



Landgasthof | Hotel
Menzberg

Menüvorschläge Bankette 2019



Liebe Gäste,

Herzlichen Dank, dass sie unseren Landgasthof für ihren Anlass ausgewählt haben oder in Betracht ziehen.

Zögern sie nicht, uns für Beratung und Auskünfte zu kontaktieren.

Anita & Rolf Peter-Schmidlin mit Ihrem treuen Team

Hotel Menzberg AG
CH-6125 Menzberg
Telefon 041 493 18 16
Fax 041 493 14 41
info@hotel-menzberg.ch
www.hotel-menzberg.ch

Kleine Köstlichkeiten zum Apéro

pro / Pers.

Hausgemachte Curry – Chips	1.50
Sbrinzwürfeli mit Feigensenf und Brotmöckli	2.50
Sbrinzwürfeli mit Feigensenf und Trockenwurst, Brotmöckli	4.50
Cherrytomaten-Sticks Mozzarella, Grissini u. Rohschinken	6.50
Schinkengipfeli	pro Stk. 1.80
Variation von diversen kleinen Apérohäpplis	ab 8.00

Salate

Bunter Blattsalat	8.00
Gemischter Salat	9.00
Bunter Blattsalat mit gehacktem Ei, Speck und Brotcroûtons	12.50

Suppen

Diverse Crèmesuppe	9.50 – 12.50
Sellericrèmesuppe mit Speckjulienne und Rahmhaube	
Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube	
Twanner Weissweinsuppe mit Brotcroûtons	
Pastinakencrèmesuppe	
Gemüsecrèmesuppe	
Rüebli-Currycrèmesuppe	
Hausgemachte Kraftbrühe mit Flädli	10.50

Vorspeisen

Lachsmousse mit Crème fraîche Blattsalat und Toast	17.50
Geräucherter Lachs mit Apfelchutney und kleinem Salatbouquet	17.50
Geräucherte Forellenfilet-Terrine im Rauchlachsmantel und kleinem Salatbouquet	17.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum und kleinem Salatbouquet	16.50
Forellenfilet gebraten mit brauner Mandelbutter auf Zitronenrisotto	17.50
Zander-Fischknusperli mit Tartarsauce und kleinem Salatbouquet	15.50
Kalbsleberstreifen mit glasierten Apfelstücklil auf buntem Blattsalat	16.50
Warmer Bio Napfziegenkäse auf Zwiebelkompott und kleinem Salatbouquet (April bis November)	16.50
Geräucherte Entenbrust mit Preiselbeermousse und Blattsalat	16.50
Hausgemachte Raviolis	16.50
Tessiner Parmaschinken mit Melonenfächer (saisonal)	16.50
Kleiner Hors d'oeuvre-Teller	19.50

Hauptgerichte jeweils mit Nachservice

Kalbshackbraten mit Rotweinsauce Saisongemüse und Kartoffelstock	34.50
Schweinssteak mit Café de Paris - Butter Saisongemüse und Krokette	33.50
Schweinspiccata „Milanese“ mit Tomatensauce Broccoli und Safranrisotto	32.50
Schweinshohrücken am Stück gebraten mit Senfrahmsauce Saisongemüse und Eierspätzli	34.50
Schweinskarree-Schnitzel mit Pilzrahmsauce Saisongemüse und Butternüdeli	33.50
Schweinsfilet am Stück gebraten an Calvadosrahmsauce mit Apfelstückli, Saisongemüse und Krokette	38.50
Pouletbrust „Suprême“ mit Senfrahmsauce Saisongemüse und Eierspätzli	33.50
Pouletbrust gefüllt mit Mozzarella und getrockneten Tomaten Im Rohschinkenmantel, auf Kräutersauce, Saisongemüse und Trockenreis	35.50
Kalbshohrückenbraten mit Rosmarinjus Saisongemüse und Kartoffelgratin	48.50
Kalbssaltimbocca mit Rosmarinjus Saisongemüse und Safranrisotto	43.50
Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce Butterrösti	42.50
Lammrückenfilet „Provençal“ Saisongemüse und Lyonerkartoffeln	42.50
Roast-Beef mit Sauce Bearnaise Saisongemüse und Bratkartoffeln	44.50
Rindsfilet am Stück gebraten, Rotwein-Buttersauce Saisongemüse und Krokette	52.50

Saucen und Beilagen können beliebig ausgewählt / vertauscht werden!

