



100 JAHRE PALACE LUZERN

Zum 100. Jubiläum lässt die Küche des PALACE LUZERN das "Dîner d'Inauguration" wieder aufleben.

Nach den Kriterien der modernen, leichten Küche und getreu dem Motto "Tradition und Innovation" kann im Jubiläumsjahr ein exquisites 4-Gang Menu degustiert werden. Das Menu wurde aus der Speisefolge des Eröffnungsmenus vom 7. Mai 1906 zusammengestellt und ist das ganze Jahr 2006 im PALACE LUZERN im Restaurant "Jasper" zu CHF 100.-- pro Person zu geniessen:

Gänseleberterrinen auf karamelisierten Baby-Äpfeln mit Brioche

Seezungenfilet auf Venere-Risotto mit glasierten Karottenstreifen und Tobiko-Rogen

Kotelette vom Charolais-Kalb auf Sellerie-Mousseline, Trüffel Jus

Mille-Feuille von Schokolade mit Champagner-Granité

Dazu werden natürlich auch die Weine von "anno dazumal" empfohlen: Zum Start einen Champagner Mumm, gefolgt von einem Chablis Grand Cru "La Moutonne" von Albert Bichot, gefolgt von einem Château Pontet-Canet. Diese Weine werden auch im Offenausschank serviert.

Das authentische "Dîner d'Inauguration du Palace Hôtel" mit 13 Gängen wurde am Abend vom 7. Mai 1906 wie folgt in den Räumen des PALACE LUZERN serviert:

Hors d'oeuvres à la Diplomate
Potage Tortue claire
Suprême de Soles à la Semiramis
Selle de veau à l'Orloff
Poularde Pompadour
Spoons Veuve Cliquot
Faisans flanqués de Cailles
Salade Cœur de Laitue
Asperges Sce Mousseline
Bombe Palace
Gâteau Mille Feuilles
Fruits
Dessert

Medienkontakt:

Valérie Burnier
Leiterin Kommunikation
PALACE LUZERN
Tel. +41 (0)33 828 27 77
Fax +41 (0)33 828 28 81
E-Mail: v.burnier@victoria-jungfrau.ch
www.palace-luzern.ch
www.victoria-jungfrau.ch
www.edenaulac.ch