

Sonnenuntergänge

sind wieder in Mode.

Umberto Eco



*sehr gerne beraten wir Sie persönlich
und gehen auf Ihre Vorlieben ein.*

Menüvorschläge von Januar bis Dezember 2012

Inhaltsverzeichnis

Lokalitäten	3
Apéro Vorschläge / Stehlunch	4
Menuvorschläge	6
BBQ & Buffetvorschläge	10
Dessertbuffet	12
Allgemeine Bedingungen	13
Zusatzleistungen	14
Catering & Take - Away	15

Ihre Ansprechpersonen

Stv. Direktorin

Salome Steiner seminar@FloraAlpina.ch

Chef de Reception

Gaby Troxler welcome@FloraAlpina.ch

Direktor

Roger Wyrsh roger.wyrsh@FloraAlpina.ch

Küchenchef

Robert Herrmann

Chef de Service

Juan Souto

Wir danken ihnen für Ihr Interesse. Vom Familienfest, Hochzeitsfest bis zum Firmenessen – für alles sind wir gerne Ihre Gastgeber!

Geniessen Sie qualitativ hochwertige Produkte aus Küche und Keller, die von unseren Servicemitarbeitern freundlich und zuvorkommend serviert werden.

Ihr FloraAlpina Team

Lokalitäten

Panoramasaal

Feiern Sie Ihr Fest mit traumhafter Aussicht auf den Vierwaldstättersee. Geeignet bis zu 60 Personen.

Panoramasaal & Enzian

Die traumhafte Aussicht und das gemütliche Ambiente sorgen für gelungene Feste. Ideal für Anlässe wie Hochzeiten, Geburtstage, Firmenessen etc. bis zu 130 Personen

Enzian

Ideal für jeden Anlass bis 35 Personen.

Rigirolle

Auch in diesem Saal hat man eine wunderschöne Vierwaldstättersee-Sicht. Ideal für Anlässe wie Hochzeiten, Geburtstage, Firmenessen etc. bis zu 140 Personen.

Feuerlilie

Geeignet für Anlässe jeder Art wie zum Beispiel Hochzeits-, Geburtstags-, Taufessen oder Firmenanlässe bis zu 50 Personen. Die direkte Sicht auf den See wird auch Sie überzeugen.

Restaurant

Modern und stilvoll eingerichtet mit herrlicher Aussicht auf See- und Bergwelt. Ideal für Bankette bis 15 Personen auch à la carte möglich.

Panorama Zelt (ab Mai bis Oktober)

Die ideale Lokalität unter freiem Himmel mit traumhafter Weitsicht auf den Vierwaldstättersee und die Bergwelt der Zentralschweiz. Apéro's bis zu 150 Personen möglich.

Schüür

Die Variante im rustikalen Stil mit garantierter Wohlfühl-Atmosphäre. Bis 65 Personen finden in der heimeligen „Schüür“ Platz.

See-Areal

Geniessen Sie einen unvergesslichen Apéro mit traumhafter Aussicht auf den Vierwaldstättersees und lassen sich von einem himmlischen Sonnenuntergang verzaubern. Diese wunderschöne Aussichtswiese bietet Platz für Apéro bis zu 300 Personen.

Apéro zum selber zusammenstellen...

Amuse-Bouche

auf verschiedenen Broten

- à Landrauchschenken, Chämiwurst, Mostbröckli, Rauchfleisch oder Chorizo
- à Lachs, Thon, Ei oder Gurken
- à Hausgemachte Grissini mit Landrauchschenken und Tessiner Aprikosensenf
- à Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Basilikum
- à Bruschetta mit Oliven-Mascarpone Aufstrich
- à Bruschetta mit rassig gewürztem Beef Tatar
- à Ziegenfrischkäse mit schwarzem Pfeffer auf knusprigem Tomatenbrot

