

flora alpina

Hochzeits- und
Bankettokumentation

Liebe Gäste

„Ob Hochzeiten, runde Geburtstage, Firmenanlässe oder sonstige Veranstaltungen, wir verwöhnen Sie gerne.“

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 qm 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

Dennis Lehmann und das gesamte FloraAlpina-Team



Just Married



Lokalitäten

Zeremonien

Freie Trauungszeremonie, ideal für Paare die sich in einem unvergesslichen Rahmen das Jawort geben wollen. Unter freiem Himmel bietet sich unser Zeremonieplatz am Berg an. Eine ganz besondere Lokation mit traumhafter Aussicht auf den Vierwaldstättersee.

Zeremonie am Berg

Platz bis max. 100 Personen
Trauungsstühle
Ein Tisch mit weissem Tischtuch
Sonnenschirme

Platzmiete CHF 500.00

Extras

PA-Anlage	CHF	150.00
Mikrofon	CHF	50.00
Stuhlhussen, pro Stück	CHF	8.00

Für den Fall, dass das Wetter für den Zeitpunkt der Zeremonie 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.

Apéroplatz

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. 70 Personen
Stehische mit weissen Hussen
Ein Buffettisch mit weissem Tischtuch
Sonnenschirme

Mindestkonsumation CHF 1'500.00

Schüür Wiese

Platz bis max. 130 Personen
Stehische mit weissen Hussen
Ein Buffettisch 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 Raumpreferenz 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 ²
Länge:	9.5 m
Breite:	7.3 m
Höhe:	2.8 m
Kapazität:	Bestuhlung eckig 36 Personen, rund 30 Personen

Mindestkonsumation CHF 3'000.000

Panoramasaal (ab 30 Personen)

Fläche:	125 m ²
Länge:	12 m
Breite:	10 m
Höhe:	3 m
Kapazität:	Bestuhlung eckig 80 Personen, rund 60 Personen

Mindestkonsumation CHF 7'000.000

Panoramasaal und Enzian (ab 50 Personen)

Fläche	195 m ²
Länge:	22 m
Breite:	10 m
Höhe:	2.8 - 3 m
Kapazität:	Bestuhlung eckig 120 Personen, rund 100 Personen

Mindestkonsumation CHF 9'300.00

Panoramazelt (ab 50 Personen)

Fläche:	250 m ²
Länge:	25 m
Breite:	10 m
Kapazität:	Bestuhlung rund 120 Personen
Buchbar:	Anfang Mai – Ende September

Mindestkonsumation CHF 9'500.00
zzgl. Cateringpauschale CHF 1'500.00

Rigirolle (ab 50 Personen)

Fläche:	160 m ²
Länge:	16.3 m
Breite:	11.4 m
Höhe:	3 m
Kapazität:	Bestuhlung eckig 100 Personen

Mindestkonsumation CHF 8'500.00

Feuerlilie (ab 30 Personen)

Fläche:	144 m ²
Länge:	14.8 m
Breite:	8.5 m
Höhe:	3.1 m
Kapazität:	Bestuhlung eckig 70 Personen, rund 50 Personen

Mindestkonsumation CHF 5'500.00

Schüür

„Urchig“, gemütlich, rustikal. Von Zeremonie und Apéro, über Grillbuffet, Raclette und Fondue-Plausch bis hin zur Party ist fast alles möglich.

Kapazität:	Bestuhlung eckig, 30 Personen, Zeremonie 60 Personen
------------	--

Mindestkonsumation CHF 3'500.00

Partyräume

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

Mindestkonsumation für die Partylokation

00:00 – 02:00 Uhr	CHF	800.00
00:00 – 03:00 Uhr	CHF	1'000.00
00:00 – 04:00 Uhr	CHF	1'200.00

Unsere Menüvorschläge finden Sie im Bereich Kulinarik.

Bei Nichterreichen der Mindestkonsumation wird die Differenz als Raummiete verrechnet.





