GRAND HOTEL
NATIONAL
LUZERN

Pauschalen

# Heiraten im Grand Hotel National

# Pauschalen

| | Vertraute Momente – Inniges Paket<br>*buchbar bis 20 PAX* | Herzensglück – Das Komfort-Paket<br>*buchbar ab 40 PAX* | Ewige Eleganz - Das Luxus Paket<br>*buchbar ab 40 PAX* |
|---|---|---|---|
| **Grobablauf** | | | |
| Empfang vor der Trauung | ☐ | ☐ | ☑ |
| Zeremonie | ☐ | ☐ | ☑ |
| Apéro | ☑ | ☑ | ☑ |
| 3-Gang-Dinner | ☑ | ☑ | ☑ |
| Bar im Saal | ☐ | ☑ | ☑ |
| Unterkunft | | | |
| Junior Suite für das Brautpaar inkl. Frühstück | ☐ | ☑ | ☐ |
| Ritz Suite für das Brautpaar inkl. Frühstück | ☐ | ☐ | ☑ |
| Arrival-Geschenk (Früchtekorb mit Champagner) | ☐ | ☐ | ☑ |
| 10% Rabatt auf die Zimmerbuchung der Gäste | ☑ | ☑ | ☑ |
| **Location** | | | |
| Apéro/Empfang: 1/2 Terrasse exklusiv (40 - 120 PAX) oder ganze Terrasse exklusiv (ab 120 PAX) / Bar bei schlechtem Wetter | ☐ | ☑ | ☑ |
| Saal Ritz | ☐ | ☑ | ☑ |
| Saal Escoffier | ☐ | ☑ | ☑ |
| Harlekin | ☑ | ☐ | ☑ |
| Wiese | ☑ | ☐ | ☐ |
| **Verpflegung** | | | |
| Empfang: Alkoholfreies Getränk | ☐ | ☐ | ☑ |
| Apéro: Prosecco & Snacks | ☑ | ☑ | ☐ |
| Apéro: Champagner & Häppchen (4 Häppchen p.P.) | ☐ | ☐ | ☑ |
| 3-Gang-Dinner | ☑ | ☐ | ☐ |
| 3-Gang-Dinner mit Dessertbuffet | ☐ | ☑ | ☐ |
| 3-Gang-Dinner mit Dessertbuffet und Schokoladenbrunnen inkl. 2kg Schokolade | ☐ | ☐ | ☑ |
| Getränke (Wasser, Softgetränk, Kaffee) inklusive | ☑ | ☐ | ☐ |
| Getränke (Wasser, Softgetränk, Kaffee, Bier, Weine) inklusive | ☐ | ☑ | ☑ |
| Cocktails im Saal | ☐ | ☑ | ☑ |
| Mitternachtssnack | ☐ | ☐ | ☑ |
| **Dekoration** | | | |
| Beamer, Leinwand, Mikrofon | ☐ | ☐ | ☑ |
| Geschenktisch | ☐ | ☑ | ☑ |
| Menükarten, Namenskärtchen | ☑ | ☑ | ☑ |
| Tischnummern | ☐ | ☑ | ☑ |
| Tischplan | ☐ | ☑ | ☑ |
| **Inklusive** | | | |
| Persönliche Betreuung vom Eventteam | ☑ | ☑ | ☑ |
| Hintergrundmusik (Playlist Brautpaar/Grand Hotel National) | ☐ | ☑ | ☑ |
| Verlängerungsstunde bis 01:30 Uhr | ☐ | ☑ | ☐ |
| Verlängerungsstunde bis 02:30 Uhr | ☐ | ☐ | ☑ |
| | CHF 190 p.P. | CHF 365 p.P. | CHF 515 p.P. |

Bei den Pauschalen "Herzensglück" und "Ewige Eleganz" passt sich der Preis bei steigender Personenanzahl an.
Für Hochzeiten mit 20-39 PAX bieten wir individuelle Lösungen an. Kontaktieren Sie uns für weitere Informationen.

