



TRAUM HOCHZEIT ERLEBEN

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.



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



SEEBLICK HÖHENHOTEL

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



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 (Sciani), 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, Migi 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



SEEBLICK HÖHENHOTEL

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

APÉRO À LA CARTE

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

VEGI / 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

✓ vegan



DESSERTTRÄUME

DESSERTVARIATIONEN

- mit 3 süssen Versuchungen

DESSERTBUFFET

mit Schokobrunnen und

- mit 4 süssen Versuchungen
- mit 9 süssen Versuchungen
- Dessertkäseplatte (5 Sorten) mit Früchtebrot

GLACE

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

DESSERTAUSWAHL

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

✘ glutenfrei
✘ laktosefrei



SEEBLICK HÖHENHOTEL

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