

*Mamma Leone*

RISTORANTE • PIZZERIA

# Bankette



Ristorante Mamma Leone

Mühlenplatz 12

6004 Luzern

041 410 17 91

Unsere Vorschläge sind nicht abschliessend, gerne stellen wir weitere Menüs und Apéros nach Ihren Wünschen zusammen.

# Mamma Leone

RISTORANTE • PIZZERIA

## Apéros

«Aperitivo per tutti»

Tomaten & Büffelmozzarella, Rohschinken,  
Rauchlachs mit Honigsenfauce, Grillgemüse,  
Rindstartar «Swiss Style», Gefüllte Zucchini,  
Flusskrebbs-Cocktail mit Mango, Vitello Tonnato, Fleisch-Tortelli mit Trüffelsauce,  
Jakobsmuscheln auf Hummus, hausgemachte Pouletroulladen mit Vinaigrette

**(ab 10 Personen)**

Pro Person

CHF 32.–

\*\*\*

## Aperitivo Liguria

Focaccia mit Rohschinken, Bruschetta in Variationen mit  
Tomaten/Mozzarella, Lachs, Rinds-Carpaccio,  
Oliven, Parmesan

**(ab 5 Personen)**

Pro Person

CHF 17.–

## Menüs

### Menu 1

#### **Melanzane alla parmiggiana**

In Ofen geschmorte Aubergine mit Tomate Mozzarella überbacken

\*\*\*

#### **Petto di faraona alle prugne**

Perlhuhnbrust mit Pflaumen gefüllt an Marsalajus

Mascarpone-Risotto und Gemüse

\*\*\*

#### **Terrina di caramello**

Karamell-Schnitte auf Ananas-Carpaccio

CHF 49.–

### Menu 2

#### **Tartara di vitello**

Kalbs-Tartar auf Burratacrème, Tomaten,  
und frittiertes Eigelb

\*\*\*

#### **Filetto di orata**

Goldbrasse-Filet an Steinpilz-Kruste mit Pernotsauce

Kartoffelcrème und Spinatgemüse

\*\*\*

#### **Toblerone Mousse con lampone**

Toblerone Mousse mit Himbeere Sauce und Nusskrokant

CHF 62.–

# Mamma Leone

RISTORANTE • PIZZERIA

## Menu 3

### **Zucchini ripiene con tonno rosso**

Gefüllte Zucchini mit rosa gebratenem Thunfisch

Tonnatosauce und Kalbsfond

\*\*\*

### **Filetto di manzo «Wellington Style»**

Zartes Rindsfiletmedaillon in Blätterteig gebacken an Morchel Sauce

auf Pack Choi und Topinambur

\*\*\*

### **Soufflé di cioccolato**

Warme Schokoladen Soufflé mit Rotwein Birnen

CHF 79.–

## Menu 4

### **Capesante gratinati**

Jakobsmuscheln mit Spinat und Trüffel gratiniert

an Kartoffel-Mousseline

\*\*\*

### **Ravioli di burrata alla salvia**

Burrata-Ravioli an Salbeisauce und Saison-Pilzen

\*\*\*

### **Guancia di vitello al vino bianco**

Glacierte Kalbskopfbacken an Weisswein-Thymiansauce

dazu Topinambur Püree und Karotten

\*\*\*

### **Cheesecake di Limone**

Hausgemachter Zitronen-Cheesecake

mit Himbeer-Sorbet

CHF 86.–

# Mamma Leone

RISTORANTE • PIZZERIA

## Menu 5

### Vorspeisen

#### *Antipasti al tavolo*

Tomaten & Büffelmozzarella, Rauchlachs mit Honigsensauce,  
Rindstartar «Swiss Style», Gefüllte Zucchini,  
Flusskrebse-Cocktail mit Mango, Vitello Tonnato,  
Pulpo «Marinara», Aubergine «parmiggiana»

\*\*\*

### Hauptgang

Gebratenes Black Angus Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter,  
Lauch-Kartoffelgratin und Saisongemüse

\*\*\*

### Desserts

Panna Cotta mit Beerenkompott,  
Tiramisu nach Art des Hauses,  
Profiteroles mit Schoggi gefüllt

CHF 72.–

# Mamma Leone

RISTORANTE • PIZZERIA

## Menü «all Inclusive»

### **Antipasto misto per Tutti in mezzo di Tavolo**

Rohschinken, Salami, Bresaola, verschiedenem Käse,  
Thunfisch-Tataki, Grillgemüse und Tomaten-Mozzarella,  
Nüsslisalat mit Tomaten, Ei, Kernmix und Parmesan,  
Pouletspiess

\*\*\*

### **Hauptgang in die Tischmitte zum selbst schöpfen**

#### **Ravioli di buratta e pomodorini**

Ravioli mit Buratta gefüllt, mit Cherry Tomaten und Auberginencreme

#### **Petto di pollo al forno**

Maispoulardenbrust an Cognacsauce

#### **Spezzatino di Manzo**

Rindsentrecôte-würfeln an Stroganoffsauce

#### **Filetti di Branzino**

Gebratenes Wolfsbarschfilets mit Kräutern an Safransauce

#### **Als Beilage servieren wir:**

Kräuter-Kartoffeln, Parmesan-Risotto und buntem Marktgemüse

\*\*\*

### **Dessert**

#### **Sinfonia di Dolci**

Tiramisu nach Art des Hauses, Profiteroles mit Schokoladensauce, Panna-Cotta

### **Getränke à discretion**

Offenausschank Mineral und Bier, Prosecco, Weisswein, Rotwein,  
Kaffee.

CHF 95.–

# Mamma Leone

RISTORANTE • PIZZERIA

Wir empfehlen Ihnen unsere Vorschläge für Veranstaltungen ab 10 Personen.  
Für kleinere Gesellschaften stellen wir gerne ein Menü  
aus unserer aktuellen à la carte Karte zusammen.

## Ambiente...

Auf Wunsch organisieren wir gerne die passenden Räumlichkeiten, vermitteln ein attraktives Rahmenprogramm und nehmen uns der gesamten Ausstattung und Dekoration an, damit Ihren Gästen in jeder Hinsicht in bester Erinnerung bleiben wird.

**Restaurant bis 80 Personen**

**Terrasse bis 80 Personen**

Kleinere Gruppen können den Wein unmittelbar vor dem Essen auswählen.  
Bei mehr als zehn Personen empfehlen wir Ihnen, sich vorher beraten zu lassen,  
damit alles zu Ihrer Zufriedenheit vorbereitet werden kann.

Falls Sie den Wein selbst organisieren möchten, verrechnen wir ein Zapfengeld  
von **CHF 35. – pro Flasche.**

Für Verlängerungen in späten Nachtstunden gelten die ortsüblichen Tarife

**(1 Stunde CHF 150. –, 2 Stunden CHF 300. – inkl. Gebühren).**

Die genaue Personenanzahl muss uns spätestens **2 Tage** vor dem Anlass  
mitgeteilt werden, ebenso gilt es als Grundlage für die Rechnungsstellung.  
Abmeldungen von mehr **als 5%** der gemeldeten Personenanzahl müssen wir  
Ihnen verrechnen.

Die Bezahlung Ihres Anlasses erfolgt gegen **Barzahlung oder Rechnung**, zahlbar  
**innert zehn Tagen netto**. Als Anzahlung berechnen wir den Menüpreis für die  
Anzahl der von Ihnen gemeldeten Personen. Diese ist zahlbar, **sieben Tage vor  
dem Anlass**. Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.