



& AMPERSAND

GRILLRESTAURANT

BANKETTKARTE

AMPERSAND GRILLRESTAURANT 2024



AMPERSAND GRILLRESTAURANT

Sitzend max. 100 Personen

Stehend für Apero und Flying Dinner mit einigen Sitzgelegenheiten
max. 200 Personen

WINTER: OKTOBER – JANUAR

WOCHENTAG	ZEIT	MINDESKONUMATION
Dienstag bis Mittwoch	18.00 bis 24.00 Uhr	CHF 8500
Donnerstag bis Samstag	18.00 bis 24.00 Uhr	CHF 9500
Sonntag bis Montag	18.00 bis 24.00 Uhr	CHF 6500

SOMMER: FEBRUAR – SEPTEMBER

WOCHENTAG	ZEIT	MINDESKONUMATION
Dienstag bis Mittwoch	18.00 bis 24.00 Uhr	CHF 5000
Donnerstag bis Samstag	18.00 bis 24.00 Uhr	CHF 7000
Sonntag bis Montag	18.00 bis 24.00 Uhr	CHF 5000



ANGEBOT

Gerne beraten wir dich individuell und kreieren das Wunschangebot das zu Gästen, Budget und dem jeweiligen Anlass passt.

SPEISEN BEISPIELE:

AMPERSAND SHARING-MENÜ

VORSPEISENPLATTE

Kleine Tomatensuppe
Ampersand Bowl
Hausgeräucherter Swiss Prime Lachs

AMPERSAND SHARING-PLATTE 200G PRO PERSON

Schweizer Entrecôte, Merguez Schweizer Poulet «Piri Piri»
und Lamm von der Göschener Alp.
dazu dreierlei Grillsaucen, Innerschweizer Pommes-Frites & Grillgemüse

DESSERTPLATTE

Marmorkuchen vom Grill
hausgemachtes Birnenkompott, Vanille-Glace

CHF 88.00 pro Person



AMPERSAND CLASSICS

VORSPEISE

Suppe von auf der Glut gegrillten Ramati-Tomate,
Basilikum Crème, Knoblauchfocaccia

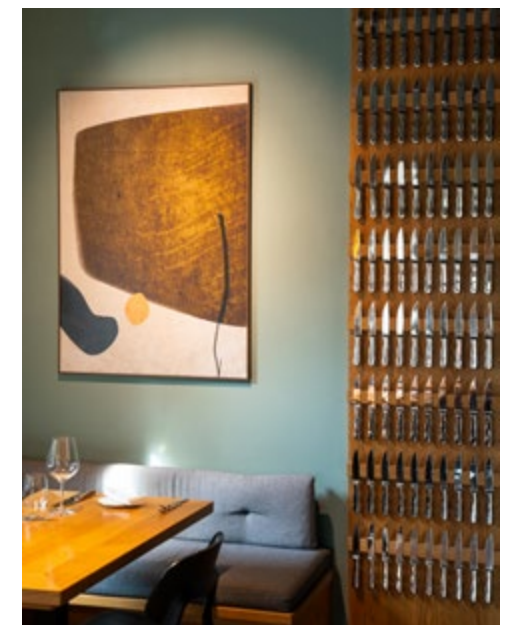
HAUPTGANG

Rindsentrecôte 200g, dreierlei Saucen, Grillgemüse
und Rosmarinkartoffeln

DESSERT

Crème Brulée, grillierter Marshmallow, Beerensorbet

CHF 78.00 pro Person



DEKLARATION

Wir verwenden nur Fleisch und Eier aus der Schweiz, sowie zertifizierten Fisch (MSC/ASC) aus nachhaltiger Zucht oder Fischerei. Wir unterstützen nachhaltige Zuchtanlagen und beziehen daher unseren Lachs aus der Schweiz und den Pulpo aus dem Atlantik.

Wein & Bier gibt es ab 16 Jahren. Gebranntes ab 18 Jahren. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. der gesetzlichen MwSt. Euroumrechnung zum Tageskurs. Über Zutaten und allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

GETRÄNKE

Ob du nun ein Apéro-Riche oder eine Party bis spät in die Nacht planst, wir haben das ideale Getränkeangebot für jeden Anlass. Gerne beraten wir dich vorab oder vor Ort um genau den richtigen Wein, Whiskey oder Gin für den Anlass zu finden. Du wünschst eine Getränkepauschale? Auch das ist im Ampersand möglich. Gerne machen wir dafür einen Vorschlag, welcher perfekt auf den Anlass und das Speiseangebot abgestimmt ist.

Gerne darfst du dich auch bereits von unserem Getränkeangebot inspirieren lassen.

SPEZIALANLÄSSE

Ein klassisches Abendessen ist dir nicht genug und du willst deinen Geschäftspartnern oder Mitarbeitern etwas ganz Spezielles bieten? Auch hiermit können wir Abhilfe dienen. Anbei ein paar Anlassideen welche wir anbieten und organisieren:

- DJ deines Gustos mit Party und Tanz bis spät in die Nacht
- Winemakers Night mit einem bekannten Winzer, welcher seine Weine und seine Philosophie vorstellt.
- Klassische oder etwas unkonventionelle Degustationen. Ob Whiskey, Rum, Wein, Fleisch, Zigarren, Food and Wine in Balance usw. wir bieten für Jeden etwas Spannendes.
- Grillkurs mit den Grillprofis vom Ampersand

Die Kosten für die oben aufgeführten Sonderleistungen sind abhängig vom Anlass und stellen wir separat in Rechnung.



ZIGARRENLOUNGE

JAHRESZEITEN

Die zwei definierten Jahreszeiten für die Umsatzdifferenzen der Mindestkonsumation sind wie folgt geregelt:

- Winter: Oktober bis Januar
- Sommer: Februar bis September

VERLÄNGERUNG

Ab 00.00 Uhr werden für die polizeiliche Bewilligung folgende Kosten zusätzlich verrechnet:

- Verlängerung bis 01.00 Uhr bis CHF 150.00
- Verlängerung bis 02.00 Uhr bis CHF 250.00
- Verlängerung jede weitere Stunde bis CHF 250.00

KONDITIONEN & KONTAKT

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Die allgemeinen Geschäftsbedingungen des Ampersand Grillrestaurants befinden sich auf unserer Website www.ampersand.lu. Für weitere Auskünfte und eine individuelle Beratung stehen wir gerne zur Verfügung.

AMPERSAND GRILLRESTAURANT

Habsburgerstrasse 16
CH-6003 Luzern
Telefon 041 210 10 07

Philip Spieser
Gastgeber & Betriebsleiter
info@ampersand-luzern.ch

