

FESTE
FEIERN
DAS LEBEN
GENIESSSEN





Planen Sie ein Familienfest, eine Feier unter Freunden, einen Geschäftsanlass oder gar Ihre Traumhochzeit? Mit Freude und Herz begleiten wir Sie von der Planung bis zur Durchführung und darüber hinaus.

IHR ANLASS
LEBENDIG
STILVOLL
EINZIGARTIG

DER PASSENDE RAHMEN

BANKETTRÄUME

Ob Weihnachtsfeier oder Firmenjubiläum, Geburtstag, Hochzeit, Taufe, Konfirmation oder Firmung – alles ist möglich. Platz gibt es für 10 bis 100 Gäste.

BERGSTUBE

Brauchtum, Entschleunigung und eine gepflegte Geselligkeit wird bei uns in Nidwalden hoch geschätzt und über Generationen weiter bewahrt. In unserer heimeligen Bergstube fühlen Sie sich wohl – ganz nach dem Motto: Zusammen sein, zusammen feiern, zusammen eine gemütliche Zeit erleben. Dabei geniessen Sie einen wunderschönen Ausblick auf den Niederbauen.

EMMETTERSTUBE

In der Emmetterstube geniessen Sie eine gemütliche Atmosphäre und behalten durch die Verglasung stets den Durchblick.

PANORAMA RESTAURANT

Geniessen Sie in stilvollem Ambiente einen traumhaften Rundumblick auf den Vierwaldstättersee und die umliegende Bergwelt. Serviert werden regionale wie auch internationale Spezialitäten und Klassiker – abgerundet mit dem passenden Tropfen aus unserer Weinkarte.

1972

Der ideale Ort für gediegene Anlässe im kleinen Kreis oder für Bankette mit bis zu 30 Gästen.

SEEBLICK BAR

Geschüttelt oder gerührt? Nehmen Sie Platz an der Bar bei kühlen Getränken oder in unserer angrenzenden Smokers Lounge bei einer Zigarre und ausgesuchten Spirituosen.

AUSSICHTSTERRASSE

Lassen Sie sich beim Essen von der atemberaubenden Aussicht bezaubern oder entspannen Sie in unserer Lounge bei einem einzigartigen Sonnenuntergang.

«BLOCKHÜTTE»

Vom Apéro bis hin zum BBQ Grill & Chill bieten wir Ihnen von Mai bis September für bis zu max. 30 Personen bei der Feuerschale vor der Blockhütte eine einzigartige Location unter freiem Himmel.

AUSSICHTSPUNKT «KÄNZELI»

Sagen Sie «ja» am wohl schönsten Aussichtspunkt der Innerschweiz. Der Ort für Zeremonien mit anschliessendem Hochzeitsapéro bis 120 Personen.

HOTELZIMMER

Übernachten Sie auf 838 Metern Höhe. Unsere 100 Zimmer in den Häusern Seeblick und Waldhaus bieten Raum zum Sein und Entspannen. Ob Zimmer mit Seesicht, Weitsicht, Studio oder Familienzimmer – bei uns finden Sie Ihren idealen Rückzugsort.

«APPLE» SPA

Entspannen mit Weitsicht! Tauchen Sie ein in unseren Wohlfühlbereich mit Hallenbad, Dampfbad und Infrarot-Doppelkabine oder trimmen Sie sich fit in unserem Fitnessraum und an den Fitnessgeräten im Aussenbereich. Frische Bergluft geniessen Sie auf unserer Sonnenterrasse mit herrlichem Blick auf die Bergwelt.





Machen Sie Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis. Wir bieten Ihnen für jeden Anlass den passenden Rahmen.

RAUM ZUM FEIERN

FEIERN IM SEEBLICK

Hochzeit im Seeblicksaal mit Blick zur Aussichtsterrasse, Apéro auf dem Känzeli, das BBQ bei der Blockhütte oder gemeinsam ein Familienessen im Saal 1972 – die Möglichkeiten sind vielfältig. Gerne unterstützen wir Sie bei der Planung.

	Grösse	Gäste
Seeblicksaal	150 m ²	50 – 100
Panorama Restaurant	63 m ²	bis 70
Emmetterstube	36 m ²	bis 30
1972	47 m ²	15 - 30
Bergstube	24 m ²	35
Lounge	40 m ²	10 - 30
Seeblick Bar inkl. Smokers Lounge	50 m ²	bis 30



FEIERN IN DER NATUR



Gäste

Känzeli bis 120

Ihre Trauung mit atemberaubendem Ausblick feiern.



Gäste

Aussichtsterrasse bis 30

Ihr Anlass in stilvollem Ambiente mit Traumblick in die Ferne.

