbrinz Möckli + 2.50)

weinrausch Apéro 9.50

- frisch aufgeschnittenes Fleisch von der Berkel, Oliven, Sbrinz Möckli und Brot (Gemüsesticks mit 3 Saucen plus CHF 3.50, Humus plus CHF 2.50)

verschieden gefüllte Paillasse Brote 33.00

- ideal für Ihren Steh- oder Sitzapéro oder für das einfache Mittagessen Empfehlung: 2 Stk. pro Person / 1 Brot à 8 Stk. für 4 Personen
- 40 cm lange Brote gefüllt mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Rohschinken, Mostbröckli, Lachs, Thon, Käse, Cantadou, Poulet-Curry, gehacktem Ei (eine Sorte pro Brot | Brot in 8 Teile geschnitten)

weinrausch Fleischplättli frisch aufgeschnitten von unser Berkel Schneidmaschine 19.50

- Landrauchschniken, Tessiner Salami, Buurespäck
- Sbrinz Möckli, Sauerteig Brot

kleine Weinkarte und Getränke

Strada Schaumwein Extra Dry AOC Schaffhausen, SH	28.00
Sassaia Merlot Bianco, Vinattierie, TI	29.50
Sauvignon Blanc, Stada Weinkellerei, Hallau SH	27.00
Pinot Gris, Stada Weinkellerei, Hallau SH	29.00
ROSE, selection weinrausch, Lindenhof, SH	28.00
RS, selection weinrausch, Lindenhof, SH	28.00
WEISS, (RS, Gewürztraminerselection) selection weinrausch	29.00
PINOT selection weinrausch, Lindenhof, SH	28.00
Pinot Noir Magistral, Strada Weinkellerei, Hallau SH	28.00
ROT, (Pinot Noir, Gamaret) selection weinrausch, SH	29.00
Merlot Barrique, Strada Weinkellerei, Hallau SH	29.00
Sassaia Merlot, Vinattierie, TI	29.00
Orangensaft	5.00
Mineralwasser (Liter)	7.00
Luzerner Bier – das Original	5.00



«weinrausch Tapas»

auf den Tischen serviert / Tavolata

Tapas pequeñas

GAZPACHO

kalte spanische Suppe in der Espresso Tasse

ACEITUNAS COM HIERBAS

marinierte Oliven mit Kräutern

CHAMPIÑONES AL JEREZ

Champignons an Sherry-Sauce

SEPIA CON JUDIAS BLANCAS

Calamares mit weissen Bohnen

PATATAS BRAVAS

knusprigen Ofen-Kartoffeln mit Tomaten-Sauce

PIMIENTOS PADRÓN

grillierte grüne paprikaschotten mit grobem Meersalz

CHORIZO CON VINO TINTO

Chorizo Wurst im Rotwein

CREME CATALANA

Dessertcreme, die mit einer festen Karamellschicht

CHF 36.50 pro Person

Tapas grandes

GAZPACHO

kalte spanische Suppe in der Espresso Tasse

PAN CON VERDURAS A LA PLANCHA

Brotscheibe mit grilliertem Gemüse

ACEITUNAS COM HIERBAS

marinierte Oliven mit Kräutern

CHAMPIÑONES AL JEREZ

Champignons an Sherry-Sauce

PATATAS BRAVAS

knusprigen Ofen-Kartoffeln mit Tomaten-Sauce

ENSALADA DE PULPO

Tintenfisch Salat

SEPIA CON JUDIAS BLANCAS

Calamares mit weissen Bohnen

GAMBAS AL AJILLO

Crevetten mit Knoblauch

TORTILLA

Kartoffelkuchen aus der Pfanne

PIMIENTOS PADRÓN

grillierte grüne paprikaschotten mit grobem Meersalz

CHORIZO CON VINO TINTO

Chorizo Wurst im Rotwein

TERNERA SALTEADA COM AJILLO

sautierte Kalbfleischwürfeln mit Knoblauch

CREME CATALANA

Dessertcreme, die mit einer festen Karamellschicht

CHF 41.50 pro Person

Preise inkl. MwSt. in CHF pro Person.

