

# Bankettdokumentation



# Liebe Gäste

Bereits die gemeinsame Vorbereitung auf Ihr Fest, soll in bester Erinnerung bleiben. Deshalb stehen wir Ihnen bei der Planung eines perfekten Events mit Rat und Tat zur Seite.

Ein unvergessliches Fest mit der Familie, den Freunden oder Arbeitskollegen am Fusse der Rigi. Bei uns sind Sie goldrichtig. Dank unserem 60'000 m<sup>2</sup> grossen Hotelpark, bieten wir Ihnen eine Vielzahl an einzigartigen Möglichkeiten.

Die freie und einmalige Lage, der mediterrane Charme und die traumhafte Aussicht auf See und Berge, werden Ihren schönsten Tag unvergesslich machen.

Damit wir Ihnen die Vorzüge und Möglichkeiten des FloraAlpina vor Ort zeigen können, freuen wir uns auf Ihre Terminanfrage für eine Besichtigung.

Bis bald in Vitznau!

Herzliche Grüsse

Das gesamte FloraAlpina-Team

## Apéroplätze

Es gibt viele gute Gründe für einen Apéro. Wir bieten Ihnen einen unverwechselbaren Panoramablick von unseren Plätzen und tragen mit unserem Angebot Sorge dafür, dass Ihr Anlass lange in Erinnerung bleibt.

### Lounge Terrasse

Platz bis max. 80 Personen

Stehische mit weissen Hussen

Ein Tisch mit weissem Tischtuch

Sonnenschirme

Mindestkonsumation CHF 1'500.00

### Schüür Wiese

Platz bis max. 120 Personen

Stehische mit weissen Hussen

Ein Tisch mit weissem Tischtuch

Sonnenschirme

Mindestkonsumation CHF 1'800.00

### Panoramaplatz

Platz bis max. 120 Personen

Stehische mit weissen Hussen

Ein Tisch mit weissem Tischtuch

Sonnenschirme

Mindestkonsumation CHF 1'800.00

Unsere Apérovorschläge finden Sie im Bereich Kulinarik.

Bei Nichterreichen der Mindestkonsumation wird die Differenz als Raummiete verrechnet.

Für den Fall, dass das Wetter zum Zeitpunkt des Apéros nicht mitspielt, stellen wir Ihnen gerne kostenlos einen passenden Raum im Inneren des Hotels zur Verfügung. Sollten Sie hier eine Raumpräferenz haben, kann diese gerne gegen Aufpreis garantiert für Sie reserviert werden.

## Banketträume

Für kulinarische Hochgenüsse bereitet Ihnen unser Küchen Team die feinsten Speisen zu und unser Weinkeller hält die passenden Tropfen dazu bereit. Ihr Bankett findet bei uns im stilvollen Ambiente in unseren Räumlichkeiten mit atemberaubendem Blick über den Vierwaldstättersee statt.

### Enzian

Fläche:	70 m <sup>2</sup>
Länge:	9.5 m
Breite:	7.3 m
Höhe:	2.8 m
Kapazität:	Eckige Tische 36 Personen Runde Tische 24 Personen

Mindestkonsumation CHF 3'000.00

### Panoramasaal (ab 30 Personen)

Fläche:	125 m <sup>2</sup>
Länge:	12 m
Breite:	10 m
Höhe:	3 m
Kapazität:	Eckige Tische 80 Personen Runde Tische 48 Personen

Mindestkonsumation CHF 7'000.00

### Panoramasaal und Enzian (ab 50 Personen)

Fläche	195 m <sup>2</sup>
Länge:	22 m
Breite:	10 m
Höhe:	2.8 - 3 m
Kapazität:	Eckige Tische 100 Personen Runde Tische 80 Personen

Mindestkonsumation CHF 10'000.00

**Rigirolle** (ab 50 Personen)

Fläche: 160 m<sup>2</sup>

Länge: 16.3 m

Breite: 11.4 m

Höhe: 3 m

Kapazität: Eckige Tische 100 Personen

Runde Tische 60 Personen

Mindestkonsumation CHF 8'500.00



## Partyräume

Wollen Sie den Abend mit einer schwungvollen Party und ausgelassener Stimmung ausklingen lassen? Dann steht Ihnen unsere Schüür oder Feuerlilie zur Verfügung, wo Sie nach Lust und Laune bis morgens um vier feiern können.