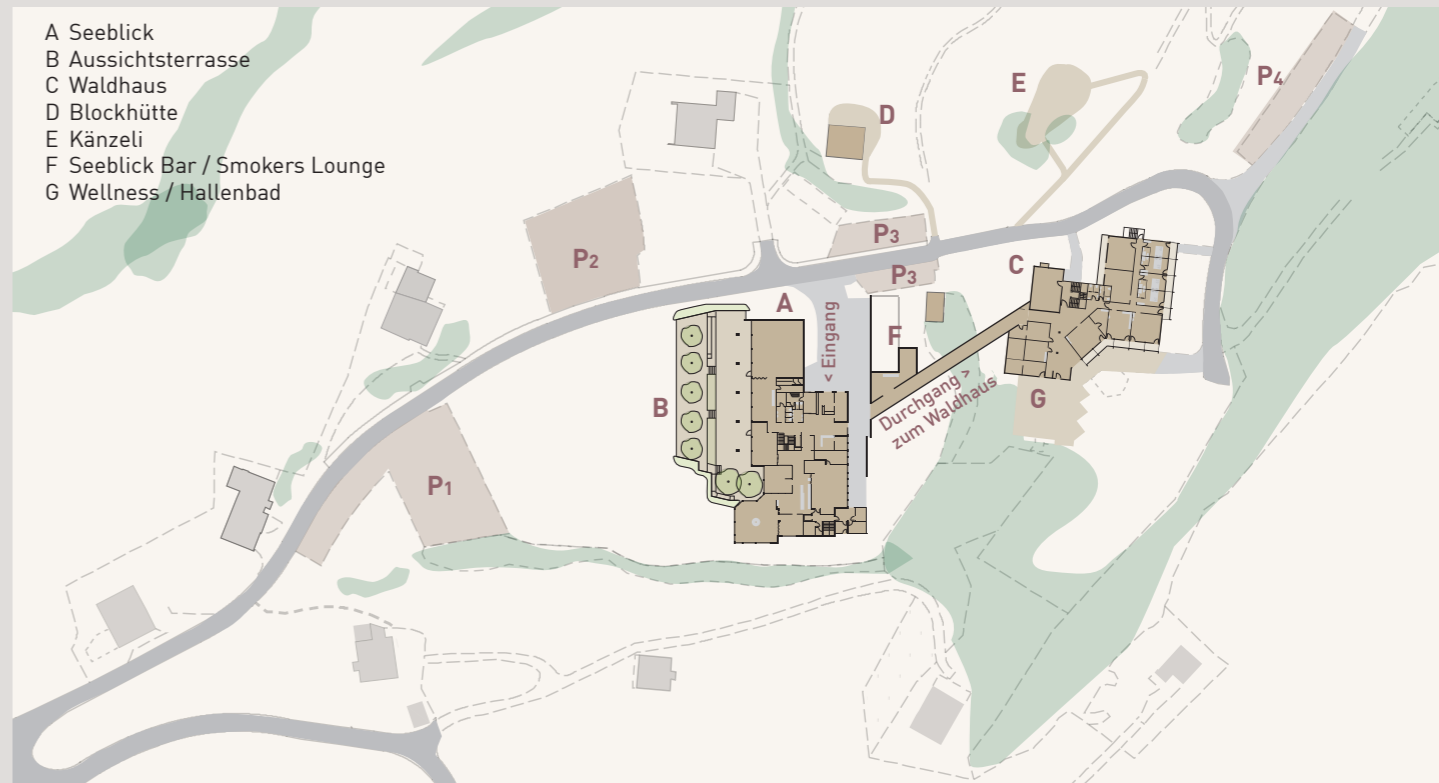


Gäste

Blockhütte bis 30

Ihr Apéro oder BBQ unter freiem Himmel mit Weitblick über den Vierwaldstättersee.

WAS IST WO IM SEEBLICK HÖHENHOTEL

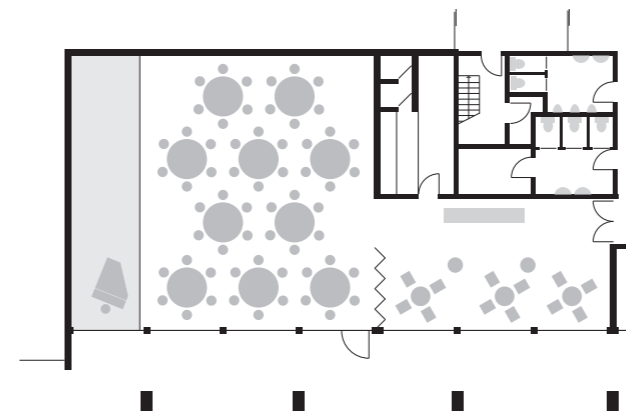


BANKETTE IM SEEBLICKSAAL

Im Seeblicksaal (150 m²) feiern Sie Ihr Fest in einer klassischen Atmosphäre mit einer traumhaften Sicht über den Vierwaldstättersee und in die umliegende Bergwelt. Unser Saal bietet eine Top-Infrastruktur mit einer 20 m² grossen Bühne und freiem Zugang zur grossen Aussichtsterrasse. Die separat abtrennbare Lounge eignet sich hervorragend für einen Apéro oder bei grösseren Gesellschaften als erweiterter Raum.