Hochzeitspauschale „Flora“

(ab 40 Personen)

Zeremonie

Zeremonieplatz Berg
Schlechtwettervariante
weisse Stuhlhussen
Technik (PA-Anlage inkl. 1 Mikrofon)

Apéro für 1 1/2 Stunden

Apéroplatz
Schlechtwettervariante
Weisswein gemäss Ihrer Auswahl (Weinvorschläge FloraAlpina)*
Bier
Orangensaft
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Apérosnacks, 5 verschiedene Häppli gemäss Ihrer Auswahl

Abendessen

4 – Gang Menü inkl. Dessertbuffet*
Weine gemäss Ihrer Auswahl (Weinvorschläge FloraAlpina)*
Bier
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Kaffee und Tee

Diverses

Bankettsaal bis Mitternacht inkl. Technik (Beamer und Leinwand)
weisse Stuhlhussen
Menükarten (3 – 4 pro Tisch)
Übernachtung für das Brautpaar
Tanzfläche

Preis pro Person CHF 220.00

Kinder (4 – 12 Jahre)

CHF 90.00

Kinder (0 – 3 Jahre)

ohne Pauschale

*Die für die Pauschale geltenden Menü- und Weinvorschläge entnehmen Sie bitte dem separaten Beiblatt, welches Sie auf Anfrage von unserem Eventteam erhalten.

Hochzeitpauschale „Alpina“

(ab 40 Personen)

Apéro für 1 1/2 Stunden

Apéroplatz

Schlechtwettervariante

Weisswein gemäss Ihrer Auswahl (Weinvorschläge FloraAlpina)*

Bier

Orangensaft

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Apérosnacks, 5 verschiedene Häppli gemäss Ihrer Auswahl

Abendessen

4 – Gang Menü inkl. Dessertbuffet*

Weine gemäss Ihrer Auswahl (Weinvorschläge FloraAlpina)*

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Bier

Kaffee und Tee

Diverses

Bankettsaal bis Mitternacht inkl. Technik (Beamer und Leinwand) weisse

Stuhlhussen

Menükarte (3 – 4 pro Tisch)

Übernachtung für das Brautpaar

Tanzfläche

Preis pro Person CHF 200.00

Kinder (4 – 12 Jahre)

CHF 90.00

Kinder (0 – 3 Jahre)

ohne Pauschale

*Die für die Pauschale geltenden Menü- und Weinvorschläge entnehmen Sie bitte dem separaten Beiblatt, welches Sie auf Anfrage von unserem Eventteam erhalten.



Apéro

Kalt

Bruschetta mit rassig gewürztem Beef Tatar	pro Stück CHF	4.50
Bruschetta mit Tomatenwürfel und Basilikum	pro Stück CHF	3.50
Canapé mit Mostbröckli und Silberzwiebeln	pro Stück CHF	4.50
Canapé mit Rohschinken und Gurke	pro Stück CHF	4.00
Sbrinzmöckli mit Tessiner Feigensenf und Aceto Balsamico	pro Person CHF	3.50
Brie auf Glarner Birnenbrot	pro Stück CHF	4.00
Wrap gefüllt mit Frischkäse, Tomatenwürfel und Sprossen	pro Stück CHF	3.00
Tomaten-Mozzarellaspiessli	pro Stück CHF	2.50
Gemüse-Sticks mit Sauerrahmdip	pro Person CHF	3.00

Warm

Meatballs mit BBQ-Sauce	pro Stück CHF	3.50
Yakitoripouletspiesse mit Sweet-Chili-Sauce	pro Stück CHF	3.00
Crevette im Knuspermantel mit Sweet-Chili-Sauce	pro Stück CHF	4.00
Mini-Schinkengipfeli	pro Stück CHF	3.00
Mini-Chäschüechli	pro Stück CHF	2.50
Vegetarische Mini-Frühlingsrollen	pro Stück CHF	2.50
Vegetarisches Samosa mit Sojasauce	pro Stück CHF	2.50

Suppen im Glas

Gurken-Joghurt Kaltschale	pro Stück CHF	2.50
Gazpacho Andaluz	pro Stück CHF	2.50

Fruchtig

Früchtespiesschen	pro Stück CHF	3.50
Saisonale Früchteshot	pro Stück CHF	3.00

Salzig

Chips, Nüssli, Salzstangen	pro Person CHF	4.50
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

Blattsalat mit Schinkenstreifen und gebratenen Pilzen	CHF	12.00
Anti-Pasti mit Schwyzer Coppa	CHF	15.50
Avocado-Tatar mit gebratener Riesencrevette	CHF	18.00
Tomaten-Mozzarella mit Rucola und Pesto	CHF	12.00
Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichrahm und Salatbouquet	CHF	18.00
Bunter Blattsalat mit Mozzarellastreifen und Parmaschinken	CHF	14.00
Randencarpaccio mit mariniertem Ziegenfrischkäse, Thymianhonig, karamellisierten Nüssen und Kernen	CHF	15.00