### Schüür (Juni – September)

Platz bis max. 80 Personen  
Bediente Bar mit Stehtischen  
Tische mit weissen Tischtüchern  
PA-Anlage mit Mikrofon  
Partylicht und Discokugel



### Feuerlilie

Platz bis max. 90 Personen  
Bediente Bar mit Stehtischen  
Tische mit weissen Tischtüchern  
PA-Anlage mit Mikrofon  
Partylicht

Mindestkonsumation für die Partylokation

00:00 – 02:00 Uhr	CHF	1'500.00
00:00 – 03:00 Uhr	CHF	1'700.00
00:00 – 04:00 Uhr	CHF	1'900.00

Bei Nichterreichen der Mindestkonsumation wird die Differenz als Raummiete verrechnet

### Mitternachtsimbiss

Wienerli mit Senf, Ketchup und Brot	CHF 8.50 pro Person
Käseauswahl mit Brot	CHF 16.50 pro Person
Fleischplättli mit Brot	CHF 16.50 pro Person
Chips und Nüssli	CHF 2.50 pro Person

# Menu Vorschläge

## Apéro

### Klein (1Stück pro Häppchen p./P.)

Canapé mit Rohschinkenmousse

Focaccia mit Oliven und getrockneten Tomaten

Gemüse Sticks mit Sauerrahmdip

Pouletspiessli mit Erdnussauce

Chips und Nüssli

Preis pro Person    CHF    13.00

### Mittel (1Stück pro Häppchen/p.P.)

Canapé mit Rohschinkenmousse

Canapé mit Auberginencreme

Focaccia mit Oliven und getrockneten Tomaten

Gemüse Sticks mit Sauerrahmdip

Pouletspiessli mit Erdnussauce

Tomaten-Mozzarellaspiessli

Brie auf Glarner Birnenbrot

Chips und Nüssli

Preis pro Person    CHF    25.00

## Gross (1 Stück pro Häppchen p./P.)

Canapé mit Rohschinkenmousse  
Canapé mit Auberginencreme  
Canapé mit Rauchlachs mousse  
Focaccia mit Oliven und getrockneten Tomaten  
Gemüsesticks mit Sauerrahmdip  
Pouletspiessli mit Erdnussauce  
Tomaten-Mozzarellapiessli  
Brie auf Glarner Birnenbrot  
Gemischte Blätterteigkissen  
Mini-Schinkengipfeli  
Früchtespiessli  
Mini Cheeseburger  
Chips und Nüssli

Preis pro Person    CHF    37.00

## Bauernapero

Fleischplatte mit Rohschinken, Bauernspeck, Schinken, Schüblig, Mostbröckli, Bergkäsewürfel und Gemüsesticks.

Dazu servieren wir aufgeschnittenes Brot und schaumig geschlagene Salzbutter.

Preis pro Person    CHF    25.00

## Einzelhäppchen zum zusammenstellen

### Kalt

Canapé mit Rohschinkenmousse	pro Stück	CHF	4.00
Canapé mit Rauchlachsmousse	pro Stück	CHF	4.00
Canapé mit Auberginencreme	pro Stück	CHF	4.00
Brie auf Glarner Birnenbrot	pro Stück	CHF	4.00
Tomaten-Mozzarellaspießli	pro Stück	CHF	2.50
Gemüse-Sticks mit Sauerrahmdip	pro Person	CHF	3.00
Focaccia mit Oliven und getrockneten Tomaten	pro Person	CHF	2.50

### Warm

Pouletspiessli mit Erdnussauce	pro Stück	CHF	4.00
Mini-Schinkengipfeli	pro Stück	CHF	3.00
Vegetarische Mini-Frühlingsrollen	pro Stück	CHF	2.50

