



# BANKETT- DOKUMENTATION



**Hotel Rebstock**  
St. Leodegarstrasse 3 • CH-6006 Luzern  
Telefon +41 41 417 18 19 • Fax +41 41 410 39 17  
[hotel@rebstock-luzern.ch](mailto:hotel@rebstock-luzern.ch)

*Liebe Gäste*

*Wir danken Ihnen für das Interesse am Rebstock!  
Gerne bedienen wir Sie mit einer maximalen Gruppengrösse von 25 Personen.  
Mit grosser Freude organisieren wir Ihren Anlass bei uns. Mit den nachfolgenden  
Vorschlägen finden Sie eine Auswahl verschiedenster Möglichkeiten.*

*Jeder Anlass ist speziell und wird von uns deshalb auch mit besonderer  
Aufmerksamkeit durchgeführt.  
Gerne gehen wir auf Ihre besonderen Wünsche ein.*

*Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren.*

*Herzliche Grüsse  
Ihr Rebstock-Team*



# UNSERE LOKALITÄTEN (MAX. 25 PERSONEN)

---



## HOFSTUBE

In der Hofstube tafelten die Chorherren bereits im Jahr 1743. Der perfekte Rahmen, um mit Gästen in gediegenem Stil zu speisen.

Die Hofstube gehört den Luzernern, über eine Exklusivität beraten wir Sie gerne.



## GASTSTUBE

Urchig und rustikal mit einer Prise Bistro, durchaus weltoffen. Unsere Gaststube eignet sich gut für eine Gruppe bis 20 Personen, welche sich an langen Tischen in Gespräche vertiefen können.

Rundherum das Luzerner Volk, vermischt mit internationalen Gästen.



## VESPER – APÉRO-LOUNGE

Eine Etage höher bietet das VESPER mit seiner modernen- und stilvollen Innenarchitektur einen eindrucksvollen Blick auf die Luzerner Bucht.

Den Apéro können Sie in der gemütlichen Lounge geniessen.



## ROTES SÄALI

Das legendäre rote Säli! Es durchlebte wilde Zeiten in grün, blau und rot.

Hier feiert man in privater Atmosphäre.

Platz für bis zu 20-22 Gäste.



## **GARTEN**

Manche sagen, der schönste und lauschigste Garten Luzerns, dank den alten Kastanien und zwitschernden Vögeln.



## **BOULEVARDTERRASSE**

Unsere Boulevardterrasse am Fusse der Hofkirche zwischen See und Altstadt, mittendrin im Luzerner Stadtleben und doch die nötige Distanz zum Abschalten.

Sehr beliebt für Apéros...

# APÉRO-KOMBINATIONEN

---

## REBSTOCK CLASSICS

- Lauwarmer, hausgemachter Käsekuchen
- Engelberger Wurst, dünn geschnitten
- Sbrinzmöckli mit Lozärner Birewegge

**Pro Person CHF 14.50**

## CHIC

- Kräutercrêpes-Roulade mit Frischkäse und Rauchlachsfüllung
- Taggia-Oliven
- Focaccia mit verschiedenen Dip's
- Rindstatar im Mini-Cornet
- Gefüllte Wraps

**Pro Person CHF 19.50**

## ALL IN

### WARM

- Lauwarme, hausgemachte Quiche (saisonal)
- Mini-Hamburger (Rind/Lachs)
- Egli-Chnusperli mit Tartarsauce

### KALT

- Mini-Brötchen divers belegt
- Kräutercrêpes-Roulade mit Frischkäse und Rauchlachsfüllung
- Gefüllte Wraps
- Rindstatar im Mini-Cornet
- Sbrinzmöckli mit Lozärner Birewegge
- + 1 Getränk (Prosecco, Weisswein, Bier, Mineral...)

**Pro Person CHF 38.50**



# BANKETT À LA CARTE (MAX. 25 PERSONEN)

---

So individuell der Rebstock auch ist, so sind es auch seine Gäste. Bei uns bestimmen Sie Ihr einheitliches Menü selbst (spezielle Kostformen ausgenommen). Wählen Sie Ihr einheitliches Menü aus unserer saisonal wechselnden à la carte-Karte.

- Bis zu 15 Personen à la carte
- Ab 15 Personen (bis max. 25 Personen)  
Einheitliches Menü für alle Gäste (*Ausnahme spezielle Kostformen*)





# IMPRESSIONEN

