

BANKETT-KARTE SOMMER



Liebe Gäste

Wir freuen uns, dass Sie das Hotel Sporting für Ihren Anlass, die Feier, GV oder einfach das gesellige Zusammensein ausgewählt haben. Auf den folgenden Seiten erhalten Sie einen Einblick in unsere Bankettkarte.

Gerne sind wir Ihnen bei der Zusammenstellung Ihres Wunschmenüs behilflich. Sie finden bei uns die beliebten Klassiker, auserwählte Festtagsgerichte, aber auch unsere saisonalen Menüvarianten. Zusätzlich bieten wir preiswerte, einfachere Gerichte an.

Die aufgeführten Speisen bereiten wir gerne ab 12 Personen zu. Aus organisatorischen Gründen sind wir dankbar, wenn sie uns das gewählte Einheitsmenü zwei Wochen vor dem Durchführungsdatum bekannt geben.

Wir weisen Sie darauf hin, dass alle unsere Gerichte mit Nachservice von Beilage, Gemüse und Fleisch inkl. der MwSt. berechnet wurden. Die Beilagen können beliebig ausgewechselt oder auch ergänzt werden und auch für den Nachservice können Sie eine Alternative auswählen.

Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie uns Ihre Wünsche mitteilen, denn natürlich ist es uns auch ein Anliegen, individuell auf Sie einzugehen. Gerne bereiten wir Ihnen nach Möglichkeit auch Gerichte oder Saucen zu, welche Sie nicht auf der Auswahl finden.

Bitte beachten Sie auch die jeweilige Saison und unsere speziellen Gerichte. Gerne dürfen Sie auch einen Blick in unsere aktuelle Speisekarte werfen. Wir bitten Sie jedoch um Verständnis, falls wir Ihnen ein Gericht aufgrund eines fehlenden oder nicht lieferbaren Produktes, nicht in der gewünschten Art und Weise zubereiten können.

Sollten sich unter Ihren Gästen Vegetarier oder Allergiker befinden, nehmen wir darauf gerne Rücksicht. Bitte informieren Sie uns darüber im Voraus. Für unsere kleinen Gäste servieren wir auch gerne halbe Portionen oder ein Kindermenü.

Gerne nehmen wir auch Ihre Bestuhlungs- und Dekorationswünsche entgegen. Bitte beachten Sie dazu unsere Geschäftsbedingungen.

Für die Menübesprechung oder einen Rundgang durch unsere Räumlichkeiten begrüßen wir Sie sehr gerne. Dürfen wir Sie um eine telefonische Voranmeldung bitten. (Tel. 034 493 36 86)

Mit kulinarischer Empfehlung

*Ihre Gastgeber
Alexandra & René Duss Galoppi*

„In der Küche ist, wie in allen Künsten, die Einfachheit der Ausweis der Perfektion.“ sagt Jean Brillat Savarin, frz. Schriftsteller.

Zum Apéritif

Öppis chlises:

Pommes Chips, Salznüssli CHF 1.00/Person

Für e Gluscht:



Schüpffeimer Sbrinzmöckli, Brotwürfel

CHF 9.00/Portion

Marinierte Oliven und Schüpffeimer Sbrinzmöckli, Brotwürfel

CHF 10.00/Portion



Schüpffeimer Sbrinzmöckli, Büffelwurst, Brotwürfel

CHF 12.00/Portion



Cherry-Tomaten mit Marbacher Büffelmozzarella
& Galloway Trockenwurst, Brotwürfel

CHF 14.00/Portion

Feins us Marbach:



Hexerkäse N°1 «Heukäsewürfel», Büffellandjäger, Speckzopf

CHF 18.00/Teller



Biosphären-Teller

Schüpffeimer Sbrinzmöckli, Marbacher Büffelmozzarella
mit Cherry-Tomaten, Marbacher Trockenwurst, Büffel-Landjäger

CHF 22.50/Teller

Canapé's

Canapés (Schinken, Thon, Käse)

CHF 5.00/ Stück

Canapés (Lachs, Rindstatar)

CHF 8.00/ Stück

Sporting-Tapas

Marinierte Oliven & Artischocken, Chili-Auberginen,
Entlebucher Feta-Käse mit Kräutern, Chorizo und Rohschinken
Gambas al ajillo (heiss)