Kalt

- à Farbenfrohe, rohe Gemüse Dips mit Sauerrahm-, Currysauce- und Cocktailsauce
- à Sbrienzmockli mit Tessiner Feigensenf und Aceto Balsamico
- à Camembert auf Glarner Birnenbrot
- à Tortillas mit Poulet oder Schinken
- à Schottischer Rauchlachs mit Merrettichmascarpone im Kräutercrêpes
- à Geräuchertes Forellenfilet auf Pumpernickel mit Schnittlauchschaum
- à Hausmarinierter Lachs auf Winzerbrot mit Oliventapenade
- à Tartletts gefüllt mit feinen Mousse (Tomaten-Frischkäse / Peperoni-Frischkäse)
- à Tomaten-Mozzarellaspiesschen mit Basilikum
- à Marinierte Gemüsespiesschen

Warm

- à Riesenkrevetten im Teigblatt mit Sweet Chilli Sauce
- à Samosas mit Wasabi Sauce
- à Frühlingsrollen mit Soja Sauce
- à Hackfleischbällchen mit Sweet Chilli Sauce
- à Cipolata mit Speck und Peperoni
- à Datteln mit Chorizo
- à Risotto- Olivenbällchen
- à Maisgaletten mit Chilli (Vegetarisch)
- à Kartoffelscheiben mit Ratatouille (Vegetarisch)
- à Mini-Schinkengipfeli oder Mini Käseküchlein
- à Marinierte Thai-Pouletspiessli
- à Risotto mit frischen Pilzen

Show / Warm

- à Risotto mit Pfifferlingen auf dem Feuer
- à Fleischspiesse auf dem Grill
- à Penne Carbonara auf dem Feuer

Süss

- à Mini Pâtisserie
- à Quarktörtchen
- à Früchtespiesschen
- à Gefüllte Tartletts (Vanille-, Schokoladen- oder saisonale Früchtecrème)
- à Früchte im Schokoladenmantel

Preise:

Kleiner Apéro:	(4 Stück pro Person)	CHF	12.00
Mittlerer Apéro:	(6 Stück pro Person)	CHF	17.00
Grosser Apéro:	(10 Stück pro Person)	CHF	23.00
Deluxe Apéro:	(15 Stück pro Person)	CHF	32.00

Unsere Vorschläge:

Apéro bis 15 Personen:	Auswahl von ca. 3 Sorten
Apéro von 15-30 Personen:	Auswahl von ca. 5 Sorten
Apéro ab 31 Personen	Auswahl von ca. 8 Sorten

Zusammengestellte Apéros

Apéro 1

- à Chips, Nüssli und Salzgebäck
- à Blätterteiggebäck

CHF 6.00 pro Person
(6 Stück pro Person)

Apéro 2

- à Mini Schinkengipfeli
- à Weizenraps gefüllt mit Poulet
- à Bruschettas mit Tomaten und Basilikum
- à Mini Sandwiche

CHF 14.00 pro Person
(4 Stück pro Person)

Apéro 3

- à Belegte Brötchen, Käse, Rohschinken, Bündnerfleisch, Gurken und Thon
- à Thai-Pouletspiesschen
- à Früchtespiesschen
- à Tomaten- Mozzarella spiesschen
- à Mini Schinkengipfeli
- à Geräuchertes Forellenfilet auf Pumpernickel mit Schnittlauchschaum

CHF 17.00 pro Person
(6 Stück pro Person)

Apéro 4

- à Riesenkrevetten im Teigblatt mit Sweet Chilli Sauce
- à Weizenraps gefüllt mit Poulet
- à Bruschettas mit Tomaten und Basilikum
- à Belegte Brötchen, Käse, Rohschinken, Mostbröckli, Gurken und Thon
- à Risotto- Olivenbällchen
- à Tartlets gefüllt mit feinen Mousse (Tomaten-Frischkäse / Peperoni-Frischkäse)

CHF 23.00 pro Person
(10 Stück pro Person)