Die Preise gelten für Gruppen ab 25 - 60 Personen.



mediterranes «weinrausch Buffet»

Fisch und Meeresfrüchte

kalt

- Rauchlachs, Meerrettich, Zwiebeln und Kapern
- Tintenfischsalat
- Stockfischkroketten mit Tartar-Sauce
- Riesencrevetten in Knoblauch gedünstet
- Teigtaschen mit Fisch- oder Crevettenfüllung
- Crevetten Cocktail

warm

- frittierte Sardellen mit Aioli-Sauce
- Stockfischmedaillons mit Maisbrot
- Lachstranche
- gratinierte Venusmuscheln

Fleisch

kalt

- Vitello Tonnato mit Thunfisch-Sauce
- Roastbeef kalt aufgeschnitten mit Tartar-Sauce
- Geflügelsalet an Curry-Sauce
- Teigtaschen mit Fleischfüllung

warm

- Datteln im Speckmantel
- Pouletspiessli mit Minz-Vinaigrette
- gefüllte Pouletbrust mit frischen Kräutern
- sautierter Chourico mit Pepperoni an Rotwein-Sauce
- Fleischbällchen mit Piri-Piri an Tomaten-Sauce
- Chili Con Carne mit Tortillas
- Rindsrippli im Portwein geschmort
- Schweinsragout mit Muscheln

**1 bis max. 15 verschiedene Positionen exkl. Zusätzliches und Desserts
CHF 47.50 pro Person. Die Preise gelten für Gruppen ab 25 – 60 Personen.
Gerne erweitern wir unser Angebot nach Ihren Wünschen.**

Vegetarisch

kalt

- grillierte Pimientos padrone
- Marinierte Mozzarella-Bällchen mit Tomaten
- Saisonales Grillgemüse mit Olivenöl
- sautierte Champignons
- marinierte Zwiebeln
- mit Frischkäse gefüllte Paprika
- Kichererbsenmousee (Humus)
- marinierte Oliven mit Knoblauch und Kräutern
- Käseauswahl

warm

- Crespelle (Pfannkuchenröllchen) mit Gemüsefüllung
- Pilzpicatta mit Kräutervinaigrette
- Ragout mit frischem Marktgemüse
- Pilz- / Gemüse-Gratin

zusätzliche Beilagen und Desserts

Suppen / Salate / Brote

- | | |
|---|------|
| <input type="checkbox"/> Minestrone / Gazpacho / Gemüsecrème / Saisonal | 6.50 |
| <input type="checkbox"/> grüner Menü Salat | 6.50 |
| <input type="checkbox"/> Tortilla / Knoblibrot / Toast und Butter | 4.00 |

Beilagen

- | | |
|--|------|
| <input type="checkbox"/> Ofenkartoffeln | 4.50 |
| <input type="checkbox"/> Risotto | 7.00 |
| <input type="checkbox"/> Kartoffel-Gemüse Ragout | 7.00 |

Desserts

- | | |
|---|-------|
| <input type="checkbox"/> Tiramisu | 8.50 |
| <input type="checkbox"/> Crème Catalana | 8.50 |
| <input type="checkbox"/> Fruchtsalat | 8.50 |
| <input type="checkbox"/> Orangenroulade | 8.50 |
| <input type="checkbox"/> Pudding | 8.50 |
| <input type="checkbox"/> Dessert-Bufferet | 13.50 |
| <input type="checkbox"/> Käseplatte | 10.00 |



Grill & Chill – wo Geschmack auf Geselligkeit trifft!

Die Zeit als man den ganzen Abend den gleichen Gesprächspartner vis à vis hatte ist vorbei! Mit unserem Grill & Chill am Metergrill kommt Leben in die Bude! Alle können Ihren Grillspieß selber zusammenstellen und auf dem meterlangen, schmalen Spezialgrill grillieren. Such Dir Dein Lieblingsstücke heraus und stecke es mit Gemüse und weiteren Fleischstücken zu einem Spieß zusammen, und dann ab auf den Metergrill. Vom zarten Rindfleisch über das rassige Würstchen bis zum feinen Grillgemüse hat es für jeden Geschmack etwas dabei. Für Vegetarier gibt es Grillkäse und Maissteaks. Während das Fleisch mit dem Gemüse vor sich hinbrutzelt, plauderst Du mit dem Kollegen neben oder gegenüber von Dir. Begleitet wird dieser Grillspass mit verschiedenen Salaten und exquisiten Saucen. Aber vergiss dabei nicht, auf Deinen Spieß zu schießen, es wäre schade, wenn dieser verkohlt. **Grill & Chill, der Grillspass für jung und alt auf dem Holzkohle Metergrill.**

