



Landgasthof | Hotel
Menzberg

Menüvorschläge Bankette 2022



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 und Alain 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

	pP
Sbrinzwürfeli, Feigensenf, Brotmöckli	3.00
Sbrinzwürfeli, Feigensenf, Rohschinken, Oliven, Brotmöckli	7.50

Diverse Apéro-Canapés

- Thon
- Räucherlachs
- Crissini mit Tessiner Rohschinken
- Rindstartar
- Tomaten-Mozzarella-Sticks
- Zander-Fischknusperli
- Frühlingsrollen
- Frischkäse

ab 10.00
(Stk. 2.00 - 3.00)

Salate

Bunter Blattsalat	9.00
Gemischter Salat	11.00
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	10.50

Vorspeisen & Zwischengerichte

Kalt

Lachstartar-Nocken, Crème fraîche garniert mit kleinem buntem Blattsalat	17.50
Geräucherter Lachs, Apfelchutney garniert mit kleinem buntem Blattsalat	17.50
Geräucherte Forellenfilet-Terrine im Rauchlachsmantel garniert mit kleinem buntem Blattsalat	18.50
Geräuchertes Forellenfilet, Meerrettichschaum garniert mit kleinem buntem Blattsalat	17.50
Duo vom Räucherfisch (Forellenfilet und Räucherlachs) Meerrettichschaum, garniert mit kleinem buntem Blattsalat	17.50
Geräucherte Entenbrust, Preiselbeermousse garniert mit kleinem buntem Blattsalat	15.50
Tessiner Parmaschinken mit Melonenfächer (saisonal)	15.50
Kleiner Hors d'oeuvre-Teller	19.50

Warm

Zanderfilet gebraten, Mandelbutter auf Zitronenrisotto	17.50
Zander-Fischknusperli, Tartarsauce garniert mit kleinem buntem Blattsalat	15.50
Wolfsbarschfilet, Zitronenöl garniert mit kleinem buntem Blattsalat	17.50
Warmer Bio Napfziegenkäse mit Zwiebelkonfit und kleinem Salatbouquet (April bis November)	17.50
Saisonale Ravioli an leichter Rahmsauce	13.50
Blätterteigpastetli mit feinen Waldpilzen gefüllt	16.50

Hauptgerichte jeweils mit Nachservice

Schwein

Schweinsbraten vom Nierstück, Senfrahmsauce Saisongemüse, Eierspätzli	34.50
Schweinschnitzel vom Nierstück, Pilzrahmsauce Saisongemüse und Butternüdeli	34.50
Schweinsfilet am Stück gebraten, Calvadosrahmsauce mit Apfelstückli, Saisongemüse, Kroketten	38.50
Schweinsfilet, gefüllt mit Dörrtomaten, im Speckmantel und Pommes rissolées	40.50

Kalb

Kalbshackbraten, Rotweinsauce Saisongemüse, Kartoffelstock	34.50
Kalbshohrückenbraten mit Rosmarinjus Saisongemüse und Kartoffelgratin	48.50
Kalbssaltimbocca, Portweinjus Saisongemüse, Safranrisotto	44.50
Kalbfleisch handgeschnetzelt, Champignonrahmsauce Butterrösti	42.50

Rind

Roast-Beef, Rotweinbuttersauce Saisongemüse, Bratkartoffeln	45.50
Rindsfilet am Stück gebraten, Marksauce Saisongemüse, Kroketten	52.50

Geflügel

Maispoulardenbrust, Senfrahmsauce
Saisongemüse und Eierspätzli **33.50**

Pouletbrust mit Dörrtomaten-Oliven-Salsa
Saisongemüse und Trockenreis **35.50**

Lamm

Lammrückenfilet mit Baumnusspanade
Saisongemüse, Lyonerkartoffeln **42.50**

Fisch

Forellenfilet vom Mühletal, Mandelbutter
Saisongemüse, Weissweinisotto **38.50**

Vegetarisch

Grosser Gemüseteller **28.50**

Pilzrisotto **28.50**

Gemüsespätzli mit Sbrinzflocken und Cherrytomätli **28.50**

Zucchetti-Piccata mit Tomatenspaghetti **30.00**

Saucen und Beilagen können beliebig ausgewählt / vertauscht werden!

Haus – Desserts

nur bei einheitlicher Bestellung

Panna-Cotta mit Mango-Passionsfruchtsorbet und Schokoladenkuchen	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 Kirschen parfümiert	10.50
Tiramisu mit Früchten garniert	12.50
Schokoladenmousse mit Himbeersorbet	12.50
Apfelstrudel mit Vanilleglace	12.00
Willisauer-Ringliparfait mit Zwetschgenkompott	12.50
Parfait-Grand-Marnier mit saisonalen Früchten	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	frischer Fruchtsalat
Tiramisu	Schokoladenmousse
Caramelköpfler	Schokoladenkuchen
Eiskaffee	
diverse Glacekugeln	Ihre eigenen Wünsche.....

