

BANKETT DOKUMENTATION

VARATHANS
Restaurant Lounge



Schön, dass Sie an uns gedacht haben...

Herzlich willkommen im Restaurant Varathans.
Wir freuen uns, Ihnen diese Dokumentation überreichen zu dürfen.

Damit Ihnen das Planen und die Durchführung des Anlasses etwas leichter fällt, haben wir für Sie einige Tipps und Checklisten sowie eine abwechslungsreiche Auswahl an Menüs und einzelnen Gerichten zusammengestellt.

Selbstverständlich können wir Ihnen auch andere Köstlichkeiten aus Küche und Keller anbieten ganz nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen ausgerichtet.

Wir sind immer für Sie da:

Telefon: 041 921 30 60
Fax: 041 921 40 90
E-Mail: info@varathans.ch



Informationen zum Restaurant Varathans

Das Restaurant Varathans ist im Gebäude an der Ecke Buchenstrasse / Industriestrasse in 6210 Sursee. Der Bahnhof liegt nur zwei Gehminuten von uns entfernt, der Autobahnanschluss Basel/Luzern drei Fahrminuten. Nebst Parkplätzen direkt vor dem Restaurant verfügen wir auch über Parkplätze in der Tiefgarage der Buchenstrasse 8.

- RESTAURANT** Geniessen Sie in frischem, modernem Ambiente altbekannte und doch völlig neu erfundene Schweizer Gerichte. Oder lassen Sie sich in der Küche Asiens entführen. Unser Restaurant bietet Platz für bis zu 60 Personen.
- SAAL** Es stehen Ihnen zwei Säle zur Verfügung, je nach Personenzahl. Der kleinere Saal kann für bis zu 45 Personen reserviert werden, im grossen Saal finden bis zu 80 Personen Platz. Unser Restaurant ist somit optimal geschaffen für Anlässe wie zum Beispiel Ihr Hochzeitsfest, eine Geburtstagsfeier oder auch für geschäftliche Anlässe.
Der grosse Saal verfügt über eine moderne Musikanlage, Beamer mit Leinwand, sowie Internetzugang.
- BAR** Treffen Sie Ihre Gäste schon vor dem Essen in unserer Bar und probieren Sie unsere feinen Drinks, Getränkespezialitäten und hausgemachte Snacks.
Wenn's am Schönsten ist, ist Schluss? Nicht bei uns! Nachtteulen haben auch die Möglichkeit, in unsere Bar weiter zu ziehen.
- CIGAR-LOUNGE** In der neuen Cigar-Lounge können Sie feine Drinks in stilvollem Ambiente geniessen und bei erlesenen Zigarren entspannen.
- TERRASSE** Geniessen Sie den Sommer auf der Terrasse. Vom Frühjahr bis in den Herbst bewirten wir Sie auch gerne auf der Sonnenterrasse. Diese bietet Platz für maximal 100 Personen und ist ideal für Apéros und kleinere Aktivitäten wie Familienessen und vieles mehr...

Gerne besprechen wir die Möglichkeiten für Ihr Fest persönlich mit Ihnen und zeigen unsere Räumlichkeiten – Ein Anruf genügt!

Warum das Varathans?

Wir wollen dass Sie sich bei uns wohl fühlen und sich um nichts kümmern müssen. Wir organisieren Ihr Fest von A-Z. Auch wenn Sie einen speziellen Wunsch haben, den wir hier nicht niedergeschrieben haben!

UNSERE GRUNDSÄTZE

Im Varathans sollen Sie sich als Gast glücklich und zufrieden fühlen.

Im Varathans werden Sie freundlich und zuvorkommend von unseren Mitarbeitern verwöhnt.

Im Varathans erfreuen Sie sich beim Anblick unseren kreativ angerichteten Menüs.

Im Varathans geniessen Sie feine Gerichte zu fairen Preisen.

Im Varathans fühlen sich Gäste rundum wohl.

Diese Grundsätze und unser Team garantieren für hoch stehende Qualität unseres Services und unseres Angebotes.



