

Sonne



B ankettvorschläge



- lich willkommen

Wir freuen uns, dass Sie für Ihre Feier unser Haus ausgewählt haben.

Je nach Anlass bieten wir Ihnen ein breites Spektrum an kleinen und grossen, phantasievollen und einfachen Köstlichkeiten. Gerne berücksichtigen wir aber auch Ihre ganz persönlichen Gaumenwünsche. Auf den folgenden Seiten haben wir einige kreative Ideen zusammen getragen. Sie bieten Ihnen eine Hilfestellung, bei der Wahl eines Menüs.

Mit Liebe und Leidenschaft pflegen wir unseren Weinkeller. Gerne servieren wir Ihnen einen auserlesenen Tropfen aus unserem vielfältigen Angebot für einen genussreichen Abend.

Das *Sonnen* -Team wünscht Ihnen ein schönes und kulinarisches Fest.

*W*as Sie noch wissen sollten

Menüs

Alle Menüs sind ab ca. 10 Personen erhältlich.
Zu jedem Menü erhalten Sie einen Nachservice.
Bitte bestellen Sie Ihr Menü frühzeitig, so können wir die Waren in optimaler Qualität einkaufen.

*Pauschal -
angebote*

Gerne unterbreiten wir Ihnen auch ein Pauschalangebot ab CHF 90.- inklusive Getränke. Das Angebot gilt bis 24.00 Uhr.

Reservation

Gerne nehmen wir uns Zeit für die Planung Ihres Anlasses. Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie im Vorfeld einen Termin für die Besprechung machen.

Räumlichkeiten

Unsere verschiedenen Lokalitäten eignen sich für Familienfeste, Hochzeiten, Geburtstage und Geschäftsessen von 10 – ca. 120 Personen.

Tischordnung

Die verschiedenen Varianten der Tischordnung und der Raumaufteilung, zeigen wir Ihnen gerne vor Ort. Es sind runde Tische wie auch Blöcke möglich.

Dekoration

Uns liegt ein schön gedeckter Tisch sehr am Herzen. Eine saisonale Grunddekoration ist von Haus aus vorhanden. Selbstverständlich steht es Ihnen frei, Blumen und Dekoration mitzubringen oder wir bestellen Ihnen die Blumen nach Ihrer Wahl, für einen Unkostenbeitrag.

Menüdruck

Wir drucken Ihnen Ihr Menü mit Titel nach Wahl gratis aus.

Unsere Kleinen

Für unsere Kleinen halten wir eine spezielle Karte bereit. Falls sie vom Menü essen, verrechnen wir selbstverständlich halbe Preise.

Polizeistunde

Im Kanton Luzern ist um 00.30 Uhr Polizeistunde. Möchten Sie Ihr Fest verlängern so kostet dies CHF 150.- pro weitere Stunde. Bitte beachten Sie, dass wir die Verlängerung vorgängig eingeben müssen.

Zapfengeld

Möchten Sie Ihr Lieblings Wein mitbringen? Kein Problem. Wir verlangen für die Flasche Wein ca. CHF 30.- Zapfengeld.

Zahlung

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer. Bei Anlässen ab 10 Personen akzeptieren wir keine Kreditkarten. Ihre Rechnung können Sie gerne mit einem Einzahlungsschein, EC - direct oder Postcard begleichen.

K alte K östlichkeiten

Fragen Sie nach unserem saisonalen Angebot

Gemischter Saisonsalat	9.50
Kleiner gemischter Saisonsalat	7.50
Bunter Blattsalat	8.50
Kleiner bunter Blattsalat	6.50
Verschiedene Terrinen nach Saison	14
Hors d'oeuvre Teller mit Toast und Butter	17
Melone mit Landrauchschinken	14.50
Gourmet Fischteller, eine Auswahl geräucherter Fische	17
Geräucherter Lachs	18
Geräuchertes Forellenfilet aus dem Luzerner Hinterland	14.50
Saisonsalat mit warmer Geflügelleber	13
Blattsalat mit Riesencrevetten an Currydressing	17
Tomaten mit Mozzarella an Basilikum Vinaigrette	14
Kaltes Vorspeisenbuffet	24
Salatbuffet mit ca. 10 Sorten	13.50
Saisonsalat mit Eglifilet im Bierteig	15.50

W arme K östlichkeiten

Blätterteigherz mit Pilzragout	13
Ravioli „Luigi“	13
Grüne und weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise	16.50
Forellenfilet an Kräuterschaum Trockenreis	16
Eglifilet im Bierteig Sauce Tartar	15.50
Pasta „Sûrprise“	14.50
Spaghetti al Rabiata	14
Zanderfilet im Nudelnest	16

S uppen

Cremesuppen nach Saison wie: Spargel, Bärlauch, Kresse, Tomaten oder Kürbiscreme
Klare Suppen und Kraftbrühen mit Einlagen wie Ei, Eierstich, Flädli, Gemüse Juliennes und viele mehr. Lassen Sie Sich beraten

Preise Variieren

F leischgerichte

1.