Warm

Toskanische Rigatoni sonnengetrockneten Tomaten und Oliven	CHF	17.00
Haugemachte Gnocchi mit jungem Spinat und Heumilchkäsesauce	CHF	18.00

Suppen

Tomatencrèmesuppe mit Sbrinzschaum	CHF	11.50
Proseccocrèmesuppe mit Rauchlachsstreifen	CHF	13.00
Rindskraftbrühe mit Gemüseeinlage	CHF	9.50
Crèmesuppe von geräucherter Kartoffel mit karamellisierten Birnenwürfel	CHF	9.50

Suppen kalt

Gazpacho Andaluz	CHF	8.50
Joghurt-Gurkenkaltschale mit Dill	CHF	9.00

Zwischengänge

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

Hauptgänge

Rind

Tranche vom Rinds-Entrecôte mit Sauce Béarnaise,
Kartoffelgratin und Marktgemüse CHF 48.50

Tranche vom Rindsfilet im Kräutermantel mit Pfeffersauce,
Kartoffelgratin und Marktgemüse CHF 54.00

Kalb

Kalbsnierstück im Rohschinkenmantel gebraten mit leichter
Vieille-Prune-Sauce, Rotweinzwiebeln,
Kartoffelgratin und Marktgemüse CHF 51.50

Zürcher Geschnetzeltes mit hausgemachter Rösti
und zweierlei Rüeblì CHF 41.00

Schwein

Schweinsfiletmedaillons mit leichter Kräuterrahmsauce,
Spätzli und Marktgemüse CHF 45.00

Geflügel

Französische Maispoulardenbrust
mit Frischkäse und Chorizo gefüllt
an Madeirajus, Teigwarenrisotto und Brokkoli CHF 35.00

Fisch

Gebratenes Zanderfilet auf Gemüsestreifen
mit Kapern-Vinaigrette, Salzkartoffeln
und konfierten Kirschtomaten CHF 37.00

Gebratenes Lachsfilet an Kerbel-Noilly-Prat-Rahmsauce,
Linguine und Erbsen-Rüebligemüse CHF 36.00

Felchenfilet aus dem Vierwaldstättersee in Olivenöl gebraten
mit getrockneten Tomaten, Kapern, Oliven,
Frühläuch und Reis CHF 36.50

Vegetarisch

Ravioli Potpourri auf Rucola mit lauwarmen
Kirschtomatensalat und Parmesanschaum CHF 21.00

Tagliatelle mit sonnengetrockneten Tomaten, Kapern,
Artischocken, Oliven und Fetakäse CHF 22.50

Vegan

Grillierter Gemüsespiess mit Mango-Chilichutney
und sautierten Rosmarin-Bratkartoffeln CHF 26.00

Marinierte Tofu-Würfel in Tempurateig ausgebacken
mit süss-saurem Linsensalat serviert mit Basmatireis
und Mango-Chili-Chutney CHF 24.50

Süss und salzig

Dessert

Mascarponecrème mit Schokoladenerde an Aprikosensauce
und Minzschaum CHF 13.50

Passionsfrucht-Tiramisu mit Blaubeerpüree CHF 14.50

Duett von dunklem und weissem Schokoladenmousse CHF 14.00

Lavendel-Panna Cotta mit Fruchtsauce CHF 11.00

Tobleronemousse mit Himbeercoulis CHF 15.00

Dessertteller «Flora Alpina»: Schokoladenmousse, Früchtecrème
im Glas, Zitronenmuffin, Kugel Glace und Fruchtegarnitur CHF 16.00

Dessertbuffet

Variationen mit sieben verschiedenen Leckereien CHF 25.00

mit zusätzlichem Käseangebot + CHF 6.00

Buffets

Grill-Buffer

Diverse Blattsalate, Rüeblli mit Ingwer, Emmentaler Randensalat, Mais mit Curry, Gurkensalat, Peperoniesalat, griechischer Salat und Tomaten-Mozzarella Salat

★ ★ ★

Marinierte Rindshohrücken – und Schweinesteaks, Pouletbrust, Sparerips, diverse Würste und Hamburger

Kräuterbutter, Curry, Sweet Chili, Kräutersenf, Barbecuesauce,

Crème fraîche mit Schnittlauch,

Ratatouille, Maiskolben und Baked Potatoes

★ ★ ★

Dessertbuffet mit sieben verschiedenen Leckereien

Preis pro Person CHF 85.00

Grill-Buffer Deluxe

Diverse Blattsalate, Rüeblli mit Ingwer, Emmentaler Randensalat, Mais mit Curry, Gurkensalat, Peperoniesalat, griechischer Salat und Tomaten-Mozzarella Salat, Antipasti-Gemüse, Pastasalat

