

PORT

— Entlebuch —

BANKETTKARTE

LIEBE GÄSTE

Ob für ein Familientreffen, Hochzeitsfest, einen runden Geburtstag, Vereins- und Firmenanlässe oder einfach nur für ein gemütliches Zusammensein, wir freuen uns, mit Ihnen einen unvergesslichen Event zu organisieren.

Unsere Menüvorschläge sind Anregungen.
Sollten Sie nichts Passendes finden, helfen wir Ihnen gerne bei einem persönlichen Gespräch weiter.

Wir freuen uns auf Sie!

Vreni Dali

und das ganze Port-Team

INHALTSVERZEICHNIS

INFORMATIONEN FÜR EINEN GELUNGENEN ANLASS	4
APÉRO ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN	5
APÉRO FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLT.	6
VORSPEISEN	7
HAUPTGÄNGE.	8
DESSERTS.	10
MENÜVORSCHLÄGE FÜR DAS GANZE JAHR.	11
MENÜVORSCHLÄGE FÜR DEN FRÜHLING	13
MENÜVORSCHLÄGE FÜR DEN SOMMER	14
MENÜVORSCHLÄGE FÜR DEN HERBST	15
MENÜVORSCHLÄGE FÜR DEN WINTER.	16
MENÜVORSCHLÄGE FÜR WEIHNACHTEN	17
MENÜVORSCHLÄGE FÜR SPECIAL EVENTS	18
DEKLARATION.	19

- Unsere Vorschläge kochen wir ab 10 Personen. Wir bitten Sie, ein einheitliches Menü auszuwählen. Für unsere vegetarischen Gäste kochen wir bis 9 Personen gerne die saisonalen Gerichte aus der à la carte-Karte.
- Nachservice mit Fleisch verrechnen wir mit CHF 4.50 pro Person.
- Mindestkonsumation Essen im Saal CHF 30.-/Person.
- Teilen Sie uns bitte spezielle Wünsche im Voraus mit (vegane Gäste, Unverträglichkeiten, Allergien).
- Damit wir Ihren Anlass optimal planen können, sind wir auf eine genaue Teilnehmerzahl angewiesen. Bitte geben Sie diese bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass bekannt. Diese Zahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.
- Blumenarrangements bestellen wir gerne für Sie und verrechnen sie zum Selbstkostenpreis weiter.
- Für Verlängerungen berechnen wir CHF 150 pro Stunde.
- Das Zapfengeld für selbst mitgebrachte Weine beträgt CHF 30.- pro Flasche.
- Gerne dürfen Sie Ihre eigene Torte mitbringen oder liefern lassen. Wir berechnen pauschal für Service, Besteck und Teller CHF 5.- pro Person.
- Die Bezahlung erfolgt Bar, mit der Karte oder auf Rechnung (zahlbar innert 30 Tagen netto).

SALZIGES ZUM KNABBERN (PREIS PRO 10 PERSONEN)	CHF
Pommes Chips, gesalzene Erdnüsse und Salzstengeli	30
Marinierte Oliven	30
Alpkäse vom Bramboden mit hausgemachtem Gewürzhonig	30
Gemügestängeli mit Kräuterdipp	25
Frische Rosmarin-Focaccia	20
Feiner Entlebucher Speck auf dem Brett serviert	30
Diverses Blätterteiggebäck	25
Gemüsebananen-Chips mit karibischer Sauce	20
Speck-Gugelhupf / oder-Zopf	20

FEINE STÜCKLI MIT LIEBE GEMACHT (PREIS PRO STÜCK)	
Diverse Canapés (Thon, Rauchlachs, Schinken, Salami, Rindstartar, Avocado-Krevetten)	3
Diverse Canapés vegetarisch (Ei, Auberginenkaviar, Kräuter-Frischkäse, Brie auf Früchtebrot)	2.5
Diverse gefüllte Wraps (Rohschinken/Frischkäse/Rucola, Rauchlachs/Meerrettich/Dill, Frischkäse/Pastrami/Pesto)	2.5
Diverse Wraps vegetarisch gefüllt (Frischkäse/Pesto/Saisongemüse, Frischkäse/Dörrtomaten/Oliven)	2
Mini-Sandwiches (Schinken, Rohschinken, Salami, Pastrami, Rauchlachs)	3.5
Vegetarische Mini-Sandwiches (Ei, Käse, Pilz-Avocado)	3
Fleischbällchen auf saisonalem Chutney	3
Vitello tonnato-Tramezzini	4
Saisonales Süppchen in der Tasse	3
Frittata mit saisonalem Gemüse	2.5
Bunte Fruchtspiessli	2.5