CHF 22.50/ Teller

CHF 15.00/ Teller

Apéritif-Bufferet ab 20 Personen

Eine reichhaltige Auswahl aus unserem Angebot
salzige Speisen
salzige und süsse Speisen

CHF 30.00 / Person

CHF 38.00 / Person

Einige Menuvorschläge

SOMMER

Menu I

Entlebucher Rohschinken-Melonen Spiessli
auf Tomaten-Basilikum Tatar mit Büffelquark
und kleiner Salatstrauss

&

Kalbs-Piccata in Kräutern gebraten
Safran-Risotto, Marsalajus & Gemüsebegleitung

&

Süsser Gruss
Erdbeeren-Schokoladen Trifle, Holunderblütensorbet, Joghurtschnitte

CHF 65.00 pro Person / nur Hauptgang CHF 39.00 pro Person

Menu II

Kalbscarpaccio an Rucola-Zitronen Pesto
Sommersalat und Schöpfheimer Sbrinz

&

Maispoulet-Roulade mit Basilikumbutter
auf Tomaten-Risotto & Gemüsebegleitung

&

Süsser Gruss
Crema Catalàn, Lavendel-Glace, Brombeerenküchlein

CHF 60.00 pro Person / nur Hauptgang CHF 31.00 pro Person

Menu III

Siedfleisch-Terrine mit Melonen-Chutney
Avocado-Gurken Salat

&

Tomaten-Süppchen mit Entlebucher Gin

&

Schweinsfilet im Serrano-Schinken
Tatar von mediterranem Gemüse & Oliven-Kartoffeln

&

Süsser Gruss
Beeren Panna Cotta, Toblerone-Glace, Erdbeeren-Mango Salat

CHF 74.00 pro Person / nur Hauptgang CHF 36.00 pro Person

Einige Menuvorschläge

SOMMER

Menu IV

Rüebli-Ingwer Cappucino mit Avocado-Crostini

&

Kalbssteak am Stück gebraten

Zitronen-Thymianbutter

auf Entlebucher-Kräuter Ravioli & Gemüsebegleitung

&

Süsser Gruss

Erdbeeren-Gratin und Kokosglace mit Schokosplitter

CHF 65.00 pro Person / nur Hauptgang CHF 42.00 pro Person

Menu V

Terrine von geräucherter Entlebucher Forelle

Mango-Reis Salat

&

Rindshuft vom Angus Beef am Stück gebraten

an kräftiger Rotweinsauce

Kartoffel-Rucola Mousseline und Gemüsebegleitung

&

Süsser Gruss

Marinierte Escholzmatter Erdbeeren,

Joghurt-Pefferminz Parfait, Erdbeerensorbet

CHF 65.00 pro Person / nur Hauptgang CHF 38.00 pro Person

Menu VI

Sommerlicher Salat mit Entlebucher Feta-Würfel

Datteltomaten & Wassermelonen

&

Gurken-Joghurt Kaltschale

mit Gambas Spiessli

&

Lammrücken auf Ratatouille

mit Zitronen-Minze Butter

und knusprige Kartoffelscheiben

&

Süsser Gruss

Erdbeeren-Mascarpone Roulade, Holunderblüten-Minzen Glace

CHF 70.00 pro Person / nur Hauptgang CHF 38.00 pro Person

Suppentopf

<i>Bouillon (mit Flädli, Gemüseeinlage)</i>	CHF 7.00
<i>Proseccoschaumsuppe mit Gemüsewürfel</i>	CHF 9.00
<i>Papaya-Moscato Kaltschale mit Chili-Gambas</i>	CHF 11.00
<i>Tomaten-Süppchen mit Entlebucher Gin</i>	CHF 10.00
<i>Tomatenschaumsuppe mit Basilikumstreifen</i>	CHF 8.50
<i>Peperoni-Süppchen mit Chorizo</i>	CHF 9.50
<i>Erbsen-Gurken Süppchen mit Koriander</i>	CHF 9.50
<i>Zitronengrassüppchen mit Lauchheu</i>	CHF 8.50
<i>Rüebli-Ingwer Cappuccino mit Crostini</i>	CHF 11.00
<i>Knackerbsenschaumsüppchen mit Galloway Rinds-Trockenwurst</i>	CHF 10.00

