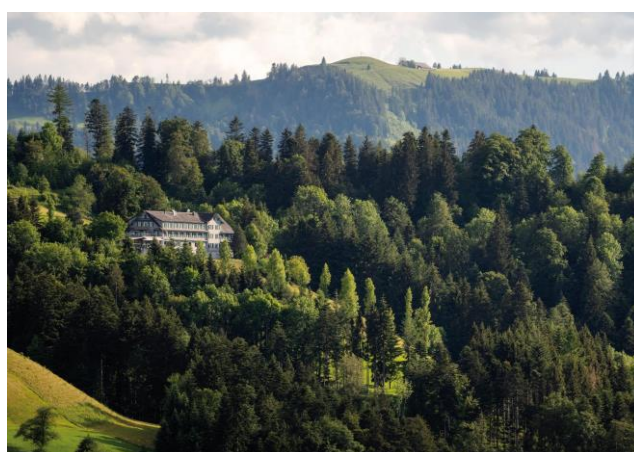




Landgasthof | Hotel
Menzberg

Menüvorschläge Bankette 2024/1



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	10.50
Gemischter Salat (nur bis 30 Personen)	13.50
Bunter Blattsalat mit gehacktem Ei, Speck und Brotcroûtons	14.50
Bunter Blattsalat mit Räucherlachs-Streifen	16.80
Kleiner Gourmetsalat mit 3 Köstlichkeiten	19.80

Suppen hausgemacht

Sellericrèmesuppe mit Speckjulienne und Rahmhaube	12.80
Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube	11.80
Twanner Weissweinsuppe mit Brotcroûtons	11.80
Gemüsecrèmesuppe	10.80
Rüebli-Currycrèmesuppe	11.80
Bouillon mit Flädli	10.80

Vorspeisen & Zwischengerichte

Kalt

Lachstartar-Nocken, Crème fraîche garniert mit kleinem buntem Blattsalat	17.80
Geräucherter Lachs, Apfelchutney garniert mit kleinem buntem Blattsalat	19.80
Geräucherte Forellenfilet-Terrine im Rauchlachsmantel garniert mit kleinem buntem Blattsalat	19.80
Geräuchertes Forellenfilet, Meerrettichschaum garniert mit kleinem buntem Blattsalat	18.80
Duo vom Räucherfisch (Forellenfilet und Räucherlachs) Meerrettichschaum, garniert mit kleinem buntem Blattsalat	20.80
Tessiner Parmaschinken mit Melonenfächer (saisonal)	17.80
Kleiner Hors d'oeuvre-Teller	22.80

Warm

Zanderfilet gebraten, Mandelbutter auf Zitronenrisotto	17.80
Zander-Fischknusperli, Tartarsauce garniert mit kleinem buntem Blattsalat	16.80
Warmer Bio Napfziegenkäse mit Zwiebelkonfit und kleinem Salatbouquet	18.80
Saisonale Ravioli an leichter Rahmsauce	15.80
Blätterteigpastetli mit feinen Waldpilzen gefüllt	17.80

Hauptgerichte

Schwein

Schweinsbraten vom Nierstück, Senfrahmsauce Saisongemüse, Eierspätzli	37.50
Schweinschnitzel vom Nierstück, Pilzrahmsauce Saisongemüse und Butternüdeli	36.50
Schweinsfilet am Stück gebraten, Calvadosrahmsauce mit Apfelstückli, Saisongemüse, Pommes dauphine	41.00
Schweinsfilet, gefüllt mit Dörrtomaten, im Speckmantel Saisongemüse, Pommes rissolée	44.50
Schweinsfilet – Würfeli an Pfeffersauce Saisongemüse, Pommes rissolée	40.50
Schweinssteak, Rosmarinjus Saisongemüse, Kartoffelgratin	37.50

Kalb

Kalbshackbraten „Holzen“, Rotweinsauce Saisongemüse, Kartoffelstock	38.50
Kalbsbraten vom Nierstück, Rosmarinjus Saisongemüse und Kartoffelgratin	54.50
Kalbssaltimbocca, Portweinjus Saisongemüse, Safranrisotto	48.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch, Champignonrahmsauce Butterrösti	45.50

Rind

Roast-Beef, Rotweinbuttersauce Saisongemüse, Bratkartoffeln	48.50
Rindsfilet am Stück gebraten, Marksauce Saisongemüse, Pommes risollée	54.50
Rindswürfeli vom Entrecôte „Stroganoff“ Saisongemüse, Butternüdeli	44.50

Geflügel

Maispouardenbrust, Senfrahmsauce Saisongemüse und Eierspätzli	36.50
Pouletbrust mit Dörrtomaten-Oliven-Salsa Saisongemüse und Trockenreis	38.50

Lamm

Lammrückenfilet mit Baumnusspanade Saisongemüse, Lyonerkartoffeln	49.00
--	--------------

