



Landgasthof | Hotel
Menzberg

Menüvorschläge Bankette 2020



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	2.80
Sbrinzwürfeli mit Feigensenf, Trockenwurst und Brotmöckli	4.50
Cherrytomaten-Sticks Mozzarella, Grissini u. Rohschinken	6.50
Lachs- Thon oder Frischkäse-Canapés	pro Stk. 2.50
Variation von diversen kleinen Apérohäppli	ab 10.00

Salate

Bunter Blattsalat	8.50
Gemischter Salat	10.00
Bunter Blattsalat mit gehacktem Ei, Speck und Brotcroûtons	12.50
Bunter Blattsalat mit Räucherlachs-Streifen	14.50
Kleiner Gourmetsalat mit 3 Köstlichkeiten	16.00

Suppen

Sellericrèmesuppe mit Speckjulienne und Rahmhaube	12.50
Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube	10.50
Twanner Weissweinsuppe mit Brotcroûtons	10.50
Pastinakencrèmesuppe mit Rahmhaube u. Knoblauchbrot	12.50
Gemüsecrèmesuppe	9.50
Rüebli-Currycrèmesuppe	10.50
Hausgemachte Kraftbrühe mit Flädli	11.50

Vorspeisen & Zwischengerichte

Lachstartar 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	18.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum und kleinem Salatbouquet	17.50
Duo vom Räucherfisch (Forellenfilet und Räucherlachs) mit Meerrettichschaum und kleinem Salatbouquet	17.50
Forellenfilet gebraten mit brauner Mandelbutter auf Zitronenrisotto	17.50
Zander-Fischknusperli mit Tartarsauce und kleinem Salatbouquet	14.50
Warmer Bio Napfziegenkäse auf Zwiebelkompott und kleinem Salatbouquet (April bis November)	17.50
Geräucherte Entenbrust mit Preiselbeermousse und Blattsalat	15.50
Hausgemachte Ravioli	15.50
Tessiner Parmaschinken mit Melonenfächer (saisonal)	15.50
Kleiner Hors d'oeuvre-Teller	19.50

Hauptgerichte jeweils mit Nachservice

Kalbshackbraten mit Rotweinsauce Saisongemüse und Kartoffelstock	34.50
Schweinschnecken am Stück gebraten mit Senfröhmsauce Saisongemüse und Eierspätzli	34.50
Schweinschnecken-Schnitzel mit Pilzrahmsauce Saisongemüse und Butternudeln	34.50
Schweinschnecken am Stück gebraten an Calvadosrahmsauce mit Apfelstückli, Saisongemüse und Kroketten	38.50
Schweinschnecken, gefüllt mit Dörrtomaten, im Speckmantel Saisongemüse und Pommes rissolées	39.50
Maispouletbrust mit Senfröhmsauce Saisongemüse und Eierspätzli	33.50
Rindsschmorbraten Saisongemüse und Kartoffelstock	37.50
Pouletbrust mit Dörrtomaten-Oliven-Salsa Saisongemüse und Trockenreis	35.50
Kalbshohrückenbraten mit Rosmarinjus Saisongemüse und Kartoffelgratin	48.50
Kalbssaltimbocca mit Rosmarinjus Saisongemüse und Safranrisotto	43.50
Kalbsgeschneitztes an Champignonrahmsauce Butterrösti	42.50
Lammrückenfilet mit Baumnusspanade Saisongemüse und Lyonerkartoffeln	42.50
Roast-Beef mit Sauce Bearnaise Saisongemüse und Bratkartoffeln	44.50
Rindsfleisch am Stück gebraten, Rotwein-Buttersauce Saisongemüse und Kroketten	52.50

Saucen und Beilagen können beliebig ausgewählt / vertauscht werden!

Vegetarische Gerichte siehe Hauptkarte oder nach Absprache.

Haus – Desserts

nur bei einheitlicher Bestellung

Panna-Cotta mit Blaubeerenkompott Mango-Passionsfruchtsorbet und Brownie	13.50
Gebrannte Crème mit Vanilleglace	10.50
Caramelköppli 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
Apfelstrudel mit Vanilleglace	12.00
Willisauer-Ringliparfait mit Zwetschgenkompott	12.50
Amarettoparfait mit Sauerkirschenkompott	12.50
Warmer Schokoladenkuchen mit Joghurtglace	12.50
Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace	11.00
Nougat- Aprikosenparfait mit Rahm	8.50
Kleiner Käseteller	14.50

Unser spezielles Bankett – Dessert:

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

Mögliche Köstlichkeiten zum auswählen:

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

Lassen Sie sich beraten!

