



**SEMPACHERSEE**  
HOTEL



Menuauswahl  
Weihnachten

2020



# Weihnachtsfeier 2020



Geschätzte Gäste,

Was für ein turbulentes Jahr wir alle durchgemacht haben. Für viele von uns war es kein einfaches Unterfangen in diesen Zeiten Erfolge zu feiern. Und dennoch, an der tatkräftigen Unterstützung der Mitarbeitenden, Mitgliedern, und Freunden, und ihrer Motivation umso mehr zu leisten, durften wir uns stets erfreuen. Die jährliche Weihnachtsfeier ist der ideale Moment sich für den Einsatz des Teams zu bedanken.

Marcus Seidel, Executive Chef im Hotel Sempachersee, hat eigens dafür vier exquisite Menüs vorbereitet. Wie jedes Jahr, können Sie sich dabei auf unsere Erfahrung und unseren ausgezeichneten Service verlassen.

Für Ihren Anlass zur Verfügung stehen diverse Räumlichkeiten, die von 10 bis 200 Gästen, für Stimmung und Freude sorgen. Zusätzlich bieten wir Ihnen unsere attraktive Getränkepauschale zu allen Menüs an.

Entdecken Sie unsere vielfältige Auswahl und lassen Sie sich inspirieren. Unser Events-Team berät Sie gerne bei der Organisation.

Viel Freude wünscht Ihnen,

Das Hotel Sempachersee



SEMINARE EVENTS GENUSS

Hotel Sempachersee Kantonstrasse 46 6207 Nottwil

T 041 939 23 23 F 041 939 23 24 info@hotelsempachersee.ch www.hotelsempachersee.ch

# Menu 1

## **Winterlich gemischter Blattsalat**

Orangen-Dressing | Baumnüsse | Croûtons

\* \* \*

## **Schmorbraten vom Schweizer Rind**

Burgundersauce | Polenta | winterliches Gemüse

\* \* \*

## **Lebkuchen Crème brûlée**

Glühwein-Gel | Sauerrahm-Glace

3-Gang Menu  
CHF 48

Getränkepauschale  
CHF 29.50

(Preise p.P. inkl. Mwst.)



SEMINARE EVENTS GENUSS

Hotel Sempachersee Kantonstrasse 46 6207 Nottwil

T 041 939 23 23 F 041 939 23 24 info@hotelsempachersee.ch www.hotelsempachersee.ch

# Menu 2

## **Geräucherte Entenbrust**

Linsen-Gemüsesalat | Orangenfilets | Kräutersalat

\* \* \*

## **Apfel-Selleriecremesuppe**

Speckchip

\* \* \*

## **Gebratenes Zanderfilet**

Safransauce | Petersilienwurzel-Kartoffelpüree  
gebackener Ofenkürbis

\* \* \*

## **Dessertüberraschung**

aus unserer Pâtisserie

3-Gang Menu  
CHF 64

4-Gang Menu  
CHF 74

Getränkepauschale  
CHF 29.50

(Preise p.P. inkl. Mwst.)



SEMINARE EVENTS GENUSS

Hotel Sempachersee | Kantonsstrasse 46 | 6207 Nottwil

T 041 939 23 23 F 041 939 23 24 info@hotelsempachersee.ch www.hotelsempachersee.ch

# Menu 3

## **Nüsslisalat**

Ei | Speck | Croûtons | französisches Dressing

\* \* \*

## **Maroni-Crèmesuppe**

Amaretti-Crumble

\* \* \*

## **Am Stück gebratenes Rindsentrecôte**

Portweinschalotten | Kartoffelmousseline  
glasiertes Gemüse vom Markt

\* \* \*

## **Lauwarmes Schokoladenküchlein**

Joghurt-Chilicrème | Bratapfelkompott | Zimtglace

3-Gang Menu  
CHF 68

4-Gang Menu  
CHF 76

Getränkepauschale  
CHF 29.50

(Preise p.P. inkl. Mwst.)



SEMINARE EVENTS GENUSS

Hotel Sempachersee | Kantonsstrasse 46 | 6207 Nottwil

T 041 939 23 23 | F 041 939 23 24 | info@hotelsempachersee.ch | www.hotelsempachersee.ch

# Menu 4

## **Duo vom Rinds- und Rauchlachstatar** Rucolabeet | Pinienkerne

\* \* \*

## **Karotten-Ingwersuppe** Zitronengras-Schaum

\* \* \*

## **Zart rosa gebratene Entenbrust** geschmorter Orangen-Chicorée Jus mit leichtem Kaffeearoma

\* \* \*

## **Gebratenes Zanderfilet** Vanille-Sauerkraut | Speckschaum

\* \* \*

## **Bratapfelsorbet mit Amaretto-Schuss**

\* \* \*

## **Am Stück gebratenes Kalbsnierstück** sautierte Steinpilzen | Marsala-Sauce Thymian-Kartoffelgratin | glasiertes Wintergemüse

\* \* \*

## **Crème brûlée von Brie de Meaux** Portweinfeigen

\* \* \*

## **Dessertüberraschung** aus unserer Pâtisserie

4-Gang Menu (1 Hauptgang)  
CHF 85

7-Gang Menu  
CHF 108

5-Gang Menu (2 Hauptgänge)  
CHF 95

8-Gang Menu  
CHF 112

6-Gang Menu (2 Hauptgänge)  
CHF 102

Getränkepauschale  
CHF 29.50

(Preise p.P. inkl. Mwst.)



SEMINARE EVENTS GENUSS

Hotel Sempachersee | Kantonsstrasse 46 | 6207 Nottwil

T 041 939 23 23 F 041 939 23 24 info@hotelsempachersee.ch www.hotelsempachersee.ch