

Hauptstrasse 37

6045 Meggen

Tel: 041 377 44 00

Fax: 041 377 49 48

info@sonnegg-meggen.ch

www.sonnegg-meggen.ch

Bankette- Feste feiern



„...kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.“

Johann Wolfgang von Goethe

Unsere Räumlichkeiten

Das Sonnegg-Säli

Feiern Sie unter sich im gemütlichen Säli mit modernem Ambiente.
Der Raum kann geschlossen werden.

Kapazität für 28 Personen (einzeln getischt)
Blocktisch für 16 Personen

Im Restaurant

Viel Licht, mit Blick auf See und Berge.

Kapazität für 40 Personen (einzeln getischt)
Blocktisch für 24 Personen

Am Hochtisch und an der Bar

Der Treffpunkt der „Locals“ für ein Bier oder
ein Glas Wein.

Kapazität für 10 Personen

Auf der Terrasse

(Strassenseite oder Rigiblick)

Sommer, Sonne und nothing to do...
Gesehen werden oder mit Blick auf die Berge.

Strassenseite: Kapazität für 10 Personen
Rigiblick: Kapazität für 50 Personen

Hat Ihre Feier mehr Gäste als die oben aufgeführten Räume fassen, können Sie das gesamte Lokal ab 30 Personen ohne Aufpreis reservieren.

In diesem Fall stellen wir Ihnen gerne ein Menu zusammen oder erstellen ein Buffet. Ganz auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt.

Apéro

Hausgemachte Früchtebowle

Pro Liter Fr. 35.00

Crostinis:

Crostini mit Tomaten-Basilikum

Canapees mit Schinken

Canapees mit Ei

Canapees mit Lachs

Canapees mit Thonmousse

Gebäck:

Käseküchlein

Schinkengipfeli

Kleine Pizaas

Kleine Frühlingsrollen

Süppchen

Fisch:

Fischknusperli 30g mit Tartarsauce

Sie stellen sich Ihren Apéro aus den obigen Varianten selber nach Ihrem Gusto zusammen.

Jeweils ab 10 Personen

Unsere Empfehlung

Für einen Aperitif von ca. 30 Minuten benötigen Sie ungefähr 3 Varianten

Für einen Aperitif von ca. 45 Minuten benötigen Sie ungefähr 5 Varianten

Mit 3 Varianten Fr. 11..50 pro Person

Mit 5 Varianten Fr. 17.50 pro Person

Mit 7 Varianten Fr. 23.50 pro Person

Mit 9 Varianten Fr. 29.50 pro Person

Die Menüs

Haben Sie Änderungswünsche? Fehlt Ihr Lieblingsgericht?
Gerne unterbreiten wir anlässlich eines gemeinsamen Gesprächs weitere Vorschläge.
Stellen Sie sich aus den folgenden Gerichten Ihr Menü nach Wahl zusammen.

Kalte Vorspeisen

Grüner Salat mit Dressing nach Wahl	Fr. 7.50
Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl	Fr. 9.50
Grüner Mischsalat mit Meggerfischknusperli und Tartarsauce	Fr. 13.50
Grüner Mischsalat mit sautierten Waldpilzen	Fr. 11.50
Bunter Blatsalat mit Geräuchertem Lachs	Fr. 12.50
Nüsslisalat mit Ei und Speck	Fr. 11.50
Nüsslisalat mit warmen Pilzen	Fr. 11.50
Je nach Saison	

Suppen

Boillon mit hausgemachten Flädli	Fr. 7.00
Broccolisuppe mit Rahmhaube	Fr. 8.00
Kürbissuppe mit Rahmhaube (je Saison)	Fr. 8.00
Blumenkohlcremesuppe	Fr. 8.00
Currysüppchen mit mariniertem Crevettenspiess	Fr. 13.50

Warme Vorspeisen

Lauwarmer Nudelthonsalat	Fr. 8.00
--------------------------	----------

Fleisch

CH-Poulet

Pouletbrust-Piccata mit Schinken und Champignon	Fr. 24.00
Pouletbrust Saltimboca mit Marsalajus	Fr. 24.50
Riz Casimir mit Früchten	Fr. 24.50

CH-Schwein

Schweinsrahmschnitzel mit Champignon	Fr. 23.50
Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und Käse	Fr. 26.50
Saftiger Schweinsbraten an Rosmarin-Jus	Fr. 23.00
Saftiges Schweinssteak am Stück gebraten an Pfeffersauce	Fr. 26.00
Schweinsgeschnetzeltes an Champignonsrahmsauce	Fr. 25.00