Vegetarische Gerichte siehe Hauptkarte

Haus – Desserts

nur bei einheitlicher Bestellung

Panna-Cotta mit Blaubeerenkompott Mango-Passionsfruchtsorbet und Brownie	13.50
Gebrannte Crème mit Vanilleglace	10.50
Caramelköpfler mit Vanillerahm und Nidletäfel-Parfait	11.50
Menzberger Eiskaffee mit Vanillerahm und Knusper-Hippe mit Rum und Kirsch parfümiert	10.50
Tiramisu mit Erdbeerglace	12.50
Schokoladenmousse mit Himbeersorbet	12.50
Früchtequark mit Brownie und Aprikosensorbet	12.50
Apfelstrudel mit Vanilleglace	12.00
Willisauer-Ringliparfait mit Zwetschgenkompott	12.50
Warmer Schokoladenkuchen mit Joghurtglace	12.50
Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace	11.00
Nougat- Aprikosenparfait mit Rahm	8.50
Kleiner Käseteller	14.50

Unsere beliebten Bankett – Desserts:

Dessert – 3er - Variation	13.50
Dessert – 4er - Variation	16.50

Mögliche Köstlichkeiten zum :

Panna Cotta	warmes Schokoladenchüechli
Tiramisu	frischer Fruchtsalat
Caramelköpfler	Schokoladenmousse
Eiskaffee	Brownie
diverse Glacekugeln	Ihre Wünsche.....

Lassen Sie sich beraten!

Beliebte Menükompositionen

Gerne stellen wir auch ein Festmenü nach Ihren eigenen Vorstellungen Zusammen

Menü 1 à Fr. 52.00

Gemischter Salat

Schweinhohrücken im Ofen gebraten
mit Senfsauce

Saisongemüse und Krokette

Nougat- Aprikosenparfait mit Rahm

Menü 2 à Fr. 59.00

Bunter Blattsalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons

Kalbshackbraten im Ofen gebraten
mit Pfeffersauce

Saisongemüse und Krokette

Apfelstrudel mit Vanilleglace

Menü 3 à Fr. 59.50

Warmer Brie im Brickteig

Zwiebelkonfit, garniert mit buntem Blattsalat

Suprême de Poulet
im Ofen gebraten mit Senfsauce

Saisongemüse und Krokette

Gebrannte Crème mit Vanilleglace

Menü 4 à Fr. 67.50

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum
und buntem Blattsalat

Schweinsfilet am Stück gebraten
Calvadosrahmsauce mit Apfelstückli
Saisongemüse und Eierspätzli

Willisauerringliparfait mit Zwetschgenkompott

Menü 5 à Fr. 73.00

ohne Suppe Fr. 69.50

Geräucherte Entenbrust mit Preiselbeermousse
und kleinem Salatbouquet

Gemüsecrèmesuppe

Kalbs-Saltimbocca an Kalbsjus
Saisongemüse und Weissweinisotto

Menzberger Eiskaffee mit Vanillerahm und Knusper-Hippe

Menü 6 à Fr. 86.00

Nur mit 1 Vorspeise 75.00

Warmer Bio – Napfziegenkäse auf Zwiebelkompott
garniert mit buntem Blattsalat (*April bis November*)

Hausgemachte Raviolis

Roast-Beef mit Sauce Béarnaise
Saisongemüse und Pommes frites

Panna-Cotta mit Amaretto parfümiert, Himbeersorbet.
Brownie und Schokoladenmousse

Menü 7 à Fr. 85.00

Nur mit 2. Vorspeise 73.50

Bunter Blattsalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons

Forellenfilet auf Zitronenrisotto

Kalbshohrückenbraten mit Rosmarinjus

Saisongemüse und Kartoffelgratin

Warmes Schokoladenchüechli mit Vanilleglace

Menü 8 à Fr. 98.50

Duo vom Rauchfisch mit Blattsalat

Twanner Weissweinsuppe

Pilzpastetli

Sorbet

Rindsfilet am Stück gebraten

Marksauce

Saisongemüse und Kartoffelgratin

Kleine Dessertsinfonie

Herkunftsdeklaration:

Schweine- und Kalbfleisch aus der Region

Rindfleisch

Schweiz oder Südamerika

Salami / Wurstwaren:

Schweiz oder Italien

Ente:

Frankreich

Poulet:

China, Frankreich oder Schweiz

Lamm:

Neuseeland oder Australien

Fisch:

Schweiz, Polen, Vietnam, Russland, Weltmeere oder Zuchten

Unser Servicepersonal gibt Ihnen gerne Auskunft!

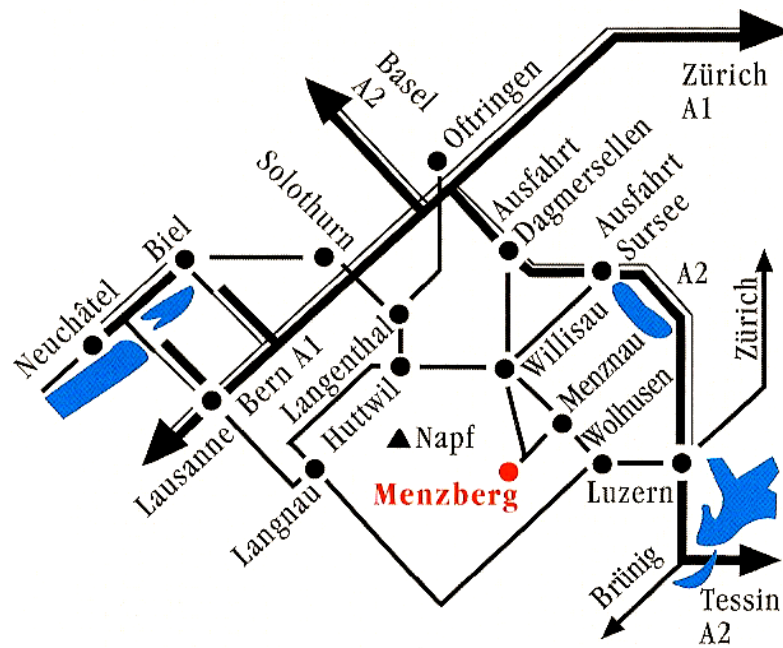
Gewisse ausländische Fleischsorten können mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Preisliche und saisonale Änderungen vorbehalten. Gerne beraten wir sie bei Ihren eigenen Wünschen und Vorstellungen.