Kalte Vorspeisen & Salate

Gemischter Salat an Hausdressing	CHF 8.00
Grüner Salat an Hausdressing	CHF 7.00
Blattsalate mit Kräuter-Crouçons	CHF 8.50
 Blattsalate mit Marbacher Büffelmozzarella-Kugeln und Cherry-Tomaten	CHF 10.00
Salatvariation mit Sbrinzmöckli & Speckchips	CHF 12.50
 Tomaten Salat mit Marbacher Büffelmozzarella	CHF 15.50
Sommerlicher Salat mit Entlebucher Feta-Würfel, Datteltomaten & Wassermelone	CHF 16.50
Entlebucher Fetakäse als Terrine mit Oliven und Tomaten & Sommersalat	CHF 17.50
Siedfleisch-Terrine mit Melonen-Chutney und Avocado-Gurkensalat	CHF 17.50
Terrine von geräucherter Entlebucher Forelle mit Mango-Reis Salat	CHF 18.50
Kalt aufgeschnittenes Faux Filet vom Kalb an Thonsauce, Kapern & Sommersalat	CHF 18.50
Rohschinken-Melonen Spiessli auf Tomaten-Basilikum Tatar mit Büffelquark	CHF 14.50
Kalbscarpaccio an Rucola-Zitronen Pesto, Sommersalat & Schüpheimer Sbrinz	CHF 18.50
Spiesschen von Lammfilet & Merguez Würstchen, Minzen-Dip, Mango-Kartoffel Salat	CHF 19.50
Geräucherter Wildlachs, Rauchlachs-Roulade mit Meerrettich und Selleriemousse	CHF 16.50
 Mariniertes Marbacher Trockenfleisch an Balsamico und Olivenöl mit Sbrinz	CHF 14.00
 Vorspeisen-Variation: Tatar vom Marbacher Mostbröckli, Rauchlachs-Roulade mit Meerrettich, hausgemachte Terrine, kleiner Salatstrauss	CHF 18.50

Bitte beachten Sie auch unsere saisonalen Suppen und Vorspeisen auf unserer à-la-Carte Karte!

Festtagsgerichte

Rindsfilet vom Angus Beef am Stück gebraten an kräftiger Rotweinsauce Kartoffel-Sellerie Mousseline mit Schweizer Weiderind	CHF 49.00 CHF 54.00
Rindshuft vom Angus Beef am Stück gebraten an rauchiger Whisky-Sauce Kartoffelküchlein und Gemüse garnitur mit Schweizer Weiderind	CHF 38.00 CHF 42.00
Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Béarnaise Kartoffelgratin und Gemüse garnitur mit Schweizer Weiderind	CHF 43.00 CHF 47.00
Saltimbocca an Marsalajus mit Entlebucher Rohschinken und Salbei Safranrisotto und Gemüse garnitur	CHF 39.00
Kalb carrée am Stück gebraten an Pilz-Rahmsauce oder Whisky-Rahmsauce Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	CHF 43.00
Doppeltes Kalbssteak an Morchel-Cognac Butter und Portweinjus Carnaroli-Kräuterrisotto und Gemüse garnitur	CHF 43.00
Schweins carrée am Stück gebraten Cognac-Rahmsauce oder Pilz-Rahmsauce Kartoffelkroketten oder Nüdeli und Gemüse garnitur	CHF 32.00
Schweinsfilet am Stück gebraten an Calvados-Rahmsauce mit Apfelstückchen Nüdeli oder Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	CHF 38.00
Schweinsfilet am Stück gebraten an Whisky-Rahmsauce Kartoffelgratin oder Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur	CHF 38.00
Lammrückenfilet am Stück gebraten an Rosmarinjus Polentaküchlein und Gemüse garnitur	CHF 41.00
Les Deux Filets Rinds- und Schweinsfilet jedes auf seine typische Art zubereitet	CHF 48.00