CH-Kalb

Chügelipastetli mit Erbsli und Rüeblli	Fr. 21.50
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“	Fr. 31.00
Wiener Kalbsrahmgulasch	Fr. 27.00
Kalbsrücken am Stück gegart an Morchelsauce	Fr. 37.00
Kalbssteak niedergegart an Pfefferrahmsauce	Fr. 34.00
Kalbsrahmschnitzel mit Champignon	Fr. 35.50
Wienerschnitzel	Fr. 32.50

CH-Rind

Rindsfilet „Stroganoff“ mit Sour Creme	Fr. 32.50
Rindsfilet rosa gebraten an Pfefferrahmsauce	Fr. 38.50
Rindsragout Bourgignon mit Speckwürfel, Silberzwiebeln und Champignon	Fr. 28.00

Zu allen Gerichten servieren wir Gemüse und eine Beilage nach Wahl (im Preis inklusive)
Pommes Frites, Hausgemachte Spätzli, Weisswein Risotto, Reis, Kartoffelgratin, Nudeln
oder Röstikroketten.

Grill - Risotto - Salat

Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch 4 verschiedene Salate, ein sämiges Risotto mit diversen Grilladen: Marinierte Schweinssteak, marinierte Pouletbrust, Kalbsbratwurst und Schweinsbratwurst Fr. 29.50 pro Person (ab 25 Personen)

Vegetarisch

Pasta „Rossini“ (Tomatensauce mit Basilikum, Rahm, Wodka und Whisky)	Fr. 22.00
Hausgemachte Gemüse-Lasagne	Fr. 22.00
Spaghetti mit Gemüse-Rahmsauce	Fr. 21.00
Cannelloni mit Ricotta und Spinat	Fr. 22.00
Ravioli mit Salbeibutter	Fr. 24.00
Diverse vegetarische Flammkuchen	Fr. 18.50
Rösti mit Tomaten und Käse überbacken	Fr. 21.50

Süsses

Diverse Fruchtglacen	Fr. 4.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 7.00
Tiramisu	Fr. 9.50
Weisses oder dunkles Schoggi-Mousse	Fr. 7.00
Panna Cotta	Fr. 7.50
Sabrinas Amaretto-Mascarpone-Türmchen	Fr. 9.50
Caramelköpfler	Fr. 6.50

Dessertbuffet (ab 15 Personen)

Grosses Buffet mit 7 Dessert	CHF 16.00 pro Person
Kleines Buffet mit 4 Dessert	CHF 13.00 pro Person

Allgemeine Informationen

Feiern Sie bei uns Geburtstag, eine Taufe, ein Jubiläum, ein Firmenessen, einen Polterabend. Oder möchten Sie einfach Ihre Verwandten oder Bekannten einladen?

Sie erreichen uns wie folgt:

- Bequem mit dem Auto. Wir haben einen grossen Parkplatz
- Mit dem öffentlichen Verkehr: Der Bus Nr. 24 hält fast vor unserer Tür (Haltestelle Kapelle)
- Mit der S-Bahn vom HB Luzern. Hält stündlich am Bahnhof Meggen.

Unser Ambiente ist modern und mit warmen Farbtönen.

Wir freuen uns, Ihnen durch fachkundige Beratung, den Entscheid zu erleichtern, welches Essen, und welcher Wein zu Ihrem Anlass und Ihren Gästen passen.

Haben Sie Wein, den Sie gerne von zu Hause mitbringen möchten? Das können Sie. Für diesen Fall berechnen wir ein Zapfengeld von CHF 25.- pro Flasche.

Dauert Ihr Anlass länger als bis 00.30 Uhr, verrechnen wir Ihnen einen Nachtzuschlag von CHF 50.00 pro Stunde.

Damit wir den Einkauf und die Produktion kalkulieren können, bitten wir Sie, uns bis 48 Stunden vor dem Anlass die genaue Personenzahl mitzuteilen. Diese gilt als Grundlage für die Rechnungsstellung.

Die Rechnung könne Sie bar bezahlen oder wir schicken Ihnen eine Rechnung (Zahlbar innert 10 Tagen.)

Als Anzahlung berechnen wir den Menüpreis (ohne Getränke) für die gemeldete Personenzahl. Zu bezahlen bis 3 Tage vor dem Anlass.

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.