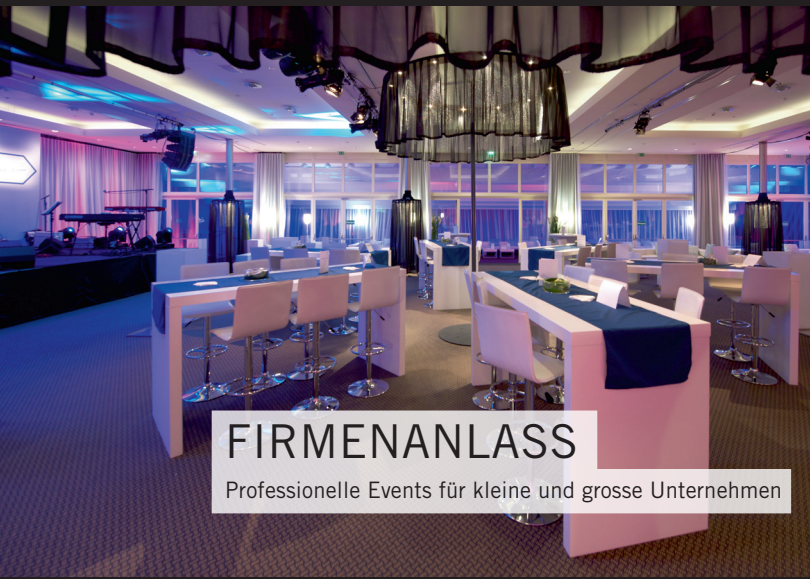


CASINO GRAND LUZERN

ANLÄSSE VOM FEINSTEN

Wir bieten Raum für Ihren Anlass



FIRMENANLASS

Professionelle Events für kleine und grosse Unternehmen



PARTY & EVENT

Party on im Casineum



KONGRESS & GV

Veranstaltungen mit viel Flexibilität



HOCHZEIT & GEBURTSTAG

Anlässe, die Ihnen am Herzen liegen

DAS GRAND CASINO LUZERN

ERLEBEN SIE EINE TRAUMHAFTE LAGE, EINE WUNDERVOLLE AUSSICHT UND INNOVATIVE RAUMKONZEPTE, WELCHE KEINE WÜNSCHE OFFEN LASSEN!

Direkt am Ufer des Vierwaldstättersees gelegen, bietet Ihnen das Grand Casino Luzern mit dem Panoramasaal und dem Casineum gleich mehrere Möglichkeiten für einzigartige Anlässe auf höchstem Niveau.

Das Grand Casino Luzern verfügt über eine optimale Anbindung an den öffentlichen Verkehr. Anreisende mit dem Auto können in unmittelbarer Nähe im öffentlichen Parkhaus mit ca. 250 Plätzen parken. Es besteht die Möglichkeit, Gästeparkplätze zu reservieren.



Sie planen einen Anlass für bis zu 1000 Personen?
Gerne offerieren wir Ihnen auch ein Ganzhauskonzept.

IHRE ANSPRECHPARTNER



Frau Michaela Beck
Tel. +41 41 418 56 56
feiern@grandcasinoluzern.ch

FIRMENANLASS


PANORAMASAAL

 Längsbestuhlung	bis 460 Pers.
 Seminarbestuhlung	bis 250 Pers.

CASINEUM


 Längsbestuhlung	bis 150 Pers.
 Seminarbestuhlung	bis 100 Pers.

SPIEGELSALON


 Längsbestuhlung	bis 22 Pers.
---	--------------

PARTY & EVENT

PANORAMASAAL



 Flying Bestuhlung	bis 300 Pers.
---	---------------

CASINEUM



Party ohne Bestuhlung	bis 650 Pers.
 Flying Bestuhlung	bis 300 Pers.

KONGRESS & GV


PANORAMASAAL

 Seminarbestuhlung	bis 250 Pers.
 Konzertbestuhlung	bis 500 Pers.

CASINEUM



 Seminarbestuhlung	bis 100 Pers.
 Konzertbestuhlung	bis 180 Pers.

SPIEGELSALON



 Konzertbestuhlung	bis 48 Pers.
---	--------------

HOCHZEIT & GEBURTSTAG


PANORAMASAAL

 Längsbestuhlung	bis 460 Pers.
 Runde Tische	bis 330 Pers.

CASINEUM

 Längsbestuhlung	bis 150 Pers.
 Runde Tische	bis 100 Pers.

SPIEGELSALON

 Runde Tische	bis 48 Pers.
--	--------------



TAGEN MIT WEITSICHT

Nutzen Sie unsere Seminarpauschale für Ihre Tagung



PANORAMASAAL

Direkt am Ufer des Vierwaldstättersees



CASINEUM

Historischer Raum für zeitgemässe Events



SPIEGELSALON

Klein aber fein



RESTAURANT OLIVO

Stilvolles Ambiente

SEMINARPAUSCHALE À CHF 98.– PRO PERSON

UNSERE RÄUMLICHKEITEN SIND MIT MODERNSTER TECHNIK AUSGESTATTET UND ÜBERZEUGEN MIT VARIABLEM RAUMDESIGN UND EINER ATEMBERAUBENDEN AUSSICHT. DIE PAUSCHALE IST FÜR ALLE RÄUMLICHKEITEN UND AB 50 PERSONEN GÜLTIG.

IHRE ANSPRECHPARTNER

Frau Michaela Beck
Tel. +41 41 418 56 56
feiern@grandcasinoluzern.ch

IN PAUSCHALE INBEGRIFFEN

KAFFEEPAUSE MORGENS

- > Kaffee/Tee
- > Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
- > Orangen – und Grapefruitsaft
- > Smoothie (Vita Power Shot)
- > Frische geschnittene Früchte
- > Frischkorn-Müesli
- > Geschnittenes, gefülltes Baguette

KAFFEEPAUSE NACHMITTAGS

- > Kaffee/Tee
- > Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
- > Apfelschorle
- > Hausgemachter Ice Tea
- > Frische geschnittene Früchte
- > Mini-Pâtisserie
- > Schoggibrunnen

STEHLUNCH

- > 6 angemachte Salate
- > 2 Vorspeisen
- > 4 warme Hauptgänge
- > Mövenpick Glacé vom Flux am Buffet geschöpft
- > 3 Desserts
- > Hausgemachter Ice Tea
- > Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
- > Kaffee/Tee

TECHNIK

- > WLAN
- > Leinwand
- > Flipchart
- > Beschallungsanlage
- > Beamer (nur im Spiegelsalon inklusive, kann im Casineum und Panoramasaal dazu gemietet werden)

DIVERSES

- > Saalmiete
- > Fruchtekorb
- > Schreibblock und Stifte
- > Mineralwasser im Plenum

EINZELPREISE

WELCOME KAFFEE À CHF 8.– PRO PERSON

- > Kaffee/Tee
- > Orangensaft
- > 3 Sorten Gipfeli
- > Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

