



Landgasthof | Hotel
Menzberg

Menüvorschläge Bankette 2023



Liebe Gäste,

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

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

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

Anita, Rolf und Alain Peter mit Ihrem treuen Team

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	10.00
Gemischter Salat	12.00
Bunter Blattsalat mit gehacktem Ei, Speck und Brotcroûtons	13.80
Bunter Blattsalat mit Räucherlachs-Streifen	16.50
Kleiner Gourmetsalat mit 3 Köstlichkeiten	19.80

Suppen hausgemacht

Sellericrèmesuppe mit Speckjulienne und Rahmhaube	12.50
Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube	11.50
Twanner Weissweinsuppe mit Brotcroûtons	11.50
Gemüsecrèmesuppe	10.50
Rüebli-Currycrèmesuppe	11.50
Bouillon 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	18.50
Geräucherte Forellenfilet-Terrine im Rauchlachsmantel garniert mit kleinem buntem Blattsalat	19.50
Geräuchertes Forellenfilet, Meerrettichschaum garniert mit kleinem buntem Blattsalat	18.50
Duo vom Räucherfisch (Forellenfilet und Räucherlachs) Meerrettichschaum, garniert mit kleinem buntem Blattsalat	18.50
Geräucherte Entenbrust, Preiselbeermousse garniert mit kleinem buntem Blattsalat	16.50
Tessiner Parmaschinken mit Melonenfächer (saisonal)	16.50
Kleiner Hors d'oeuvre-Teller	22.50

Warm

Zanderfilet gebraten, Mandelbutter auf Zitronenrisotto oder Safrannudeln	17.50
Zander-Fischknusperli, Tartarsauce garniert mit kleinem buntem Blattsalat	16.50
Warmer Bio Napfziegenkäse mit Zwiebelkonfit und kleinem Salatbouquet	17.50
Saisonale Ravioli an leichter Rahmsauce	15.50
Blätterteigpastetli mit feinen Waldpilzen gefüllt	17.50

Hauptgerichte

Schwein

Schweinsbraten vom Nierstück, Senfrahmsauce Saisongemüse, Eierspätzli	36.50
Schweinschnitzel vom Nierstück, Pilzrahmsauce Saisongemüse und Butternüdeli	36.50
Schweinsfilet am Stück gebraten, Calvadosrahmsauce mit Apfelstückli, Saisongemüse, Pommes dauphine	42.50
Schweinsfilet, gefüllt mit Dörrtomaten, im Speckmantel Saisongemüse, Pommes rissolées	43.50

Kalb

Kalbshackbraten „Holzen“, Rotweinsauce Saisongemüse, Kartoffelstock	38.50
Kalbsbraten vom Nierstück, Rosmarinjus Saisongemüse und Kartoffelgratin	53.50
Kalbssaltimbocca, Portweinjus Saisongemüse, Safranrisotto	48.50
Kalbfleisch handgeschneuzelt, Champignonrahmsauce Butterrösti	45.50

Rind

Roast-Beef, Rotweinbuttersauce Saisongemüse, Bratkartoffeln	47.50
Rindsfilet am Stück gebraten, Marksauce Saisongemüse, Pommes risollée	53.50

Geflügel

Maispoulardenbrust, Senfrahmsauce **35.50**
Saisongemüse und Eierspätzli

Pouletbrust mit Dörrtomaten-Oliven-Salsa **37.50**
Saisongemüse und Trockenreis

Lamm

Lammrückenfilet mit Baumnusspanade **46.50**
Saisongemüse, Lyonerkartoffeln

Fisch

Forellenfilet vom Mühletal, Mandelbutter **39.50**
Blattspinat, Weissweinsrisotto

Vegetarisch

Grosser Gemüseteller **30.50**

Pilzrisotto **29.00**

Gemüsespätzli mit Sbrinzflocken und Cherrytomätli **29.00**

Zucchetti-Piccata mit Tomatenspaghetti **30.50**

Panierter Raclettekäse mit Tomatenrisotto **30.50**

Saucen und Beilagen können beliebig ausgewählt / vertauscht werden!

Haus – Desserts

bei einheitlicher Bestellung

Panna-Cotta mit Mango-Passionsfruchtsorbet und Brownie	14.50
Caramelköpfler mit Rahm	10.50
Menzberger Eiskaffee mit Vanillerahm mit Rum und Kirsch parfümiert	10.80
Schokoladenmousse mit Himbeersorbet	12.80
Willisauer-Ringliparfait mit Zwetschgenkompott	12.80
Grand-Marnier-Parfait mit Sauerkirschen	12.80
Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace	11.50
Nougat- Aprikosenparfait mit Rahm	9.00
Kleiner Käseteller	15.50

Unsere speziellen Bankett – Desserts:

Dessert – 3er - Variation	14.50
Dessert – 4er – Variation	17.50

Kombination aus den obigen Dessert-Komponenten nach Ihrem Wunsch

Lassen Sie sich beraten!

