



Event - Plan Restaurant Kupferkessel 2021

Jeden letzten Donnerstag im Monat

28.Januar: Rösti - Farm

15 verschiedene Rösti – Kreationen, ob klassisch, deftig oder exotisch, hier findest Du dein Favorit.

25.Februar: American – Style

Spare Rips à discrétion – Knackiger Cole Slaw, Fritten, Dips und so viele Rips wie Du magst.

25.März: Chef's Table

5 – 7 Gang Gala Dinner mit Weinbegleitung – Martin & Manuel präsentieren Ihre Highlights.

29.April: Frühlings - Erwachen

3 – 5 Gang Menü – Wir wecken die Frühlings – Gefühle mit frischen Produkten welche uns das Frühjahr schenkt.

27.Mai: Haute Cuisine - Die grosse französische Küche

3 – 5 Gang Menü – Im Gedenken an den grössten Koch der Geschichte, Paul Bocuse.

24.Juni: Der kalte Süden

Tatar, Carpaccio, Gazpacho und vieles mehr – die perfekten mediterranen Gerichte für die heissen Sommertage.

29.Juli: Sushi & Sashimi

Fischers Martin fischt frische Fische.

26.August: Feuer & Flamme

Sommerabend – Gerichte direkt von unserem Flammengrill, reichhaltiges Salatbuffet und Beilagen.

30.September: Bier & Dine

5 – Gang Menü – Biersommelier Marcello Riesen serviert zu jedem Gang das passende Bier.

28.Oktober: Herbst Zauber

4 – Gang Wild Menü – Herbstgewürze versüssen uns die kalte Jahreszeit, zur Begrüssung hausgemachter Glühwein vom Feuer.

25.November: Thank's Giving

Erntedank Fest – Plattenservice, Du fühlst dich wie in Hotel Mama, aber ohne schlechtem Gewissen, dass Du dich beim Abwasch nicht beteiligst.

16.Dezember: Fondue - Abend

Käsefondue – Rezente Luzerner Seetaler Fondue – Mischung, «chli stenke musses».

Wussten Sie schon, dass wir vom Kupferkessel nebst unserem Restaurant, Caterings und den Food Trucks auch Eventmobiliar zur Miete zur Verfügung stellen?