

BANKETT-MENUVORSCHLÄGE

Sehr geehrte Damen und Herren

Wir wissen, Speis und Trank sowie die Gastfreundschaft setzen bei jeder Veranstaltung besondere Akzente. Dies ist auch der Grund, weshalb Sie sich bei der Selektion dieser Komponente bezüglich

- der Wahl der Speisen,
- der Wahl des „Guten Tropfens“,
- der aufmerksamen Bedienung sowie
- der Wahl einer originellen Tischdekoration

auf Leute mit viel Erfahrung verlassen müssen können. Wir sind überzeugt Ihnen mit unserer über 30-jährigen Erfahrung kompetent zur Seite stehen zu können.

In den folgenden Menuvorschlägen sind verschiedenste Gerichte in allen Preislagen und für jeden Anlass zu finden. Spezielle Wünsche oder Vorlieben versuchen wir selbstverständlich in die Tat umzusetzen.

Sie dürfen sich sicher sein, dass wir alles unternehmen werden um zum Gelingen Ihres Anlasses beizutragen.

Ihre Familie Erni und Mitarbeiter

Aperitiv & Aperero

Aperitive & Getränke; die Einstimmung zu einem gelungenen Abend

1000	Aperitive und Getränke, Verrechnung nach Verbrauch		
1001	Diverse Bowlen und Sangria, pro dl	Fr.	5.50

Aperero-Häppchen; das richtige um den Appetit anzuregen

1050	Zweifel Chips, Nüssli & Salzgebäck	Fr.	2.50
1051	Canapés gemischt	pro Stück	Fr. 4.80
1052	Käseküchlein	pro Stück	Fr. 4.80
1053	Schinkengipfeli	pro Stück	Fr. 4.80
1054	Amuse Bouche	pro Stück	Fr. 8.00
1055	Diverse Blätterteiggebäcke	pro Stück	Fr. 7.50

Suppen

1100	Kraftbrühe mit Sherry	Fr.	5.00
1101	Kraftbrühe mit Mark	Fr.	6.80
1102	Kraftbrühe mit Eierstich	Fr.	5.00
1103	Kraftbrühe mit Flädli	Fr.	4.60
1104	Kraftbrühe mit Gemüsejulienne	Fr.	4.60
1105	Ochsenschwanzsuppe	Fr.	6.80
1106	Kürbiscrèmesuppe	Fr.	5.00
1107	Champignoncrèmesuppe	Fr.	5.00
1108	Bündner Gerstensuppe	Fr.	5.00
1109	Spargelcrèmesuppe	Fr.	5.00
1110	Tomatencrèmesuppe	Fr.	5.00
1111	Geflügelcrèmesuppe	Fr.	5.00
1112	Indische Currysuppe (Hauspezialität!)	Fr.	7.00

Kalte Vorspeisen

1200	Bündnerteller	Fr.	14.00
1201	Melone mit Rohschinken	Fr.	13.00
1202	Hors d'œuvre Teller	Fr.	20.20
1203	Vorspeisenvariation	Fr.	23.00
1204	Hauspastete mit Sauce Cumberland und Garnituren	Fr.	13.00
1205	Rindscarpaccio mit Toast und Butter	Fr.	17.00
1206	Crevetten-Cocktail „Calypso“	Fr.	19.50
1207	Geräucherter Lachs, Toast, Butter und Garnituren	Fr.	21.50
1208	Lachsterrine mit Toast, Butter und Garnituren	Fr.	18.00
1209	Geräuchert Forellenfilets mit Toast und Butter	Fr.	16.00

Warme Vorspeisen

1300	Echtes Luzerner Kugelipastetli	Fr.	11.00
1301	Pilzschnitte Försterart	Fr.	13.00
1302	Sautierte Felchenfilets mit Mandeln und Salzkartoffeln	Fr.	16.00
1303	Felchenfilets Hausart mit Salzkartoffeln	Fr.	16.50
1304	Pochierte Eglifilets in Weissweinsauce, Trockenreis	Fr.	20.50
1305	Eglifilets im Bierteig mit Tatar-Sauce	Fr.	20.50
1305	Seezungenfilet mit Artischocken, Tomaten, Pilzen und Kartoffeln	Fr.	27.50
1306	Seezungenfilets an Grandmarniersauce, Trockenreis	Fr.	27.50
1307	Tortellini tricolore	Fr.	11.30