Informationen zu Ihrem Anlass

- Öffnungszeiten** Unser Restaurant ist von Montag bis Samstag von 9.00 bis 24.00 Uhr geöffnet. Sonntag ist Ruhetag.
- VERLÄNGERUNG** Gerne sind wir auch länger für Sie da: Nach 24.00 Uhr verrechnen wir CHF 140.00 pro Stunde für den erhöhten Mitarbeiterbedarf und die dazu kommende kantonale Verlängerungsgebühr.
- BESPRECHUNGEN** Damit Ihr Anlass zum Erfolg wird, besprechen wir mit Ihnen alle Details wie Ablauf, Dekoration, Menü, Getränke usw. im Voraus. Selbstverständlich gehen wir gerne auf Ihre Wünsche ein. Damit wir uns auch darauf vorbereiten können, bitten wir Sie, mit uns einen Termin zu vereinbaren.
- MENÜ** Wir bitten Sie, jeweils pro Gesellschaft ein einheitliches Menü zu bestellen. Dies erleichtert uns und Ihnen einiges. Unsere Menüvorschläge sind kalkuliert für Anlässe ab 10 Personen. Wir bitten Sie, uns Ihren Menüwunsch eine Woche vor Ihrem Anlass bekannt zu geben. Für Kinder steht eine spezielle Kinderkarte zur Verfügung. Gerne drucken wir Ihnen auch Menükärtchen.
- WEIN** Unsere Vorschläge beinhalten eine kleine Anzahl an Weinen, welche gerne getrunken werden. Selbstverständlich können Sie auch von unserer grossen Weinkarte Ihren Favoriten aussuchen. Auch spezielle Weine, welche wir nicht im Sortiment haben, können wir Ihnen organisieren. Falls Sie Ihren Wein selber mitbringen möchten, verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro Flasche.

- PERSONENZAHL** Die 48 Stunden vor Anlass bekannte Personenzahl dient als Verrechnungsgrundlage.
- ANNULLATIONS-
BEDINGUNGEN** bis 14 Tage vor dem Anlass kostenlos
bis 7 Tage vor dem Anlass 20%
bis 2 Tage vor dem Anlass 60%
nach dem Termin des Anlasses 100%
- DEKORATION** Wünschen Sie eine spezielle Dekoration? Gerne organisieren wir diese nach Ihren Vorstellungen und verrechnen sie Ihnen zu Selbstkostenpreisen weiter.
- ZAHLUNGSMITTEL** Als Zahlungsmitteln bevorzugen wie Barzahlung, ec-direct, oder Postcard. Ab einem Betrag von CHF 150.00 können Sie mit Rechnung mit Einzahlungsschein bezahlen. Die Zahlungsfrist beträgt dann 10 Tage ab Rechnungserhalt.
- ÜBERNACHTUNG** Wir verfügen über keine Hotelzimmer. Gerne können wir Ihnen allerdings bei der Suche nach geeigneten Zimmern in der Umgebung behilflich sein.

Champagner Deutz Brut		84.00
Prosecco Brut DOC		56.00
Orangensaft Michel	1l	15.00
Mineralwasser	75cl	9.00
Naturelle (ohne Kohlensäure)	75cl	9.00

Unser Dauerbrenner:

Unsere Hausgemachte Früchtebowle nach speziellem Rezept aus Asien mit vielen exotischen Fruchtsäften. Die Bowle können wir Ihnen mit oder ohne Alkohol kreieren:

Mit Alkohol	1l	35.00
Ohne Alkohol	1l	25.00

Weissweine und Rotweine

Wir verfügen über eine grosse Weinkarte die wir Ihnen gerne zur Ansicht unterbreiten.