Schweinscaréebraten glaciert mit
frischen Champignons
Kartoffel Croquetten und Gemüse garnitur
30.50

2.

Kalbschulterbraten glaciert mit Jus
Kartoffel Croquetten
Gemüse garnitur
34

3.

Rindschmorbraten „Grossmutter Art“
Kartoffelstock oder Spätzli
Gemüse garnitur
33

4.

Schweinscaréebraten Senfsauce
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur
32

5.

Rahmschnitzel vom Schwein
Pommes – frites und Butter Nüdeli
Gemüse garnitur
31

6.

Heisser Beinschinken im Brotteig
Grosses Salatbuffet
29

7.

Schweinssteak Pilzrahmsauce 180 - 190g
Dauphine Kartoffeln und Nudeln
Gemüse garnitur
29

8.

Kalbs- und Schweinssteak „Chef Art“
Dauphine Kartoffeln
Gemüse garnitur
34.50

9.

Kalbsmedaillon „Prinzessin Art“
Dauphine Kartoffeln
Gemüse garnitur
39.50

10.

Schweinsfilet im Blätterteigmantel
Steinpilzrahmsauce
Kartoffel Croquetten
Gemüse garnitur
38.50

11.

Zwei Schweinsfilet „Sonne“
Dauphine Kartoffeln
Gemüse garnitur
39

12.

Pouletbrüstchen an Whiskeysauce
Trockenreis
Saison Gemüse
32

13.

Lammhüftli rosa gebraten Stroganoffsauce
Bäckerinnen Kartoffeln
Gemüse garnitur
38

14.

Lammrückenfilet Senfsauce
Risotto
Gemüse garnitur
39

15.

Entrecôte Château Maison am Tisch
tranchiert
Rotweinsauce
Dauphine Kartoffeln
Gemüse garnitur
44

*S*pezialitäten von unserem *C*hef

16.

Roastbeef englisch gebraten
Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur
45.50

17.

Rindsfilet am Stück gebraten
Rotweinsauce
Dauphine Kartoffeln
Gemüse garnitur
48.50

18.

Zweifilet „Chef Art“ Kalb und Rind
Dauphine Kartoffeln und Reis
Gemüse garnitur
48.50

19.

Schweinsfilet am Stück rosa gebraten
Senfsauce
Risotto
Gemüse garnitur
39

20.

Reiches Bauernbuffet mit kalten
und warmen Köstlichkeiten
Dessert Buffet ab ca. 20 Personen
75

21.

Kaltes und warmes Buffet
Wir stellen Ihnen gerne etwas nach
Ihren Wünschen zusammen
Ab 75

22.

Saisonsalat mit Waldpilzen
Sonne
Spezial Süsspchen nach Saison
Sonne
Entrecôte Fächer auf Kräutersauce
Croquetten und Gemüse
Sonne
Dessert Komposition nach Saison

70

23.

Terrine nach Saison mit einem
Salatbouquet
Sonne
Kleines Überraschungssüsspchen
Sonne
Tagesfisch an Weissweinsauce
Sonne
Sorbet nach Wahl
Sonne
Filet vom Natura Rind
mit Rotweinsauce
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur
Sonne
Parfait Maison

85

24.

Duett von geräuchertem Fisch
Sonne
Spezial Süsspchen nach Wahl
Sonne
Pasta
Sonne
Kalbs Châteaubriand Cognacsauce
Dauphine Kartoffeln
Gemüse garnitur
Sonne
Kleine Dessertauswahl vom Buffet

83

25.

Bunter Salat mit Entenbrust an
Balsamico Sauce
Äpfel und Nüsse
Sonne
Champignonschaumsüsspchen
Sonne
Meeresfisch ganz individuell zubereitet
Sonne
Lammrückenfilet Senfsauce
Risotto
Gemüse garnitur
Sonne
Dessertteller

79

Süsse Schlemmereien

Hausgemachtes Eis mit Schlagrahm	6.50
Meringue Glacé mit Rahm	9.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm oder Kirsch	9.50
Hausgemachte Caramelköpfler mit Rahm	6
Vanilleköpfler an Himbeersauce	7
Frische Ananas gefüllt „Chef Art“	11.50
Hausgemachte Vacherintorte mit frischen Früchten garniert	10.50
Omelette „Sûrprise“ eine heiss kalte Überraschung	12.50
Parfait Glacé Grand -Marnier mit Früchten	10.50
Himbeerparfait „Evelyne“	10.50
Caramel Parfait im Krokantmantel auf Fruchtsauce	11.50
Diverse Flambée's am Tisch zubereitet	15
Mousse Teller (verschiedene Mousse nach Saison)	9.50
Zwetschgencreme mit Zimtglacé	9
Gebrannte Crème „Grosis Art“	6.50

Weitere Cremes und Mousse nach Wahl und Saison

Dessert Buffet
Ganz nach Ihren Wünschen zusammengestellt ab 16.50

Verschiedener Käse von Nah und Fern
Auf Teller oder Buffet mit Früchten Preis nach Aufwand

P.S. verlangen Sie auch unsere Saison Dessertkarte