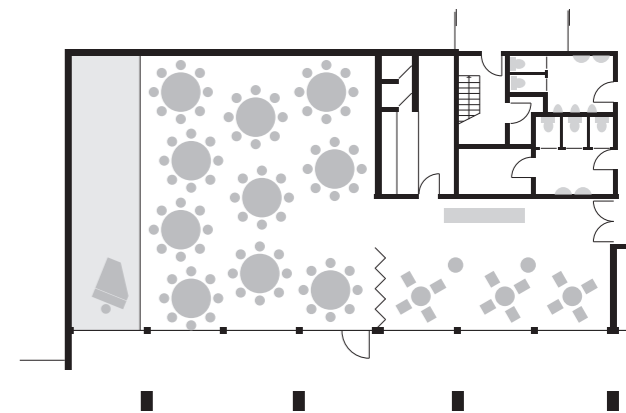


BESTUHLUNGSVARIANTEN OHNE LOUNGE



60 Gäste

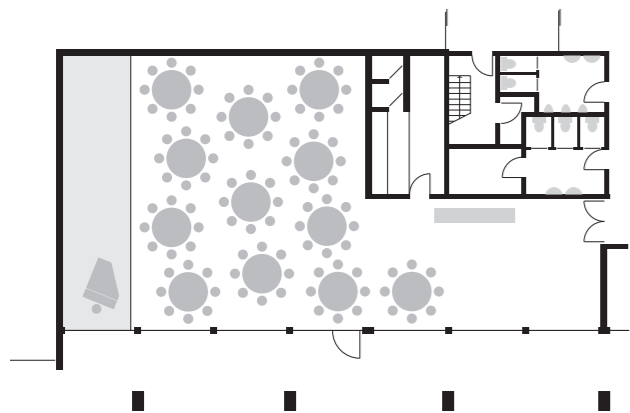
Raumbedarf: 1 Saal ohne Lounge
10x6er Tische ø 150 cm



80 Gäste

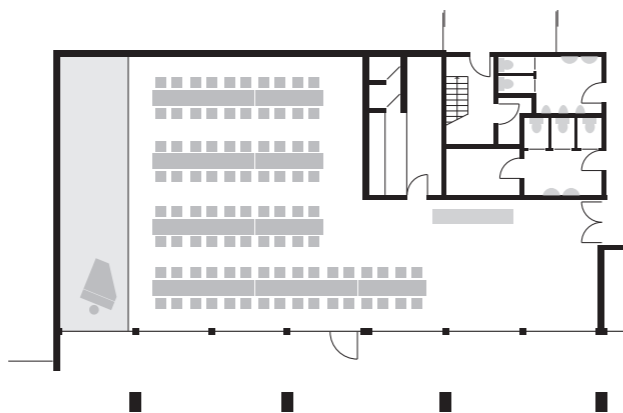
Raumbedarf: 1 Saal ohne Lounge
10x8er Tische ø 150 cm

BESTUHLUNGSVARIANTEN MIT LOUNGE



96 Gäste

Raumbedarf: 1 Saal mit Lounge
12x8er Tische ø 170 cm



92 Gäste

Raumbedarf: 1 Saal mit Lounge
23 Blocktische à 70x140 cm

SAALMIETE

Grundsätzlich berechnen wir keine Saalmiete für Bankette.

In den Monaten Mai bis September haben wir am Samstagabend einen Mindestumsatz im Seeblicksaal von CHF 6000.

Wird dieser Umsatz mit der Saalkonsumation, Speisen und Getränken nicht erreicht, verrechnen wir die Differenz als Saalmiete.

DEKORATION

Die Dekoration ist grundsätzlich Sache des Veranstalters. Gerne vermitteln wir Ihnen bei Bedarf einen Floristen aus unserer Region. Für die Ausführung oder Mithilfe aufwendiger Dekorationen in Ihrem Auftrag verrechnen wir CHF 69 pro Mitarbeiterstunde.

BEREITSTELLUNGSKOSTEN

Für die Bereitstellungskosten verrechnen wir pauschal:

Känzeli	CHF 400
Blockhütte	CHF 200

Gerne sind wir Ihnen bei der Organisation eines Zeltes behilflich. Die Kosten werden zusätzlich verrechnet.

TECHNIK

Beamer	CHF 50
Leinwand	CHF 25
Fahrbarer Sony-TV (75"/190.5 cm) mit HDMI Anschluss	CHF 120
Kabelloses Funkmikrofon/Headset	CHF 50
Tragbares Soundsystem inkl. Kabelmikrofon und Ständer	CHF 80

KLAVIER

Ein Clavinova, sowie ein Flügel stehen Ihnen zur Verfügung. Auf Wunsch lassen wir den Flügel kurz vor Ihrem Anlass nochmals stimmen für CHF 250.

Clavinova pro Tag	CHF 50
Flügel pro Tag	CHF 100



Machen Sie Ihren grossen Tag zu einem unvergesslichen Erlebnis. Feiern Sie in ausgelassener Atmosphäre und lassen Sie sich mit kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen. Wir begleiten Sie mit Leidenschaft auf dem Weg zur Traumhochzeit – auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten.

TRAUM HOCHZEIT ERLEBEN

APÉRO-PACKAGES

LANDLIEBE

5 Sorten Häppchen aus dem Apéro à-la-carte-Angebot

1 Sandwich-Herz mit Schinken und Käse

Getränke

Prosecco, Weisswein St. Saphorin, Bier Potpourri, Orangensaft, Mineralwasser, Orangenmost aus der Region

Pro Gast CHF 45 bei einer Apérodauer von max. 2 Std.

DAS SÜSSE LEBEN

6 Sorten Häppchen aus dem Apéro à-la-carte-Angebot

1 Sandwich-Herz mit Schinken und Käse

Getränke

Champagne Drappier, alkoholfreie Früchtebowle, Weisswein St. Saphorin, Migi Bier, Mineralwasser, Orangenmost aus der Region

Pro Gast CHF 55 bei einer Apérodauer von max. 2 Std.

Kinder von 0 – 5 Jahre kostenlos und von 6 – 15 Jahre CHF 20



HOCHZEITS- PACKAGES

Überlassen Sie nichts dem Zufall und freuen Sie sich auf Ihren schönsten Tag. Alles andere übernehmen wir.