STEHLUNCH À CHF 48.– PRO PERSON

- > 6 angemachte Salate
- > 2 Vorspeisen
- > 4 warme Hauptgänge
- > Mövenpick Glace vom Flux am Buffet geschöpft
- > 2 Dessert
- > Hausgemachter Ice Tea
- > Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
- > Kaffee/Tee

KAFFEEPAUSE À CHF 17.– PRO PERSON

- > Kaffee/Tee
- > Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
- > Apfelschorle
- > Frische geschnittene Früchte
- > Hausgemachter Ice Tea oder Smoothie
- > Mini Pâtisserie
- > Schoggibrunnen

DIVERSES

- | | |
|--|--------------------|
| > Saalmiete Panoramasaal | CHF 2'600.– |
| > Saalmiete Casineum Tag 8–20 Uhr | CHF 2'600.– |
| > Saalmiete Spiegelsalon 7–17 Uhr | |
| inkl. Beamer | CHF 450.– |
| > Tanzfläche 40m ² Parkettboden | CHF 200.– |
| > Verschiebung oder Abbau der Bühne | CHF 200.– |
| > Flipchart | CHF 30.– |
| > Pinnwand | kostenlos |
| > Stuhlhussen | CHF 7.– pro Stück |
| > Kerzenständer (5-armig) | CHF 15.– pro Stück |

HALBTAGESPAUSCHALE À CHF 88.– PRO PERSON

UNSERE RÄUMLICHKEITEN SIND MIT MODERNSTER TECHNIK AUSGESTATTET UND ÜBERZEUGEN MIT VARIABLEM RAUMDESIGN UND EINER ATEMBERAUBENDEN AUSSICHT. DIE PAUSCHALE IST FÜR ALLE RÄUMLICHKEITEN UND AB 50 PERSONEN GÜLTIG.

IHRE ANSPRECHPARTNER

Frau Michaela Beck
Tel. +41 41 418 56 56
feiern@grandcasinoluzern.ch

IN PAUSCHALE INBEGRIFFEN

KAFFEEPAUSE MORGENS

- > Kaffee/Tee
- > Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
- > Orangen – und Grapefruitsaft
- > Smoothie (Vita Power Shot)
- > Frische geschnittene Früchte
- > Frischkorn-Müesli
- > Geschnittenes, gefülltes Baguette

STEHLUNCH

- > 6 angemachte Salate
- > 2 Vorspeisen
- > 4 warme Hauptgänge
- > Mövenpick Glace vom Flux am Buffet geschöpft
- > 2 Dessert
- > Hausgemachter Ice Tea
- > Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
- > Kaffee/Tee

TECHNIK

- > WLAN
- > Leinwand
- > Flipchart
- > Beschallungsanlage
- > Beamer (nur im Spiegelsalon inklusive, kann im Casineum und Panoramasaal dazu gemietet werden)

DIVERSES

- > Saalmiete
- > Früchtekorb
- > Schreibblock und Stifte
- > Mineralwasser im Plenum

TECHNIK

PANORAMASAAL UND CASINEUM

- | | |
|-------------------------------------|-------------|
| > Beschallungsanlage | CHF 250.– |
| > Rednerpult | CHF 50.– |
| > LED Licht inkl 8 LED Scheinwerfer | CHF 450.– |
| > Funk-Handmikrofon | CHF 100.– |
| > HD Beamer pro Stunde | CHF 120.– |
| > HD Beamer Pauschal 8 Std | CHF 650.– |
| > Zusätzliche Leinwand | CHF 100.– |
| > Headset | CHF 130.– |
| > DJ Equipment | auf Anfrage |
| > Soundsystem | |
| > Bühnenmonitor | CHF 80.– |
| > Vorschaumonitor | CHF 30.– |
| > Laptop | CHF 100.– |
| > Free WLAN | |

Weiteres Licht und Technik auf Anfrage.
Auf- und Abbau nach Aufwand.



STILVOLLE HOCHZEIT

Feiern im Grand Casino Luzern



PANORAMASAAL

Direkt am Ufer des Vierwaldstättersees



CASINEUM

Historischer Raum für zeitgemässe Feier



SPIEGELSALON

Klein aber fein



RESTAURANT OLIVO

Stilvolles Ambiente

IHRE HOCHZEIT IM GRAND CASINO LUZERN

SAGEN SIE «JA» ZU EINEM EINZIGARTIG RAFFINIERTEN HOCHZEITSFEST: AN TRAUMHAFTER LAGE IM GRAND CASINO LUZERN. ERLEBEN SIE GEMEINSAM MIT IHREN GÄSTEN UNVERGESSLICHE MOMENTE AN EINEM EINMALIGEN TAG.




Erleben Sie eine traumhafte Lage, eine wundervolle Aussicht und innovative Raumkonzepte, welche keine Wünsche offen lassen! Im Grand Casino Luzern finden sich diverse Räumlichkeiten, welche sich perfekt für Ihre Hochzeit eignen. Das Gastronomie-Team macht Ihre Hochzeit mit Erfahrung und Leidenschaft gekonnt zu einem stilvollen Erlebnis der Extraklasse. Feiern Sie in unserem Panoramasaal und geniessen Sie die hervorragende Lage direkt am Vierwaldstättersee. Geniessen Sie Ihren Hochzeitsapéro auf der Panoramasaal Terrasse mit einem herrlichen Blick auf das Alpenpanorama. In diesem erstklassigen Ambiente verzaubert das erfahrene Team des Grand Casino Luzern Ihre Gäste nach allen Regeln der Kunst.

IHRE ANSPRECHPARTNER

Frau Michaela Beck
Tel. +41 41 418 56 56
feiern@grandcasinoluzern.ch

PANORAMASAAL




Komplett inkl. Bühne 3x8 m

 Runde Tische	bis 330 Pers.
 Längsbestuhlung	bis 460 Pers.
 Flying Bestuhlung	bis 300 Pers.



Der Panoramasaal kann auch für kleinere Anlässe genutzt werden, der Saal lässt sich mehrfach unterteilen.

CASINEUM

Casineum EG und Galerie inkl. Bühne 3x6 m

 Runde Tische	bis 100 Pers.
 Längsbestuhlung	bis 150 Pers.
Party ohne Bestuhlung	bis 650 Pers.
 Flying Bestuhlung	bis 300 Pers.

SPIEGELSALON

 Runde Tische	bis 48 Pers.
 Blocktisch	bis 22 Pers.

RESTAURANT OLIVO

 Runde Tische	bis 60 Pers.
--	--------------



DER PANORAMASAAL

Raum für Ihren Anlass

**OB FÜR TAGUNGEN, KONGRESSE, JUBILÄEN, FEIERN
ODER AUSSTELLUNGEN – DER PANORAMASAAL DES GRAND
CASINO LUZERN WIRD SELBST HÖCHSTEN ANSPRÜCHEN
SPIELEND GERECHT.**

Das flexible Raumkonzept, die exklusive Ausstattung und die einzigartige Aussicht auf die Berge und den Vierwaldstättersee sind eine Klasse für sich. Das Angebot reicht von der modularen Gruppenraumgestaltung bis hin zu modernen Nutzungsmöglichkeiten wie zum Beispiel Open Space, Zukunftskonferenz und World Café.