Menu's

1400	Menu I		
	Royalpastete mit bunt gemischten Saisonsalaten		

	Haussteak mit Kartoffelkroketten und dreierlei Gemüse		

	Caramelcrème Grossmutterart		
	Friandises	Fr.	51.00

1401 **Menu II**

Melone mit Rohschinken

Kraftbrühe mit Eierstich

Gemischter Salat „Lucrezia“

Schweinsfilet „Patron“ mit Rösti-Kroketten und

Butternudeln sowie viererlei Saisongemüse

Frischer Fruchtsalat mit Eis

Fr. 71.00

1402 **Menu III**

Indische Currysuppe

Gemischter Saisonsalat

Rindsfiletmedaillons mit grüner Pfefferbutter

Kartoffelkroketten und Butternudeln

dreierlei Saisongemüse

Dessert Buffet

Fr. 82.00

1403 **Menu IV**

Feinschmecker-Buffet

Klare Ochsenschwanzsuppe

Kalbsmedaillons per excellence an Calvadossauce

Gemüsenukeln und Blattspinat

Sorbet nach Wahl

Hochzeitstorte

Fr. 99.00

Hauptgerichte im Plattenservice

1500	Piccata „Mailänderart mit Spaghetti oder Risotto mit Gemüseplatte und Saisonsalat	Fr. 38.00
1501	Kalbsgeschnetzeltes „Zürcherart“ mit Butternudeln oder Kartoffelrösti Gemüseplatte und Saisonsalat	Fr. 37.00
1502	Schweinsbraten mit Kartoffelkroketten oder Kartoffelstock, Gemüse garnitur und Saisonsalat	Fr. 39.00
1503	Kalbsvoessen mit hausgemachten Spätzli oder Kartoffelstock Gemüse garnitur und Saisonsalat	Fr. 38.00
1504	Schweinsfilet „Florida“ mit Trockenreis Saisongemüse und Salat	Fr. 48.00
1505	Schweinsfilet mit Champignonsauce Butternudeln und Gemüse garnitur Saisonsalat	Fr. 48.00
1506	Kalbshaxen „Gremolata“ mit Hausgemachten Spätzli oder Risotto Gemüse garnitur und Saisonsalat	Fr. 45.00
1507	Jägersteak mit Karotffelkroketten Saisongemüse und Salat	Fr. 38.50
1508	Kalbscordon-Bleu mit Pommes Frites Gemüseplatte und Saisonsalat	Fr. 39.50
1509	Rahmschnitzel mit Butternudeln und Gemüse garnitur, Saisonsalat	Fr. 39.00
1510	Bernerplatte mit Salzkartoffeln sowie Sauerkraut und Bohnen	Fr. 48.00
1511	Schweinssteak mit Kräuterbutter und Kartoffelkroketten, Gemüseplatte und Saisonsalat	Fr. 39.00
1512	Rindsbraten Burgunderart mit Kartoffelstock Gemüse garnitur und Saisonsalat	Fr. 41.50

1513	Luzerner Ratsherrentopf mit Safranreis oder Rösti Saisongemüse und Salat	Fr. 48.50
1514	Kalbsteak an Morchelsauce mit Butternüdeli Gemüse garnitur und Saisonsalat	Fr. 51.50
1515	Kalbsteak indische Art mit Trockenreis Gemüse garnitur und Salat	Fr. 51.50
1516	Kalbsfilet „Calvados“ mit Mandel-Reis Saisongemüse und Salat	Fr. 56.50
1517	„Trois Filet Maison“ mit Duchesse-Kartoffeln Reichhaltige Gemüse garnitur und Salat	Fr. 56.50
1518	Entrecôte maître d’hôtel mit Röstikroketten Gemüseplatte und Saisonsalat	Fr. 51.50
1519	Filetbeefsteak „Madagaskar“ mit Kräuter-Reis Saisongemüse und Salat	Fr. 54.50
1520	Filetbeefsteak mit grüner Pfeffersauce Duchesse-Kartoffeln, Gemüse und Salat	Fr. 54.50
1521	Roastbeef „Englische Art“ mit Kartoffelgratin oder Kroketten, Gemüse garnitur und Saisonsalat	Fr. 51.50
1522	Lammrückenfilet provençal mit Bäckerinnenkartoffeln und Saisongemüse, Salat	Fr. 53.00
1523	Kalb carré „Waldmeister“ mit Kartoffelgratin Saisongemüse und Salat	Fr. 54.50