Beliebte Menükompositionen

Gerne stellen wir ein Festmenü nach Ihren eigenen Vorstellungen zusammen – lassen Sie sich beraten.

Menü 1 à Fr. 51.50

Bunter Blattsalat

Schweinhohrücken im Ofen gebraten
mit Senfsauce

Saisongemüse und Eierspätzli

Nougat- Aprikosenparfait mit Rahm

Menü 2 à Fr. 59.00

Bunter Blattsalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons

Kalbhackbraten im Ofen gebraten
mit Pfeffersauce

Saisongemüse und Kartoffelstock

Apfelstrudel mit Vanilleglace

Menü 3 à Fr. 59.50

Warmer Brie im Brickteig
Zwiebelkonfit, garniert mit buntem Blattsalat

Maispoulardenbrust
im Ofen gebraten mit Senfsauce
Saisongemüse und Kroketten

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

Amarettoparfait mit Sauerkirschenkompott

Menü 5 à Fr. 73.00

Geräucherte Entenbrust mit Preiselbeermousse
und kleinem Salatbouquet

Gemüsecrèmesuppe

Kalbs-Saltimbocca an Kalbsjus
Saisongemüse und Weissweirisotto

Menzberger Eiskaffee mit Vanillerahm und Knusper-Hippe

Menü 6 à Fr. 87.00

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. 86.00

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!

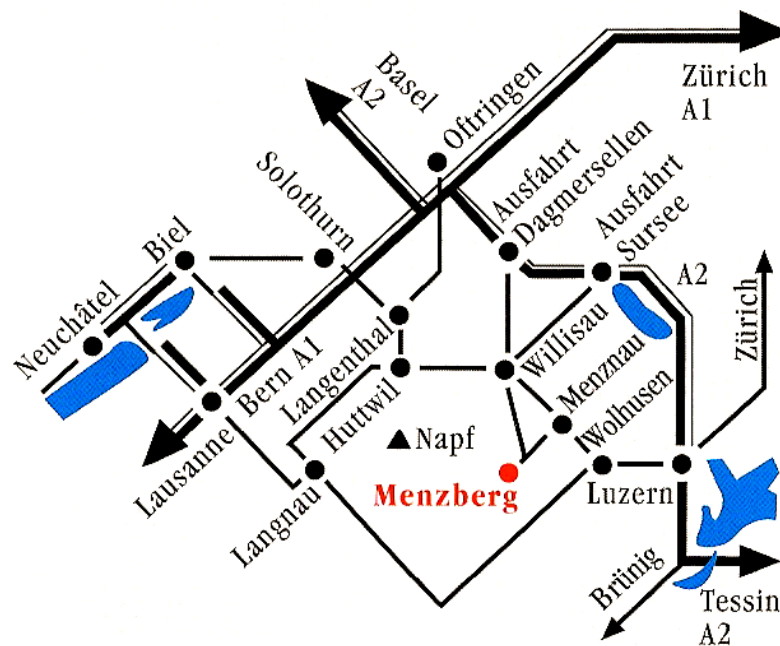
Gewisse ausländische Fleischsorten können mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

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). Bitte Kindersitzli rechtzeitig reservieren.
Zwei Tage vor Ihrem Anlass sind wir auf die Mitteilung der definitiven Personenzahl dankbar, welche auch verrechnet wird.
- 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.
- Säli & Salon bleu** Für die beiden Säli verrechnen wir keine Raummiete (ab 10 Pers.)
- Beamer / Klavier** Stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung: Unkostenbeitrag je Fr. 50.00
- 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. 33.00 pro Flasche, für Torten Fr. 5.00 pro Person
- Verlängerung** Unsere Schliessungszeit ist 24:00 Uhr, Sonntags bis 17:30 Uhr. Verlängerung ab 00:30 Uhr bis 01:30 Uhr pauschal Fr. 280.00
- 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 ab Fr. 175.00, inkl. Frühstücksbüffet. Tourismusabgabe: Fr. 2.00/Pers/Nacht
- 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 20 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