Unsere Hochzeits-Packages sind buchbar ab 30 Gästen und beinhalten immer folgende Grundleistungen:

- Kompetente und individuelle Betreuung vor, während und nach Ihrem Fest
- Bereitstellung des Saales
- Weiss eingedeckte Tische mit Stoffservietten
- Menükarten
- Unser Hochzeitsgeschenk für das Brautpaar: Übernachtung in einem Zimmer mit Seeblick in der Hochzeitsnacht inklusive Frühstück sowie Late check-out bis 14.00 Uhr am Abreisetag
- Kostenfreie Aussenparkplätze für alle Gäste

Für weitere Optionen zu Dekoration, Unterhaltung, Licht und Ton etc. beraten wir Sie gerne individuell.



GLÜCK AUF ERDEN

Willkommensdrink mit alkoholfreier Bowle, Prosecco, Bier Potpourri, Mineralwasser, Orangenmost

4-Gang Menü

Verschiedene Gemüse- und Blattsalate an Balsamico-Olivenöldressing mit Käsemöckli aus der Region und Kräutercoûtons
 Heuschaumsuppe mit bunten Blüten garniert
 Rindsfilet am Stück gegart an Portweinsauce, Kartoffelgratin und Gemüsebouquet
 Dessertvariation mit 3 süssen Versuchungen

Getränke

Arneis delle Langhe, Valpolicella Ripasso DOC classico superiore (Scriani), Eichhof Braugold Offenausschank, Mineralwasser, Süssgetränke, Kaffee, Tee

CHF 170 / 163 ohne Willkommensdrink

FEUER & FLAMME

Willkommensdrink mit alkoholfreier Bowle, Champagner Drappier, Bier Potpourri, Mineralwasser, Orangenmost

4-Gang Menü

Geräucherter Lachs von Martin Waser an Spinatsalat mit Holunderblütendressing
 Farinatos handgemachte Raviolirose an Basilikumschaum
 Niedergegarter rosa Kalbshohrücken an Morchelrahmsauce, serviert mit Herzoginkartoffeln und saisonaler Gemüsevariation
 Dessertvariation mit 3 süssen Versuchungen

Getränke

Balance Cuvée weiss, Le Volte, Tenuta dell'Ornellaia, Migli Bier, Eichhof Braugold Offenausschank, Mineralwasser, Süssgetränke, Kaffee, Tee, 1 Heuschnaps 4 cl, 1 Longdrink

CHF 200 / 188 ohne Willkommensdrink

HIMMLISCH VEGETARISCH

Willkommensdrink* von GLÜCK AUF ERDEN oder FEUER & FLAMME

4-Gang Menü

Gemüsetatar an jungem Blattsalat
 Heuschaumsuppe mit bunten Blüten garniert
 Rauchiges Tofu-Stroganoff an Kräuterreis und Marktgemüse
 oder
 Kartoffelkrapfen auf Karottensamosa, mit gebratenem Chicorée und knusprigem Quinoa
 Dessertvariation mit 3 süssen Versuchungen

Getränke*

von GLÜCK AUF ERDEN oder FEUER & FLAMME

*Willkommensdrink und Getränke von:
 GLÜCK AUF ERDEN:
 CHF 150 / 143 ohne Willkommensdrink
 FEUER & FLAMME
 CHF 180 / 168 ohne Willkommensdrink

Bezüglich der Arrangements für Kinder beraten wir Sie gerne individuell
 Dauer Willkommensdrink ca. 30 Minuten



Lassen Sie sich inspirieren und krönen Sie Ihren Anlass mit einem Festessen. Vom Apéro über Ihr Wunschmenü bis hin zum Buffet – wählen Sie ganz nach Ihren Vorlieben.

FESTMAHL DER VIELFALT

APÉRO À LA CARTE

Die Eröffnung für jedes gelungene Fest.

3 Sorten Häppchen	pro Gast CHF 16
4 Sorten Häppchen	pro Gast CHF 21
5 Sorten Häppchen	pro Gast CHF 25
6 Sorten Häppchen	pro Gast CHF 29

FLEISCH

- Melone mit Rohschinken
- Gefülltes Blätterteiggebäck mit Hackfleisch
- Schinkengipfeli
- Grissini mit Rohschinken
- Poulet-Satay mit Erdnussauce
- Canapés mit Rindsfleischtatar
- Miniwürste mit Kartoffelsalat
- Asiatischer Siedfleischsalat

FISCH

- Crevetten im Knuspermantel mit Sweet-Sour Sauce
- Felchenknusperli mit Sauce Tartar
- Canapés mit geräuchertem Lachs und Meerrettich
- Canapés mit Thunfischcreme
- Geräuchertes Forellentatar auf Pumpernickel Brot
- Jakobsmuschel mit Yuzu-Mayonnaise

Alle Apéros servieren wir Ihnen gerne für Gesellschaften ab 10 Gästen



VEGETARISCH & VEGAN

- Gemüsepakora mit Soja-Minzjoghurt ✓
- Gefülltes Blätterteiggebäck mit Gemüse und Frischkäse
- Marinierte grüne und schwarze Oliven ✓
- Tomaten-Mozzarella Spiessli
- Frühlingsrollen mit Gemüse, dazu Sweet-Chilisauce ✓
- Chäschüechli
- Gemischte Antipasti ✓
- Canapés mit Brie
- Canapés mit Guacamole
- Quinoa Salat ✓
- Couscous Salat ✓
- Gerstensalat ✓
- Tomatenbruschetta
- Frischkäse Tartelettes
- Falafel mit Zitronen-Paprika-Joghurt Dip ✓
- Sbrinz Möckli

