



FÜR IHREN
FESTTAGSANLASS

WEIHNACHTS MENÜ

— ◆ —

2026

CATERING
GOURMETSTAR
FÜR GUTE GASTGEBER





Menü I

Festlich Klassisch

Vorspeise:

Safran-Weissweinsuppe mit gerösteten Mandeln

Hauptgang:

Tranchen vom gebratenen Schweinsnierstück
an Pfefferrahmsauce,
dazu Spätzli & Apfelrotkraut mit Marroni

Dessert:

Lebkuchenmousse mit Zwetschgenkompott

40.- / Person



Menü II

Weihnachtsgenuss

Vorspeise:

Nüsslisalat mit Speck-Crunch, Freilandeier und Grissini

Hauptgang:

Roastbeef am Stück, rosa gebraten,
an kräftiger Rotweinsauce mit Barolo,
dazu Kartoffel-Lauch-Gratin & Gemüse-Allerlei

Dessert:

Zimt-Panna-Cotta mit Rotweibirne

55.- / Person



Menü III

Winterzauber

Vorspeise:

Rauchforellentatar auf Blattsalat mit Kapernapfel und Brioche

Hauptgang:

Medaillons vom niedergegarten Kalbsnierstück
an Morchelrahmsauce,
dazu Kartoffel-Sellerie-Mousseline & winterliches Gemüse

Dessert:

Dunkle Schokoladenmousse aus Grand-Cru-Couverture
mit mariniertem Orangensalat

66.- / Person

Unsere Standorte

Moschti / Esserei / Solitaire



Der festliche Jahresabschluss
verdient einen besonderen Rahmen.
Ob Weihnachtsessen mit dem Team oder Anlass mit
Kundinnen und Kunden, wir sorgen dafür, dass Ihre
Gäste kulinarisch verwöhnt werden, während Sie sich
ganz auf den Anlass konzentrieren können.
Frisch zubereitet, festlich serviert und auf Wunsch
direkt zu Ihnen geliefert.

Ab 30 Personen.



Gourmet Star AG
Wassergrabe 3
6210 Sursee
041 925 00 40
info@gourmetstar.ch