CANAPÉS

Tartlettes
Grüner Spargel, Bärlauch und Wachtelei

Gazpacho-Shot
Sellerie, Avocado und Jalapeño

Arancini
Erbsen, Zitrone und Minze

SANDWICH AUSWAHL

Getrüffelter Eiersalat
Kurkuma

Geräucherter Alpenlachs
Dill und Gurke

Coronation Poulet
Vadouvan-Curry und goldene Rosinen

Schinken
Petersilie und Pommery-Senf

DESSERTS

Frisch gebackene Scones
Gruyère Doppelrahm und Bio-Marmelade

Brioche
Vanillecreme und Maldon-Karamell

Paris-Brest zum Teilen
Pekannusscreme und Praliné

Frühlingsblüte
Himbeere und Estragon

„Schwarzwälder“
Amarena und Schokolade

„Ein Stück Schokolade hat die Fähigkeit, das Gewöhnliche in das Aussergewöhnliche zu verwandeln.“

Chef Pâtissier Clément Laurent

MANDARIN ORIENTAL
PALACE LUZERN

TWG HAUTE COUTURE TEA AUSWAHL

WEISSER TEE

White House	*Beeren, Blumen, Rose*

GRÜNER TEE

Silver Moon	*Erdbeere, Vanille*
Moroccan Mint	*Minze, geschmacksintensiv, sanft*

SCHWARZTEE

English Breakfast	*Kakao, kräftig, vollmundig*
French Earl Grey	*Bergamotte, Zitrusfrucht, blaue Kornblume*
New York Breakfast	*Kakao, Vanille, malzig*
1837 Black Tea	*Beeren, Blumen, Karamell, Anis*

FRÜCHTETEE

Red of Africa	*Roibusch, Vanille, Ringelblume*

EXKLUSIVE TEEMISCHUNG

Singapore Breakfast	*Mandarine, Orange, Ingwer*

CHAMPAGNER AUSWAHL

NV Bollinger Special Cuvée	1dl | CHF 25
NV Bollinger Special Rosé	1dl | CHF 30

MANDARIN ORIENTAL
PALACE LUZERN

Inspiriert vom klassischen britischen Afternoon Tea berücksichtigt unser Angebot lokale Zutaten wie berühmte Schweizer Käse und Alpenlachs.

Unser Team lädt Sie auf eine Entdeckungsreise ein. Die sorgfältig zusammengestellten Canapés sowie das zarte Gebäck und die Scones harmonieren perfekt mit unserer Auswahl renommierter TWG Haute Couture Tees.

CHF 85 *pro Person*
Inklusive einem Glas Champagner