DOKUMENTATION

BANKETT

GESCHÄFTSESSEN

HOCHZEIT

GEBURTSTAG

WEIHNACHTEN



SCHÖN, DASS SIE AN UNS GEDACHT HABEN …

Herzlich willkommen im Restaurant Varathans25.
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:
E-Mail: info@varathans25.ch

INFORMATIONEN ZUM RESTAURANT VARATHANS25

Das Restaurant Varathans25 ist im Gebäude an der Kavalleriestrasse 2 in 6210 Sursee. Der Bahnhof liegt nur wenige 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 Kavalleriestrasse 2.

RESTAURANT

Geniessen Sie in frischem, modernen 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 80 Personen. Unser Restaurant ist somit optimal geschaffen für Anlässe wie zum Beispiel Ihr Hochzeitsfest, eine Geburtstagsfeier oder auch für geschäftliche Anlässe. Der Saal verfügt über eine moderne Musikanlage, Beamer mit Leinwand, sowie Internetzugang auch für geschlossene Gesellschaften mit bis zu 150 Personen.

BAR-LOUNGE

Treffen Sie Ihre Gäste schon vor dem Essen in unserer Bar und probieren Sie unsere feinen Drinks, Getränkespezialitäten und hausgemachten Snacks.
Wenn's am schönsten ist, ist Schluss? Nicht bei uns! Nachteulen haben jederzeit die Möglichkeit, den Abend in unserer Bar ausklingen zu lassen.

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 gerne auf unserer Sonnenterrasse. Diese bietet Platz für maximal 120 Personen und ist ideal für Apéros sowie kleinere Aktivitäten wie Familienessen, stilvolle Abendanlässe und vieles mehr … Gerne besprechen wir die Möglichkeiten für Ihr Fest persönlich mit Ihnen und zeigen Ihnen unsere Räumlichkeiten – ein Anruf genügt!

WARUM DAS VARATHANS25

Wir wollen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und sich um nichts kümmern müssen. Wir organisieren Ihr Fest von A bis Z. Unsere grosse Terrasse mit atemberaubender Aussicht in die Bergwelt lässt dabei keinen Wunsch offen – auch dann nicht, wenn Sie einen besonderen Wunsch haben, den wir hier nicht aufgeführt haben!

UNSERE GRUNDSÄTZE

- Im Varathans25 sollen Sie sich als Gast glücklich und zufrieden fühlen.
- Im Varathans25 werden Sie freundlich und zuvorkommend von unseren Mitarbeitenden verwöhnt.
- Im Varathans25 erfreuen Sie sich beim Anblick unseren kreativ angerichteten Menüs.
- Im Varathans25 geniessen Sie feine Gerichte zu fairen Preisen.
- Im Varathans25 fühlen sich Gäste rundum wohl.

Diese Grundsätze und unser Team garantieren für hochstehende Qualität.

INFORMATIONEN ZU IHREM ANLASS

ÖFFNUNGSZEITEN | Unser Restaurant ist mit Absprache für Sie geöffnet.

VERLÄNGERUNG | Gerne sind wir auch länger für die geschlossene Gesellschaft da: Nach 24.00 Uhr verrechnen wir Fr. 220.– 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, Apéro Riche, 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.

APÉRO RICHE | Wir bitten Sie, jeweils pro Gesellschaft ein einheitliches Apéro Riche zu bestellen. Dies erleichtert uns und Ihnen einiges. Unsere Vorschläge sind kalkuliert für Anlässe. Wir bitten Sie, uns Ihre Wünsche eine Woche vor Ihrem Anlass bekannt zu geben. Gerne drucken wir Ihnen auch Menükärtchen.

WEIN | 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 Fr. 40.– pro Flasche.

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

PERSONENZAHL | Die 48 Stunden vor Anlass bekannte Personenzahl dient als Verrechnungsgrundlage.

ANNULLATIONSBEDINGUNGEN | 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.

ZAHLUNGS-MITTEL | Als Zahlungsmittel bevorzugen wie Barzahlung, ec-direct, oder Post Card. Ab einem Betrag von Fr. 150.– 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.