### Suppen im Glas

Kokos-Avocado Kaltschale	pro Stück	CHF	3.50
Gazpacho Andaluz (Juni – August)	pro Stück	CHF	3.00
Pikante Wassermelonensuppe (Juni – September)	pro Stück	CHF	3.00

### Salzig

Chips, Nüssli, Salzgebäck	pro Person	CHF	2.50
Blätterteiggebäck, vier Sorten	pro Person	CHF	3.50

### Flüssig

Früchte-Bowle mit Alkohol	pro Liter	CHF	50.00
Früchte-Bowle ohne Alkohol	pro Liter	CHF	30.00

## Vorspeisen

### Kalt

Saisonaler Blattsalat mit gehacktem Ei und Croûtons	CHF	12.00
Gemischter Salat mit karamellisierten Kernen	CHF	14.00
Gebeizte Lachswürfel mit Bergkräuter-Hüttenkäsemousse, getrockneten Tomatenchips und Vinaigrette <i>(alternativ auch mit veganem Lachs)</i>	CHF	21.00

### Suppen

Saisonale Gemüsesuppe	CHF	10.00
Zitronengras-Kokossuppe	CHF	11.50
Kürbiscremesuppe (September-November)	CHF	11.00

### Zwischengänge

Fruchtsorbet	CHF	3.50
Sorbet mit Prosecco, Wodka oder Likör	zusätzlich CHF	3.00

## Hauptgänge

### Rind

Tranche vom niedergegarten Rindsfilet im Gewürzmantel mit Pfeffersauce  
begleitet von Weissweinsrisotto und Marktgemüse CHF 54.00

### Kalb

Zürcher Geschnetzeltes mit Spätzli und gedünsteten Rüebli CHF 41.00

Grilliertes Kalbsnierstück mit Café de Paris  
begleitet von Kartoffelstroh und geröstetem Brokkoli CHF 46.50

### Schwein

Schweinsfilet an Pilzrahmsauce  
serviert mit Kartoffelstock und saisonalem Gemüse CHF 41.00

Grilliertes Schweinsnierstück mit Café de Paris  
begleitet von Kartoffelstroh und geröstetem Brokkoli CHF 36.00

## Fisch

Gebratenes Zanderfilet mit Schnittlauchöl, Rosmarinkartoffeln und Brokkoli	CHF	37.00
Gebratenes Lachsfilet an Kräuterschaumsauce, mit cremiger Polenta und glasierten Rüeblì	CHF	36.00
Gebratenes Sabilingsfilet an Ingwersauce, mit Basmatireis und karamellisierten Schwarzwurzeln (Oktober – April)	CHF	32.00
Gebratenes Doradenfilet an Orangensauce, mit Salzkartoffeln und Blattspinat (November – März)	CHF	32.00

## Vegetarisch

Saisonale Ravioli auf Rucola mit lauwarmen Kirschtomatensalat und Parmesanschaum	CHF	24.00
Grillierte Planted Chickenbrust mit Wildkräutersauce und Gemüsereis	CHF	32.00

## Vegan

Grillierter Gemüsespiess mit Mango-Chilichutney und sautierten Rosmarin-Bratkartoffeln	CHF	26.00
Marinierte Tofu-Würfel in Tempurateig ausgebacken, mit süss-saurem Linsensalat Basmatireis und Mango-Chili-Chutney	CHF	24.50

## Fondue 3-Gang Menu (ab 20 Personen)

Fondue Chinoise FloraAlpina (Fleisch)	CHF	75.00
Fondue Chinoise FloraAlpina (Fleisch und Fisch)	CHF	85.00

## Süss und salzig

### Dessert

Hausgemachtes Tiramisu	CHF	14.50
Kokos Panna Cotta mit Beerenkompott	CHF	11.00
Quarkcreme mit Mango-Passionsfruchtkonfit	CHF	12.00
Kürbistarte mit Zimtsauce (September – November)	CHF	13.00

### Dessertbuffet

Variationen mit sieben verschiedenen Leckereien	CHF	25.00
mit Käseangebot	zusätzlich CHF	6.00