Apéro 5

- à Belegte Brötchen, Käse, Rohschinken, Mostbröckli, Gurken und Thon
- à Früchtespiesschen
- à Schottischer Rauchlachs mit Merrettichmascarpone im Kräutercrêpes
- à Mini Käseküchlein
- à Geräuchertes Forellenfilet auf Pumpernickel mit Schnittlauchschaum
- à Frühlingsrollen mit Soja Sauce
- à Bruschetta mit rassig gewürztem Beef Tatar

CHF 23.00 pro Person
(10 Stück pro Person)

Apéro 6

- à Hackfleischbällchen an rassiger Tomatensauce
- à Früchtespiesschen
- à Bruschettas mit Tomaten und Basilikum
- à Belegte Brötchen, Käse, Rohschinken, Mostbröckli, Gurken und Thon
- à Ziegenfrischkäse mit schwarzem Pfeffer auf knusprigem Tomatenbrot
- à Tartlets gefüllt mit feinen Mousse (Tomaten-Frischkäse / Peperoni-Frischkäse)
- à Risotto mit frischen Pilzen
- à Früchtespiesschen

CHF 32.00 pro Person
(15 Stück pro Person)

Fleisch Menus

Das leichte Menu

Gemischter Salat

Zarte gebratene Geflügelbrust
an feiner Champignonrahmsauce
serviert mit Butternudeln

Mangosorbet

CHF 39.00

Das „währschafte“ Menu

Zwiebelsuppe

Heisser Holzfällervorderschinken mit Senfsauce
serviert mit Kartoffelgratin und Grilltomate

Gebrannte Crème

CHF 39.50

Das „südländer“ Menu

Farbenfroher Blattsalat mit Parmaschinken und
Streifen von Mozzarella

Maispoulardenbrüstchen mit Ricotta gefüllt, mit
getrockneten Tomaten und Salbei auf Tessiner
Risotto und Broccoli

Saisonales Früchtetiramisu

CHF 48.00

Das „Waldfest“ Menu

Gartenfrischer Blattsalat
mit sautierten Waldpilzen an Honigdressing

Schweinsschnitzel Piccata Milanese
auf Tomatensauce mit Safranrisotto

Waldbeerenparfait

CHF 50.00

Das fruchtige Menu

Gartenfrischer Blattsalat garniert mit
Granatapfelkernen

Geschnetztes Pouletfleisch
an leichter Currysauce
garniert mit Früchten im Reising

Zitronensorbet mit exotischen Früchten garniert

CHF 39.50

Das Fitness Menu

Multivitamindrink

Saftiges Rumpsteak mit Kräuterbutter,
reich garniert mit verschiedenen Salaten
und Melonenschnitzen

Frischer Fruchtsalat

CHF 45.00

Das „bewährte“ Menu

Tagessuppe

Zarter Schweinskarreebraten an leichtem Rosmarinjus
serviert mit Kartoffelkroketten
und Gemüse garnitur

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

CHF 44.50

Das geschnetzelte Menu

Selleriecrèmesuppe mit Sprinz und Peterlischäum

Geschnetztes Kalbs- und Schweinefleisch
an feiner Champignonrahmsauce
serviert mit Rösti

Apfelküchlein mit Vanillesauce

CHF 50.00

Das alt bekannte Menu

Saisonsalat

Senfsuppe mit Streifen vom Mostbröckli und Gemüsewürfeln

Marinierter Innerschweizer Kalbsbraten mit an Rotweinjus mit Kartoffelgratin und glasierten Karotten

Vanilleglace auf Rhabarberkompott

CHF 61.00

Das edle Menu

Gartenfrischer Blattsalat an Balsamico Essig und Olivenöl

Kraftbrühe mit Sherry

Knuspriges Kalbsnierstück im Rohschinkenmantel an Thymian-Holundersauce serviert mit hausgemachten Duchesse-Kartoffeln und saisonalem Gemüsebouquet