★ ★ ★

Marinierte Rindshohrücken – und Schweinesteaks, Pouletbrust, Pulled Beef, Sparerips, diverse Würste und Hamburger

Lachs in der Folie und Riesencrevetten

Kräuterbutter, Curry, Sweet Chili, Kräutersenf, Barbecuesauce, Crème fraîche mit Schnittlauch

Ratatouille, Maiskolben und Baked Potatoes

★ ★ ★

Dessertbuffet mit sieben verschiedenen Leckereien

Preis pro Person CHF 105.00

Fondue und Mitternachtsimbiss

Fondue (3-Gang Menu) ab 20 Personen

Käse Fondue in der Schüür CHF 55.00

Fondue Chinoise FloraAlpina (Fleisch) CHF 75.00

Fondue Chinoise FloraAlpina (Fleisch und Fisch) + CHF 10.00

Mitternachtsimbiss

Wienerli mit Senf, Ketchup und Brot CHF 7.50

Käseauswahl mit Brot CHF 14.50

Fleischplättli mit Brot CHF 14.50



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.

Bitte beachten Sie, dass die Benutzung von Konfetti-Kanonen o.ä. zu einem zusätzlichen Reinigungsaufwand von CHF 45.00 führt.

Feuerwerk / Himmelslaternen

Das Benutzen von Feuerwerkskörpern, Wunderkerzen, Himmelslaternen und sonstigem offenen Feuer ist aus Umweltschutzgründen und allenfalls akuter Waldbrandgefahr auf dem gesamten Hotelareal strengstens untersagt. Bitte beachten Sie hierbei auch die allgemeinen gesetzlichen Vorgaben.

Zapfengeld

In unserem Getränkeangebot finden Sie eine grosse Auswahl an erlesenen Spezialitäten. Sollte Ihr Lieblingsgetränk jedoch nicht dabei sein, dürfen Sie dies auch mitbringen. Pro Flasche Wein/Champagner verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 38.00 und für Spirituosen pro Flasche CHF 90.00.

Liveband

Aus dem breiten Angebot von Alleinunterhalter bis Big-Band ist bei uns leider nicht alles möglich. Daher bitten wir Sie um vorgängige Rücksprache mit unserem Eventteam, damit wir mit Ihnen gemeinsam das passende Ensemble zusammenstellen können.

Nachtruhe

Ab Mitternacht gilt in unseren Bankettsälen allgemeine Nachtruhe. Gerne dürfen Sie in einer unserer Partyräume bis um 04.00 weiter feiern.

Preise

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

Probeessen

Bei einer definitiven Buchung servieren wir Ihnen gerne Ihr ausgewähltes Menü. Bei Buffetwahl bieten wir Ihnen anstelle dessen ein Probeessen aus unsere À la carte-Karte an. Wir gewähren Ihnen hier 25% Rabatt* auf die Gesamtrechnung bis max. vier Personen. Reservation im Vorfeld erforderlich. *Hochzeitspauschale ausgeschlossen

Supplement

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

Raummiete

Für eine garantierte Raumreservation als Schlechtwettervariante bei der Zeremonie respektive des Apéroplatzes erlauben wir folgende Kosten in Rechnung zu stellen:

Schüür ab 30 bis 50 Personen	CHF	300.00
Sonnenwirbel (inkl. Vorraum) ab 40 bis 60 Personen	CHF	400.00
Feuerlilie (inkl. Vorraum) ab 60 bis 80 Personen	CHF	600.00
Rigirolle ab 70 bis 100 Personen	CHF	800.00

Technik und Mobiliar

Tanzfläche	CHF	250.00
Beamer und Leinwand	CHF	100.00
Mikrofon	CHF	50.00
PA-Anlage inkl. 1 Mikrofon	CHF	150.00
Externe Technik		nach Aufwand

Terminvereinbarung

Wir beraten Sie gerne und zeigen Ihnen unser vielfältiges Angebot. Dafür bitten wir Sie im Vorfeld um eine Terminvereinbarung, damit wir uns für Sie genügend Zeit nehmen können.

Verlängerung

Verlängerungen von Veranstaltungen ab Mitternacht müssen angemeldet werden.