KALTES APÉRO

Pro Person | Ab 10 Personen

Chips | Nüssli | Salzstängeli	3
Frische Gemüsestangen | hausgemachten Dips	5
Rohschinken | Salami | Speck | Parmesanstückchen	5
Rauchlachstartar	5
Rindstartar	5
Käseplatte	4
Avocadotartar	4
Mediterranes Humus	4
Glasnudel | Papaya-Salat | Riesencrevetten	5

WARMES APÉRO

Pro Person | Ab 10 Personen

Kokos-Ingwer-Suppe	5
Mini-Frühlingsrolle | Sweet-Chili-Sauce	3
Poulet-Satay-Spiessli | Erdnusssauce	3
Pouletknusperli | Sweet-Chili-Sauce	3
Fischknusperli | Tartarsauce	3
Samosa | Sweet-Chili-Sauce	3

MINI MENU (BOWLS)

Pro Person | Ab 10 Personen

Hauptgerichte

Pouletbrustwürfeli | Curry | Basmatireis	15
Poulet-Knusperli | Sweet-Chilli-Sauce | Basmatireis	15
Crevetten-Curry | Basmatireis	17
Rindshackfleischperlen | Kartoffelstock	14
Rindsentrecôtestreifen | Weissweinrisotto	18
Süsskartoffel-Curry | Basmatireis	11
Kokosspinat | Pochiertes Hühnerei	11

WOK MINI MENU (BOWLS)

Pro Person | Ab 10 Personen

Pouletwürfel | Soja, Chili | Teigwaren | Gemüse	15
Jakobsmuscheln | Soja, Chili | Teigwaren | Gemüse	17

MINI MENU

Ab 10 Personen | Für Sie zusammengestellt … Pro Person

PATTAYA 18

Chips | Nüssli | Frische Gemüsestangen | Dips | Rohschinken
Salami | Speck | Parmesanstückchen | Tages-Sushi

ORIENT EXPRESS – DER SCHNELLE 42

1 Glas Früchte Cocktail | ohne Alkohol | mit Alkohol
2 Frühlingsrollen | Sweet-Chili-Sauce
Pouletbrustwürfeli | Curry | Basmatireis
Schokoladenmousse | Mango

ASIAN DREAM 75

Mini-Frühlingsrollen |Crevetten | Samosa | Poulet-Satay-Spiessli
Poulet Tempurateig | Sweet-Chili-Sauce | Erdnusssauce
Kokos Ingwer Suppe
Poulet-Curry | Basmatireis
Rindsentrecôtestreifen | Weissweinrisotto oder
am Stück gebratenes Schweinsfilet | Kartoffelstock
Mini-Sorbetteller | frische Früchte

KULINARISCHE HÖHENFLÜGE

Unsere Menüs für Sie zusammengestellt:

MENÜ 1

Rüeblisalat | Blattsalat | Mini-Frühlingsrollen

***

Pouletbrust | Rahmsauce mit Champignons aus Wauwil | Butternüdeli
Gemüsegarnitur

***

Panna Cotta | Himbeersauce | verfeinert mit Himbeergeist

***

Menü komplett 55

MENÜ 2

Kleiner gemischter Salat | kreativ angerichtet

***

Grilliertes Schweinsschnitzel | Kräuterrahmsauce | Rösti-Kroketten
frisches Marktgemüse

***

Caramelisiertes Vanilleglace | warme Beeren

***

Menü komplett 56

MENÜ 3

Champignonscremesuppe | Rahmhaube

***

Hausgemachter Rindsschmorbraten | kräftige Rotweinsauce | Kartoffelstock
buntes Gemüse

***

Mini-Sorbetteller
Himbeersorbet | Mangosorbet | Zitronensorbet | frische Früchte

***

Menü komplett 57

MENÜ 4

Tomatencremesuppe | Basilikumschaum

***

Rüeblisalat | Blattsalatbouquet

***

Saftiges Kalbsschnitzel | Champignonsrahmsauce mit Cognac verfeinert
Butternudeln | saisonale Gemüsegarnitur

***

Hausgemachter exotischer Fruchtsalat | 1 Kugel Vanilleglace

***

Menü komplett 76

MENÜ 5

Rauchlachstartar | auf Briochetoast | Meerrettichschaum

***

Kokos-Zitronengrassuppe | Satayspiessli

***

Lammrückenfilet | mit Steinpilzkruste überbacken | Weissweinrisotto
Gemüsebouquet

***

Hausgemachtes Brombeerparfait | Nussgebäck | Orangen-Honig-Salat

***

Menü komplett 87

MENÜ 6

Curry-Bananensuppe | Frühlingsrolle

***

Blattsalat | Rüeblistroh | Kernen

***

Saftiger glasierter Kalbsbraten | Waldpilzrahmsauce | Kartoffelgratin
marktfrisches Gemüse

***

Hausgemachtes Schokoladenmousse | marinierter Orangen-Granatapfel-Salat
Mini-Apfelpompom

***

Menü komplett 72

MENÜ 7
Mini-Frühlingsrollen | Satay-Spiessli
***
Gemischter Salat | gehacktes Ei
***
Am Stück gebratenes Schweinsfilet | Burgunder-Rotweinsauce
Bratkartoffeln | buntes Marktgemüse
***
Baileysparfait | Beerenkompott
***
Menü komplett 81