Dessertteller „FloraAlpina“

CHF 77.00

Das regionale Menu

Vorspeisevariation

Mit Rotwein mariniertes Felchenfilet

Aus dem 4 Waldstättersee mit Gurkensalat

Mythenrohschinken mit Melonenrose

Hüttenkäse mit Meerrettich und Weggiser

Sprossen

Duett vom Schwyzer Kalb

Sautiertes Filet und Schnitzel mit

Sonnengetrockneter Tomate gefüllt

Estragonsauce

Kartoffelgratin mit Rigi Alpkäse garniert

Glasierte Karotten, Kohlrabi und Brokkoli

Vitznauer Chriesi Schuumtörtchen mit

Chriesikompott

CHF 81.00

Das Medaillon Menu

Kleiner gemischter Salat

Kraftbrühe mit Backerbsen

Schweinsfilet Medaillons an sämiger Pfifferlingrahmsauce Hausgemachter Kartoffelgratin und bunte Gemüse garnitur

Schokoladentriologie

Schokoladenmousse, Schokoladenkuchen und Truffe

CHF 73.00

Das tranchierte Menu

Gartenfrischer Blattsalat an

Balsamico-Essig und Olivenöl

Kraftbrühe mit Gemüseeinlage

Rosa gebratenes Roastbeef an herzhafter Pfeffersauce serviert mit Tagliatelle und saisonalem Gemüse

Honigparfait garniert mit frischen Früchten

CHF 75.00

Das Gala - Menu

Mit Zitronengras marinierte Riesencrevette auf einem Tatar von Avocado garniert mit einem Salatbouquet

Champagnercrèmesuppe mit Rauchlachsstreifen

Pikanter Melonenshot

Rindsfilet am Stück gebraten an Pfeffersauce serviert mit Kartoffelgratin garniert mit saisonalem Gemüsebouquet

Zitronenmousse auf gebratenen Ananaswürfeln verfeinert mit Safransirup

Zartschmelzende Weichkäse mit Birnenbrot

CHF 108.00

Das „Dreifilet“ Menu

Komposition von Blattsalaten garniert mit Kürbiskernen, Brotcroûtons und mit geräucherten Felchenfilets an Balsamico-Essig und Olivenöl

Kraftbrühe Royal mit Eierstich

Dreifilet „FloraAlpina“

serviert in zwei Gängen

Rindsfilet rosa gebraten mit Kräuterbutter serviert mit Kartoffelgratin und Gemüsevariation

Kalbs- und Schweinsfilet an kräftiger Estragon- und Steinpilzsauce
Butternudeln und Gemüsebouquet

Duett von weissem und dunklem Schokoladenmousse mit Baccardi verfeinert

CHF 96.00

Fisch Menus

Das Seesaibling Menu

Salatbowle mit Rosmaringrissini feinstes Olivenöl und Aceto Balsamico

Pochiertes Seesaiblingsfilet an Rieslingsauce serviert mit Gemüseris

Flan Caramel mit Rahm

CHF 52.00

Das Duett vom Zander

Leichte Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Zanderfilet sautiert mit Zitronenbutter und pochiert an einer Hollandaisesauce serviert mit schwarzen Nudeln und tournierten Gemüsen

„Chriesichuächä“ mit Rahm

CHF 52.00

Das exklusive Menu

Black Tiger Riesencrevetten mit Thaicurry mariniert Auf einem Avocadotartar dazu ein buntes Salatbouquet

Topinambouersuppe mit Ziegenfrischkäse und Kumquats

Gebratenes Eglifilet an Bananenbutter serviert mit Kräuterreis

Mangosorbet mit Litschi und Schaumwein

Kalbsfilet am Stück gebraten und tranchiert serviert an einer leichten Limonensauce garniert mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

Dessertparade Warmes Schokoladenküchlein mit Orange und Ingwer gewürzt Passionsfruchtparfait mit frischer Feige und Kokosnussmousse mit Chili