In diesem erstklassigen Ambiente verzaubert das erfahrene Team des Grand Casino Luzern anspruchsvolle Gäste mit raffinierten Gaumenfreuden, individuellen Dekorationen und bei Bedarf mit einem attraktiven Unterhaltungsprogramm.

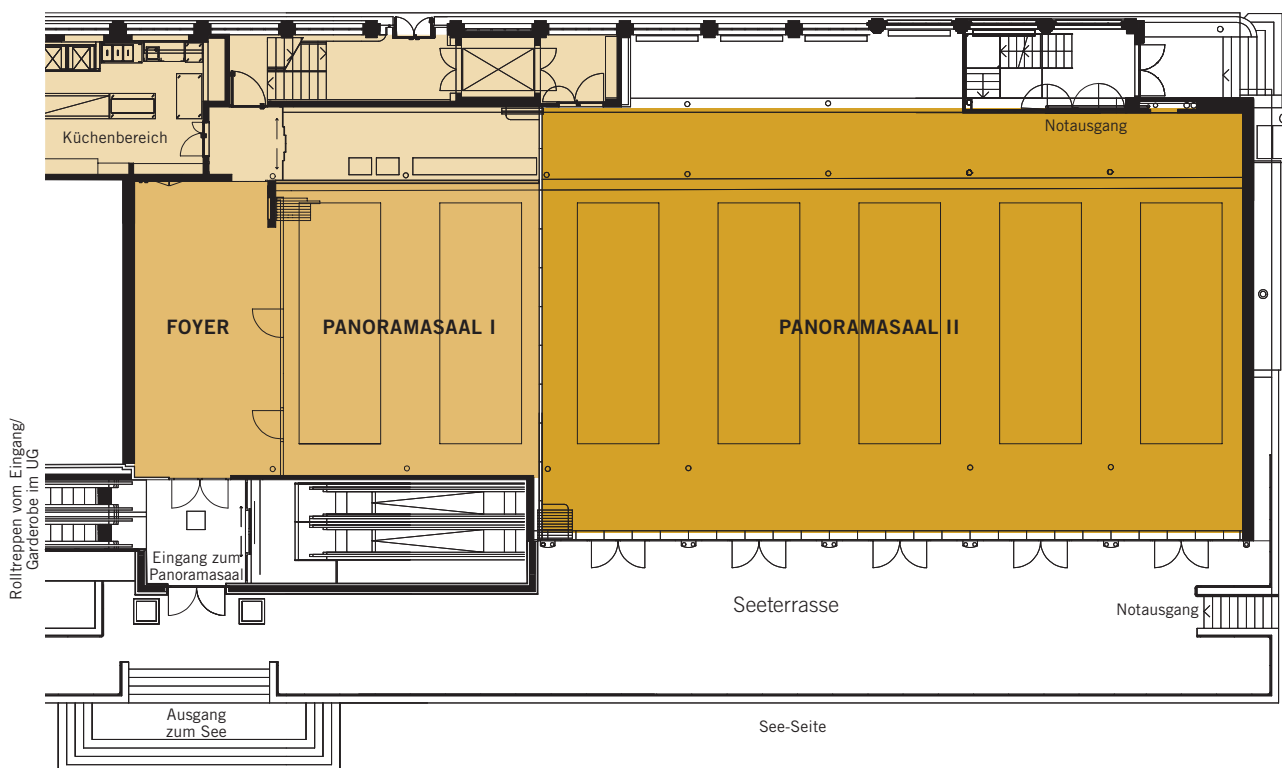
Verraten Sie uns einfach Ihre Wünsche!


IHRE ANSPRECHPARTNER

Frau Michaela Beck
Tel. +41 41 418 56 56
feiern@grandcasinoluzern.ch

DER PANORAMASAAL

KAPAZITÄTEN UND GRUNDRISSPLAN



MASSE UND KAPAZITÄTEN	Länge	Breite	Höhe	Fläche				
					Konzert	Seminar	Bankett rund	Bankett eckig
Panoramasaal gesamt	39m	25m	3,8m	570m ²	500	250	330	460

NUTZUNGSART

Panoramasaal I mit Foyer	vorzugsweise für Welcome-Desk, Kaffeepausen usw.
Panoramasaal II	Bankett- oder Plenarsaal

Flexible Raumwände zwischen Foyer, Panoramasaal I und Panoramasaal II ermöglichen eine optimale Anpassung der Räumlichkeiten an Ihre Bedürfnisse.

DER PANORAMASAAL

MIETPREISE ALLGEMEIN

	Preis in CHF	Einheit
SAALMIETE	Panoramasaal (für Kongresse), 570 m ²	2'600.– pro Tag
	Panoramasaal (für Ausstellungen), 570 m ²	3'200.– pro Tag
SEMINARPAUSCHALE	Ab 50 Personen, pro Person	98.– pro Tag
	Ab 50 Personen, pro Person	88.– pro halben Tag

Folgende Leistungen sind in der Semiarpauschale inbegriffen:

Saal: Plenarsaal, exklusive technische Installationen

Technik: Flipchart, Beamer (abhängig von Räumlichkeit und Nutzungsdauer), Leinwand, Schreibutensilien, Beschallungsanlage, WLAN

Zusätzliche Technik nach Aufwand. Gerne stellen wir ein auf Ihren Anlass abgestimmtes Technik-Angebot zusammen.

Während der Tagung: Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Kaffeepause am Vormittag: Mineralwasser, Kaffee, Tee, Smoothie, Fruchtsäfte, Baguette, Frischkornmüesli, Früchte

Stehlunch: mit kalten, warmen und süssen Köstlichkeiten, dazu Mineralwasser, hausgemacheter Ice Tea und Kaffee/Tee

Kaffeepause am Nachmittag: Apfelschorle, Kaffee, Tee, Mineralwasser, hausgemachter Ice Tea, Früchte, Mini-Pâtisserie und Schoggibrunnen

Die Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. (Stand 11/2017)

DER PANORAMASAAL

MIETPREISE TECHNIK

	Preis in CHF	Einheit
DIVERSES		
Hausanlage (Mischpult, CD-Player, Verstärker, Lautsprecher, 3 Scheinwerfer auf Bühne, dimmbar)	250.–	pro Tag
Laptop	100.–	pro Stück
Stromanschlüsse 400 V und 240 V		nach Aufwand
Tanzfläche, 40m ²	200.–	pro Tag
Standard-Bühne, Ostwand, 3 x 8 m		kostenlos
Vergrösserung (4 x 9 m), Verschiebung oder Abbau der Bühne	200.–	pro Auftrag
PROJEKTION		
Standleinwand klein (1,60 x 1,40 m)	50.–	pro Tag
HD Beamer inkl. Leinwand	650.–	pro Tag
HD Beamer inkl. Leinwand	120.–	pro Stunde
Laser Pointer	10.–	pro Stück
Hochstellwagen für externe Beamer	20.–	pro Tag
AUDIO/VIDEO		
Standrednerpult mit Mikrofon (66 x 125 x 52 cm)	50.–	pro Tag
Kabelmikrofon (inkl. Kabel)	20.–	pro Stück
Funk-Handmikrofon	100.–	pro Stück
Headsetmikrofon	130.–	pro Stück
Tischmikrofon	40.–	pro Stück
Gong		kostenlos
DJ-Equipment		auf Anfrage
Soundsystem mobil (4 Tops, 2 Subs, EQ, DSP, Amps, Stativ, Kabel)	560.–	pro Tag
Bühnenmonitor inkl. EQ und Amp	80.–	pro Stück
Vorschaumonitor	30.–	pro Stück
DVD-Player	20.–	pro Stück
Video-Player	20.–	pro Stück

