

SCHLOSSFELD

GENIESSEN & BEWEGEN



BANKETTKARTE
2025



HERZLICH WILLKOMMEN IM SCHLOSSFELD

Bankettkarte für Menüs ab 15 Personen

Für eine lustige und unvergessliche Geburtstagsfeier,
für ein bindendes Firmenessen oder einen geselligen Vereinsn Anlass,
für ein fröhliches Treffen mit Familie oder Freunden
und natürlich auch für Ihren ganz besonderen Anlass
sind wir gerne für Sie da!

Lassen Sie sich gluschtig machen ab unserer
Auswahl und verbringen Sie schöne und
gemütliche Stunden bei uns.

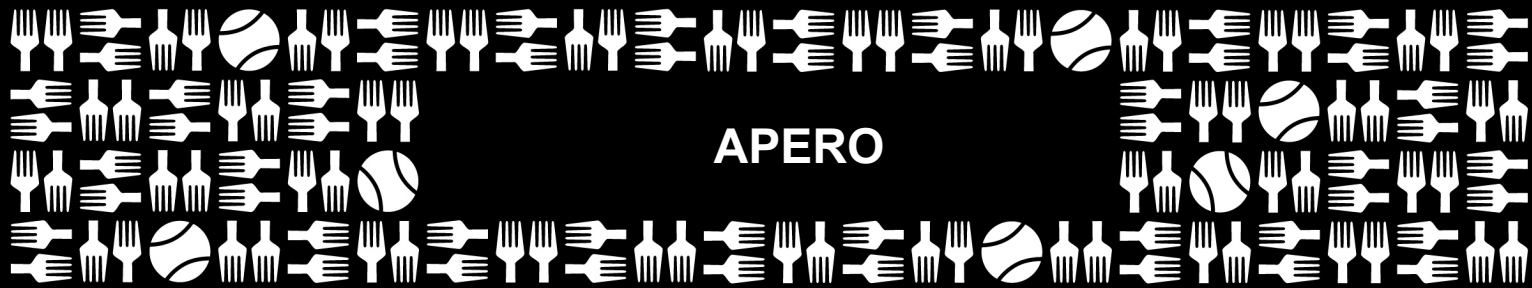
Bitte bedenken Sie bei Ihrer Wahl folgende Punkte:

Wir können **nur ein Menu** pro Bankett berücksichtigen
(plus eine allfällige vegetarische oder vegane Alternative).

Was auch für Vorspeisen oder Dessert gilt, so dass „**entweder – oder**“
mit zwei verschiedenen Vorspeisen **leider nicht möglich** ist. Dies, um die Küche nicht zu
belasten und Warenverschwendung (food waste) zu verhindern.

Bitte melden Sie uns bis 48 Stunden vor dem Bankett die genaue Personenzahl

Wir decken die Tische entsprechend dem attraktiven Ambiente im modernen Bistro - Stil und
mit unserer Hausdekoration auf. Unser Betrieb bietet keine Stoff- oder Einwegtischtücher an.



Canapés

mit Schinken, Salami, Käse, Ei, Spargeln

Stk. 4.00

mit Bündnerfleisch,
Rohschinken, Rauchlachs

Stk. 4.50

Cherry-Tomaten - Mozzarellakugeln

Sticks (VEGI)

pro Person 5.00

Sbrinz Möckli (VEGI)

60gr 8.40

Mini Schinkengipfeli

Stk. 2.60

Marinierte Poulethäppli

mit Dip Sauce

Stk. 4.60

Gemüsedip mit drei verschiedenen Saucen

(VEGI)

Cocktailsauce, Knoblauchsauce
und Sauerrahm

pro Person 4.80

Blätterteiggebäck (VEGI)