ab CHF 31.– pro Person

<u>Grill & Chill am Metergrill</u>	<u>31.00</u>	<u>Salatbuffet</u>	<u>pro Person</u>
– 200g Fleisch (Rind, Poulet, Lamm, Schwein)		– 2 Sorten Salat	7.00
– je 1 Cippolato weiss & braun ca. 50g		– 3 Sorten Salat	8.00
– 2 Tranchen Speck ca. 30g		– 5 Sorten Salat	10.50
– 100 g Gemüse Zucchini, Mais, Champions, Peperoni		– 6 Sorten Salat	12.00
– diverse Grillsaucen			
– inkl. Miete Spiessli-Grill, Kohle, Anzündwürfel und Handschuhe für das Zusammenstecken der Spiessli		folgende Salate stehen Ihnen zu Auswahl:	
		– Mischsalat / grüner Salat	
		– Maissalat	
		– Rüeblisalat	
		– Randensalat	
		– Tomatensalat	
		– Gurkensalat	
		– Linsensalat	
		– Hörnlisalat	
		– Kartoffelsalat nature	
		– Kartoffelsalat ohne Zwiebeln	
		– Cole Slaw Salat	
		– Fenchelsalat	
		– italienischer Salat (Zucchini, Tomaten, Gemüsepaprika, Bohnen)	
		– 4 Bohnensalat	

Weitere Fleischsorten je nach Wunsch von Dir zusammengestellt nach Aufwand und Menge. Verlange einfach ein unverbindliches Angebot von unserem Metzger Richi Stutz.

**Preise inkl. MwSt. in CHF pro Person.
Die Preise gelten für Gruppen ab mind. 20 Personen.**



Chli stinke muess es – Raclette-Spass am Grill-Meter

Unser Holzkohle Metergrill sorgt für viel Gesprächsstoff sowie für unvergessliche und gesellige Events auf unserer weinrausch Terrasse direkt an der Reuss in Luzern. Mit dem Raclette-Spass am Meter kommt Leben in die Bude! Alle können Ihr Raclette-Plättli selber zusammenstellen und auf dem meterlangen, schmalen Spezialgrill grillieren. Such dir Deinen Lieblingskäse heraus, legen diesen mit Gewürzgurken und Silberzwiebeln zusammen und dann geht's ab auf den Grill-Meter. Während der Raclette Käse vor sich herbrutzelt, plauderst Du mit dem Kollegen neben Dir oder Deinem Gegenüber. Mit Kartoffeln à Discretion oder einem frischen Salatbuffet runden wir den kompletten Raclette-Plausch ab! Aber vergiss nicht den feinen Raclette-Käse auf dem Grill, denn es geht schnell auf dem heissen Holzkohlen.

ab CHF 21.– pro Person

Raclette-Plausch am Meter	21.00	weitere Beilagen	pro Person
– 200g Raclette Käse		– je 1 Cippolato weiss & braun ca. 50g	4.00
– Essig-Beilagen (Cornichons & Silberzwiebeln)		– Speckwürfeli	1.50
– Kartoffeln à discretion		– Schinken	2.50
– verschiedene Gewürze		– Pilze	2.00
– inkl. Miete Raclette-Meter, Kohle, Anzündwürfel und Handschuhe		– Peperoni	1.50
		– Ananas	1.50
Raclette-Plausch am Meter	25.00	Salatbuffet	pro Person
– 250g verschiedene Raclette Käse (3 Sorten)		– Menüsalat grün	5.50
– Essig-Beilagen (Cornichons & Silberzwiebeln)		– 2 Sorten Salat	7.00
– Kartoffeln à discretion		– 3 Sorten Salat	8.00
– verschiedene Gewürze		– 5 Sorten Salat	10.50
– inkl. Miete Raclette-Meter, Kohle, Anzündwürfel und Handschuhe		folgende Salate stehen Ihnen zu Auswahl:	
		– Mischsalat / grüner Salat	
		– Maissalat	
		– Rüeblisalat	
		– Randensalat	
		– Selleriesalat	
		– Bohnensalat mit Speck	
		– Kartoffelsalat	

Andere Käse je nach Wunsch von Dir zusammengestellt nach Aufwand. Verlange ein unverbindliches Angebot.

Preise inkl. MwSt. in CHF pro Person.
Die Preise gelten für Gruppen ab mind. 20 und max. 30 Personen.



Festmenüs für den besonderen Anlass

Vorschlag 1

Salatblume mit Melone und Rohschinken

Tischbrötli und Butter

Kraftbrühe mit Sherry

Trois Filets "weinrausch"

Rindsfilet mit Béarnaise-Sauce

Kartoffelküchlein

Broccoli und Grilltomate

Lammrückenfilet mit Kräutern

Gebratene Polentaschnitte

Blattspinat und Vichy-Karotten

Schweinsfilet mit frischen Pilzen

Bunter Reis

Bohnenbündeli mit Speck

Dessertbuffet

mit 5 Komponenten nach Wah

CHF 78.50

**

*

Vorschlag 2

Rauchlachsrose mit Salatströsschen und

Weinschaumsuppe im Espressotassli

Tischbrötli und Butter

Roastbeef mit Pommery Senf-Hollandaise

Kartoffelküchlein

Gemüsegärtli

Schweinsfilet im Brät-Gemüsemantel mit Rotweinsauce

Nudeln mit Safranbutter

Blattspinat mit Pinienkernen

Dessertbuffet

mit 5 Komponenten nach Wah

CHF 69.50

**

*

Dessertbuffet als Portion im Weckglas

Schokoladenmousse

Zweifarbige Schokoladenmousse

Tobleronemousse mit kleinem Fruchtspiessli

Gebrannte Crème

Panna Cotta mit Passionsfruchtsauce

Willisauer Ringlimousse

Tirami-sù

Früchtemousse

Preise inkl. MwSt. in CHF pro Person.