Beliebte Klassiker

Schweinspiccata an Kräuterjus

Weisswein-Risotto und Gemüse garnitur

CHF 26.00

Schweinsschnitzel an Pilz-Rahmsauce

Nüdeli und Gemüse garnitur

CHF 28.00

Poulet-Saltimbocca an Marsalajus

Entlebucher Rohschinken und Salbei

Weissweinsrisotto und Gemüse garnitur

CHF 28.00

mit Schweinefleisch

CHF 26.00



Marbacher Schweins Cordon Bleu

mit Marbacher Dorfkäse und Schinken

mit Pommes frites und Gemüse garnitur

CHF 32.00



Schweins Cordon Bleu „Schrattenfluh“

mit Buurehamme und Sörenberger Jodlerkäse

mit Pommes frites und Gemüse garnitur

CHF 32.00

Kalbsbraten glasiert

Kartoffelstock oder Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

CHF 28.00

mit Schweinefleisch

CHF 23.00

Schweinssteak an Kräuter-Rahmsauce

Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur

CHF 29.50

Aus dem Wasser



Entlebucher Forellenfilets mit Pesto-Jus

auf mediterranem Gemüse & Kartoffelwürfel

als Vorspeise CHF 18.00

als Hauptgang CHF 39.00



Entlebucher Forellenfilets

als Vorspeise CHF 18.00

auf Eierschwämmchen-Zucchetti Ragoût

als Hauptgang CHF 39.00

und Schlosskartoffeln

Zanderfilet an Zitronen-Minze Butter

Gemüse-Pilav Reis und Gemüsebegleitung

als Vorspeise CHF 16.00

als Hauptgang CHF 36.00

Bitte beachten Sie auch unsere saisonalen Fischgerichte auf unserer à-la-Carte Karte!

Vegetarische Gerichte

Mediterranes Gemüse-Kartoffel Ragout

und Zucchetti-Röllchen gefüllt mit Büffelmozzarella

CHF 23.50

Gemüse-Paella mit frittiertem Büffel-Chili Weichkäse

CHF 23.50

Auberginen Mille Feuille

gefüllt mit Eierschwämmchen und Cherry-Tomaten
Schlosskartoffeln

CHF 23.50

Bitte beachten Sie auch unsere saisonalen Vegi Teller auf unserer à-la-Carte Karte!

Preisgünstige Gerichte

Pouletstreifen an Currysauce

mit Trockenreis und Brokkoli

CHF 24.00

Hausgemachter Hackbraten an Pilz-Rahmsauce

Kartoffelgratin und Gemüse

CHF 19.50

Geschmorte Rindsfleischvögel

Kartoffelstock und Gemüse

CHF 25.00

Rindshack-Tätschli an Whisky-Rahmsauce

Nüdeli und Gemüse

CHF 20.00

René's hausgemachte Buurebratwurst an Zwiebelsauce

mit Rösti

mit Pommes frites

CHF 23.50

CHF 20.00

Pastetli mit Chügeli und Champignons

Trockenreis oder Pommes frites

frisches Mischgemüse

CHF 19.50

Schweinsschnitzel paniert

Pommes frites und Gemüse garnitur

CHF 24.50




Schweinshalsbraten mit Pilz-Rahmsauce

Kartoffelgratin oder Nüdeli und Gemüse garnitur

CHF 23.00

Desserts

Dies ist eine kleine Auswahl unserer hausgemachten Desserts. Bitte beachten Sie ebenfalls unsere à-la Carte Desserts wie auch die Desserts der Menukreationen.