DIVERSES

- Chips & Nüssli pro Person CHF 1.50
- Tortilla Chips mit Guacamole Dip pro Person CHF 2.50

KLASSIKER

ÄMMÄTTER CORDON-BLEU

Saisonaler Blattsalat mit gebratenen Pilzen und Croûtons
CHF 12.50

Ämmätter Cordon-bleu vom Schwein, gefüllt mit würzigem Buochserhorn Chäs und Rauchspeck, mit Gemüsebouquet und Country Cuts
CHF 35

Beckenrieder Süssmostcreme mit caramelisierten Apfelschnitzen
CHF 9.50

NIDWALDNER SPEZIALITÄT

Wysüpli
CHF 11

Nidwaldner Kalbsgeschnetzeltes (in Rahmsauce mit Chrüterschnaps, Pilzen, Apfel und Baumnüssen) mit saisonalem Gemüse und Röstitaler
CHF 38.50

Äm Grosi sini brännti Creme
CHF 9.50

Nachservice Fleisch CHF 9

CHF 59

DAS KLASSISCHE

Gemüsetatar mit knackigem Blattsalat
CHF 12

Am Stück gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise und Pommes Duchesses
CHF 48

Panna Cotta mit Schokoladensauce
CHF 11

Nachservice Fleisch CHF 9

CHF 71

Alle Menüs servieren wir Ihnen gerne für Gesellschaften ab 10 Gästen



FESTLICHE MENÜS

MENÜ 1

Knackiger Blattsalat
mit Speck, Ei und Croûtons
CHF 13

Gebratene Maispouardenbrust an
Thymianjus, Duftreis und Marktgemüse
CHF 32

Orangen-Panna Cotta
mit caramelisierten Mandeln
CHF 11

Nachservice Fleisch CHF 8

CHF 56

MENÜ 2

Geräuchertes Forellenfilet aus Ennetmoos
auf Fenchel-Kichererbsen-Salat
CHF 16

Mariniertes Schweinssteak mit
Kräuterbutter, Rosmarinpolenta
und Marktgemüse
CHF 35

Hausgemachtes Caramelköpfl
mit Schlagrahm und Früchtegarnitur
CHF 11

Nachservice Fleisch CHF 8

CHF 62

MENÜ 3

Walden Gin Lachs von Martin Waser
an Spinatsalat mit Holunderblütendressing
CHF 18

Emmetter Heusuppe
mit Trockenfleisch Chips
CHF 12

Les deux Filet «Seeblick»
Schweins- und Rindsmedaillons
in zwei Gängen serviert:
Schweinsmedaillons mit Pilzrahmsauce,
Kartoffelgratin und feinen Vichykarotten
und
Rindsmedaillon mit Portweinjus,
Wildkräuterrisotto und buntem Gemüse
CHF 64

Ofenfrisches Schokoladen-Malheur
mit Zitrusfrucht Ragout und Vanilleglace
CHF 13

Nachservice Fleisch CHF 8

CHF 107

MENÜ 4

Quinoa-Avocado Salat mit Babyleaf
CHF 13.50

Wildkräuter Schaumsuppe
mit geräuchtem Lachs
CHF 12

Lammcarrée am Stück gebraten im
Dijon-Kräutermantel an Rotweinjus,
begleitet von geräuchertem Kartoffel-
stampf und Bohnen im Speckmantel
CHF 42

Feine Käseauswahl
von Chäs Käslin aus Beckenried,
mit Feigensenf und Trauben, dazu
knuspriges Zwirbelbrot
CHF 14.50

Nachservice Fleisch CHF 8

CHF 82

MENÜ VEGAN

Gemüsetatar mit jungem Salat
und Crunch
CHF 13.50

Veganes Tofu-Stroganoff
mit Kräuterreis und Gemüse
oder

Vegane Kartoffelkrapfen auf
Karottensamosa mit gebratenem
Chicorée und gepufftem Quinoa
oder
Hafer-Randenburger
mit Süsskartoffel und Guacamole
CHF 33

Süßes Veganes Duett
CHF 12.50

Nachservice CHF 7

CHF 59



JAHRESZEITEN MENÜS

FRÜHLING

Geräucherter Lachs von Martin Waser
an Spinatsalat mit Holunderblütendressing

CHF 18

Spargelravioli an Bärlauchschaum

CHF 16

Im Ofen gegarter Kalbshohrücken
an Morchelsauce mit Pasta

dazu Gemüsebouquet

CHF 47

Panna Cotta

mit hausgemachtem Apfelkompott

CHF 11

SOMMER

Kalbstatar mit Bergamotte und Zitronencreme
dazu Brioche

CHF 18

Gazpacho verde

CHF 11

Im Heu gegartes Schweinsfilet

an Alpkräuterjus, begleitet von Kartoffelgratin

dazu junges Gemüse

CHF 37

Mit Cointreau und Szechuanpfeffer

marinierte Erdbeeren mit Orangenparfait

CHF 13

Nachservice Fleisch CHF 9

CHF 92

Nachservice Fleisch CHF 7

CHF 79



HERBST

Kalt geräucherter Hirschschinken
mit Nüsslisalat, gebratenen Pilzen
an Heidelbeerdressing

CHF 16

Ingwer-Kürbiscremesuppe

mit kandiertem Ingwer und Kübiskernöl

CHF 11

Rehschnitzel mit Wildrahmsauce

dazu Spätzli, Rotkraut

und glasierte Marroni

CHF 42

Bratapfel mit Baileysglace, Schokocrumble

und Schlagrahm

CHF 13

Nachservice Fleisch CHF 7

CHF 82

WINTER

Grilliertes Zanderfilet mit Chorizoschaum
auf lauwarmem Linsensalat mit Balsamico