Die Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. (Stand 11/2017)

DER PANORAMASAAL

MIETPREISE TECHNIK

	Preis in CHF	Einheit
LICHT/EFFEKTE	Bodenscheinwerfer LED (Farbe wählbar)	15.– pro Tag
	Zusätzlicher Scheinwerfer	15.– pro Tag
	Spot für Stromschiene	5.– pro Tag
	Verfolger	50.– pro Tag
	Portabler Lichtbalken auf Stativ, 2×6 1000 W, inkl. Dimmer	450.– pro Tag
	Nebelmaschine inkl. Fluid	30.– pro Stück
	Laptop	100.– pro Stück
PRÄSENTATION	Pinnwand	kostenlos
	Flipchart inkl. Papier und Moderationskoffer	30.– pro Tag
KOMMUNIKATION/TELEFON	ADSL-Anschluss	auf Anfrage
	Fotokopie A4, schwarz/weiss	0.40 pro Seite
	Fotokopie A4, farbig	1.– pro Seite
TECHNISCHE BETREUUNG	Sound-/Lichttechniker	95.– pro Stunde
	Sound-/Lichttechniker	600.– pro Tag, max. 8 Stunden
	Auf- und Abbau	nach Aufwand

Sollten Sie für Ihren Anlass etwas Spezielles benötigen, welches Sie auf unserer Liste nicht finden, teilen Sie uns dies bitte mit. Gerne organisieren wir für Sie die optimale technische Einrichtung.

Die Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. (Stand 11/2017)



DAS CASINEUM

The place to be

**EINE EVENTLOKALITÄT WIE KEINE ANDERE – BESTEHEND
AUS MEHREREN BEREICHEN, DIE UNTERSCHIEDLICHSTE
MÖGLICHKEITEN BIETEN.**

Herzstück des Casineum ist der prunkvolle Hauptsaal, ein Palastbau aus dem Jahre 1882 im neobarocken Stil. Einen weiteren Glanzpunkt setzt die Galerie des Casineum, die über dem Hauptsaal die Blicke auf sich zieht. Sie ist mit zwei Bars ausgestattet und eignet sich ideal für Apéros und als VIP-Bereich bei Clubbing-Events.

Ein weiteres Highlight des Casineum ist der «The Club», ein puristisch ausgestatteter Raum, der einen echten Kontrast zum opulenten Hauptsaal darstellt.

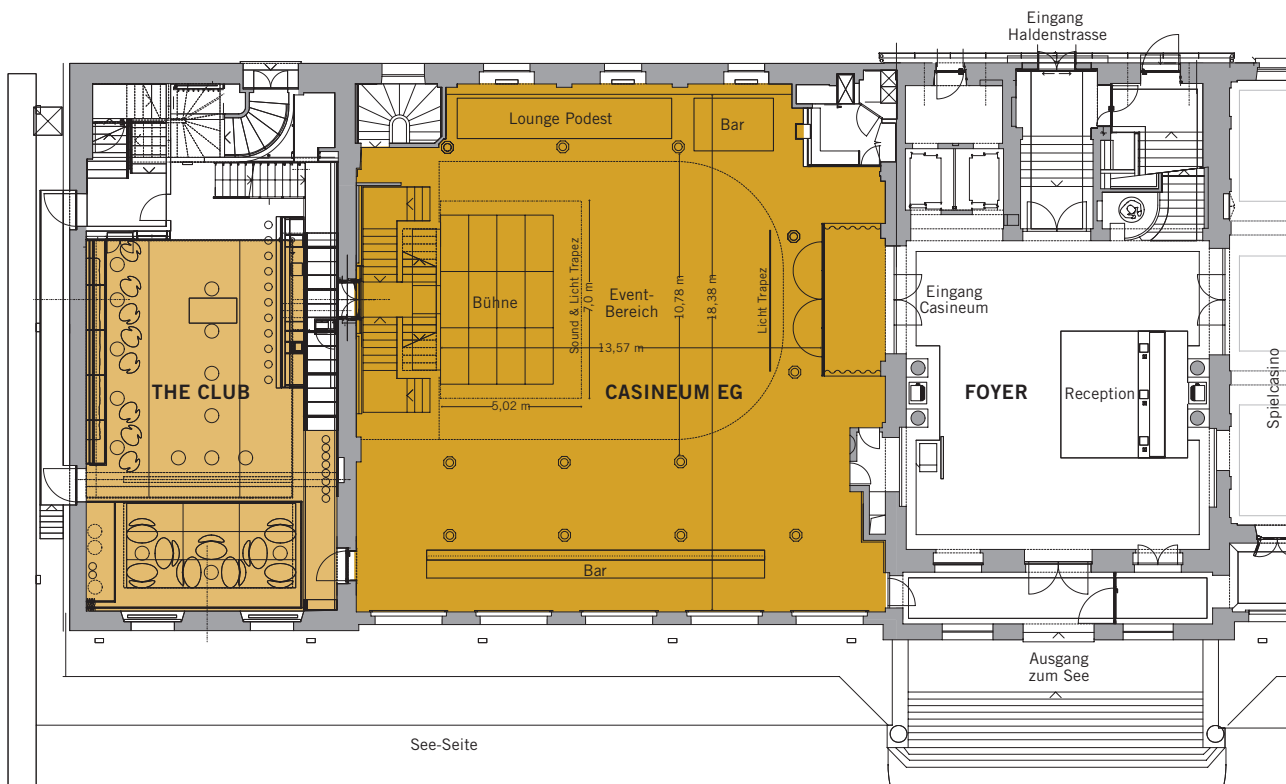
Im Casineum ist alles möglich: von Pressekonferenzen über Produktpräsentationen bis hin zu Vernissagen, Lesungen, Diashows sowie Konzerten und Partys.





