

# Bankett-Menüvorschläge

**Wirtschaft zum Schützenhaus**

## **Lieber Gast**

Es freut uns ausserordentlich, dass du für deinen nächsten Anlass die Wirtschaft zum Schützenhaus gewählt hast.

Auf den folgenden Seiten findest du eine Auswahl an leckeren Vorspeisen, erlesenen Hauptgerichten und eine Vielfalt an hausgemachten Desserts. Diese Vorschläge servieren wir dir gerne ab 20 Personen.

Das Menü für deinen Anlass darfst du gerne auch selbst zusammenstellen. Selbstverständlich kreieren wir auch eine auf dein Budget und deine individuellen Wünsche abgestimmte Menüzusammenstellung. Zögere nicht uns danach zu fragen.

Wir würden uns freuen, dich und deine Gäste bei uns verwöhnen zu dürfen und danken für dein Interesse.

Das WzS-Team

**Wirtschaft zum Schützenhaus**

Horwerstrasse 93 | 6005 Luzern | T +41 41 310 20 00 | [info@schuetzenhaus-luzern.ch](mailto:info@schuetzenhaus-luzern.ch)  
[www.schuetzenhaus-luzern.ch](http://www.schuetzenhaus-luzern.ch)

# Apéro

## Schützenhaus Apéro 1

p.P. CHF 23.00

Marinierte Oliven  
Rindstatar auf Toast  
Pulled Vegan auf Toast  
Rohschinken auf Focaccia  
Rauchlachs- Spinat Quiche  
Falafel, Tzatziki  
Speck-Schnecken

## Steh Apéro 2

p.P. CHF 25.00

Roastbeef auf Focaccia  
Ratatouilles Salat, Grissini  
Marinierter Camembert, Tostada  
Bündnerfleisch mit Rucola gerollt  
Rauchlachs, Meerrettich Panna-Cotta  
Marinierte Pouletspiessli, Tomatensalsa  
Triangole, Feta, Spinat  
Maiale Tonnato

## Weitere Apéro Ideen

(ab mind. 10 Portionen pro Auswahl/Preis pro Stück)

### Kalt:

Rindstatar auf Toast	CHF	3.80
Sbrinz vo de Säge (50gr)	CHF	7.00
Grissini mit Rohschinken	CHF	4.80
Blinis, Frischkäse, Feigen	CHF	3.70
Roastbeef auf Focaccia	CHF	3.80

### Warm:

Falafel, Tzatziki	CHF	3.70
Rauchlachs-Spinatküchlein	CHF	4.80
Rindshackbällchen, Tomatensauce	CHF	3.60
Zanderknusperli, Tatarsauce (100 gr)	CHF	9.00
Marinierte Pouletspiessli, Tomatensalsa	CHF	5.00

# Menu-Vorschläge

(Arrangements ab Gruppen von 15 Personen erhältlich, einheitliches Menu für die ganze Gruppe, Persönliche Wünsche jederzeit möglich)

