



GRAND HOTEL  
NATIONAL  
LUZERN

# Heiraten im Grand Hotel National

# Pauschalen

Buchbar ab 40 Personen (20-39 auf Anfrage)

	Vertraute Momente – Inniges Paket *	Herzensglück – Das Komfort-Paket	Ewige Eleganz - Das Luxus Paket
<b>Grobablauf</b>			
Empfang vor der Trauung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Zeremonie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Apéro	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3-Gang-Dinner	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Bar im Saal	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Unterkunft			
Junior Suite für das Brautpaar inkl. Frühstück	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ritz Suite für das Brautpaar inkl. Frühstück	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Arrival-Geschenk (Früchtekorb mit Champagner)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10% Rabatt auf die Zimmerbuchung der Gäste	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Location</b>			
Apéro/Empfang: 1/2 Terrasse exklusiv (40 - 120 Pers.) oder ganze Terrasse exklusiv (ab 120 Pers.) / Bar bei schlechtem Wetter	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Saal Ritz	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Saal Escoffier	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Harlekin	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Wiese	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Verpflegung</b>			
Alkoholfreies Empfangsgetränk	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Prosecco & Snacks	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Champagner & Häppchen (4 Häppchen pP)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3-Gang-Dinner	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3-Gang-Dinner mit Dessertbuffet	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3-Gang-Dinner mit Dessertbuffet und Schokoladenbrunnen inkl. 2kg Schokolade	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Getränke (Wasser, Softgetränk, Kaffee) inklusive	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Getränke (Wasser, Softgetränk, Kaffee, Bier, Weine) inklusive	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cocktails im Saal	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mitternachtssnack	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Dekoration</b>			
Beamer, Leinwand, Mikrofon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Geschenktisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Menükarten, Namenskartchen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Tischnummern	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Tischplan	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Inklusive</b>			
Persönliche Betreuung vom Eventteam	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Hintergrundmusik (Playlist Brautpaar/GHN)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Verlängerungsstunde bis 01:30 Uhr	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verlängerungsstunde bis 02:30 Uhr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
* bis 20 Personen			
	CHF 190.00	CHF 365.00	CHF 515.00

\* Die Pauschalen sind preislich von der Anzahl Gäste abhängig

# 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
- Kasseteller 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
- Rassisches Gemüsecurry mit korianderreis und Erdnüssen
- Planted Steak mit Gemüsejus, Pommes Duchesse und saisonalem Gemüse

### Dessertbuffet

Schokoladenmousse, Cheesecake, 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 Baumüssen

### 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, Cheesecake 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](mailto:event@grandhotel-national.com)  
[www.grandhotel-national.com](http://www.grandhotel-national.com)