IHRE ANSPRECHPARTNER

Frau Michaela Beck
Tel. +41 41 418 56 56
feiern@grandcasinoluzern.ch

DAS CASINEUM KAPAZITÄTEN UND GRUNDRISSPLAN

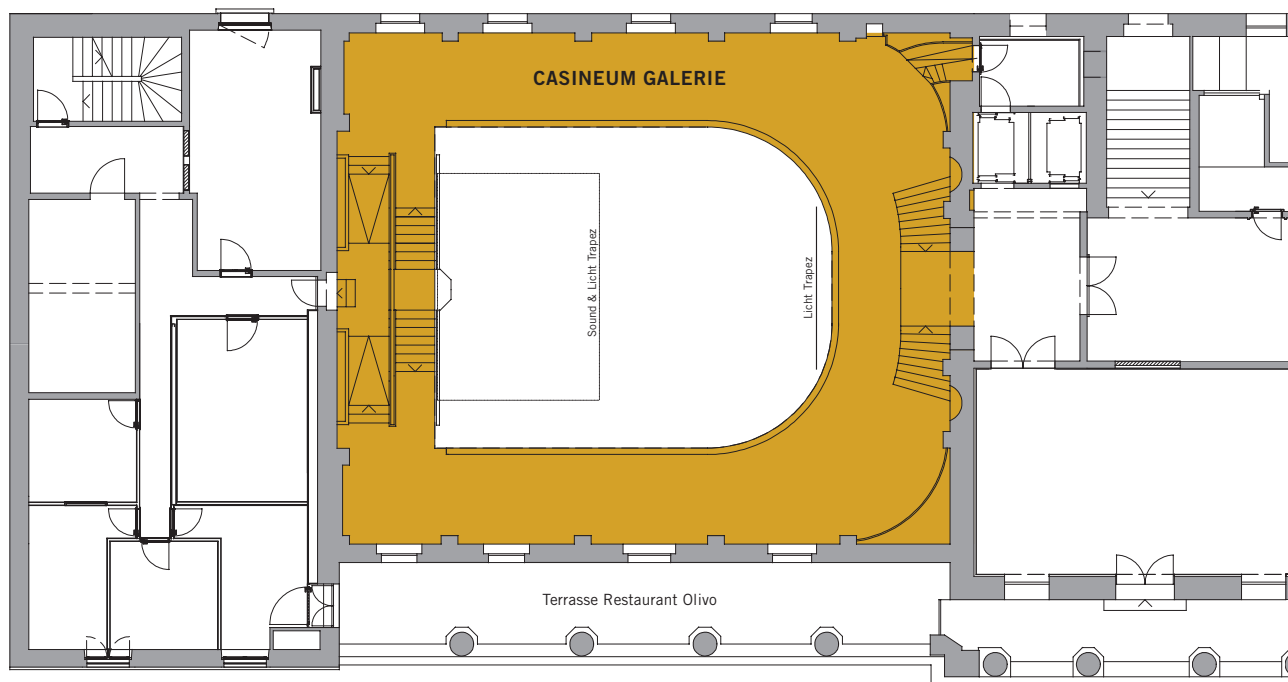
ERDGESCHOSS







MASSE UND KAPAZITÄTEN	Fläche	Stehend	   			
			Konzert	Seminar	Bankett rund	Bankett eckig
Casineum EG	265 m ²	500	180	100	100	150
Casineum Galerie	95 m ²	150	40			

DAS CASINEUM KAPAZITÄTEN UND GRUNDRISSPLAN

GALERIE



MASSE UND KAPAZITÄTEN	Fläche	Stehend	   			
			Konzert	Seminar	Bankett rund	Bankett eckig
Casineum EG	265 m ²	500	180	100	100	150
Casineum Galerie	95 m ²	150	40			

DAS CASINEUM

MIETPREISE ALLGEMEIN

		Preis in CHF	Einheit
SAALMIETE	Casineum EG inkl. Galerie, 360m ²	3'400.–	pro Tag
	<hr/>		
SEMINARPAUSCHALE	Ab 50 Personen, pro Person	98.–	pro Tag
	Ab 50 Personen, pro Person	88.–	pro halben Tag

Folgende Leistungen sind in der Tagungspauschale inbegriffen:

Saal: Plenarsaal, exklusive technische Installationen

Technik: Flipchart, Beamer (abhängig von Räumlichkeit und Nutzungsdauer), Leinwand, Schreibutensilien, Beschallungsanlage, WLAN
Zusätzliche Technik nach Aufwand. Gerne stellen wir ein auf Ihren Anlass abgestimmtes Technik-Angebot zusammen.

Während der Tagung: Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Kaffeepause am Vormittag: Mineralwasser, Kaffee, Tee, Smoothie, Fruchtsäfte, Baguette, Frischkornmüesli, Früchte

Stehlunch: mit kalten, warmen und süssen Köstlichkeiten, dazu Mineralwasser, hausgemacheter Ice Tea und Kaffee/Tee

Kaffeepause am Nachmittag: Apfelschorle, Kaffee, Tee, Mineralwasser, hausgemachter Ice Tea, Früchte, Mini-Pâtisserie und Schoggibrunnen

Die Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. (Stand 11/2017)

DAS CASINEUM

MIETPREISE TECHNIK

TECHNIK FÜR SEMINARE UND KONGRESSE

		Preis in CHF	Einheit
DIVERSES	Hausanlage Stromanschlüsse 400 V und 240 V	250.–	pro Tag nach Aufwand
	Standard-Bühne 3 x 6 m		kostenlos
	Abbau der Bühne	200.–	pro Auftrag
	Standleinwand klein (1,60 x 1,40 m)	50.–	pro Tag
PROJEKTION	HD Beamer inkl. Leinwand (4 x 3 m)	650.–	pro Tag
	HD Beamer inkl. Leinwand (4 x 3 m)	120.–	pro Stunde
	Laser Pointer	10.–	pro Stück
	Hochstellwagen für externe Beamer	20.–	pro Tag
AUDIO/VIDEO	Standrednerpult mit Mikrofon (66x125x52 cm)	50.–	pro Tag
	Kabelmikrofon (inkl. Kabel)	20.–	pro Stück
	Funk-Handmikrofon	100.–	pro Stück
	Headsetmikrofon	130.–	pro Stück
	Tischmikrofon	40.–	pro Stück
	Gong		kostenlos
	DJ-Equipment		auf Anfrage
	Soundsystem mobil (4 Tops, 2 Subs, EQ, DSP, Amps, Stativ, Kabel)	560.–	pro Tag
	Bühnenmonitor inkl. EQ und Amp	80.–	pro Stück
	Vorschaumonitor	30.–	pro Stück
	DVD-Player	20.–	pro Stück
PRÄSENTATION	Pinwand		kostenlos
	Flipchart inkl. Papier und Moderationskoffer	30.–	pro Tag
KOMMUNIKATION/TELEFON	ADSL-Anschluss		auf Anfrage
	ISDN-Telefonanschluss	180.–	pro Leitung, exkl. Telefongebühren
	Fotokopie A4, schwarz/weiss	0.40	pro Seite
	Fotokopie A4, farbig	1.–	pro Seite

DAS CASINEUM MIETPREISE TECHNIK

TECHNIK FÜR EVENTS

	Preis in CHF	Einheiten
PAUSCHALMIETEN		
Beschallung mit Hausanlage	1'000.–	pro Set
DJ-Equipment	500.–	pro Set
Bühnenbeleuchtung	500.–	pro Set
Showlichtanlage	1'000.–	pro Set
Funk-Handmikrofon	100.–	pro Stück
Headsetmikrofon	100.–	pro Stück
Tischmikrofon	40.–	pro Stück