Portion 4.60

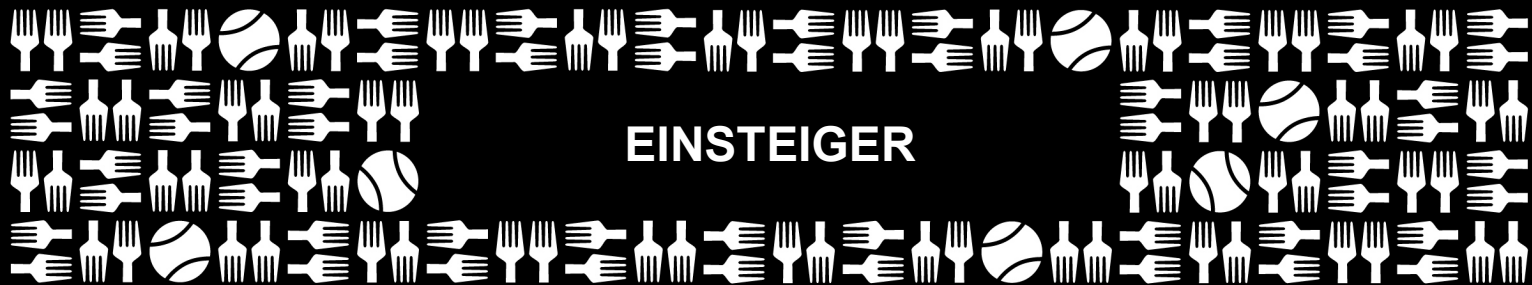
Oliven / Nüsse (VEGI)

Portion 4.50

Pommes Chips & Kräcker (VEGI)

Paprika
und gemischtes Apérogebäck

Portion 2.70



EINSTEIGER

Moderner Buuresalat Vegi / Glutenfrei

mit saisonalen Blattsalaten, Orangen, Nüssen und Olivenbergkäse
an Honig-Pommerysenf-Dressing

14.90

Gerstensuppe Auf Wunsch auch VEGETARISCH

mit Gemüse, Rahm und
Trockenfleisch

11.90

Gemischter Salat VEGI

mit buntem Gemüse- und Blattsalat

10.90

Rote Curry-Kokos-Suppe Glutenfrei

mit Asia Gemüse und
Pouletwürfeln

14.90

Farbiger Salatstrauss VEGI

mit saisonalen Blattsalaten und Croûtons

8.90

Kräftige Rindsbouillon

„Royal“ (Eierstich)

11.90

Zitronenrisotto

verfeinert mit Mascarpone
serviert mit Rauchlachsrose

14.90

Gemüsebouillon mit «Flädli» VEGI

mit Pfannkuchen Streifen

10.90

Saisonale Gemüsecremesuppe VEGI

mit Brot Croûtons

9.90



Glasierter Schweinskarre Braten

Madeirasauce
Kartoffel – Lauchgratin
Gemüsestrauß

27.90

Schweinsrahmschnitzel

mit Champignonsauce
Fettuccine-Nudeln
Gemüsebouquet

29.90

Honig-Schweinsfilet am Stück gebraten

mit Minze-Vinaigrette mariniert
Cognacsauce
Kartoffel-Kroketten
Gemüse garnitur

34.90

Wähnschafter Hackbraten

aus Rind- und Schweinefleisch
an Rotweinsauce
hausgemachte Stampfkartoffeln
farbiges Rübli Gemüse

26.90

Roastbeef

Rinds - Entrecôte am Stück gebraten
an Whiskysauce
Rosmarin-Bratkartoffeln
buntes Saisongemüse

45.90

«Suure Mocke»

Marinierter Rindsschmorbraten
an kräftiger Rotweinsauce
gebratene Spätzli
Rotkraut mit Dörräpfeln

36.90

Kalbs-Hohrücken am Stück gebraten

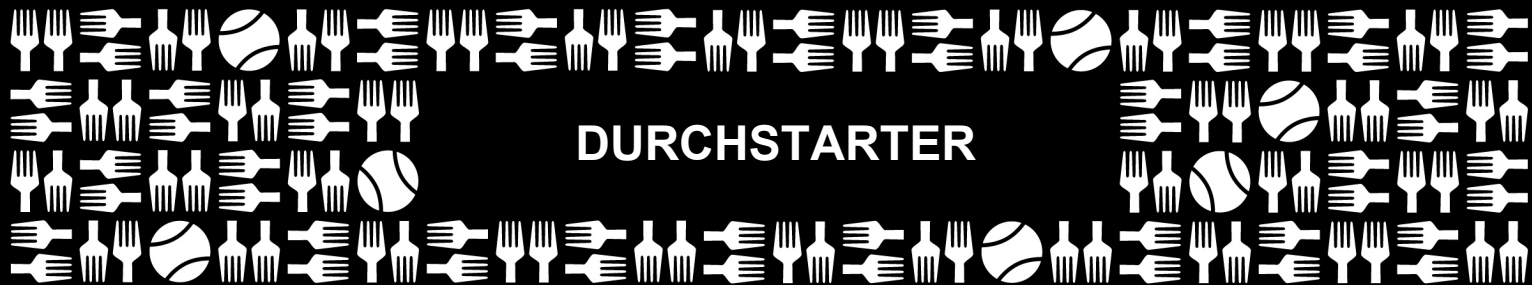
an Grappa-Rahmsauce
garniert mit karamellisierten Apfel-Schnitzen
Fettuccine-Nudeln mit Olivenöl
und getrockneten Tomaten
dazu gebratenes mediterranes Gemüse

