

CAFÉ ST. MARTIN

ANLÄSSE – BANKETTE - SEMINARE



AltersZentrum St. Martin | Sursee

St. Martinsgrund 9

6210 Sursee

Liebe Gäste

Bei der Organisation Ihres Anlasses beraten wird Sie gerne. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Leiterin Restauration
Brigitte Jost

Tel. 041 925 09 07
brigitte.jost@stadtsursee.ch

Stv. Leiterin Restauration
Irène Furrer

Tel. 041 925 07 07

Leiterin Hotellerie
Heidi Stampfli

Tel. 041 925 07 05
heidi.stampfli@stadtsursee.ch

Apéro-Vorschläge

Chips, Nüssli, Salzstängel, pro Person	Fr. 1.50
Käsewürfel-Trauben-Spiesschen, pro Stück	Fr. 1.50
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen, pro Stück	Fr. 1.50
Sprinz-Möckli, mundgerecht gebrochen	Fr. 2.50
Verschiedene Canapés, pro Stück	Fr. 2.50
Kleine Sandwiches (Partybrötli)	Fr. 3.00
Grissini mit Rohschinken, pro Stück	Fr. 2.00
Gefülltes Pizzabrot, pro Portion	Fr. 2.50
Hausgemachter Speckgugelhopf, pro Person	Fr. 2.00
Schinkengipfeli, pro Stück	Fr. 2.00
Chäschüechli, pro Stück	Fr. 2.00
Apérohäppchen kalt und/oder warm, pro Person (3 – 5 Stücke)	Fr. 9.00
Fleisch- und Käseplatte gemischt, pro Person	Fr. 15.00

Für spezielle Apéros haben wir für Sie eine vielfältige Auswahl bereit.
Fragen Sie nach unseren detaillierten Apérovorschlägen.

Menüvorschläge

Zu jedem Menü servieren wir Ihnen eine Suppe und einen gemischten Salat oder einen bunten Blattsalat mit saisonaler Garnitur.

Gerne stellen wir Ihnen die Komponenten der Menüs nach Ihren Wünschen zusammen.

Tagesmenü / Wochenmenü (In der Regel fleischlos) / Saisonmenü

Montag – Samstag	Fr. 19.50 (Tages- / Saisonmenü)	Fr. 17.00 (Wochenmenü)
Sonn- und Feiertage	Fr. 25.00 (Tages- / Saisonmenü)	Fr. 21.00 (Wochenmenü)

Menü 1 (fleischlos)	Fr. 22.50
Ravioli oder Tortellini mit saisonaler Füllung an Weisswein-Rahmsauce	

Menü 2	Fr. 22.50
Blätterteigpastetli mit Brätkügeli in Champignonrahmsauce Erbsli und Rüepli	

Menü 3	Fr. 26.50
Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ Wildreis 2 Saisongemüse	

Menü 4 (saisonal bedingt)	Fr. 28.50
Gebratenes Felchenfilet vom Sempachersee, mit Mandelbutter Salzkartoffeln Blattspinat	

Menü 5	Schwein Fr. 27.50
Paniertes Schweins- oder Kalbsschnitzel	Kalb Fr. 35.50
Pommes frites 2 Saisongemüse	

Menü 6	Fr. 28.50
Pouletbruststreifen in Currysauce Trockenreis Früchtégarnitur	

Menü 7	Schwein	Fr.	27.50
Schweins- oder Kalbsschnitzel mit Champignonrahmsauce	Kalb	Fr.	35.50
Butternudeln			
2 Saisongemüse			

Menü 8	Schwein	Fr.	28.50
Piccata milanese (Kalbs- oder Schweinsschnitzel)	Kalb	Fr.	36.50
Spaghetti, Tomatensauce			
1 Saisongemüse			

Menü 9		Fr.	34.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art			
Röstikroketten			
2 Saisongemüse			

Menü 10		Fr.	35.50
Geschmorter Rindsbraten in Rotweinsauce			
Polenta			
2 Saisongemüse			

Menü 11		Fr.	40.50
Schweinsfilet-Medaillon mit Steinpilzsauce			
Butternudeln			
2 Saisongemüse			

Menü 12		Fr.	44.50
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce oder frischer Kräuterbutter			
Frittierte Kartoffelschnitze (Country Cuts)			
2 Saisongemüse			

Menü 13		Fr.	50.50
Kalbsfilet-Medaillon mit Steinpilzsauce			
Butternudeln			
2 Saisongemüse			

Kalte Teller / Fitnesssteller

Kalte Teller

Martinsteller (Trockenfleisch, Salami, Schinken, Aufschnitt, Käse, Selleriesalat)	Fr. 17.50
Fleisch- und Käseteller gemischt	Fr. 18.50
Salatteller gross	Fr. 13.00
Wurstsalat garniert	Fr. 16.00