Mini Häppli

Limettenrisotto mit grilliertem Lachs	Pro Portion	13.00
Glasiertes Kalbsoressen mit Kartoffelstock	Pro Portion	13.00
Riesenkrevette mit Spinat und Reis	Pro Portion	13.00
Poulet-Curry Wok mit Teigwaren	Pro Portion	11.00
Rindstranche vom Entrecote mit Apfelpolenta	Pro Portion	13.00
Mini Schweins Cordon Bleu	Pro Portion	11.00
Rindsstreifen Rotes Curry mit gebratenem Reis	Pro Portion	13.00
Pochiertes Ei mit Spinat und Reis	Pro Portion	9.50
Tom Kha Gai Suppe mit Pouletstreifen	Pro Portion	6.00

Für Sie zusammengestellt...

BUCHEN	Pro Person	12.50
Chips, Nüssli, Frische Gemüsestangen mit hausgemachten Dips, Lachstartar, Gefüllte Oliven		
ORIENT EXPRESS – DER SCHNELLE	Pro Person	15.50
1 Glas Fruchtbowle aus Asien mit Alkohol		
2 Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce		
2 Toastviertel mit Schinken und Salami		
ASIAN DREAM	Pro Person	16.50
Mini Frühlingsrollen, Crevette, Samosa, Satay-Spiessli, Poulet Tempurateig dazu servieren wir Chili- und Erdnussauce		

Kalte Apero-Varianten

Chips, Nüssli, Salzstängeli	Pro Person	1.80
Frische Gemüsestangen mit hausgemachten Dips	Pro Person	4.50
Gefüllte Oliven	Pro Person	2.00
Rohschinkenplatte mit Käse	Pro Person	3.50
Rauchlachstartar	Pro Person	3.00
Mini-Sandwiches mit Schinken, Käse, Thon	Pro Stück	2.90
Käseplatte	Pro Person	4.80
Riesencrevetten mit Sweet-Chili-Sauce	Pro Stück	2.80
Mini-Canapé	Pro Stück	2.20
¹ / ₄ -Toast-Scheibe belegt mit Schinken, Thon, Lachstartar		

Warme Apero-Varianten

Schinkengipfeli	Pro Stück	2.80
Mini-Partychüechli	Pro Person	2.50
Gemischtes Blätterteiggebäck	Pro 4 Stück	4.00
Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce	Pro Stück	2.20
Satay-Spiessli mit Erdnussauce	Pro Stück	3.00
Samosa	Pro Stück	2.20

Kulinarische Höhenflüge

Unsere Menüs für Sie zusammengestellt:

MENÜ 1

Rüebli Salat 10.50

mit Blattsalat und Mini-Frühlingsrollen

Pouletbruststreifen nach Zürcher Art 26.50

Rahmsauce mit Champignons aus Wauwil
Butternüdeli und Gemüse garnitur

Panna Cotta 9.50

an Himbeersauce, verfeinert mit Himbeergeist

Menü komplett 46.50

MENÜ 2

Kleiner gemischter Salat 10.50

kreativ angerichtet

Grilliertes Schweinsschnitzel 27.50

mit Kräuterrahmsauce Rösti-Kroketten und
frisches Marktgemüse

Caramelisiertes Vanilleglace 10.50

mit warmen Beeren

Menü komplett 45.50

MENÜ 3

Champignonscremesuppe 9.00

mit Rahmhaube

Hausgemachter Rindsschmorbraten 29.50

an kräftiger Rotweinsauce mit Kartoffelstock
und buntem Gemüse

Mini-Sorbetteller 12.50

Himbeersorbet, Mangosorbet und
Zitronensorbet mit frischen Früchten

Menü komplett 51.00

MENÜ 4	
Grüner Salat	8.50
mit Kernen kreativ angerichtet	

Kalbshackbraten an Rahmsauce	26.50
mit Champignons aus Wauwil, Röstikroketten und Gemüse garnitur	

Toblerone-Schoggi-creme	10.00
mit caramelierten Apfelschnitzen	

Menü komplett	45.00
.....	
MENÜ 5	
Tomatencremesuppe	9.00
mit Basilikumschaum	

Rüebli-salat	9.50
mit Blattsalatbouquet	

Saftiges Kalbsschnitzel	38.00
an Champignonsrahmsauce mit Cognac verfeinert Butternudeln und saisonale Gemüse garnitur	

