



*olivo*  
restaurant méditerranéen

Chères Consoeurs, Chers Confrères  
Liebe Gäste und Freunde



Ein erlebnisreiches Jahr mit zahlreichen kulinarischen Höhepunkten geht zu Ende. Das Comité der Bailliage de Lucerne und die Gastgeber vom Grand Casino Luzern/Restaurant Olivo freuen sich, zahlreiche Freunde und Gäste der Chaîne des Rôtisseurs zum

**Gala-Dîner de Noël  
im Restaurant Olivo in Luzern  
am Samstag, 16. Dezember 2023**

begrüssen zu können.

Der Gourmetkoch, Hugues Blanchard und sein Team, haben für uns das Gala Dîner de Noël kreiert. Das ganze Team vom Grand Casino Luzern/Restaurant Olivo freut sich, uns an diesem Abend kulinarisch zu verwöhnen.

Musikalisch begleiten uns Maurice Storrer am Saxophon und Jacob Sur am Piano durch den Abend. Beide sind Studenten an der Musik Hochschule Luzern, in verschiedenen Bands engagiert und spielen regelmässige Konzerte in der ganzen Schweiz.

Alle weiteren Details und Informationen zu diesem weihnächtlichen Event können der angefügten Einladung entnommen werden. Anmeldungen nehmen wir sehr gerne bis **spätestens Sonntag, 10. Dezember 2023** via E-Mail an [chaîne-luzern@bluewin.ch](mailto:chaîne-luzern@bluewin.ch) entgegen. Bitte Anmeldungen mit Vermerk **MIT** oder **OHNE** Weinbegleitung.

Auch für das Gala Dîner de Noël erstellen wir einen Tischplan. Tischwünsche erfüllen wir nach Möglichkeit sehr gerne. Diese können uns mit der Anmeldung mitgeteilt werden. Die zugeteilte Tischnummer wird 2-3 Tage vor dem Event via Mail kommuniziert.

Freunde und Gäste unserer Bailliage sind herzlich willkommen. Bitte bei der Anmeldung nicht vergessen, uns deren Namen und Vornamen für unsere Gästeliste mitzuteilen. Bei Mitgliedern von auswärtigen Bailliagen bitte auch den Grad/Rang angeben.

Mit dem Besuch des Anlasses erklären sich die Teilnehmer einverstanden, dass alle von Ihrer Person und Ihrer Begleitung entstandenen Fotos unwiderruflich zeitlich, räumlich sowie inhaltlich uneingeschränkt für die Chaîne des Rôtisseurs genutzt werden dürfen.

Wir freuen uns, zusammen mit Freunden und Gästen der *Chaîne des Rôtisseurs*, im **Restaurant Olivo** einige besinnliche Momente zu verbringen. Begrüssen wir gemeinsam das neue Chaîne-Jahr, welches mindestens genauso spannend und mit erlesenen Anlässen versehen sein wird wie 2023.

Herzliche Grüsse – Vive la Chaîne

**CHAÎNE DES RÔTISSEURS**  
Bailliage de Lucerne  
Rose-Marie Staubach  
079 335 76 63





## EINLADUNG

Chères Consoeurs, Chers Confrères, liebe Gäste

Das Comité der Bailliage de Lucerne sowie die Gastgeber, **Guido Egli**, Officier, **Hugues Blanchard**, Maîtres Rôtisseurs, **Andreas Kümin**, Maître Restaurateur und **Kai Bregenzler**, Chef de Table, freuen sich auf einen festlichen Ausklang vom 2023 und laden herzlich ein zu unserem

### Gala-Dîner de Noël im Restaurant Olivo Luzern am Samstag, 16. Dezember 2023

- Zeit:** ab 17.30 Uhr Eintreffen der Gäste  
ab 18.00 Uhr wird der Apéro im Casineum serviert  
um 18.45 Uhr bittet unser Bailli im Rest. Olivo zu Tisch
- Kosten** CHF 165.00/Person **MIT** Weinbegleitung  
CHF 130.00/Person **OHNE** Weinbegleitung  
Preise verstehen sich inkl. Mineral/Kaffee/Tee  
Digestiv & Cigarren werden separat verrechnet
- Tenue** Festlich. Wir tragen unsere Insignien
- Anmeldung** bis spätestens Sonntag, 10. Dezember 2023 via Mail an [chaîne-luzern@bluewin.ch](mailto:chaîne-luzern@bluewin.ch) mit Vermerk **MIT** oder **OHNE** Weinbegleitung
- Herzlichen Dank** unseren Gastgebern vom **Grand Casino Luzern/Restaurant Olivo** für den grosszügigen Apéro

Wir freuen uns, mit zahlreichen Freunden und Gästen der *Chaîne des Rôtisseurs* im **Grand Casino Luzern/Restaurant Olivo** einige kulinarische Momente zu verbringen.

Herzliche Grüsse – Vive la Chaîne

  
Jean-Pierre Barth, Bailli

*olivo*  
ristorante mediterraneo

## Gala Dîner de Noël

Köstlichkeiten «à la mode de Hugues Blanchard»

★ ★ ★

### IBERICO DE BELLOTA SCHINKEN

mit Mini-Artischocken-Salat und gehobeltem Parmesan Reggiano  
★  
*Champ des Ducs, Domaine Alain Geoffroy, Chardonnay, 2021 Chablis*

★ ★ ★,

### SEETEUFELMEDAILLONS AUF SAFRANRISOTTO

Romanesco und Pimientos del Piquillos  
★  
*Champ des Ducs, Domaine Alain Geoffroy, Chardonnay, 2021 Chablis*

★ ★ ★

### REHRÜCKENFILET AUF RAHMWIRSING

mit glasierten Quitten  
Tessiner Polenta parfümiert mit Trüffelbutter und Zimt-Feigenjus  
★  
*Grenache Noir, Carignan, Cabernet Sauvignon, 2019 Artigas, Priorat*

★ ★ ★

### BRIE DE MEAUX GEFÜLLT MIT MASCARPONE UND HEBSTTRÜFFEL

hausgemachtem Früchtebrot und Olivenölglace

★  
*Grenache Noir, Carignan, Cabernet Sauvignon, 2019 Artigas, Priorat*

★ ★ ★

### MANGO-ANANAS-SCHNITTE AROMATISIERT MIT RUM

Crema Catalana und Mangosorbet  
★  
*Sauternes, Sémillon, Sauvignon Blanc, 2020 Château Guiraud, 1<sup>er</sup> Cru Classé*

★ ★ ★

KAFFEE / ESPRESSO / TEE / FRIANDISES

**Nächster Anlass:**

**Sonntag, 7. Januar 2024** Neujahrs-Déjeuner Amical in der Villa Schweizerhof Luzern  
Unser Jahresprogramm erscheint in Kürze