FRÜHLING 14

- Spargelmousse mit Entlebucher Rohschinken
- Kleine Saisonsuppe in der Tasse
- Crostini mit Oliventapenade
- Pouletspiessli

Optional:

- Erbsenpüree mit Jakobsmuschel und Safranschaum + 8
- Marinierter Feta mit Estragon

SOMMER 14

- Tomaten-Mozzarellaspiessli mit Basilikum
- Entlebucher Rohschinken mit Cavaillon-Melone
- Kleine Saisonsuppe in der Tasse
- Gebratene Lachswürfel mit mariniertem Fenchel

Optional:

- Alpkäse vom Bramboden mit hausgemachtem Gewürzhonig + 8
- Peperoniröllchen gefüllt mit Frischkäse und Chorizo

HERBST 14

- Gebratene Datteln im Speckmantel
- Kürbistartar mit geräuchtem Forellenfilet
- Kleine Saisonsuppe in der Tasse
- Crostini mit gebratenen Steinpilzen und frischen Feigen

Optional:

- Hirsch-Salsiz fein aufgeschnitten + 8
- Pastinaken-Birnensalat mit Curry und gerösteten Haselnüssen

WINTER 14

- Geräuchte Entenbrust auf Balsamico-Linsen
- Crêpes-Röllchen mit Rauchlachs und Meerrettich
- Kleine Saisonsuppe in der Tasse
- Frittatawürfel mit Lauch und Champignons

Optional:

- Rinds-Teriyaki auf Glasnudelsalat + 8
- Zwiebel-Käsekuchen

SALATE

Kleiner Menüsalat	6.5
Grüner Salat mit Hausdressing und Croûtons	8.5
Gemischter Salat mit Hausdressing und gerösteten Kernen	11.5
Nüsslisalat mit Hausdressing, Ei und Croûtons (saisonal)	13.5
zusätzlich mit gebratenem Speck	15.5
Frühlingskräutersalat mit marinierten Spargelspitzen und Kerbel-Schalotten-Vinaigrette (saisonal)	15
Sommerliche Blattsalate mit Melonenperlen, Entlebucher Rohschinken und Portwein-Dressing	16

VORSPEISEN

Vitello Tonnato mit Kapern, Oliven, Zwiebeln und Rucola	18
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikumpesto (saisonal)	15
Geräuchtes Forellenfilet mit Meerrettichschaum und würziger Kresse	18
Lachs im Randen-Gin-Sud mariniert, mit Wasabi-Mayonnaise und würzigem Gurkensalat	20
Lauwarme Tranchen von der Entenbrust mit Sellerie-Birnensalat, marinierte Feigen und Baumnuss-Dressing (saisonal)	20
Randen-Carpaccio mit Apfel und Entlebucher Feta (Salato)	15
Nussig gebackener Ziegenkäse auf winterlichen Blattsalaten mit Orange und Maroni (saisonal)	17

SUPPEN

Saisonale Gemüsesuppe mit Rahmhaube und Schnittlauch	9
Rindskraftbrühe mit Einlage nach Wahl (z.B. Flädli, Backerbsen, Eierstich, Gemüsestreifen...)	9
Karotten-Thaicurrysuppe mit Kokosmilch	12
Zusätzlich mit gebratener Riesenkrevette	16
Leichte Safranschaumsuppe mit Lachspralinen	16
Champignon-Cremesuppe mit Rahmhaube und Croûtons	12
Leichte Bärlauchsuppe mit Entlebucher Rohschinken-Grissini (saisonal)	14
Geeiste Gazpacho mit Olivenöl und frischem Basilikum (saisonal)	12

SCHWEIN	CHF
Saftiges Schweinssteak mit Champignon-Rahmsauce, Nudeln und Marktgemüse	32
Saltimbocca mit Marsalajus, Safranrisotto und Saisongemüse	34
Selbstgemachte Hacktätschli (Schwein/Rind) mit Senf-Rahmsauce, Kartoffelstock und Marktgemüse	26

RIND	
Rindsschmorbraten Grossmutter Art mit Kartoffelstock und buntem Marktgemüse	36
Rindsentrecôte am Stück gegart mit selbstgemachter Kräuter-Hollandaise, Kartoffelgratin und Marktgemüse	46
Rindsfilet am Stück gegart mit Portweinjus, Weissweinrisotto und Gemüseallerlei	58
Boeuf Bourguignon mit Tomaten-Nudeln und Marktgemüse	36

KALB	
Rosa gebratenes Kalbssteak mit Morchel-Rahmsauce, Nudeln und Marktgemüse	52
Glasierter Kalbsschulterbraten mit Quarkspätzli und Saisongemüse	36
Piccata mit Marsala-Jus, Tomatenrisotto und Gemüseallerlei	44