CHF 16

Weissweinschaumsuppe

CHF 11

Rindsfilet am Stück gebraten, mit Schalottenjus

begleitet von Kartoffelsoufflé und winterlicher

Gemüsevariation

CHF 52

Marroni-Mandarinen-Küchlein auf

Rotwein-Rosinen serviert mit Zimtglace

CHF 13

Nachservice Fleisch CHF 11

CHF 92

APÉRO RICHE

UNKOMPLIZIERT GENIESSEN

Kalte Häppchen

- Bruschetta auf Crostini
- Assortierte Frischkäse Tartelettes
- Antipasti
- Martin Waser Kräuterlachs
- Grissini mit Rohschinken
- Gazpacho
- Couscous Salat mit getrockneten Früchten

Warme Häppchen

- Röstitaler mit Käse überbacken
- Arancini mit Tomaten und Käse
- Satayspiessli vom Rind mit Erdnusssauce
- Verschiedene Grillwürste
- Hausgemachte Felchenknusperli mit Tartarsauce
- Crevetten im Knuspermantel

Süsse Häppchen

- Mini Cremeschnitte
 - Schoko-Rahmschnitte
 - Panna Cotta im Glässchen
 - Beckenrieder Süssmostcreme
 - Tiramisu im Tässchen
 - Frischer Fruchtsalat
-

CHF 60 (ab 30 Gästen)





DESSERTTRÄUME

DESSERTVARIATIONEN

- mit 3 süssen Versuchungen CHF 16

DESSERTBUFFET

mit Schokobrunnen und

- mit 4 süssen Versuchungen CHF 25
- mit 9 süssen Versuchungen CHF 35
- Dessertkäseplatte (5 Sorten)
mit Früchtebrot CHF 18

DESSERTAUSWAHL

- Frischer Fruchtsalat oder Früchteplatte ☒ ☒
- Caramelköppli im Glas ☒
- Cremeschnitte
- Schoko-Rahmschnitte ☒ ☒
- Beckenrieder Süssmostcreme
mit caramelisierten Apfelspalten ☒
- Meringues
- Nidwaldner Apfelaufwurf aus dem Ofen
- Panna Cotta mit Fruchtsauce ☒
- Hausgemachtes Tiramisu
- Hausgemachtes Schokoladenmousse ☒
- Hausgemachter Schokoladen-Cheesecake
- Blätterteigkissen mit Nutella Füllung und
Banane

GLACE

- Mocca
- Pistache
- Baumnuss
- Erdbeer
- Vanille
- Stracciatella
- Schokolade
- Caramel
- Mango ☒
- Blutorange ☒
- Citron ☒

Unsere Dessertträume servieren wir Ihnen gerne für Gesellschaften ab 10 Gästen

☒ glutenfrei
☒ laktosefrei

BBQ GRILL & CHILL

BBQ ANGEBOT

Vorspeisen

- verschiedene Blattsalate mit italienischer und französischer Sauce
- Gurken-Granatapfelsalat mit Fetakäse
- Antipastiplatte mit grillierter Avocado
- pikanter Couscous Salat mit getrockneten Früchten und Joghurt-Minze Dip
- Tomatensalat mit Rucola und Mozzarella
- Gazpacho verde

Hauptgang Fleisch/Fisch

- Lammhüftli
- Rindshuftsteak
- Pouletbrust-Medaillons
- Mediterrane Huuswurst
- Swiss Lachs Steaks

Hauptgang vegetarisch

- Marinierter Grillkäse
- Kichererbsentaler

pro Gast CHF 79.00 / ab 15 Personen, zzgl. pauschal CHF 200 Bereitstellungskosten



Beilagen

- Würzige Süsskartoffelecken
- Rosmarin-Knoblauch Kartoffeln
- Mediterranes Grillgemüse (saisonal)
- Maiskolben

Saucen

Tsatsiki, Chili, Café de Paris, BBQ, Cocktail, Curry Dip, Guacamole

Dessert

- Mojito-Fruchtsalat (mit Limette, Minze, Rohrzucker und kubanischem Rum)
- vegane Piña-Colada-Creme
- warmer Schokoladenkuchen im Glas



AN ALLES GEDACHT?

ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN

Für Gäste mit einer Lebensmittelallergie oder -intolleranz (z.B. Nussallergie, Gluten- oder Lactoseintolleranz) bereiten wir spezielle, auf das Menü abgestimmte Gerichte zu.

KINDER

Kinder benötigen meist kein ganzes Menü. Bestellen Sie deshalb für Ihre Kleinen etwas vor Ort aus unserer speziellen Kinderkarte.

MENÜAUSWAHL

Alle Menüs servieren wir Ihnen gerne für Gesellschaften ab 10 Gästen. Selbstverständlich können Sie Ihr Wunschmenü auch mit den einzelnen Gängen aus den verschiedenen Menüs kombinieren.

NACHSERVICE

Bei allen Hauptgerichten ist der Nachservice von Beilagen inklusive. Den Nachservice von Fleisch und Fisch verrechnen wir extra – in der von Ihnen gewünschten Anzahl.

PROBEESEN

Sie können Ihr ausgewähltes Wunschmenü, nach Reservation, bei einem Probeessen degustieren – wir verrechnen dies separat. Bitte beachten Sie, dass Apéros, Desserts sowie einige Fleischgerichte auf Grund der Kleinmenge nicht als Probeessen zubereitet werden können.