Die Preise gelten für Gruppen ab 30 Personen.

Zubereitung nach Aufwand der Köche CHF 60.- Koch/Std.

Anlieferungspauschale CHF 100.- (Hin- und Rückfahrt)



weinrausch Ideen von A – Z

Preise auf Anfrage und Verfügbarkeit des Caterers, Menu ab 30 – 60 Personen

- Albelifilet gebraten mit Kräutersauce und Trockenreis
- Antipasti Buffet
- Avocados gefüllt mit Crevetten
- Bresaola Carpaccio
- Bouillon mit Eierfläddli
- Carpaccio vom Rind
- Casparini Stengelglace diverse Aromen
- Crevettencocktail garniert
- Dessertbuffets
- Dessert Cremes
- Eglifilet gebacken mit Bratkartoffeln oder Reis
- Fische
- Fleischkäse, Bratkartoffel, Spinat
- Fondue Chinoise mit allem Drum und DranWild (saisonal)
- Gefüllte Teigtaschen an Salbeibutter
- Gehacktes mit Hörnli
- Gemischter Blattsalat garniert
- Gemüsebouillon
- Geräucherter Lachs garniert
- Geschnetzeltes Pouletfleisch, Nüdeli Gemüse
- Glaces diverse Sorten und Aromen
- Grillbuffets
- Hackbraten, Teigwaren
- Heisser Schinken mit fünf verschiedenen Salaten
- Hausgemachte Terrine
- indisches Buffet
- Kalbssteak-Streifen, Morchelrahmsauce, Nüdeli, Gemüse
- Kalbs-Saltimbocca an Marsalajus, Risotto
- Kalbsbraten, Gratin, Rosmarinjus, Gemüse
- Kartoffelgratin
- Kartoffelstock
- Käseplatten
- Luzerner Kugelipastetli mit Kalbfleisch, Gemüse
- Marokkanisches Buffet
- Melonen mit Rohschinken
- Menü Salat
- Mezze
- Nüsslisalat mit Ei und Brotcrouton
- Ofengemüse
- Paella vegetarisch
- Paella mit Meeresfrüchten
- Paella mit Fleisch
- Paella mit Fleisch und Meeresfrüchten
- Pastaplusch mit 4 verschiedenen Saucen
- Pastetenteller, Sauce Cumberland, Früchten, Sellerie & Schinken
- Polenta
- Rahmschnitzel vom Schweinscarrée, Gemüse, Nüdeli
- Rehpfeffer, Spätzli, Marroni, Rotkraut, Preiselbeeren
- Rehschnitzel, Spätzli, Marroni, Rotkraut, Preiselbeeren
- Riesencrevetten an Knoblauchöl, Reis
- Rindfilet mit Ofengemüse
- Rindsgeschnetzeltes an Rotweinhrahmsauce, Spätzli
- Risotto
- Roastbeef engl.gebraten, Sauce Bearnaise, Gratin, Gemüse
- Rosmarin-Ofenkartoffeln
- Schweinsbraten, Kartoffelgratin, Rosmarinjus, Gemüse
- Schweinsfiletsmedaillon an Rahmsauce, Gratin, Gemüse
- Schweins-Saltimbocca an Marsalajus, Risotto
- Schweinsfilet im Teig, Nüdeli, Gemüse, Rahmsauce
- Schinken im Brotteig mit verschiedenen Salaten
- Schinken im Brotteig mit Kartoffelsalat
- Spargelcreme Suppe
- Spiessligrill am Meter (Grillen mal anders)
- Sushi
- Tailändisches Currys
- Tatar
- Tomatensalat mit Mozzarella, Basilikum
- Tomatencreme Suppe mit Basilikum und Gin
- Tessiner Luganighe mit Risotto
- Tiramisù
- Torten
- U.S. Entrecôte-Streifen an Rotweinjus, Nudeln, Gemüse
- weinrausch Fleischplättli
- weinrausch Käseplatte
- Wiener Rahmgulasch, Spätzli
- Züri-Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Rösti