49.90

«Zürcher Geschnetzeltes»

mit Kalbfleisch und Champignons
an Weisswein-Rahmsauce
Butter Rösti
gratinierte Tomate

40.90



Pouletbrustfächer (CH)

serviert auf Saisongemüse
mit Kokos-Limettenrahmsauce
Weissweinsrisotto

28.90

Süsskartoffel-Kichererbsen Curry

Vegan / Glutenfrei

mit Kokosmilch, garniert mit
gebratenen Bananen und Cashew-Nüssen
Basmatireis

26.90

«Klub Luz Menü»

Luzerner Chügelipastetli

mit Kalbs- und Schweinefleisch
an Champignon - Rahmsauce
Pommes Frites
Gemüsestrauß

26.90

Auberginen Piccata „Milanese“

VEGI

Spaghetti Napoli mit
feiner Tomatensauce
und Napf Reibkäse

26.90

Fangfrische Forellen Filets aus Willisau

gebraten mit Mandelbutter
Rosmarin-Bratkartoffeln
Gemüsestrauß

33.90

Das tagesaktuelle & saisongerechte Menü nach Ihrem Wunsch...

Zuerst teilen Sie uns Ihr Budget mit.

Zusammen mit den speziellen Wünschen für
Ihre Gäste betreffend Allergien und Interessen,
stellen wir in Absprache mit Ihnen ein
entsprechendes Menü zusammen!

Gebratene Saibling Filets aus Willisau

mit Kokos-Limettenrahmsauce
auf Curry-Fenchelgemüsebeet
Basmatireis

33.90



Dessert Variation

lassen Sie sich vom Küchenteam überraschen

15.80

Kleine Meringues Glace

mit einer Kugel Vanilleglace

9.90

Schokoladen Mousse

mit Schlagrahm

12.90

Kugel Glace

nach Wahl

3.80

mit Rahm

+ 1.60

Schokoladenküchlein

mit Vanilleglace

13.90

Lütticher Waffel

mit Vanille Glace
und Früctedekor

11.90

Caramel-Köpfler mit Mandelrahm

garniert mit Früchten

8.90

Apfelchüechli

mit Vanillesauce

13.90

Früchte-Cocktail

mit Erdbeerglace
und Schlagrahmdekor

10.90

Käse Variation

vom Tagesangebot
mit Birewegge

14.90



SPEZIALANGEBOT

Fondue Chinoise à discrétion

Gemischter Salat

mit Rohkost- und Blattsalaten

Fondue Chinoise à discrétion

Rind, Schweinefleisch und Poulet (CH)

Trockenreis, Pommes Frites

Gemüse- und Früchteplatte

sechs verschiedene Saucen und Essiggemüse

Suppe mit Sherry

Preis pro Person CHF 49.90





«Schlossfeld-Trucker»

Chicken-Nuggets und
Pommes frites
und Ketchup

13.90



Donald Duck (VEGI)

Frisches Gemüse
mit Pommes frites
oder
mit Nudeln

9.90



Nemo

Knusprige Fischknusperli mit
Pommes frites und Tartarsauce

12.90



Asterix

Panierte Schweinsschnitzel mit
Gemüse garnitur
und Pommes frites

15.90



Fleisch- und Fischherkunft

Schwein: Schweiz | Rind: Schweiz | Fisch: Schweiz | Kalb: Schweiz | Poulet: Schweiz | Süsswasserfische Schweiz
Fischknusperli: Deutschland
Alle Preise CHF inkl. MwSt. 8.1 %