TECHNISCHE AUSRÜSTUNG

	Preis in CHF	Einheiten
HAUSANLAGE – SET		
D&B E12 Tops	im Set	9 Stück
D&B E8 Tops Zonenbeschallung	im Set	4 Stück
D&B D6 Tops Zonenbeschallung	im Set	2 Stück
D&B B2 Bass	im Set	2 Stück
D&B Q12 Bass	im Set	4 Stück
Yamaha QL 1 mit Dante Stagebox 16 Kanal	im Set	1 Stück
Martin Audio F12 Floor Monitor	im Set	4 Stück
DJ EQUIPMENT – SET		
DJM 900-Nexus 4 Kanal Mixer	im Set	1 Stück
DJM 2000-Nexus 4 Kanal Mixer	im Set	1 Stück
CDJ 2000-Nexus	im Set	4 Stück
Pioneer PLX-1000 Turntable	im Set	4 Stück
MIKROFONE		
Sennheiser ME36 Redner- und Konferenzmikrofon	40.–	2 Stück
Sennheiser 2000 Funk-Handmikrofon	100.–	4 Stück
Sennheiser 2000 Headsetmikrofon	120.–	6 Stück

Die Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. (Stand 11/2017)

DAS CASINEUM PREISE TECHNIK

TECHNIK FÜR EVENTS

		Preis in CHF	Einheiten
BÜHNENLICHT – SET	ETC Source 4 Par	im Set	10 Stück
	ETC Source 4 Profiler	im Set	4 Stück
	ARRI 650 Junior	im Set	8 Stück
SHOWLICHT – SET	GLP Impression RGB LED Wash	im Set	4 Stück
	Martin Smart Mac	im Set	6 Stück
	Futurelight DMB-60 Beams	im Set	12 Stück
	SGM X5 LED White Strobe	im Set	1 Stück
PODESTE	Bütec Podest 2 x 1 m	40.–	12 Stück
	Podest Beine 20 cm	kostenlos	48 Stück
	Podest Beine 45 cm	kostenlos	48 Stück
	Podest Beine 60 cm	kostenlos	48 Stück
EFFEKTE	Hazer	45.–	1 Stück
	Nebelmaschine inkl. Fluid	30.–	1 Stück
INSTRUMENTE	Flügelklavier Yamaha C3	500.–	1 Stück
	Flügelstimmen	300.–	pauschal
MONTAGE-LIFT	Genie AWP 24 (7 m)	100.–	1 Stück
TECHNISCHE BETREUUNG	Sound-/Licht- Techniker	95.–	pro Stunde
	Sound-/Licht- Techniker	600.–	pro Tag, max. 8 Stunden
	Auf- und Abbau		nach Aufwand

Bitte beachten Sie, dass im Casineum nur interne Techniker zur Bedienung der Anlage zugelassen sind.

Sollten Sie für Ihren Anlass etwas Spezielles benötigen, welches Sie auf unserer Liste nicht finden, teilen Sie uns dies bitte mit. Gerne organisieren wir für Sie die optimale technische Einrichtung.

Die Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. (Stand 11/2017)



KÖSTLICHE KREATIONEN

von uns für Sie

MIT ERFAHRUNG UND LEIDENSCHAFT ZAUBERT DIE KÜCHE DES GRAND CASINO LUZERN MENU-KREATIONEN DER EXTRAKLASSE.

Für erstklassige Gourmeterlebnisse sind Sie bei uns genau richtig. Unsere Profiköche kochen für Sie nach ihren raffinierten, eigens für das Grand Casino Luzern kreierten Rezepten – da werden Ihre Gäste ganz bestimmt ins Schwärmen kommen.

Damit Ihr Anlass in jeder Hinsicht perfekt ist, finden selbstverständlich nur feinste Zutaten in unserer Küche Verwendung. Es werden nur ausgesuchte und hochwertige Zutaten aus der Region sowie Fairtrade-Produkte verwendet. Zudem unterstützen wir Sie mit unseren ausgewählten Gastronomie-Profis auf höchstem Niveau – von der Planung bis zur Durchführung Ihres Events.

Wir realisieren Ihre Vorstellungen und gestalten Ihren Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis der Extraklasse. Lassen Sie uns Ihren Event gemeinsam verzaubern!

IHRE ANSPRECHPARTNER

Frau Michaela Beck
Tel. +41 41 418 56 56
feiern@grandcasinoluzern.ch

VORSPEISEN

		Preis in CHF
SALATE	Gemischter Salat mit Hausdressing und Kräutercroûtons	9.–
	Tomaten-Mozzarella-Fächer auf Kressesalat mit Petersilienpesto und Balsamicovinaigrette	13.–
	Bunter Blattsalat mit geräucherter Entenbrust an einem Orangen-Baumnuss-Dressing	14.–
	Rindscarpaccio mit Zitronen-Pfeffer-Aioli, mariniertem Salatbouquet und Parmesan	17.–
	Asiatischer Rindfleischsalat auf Chicorée und Babyspinat mit Sesam, Cashewnüssen und Thaibasilikum	16.–
	Mariniertes Thunfischröllchen mit Rucola und Pinienkernen auf Gurke mit Mango und Jungzwiebeln	17.–
	Babylattich mit gebratenen Crevetten, Basilikum-Himbeer-Dressing und Sonnenblumenkernen	15.–
SUPPEN	Tomatencremesuppe mit Ginjaube und Basilikum	9.–
	Kresseschaumsuppe mit Austernpilzen und Serranoschinken-Grissini	11.–
	Rindsconsommé mit Kräuterflädli, Siedfleisch und Gemüsestreifen	10.–
	Karotten-Ingwer-Suppe mit Crevetten	13.–
	Rotes-Curry-Suppe mit Poulet, Gemüse und Koriander	13.–
	Kartoffel-Blumenkohl-Suppe mit Trüffelbutter	12.–
WARME VORSPEISEN	Randen-Ricotta-Ravioli auf Selleriepüree mit Salbeibutter und Kresse	18.–
	Zucchettirisotto mit gebratenen Chorizowürfeln und Rucolapesto	16.–
	Rosa gebratenes Lammfilet auf Gemüse-Pilz-Pastetli mit Thymianjus	21.–
SORBET/GRANITA	Sauerampfergranita mit Granatapfel	9.–
	Petersiliensorbet mit Beeren	9.–
	Limettensorbet mit Zitronenthymian	8.–
	+ Prosecco	2.–
	+ Champagner	4.–
	+ Spirituosen	4.–

Die Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. (Stand 11/2017)