GEFLÜGEL	CHF
Saftige Pouletbrust im Rohschinkenmantel mit Kräutersauce Pilawreis und Marktgemüse	32
Rotes Poulet-Thaicurry mit Asia-Gemüse im Basmati-Reisring	28
Trutenbrust mit Apfel-Paprikasauce, Nudeln und Saisongemüse	30
Rosa gebratene Entenbrust mit Orangensauce, Schupfnudeln und knackigem Rotkraut	36

LAMM	
Lammhüftli mit Rosmarinjus, Bramata-Polenta und Ratatouille	36

VEGETARISCH	
Spaghetti mit Tomatensauce, Parmesan und frischem Basilikum	22
Cremiges Risotto mit saisonalen Zutaten	26
Überbackene Quark-Kräuter-Pizokel mit saisonalem Gemüse	28

DESSERTS	CHF
Tiramisu mit saisonaler Fruchteinlage	10
Zweifarbige Schokoladenmousse	10
Gebrannte Creme mit Schlagrahm	8
Caramelchöpfli mit frischen Früchten	10
Panna Cotta mit saisonaler Fruchtsauce	10
Fruchtsalat mit Rahm	8.5
zusätzlich mit Vanilleglace	12
Saisonale Dessertvariation (z.B. mit Erdbeeren, Maroni, Aprikosen, etc.)	16
Kleines Buffet mit 4 verschiedenen Desserts	18
Grosses Buffet mit 7 verschiedenen Desserts	26

MENÜ 1

Saisonaler Blattsalat
mit Gemüsestreifen und Hausdressing

Schweins-Rahmschnitzel
mit Nudeln und Marktgemüse

Caramelköpfler mit Rahm
und frischen Früchten

48

MENÜ 2

Geflügelcremesuppe
mit Gemüsestreifen und frischen Kräutern

Hackbraten mit Pfeffer-Rahmsauce
Kartoffelstock und Saisongemüse

Hausgemachtes Tiramisu

50

MENÜ 3

Bunter Blattsalat mit Mostbröckli-Streifen
und Baumnuss-Vinaigrette

Sellerie-Apfelcremesuppe
mit Rahmhaube und frischer Petersilie

Saftige Pouletbrust mit Cognac-Rahmsauce
Kräuter-Reis und Saisongemüse

Französische Schokoladen-Tarte
mit Rahm und Vanilleglace

3-Gang: 52

4-Gang: 62

MENÜ 4

Hausmarinierter Lachs auf Balsamico-Gurken
mit Senfsauce

Leichte Kokos-Thaicurrysuppe
mit Zitronengras

Rindsfilet am Stück gegart mit Röstzwiebeln
und Rotweinjus
Kartoffelstampf und Marktgemüse

Saisonale Dessert-Variation

3-Gang: 86

4-Gang: 99

MENÜ 1

Frühlingsalat mit Kräutern
marinierte Spargeln und Radieschen-Vinaigrette

Erbsen-Speck-Risotto mit Belper Knolle

Rosa gebratenes Schweinsfilet mit kräftigem Thymianjus
Bratkartoffeln mit Frühlingszwiebeln und Saisongemüse

Hausgemachte Sauerrahm-Zitronenglace
mit marinierten Erdbeeren und Mandelgebäck

4-Gang: 76

3-Gang: 64

MENÜ 2

Gebratene Krevetten auf Frühlings-Taboulé
mit leichtem Knoblauchschaum

Grüne Spargel-Cremesuppe
mit Parmesan-Blätterteigstange

Saftige Pouletbrust im Rohschinkenmantel
mit Senfsauce
Bärlauch-Tagliatelle und Frühlingsgemüse

Crème Brûlée mit Rhabarberkompott
und lauwarmem Schokoladenkuchen

4-Gang: 70

3-Gang: 58

MENÜ 1

Sommerlicher Blattsalat mit Portweindressing
marinierten Melonenkugeln
und Streifen vom Entlebucher Rohschinken

Geeiste Gazpacho mit kleinem Knoblauchbrot

Rosa gebratener Kalbsrückenbraten mit Eierschwämmli-Sauce
Griess-Schnitten und grilliertem Gemüse

Meringue-Quarkparfait mit Beerenkompott
und kleinem Schokoladen-Himbeer-Cupcake

4-Gang: 82

3-Gang: 70

MENÜ 2

Ratatouille-Salat mit Büffelmozzarella
und Basilikumpesto

Tomatensuppe mit Oliven-Crostini

Saftiges Schweinsnierstück mit Whisky-Rahmsauce
Bäckerinnen-Kartoffeln und buntes Bohnengemüse