MENÜKARTEN

Gerne drucken wir Ihnen kostenlos festliche Menükarten (Farbdruck CHF 2 pro Stück).

TORTE

Für Ihre mitgebrachte Torte verrechnen wir CHF 5.50 pro Gast für das Schneiden und Servieren. Wenn Sie die Torte in eine bestehende Dessertvariante integrieren möchten, ist dies kostenfrei.



WEINEMPFEHLUNG

Eigens abgefüllt für die Balance Familie – vom kräftigen Bordeaux über den eleganten Rosé bis hin zu spritzigem Weisswein und vollmundigem Champagner.

BALANCE WEINE (75 CL)

Balance Cuvée Weiss, Baumgartner Weinbau Pinot Blanc, Sauvignon Blanc, Traminer	CHF	63
Balance Cuvée Rosé Grenache, Syrah, Mourvèdre	CHF	55
Balance Haut-Médoc Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot	CHF	55
Balance Cru Bourgeois Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot	CHF	82

BALANCE CHAMPAGNER (75 CL)

Balance Champagne Drappier Carte d'Or brut Pinot Noir, Chardonnay, Meunier	CHF	92
---	-----	----



Auszug aus unserer Weinkarte

SCHAUMWEINE (75 CL)

Bio Prosecco Extra Dry, DOC Treviso Le Contesse	CHF	58
---	-----	----

WEISSWEIN (75 CL)

Petite Arvine AOC Germanier Tunnel	CHF	62
Lugana DOC Scriani	CHF	52
Verdicchio dei Castelli Jesi DOC Classico Superiore	CHF	53
Valdelainos Verdejo P. Escudero	CHF	53

ROTWEIN (75 CL)

Malanser Pinot Noir Spätlese Barrique von Salis	CHF	69
Amarone Valp. Classico DOPG Scriani	CHF	82
Ripasso Valpolicella Classico DOC Superiore Scriani	CHF	62
Le Volte, Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon	CHF	64
Mario Ribera del Duero DO Vega Clara VC	CHF	86

GUT ZU WISSEN

Gültigkeit

Diese Dokumentation ist gültig ab 29. Februar 2024 und ersetzt alle vorgängigen Bankettdokumentationen.

Saalmiete & Mindestkonsumation

Grundsätzlich verrechnen wir keine Saalmiete für Bankette. An Samstagabenden in der Hochsaison (vom 1. Mai bis 30. September) gelten jedoch folgende Mindestumsatzregelungen: Seeblicksaal CHF 6000. Wird dieser Umsatz mit Speisen und Getränken nicht erreicht, verrechnen wir die Differenz als Saalmiete.

Feuerwerk

Feuerwerke und feuerwerksähnliche Objekte sind vorgängig schriftlich bei uns anzumelden und müssen bis 22.00 Uhr abgeschossen werden.

In den Innenräumen ist das Abbrennen nur mit ausdrücklicher Erlaubnis des Hotels erlaubt.

Drohnen

Aufnahmen mit Drohnen sind aus persönlichkeitsrechtlichen Gründen auf dem gesamten Areal nicht gestattet.

Unterhaltung & mehr

Wir verfügen über eine Vielzahl an Kontakten zu Musikern, Künstlern, Fotografen, Zeremonienleitern, Eventtechnikern, Floristen und mehr. Wir beraten Sie gerne.

Verlängerungstarife

- ab Mitternacht bis 01.30 Uhr CHF 250
- ab Mitternacht bis 02.30 Uhr CHF 500
- ab Mitternacht bis 03.30 Uhr CHF 1000

Angebrochene Stunden werden mit CHF 125 pro halbe Stunde verrechnet.

Die Lokalität muss spätestens eine Viertelstunde nach Anlassschluss verlassen werden. Nachtruhe ist ab 04 Uhr.

Tortengeld & Zapfengeld

Für Ihre mitgebrachte Torte verrechnen wir CHF 5.50 pro Gast für das Schneiden und Servieren. Wenn Sie die Torte in eine bestehende Dessertvariante integrieren möchten, ist dies kostenfrei.

Für mitgebrachte Weine verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 42 pro 75 cl Flasche.

Alle übrigen Speisen und Getränke dürfen nicht mitgebracht werden.

Preise

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gestzlicher MwSt.

Verteilen von Geschenken

Geschenke oder Dokumente für die Verteilung in die Hotelzimmer sind am Empfang abzugeben. Die Geschenke sind bis 11 Uhr am Anreisetag der Gäste bereit zu stellen und werden bis 15 Uhr in die gebuchten Zimmer verteilt. Das Hotel verrechnet CHF 3 pro Zimmer.

* des Arrangements, inklusive Hotelzimmer

AUS DEN AGB

Personenzahl

Die Anzahl Gäste ist bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben. Diese Angabe gilt als Planungs- und Verrechnungsgrundlage. Änderungen der Personenzahl oder zusätzlich gewünschte Leistungen sind vorgängig mit dem Hotel abzuklären. Abweichungen von mehr als 10 % von der bestätigten Gästeanzahl zwischen 13-1 Tag vor Anlass werden zu 50 % in Rechnung gestellt.

Die endgültige Anzahl Gäste ist bis 24 Stunden vor dem Anlass mitzuteilen. Abweichungen von mehr als 5 % von dieser Zahl werden zu 100 % in Rechnung gestellt. Dies gilt sowohl für gebuchte Hotelzimmer, als auch für definierte Bankettmenüs und andere gebuchte Leistungen.