MENÜ 8
Sautierte Waldpilze | auf Blätterteigkissen | Kräuterrahmsauce
lauwarme Rohschinkenstreifen
***
Mango-Rüeblisuppe
***
Hausgemachtes Limettensorbet | Vodka
***
Am Stück gebratenes Kalbssteak | Morchelrahmsauce | Bérny-Kartoffeln
feine Gemüsegarnitur
***
Luftiges Mangomousse | marinierte Himbeeren
***
Menü komplett 97

MENÜ 10
Hausgemachtes Curry-Blätterteigkissen
gefüllt mit Champignon-Kräutersauce
***
Grüner Blattsalat | sautierte Rohschinkenstreifen | Kartoffelstroh
***
Grilliertes Rindsentrecôte | mit Steinpilzkruste überbacken
hausgemachte Emmentalerkartoffeln | Gemüse vom Markt
***
Nougatparfait | caramelisierter Apfel
***
Menü komplett 87

MENÜ 11
Bananen-Curryssuppe
***
Lachstartar | auf Rucola-Apfel-Gurkenresalat | Balsamico-Honig-Senfsauce
***
Am Stück gebratenes Rindsfilet | Passionsfruchtjus
Kartoffelrohschinkenkugeln | Marktgemüse
***
Vanilleparfait | auf mariniertem Mangosalat
***
Menü komplett 99

MENÜ 12
Rüebli-Vanilleschaumsuppe
***
Rauchlachstartar | auf Briochetoast | Meerettichschaum
***
Saftig gebratenes Rindsfilet | Sauce Bérnaise | Pommes Williams
feine Gemüsegarnitur
***
Sorbetteller
Himbeersorbet | Mangosorbet | Zitronensorbet | exotische Früchte
***
Menü komplett 97

ASIATISCHE HAUPTGERICHTE
ab 10 Personen

HAUSGEMACHTE CURRY
Grillierte Pouletbrustwürfeli 37
Hausgemachte Pouletknusperli 37
Grilliertes Rindsfilet 58
Grilliertes Rindsentrecôte 48
Grilliertes Lachsmedaillon 41
Grillierte Riesencrevetten 43
Hausgemachte Zanderknusperli 37
Hausgemachte Tofu im Kokosmantel 35

Beilagenwahl: Basmatireis | Gebratene Teigwaren

KLASSISCH

Ab 10 Personen

Grilliertes Pouletbrüstchen 37
Sesamkruste überbacken | Gemüse

Schweinsfiletroulade 42
gefüllt | Mango | Morcheln | Marktgemüse

Saftiges Kalbssteak 52
Morchelrahmsauce | Gemüse

Am Stück gebratenes Kalbsfilet 55
Rahmsauce | Calvados verfeinert | Marktgemüse

Hausgemachtes Roastbeef 48
Sauce Bernaise | Gemüsegarnitur

Grilliertes Rindsentrecôte 48
Sauce Bearnaise | Marktgemüse

Am Stück gebratenes Rindsfilet 58
Orangen-Pfefferjus | Gemüse

Grilliertes Lammrückenfilet 45
Kräutermantel | Gemüse

Wählen Sie Ihre Beilagen zu den Hauptgerichten:
Basmatireis
Nudeln
Röstikroketten
Weissweinrisotto
Pommes frites
Rüeblikartoffelstock
Kartoffelgratin

VEGETARISCHE GERICHTE

Pilzragout 35
Kräuterrahmsauce | Kartoffelstockring | Gemüse

Ananas im Kokosmantel 35
Rahmspinat | Basmatireis

DESSERT

Ab 10 Personen

Schokoladenmousse mit Mango	13
Tiramisu	11
Exotischer Fruchtsalat	12
Panna cotta	12
Crema Catalana	12
Kugel Glace	5
Vanilleparfait mit saisonalen Früchten	12

Lauwarmer Schokoladenkuchen 13
Vanilleglace | flüssiger Schokoladenkern

Glace
Vanille | Caramel | Mango | Zitrone | Kokosnuss | Mocca (Pro Kugel) 5
Portion Schlagrahm 2

GLACE BOWLS

Zitronensorbet | Marito | Tonic Water Fever-Tree | Ingwer | Gurke 14

Mangosorbet | Prosecco 14

Vanilleglace | Iced Caffe Latte | Baileys 14

- Unser Brot ist von der Bäckerei Romers
- Schwein-, Kalb- und Rindfleisch sowie Poulet aus der Schweiz
- Pouletknusperli aus der Schweiz
- Fische aus Schweizer Seen und Weltmeeren
- Krustentiere aus Vietnam und Schweden
- Ausländisches Fleisch kann mit Antibiotika und/oder Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Alle Preise in CHF | inkl. 8.1% MwSt.



25 VARATHANS

Kavalleriestrasse 2 · CH-6210 Sursee LU · www.varathans25.ch