## Menu Schützenhaus

CHF 52.50

### Gemischter Salat

\*\*\*

### Cordon Bleu vom Schwein

Pommes Frites, saisonales Gemüse, Zitronengarnitur

\*\*\*

### Hausdessert

Meringue, Vanillecrème, mariniertes Beerenkompott

## Menu 1

CHF 48.50

### Dreierlei Crostini

Bunte Blattsalate

\*\*\*

### Pouletbrust im Speckmantel

Rahmsauce, Fettucine, saisonales Gemüse

\*\*\*

### Hausdessert

Warmes Schoggi Chuechli mit weichem Kern, Vanilleglace

## Menu 2

CHF 52.50

### Geschmorte Aprikosen und Cherrytomaten

Büffelmozzarella

\*\*\*

### Tranchen vom Schweinsnierstück

Kräuterbutter, Kartoffel-Sbrinzkuchen, Rübligemüse

\*\*\*

### Toblerone Mousse

Garniert

## Menu 3

CHF 65.00

### Gemischter Saisonsalat

Hausdressing

\*\*\*

### Bündner Gerstensuppe

\*\*\*

### Suprême vom Perlhuhn

Bramata-Polenta, Ratatouille

\*\*\*

### Brönntcrème

Schlagrahm

ohne Süppchen

CHF 58.50

## Menu 4

CHF 88.00

### Lauwarmer Pulposalat

Pikante Salami, Salatbouquet

\*\*\*

### Kräutersüppchen

gebratene Black Tiger Garnele

\*\*\*

### Duo vom Rind (Filet gebraten, Bäckchen geschmort),

Kartoffel Baumkuchen, glasiertes Gemüse

\*\*\*

### Cheesecake Black Forest

ohne Süppchen

CHF 76.00

## Menu 5 - Vegi

CHF 49.50

### Kartoffel-Gemüse Tortilla

Aioli, Pimientos de Padròn

\*\*\*

### Bramata-Polenta

Caponata, Burrata

\*\*\*

### Marinierte Beeren

Sorbet



# Hochzeitsmenü-Ideen

Legt die Durchführung eures grossen Tages in unsere Hände.

Lasst euch von uns verwöhnen und genießt euren Tag mit euren Gästen.

Hier zwei Menü zur Inspiration, jedoch um euren Wünschen und Budget Gerech zu werden, erstellen wir euch gerne eine individuelle Offerte.

## Hochzeit Menu 1

CHF 75.00

### Gemüsetatar

Toast, Butter

\*\*\*

### Weissweinsüppchen

«Baibrot»

\*\*\*

### Roastbeef

Grillgemüse Mille-feuille, Kartoffelgratin

\*\*\*

### Beerentraum

## Hochzeit Menu 2

CHF 85.00

### Hausgebeizter Randenlachs

Senf-Dillespuma, Salatgarnitur

\*\*\*

### Curry-Kokossuppe

Gebatene Riesenkrevette

\*\*\*

### Kalbskarree Braten

Jus, Saisongemüse, Weissweinrisotto

\*\*\*

### Dessertvariation

### Hochzeitstorten

Für mitgebrachte Torten verrechnen wir Ihnen pro Person CHF 5.00 Gedeck Zuschlag

# Menu zum selber zusammenstellen

## Kalte Vorspeisen

Salat aus der Schüssel	CHF	9.50
Gemischter Salat mit Hausdressing	CHF	10.50
Rauchlachs Tatar mit Sauerrahm, und Kerbel	CHF	17.50
Rindstatar mit Toast	CHF	18.50

## Aus der Suppenschüssel

Gemüsecremesuppe	CHF	9.50
Curry-Kokossuppe	CHF	10.00
Weissweinsüppchen mit "Baibrot"	CHF	10.50
Bündner Gerstensuppe	CHF	10.50

## Fleischgerichte

Cordon Bleu vom Schwein, saisonales Gemüse	CHF	32.50
Cordon Bleu vom Kalb, saisonales Gemüse	CHF	40.50
Pouletbrust im Speckmantel, Ratatouille	CHF	28.50
Duo vom Rind (Filet und Bäckchen) glasiertes Karottengemüse	CHF	45.00
Schweinsnierstück am Stück, Pilzrahmsauce,	CHF	25.50
Rindsschmorbraten, saisonales Gemüse	CHF	36.50

## Fischgerichte

Wolfsbarschfilet, saisonales Gemüse	CHF	33.00
Gebratener Kabeljau, Schmortomatensalsa	CHF	33.00
Konfierte Lachsschnitte, Sauerrahm, Pesto, gedämpfter Broccoli	CHF	29.50

Alle Hauptgänge servieren wir mit einer Beilage Ihrer Wahl.

Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Parmesan-Risotto, Reis oder Butternudeln

## Pasta und Vegetarisch

Spaghetti mit Vegi Bolognaise	CHF	24.50
Bramata-Polenta, Caponata, Burrata	CHF	26.50
Kartoffelgnocchi, Pilze, Salbeibutter	CHF	25.50

## Desserts

Panna Cotta, Beerenkompott	CHF	9.50
Hausdessert (Meringue, Vanillecrème, marinierte Beeren)	CHF	9.50
Warmes Schoggi Chuechli mit weichem Kern, Vanilleglace	CHF	11.50
Beerentraum	CHF	9.50
Dessertvariation	CHF	13.50