HAUPTSPEISEN

		Preis in CHF
FLEISCH	«Surf & turf»: gebratenes Rindsfilet und Riesencrevette an Zitronenhollandaise mit Tomaten-Kartoffel-Flan und Pak Choi	48.–
	Gebratene Maispoulardenbrust im Speckmantel auf Granatapfel-Minz Couscous und grillierten Zucchettistreifen	36.–
	Rosa Kalbsrücken an Trüffeljus mit Maisblinis, Babyspinat und glasierten Gemüsestreifen	46.–
	Gratiniertes Lammnierstück mit Kräuterkruste an Rosmarinjus auf Ratatouille mit Pistazien-Griessgnocchi	38.–
	Gebratener Filetspiess an Sauce mit rosa Pfeffer, mit Baked Potato und Gemüsecasserole	42.–
FISCH	Gebratenes Zanderfilet mit Sesam auf Randenrisotto und Bohnen-Kefen-Gemüse	39.– 19.– (als Vorspeise)
	Pochiertes Lachsforellenfilet mit Parmesan-Trüffel-Vinaigrette auf Selleriepüree und Babyspinat	40.– 20.– (als Vorspeise)
	Gebratene Mekong-Crevetten mit Zitronengras-Chili-Butter auf Avocadospalten, dazu Kräuterciabatta und Orangenfilets	44.– 22.– (als Vorspeise)
	Gebratenes Wolfsbarschfilet auf kleiner Baumnussrösti mit Tomaten-Pilz-Ragout und Salsa verde	42.– 21.– (als Vorspeise)
VEGETARISCH	Gebratene Käselaiabchen auf cremigem Lauch mit geschmorten Cherrytomaten	26.– 16.– (als Vorspeise)
	Kartoffel-Gemüse-Strudel an Schnittlauchsauce mit Randenstroh	27.– 17.– (als Vorspeise)
	Türmchen aus Grillgemüse auf Frisée mit gebackenem Halloumikäse und Basilikumpesto	28.– 18.– (als Vorspeise)
	Gratinierter Portobellopilz auf Ratatouille mit Kressesalat und Gorgonzolasauce	29.– 19.– (als Vorspeise)

Die Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. (Stand 11/2017)

DESSERTS

	Preis in CHF
Crème brûlée mit Orange und Ingwer	12.–
Karamellierte Pfefferananas mit Joghurtsorbet, Champagnersabayon und Minze	12.–
Schokoladentarte mit Johannisbeersorbet und weisser Mousse au Chocolat	14.–
Passionsfruchttörtchen mit Himbeersorbet und Basilikum	15.–

Die Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. (Stand 11/2017)

APÉROHÄPPCHEN

		Preis in CHF
VERSCHIEDENE CANAPÉS UND BAGELS	Rohschinken mit Frischkäse und Essiggurke	3.–
	Tomaten, Mozzarella und Basilikum	3.–
	Tête de Moine, Traube und Baumnuss	3.–
	Rauchlachs mit Honig-Senf-Sauce	3.–
	Roastbeef, Kräuteraiolli und Kresse	3.–
	Gurke mit Lachstatar und Dill	3.–
	Forellenmousse auf Pumpernickel mit Kaviar	3.–
	Hüttenkäse mit Kräutern und Oliven	3.–
KALTE HÄPPCHEN	Gefüllte Pitatasche mit Grillgemüse und Fetakäse	3.50
	Gefüllte Pitatasche mit Schinken, Käse und Salat	3.50
	Bruschetta mit Tomaten und Oliven	3.50
	Spiess mit Tomate und Mozzarella	3.50
	Verschieden gefüllte Frischkäsekonfekts	3.50
	Melonenspiess mit Serranoschinken	3.50
	Kräutercrevette auf Blumenkohl-Mango-Salat	3.50
WARME HÄPPCHEN	Schinkengipfeli	4.–
	Ramequins mit Käse oder Spinat	4.–
	Mini-Burger	4.–
	Crevetten im Gemüsemantel	4.–
	Meeresfrüchte im Blätterteig	4.–
	Scampi im Kartoffelteig	4.–
GOURMETHÄPPCHEN	Gebeizter Lachs auf Randen-Birnen-Salat	4.50
	Geräucherte Entenbrust auf Chili-Mango-Chutney	4.50
	Karamellisierte Jakobsmuschel auf Limettencrème	4.50
	Thunfischröllchen mit Rucola auf Ananas-Avocado-Tartar	4.50
	Rindstatar im Glas mit Kapern und Sprossen	4.50
SÜPPCHEN	Parmesanschaumsüppchen mit Trüffelbutter	4.–
	Tom Kha Gai	4.–
	Melonenkaltschale	4.–

Die Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. (Stand 11/2017)

3-GANG-MENU-VORSCHLÄGE

Nüsslisalat mit gehacktem Ei,
gebratenem Speck und Parmesandressing

Gefüllte Maispouardenbrust an Balsamicojus
mit Granatapfel-Minz Couscous und grillierter Zucchini

Karamellierte Pfefferananas mit Mangosorbet
und Champagnersabayon

CHF 54.–

Topinambursuppe mit Ginhaube
und karamellisierten Haselnüssen

Geschmortes Kalbskopfbäggli an Majoran-Orangensauce
mit Kräutertagliolini und Gemüsestreifen

Lauwarmer Schokoladenkuchen an Limetten-Sauerrahm-Crème
mit Himbeersorbet

CHF 72.–

Die Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. (Stand 11/2017)

4-GANG-MENU-VORSCHLÄGE

Fein mariniertes Lachstatar mit Spargel-Apfel-Salat
Kräutersalat und Honig-Senf-Schaum

Kresseschaumsuppe mit Chorizo

Rosa gebratenes Kalbssteak an Sauce mit rosa Pfeffer
mit Pistazien-Griessgnocchi und glasiertem Gemüse

Schokoladentarte mit Himbeersorbet
und weisser Mousse au Chocolat

CHF 84.–

Gemischter Blattsalat mit Serranoschinken,
sautierten Pilzen und Radieschen

Karotten-Ingwer-Suppe mit gebratenen Mini-Jakobsmuscheln

Rosa gebratenes Lammierstück im Kräutermantel an kräftigem Jus
mit Kartoffelgratin und feinem Gemüse

Sauerrahmparfait auf exotischem Fruchtsalat
mit Champagnersabayon und Minze

CHF 69.–

Die Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. (Stand 11/2017)

5-GANG-MENU-VORSCHLÄGE

Rindscarpaccio mit Zitronen-Kräuter-Aioli,
Parmesan und Rucola

Karotten-Ingwer-Suppe mit Limonenöl

Saltimbocca vom Zanderfilet
auf Preiselbeer-Jungzwiebel-Risotto

Gebrautes Kalbsfilet an Steinpilzsauce,
dazu Stampfkartoffeln mit Kräutern und Sauerrahm,
Blattspinat und feines Karottengemüse

Passionsfruchttörtchen mit Basilikumsorbet
und Beerenragout

CHF 99.–

Kopfsalatherzen mit gebratenen Crevetten,
Himbeeren und Basilikum

Blumenkohlsuppe mit Trüffelbutter

Limettensorbet mit Prosecco und Minze

Roastbeef mit Tomatensalsa an Balsamicojus
auf toskanischem Gemüse

Apfeltorte mit Karamell und Vanilleglace

CHF 82.–

Die Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. (Stand 11/2017)