# Vertraute Momente

## Menüauswahl

Vorspeise

- Weissweinsuppe mit Blätterteig Flutes
- Nüsslisalat mit Bio Ei und Frenchdressing
- Burrata mit geröstetem Kürbis, Radicchio und Haselnüssen
- Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Hauptgang

- Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Pommes Duchesse und Mandelbroccoli
- Gebratener Swiss Lachs auf Kartoffel Oliven Gemüse an Weissweinsauce
- Rehrücken an Preiselbeersauce mit Spätzli und Rosenkohl
- Rinderfiletstreifen Stroganoff mit Spätzli und Sauerrahm
- Feigen Ravioli an Salbeibutter mit Baumnüssen
- Capuns mit Bergkäse überbacken an Sauce Bechamel

Dessert

- Schokoladenmousse mit Beeren und Dopplrahm
- Tarte au Citron mit Zitronensorbet
- Lauwarme Beeren mit Vanilleglace und Meringues
- Kässeteller mit Chutney



# Herzensglück

## Menüauswahl

Vorspeise

- Nüsslisalat mit Bio Ei, Radieschen und Frenchdressing
- Sellerie Apfelsuppe mit Ingwerschaum
- Nüsslisalat mit Ei und Speck an Frenchdressing
- Weissweinsuppe mit Knusperflutes

Hauptgang

- Kalbssaltimbocca auf Safranrisotto mit Blattspinat und Jus
- Kalbssteak mit Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse
- Gebratenes Wolfsbarschfilet an Weissweinsauce mit Saltzkartoffeln und Salicorn
- Gebratenes Lachssteak auf Safranrisotto mit Weissweinsauce
- Rassiges Gemüsecurry mit korianderreis und Erdnüssen
- Planted Steak mit Gemüsejus, Pommes Duchesse und saisonalem Gemüse

Dessertbuffet

Schokoladenmousse, Cheescake, Tiramisu und Süssmostcreme

# Ewige Eleganz

## Menüauswahl

Vorspeise

- Foie Gras Terrine mit Apfelsymphonie und Brioche
- Roastbeef mit Remouladensauce und Salatbouquet
- Hummerbisquet mit Hummerfleisch
- Feigenravioli an Salbeibutter mit karamellisierten Baumnüssen

Hauptgang

- Gebratenes Rinderfilet an Marsalajus, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse
- Kalbssteak an Morchelsauce mit Pommes Duchesse und saisonalem Gemüse
- Entrecôte mit kräuterbutter und pommes Dauphine mit saisonalem Gemüse
- Gebratener Swiss Alpin Lachs auf Kartoffel-Oliven Fondue und Kräuteröl
- Planted Steak mit Trüffeljus, saisonalem Gemüse und Pommes Duchesse
- Gemüse Stroganoff mit Butterspätzli und Sauerrahm

Dessertbuffet

Schokoladenmousse, Panna Cotta, Cheescake mit Passionsfrucht und Tiramisu Schnitte

# Zusatzleistungen für Hochzeiten

| | | | |
|---|---|---|---|
| 5-armiger Kerzenständer (max. 15 Stück) | CHF | 25.00 | pro Stück |
| Brunch im Harlekin/Ritz/Escoffier | CHF | 39.00 | pro Person |
| Bühne | CHF | 250.00 | |
| Leinwand und Beamer | CHF | 180.00 | |
| Musikanlage inkl. zwei Mikrofone | CHF | 250.00 | |
| Namenskärtchen (max. CHF 50 Pauschalbetrag) | CHF | 2.50 | pro Person |
| Schokoladenbrunnen inkl. 2kg Schokolade | CHF | 109.00 | |
| Staffelei | CHF | 15.00 | |
| Tanzfläche | CHF | 200.00 | |
| Tischnummern | CHF | 5.00 | |
| Tischplan auf Staffelei | CHF | 10.00 | |
| Traubogen ohne Blumen | CHF | 50.00 | |
| Umkleide/ Raum für Dienstleistende | CHF | 500.00 | |
| Verlängerungsstunde ab 00.30 Uhr | CHF | 250.00 | pro Stunde |
| Zeremoniepauschale im Grand Hotel National | CHF | 1000.00 | |

Auf Anfrage

- Bootsfahrt auf dem Vierwaldstättersee
- Fotobox
- Gästebuchtelefon
- Gastgeschenke
- Kinderbetreuung
- LED Boden
- Leuchtbuchstaben
- Leuchtherz
- Limousinenservice, Shuttle-Service für Gäste
- Popcorn Maschine
- Traubogen mit Blumen
- Weisser Teppich für die Zeremonie

Grand Hotel National Luzern
Haldenstrasse 4, 6006 Luzern, Schweiz T +41 41 419 09 09,
event@grandhotel-national.com
www.grandhotel-national.com