Lassen Sie sich beraten!

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

Hier einige beliebte Menükompositionen

Menü 1 à Fr. 51.50

Bunter Blattsalat

Schweinsbraten vom Nierstück im Ofen gebraten
mit Senfsauce
Saisongemüse, Eierspätzli

Nougat- Aprikosenparfait mit Rahm

Menü 2 à Fr. 67.50

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum
garniert mit kleinem buntem Blattsalat

Schweinsfilet am Stück gebraten
Calvadosrahmsauce mit Apfelstückli
Saisongemüse und Butternüdeli

Parfait-Grand-Marnier mit saisonalen Früchten

Menü 3 à Fr. 87.00

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

Pilzpastetli

Roast-Beef mit Rotweibuttersauce
Saisongemüse und Pommes frites

Panna-Cotta mit Amaretto parfümiert, Himbeersorbet
Brownie und Schokoladenmousse

Menü 4 à Fr. 88.00

Bunter Blattsalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons

Forellenfilet auf Zitronenrisotto

Kalbshohrückenbraten mit Rosmarinjus
Saisongemüse und Kartoffelgratin

Caramelköpfler mit Nidletäfeliparfait

Menü 5 à Fr. 107.50

Duo vom Rauchfisch
garniert mit kleinem buntem Blattsalat

Twanner Weissweinsuppe

Saisonale Ravioli

Sorbet

Rindsfilet am Stück gebraten
Marksauce
Saisongemüse und Kartoffelgratin

Dessert-Trio

Herkunftsdeklaration:

Schweine- und Kalbfleisch aus der Region

Rindfleisch

Schweiz oder Südamerika

Salami / Wurstwaren:

Schweiz oder Italien

Ente:

Frankreich

Poulet:

Schweiz

Lamm:

Neuseeland oder Australien

Fisch:

Schweiz, Polen, Vietnam, Russland, Weltmeere oder
Zuchten

Unser Servicepersonal gibt Ihnen gerne Auskunft!

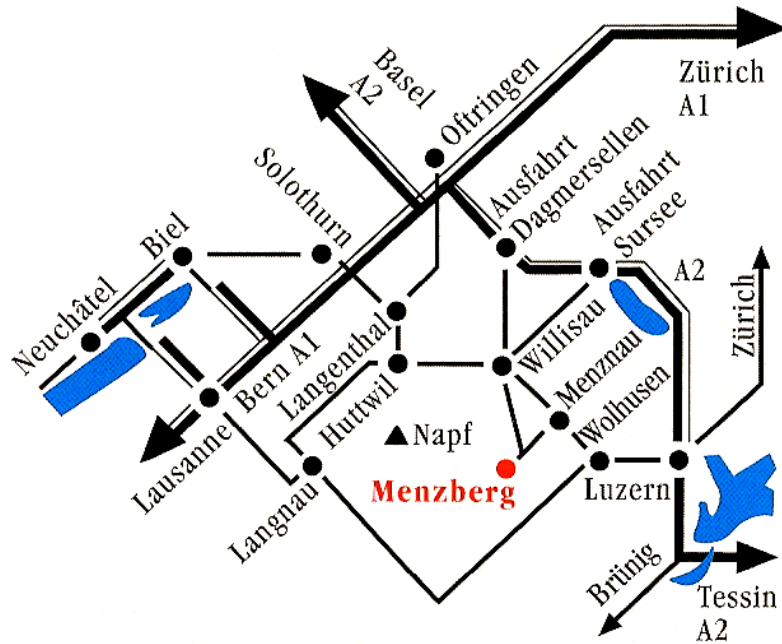
Gewisse ausländische Fleischsorten können mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

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**).
- Saalmieten** **Panoramasaal: Minimalumsatz Fr. 6'000.00**
Kleines Säli: Minimalumsatz Fr. 1200.00
Grosses Säli: Minimalumsatz Fr. 2000.00
Eine allfällige Differenz verrechnen wir als Saalmiete.
- 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 organisieren.
- 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. 400.00
- 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. Frühstücks-büffet. 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 Annullaion 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 05 Tage vor Ankunft: 50 % des trockenen Arrangements
05 bis 00 Tage vor Ankunft: 80 % 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 Fahrplan). Sonderfahrten nach Vereinbarung!

Ebenso ist befindet sich auf dem Menzberg ein Taxiunternehmen mit sehr interessanten Konditionen

TAXi Silvan Koller : 079 / 127 93 28

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