Hausgemachter Exotischer Fruchtsalat	11.50
mit 1 Kugel Vanilleglace	

Menü komplett	68.00
.....	
MENÜ 6	
Rauchlachstartar	18.50
auf Briochetoast mit Meerrettichschaum	

Kokos-Zitronengrassuppe	11.00
mit Satayspiessli	

Lammrückenfilet	42.00
mit Steinpilzkruste überbacken Weissweinsrisotto und Gemüsebouquet	

Hausgemachtes Brombeerparfait	12.50
mit Nussgebäck und Orangen-Honig-Salat	

Menü komplett	84.00
.....	

MENÜ 7

Curry-Bananensuppe 11.00
mit Frühlingsrolle

Blattsalat 9.00
mit Rüblistroh und Kernen

Saftiger glasierter Kalbsbraten 31.50
an Waldpilzrahmsauce Kartoffelgratin und
marktfrisches Gemüse

Hausgemachtes Schokoladenmousse 12.50
mit mariniertem Orangen-Granatapfel-Salat und
Mini-Apfelpompom

Menü komplett 64.00

MENÜ 8

Mini Frühlingsrollen 17.50
mit Satay-Spiessli

Gemischter Salat 10.50
Mit gehacktem Ei

Am Stück gebratenes Schweinsfilet 38.50
An Burgunder-Rotweinsauce mit Bratkartoffeln
und buntem Marktgemüse

Baileysparfait 12.50
mit Beerenkompot

Menü komplett 79.00

MENÜ 9

Sautierte Waldpilze 16.50

auf Blätterteigkissen an Kräuterrahmsauce
lauwarme Rohschinkenstreifen

Mango-Rüebli-suppe 10.50

Hausgemachtes Limettensorbet 7.50

mit Vodka

Am Stück gebratenes Kalbssteak 48.00

an Morchelrahmsauce Bérny-Kartoffeln
feine Gemüse garnitur

Luftiges Mangomousse 12.50

mit marinierten Himbeeren

Menü komplett 94.50

MENÜ 10

Hausgemachtes Curry-Blätterteigkissen 17.50

Gefüllt mit Champignon-Kräutersauce

Grüner Blattsalat 11.50

mit sautierten Rohschinkenstreifen und Kartoffelstroh

Grilliertes Rindsentrecôte 45.00

mit Steinpilzkruste überbacken, dazu hausgemachte
Emmentalerkartoffeln und Gemüse vom Markt

Nougatparfait 12.50

dazu caramelisierter Apfel

Menü komplett 86.50

MENÜ 11

Kombination von Wolfsbarsch und Lachsmousse 18.50
auf Blattspinat dazu Weissweinschaum

Kleiner gemischter Salat 12.50
mit Rohschinken

Les-Deux-Filets 62.00
Rinds- und Kalbsfilet am Stück gebraten
Bérnaise- und Morchelsauce, Emmentalerkartoffelkugel
Butternudeln und Gemüse garnitur
(auf 2 Tellern serviert)

Dessertteller 12.50
mit 4 verschiedenen Komponenten

Menü komplett 105.50

MENÜ 12

Bananen-Currysuppe 11.00

Lachstartar 18.50
auf Rucola-Apfel-Gurkenresalat
mit Balsamico-Honig-Senfsauce

Am Stück gebratenes Rindsfilet 48.00
an Passionsfruchtjus Kartoffelrohschinkenkugeln Marktgemüse