Fisch

Forellenfilet vom Mühletal, Mandelbutter Blattspinat, Weissweinsrisotto	41.00
--	--------------

Vegetarisch

Grosser Gemüseteller	31.50
Pilzrisotto	29.50
Gemüsespätzli mit Sbrinzflocken und Cherrytomätli	29.50
Zucchetti-Piccata mit Tomatenrisotto	30.50
Panierter Raclettekäse mit Tomatenrisotto	30.50

Haus – Desserts

bei einheitlicher Bestellung

Panna-Cotta mit Mango-Passionsfruchtsorbet und Brownie	14.50
Caramelköpflli mit Rahm	11.50
Menzberger Eiskaffee mit Vanillerahm mit Rum und Kirsch parfümiert	11.00
Schokoladenmousse mit Himbeersorbet	13.00
Willisauer-Ringliparfait mit Zwetschgenkompott	13.00
Grand-Marnier-Parfait mit Sauerkirschen	13.50
Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace	12.50
Nougat- Aprikosenparfait mit Rahm	9.50
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

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

Einige beliebte Menükompositionen:

Menü 1 à CHF 58.50

Twanner Weissweinsuppe mit Crevette

Schweinsbraten vom Nierstück im Ofen gebraten
mit Senfsauce
Saisongemüse, Eierspätzli

Schwarzwälder Eisschnitte mit Rahm und Früchten garniert

Menü 2 à CHF 79.50

Warmer Bio-Napfziegenkäse
mit Zwiebelkonfit
garniert mit buntem Blattsalat, Hausdressing

Zanderfilet auf Belugalinsenbeet
mit Safransauce

Schweinsfilet am Stück gebraten
Calvadosrahmsauce mit Apfelstückli
Saisongemüse und Pommes dauphine

Nougat-Aprikosenparfait mit Rahm und Früchten garniert

Menü 3 à CHF 94.50

Lachstartar-Nocken, Crème fraîche
garniert mit buntem Blattsalat, Hausdressing

Blätterteigpastetchen mit feinen Waldpilzen gefüllt

**

Kalbsbraten vom Nierstück mit Rosmarinjus
Saisongemüse und Kartoffelgratin

Panna cotta mit Amaretto parfümiert, Himbeersorbet
Brownie

Menü 4 à CHF 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
Rotweinbittersauce
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 CHF 6'000.00 bei alleiniger Benützung inklusive Terrasse**
Kleines Säli: Minimalumsatz CHF 1'000.00 bei alleiniger Benützung
Grosses Säli: Minimalumsatz CHF 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. CHF 48.00, grosse ca. CHF 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 CHF 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 CHF 35.00/Fl.
- 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. 195.00, inkl. Frühstücks-Büffet. Tourismusabgabe: CHF 2.00/Pers/Nacht
- Preise/Bezahlung** Die aufgeführten Preise verstehen sich inklusive 3.8/8.1MWST. **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

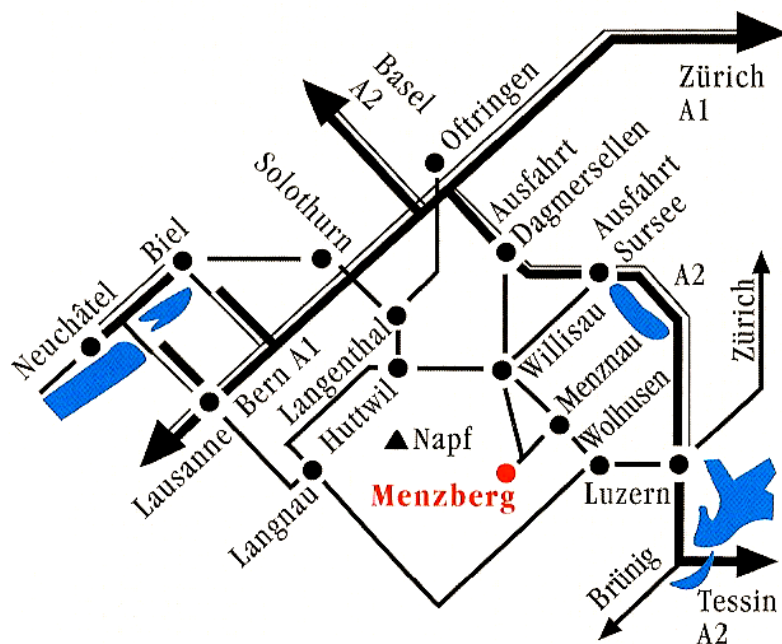
Bei Annullierung eines definitiv bestätigten Anlasses bitten wir um eine schriftliche Mitteilung. Dabei verrechnen wir folgende Kosten:

- 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% des Menüpreises

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 Menzau!

Ab Bahnhof Menzau verkehrt mehrmals täglich ein Postauto (siehe SBB-Fahrplan). Sonderfahrten nach Vereinbarung!