CHF 111.00

Das Lachs Menu

Gartenfrischer Blattsalat garniert mit Tomatenwürfeln und Kürbiskernen an Balsamico-Essig und Olivenöl

Lachstranche vom Grill an Zitronenbutter serviert mit Petersilienkartoffeln und gedämpftem Broccoli

Trio - Sorbet mit Früchtgarnitur

CHF 59.00

Das Seeteufel Menu

Tatar von geräuchtem Felchenfilet mit Frischkäse und Kräutern verfeinert

Sautierte Seeteufelmedaillons auf Lauchgemüse und Safransauce serviert mit Reis

Leichter Früchteteller mit Maraschino

CHF 65.00

Das Felchen Menu

Nüsslisalat mit Brotcroûtons

Gebratene Felchenfilets
mit Mandeln und gebrannter Butter
serviert mit Trockenreis
garniert mit Blattspinat

Tobleronemousse auf Erdbeerfächer

CHF 55.00

Vegetarische Menus

Das Garten Menu

Nüsslisalat mit Brotcroûtons und gerösteten
Sonnenblumenkernen an Honigvinaigrette

Zucchettiroulade auf Tomaten-Olivenbeet serviert
mit Griessnocken und Blumenkohl

Bananenkuchen mit Passionsfruchtsorbet

CHF 55.00

Das Egli Menu

Saisonaler Blattsalat

Gebratenes Eglifilets mit Pinienkernen
Dampfkartoffeln serviert mit Kräuterquark

Aprikosenkompott mit Vanilleglace

CHF 52.00

Das Eintopf Menu

Gemüsecarpaccio mit Ruccola
an Zitronengrasvinaigrette

Flora-Tagliatelle-Eintopf mit Gemüse, Pilzen
und frischen Kräutern

Schokoladenmuffin auf Sauerrahmspiegel

CHF 50.00

(Diese Hautgänge können in die Menus integriert werden)

Saisonales Gemüse an leichter Kräutersauce
im Blätterteigpastetli

Tessiner Risotto mit Lauch, Bergkäse und
Waldpilzen

Spanische Eiertortilla mit Sauerrahmsauce und
kleinen Kartoffeln

Kartoffelgnocchi mit getrockneten Tomaten,
Artischocken und schwarzen Oliven

Gemüsespiess an Currysauce serviert mit Reis und
exotischen Früchten

Risotto-Olivenbällchen auf Thaycurryspiegel
serviert mit Basmatireis und Peperoni-Triangel

Buffet und 660

Das Vierwaldstättersee Buffet

Geräucherte Fischspezialitäten

Geräucherte Forellenfilets, Felchenfilets, Albelifilets und kalt geräucherter schottischer Lachs

Trockenfleisch, Mailändersalami, Hauspastete, Pfefferterrine, Parmaschinken mit Melone, verschiedene Garnituren, Remouladen-, Cumberland- und Rahmmeerrettichsauce

Reichhaltiges Salatbuffet mit

Karotten, Randen, Sellerie, Gurken, Mais, Peperoni, verschiedene Blattsalate, drei Salatsaucen, Brotcroûtons, Kürbiskerne, gehackte Zwiebeln, gekochte Eier, frische Petersilie garniert und Brot und Butter

Kraftbrühe mit Portwein

Am Tisch serviertes:

Zart rosa gebratenes Roastbeef englische Art an einer kräftigen Estragonsauce garniert mit Kartoffelgratin und farbenfrohem Gemüsebouquet

Frischer Fruchtsalat, gemischtes Eis, weisses Schokoladenmousse, hausgemachte Caramelköppli, Charlotte Royale, Beerengratin, Meringues, Früchtekuchen mit Schlagrahm und Cremeschnitte

CHF 90.00 pro Person

Das Kleine Buffet

Kalte Leckereien

Rohessspeck, Trockenwurst, Pfefferschinken, Mailändersalami, Hauspastete, Pfefferterrine, Ochsenmaulsalat, geräucherte Forellenfilets mit Meerrettich- und Cumberlandsauce