Vanilleparfait 12.50
auf mariniertem Mangosalat

Menü komplett 90.00

MENÜ 13

Sautierte Waldpilze 16.50

auf Blätterteigkissen an Kräuterrahmsauce und lauwarmen Rohschinkenstreifen

Kürbiscrèmesuppe 9.50

mit Kürbiskernen

Hausgemachtes 7.50

Passionsfruchtsorbet mit Passoa

Am Stück gebratenes Kalbssteak 48.00

an Morchelrahmsauce

Bérny-Karoffeln

und feine Gemüse garnitur

Dessertteller 12.50

mit 4 verschiedenen Komponenten

Menü komplett 93.50

MENÜ 14

Rüebli-Vanilleschaumsuppe 10.50

Rauchlachstartar 17.50

auf Briochetoast und Meerrettichschaum

Saftig gebratenes Rindsfilet 48.00

Sauce Bénaise

Pommes Williams und feine Gemüse garnitur

Sorbetteller 12.50

Himbeersorbet, Mangosorbet und Zitronensorbet mit exotischen Früchten garniert

Menü komplett 88.50

MENÜ 15

Grillierter Redsnapper 17.50
mit Rucola-Gemüse-Salat
Rohschinkenchips

Curry Kokosnuss Suppe 9.50

Am Stück gebratenes Schweinsfilet 38.00
Burgunder-Rotweinsauce Nudeln und buntem Marktgemüse

Baileysparfait 12.00
mit Rahm und Früchtegarnitur

Menü komplett 77.00

MENÜ 16

Tomatencrèmesuppe 9.50
mit Gin

Kleiner gemischter Salat 10.50

Passionsfruchtsorbet 7.50
mit Prosecco

Les-Deux-Filets 62.00
Rinds- und Kalbsfilet am Stück gebraten
Béarnaise- und Morchelsauce, Emmentalerkartoffelkugel
Butternudeln und Gemüse garnitur
(auf 2 Tellern serviert)

Grandmarnierparfait 12.50
mit marinierten Orangenfilet

Menü komplett 105.00

MENÜ 17

Geräuchertes Forellentartar 17.50

Mit Limettenschaum und Briochetoast

Lammrückenfilet 42.00

mit Steinpilzkruste überbacken, Weissweinrisotto
und Marktgemüse

Exotischer Fruchtsalat 11.50

mit Vanilleglace

Menü komplett 71.00

MENÜ 18

Kokos-Ingwer-Suppe 12.50

mit Pouletstreifen

Rauchlachstartar 17.50

Mit Briochetoast und
Meerrettichschaum

Am Stück gebratenes Kalbsfilet 51.00

Rahmsauce mit Calvados verfeinert
Williamskartoffeln und Marktgemüse

Weisses Tobleroneparfait 12.50

mit pochierten Birnen

Menü komplett 93.50

MENÜ 19

Kokos-Ingwer-Suppe 11.00

mit Mini-Frühlingsrolle

Dou von Lachs- und Forellen-Tartar 18.50

mit Orangen-Pfeffer-Honigsauce

Am Stück gebratenes Rindsfilet 48.00

mit Bernaisesauce Kartoffelgratin und Marktgemüse

Vacherinschnitte 11.50

mit Vanille-, Erdbeerglace und Mangosorbet

Menü komplett 89.00

MENÜ 20

Rüebli-Mangosuppe 10.50
mit Rüblichips

Gemischter Salat 17.50

Mit geräucherten Lachsstreifen

Saftiges Kalbssteak 48.00

an Morchelrahmsauce mit Nudeln und buntem Gemüse

Dessertbuffet 22.50

Exotischer Fruchtsalat, Gebrannte Crème mit Rahm,
Schokoladenmousse, Mini-Meringue mit Rahm, Pannacotta

2 Sorten Glace nach Wahl

2 Sorten Sorbet nach Wahl

Mini-Pâtisserie (4-5 verschiedene Komponenten)

Saisonal:

Frühling: Erdbeer-Dessert

Sommer: Beeren-Dessert

Herbst: Dessert mit Vermicelles

Winter: Dessert mit Apfelchüechli

Menü komplett 98.50

MENÜ 21

Mini Frühlingsrollen 14.50

Weissweinsuppe 11.00

mit Lachsstreifen

Roastbeef 43.00

mit Bernaisesauce, Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

Sorbetteller 12.50

mit Schokoladengebäck und Fruchtsalat

Menü komplett 81.00

MENÜ 22	
Kokos-Ingwer-Suppe	11.00
mit Mini-Frühlingsrollen	

Gemischter Salat	10.50

Grilliertes Entrecôte vom Rind	42.00
mit Pfefferschinkensauce, dazu Rösti-Kroketten und Gemüse garnitur	

