



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](mailto:info@hotel-menzberg.ch)  
[www.hotel-menzberg.ch](http://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                      | <b>3.00</b> |
| Sbrinzwürfeli, Feigensenf, Rohschinken, Oliven, Brotmöckli | <b>7.50</b> |

## 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  | <b>10.00</b> |
| Gemischter Salat   | <b>12.00</b> |
| Bunter Blattsalat mit gehacktem Ei, Speck und Brotcroûtons | <b>13.80</b> |
| Bunter Blattsalat mit Räucherlachs-Streifen                | <b>16.50</b> |
| Kleiner Gourmetsalat mit 3 Köstlichkeiten                  | <b>19.80</b> |

## Suppen hausgemacht

|   |              |
|---|--------------|
| Sellericrèmesuppe mit Speckjulienne und Rahmhaube | <b>12.50</b> |
| Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube                   | <b>11.50</b> |
| Twanner Weissweinsuppe mit Brotcroûtons           | <b>11.50</b> |
| Gemüsecrèmesuppe                                  | <b>10.50</b> |
| Rüebli-Currycrèmesuppe                            | <b>11.50</b> |
| Bouillon mit Flädli                               | <b>10.50</b> |

# Vorspeisen & Zwischengerichte

## Kalt

|  |       |
|--|-------|
| Lachstartar-Nocken, Crème fraîche<br>garniert mit kleinem buntem Blattsalat  | 17.50 |
| Geräucherter Lachs, Apfelchutney<br>garniert mit kleinem buntem Blattsalat   | 18.50 |
| Geräucherte Forellenfilet-Terrine im Rauchlachsmantel<br>garniert mit kleinem buntem Blattsalat                    | 19.50 |
| Geräuchertes Forellenfilet, Meerrettichschaum<br>garniert mit kleinem buntem Blattsalat                            | 18.50 |
| Duo vom Räucherfisch (Forellenfilet und Räucherlachs)<br>Meerrettichschaum, garniert mit kleinem buntem Blattsalat | 18.50 |
| Geräucherte Entenbrust, Preiselbeermousse<br>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<br>auf Zitronenrisotto <b>oder</b> Safrannudeln | 17.50 |
| Zander-Fischknusperli, Tartarsauce<br>garniert mit kleinem buntem Blattsalat       | 16.50 |
| Warmer Bio Napfziegenkäse mit Zwiebelkonfit<br>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<br>Saisongemüse, Eierspätzli                              | <b>36.50</b> |
| Schweinschnitzel vom Nierstück, Pilzrahmsauce<br>Saisongemüse und Butternüdeli                        | <b>36.50</b> |
| Schweinsfilet am Stück gebraten, Calvadosrahmsauce<br>mit Apfelstückli, Saisongemüse, Pommes dauphine | <b>40.50</b> |
| Schweinsfilet, gefüllt mit Dörrtomaten, im Speckmantel<br>Saisongemüse, Pommes rissolées              | <b>43.50</b> |

## Kalb

|  |              |
|--|--------------|
| Kalbshackbraten „Holzen“, Rotweinsauce<br>Saisongemüse, Kartoffelstock     | <b>38.50</b> |
| Kalbsbraten vom Nierstück, Rosmarinjus<br>Saisongemüse und Kartoffelgratin | <b>53.50</b> |
| Kalbssaltimbocca, Portweinjus<br>Saisongemüse, Safranrisotto               | <b>48.50</b> |
| Kalbfleisch handgeschneuzelt, Champignonrahmsauce<br>Butterrösti           | <b>45.50</b> |

## Rind

|  |              |
|--|--------------|
| Roast-Beef, Rotweinbuttersauce<br>Saisongemüse, Bratkartoffeln           | <b>47.50</b> |
| Rindsfilet am Stück gebraten, Marksauce<br>Saisongemüse, Pommes risollée | <b>53.50</b> |

## **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<br>und Brownie             | <b>14.50</b> |
| Caramelköpflli mit Rahm   | <b>10.50</b> |
| Menzberger Eiskaffee mit Vanillerahm<br>mit Rum und Kirsch parfümiert | <b>10.80</b> |
| Schokoladenmousse mit Himbeersorbet                                   | <b>12.80</b> |
| Willisauer-Ringliparfait mit Zwetschgenkompott                        | <b>12.80</b> |
| Grand-Marnier-Parfait mit Sauerkirschen                               | <b>12.80</b> |
| Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace                                    | <b>11.50</b> |
| Nougat- Aprikosenparfait mit Rahm                                     | <b>9.00</b>  |
| Kleiner Käseteller  | <b>15.50</b> |

## **Unsere speziellen Bankett – Desserts:**

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| Dessert – 3er - Variation | <b>14.50</b> |
| Dessert – 4er – Variation | <b>17.50</b> |

**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  
Rotweibuttersauce  
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)

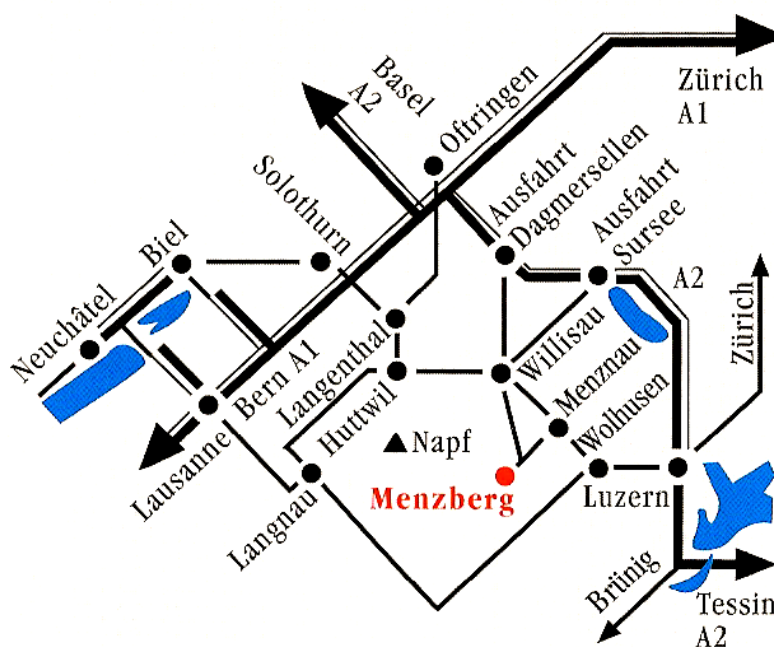
- Menübesprechung** Für die Detailplanung Ihres Anlasses nehmen wir uns gerne genügend Zeit und sind Ihnen dankbar, wenn Sie im Vorfeld einen Termin für die Besprechung mit uns vereinbaren.
- Teilnehmerzahl** Diese Bankettvorschläge gelten für Anlässe **ab 10 Pers. bei einheitlicher Menüwahl**. Teilen 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**).

**Annulationskosten** Bei Annullaion 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**