Reichhaltiges Salatbuffet mit

Karotten, Randen, Sellerie, Gurken, Mais, Peperoni und verschiedene Blattsalate mit drei Salatsaucen, garniert mit Brotcroûtons, Kürbiskerne, gehackten Zwiebeln, gekochten Eier, frische Petersilie, und mit Brotbild und Butter

Schweinskarrebraten an Rosmarinsauce serviert mit Kartoffelstock und glasierten Karotten

Meringues mit Schlagrahm, Fruchtsalat, Mangomousse, Caramelköppli, Schokoladenmousse, Zwetschgkuchen mit Rahm und gebrannte Creme

CHF 70.00 pro Person

Buffet und 660

Grill Buffet

Salat

Diverse Blattsalate, Rüeblli mit Ingwer
Emmentaler Randensalat, Mais mit Curry
Selleriesalat mit Orangen, Griechischer mit Feta
und Tomaten-Mozzarella Salat

Fleisch & Fisch

Mariniertes Schweinesteak, Pouletbrüstchen,
Straussenschnitzel, Spare ribs, Diverse Würste
und Hamburger

Saucen

Kräuterbutter, Curry, Sweet Chilli, Kräutersenf,
Barbecue, Creme fraîche mit Schnittlauch

Beilagen

Ratatouille, Maiskolben und Baked potatos mit
Sauerrahm

Dessert

Früchtepalette mit saisonalen Früchten,
Dunkles Schokoladenmousse mit Grand Marnier,
Gebrannte Creme, Tiramisu, Cremeschnitte
Brownies, Emmentaler Meringue mit Rahm,
und Minipatisserie

CHF 70.00 pro Person

Grill Buffet

Salat

Diverse Blattsalate, Rüeblli mit Ingwer
Emmentaler Randensalat, Mais mit Curry
Selleriesalat mit Orangen, Griechischer mit Feta
und Tomaten-Mozzarella Salat

Anti Pasti

Getrocknete Tomaten, marinierte Artischocken,
Grillierte Zucchini, Eingelegter Blumenkohl
Marinierte Felchen und Bramatapolenta mit Pilzen

Fleisch & Fisch

Am Stück gebratenes Entrecote, mariniertes
Schweinesteak, Pouletbrüstchen, Straussenschnitzel,
Spare ribs, Diverse Würste und Hamburger
Ganzer Fisch in der Folie und Riesenkrevetten

Saucen

Kräuterbutter, Knoblauch, Curry, Sweet Chilli,
Kräutersenf, Barbecue, Creme fraîche mit Schnittlauch

Beilagen

Ratatouille, Maiskolben, Basmatireis, und Baked
potatos mit Sauerrahm

Dessert

Früchtepalette mit saisonalen Früchten,
Dunkles Schokoladenmousse mit Grand Marnier,
Gebrannte Creme, Tiramisu, Cremeschnitte
Brownies, Emmentaler Meringue mit Rahm,
diverse Glacé und Minipatisserie

CHF 85.00 pro Person

Dessertbuffet

Grosses Dessertbuffet

Frischer Fruchtsalat mit Maraschino
 Gemischtes Eis
 Schokoladenmousse mit Rahm
 Tiramisu Florentiner Art
 Hausgemachtes Caramelköpfl
 Charlotte Royal
 Beerengratin und Früchtekuchen
 Berner Meringues mit Rahm
 Luftige Brandteigschwänchen
 Mini-Pâtisserie reichhaltig gefüllt
 Profiteroles Grossmutter Art
 Reich dekoriertes Früchtekorb
 Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten

CHF 35.00 pro Person
 (mit Trockeneis- und Lichteffect)

So ein Käse...