Hausgemachte Vacherintorte	11.50
(Erdbeeren, Vanille und Mango)	

Menü komplett	75.00
.....	
MENÜ 23	
Tomatencremesuppe	11.00
mit Pouletspiessli	

Lauwarmes Dorschrückenfilet	15.50
Mit Apfel-Mostrisotto	

Grillierte Entenbrust	33.00
mit Honig und Curry mariniert dazu Basmatireis und Blattspinat	

Tobleronecrème	10.50
mit in Weisswein pochierten Birnen	

Menü komplett	70.00
.....	

Menü Asia

Lassen Sie sich entführen in die kulinarischen Weiten asiatischer Küche

Mini-Frühlingsrollen 17.50

mit Chili- und Erdnusssauce

Sakhi 10.50

Kokos-Ingwer-Suppe

Variationen von Poulet, Rind und Black-Tiger-Krevetten 42.00

mit verschiedenen asiatischen Gemüsesorten,

dazu Basmatireis und Nudeln mit Ei

Serviert mit verschiedenen Saucen:

Rote Currysauce (Mittelscharf)

Gelbe Currysauce (Mild)

Soja Mangochutney und Chilisauce

Exotischer Fruchtsalat 11.50

Mit Rahm garniert

Preis pro Person 81.50

Mindestgästekzahl 10

Hauptgerichte

POULET

Pouletbruststreifen nach Zürcher Art 26.50

an Rahmsauce mit Champignons aus Wauwil,
dazu frisches Marktgemüse

Grilliertes Pouletbrüstchen 29.50

mit Sesamkruste überbacken, serviert mit saisonalem Gemüse

Saltimbocca von Pouletbrüstchen 29.50

mit Rohschinken und Salbeiblatt an Marsalasauce
mit Gemüse garnitur

Pouletbrüstchen 32.00

gefüllt mit Rohschinken und Raclettekäse

SCHWEIN

Grilliertes Schweinsschnitzel 27.50

mit Champignonrahmsauce und bunter Gemüse garnitur

Schweinsbraten vom Nierstück 28.50

nach Aargauer Art mit Dörrzwetschgen gespickt, an einem
kräftigen Rotweinjus und Gemüse garnitur

Schweins-Cordon-Bleu 29.50

mit Rohschinken und Raclettekäse gefüllt, dazu Gemüse garnitur

Schweinsfiletrollade 39.50

gefüllt mit Mango und Morcheln, dazu Marktgemüse

KALB

Grillierte Kalbsschnitzel 38.00
an Rahmsauce mit Champignons Marktgemüse

Hausgemachter Kalbshackbraten 26.50
an Wauwiler Champignonsrahmsauce mit Cognac verfeinert, dazu
Saisonaales Gemüse

Saftiges Kalbssteak 48.00
an Morchelrahmsauce buntes Gemüse

Am Stück gebratenes Kalbsfilet 51.00
Rahmsauce mit Calvados verfeinert, serviert mit Marktgemüse

RIND

Hausgemachtes Roastbeef 43.00
mit Sauce Bernaise und Gemüse garnitur

Hausgemachter Rindsschmorbraten 29.50
an kräftiger Rotweinsauce mit buntem Gemüse

Rindshuftsteak mit Pfeffersauce 41.00
und Gemüse garnitur

Grilliertes Entrecôte 42.00
mit Sauce Bearnaise, dazu Marktgemüse

Saftiges Jägerschnitzel 34.50
mit sautierten Champignons, Silberzwiebeln und Gemüse

Am Stück gebratenes Rindsfilet 48.00
mit Orangen-Pfefferjus und Gemüse

LAMM

Lammrückenfilet 42.00
mit Steinpilzkruste überbacken, serviert mit einem Gemüsebouquet