Fitnesssteller

mit Schweinssteak, Kräuterbutter	Fr. 21.50
mit Pouletbrüstli, Kräuterbutter	Fr. 23.50
mit Kalbsschnitzel Nature, Kräuterbutter	Fr. 28.00
mit Lachstranche, Dillsauce	Fr. 25.00
mit Fischknusperli, Tartar-Sauce	Fr. 23.50

Seminarpauschalen

Znünipause (Getränke nach Wahl, Früchte, Brötli oder Gipfeli)	Fr. 6.00
3-Gangmenü (Tagesmenü oder Wochenhit) inkl. Getränke (Mineralwasser, Grandewasser, Kaffee, Tee)	Fr. 25.00
4-Gangmenü (Tagesmenü oder Wochenhit mit Dessert) inkl. Getränke (Mineralwasser, Grandewasser, Kaffee, Tee)	Fr. 29.00
Zvieripause (Getränke nach Wahl, Früchte, Gebäck)	Fr. 8.00
Elmer Mineralwasser , ganzer Tag (im Seminarraum)	Fr. 6.00
Seminarpauschale 1: (Znünipause, 3-Gang-Menü, Zvieripause, Mineral ganztags)	Fr. 42.00
Seminarpauschale 2: (Znünipause, 4-Gang-Menü, Zvieripause, Mineral ganztags)	Fr. 45.00

Über Raummieten und Miete von Hilfsmitteln beraten wir Sie gerne.

Süssspeisen

Diverse Tortenstücke, garniert (z. B. Schwarzwäldertorte, Grand Marnier-Torte, Williamstorte, Quarktorte, Ananastorte, Himbeertorte, Zitronentorte, Eistorte Nougat)	Fr. 4.50
Hausgemachte Joghurt-Fruchtschnitten	Fr. 4.50
Crèmeschnitte	Fr. 3.50
Caramelköpfler mit Rahm	Fr. 5.00
Schokoladenmousse mit Rahm	Fr. 5.00
Hausgemachte gebrannte Crème mit Rahm	Fr. 6.00
Hausgemachtes Panna Cotta mit Saisonfrüchten	Fr. 6.50
Hausgemachter Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 7.50
Hausgemachter Fruchtsalat mit Rahm und Kirsch	Fr. 8.50
Hausgemachtes Tiramisu (klassisch oder mit Saisonfrüchten)	Fr. 7.50
Coupe Maison (Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm)	Fr. 8.50
Tagesdessert (Donnerstag und Sonntag), garniert	Fr. 4.00
Konfekt (Preis und Angebot auf Anfrage, pro Person)	Fr. 1.50/2.50
Dessertteller Surprise	Fr. 10.50
Dessertbuffet, pro Person (4 – 5 verschiedene Desserts)	Fr. 15.00

Diverse saisonale Glace-Spezialitäten (siehe Glacekarte)

Frühstücksbuffet / Brunch

Kleines Frühstück

Fr. 18.00

Milch, Kaffee, Tee, Orangenjus, Granderwasser
Gipfeli, div. Brote, Zopf
Schinken, Käse
Konfitüre, Honig, Butter
Früchtekorb

Grosses Frühstück

Fr. 24.00

Milch, Kaffee, Tee, Orangenjus, Granderwasser
Gipfeli, div. Brote, Zopf
Schinken, Aufschnitt, Käse
Konfitüre, Honig, Butter
Joghurt, Cornflakes
Hausgemachtes Birchermüsli
Früchtekorb

Brunch zur Auswahl ab 10 Personen

ab Fr. 30.00

Milch, Kaffee, Tee, Orangenjus, Granderwasser
Gipfeli, div. Brote, Zopf
Schinken, Aufschnitt, Käse
Konfitüre, Honig, Butter
Joghurt, Cornflakes
Hausgemachtes Birchermüsli
Rührei, Spiegelei, gekochtes Ei
Bratspeck, heisser Fleischkäse, heisser Schinken
Suppe, Röstli, Geschnetzeltes, Äplermagronen
Rauchlachs, geräuchertes Forellenfilet
Fruchtsalat, Crème, Caramelköpflli, Tiramisu, Kuchen

Kalte und warme Getränke

Mineralwasser und Süssgetränke

Elmer Mineralwasser, Elmer Citro
Sinalco Cola, Sinalco Cola Zero, Sinalco
Rivella rot, Rivella blau
Ramseier Süssmost, Ramseier Schorle
Eistee, Ramseier Huustee

Ganzes Sortiment im Offenausschank

Elmer Mineralwasser à discretion, pro Person		Fr. 4.00
Ausgewähltes Sortiment	1 l	Fr. 8.00
Ausgewähltes Sortiment	1½ l	Fr. 10.50
Ramseier Orangenjus	1 l	Fr. 8.50
Granderwasser	1 l	Fr. 3.00

Bier

mit Alkohol	Eichhof Braugold 5.2 % vol	3.3 dl	Fr. 4.50
	Eichhof Lager 4.8 % vol	5.8 dl	Fr. 5.00
	Eichhof Radler 2.0 % vol	3.3 dl	Fr. 4.50
Ohne Alkohol	Eichhof alkoholfrei	3.3 dl	Fr. 4.50
	Eichhof alkoholfrei	5 dl	Fr. 5.00