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

Zimmer

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

Zimmer zur Einzelnutzung	CHF 140.00
Doppelzimmer	CHF 200.00

Bitte beachten Sie unsere Check In / Out Zeiten:

15.00 Uhr / 11.00 Uhr

Early Check In ist bei Verfügbarkeit gerne gegen einen Aufpreis möglich.

Hilfreiche Adressen

Hochzeitstorten

Schelbert Conditorei
Wilstrasse 9
6436 Muotathal
+41 (0)41 830 15 55
info@conditorei.ch
www.conditorei.ch

Bäckerei-Konditorei Tschumi
Luzernerstrasse 44
6353 Weggis
+41 (0)41 391 06 06
info@tschumi-beck.ch
www.tschumi-beck.ch

Fotografen

Alexandra Rätzer
Sagenmattstrasse 27
6344 Meierskappel
+41 (0)79 271 22 65
kontakt@alexandraratze.ch
www.alexandraratzer.ch

Laura Vercellon
Gewerbestrasse 21
6438 Ibach
+41 (0)79 333 20 87
info@lauravercellone.ch
www.lauravercellone.ch

Hochzeitsmode

Jolie Brautmode
Luzernerstrasse 27a
6037 Root
+41 (0)41 440 00 74
info@jolie-mode.ch
www.jolie-mode.ch

Brautfashion 16
Luzernerstrasse 33
5643 Sins
+41 (0)41 787 38 09
info@brautfashion.ch
www.brautfashion.ch

Dekorationen

Finest Wedding
Decor Holenweg 2
6030 Ebikon
+41 (0)76 510 59 83
welcome@finstedecor.ch
www.finstedecor.ch

Ballon Box AG Knonauerstrasse 3
6312 Steinhausen
+41 (0)41 799 70 30
info@ballonbox.ch
www.ballonbox.ch

Blumen

Erika Imgrüth
+41 (0)79 642 04 38
(ehemalige FloraAlpina-
Hotelfloristin)

Blumen aller Art
Luzernerstrasse 44
6353 Weggis
+41 (0)41 390 02 45
info@blumenallerart.ch
www.blumenallerart.ch

Blumen Gössi
Bahnhofstrasse 12
6403 Küssnacht am
Rigi
+41 (0)41 850 32 22
blumen@blumengoessi.ch
www.blumenonline.ch

Zeremonien

Freie Zeremonien
Gabriela Rub
Bürglenweg 4
8854 Galgenen
+41 (0)55 442 92 22
info@gabrielarub.ch
www.freiezeremonie.ch

Zeremonien mit Herz
Nicole Hermann
Im Lindeli 20
6374 Buochs
+41 (0)79 628 46 43
zeremonienmitherz@bluewin.ch
www.zeremonienmitherz.ch

KATA Rituale Karin
Tanner 6023
Rothenburg
info@kata-shiatsu.ch
www.kata-shiatsu.ch

Musik

Swissdj.ch
Oberdorfstrasse 33
8810 Horgen ZH
+41 848 00 84 84
david@swissdj.ch
www.swissdj.ch

Music2people
Markus Lutz
+41 (0)43 366 03 93
mail@music2people.com
www.music2people.com

Photobooth und Gästegeschenke

Baerenhochzeit
Alex Baer Burgtrottenweg 1c
8442 Hettlingen
+41 (0)76 539 85 28
alex.baer@baerenhochzeit.ch
www.baerenhochzeit.ch

Transporte

Car
Gössi Carreisen AG
Buhölzli 2
6048 Horw
+41 (0)41 340 30 55
info@goessi-carreisen.ch
www.goessi-carreisen.ch

Schiff
SNG
Alpenquai 11
6005 Luzern
+41 (0)41 368 08 08
info@sng.ch

Helikopter
CHS Central Helicopter Service
AG Sentibühlstrasse 63
6045 Meggen
+41 (0)41 378 00 50
mail@centralheli.ch
www.centralheli.ch

Kutsche Kutschenerlebnis
Remsistrasse 5
6353 Weggis
+41 (0)79 625 82 85
zugpferd@gmx.ch
www.kutschenerlebnis.ch

flora alpina

- ✉ 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)

 **les Collectionneurs®**
Restaurateurs, Hôteliars, Voyageurs

See- und Seminarhotel FloraAlpina AG
Schibernstrasse 2, CH-6354 Vitznau
Tel. +41 41 399 70 70 · Fax +41 41 399 70 99
seminar@floraalpina.ch · www.floraalpina.ch