Anzahlungen

Bei grösseren Buchungsvolumen behalten wir uns vor, eine Anzahlung zu verlangen. Bei einer Rechnungsanschrift im Ausland wird die bestätigte Leistung zu 100 % im Vorfeld fakturiert (Vorauszahlung 30 Tage vor Anreise) oder der Kreditkarte belastet.

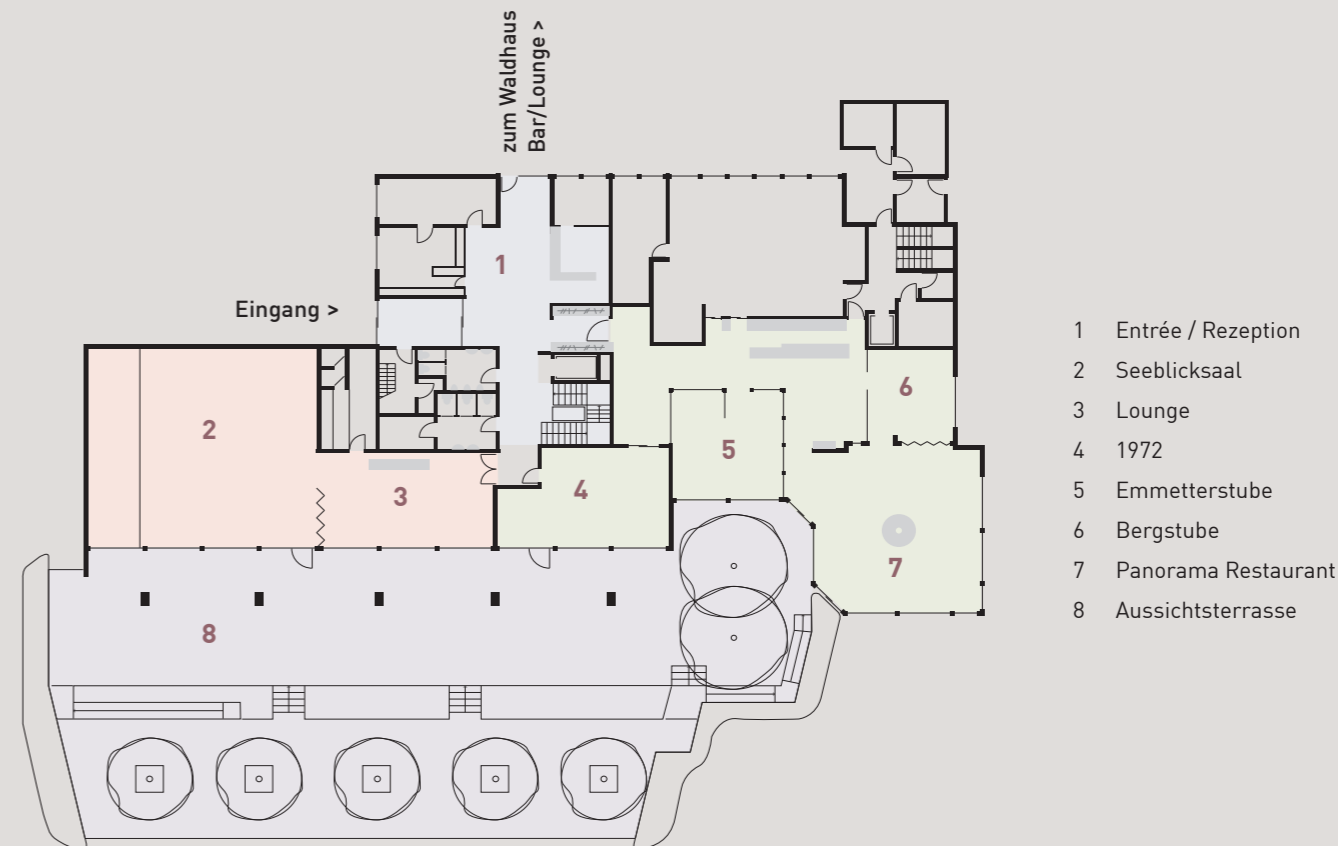
Reservation & Annullation

Durch Ihre mündliche oder schriftliche definitive Reservation wird die Buchung rechtskräftig und verbindlich. Bei Annullation eines definitiv bestätigten Anlasses bedarf es einer schriftlichen Mitteilung. Folgende Kosten werden verrechnet:

- bis 30 Tage vor dem Anlass keine Kosten
- 29 bis 20 Tage vor dem Anlass 30 % *
- 19 bis 14 Tage vor dem Anlass 50 % *
- 13 bis 7 Tage vor dem Anlass 70 % *
- 6 bis 1 Tag(e) vor dem Anlass 90 % *
- 24 Stunden vor dem Anlass 100 % *

Als Arrangement versteht sich der Menüpreis multipliziert mit der in der Reservationsbestätigung angegebenen Personenzahl. Wurde noch kein Menü festgelegt, wird für dieses CHF 90 pro Gast verrechnet.

SEEBLICK HÖHENHOTEL – RAUMORIENTIERUNG





SEEBLICK HÖHENHOTEL

Hugenstrasse 24, 6376 Emmetten, +41 41 624 41 41
anlassorganisation@hotelseeblick.ch, hotelseeblick.ch



BALANCE FAMILIE

das Gute leben
balancefamilie.ch