Zu unseren Dessertbuffets empfehlen wir Ihnen
 eine schöne Käseplatte mit zartschmelzendem
 Weichkäse, Halbhart- und Hartkäse
 serviert mit Birnenbrot und Butter

CHF 11.00 pro Person

Kleines Dessertbuffet

Frischer Fruchtsalat mit Maraschino
 Hausgemachte Caramelköpfl
 Schokoladenmousse mit Rahm
 Gemischtes Eis
 Meringues und Schlagrahm
 Mini-Pâtisserie reichhaltig gefüllt
 Gebrannte Crème
 Früchtekuchen

CHF 25.00 pro Person
 (ohne Trockeneis- und Lichteffect)

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

gültig ab 1. Januar 2006

Ferien Ferien- und Seminarhotel, Restaurant FloraAlpina
 CH-6354 Vitznau am Vierwaldstättersee
 Tel. 041 / 399 70 70, Fax 041 399 70 99

Gültigkeit

Die Bedingungen gelten für die Erbringung von Logisleistungen sowie für Veranstaltungen und aller damit verbundenen Lieferungen und Leistungen zwischen dem Besteller und dem Hotel FloraAlpina.

Zustandekommen des Vertrages

Der Vertrag ist abgeschlossen, sobald der Seminar- oder Bankettraum und/oder das Hotelzimmer schriftlich bestellt oder durch das Hotel FloraAlpina bestätigt wurde.

Optionen

Optionsdaten sind für beide Parteien verbindlich. Nach Ablauf der Optionsdaten kann das Hotel über sämtliche Räume verfügen, sofern der Besteller nicht eine schriftliche Auftragsbestätigung gesandt hat.

Nutzungsdauer

Die Hotelzimmer stehen ab 14.00 Uhr des Anreisetages und bis 10.00 Uhr des Abreisetages zur Verfügung. Das Hotel kann reservierte Hotelzimmer ab 18.00 Uhr anderweitig vergeben, wenn keine Garantie geleistet oder keine späte Ankunft vereinbart wurde.

Personenzahländerungen

Die bestätigte Personenzahl gilt als Verrechnungsgrundlage. Teilnehmerreduktionen bis 20% der Personenzahl zum Zeitpunkt der definitiven Buchung sind jedoch kostenfrei. Sollten weniger als 80% der bestätigten Personen teilnehmen, werden diese verrechnet. Die definitive Personenzahl muss spätestens 3 Tage vor Anlassbeginn gemeldet werden und wird in jedem Fall verrechnet.

Annullationen von Seminarien, Banketten und Hotelzimmern

Die bestätigte Personenzahl gilt als Verrechnungsgrundlage. Teilnehmerreduktionen bis 20% der bestätigten Personenzahl sind jedoch kostenfrei. Sollten weniger als 80% der bestätigten Personen teilnehmen, werden diese verrechnet.

Seminarien

bis 60 Tage
 59 – 30 Tage
 29 – 10 Tage
 9 – 0 Tage

keine Kosten
 50 %
 75 %
 100 %

Bankette

bis 60 Tage
 59 – 30 Tage
 29 – 10 Tage
 9 – 0 Tage

Schaden

Der Nachweis eines geringeren Schadens bleibt dem Besteller, der Nachweis eines höheren Schadens bleibt dem Hotel vorbehalten. Sollten mehr Teilnehmer als angemeldet an einer Veranstaltung teilnehmen, wird das Hotel nach Möglichkeit Zimmer, Plätze und Verpflegung bereitstellen.

Nicht beanspruchte Konsumationen

Es besteht kein Anspruch auf Rückerstattung für bestellte, jedoch nicht beanspruchte Dienstleistungen oder nicht konsumierte Essen/Getränke. Dem Besteller steht es frei, für die entsprechende Konsumation eine Ersatzperson zu stellen.

Zahlungsziele, Zahlungsmittel

Die Preise verstehen sich netto in CHF, inkl. Service, Taxen und MWSt. Rechnungen sind innert 10 Tagen zu bezahlen. Für Mahnungen wird eine Mahngebühr von CHF 10.-- verlangt. Der Verzugszins beträgt 6.5%. Andere Zahlungsfristen müssen zwischen den Parteien schriftlich vereinbart werden.