SAISONALE MENUVORSCHLÄGE

FRÜHLING

Fein mariniertes Lachstatar mit Spargel-Apfel-Salat,
Kräutersalat und Honig-Senf-Schaum

Kresseschaumsuppe mit Chorizo

Petersiliensorbet mit Erdbeeren

Rosa gebratenes Kalbssteak an Morchelrahmsauce
mit Pistazien-Griessgnocchi und Frühlingsgemüse

Sauerrahmparfait auf Rhabarberkompott
mit Champagnersabayon und Minze

3 Gänge CHF 69.–

4 Gänge CHF 82.–

5 Gänge CHF 95.–

SOMMER

Kopfsalatherzen mit gebratenen Crevetten,
Himbeeren und Basilikum

Gazpacho mit Basilikumsorbet und Olivenöl

Gebratene Käselaiabchen auf Eierschwammsauce und Radieschen

Roastbeef mit Tomatensalsa an Balsamicojus
auf toskanischem Gemüse

Millefeuille aus weisser Schokolade
mit frischen Kirschen und Zitronensorbet

3 Gänge CHF 66.–

4 Gänge CHF 76.–

5 Gänge CHF 88.–

Die Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. (Stand 11/2017)

SAISONALE MENUVORSCHLÄGE

HERBST

Herbstlicher Blattsalat mit Parmaschinken,
Feigen und Orangen-Baumnuss-Dressing

Kürbis-Kokos-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen

Gebratenes Wachtelbrüstchen mit Preiselbeer-Jungzwiebel-Risotto

Im Ganzen gebratenes Karree vom Pata-Negra-Iberico-Schwein
mit Waldpilz-Serviettenknödel und Rosenkohl-Kürbis-Gemüse

Quark-Nougat-Knödel mit Butter-Nuss-Bröseln,
Vanilleglace und Zwetschgenröster

3 Gänge CHF 67.–

4 Gänge CHF 80.–

5 Gänge CHF 94.–

WINTER

Mariniertes Rindstatar mit Wasabi-Crème-fraîche,
kleinem Salatbouquet und Kapern

Rieslingcremesuppe mit Zimtcroûtons

Pochiertes Lachsforellenfilet mit Selleriepüree und Zitronenkefen

Rosa gebratenes Kalbsnierstück an Sauce mit rosa Pfeffer
mit Pistazien-Kartoffelnocchi und winterlichem Gemüse

Crème brûlée mit Orangen und Ingwer, dazu Joghurtsorbet

3 Gänge CHF 64.–

4 Gänge CHF 75.–

5 Gänge CHF 86.–

Die Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. (Stand 11/2017)

BUFFET

KLASSISCHES BUFFET

Blumenkohl-Mango-Salat mit Chili
Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill
Karotten-Orangen-Salat
Maissalat mit Peperoni
Verschiedene Blattsalate mit Dressing nach Wahl,
Kernen, Croûtons, gehackten Eiern und Kräutern

Kalbsrahmgulasch mit Kräuter-Cème-fraîche
Pochierte Lachsfiletwürfel auf Weissweinsauce
Spinat-Ricotta-Ravioli mit Cherrytomaten und Salbei
Pilawreis mit Kräutern
Glasiertes Mischgemüse
Rosmarin-Kartoffelgratin

Crème brûlée mit Orangen und Ingwer
Schokolade auf Limettencrème
Fruchtsalat
Verschiedene Glaces und Sorbets

CHF 72.–

Die Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. (Stand 11/2017)

BUFFET

MEDITERRANES BUFFET

Antipastigemüse

Vitello tonnato mit Cipollotti und Kapern

Tomaten und Mozzarella mit Basilikum

Melonenspalten mit Parmaschinken

Auberginenröllchen mit Fetakäse

Geräucherte Makrele auf Tomatensalsa

Meeresfrüchtesalat mit Erbsen und Peperoncini

Gurken-Peperoni-Salat mit Oliven und Petersilie

Zwei verschiedene Blattsalate mit Dressing nach Wahl

Geschmortes Lammgigot mit Rosmarin

Ossobucco mit Gremolata

Doradenfilet auf Zitronensauce mit Kapern und Cherrytomaten

Toskanisches Gemüse

Risotto mit Cipollotti und Rucola

Spinat-Ricotta-Cannelloni mit Tomatensauce

Tiramisu

Pannacotta mit Beerenragout

Fruchtsalat

Verschiedene Glaces und Sorbets

CHF 86.–

Die Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. (Stand 11/2017)

BUFFET

AMERIKANISCHES BUFFET

Tomaten-Mais-Salat mit Jungzwiebel
Cole-Slaw-Salat
Bohnensalat mit Speck
Kartoffelsalat mit Kräutermayonnaise
Verschiedene Blattsalate mit Dressing nach Wahl,
Kernen, Kräutern, gehackten Eiern und Croûtons

Chicken Wings
Spareribs mit BBQ-Sauce
Ribeye-Steak mit Bourbonsauce
Meeresfrüchteraigout mit Tomatensauce
Maiskolben mit Kräuterbutter
Baked Potatoes mit Sauerrahm
Gemüse-Eier-Auflauf
Burger-Station

American Cheesecake mit Himbeersauce
Erdbeer-Bananen-Schokoladenpudding mit Rahm
Fruchtsalat
Verschiedene Glaces und Sorbets

CHF 89.–

Die Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. (Stand 11/2017)

FLYING DINNER

ASIA – INDOCHINE

Thunfischtatar mit Mango und Gurke
Shrimpscocktail mit Ananas und Erbsen
Asiatischer Rindfleischsalat mit Sesam und Sprossen

Tom Kha Gai
Pouletcurry mit rotem Curry und Korianderreis
Gebratenes Barramundifilet auf Pak Choi
Gebratene Crevette auf Limetten-Kartoffelstock mit Sprossengemüse
Frühlingsrolle auf Limetten-Chili-Sauce

Feiner exotischer Fruchtsalat mit Mango-Passionsfrucht-Sorbet
Crème brûlée mit Orangen und Ingwer
Gebackene Banane mit Limettenhonig

CHF 84.–

CLASSIC

Türmchen aus Grillgemüse mit Fetakäse und Rucolapesto
Rauchlachs auf Randen-Birnen-Salat mit Honig-Senf-Schaum
Rindstatar mit Wasabi-Crème-fraîche
Blumenkohlsuppe mit Trüffelbutter

Kleines Wiener Schnitzel auf Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl
Gebratenes Zanderfilet auf Randenrisotto und Kefen
Spinat-Ricotta-Ravioli mit Salbeibutter und Pinienkernen
Rosa gebratenes Lammfilet auf Ratatouille mit Pistazienpolenta

Joghurtglace mit marinierten Beeren
Saftiger Schokoladenkuchen mit Vanillesauerrahm
Tonkabohnenmousse mit Ananas

CHF 82.–

Die Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. (Stand 11/2017)