Geeiste Aprikosen-Margarita mit spanischem Mandelkuchen
geschmorte Aprikosen und Vanilleglace

4-Gang: 70

3-Gang: 58

MENÜ 1

Nüsslisalat mit sautierten Waldpilzen
und Preiselbeer-Vinaigrette

Kürbissuppe mit Amarettohaube
und Kürbiskernöl

Rosa gebratenes Hirschentrecôte mit Wachholder-Jus
Quarkspätzli, Rotkraut, glasierte Maroni
und pochiertem Apfel mit Johannisbeeren

Birnenküchlein mit Zartbitterschokoladen-Creme
Zwetschgenkompott und Rosmarin-Honigparfait

4-Gang: 82

3-Gang: 70

MENÜ 2

Selbstgemachte Rehterrine im Speckmantel mit Cumberland sauce
und kleinem herbstlichem Blattsalat

Rotkraut-Orangensuppe mit Haselnussöl und Petersilie

Wildschwein Pfeffer mit Serviettenknödel
Rosenkohl und pochiertem Apfel mit Johannisbeeren

Vermicelles-Cupcake mit Rotweibirnen
und Baumnuss-Krokantglace

4-Gang: 73

3-Gang: 63

MENÜ 1

Geräucherte Entenbrust mit marinierten Linsen
und Nüsslisalat

Petersilienwurzelsuppe
mit grünem Petersilienschaum

Rindsentrecôte am Stück gegart mit Hollandaise
Kartoffelgratin und Wurzelgemüse aus dem Ofen

Tonkabohnen-Mousse mit Gewürz-Orangen
geeister Kaffee mit Baileys und Schokoladenknusper

4-Gang: 82

3-Gang: 70

MENÜ 2

Winterlicher Blattsalat mit Senfdressing
Birnen und Sbrinzflocken

Randensuppe mit Wodka, Sauerrahm
und Zitrone

Glasierter Schweinehals mit Haselnuss-Polenta
und Wintergemüse

Kokos-Panna Cotta
mit marinierten exotischen Früchten

4-Gang: 71

3-Gang: 59

MENÜ 1

Nüsslisalat mit Speck, Ei
und knusprigen Sternen

Kürbis-Thaicurrysuppe mit mariniertem Pouletspiess

Saftiges Schweinsnierstück mit Whisky-Rahmsauce
Nudeln und saisonalem Gemüse

Zimtmousse mit Gewürz-Zwetschgen

4-Gang: 72

3-Gang: 60

MENÜ 2

Duett vom hausmarinierten Lachs mit Meerrettich-Crème Fraîche
und kleinem Blattsalat mit Apfeldressing

Würzige Maroni-Suppe mit Räucherspeck

Kleines Randen-Risotto mit Gorgonzola und Haselnüssen

Rindsfilet mit Schokoladenjus
getrübelter Kartoffelstock und Gemüseallerlei

Gewürzkuchen mit Kaffeeglasur, Glühweinbirnen
und Meringue-Quark-Parfait

5-Gang: 111

4-Gang: 99

3-Gang: 86

PASTA PLAUSCH

Pasta nach Wahl (z.B. Spaghetti, Penne, Fusilli, etc.)
mit drei verschiedenen Saucen
und Reibkäse

32

(Mindestbestellmenge 20 Personen)

GRILL-BUFFET

(Mai–September)

8 verschiedene Fleischspezialitäten
2-3 vegetarische Grillspezialitäten (nach Wunsch)
6 selbstgemachte Saucen
8 selbstgemachte Salate
Ofengemüse
Neue Kartoffeln mit Frischkäse-Kräutersauce

52

(Mindestbestellmenge 20 Personen)

FONDUE-CHINOISE

Gemischter Salat
6 verschiedene Fleischspezialitäten, frisch von Hand geschnitten
6 selbstgemachte Saucen
Pommes und Reis
Gemüseplatte, Früchteplatte
Essiggemüse

52

Vegetarische Variante

42

(Mindestbestellmenge 8 Personen)

FLEISCH

Kalb: Schweiz

Rind: Schweiz

Schwein: Schweiz

Truthahn, Poulet: Schweiz

Lamm: Irland, Neuseeland

Ente: Frankreich

Reh: Schweiz

Hirsch: Schweiz, Österreich

Wildschwein: Schweiz, Frankreich

FISCH / KRUSTENTIERE

Forelle: Schweiz

Lachs: Norwegen, Schottland

Jakobsmuscheln: Wildfang, Nordwestatlantik FAO 21

Riesenkrevetten: Vietnam

ALLERGENE

Über Allergene geben Ihnen unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.