Einige wichtige Hinweise und Geschäftsbedingungen:

- Menübesprechung** Für die Detailplanung Ihres Anlasses nehmen wir uns gerne genügend Zeit und sind Ihnen dankbar, wenn Sie im Vorfeld einen Termin für die Besprechung mit uns vereinbaren.
- Teilnehmerzahl** Diese Bankettvorschläge gelten für Anlässe **ab 10 Pers.** bei einheitlicher Menüwahl. Teilen Sie uns möglichst frühzeitig die genaue Gästezahl mit. Kinder sind bei uns immer willkommen und geniessen besondere Rabatte (siehe auch unsere spezielle Kinderkarte).
Zwei Tage vor Ihrem Anlass benötigen wir die definitive Personenzahl, welche wir verrechnen.
- Menüwahl** Wir sind Ihnen für eine rechtzeitige Bekanntgabe Ihrer Menüwahl dankbar (**spätestens 8 Tage vor Ihrem Anlass**).
- Panoramasaal** Ab einem **Konsumationsumssatz von Fr. 5'500.00** stellen wir Ihnen unseren Panoramasaal mit angrenzender Terrasse zur **alleinigen** Benützung ohne Zuschlag zur Verfügung. Eine allfällige Differenz verrechnen wir als Saalmiete.
- Tischdekoration** Auf Wunsch besorgen wir für Sie frische Blumenarrangements (kleine Arrangements ca. Fr. 45.00, grössere ca. Fr. 60.00). Selbstverständlich können Sie den Blumenschmuck auch selber mitbringen.
- Menükarten** Werden durch uns kostenlos S/W kopiert. Wir bitten Sie ferner, uns Ihre persönlichen Tischkärtchen mit der dazugehörigen Sitzordnung spätestens 24 Stunden vor Ihrem Anlass zuzustellen.
- Zapfengeld** Für mitgebrachte Weinflaschen berechnen wir Fr. 30.00 pro Flasche, für Torten Fr. 5.00 pro Person
- Verlängerung** Unsere Schliessungszeit ist 24:00 Uhr, Sonntags bis 18:00 Uhr. Verlängerung ab 00:30 Uhr bis 01:30 Uhr pauschal Fr. 300.00
- Taxidienst** Auf Wunsch organisieren wir Ihnen einen individuellen Transportdienst von und nach Willisau, Menznau oder Wolhusen
- Übernachtung** 26 Zimmer (50 Betten) mit allem Komfort (Bad oder Dusche, WC, TV, Telefon, Föhn) Doppelzimmer Fr. 175.00 - 235.00, Einzelzimmer Fr. 115.00 -135.00, inkl. Frühstücks-büffet. Tourismusabgabe: Fr. 2.00/Pers/Nacht
- Gutscheine** Konsumationsgutscheine stellen wir Ihnen gerne aus.
- Preise/Bezahlung** Die aufgeführten Preise verstehen sich inkl. 7.7 % MwSt. Änderungen vorbehalten. Für Bankette akzeptieren wir keine Kreditkarten und Reka-Checks! Sie können Ihre Rechnung aber gerne mit EC-Direct, Postcard oder auch mit Einzahlungsschein begleichen (**Zahlungsziel 10 Tage**).
- Annulationskosten** Bei Annullation eines definitiv bestätigten Anlasses bitten wir um eine schriftliche Mitteilung. Dabei verrechnen wir folgende Kosten:
30 bis 15 Tage vor Ankunft: 30 % des trockenen Arrangements
14 bis 0 Tage vor Ankunft: 50 % des trockenen Arrangements
- Freitage** Sonntag ab 17:30 Uhr sowie Montag und Dienstag

So erreichen Sie uns:



Während den Wintermonaten (*Nov. bis April*) ist die Strasse von Willisau über Schülen für Reisebusse gesperrt.

Bei kritischen Strassenverhältnissen empfehlen wir die Anfahrt über Menznau!

Ab Bahnhof Menznau verkehrt mehrmals täglich ein Postauto
(siehe SBB-Fahrplan)

Sonderfahrten und Abholdienst nach Vereinbarung!

Einige Distanzangaben:

Menznau	Menzberg	9 Km
Willisau	Menzberg	11 Km
Luzern	Menzberg	35 Km
Zürich	Menzberg	95 Km
Basel	Menzberg	83 Km
Bern	Menzberg	98 Km
Aarau	Menzberg	47 Km
Solothurn	Menzberg	70 Km