Vorauszahlungen für Gruppen und Bankette ab 10 Personen
 Wir behalten uns vor, eine Anzahlung in Rechnung zu stellen.

Gerichtsstand

Der Gerichtsstand ist Vitznau. Es gilt ausschliesslich Schweizer Recht.

Zusatzleistungen

Nachservice beim Menu	pro Person	CHF	5.00
Menükarten Standart	pro Person	CHF	Gratis
Menükarten (spezial)	pro Person	CHF	1.00
Standart Dekoration	pro Tisch	CHF	Gratis
Dekorationsarbeiten	pro Stunde	CHF	25.00
Kerzen	pro Stück	CHF	1.00
Laternen mit Kerzen	pro Stück	CHF	25.00
Beschilderung Weg/Parkplatz		CHF	100.00
Dekorationsmaterial			Nach Aufwand
Stuhlüberhang (Reinigung) ohne Schlaufe	pro Stück	CHF	5.00
Zusätzliche weisse Tischtücher (Apéro)	pro Tisch	CHF	8.00
Hochzeitstorte mit Show	pro Person	CHF	15.00
Hochzeitstorte selbst mitgebracht (Servicegeld)	pro Person	CHF	6.00
Wein selbst mitgebracht (Zapfengeld)	pro Flasche 75cl	CHF	35.00
Spirituosen und Zigarren selbst mitgebracht	pro Person 2cl	CHF	6.00
Musikanlage (2 Boxen, Mikro, MP3, CD)		CHF	350.00
Tanzfläche	pro Tanzfläche	CHF	100.00
Präsentationstechnik Beamer mit Leinwand	pro Stück	CHF	50.00
Zeltmiete See 8 auf 12 Meter (ca. 70Pax)	mit Boden	CHF	1'800.00
Zeltmiete See 8 auf 12 Meter (ca 70Pax)	ohne Boden	CHF	900.00
Verlängerung ab 00.30 Uhr	Eingabe der Verlängerung	CHF	150.00
ab 00.30- 02.00 Uhr	pro Stunde	CHF	150.00
ab 02.00 Uhr	pro Stunde	CHF	250.00
(Es gilt das öffentliche Nachtruhegesetz)			
DJ	pro Abend nach Absprache		
Bands	pro Abend nach Absprache		
Sonstige Rahmenprogramme	pro Abend nach Absprache		
Grosse Umgestaltung der Infrastruktur	je nach Aufwand		
Miete von Zusätzlichen Räumlichkeiten	je nach Anlass		
See-Catering	pro Anlass	CHF	300.00
Schüür-Catering	pro Anlass	CHF	100.00

Catering & Take - Away

Unsere Infrastruktur lässt es zu, Sie wo immer Sie es wünschen zu beliefern: bei Ihnen zu Hause, zur Grillparty im Wald, in Ihrer Firma oder in das Ferienhaus am See

Lieferspesen:	Brunnen/ Gersau/ Vitznau/ Weggis CHF 300.00 Ausserhalb dieser Region CHF 2.00 pro KM und 30.00 pro Stunde
Inklusive im Menupreis:	Grundbesteck, Geschirr, Tischtücher und Servietten, Kleinmaterial wie Aschenbecher, Menagen etc.
Mitarbeiter:	Chauffeur pro Std. 45.00 Servicemitarbeiter pro Std. 45.00 Koch pro Std.45.00 Kadermitarbeiter pro Std. 65.00

(Je nach Ort und Art des Anlasses behalten wir uns vor, die Aufwendungskosten anzupassen.)

Wenn Sie die Speisen selber holen und keine weiteren Dienstleistungen von uns benötigen, gewähren wir Ihnen eine Ermässigung von 25% auf die Speisen. Alle weiteren Dienstleistungen werden separat verrechnet.