



Landgasthof | Hotel  
**Menzberg**

# Menüvorschläge Bankette 2021



## 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.

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

## Salate

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

## Suppen

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

# Vorspeisen & Zwischengerichte

Lachstartar mit Crème fraîche Blattsalat und Toast	<b>17.50</b>
Geräucherter Lachs mit Apfelchutney und kleinem Salatbouquet	<b>17.50</b>
Geräucherte Forellenfilet-Terrine im Rauchlachsmantel und kleinem Salatbouquet	<b>18.50</b>
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum und kleinem Salatbouquet	<b>17.50</b>
Duo vom Räucherfisch (Forellenfilet und Räucherlachs) mit Meerrettichschaum und kleinem Salatbouquet	<b>17.50</b>
Zanderfilet gebraten mit brauner Mandelbutter auf Zitronenrisotto	<b>17.50</b>
Zander-Fischknusperli mit Tartarsauce und kleinem Salatbouquet	<b>14.50</b>
Warmer Bio Napfziegenkäse mit Zwiebelkonfit und kleinem Salatbouquet (April bis November)	<b>17.50</b>
Geräucherte Entenbrust mit Preiselbeermousse und Blattsalat	<b>15.50</b>
Tessiner Parmaschinken mit Melonenfächer (saisonal)	<b>15.50</b>
Kleiner Hors d'oeuvre-Teller	<b>19.50</b>

# Hauptgerichte jeweils mit Nachservice

Kalbshackbraten mit Rotweinsauce Saisongemüse und Kartoffelstock	<b>34.50</b>
Schweinhohrücken am Stück gebraten mit Senfrahmsauce Saisongemüse und Eierspätzli	<b>34.50</b>
Schweinskarree-Schnitzel mit Pilzrahmsauce Saisongemüse und Butternüdeli	<b>34.50</b>
Schweinsfilet am Stück gebraten an Calvadosrahmsauce mit Apfelstückli, Saisongemüse und Kroketten	<b>38.50</b>
Schweinsfilet, gefüllt mit Dörrtomaten, im Speckmantel Saisongemüse und Pommes rissolées	<b>39.50</b>
Maispoulardenbrust mit Senfrahmsauce Saisongemüse und Eierspätzli	<b>33.50</b>
Pouletbrust mit Dörrtomaten-Oliven-Salsa Saisongemüse und Trockenreis	<b>35.50</b>
Kalbshohrückenbraten mit Rosmarinjus Saisongemüse und Kartoffelgratin	<b>48.50</b>
Kalbssaltimbocca mit Rosmarinjus Saisongemüse und Safranrisotto	<b>46.50</b>
Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce Butterrösti	<b>42.50</b>
Lammrückenfilet mit Baumnusspanade Saisongemüse und Lyonerkartoffeln	<b>42.50</b>
Roast-Beef mit Sauce Bearnaise Saisongemüse und Bratkartoffeln	<b>44.50</b>
Rindsfilet am Stück gebraten, Rotwein-Buttersauce Saisongemüse und Kroketten	<b>52.50</b>

**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 Schokoladenkuchen	<b>13.50</b>
Gebrannte Crème mit Vanilleglace	<b>10.50</b>
Caramelköpflì mit Vanillerahm und Nidletäfelì-Parfait	<b>11.50</b>
Menzberger Eiskaffee mit Vanillerahm und Knusper-Hippe mit Rum und Kirsch parfümiert	<b>10.50</b>
Tiramisu mit Erdbeerglace	<b>12.50</b>
Schokoladenmousse mit Himbeersorbet	<b>12.50</b>
Apfelstrudel mit Vanilleglace	<b>12.00</b>
Willisauer-Ringliparfait mit Zwetschgenkompott	<b>12.50</b>
Parfait-Grand-Marnier mit saisonalen Früchten	<b>12.50</b>
Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace	<b>11.00</b>
Nougat- Aprikosenparfait mit Rahm	<b>8.50</b>
Kleiner Käseteller	<b>14.50</b>

## **Unser spezielles Bankett – Dessert:**

Dessert – 3er - Variation	<b>13.50</b>
Dessert – 4er - Variation	<b>16.50</b>

### **Mögliche Köstlichkeiten zum auswählen:**

Panna Cotta	warmes Schokoladenchüechli
Tiramisu	frischer Fruchtsalat
Caramelköpflì	Schokoladenmousse
Eiskaffee	Schokoladenkuchen
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

\*\*\*

Caramelköpfler mit Nidletäfeliparfait

## 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

\*\*\*

Parfait-Grand-Marnier mit saisonalen Früchten

## **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

\*\*\*

Gummibärli-Dessert mit vielen bunten Smartis

## 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.

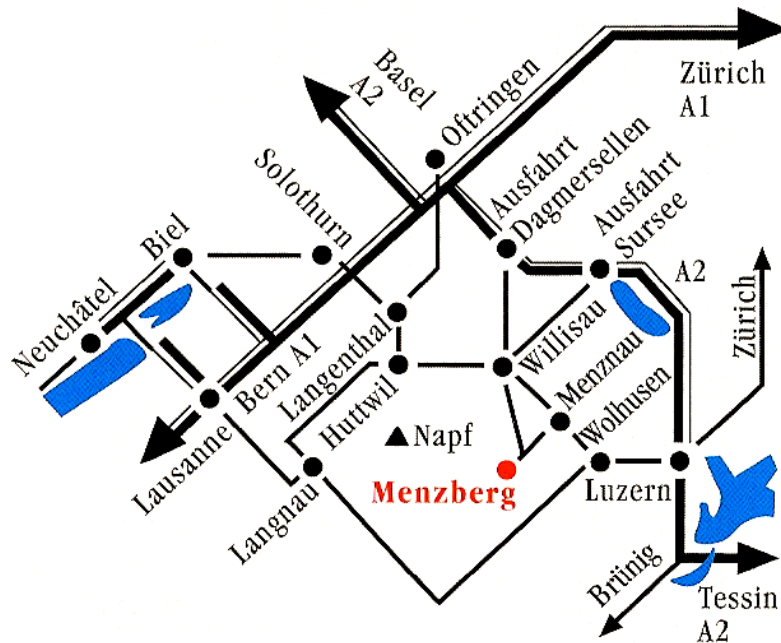
**Preisliche und saisonale Änderungen vorbehalten. Gerne beraten wir sie bei Ihren eigenen Wünschen und Vorstellungen.**



## 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