## Saisonale Menüvorschläge

### Frühling (April – Juni)

Rohkostsalat an einer Honig-Senf Vinaigrette,  
mit Erdbeeren, Rucola und Pinienkerne

CHF 21.00

\*\*\*

Junge Spinatcremesuppe

CHF 11.00

\*\*\*

Grilliertes Rindshohrückensteak mit Café de Paris,  
Süsskartoffelwedges und sautiertem Brokkoli-Zucchettigemüse

CHF 38.00

#### ODER

Weisser und grüner Spargel mit Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise

CHF 31.00

\*\*\*

Himbeer-Rhabarbercrumble mit Vanilleeis

CHF 13.00

### Sommer (Juli-September)

Farbiger Tomatensalat mit Büffelmozzarella,  
Rucola und Basilikumpesto

CHF 21.00

\*\*\*

Kalte Randen-Gurkensuppe

CHF 11.00

\*\*\*

Grillierter Lachs-Hechtspiess mit Kräuterschaumsauce,  
Bratkartoffeln und glasiertem Gemüse

CHF 34.00

#### ODER

Grillierter Gemüsespiess mit Rosmarinkartoffeln  
und Mango-Chili Chutney

CHF 26.00

\*\*\*

Joghurtcrème mit Kirschenkompott

CHF 12.00

## Herbst (September - November)

Gebackener Ofenkürbis mit Fetakäse und Pinienkerne CHF 14.00

\*\*\*

Karotten-Ingwersuppe mit Knusper topping CHF 13.00

\*\*\*

Sous-vide gegarter Kalbsrollbraten mit einem Jus,  
Bratkartoffeln und Röstgemüse CHF 34.00

### ODER

Penne an Waldpilzsauce mit gebackenen Babyrunden CHF 29.00

\*\*\*

Hausgemachter Schokoladenbrownie  
mit Sauerrahmglacé und Beersauce CHF 14.00

## Winter (Dezember - März)

Randencarpaccio mit Fetakäse und Pinienkerne CHF 14.00

\*\*\*

Kohlrabi-Apfelsuppe CHF 11.00

\*\*\*

Geschmortes Kalbsbäckchen an Portwein-Feigensauce,  
cremige Polenta und karamellierte Rosenkohlblätter CHF 39.00

### ODER

Käsespätzli mit gerösteten Zwiebeln CHF 26.00

\*\*\*

Warmer Quarkstrudel mit Vanillesauce CHF 12.00

## Buffets

### Grill-Bufferet (ab 30 Personen)

Diverse Blattsalate und gemischte Salate

\*\*\*

Marinierte Rindshohrücken – und Schweinesteaks, Pouletbrust, Sparerips, diverse Würste und vegetarische Alternativen.

Saucen: Kräuterbutter, Curry, Sweet Chili, Kräutersenf, Barbecue, Crème fraîche mit Schnittlauch, Saisongemüse und Ofenkartoffeln

\*\*\*

Dessertbuffet mit sieben verschiedenen Leckereien

Preis pro Person	CHF	90.00
Kinder (4 – 12 Jahre)	CHF	35.00

### Grill-Bufferet Deluxe (ab 30 Personen)

Diverse Blattsalate und gemischte Salate

\*\*\*

Marinierte Rindshohrücken – und Schweinesteaks, Pouletbrust, Pulled Beef, Sparerips, diverse Würste, Lachs in der Folie, Riesencrevetten und vegetarische Alternativen.

Saucen: Kräuterbutter, Curry, Sweet Chili, Kräutersenf, Barbecue, Crème fraîche mit Schnittlauch, Saisongemüse und Ofenkartoffeln

\*\*\*

Dessertbuffet mit sieben verschiedenen Leckereien

Preis pro Person	CHF	105.00
Kinder (4 – 12 Jahre)	CHF	45.00

# Diverses

## Außerordentlicher Aufwand

Ob Gastgeschenke verteilen oder Tische dekorieren, wir unterstützen Sie gerne. Wir erlauben uns hier pro Mitarbeiter und angefangener Stunde einen Betrag von CHF 45.00 zu verrechnen.

Bei einem extra Reinigungsaufwand, verrechnen wir Pauschal CHF 250.00. Dies gilt im Innen sowie im Außen Bereich.

