



SPEZIALANGEBOT WINTER 2019/2020

FÜHRUNG «NACHTS IM MUSEUM» UND ANSCHLIESSEND GALA-DINER IM VERKEHRSHAUS

GÜLTIG VON OKTOBER 2019 BIS FEBRUAR 2020 - AB 15 PERSONEN

| | | |
|---------------|--|--|
| FACTS | Programm | Führung «Nachts im Museum», Dauer 60 Min. anschliessend Apéro (Ort nach Verfügbarkeit) & Gala Diner im Restaurant Piccard bis 24 Uhr |
| | Teilnehmerzahl | ab 15 Personen bis max. 60 Personen ab 60 Personen auf Anfrage |
| | Veranstalter | Verkehrshaus & ZFV Verkehrshausgastronomie |
| PREISE | Packagepreis für Führung, Apéro und 5-Gang Menü inkl. Weinbegleitung, Mineralwasser und Kaffee/Tee | CHF 155.00 pP |
| | exkl. Weinbegleitung, inkl. Mineralwasser und Kaffee/Tee | CHF 135.00 pP |
| | Bevorzugen Sie ein 4-Gang statt ein 5-Gang Menü, erhalten Sie eine Preisreduktion von | CHF 10.00 pP |

PROGRAMM Die Kombination Führung und Gala Diner bieten wir aufgrund der grossen Nachfrage wiederum als Package für Weihnachtsanlässe an. Erfahren Sie spannende Geschichten zu Nachtfahrten und -transporten und wie die Mobilität in der Schweiz nach Sonnenuntergang funktioniert - als besonders Highlight führen wir Sie mit der Taschenlampe durch das dunkle Museum. Im Anschluss an die Führung verwöhnt Sie unsere ZFV Verkehrshaus Gastronomie mit einem feinen Apéro, der bei trockenem Wetter auf der Terrasse stattfindet. Ein kreatives, winterliches 5-Gang Menü mit passenden Weinen erwartet Sie im Restaurant Piccard.

SPEISEN UND GETRÄNKE

Apéro – auf der Terasse oder im Restaurant Piccard

Apérohäppchen

| | | |
|------------------------------|------------|---------|
| Sellerie-Orangen-Salat | pro Person | 4 Stück |
| Lachs-Mousse mit Meerrettich | | |
| Winterlicher Eblisalat | | |
| Marroni-Suppe | | |

Apérogetränke

Prosecco Impero

Valdobbiadene, Italien

Wein, Bier, Wasser, Orangensaft wird selbstverständlich auch angeboten.

Abendessen - im Restaurant Piccard

Lauwarmer Feigen-Kürbis-Salat

mit Nüssen und Apfel

**

Luzerner Weissweinsuppe

mit Trauben, Rahm und Knoblauch-Croûtons

**

Felchenfilet «Luzerner Art»

Butterreis

**

Sous-vide gegarter Innerschweizer Rindshuftdeckel

mit Schokoladen-Rotweinjus

Kartoffelgratin

Wurzelgemüse

**

Variation von Luzerner Lebkuchen

Mousse, gesalzenes Sorbet und Lebkuchen

*

Allergien und Essgewohnheiten müssen 2 Wochen vor dem Anlass der Gastronomie gemeldet werden,

sodass das Menü für diese Gäste angepasst werden kann.

Getränkeauswahl

Weisswein

Heidegger Riesling x Sylvaner

Schloss Heidegg, Luzern

Riesling x Sylvaner

Rotwein

Cuvée Dunkelrot

Schloss Heidegg, Luzern

Blauburgunder, Zweigelt

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure

Diverse Süssgetränke

Kaffee, Espresso, Tee

RAHMENPROGRAMME

als Ergänzung zu Ihrem Weihnachtsanlass

Exklusive Nutzung des Planetariums oder des Filmtheaters

Gerne erstellen wir Ihnen eine massgeschneiderte Offerte

Bitte kontaktieren Sie conference@verkehrshaus.ch / 041 375 74 05

Luzern, 18.6.2019 / nel