Lammrückenfiletstreifen 40.50
mit Steinpilzrahmsauce und Gemüse garnitur

Grilliertes Lammrückenfilet 42.00
im Kräutermantel auf Ratatouillegemüse

FISCH

Grilliertes Dorschrückenfilet 32.50
mit Sesamkruste überbacken
Lauchgemüse und Kräuterschaum

Pochierte Eglifilets 32.50
nach Zuger Art an Weissweinsauce mit Kräutern

Grillierte Lachstranche 33.00
mit Rahmspinat und Curryschaum

WÄHLEN SIE IHRE BEILAGEN ZU DEN HAUPTGERICHTEN:

Nudeln
Röstikroketten
Weissweinrisotto
Pommes frites
Basmatireis
Bratkartoffeln
Rüeblikartoffelstock
Kartoffelstock
Bérny-Kartoffeln
Mandelkartoffeln
Kartoffelgratin
Williamskartoffeln
Emmentaler Kartoffelkugeln

Beilagen sind im Preis inkl.

VEGETARISCHE GERICHTE

Pilzragout	25.50
an Kräuterrahmsauce im Kartoffelstockring und buntes Gemüse	
Sämiger Gemüserisotto	24.50
mit Sekt parfümiert mit gebackenem Brikäse	
Wauwiler Champignon-Rahmtoast	26.00
mit Gemüse und gebackenem Ei	
Ananas im Tempurateig	28.00
mit Rahmspinat und Basmatireis	

Fleisch-Deklaration

Poulet-, Schwein-, Kalb- und Rindfleisch aus der Schweiz - Lammfleisch aus Australien und Neuseeland - Pferdefleisch aus der Schweiz und der USA
Fische aus Schweizer Seen und Weltmeeren - Krustentiere aus Vietnam und Schweden.

Ausländisches Fleisch kann mit Antibiotika und/oder Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Süsse Verführung

Caramelköpfl mit Rahm	8.00
Gebrannte Creme mit 1 Kugel Vanilleglace	9.50
Baileysparfait mit Orangenkompott garniert und exotischen Früchten	12.50
Exotischer Fruchtsalat mit Rahm	10.50
Meringue mit Vanilleglace und Rahm	9.50
Exotischer Fruchtsalat mit Vanilleglace	11.50
Sorbetteller mit Himbeersorbet, Mangosorbet und Zitronensorbet und Früchten	12.50
Himbeerparfait mit Mango-Honigsalat und Süßgebäck	12.50
Schokoladenmousse mit Mariniertes Orangen- Granatapfelsalat und Rahm	12.50
Zitronensorbet mit Wodka	11.50
Mangosorbet mit Prosecco	12.00
Vanilleparfait mit mariniertem Orangen-Dattelsalat	12.50
Desserteller mit 4 verschiedenen Dessertkomponenten	12.50
Hausgemachte Limettencrème mit Himbeersorbet	12.00

Gerne backen wir in unserer Hauseigenen Patisserie eine Hochzeitstorte für Ihren festlichen Anlass. Wir gehen dabei gerne auf Ihre Wünsche ein.

UNSERE HOCHZEITSTORTE:

Vacherin-Eis-Torte

Toblerone-Mousse-Torte

Limettenquarktorte mit Beeren

Preis pro Person

14.00

Aufwendigere Torten oder Spezialtorten lassen wir für Sie gerne in unserer Partner-Bäckerei zum Selbstkostenpreis backen.

Aufwand Service: CHF 3.00/Stück

Dessertbuffet

22.50

Exotischer Fruchtsalat

Gebrannte Crème mit Rahm

Schokoladenmousse

Mini-Meringue mit Rahm

Pannacotta

2 Sorten Glace nach Wahl

2 Sorten Sorbet nach Wahl

Mini-Patisserie (4-5 verschiedene Komponenten)

SAISONAL

Frühling: Erdbeer-Dessert

Sommer: Beeren-Dessert

Herbst: Dessert mit Vermicelles

Winter: Dessert mit Apfelchüechli

VARATHANS GmbH

Buchenstrasse 8, 6210 Sursee

Tel. 041 921 30 60

www.varathans.ch

Fax 041 921 40 90

info@varathans.ch