## Feuerwerk, Himmelslaternen und Ballone

Das Benutzen von Feuerwerkskörpern, Wunderkerzen, Himmelslaternen und sonstigem offenen Feuer ist aus Umweltschutzgründen und allenfalls akuter Waldbrandgefahr auf dem gesamten Hotelareal strengstens untersagt.

## Liveband

Über einen Sänger / Sängerin, der die Trauung oder den Apero begleitet, haben wird nichts einzuwenden. Big Bands sind bei uns im Haus nicht möglich. Bitte nehmen Sie mit uns Kontakt auf, um dies zusammen anzuschauen.

## Nachruhe und Verlängerung

Ab Mitternacht gilt in unseren Bankettsälen allgemeine Nachruhe. Gerne dürfen Sie in unserem Partyraum „Schüür“ oder „Feuerlilie“, auf Voranmeldung, bis um 04.00 weiter feiern.

Von Mitternacht bis 04.00 Uhr	pro Stunde	CHF	120.00
-------------------------------	------------	-----	--------

## Nachservice

Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch und zu einem Aufpreis von CHF 8.50 pro Person einen Nachservice des kompletten Hauptgangs.

## Torte

Wählen Sie in einer Confiserie nach Ihrer Wahl Ihre Torte aus und lassen Sie, sie am Fest bei uns anliefern. Wenn Sie die Torte als Eröffnung zum Dessertbuffet servieren und selbst schneiden entfällt eine Pauschale des „Schnittgeldes“. Wenn Sie die Torte individuell serviert haben möchten, fällt einen Aufpreis von CHF 3.50 pro Person an. Wir übernehmen keine Haftung für angelieferte Torten. Fertigstellung der Torte vor Ort ist nicht möglich.

## Preise

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Preisänderungen sind möglich.

## Technik und Mobiliar

Beamer und Leinwand	CHF	100.00
Mikrofon	CHF	50.00
PA-Anlage inkl. 1 Mikrofon	CHF	150.00
Externe Technik		nach Aufwand

In unserem Haus sind sie verpflichtet unsere PA- Musik Anlage zu verwenden. Unsere Anlage ist auf 70db plombiert. Dies gilt für die Party in der Schür, Feuerlilie oder bei sonstigem gebrauch. Bei nicht einhalten sind wir verpflichtet die aufkommenden Entschädigungen Ihnen zu verrechnen.

## Dekoration

Eine passende Blumendekoration verschönert die Atmosphäre, unten erwähnte Blumengeschäfte kennen unser Haus am besten. Das Flora Alpina stellt keine Dekoration, alle Materialien, die auf den Bildern zu sehen sind, sind Leihgaben.

## Zapfengeld

In unserem Getränkeangebot finden Sie eine grosse Auswahl an erlesenen Spezialitäten.

Sollte Ihr Lieblingsgetränk jedoch nicht dabei sein, dürfen Sie dies auch mitbringen.

Wein/Champagner	pro Flasche	CHF	38.00
Spirituosen	pro Flasche	CHF	90.00

## Zimmer (ab 20 Personen)

Für Ihr Fest reservieren wir Ihnen gerne ein Zimmerkontingent zu Spezialpreisen.

Zimmer zur Einzelnutzung	CHF	160.00
Doppelzimmer	CHF	220.00

Bitte beachten Sie unsere Check In / Out Zeiten: 15.00 Uhr / 11.00 Uhr

# flora alpina

 [floraalpina.ch/newsletter](mailto:floraalpina.ch/newsletter)

 [instagram.com/hotel\\_floraalpina](https://www.instagram.com/hotel_floraalpina)

 [facebook.com/Flora.Alpina.Vitznau](https://www.facebook.com/Flora.Alpina.Vitznau)

See- und Seminarhotel FloraAlpina AG

Schibernstrasse 2, CH-6354 Vitznau

Tel. +41 41 399 70 70

[www.floraalpina.ch](http://www.floraalpina.ch), [seminar@floraalpina.ch](mailto:seminar@floraalpina.ch)