Sorbet-Variation mit frischen Früchten garniert	CHF 11.00
Fruchtsalat mit Vanilleglacé und Rahm	CHF 11.00
 Gebrannte Crème,  Süssmostcrème,  Caramelköpfli	je CHF 7.50
Erdbeeren-Mascarpone Roulade, Crème brûlée von weisser Schokolade mit Holunderblüten-Minzen Glace	CHF 14.00
Duo von Schokoladen-Mousse mit Früchtegarnitur und Coulis	CHF 12.00
Weisses Schokoladen-Meringue Mousse, Heidelbeeren-Melonen Salat, Erdbeerensorbet	CHF 13.00
Beeren Panna-Cotta, Tobleroneglace, Erdbeeren-Mango Salat	CHF 13.00
Erdbeeren-Schokoladen Trifle, Kokosnuss-Glace & Pistazienküchlein	CHF 14.00
Brombeeren-Muffin, Erdbeeren-Wassermelonen Smoothie, Lavendel-Joghurt Glace	CHF 14.00
 Dessert-Variation Sporting: Brönti Crème, Mini Meringue mit Rahm, erfrischendes Erdbeerensorbet	CHF 13.00
 Reichhaltiges Dessertbuffet ab 20 Personen pro Person Marbacher Birlitorte, Meringues, Vanille- und Erdbeerglace, Gebrannte Crème, Caramelköpfli, Zwetschgen- und Zitronensorbet, Fruchtsalat, Schokoladen-Mousse, Tirami-sù, Rahm, Käseplatte, saisonale Variationen.	CHF 20.00

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Diese Informationen wurden zum guten Gelingen eines jeden Anlasses zusammengestellt.

Menubesprechung

Gerne begrüßen wir Sie zu einer Menubesprechung und einem Rundgang unseres Hauses. Damit wir genügend Zeit dafür einrechnen können, bitten wir Sie sich telefonisch anzumelden.

Tel. 034 493 36 86.

Saalmiete und Infrastruktur

Für ein Bankett oder eine GV mit Essenskonsumation wird keine Saalmiete in Rechnung gestellt. Für den Gebrauch der Räumlichkeiten mit Benutzung der Infrastruktur während einer Sitzung, Versammlung, GV stellen wir die Kosten für Leinwand, Hellraumprojektor und Flip-Chart in Rechnung. Leinwand CHF 20.00 / Hellraumprojektor CHF 30.00 / Beamer ½ Tag CHF 60.00 – 1 Tag CHF 80.00.

Personenanzahl

Wir bitten Sie, die genaue Personenanzahl 24 Stunden vor dem Anlass bekannt zu geben. Diese werden wir als Basis für die Vorbereitung und Rechnungsstellung zu nehmen. Bei kurzfristigen Absagen oder gemeldeten aber nicht anwesenden Personen, erlauben wir uns pro Person einen Unkostenbeitrag von 50% des Menüpreises zu verrechnen.

Dekoration

Das Auge isst bekanntlich mit. Eine passende Tischdekoration trägt viel zu einem stimmigen Anlass bei. Gerne bestellen wir bei unserer Floristin eine nach Ihren Wünschen gestaltete Blumendekoration. Diese wird Ihnen durch die Floristin weiterverrechnet. Oder Sie bringen selber etwas mit, das wir dann beim Aufdecken arrangieren.

Für die Ausführung und Mithilfe aufwendiger Dekorationen verrechnen wir pauschal CHF 50.00. Oder Sie arrangieren zusammen mit der Floristin Ihrer Wahl selber etwas zum Mitbringen oder lassen es durch sie dekorieren. Eine schlichte Tischdekoration aus Kerzen ist uns selbstverständlich, diese stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung.

Tischwäsche und Menukarten

Die Tische können wir Ihnen in weisser, hellgelber oder crème-farbiger Tischwäsche eindecken. Menukarten im Hausstandard werden von uns kostenlos gedruckt.

Probeessen

Wir sind gerne bereit, Ihnen ein Probeessen (auf Ihre Kosten) zu organisieren.

Lärmemission

Aus Rücksichtnahme auf unsere Hotelgäste sind nach 22.30 Uhr die Fenster im Saal zu schliessen und wir bitten um eine „vernünftige“ Lautstärke. Wir danken für Ihr Verständnis.

Verlängerung

Ab 00.30 Uhr verrechnen wir für jede angebrochene Stunde CHF 120.00.

Bezahlung

Die Rechnung für die beanspruchte Dienstleistung dürfen Sie direkt vor Ort bar, mit EC-Direct, Maestro, Postcard oder per TWINT begleichen. Kreditkartenzahlungen (Visa, Mastercard) bis CHF 1'000.00 sind auch möglich. Auf Wunsch geben wir Ihnen einen Einzahlungsschein mit oder stellen Ihnen die Rechnung an die gewünschte Adresse zu.