Hauptgerichte im Tellerservice

1600	Piccata milanaise mit Tomatenspaghetti Saisonsalat	Fr. 23.50
1602	Schweinsbraten mit Kartoffelkroketten Erbsli und Rüebli	Fr. 23.00
1603	Schweinsschnitzel mit Rahmsauce und Butternüdeli Saisonsalat	Fr. 23.50
1604	Fleischspiesschen vom Grill mit Bratkartoffeln und Gemüse garnitur	Fr. 24.00
1605	Bernerteller mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	Fr. 24.50
1606	Jägersteak mit Pommes Frites oder Butternüdeli Erbsli und Rüebli	Fr. 24.50
1607	Pochiertes Pouletbrüstchen mit Kräuterreis Saisonsalat	Fr. 23.00
1608	Schweins-Cordon-bleu mit Pommes Frites und Gemüse garnitur	Fr. 24.00
1609	Rindsgeschnetzeltes Stroganov mit Teigwaren und glasieren Karotten	Fr. 22.00
1610	Luzerner Pastetli mit Pommes Frites Erbsli und Rüebli	Fr. 19.00
1611	Lammrückenfilet provençal mit Bäckerinnenkartoffeln Gemüse garnitur	Fr. 27.00
1612	Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites Gemüse garnitur	Fr. 23.00
1613	Riz Casimir (Pouletgeschnetzeltes in Curryrahmsauce garniert mit Früchten und Reis)	Fr. 23.50
1614	Z'Vieri Teller	Fr. 17.00
1615	Hors d'oeuvre Teller (reichhaltiger Vorspeisenteller)	Fr. 23.50
1616	Fitnesssteller; verschiedene Salate mit Kalbsschitzel	Fr. 22.50
1617	Bauernbratwurst mit Butterrösti	Fr. 16.50
1618	„Buureschinken“ mit Kartoffelsalat	Fr. 20.50

Desserts

1900	Gemischtes Eis mit Rahm	Fr.	6.90
1901	Coupe Maison	Fr.	8.90
1902	Coupe Melba	Fr.	9.50
1903	Coupe Jamaica	Fr.	9.50
1904	Coupe Dänemark	Fr.	9.50
1905	Coupe Waldlisel	Fr.	9.50
1906	Eiskaffee	Fr.	8.50
1907	Cassata mit Schlagrahm	Fr.	8.50
1908	Orangenparfait flambé	Fr.	9.50
1909	Soufflé glacé Grand Marnier	Fr.	11.50
1910	Parfait glacé au Kirsch	Fr.	11.50
1911	Zitronensorbet mit Wodka	Fr.	11.50
1912	Zitronensorbet mit Champagner	Fr.	13.50
1913	Vacherin glacé	Fr.	12.50
1914	Omlette Surprise	Fr.	13.50
1915	Balone rose	Fr.	12.50
1916	Frische Ananas surprise	Fr.	12.00
1917	Merinque	Fr.	8.50
1918	Merinque glacé	Fr.	9.50
1919	Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr.	9.50
1920	Frischer Fruchtsalat mit Kirsch	Fr.	10.00
1921	Caramel Köppli	Fr.	7.50
1922	Verschiedene Torten, pro Stück	Fr.	5.80
1923	Luzerner Rahmkirschtörtli	Fr.	7.50
1924	Hochzeitstorte	Fr.	16.50
1925	Dessertbuffet klein	Fr.	19.50
1926	Desserbuffet gross	Fr.	27.00
1950	Käseplatte, pro 100 Gramm	Fr.	9.80

Wichtiges

Preise

Sämtliche Preise in diesen Menuvorschlägen verstehen sich inklusive 8.0% MwSt.

Verbindliche Personenanzahl

Wir machen Sie darauf aufmerksam, dass mindestens die uns 72 Stunden vor dem Anlass bekannte Personenanzahl für die Rechnungsstellung massgebend ist. Wird die gemeldete Personenanzahl überschritten, wird die effektive Anzahl in Rechnung gestellt.

Zahlungsbedingungen

Zahlung 30 Tage nach Rechnungsstellung rein Netto in Schweizer Franken. Bei grösseren Anlässen behalten wir uns vor, eine Anzahlung zu verlangen.

Spezialwünsche und saisonale Speisen

Wir sind gerne jederzeit bereit Ihnen individuelle, auf Ihren Wünschen aufbauende sowie saisonale Menuvorschläge zu unterbreiten. Kontaktieren Sie uns.

Deklaration der Produkte

Unsere Philosophie ist, für Sie qualitativ hoch stehende, saisonale Produkte zu verarbeiten. Dafür steht unser Name. Fleisch stammt aus folgenden Ländern:

Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz, Argentinien, Brasilien
Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Lamm	Neuseeland, Schottland

Kontakt

Familie Josef & Heidi Erni-Grüter, Landgasthof Löwen Neuenkirch AG

CH - 6206 Neuenkirch

Tel. +41 (41) 469 61 61

Fax. +41 (41) 469 61 62

E-mail: info@loewen-neuenkirch.ch

web: www.loewen-neuenkirch.ch

Bestell-Formular

Personalien

Name: _____ Vorname: _____

Telefon: _____ Firma: _____

Strasse: _____ PLZ/Ort: _____

Rechnungsadresse (wenn abweichend von obiger Adresse)

Name: _____ Vorname: _____

Firma: _____

Strasse: _____ PLZ/Ort: _____

Anlass

Datum: _____ # Erw.: _____

Ankunft: _____ # Kinder: _____

Speisebestellung

Bestell-Nr:	Anzahl:	Bezeichnung:

Getränke und Weine: _____

Dekoration und Blumen: _____

Spezielle Wünsche: _____

Ort/Datum: _____ Unterschrift: _____