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

Einige beliebte Menükompositionen:

Menü 1 à Fr. 59.50

Bunter Blattsalat mit Speck, Ei, Brotcroûtons

Schweinsbraten vom Nierstück im Ofen gebraten
mit Senfsauce
Saisongemüse, Eierspätzli

Saisonaes Parfait mit Rotweinzwetschgen

Menü 2 à Fr. 79.50

Geräucherte Entenbrust, Preiselbeermousse
garniert mit kleinem buntem Blattsalat

Zanderfilet gebraten
auf Zitronenrisotto (*auf Wunsch mit Safrannudeln*)

Schweinsfilet am Stück gebraten
Calvadosrahmsauce mit Apfelstückli
Saisongemüse und Pommes dauphine

Nougat-Aprikosenparfait mit Rahm und Früchten garniert

Menü 3 à Fr. 93.50

Lachstartar-Nocken, Crème fraîche
Garniert mit buntem Blattsalat

Blätterteigpastetchen mit feinen Waldpilzen gefüllt

Kalbsbraten vom Nierstück mit Rosmarinjus
Saisongemüse und Kartoffelgratin

Panna cotta mit Amaretto parfümiert, Himbeersorbet
Brownie

Menü 4 à Fr. 108.00

Duo vom Rauchfisch (Lachs und Forelle)
garniert mit kleinem buntem Blattsalat

Twanner Weissweinsuppe mit Brotcroûtons

Blätterteigpastetli mit feinen Waldspilzen gefüllt

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

Rindsfilet am Stück gebraten
Rotweinbuttersauce
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 (AGB's)

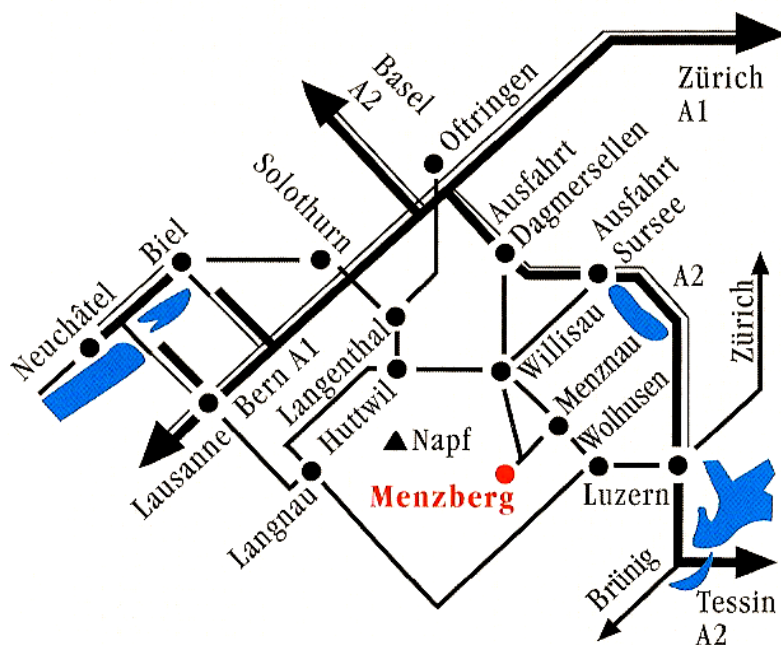
- Menübesprechung** Für die Detailplanung Ihres Anlasses nehmen wir uns gerne genügend Zeit und sind Ihnen dankbar, wenn Sie im Vorfeld einen Termin für die Besprechung mit uns vereinbaren.
- Teilnehmerzahl** Diese Bankettvorschläge gelten für Anlässe **ab 10 Pers. bei einheitlicher Menüwahl**. Teilen 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 10 Tage vor Ihrem Anlass**).
- Saalmieten** **Panoramasaal: Minimalumsatz Fr. 6'000.00 bei alleiniger Benützung inklusive Terrasse**
Kleines Säli: Minimalumsatz Fr. 1'000.00 bei alleiniger Benützung
Grosses Säli: Minimalumsatz Fr. 1'800.00 bei alleiniger Benützung
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. 48.00, grössere ca. Fr. 65.00). Selbstverständlich können Sie den Blumenschmuck auch selber organisieren und mitbringen.
- Menükarten** Werden durch uns kostenlos erstellt. Farbige Karten mit personalisierten Sujets (Fotos) berechnen wir mit Fr. 1.80/Stk. Wir bitten Sie ferner, uns Ihre **persönlichen Tischkärtchen** mit der dazugehörigen Sitzordnung spätestens 24 Stunden vor Ihrem Anlass zuzustellen.
- Zapfengeld** Wenn Sie Ihren Lieblingswein mitbringen möchten, ist dies selbstverständlich möglich. Für die Einlagerung im Vorfeld, die Temperierung sowie die Gläser und Service berechnen wir Fr. 35.00/FI.
- Torten** Für mitgebrachte Torten verrechnen wir Fr. 7.00/Person, inkl Teller & Service
- Verlängerung** Unsere Schliessungszeit ist 24:00 Uhr, Sonntag bis 17:30 Uhr. Verlängerung ab 00:30 Uhr bis 01:30 Uhr pauschal Fr. 350.00
- Taxidienst** Auf Wunsch organisieren wir Ihnen einen individuellen Transportdienst von und nach Willisau, Menznau oder Wolhusen. Unser Menzberger-Taxiunternehmen „Silvan“ unterbreitet Ihnen gerne ein Interessantes Angebot.
- Übernachtung** 26 Zimmer (50 Betten) mit allem Komfort (Bad oder Dusche, WC, TV, Telefon, Föhn). Doppelzimmer ab Fr. 180.00, 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 Postcard oder auch mit Einzahlungsschein begleichen (**Zahlungsziel 20 Tage**).

Annullationskosten Bei Annullierung eines definitiv bestätigten Anlasses bitten wir um eine schriftliche Mitteilung. Dabei verrechnen wir folgende Kosten:

- 3 Monate vor Anreise 20%
- 2 Monate vor Anreise 40%
- 1 Monat vor Anreise 60%
- 2 Wochen vor Anreise 75%
- 1 Woche vor Anreise 90% der bestätigten Leistungen
- einzelne Gäste: 2 Tage vor Anreise kostenlos
- danach 100% der bestätigten Leistungen

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 interessanten Konditionen

TAXI Silvan Koller: 079 / 127 93 28