Warme Getränke

Café Crème, Café Nature, Espresso, Schale	Fr. 3.50
Tee Crème, Tee Nature	Fr. 3.50
Cappuccino	Fr. 4.00
Café Träsch, Zwetschgen, Halb-Halb, Chrüter, Kirsch	Fr. 4.80
Café Coretto-Grappa	Fr. 5.50
Café Surprise (mit Schnaps und Rahm)	Fr. 5.80

Weine und Spirituosen

Weine weiss

Wallis

Johannisberg Ravanay du Valais AOC, Rouvinez 75 cl Fr. 45.00

Waadt

Epesses AOC, Fonjallaz 50 cl Fr. 19.00

St. Saphorin AOC La Rionde, Fonjallaz 75 cl Fr. 41.00

Tessin

Merlot bianco-Chasselas, Il Martin Pescatore, Matasci 50 cl Fr. 19.00

Ticino bianco DOC Vallombrosa, Tamborini 75 cl Fr. 41.00

Genf

Chardonnay Genève AOC, Domaine des Rothis, Dardagny 75 cl Fr. 30.80

Österreich

*Grüner Veltliner Kremstal DAC Frauengrund, Dockner 75 cl Fr. 37.00

Weine rosé

Wallis

Oeil de Perdrix du Valais AOC, Cave St. Pierre 50 cl Fr. 20.00

Schaumwein

Italien

Prosecco DOC Trevisio Spumante Brut, Il Colle 75 cl Fr. 28.00

Weine rot

Ostschweiz

Malanser Blauburgunder AOC, von Salis	50 cl	Fr.	21.90
Cabernet-Pinot Noir Barrique VDP, Nadine Saxer	75 cl	Fr.	49.00

Luzern

Pinot Noir VDP, Brunner	75 cl	Fr.	41.00
Malbec-Pinot Noir Luzern AOC Eichberg, Brunner	75 cl	Fr.	45.00

Wallis

Syrah Valais AOC, Primus Classicus	75 cl	Fr.	49.00
------------------------------------	-------	-----	-------

Tessin

Ticino Merlot DOC, Il Picchio Rosso, Matasci	50 cl	Fr.	19.00
Ticino Merlot DOC Tenuta San Domenico, Tamborini	75 cl	Fr.	45.00

Österreich

Small Hill Burgenland Cuvée rot, Hillinger	75 cl	Fr.	39.00
--	-------	-----	-------

Frankreich

Domaine de la Jasse Vieilles, Combaillaux	75 cl	Fr.	33.50
---	-------	-----	-------

Italien

Primitivo Salento IGT, Senza Parole	50 cl	Fr.	20.80
Primitivo Puglia IGP, Lamadoro	75 cl	Fr.	28.00
Aglianico del Vulture DOC Basilium, Terre dei Portali	75 cl	Fr.	29.00
Valpolicella Classico Superior DOC Ripasso Le Preare, Negrar	75 cl	Fr.	39.00

Spanien

Rioja DOCa Bordón Crianza, Bodegas Franco Españolas	50 cl	Fr.	20.00
Rioja DOCa Bordón Crianza, Bodegas Franco Españolas	75 cl	Fr.	31.00
Costers del Segre DO Alges, Clos Pons	75 cl	Fr.	38.50
Vallegarcia Petit Hipperia, Vino de la Tierra de Castilla	75 cl	Fr.	41.00

Australien

Shiraz Langhorne Creek Bremerview, Bleasdale	75 cl	Fr.	42.00
--	-------	-----	-------

Argentinien

Malbec Fabre Montmayou, Fabre	75 cl	Fr.	30.80
-------------------------------	-------	-----	-------

Spirituosen

Kirsch 40 %vol, Williams 37.5 %vol	2 cl	Fr.	3.50
Grappa 40 %vol, Vieille Prune 40 %vol, Apricotine 43 %vol	2 cl	Fr.	4.00
Bündner Röteli 22 %vol	4 cl	Fr.	4.00
Cognac Hennessy 40 %vol	2 cl	Fr.	5.00
Baileys 17 %vol	4 cl	Fr.	5.00
Calvados 40 %vol	2 cl	Fr.	5.00

Bowle

Früchtebowle je nach Saison	1 l	Fr.	15.00
-----------------------------	-----	-----	-------

Fleisch- und Fischdeklaration

Schwein, Kalb, Rind	Schweiz
Lamm	Schweiz, Neuseeland
Kaninchen	Schweiz
Poulet	Schweiz
Truten	Schweiz, Brasilien
Fisch	Schweiz, Alaska, Dänemark, Holland, Norwegen, Russland
Wild	Schweiz, Österreich, Italien, Deutschland, Neuseeland
Wurstwaren	Schweiz, Italien