Je nach Anlass erlauben wir uns eine Anzahlung zu verlangen.


Zapfengeld

Falls Sie aus unserem Sortiment keinen passenden Wein finden, dürfen Sie gegen ein Zapfengeld von CHF 30.00 pro Flasche auch Ihren eigenen Wein mitbringen.

Wir sind Partner der UNESCO Biosphäre Entlebuch

Unser Haus will Einheimische und Feriengäste für regionale Produkte und lokale Gerichte begeistern. **Wir sind Partner der UNESCO Biosphäre Entlebuch. Wir unterstützen Produkte und Dienstleistungen aus der Region und helfen mit, unsere Natur- und Kulturlandschaft zu erhalten und unseren Lebens- und Wirtschaftsraum zu entwickeln.** Wir wollen durch unser Engagement für die Einheimischen und für die Gäste unsere UNESCO Biosphäre Entlebuch sichtbar und spürbar machen.

Die Marke ECHT ENTLEBUCH garantiert Produkte mit Herkunftsnachweis und kurzen Transportwegen. Die Herkunftsmarke fördert den Absatz regionaler Produkte und kulinarischer Spezialitäten und leistet

damit einen Beitrag zur Sicherung der regionalen Wertschöpfung. Die mit  ausgezeichneten Produkte stammen aus anerkannt ökologisch produzierenden Landwirtschaftsbetrieben (Bio oder IP) und bei verarbeitenden Produkten muss der Anteil einheimischer, naturnaher produzierter Rohstoffe mindestens 90 % betragen. Bei Produkten mit Rohstoffen, die nicht in der UNESCO Biosphäre Entlebuch produziert werden können, muss durch die Veredelung und Verarbeitung mind. eine Wertschöpfung von 75% in der UBE entstehen.

Unsere Lieferanten

Gemüse & Eier:	Kläri Stadelmann	Marbach
	Doris Lötscher – Hof Oberbühl	Marbach
Mehl:	Mühle Wicki	Schüpfheim
Fleisch:	Metzgerei Krügel	Marbach
	Regio-Metzg Huwiler	Schüpfheim
Wild:	Revier Glichenberg	Escholzmatt
	Revier Schratte Nord	Marbach
Milchprodukte/Käse:	Käserei Marbach-Schangnau AG	Marbach
Käse:	Entlebucher Spezialitäten Käserei AG	Schüpfheim
Honig:	Doris Lötscher – Hof Oberbühl	Marbach
Konfitüre:	Kläri Stadelmann	Marbach
Brote, Spezialbrote:	Bäckerei Lötscher	Marbach
Entlebucher Forelle:	Franz Haas	Schüpfheim
Bach-Saibling:	Fischzucht Mösli	Marbach

„Erhalten, Entwickeln und Kooperieren“ ist die langfristige Ausrichtung des Biosphärenreservats Entlebuch. Unsere Devise lautet: „Nutze die Natur, ohne ihr zu schaden“. Biosphärenreservate sollen gelebte Modelle sein, wie Menschen ressourcen-schonend und nachhaltig wirtschaften und leben können.

Herkunftsbezeichnung: LAMMRÜCKEN: Schweiz/Neuseeland, SCHWEIN: aus der Region, POULET: Schweiz, CHICKEN NUGGETS: Brasilien WILDGEFLÜGEL: Frankreich/England, KALB: aus der Region, RIND: aus der Region, RINDSNIERSTÜCKE: aus der Region und Südamerika, RINDSFILET: Irland, Südamerika, WURSTWAREN: Schweiz, EGLIFILETS: Osteuropa, FELCHENFILETS: Schweiz, ZANDER: Osteuropa, SEEZUNGE: Holland, SEETEUFEL: England, MIESMUSCHELN: Spanien, VENUSMUSCHELN: Italien, BLACK TIGER CREVETTEN: Vietnam, Bangladesch,

Ausländische Fleischprodukte können mit Leistungsförderern und Antibiotika behandelt worden sein!

Gerne servieren wir Ihnen unser gesundes Marbacher Leitungswasser. Für die dargebotene Dienstleistung erlauben wir uns, Ihnen pro dl CHF 0.50 zu verrechnen.