



Bankettdokumentation 2019

Das Hotel mit den einzigartigen Möglichkeiten

Wählen Sie zwischen einer gediegenen Feier im Panoramasaal, einem rustikalen Hochzeitsfest in der heimeligen Schüür oder einem aussergewöhnlichen Fest in unserem Festzelt mit Blick auf den Vierwaldstättersee.

Ihre Ansprechpersonen

Daniel Hess

Leiter Seminare & Events

seminar@FloraAlpina.ch

Olivia Adler

Stv. Leiterin Seminare & Events

seminar@FloraAlpina.ch

Olivia Riem

Leiterin Marketing & Personal

seminar@FloraAlpina.ch



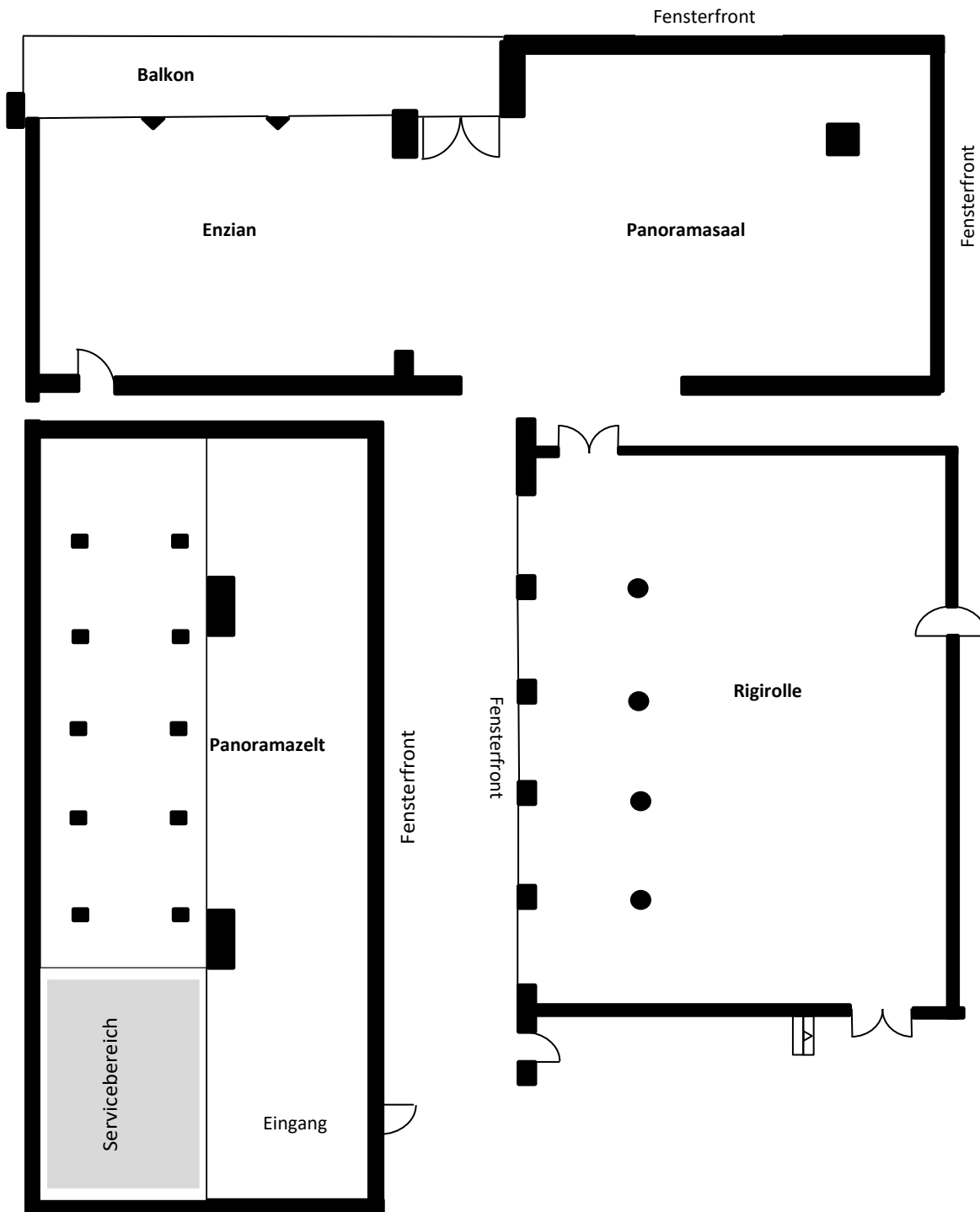
Wir danken Ihnen für Ihr Interesse. Vom Familienfest, Hochzeitsfest bis zum Firmenessen – wir sind sehr gerne Ihre Gastgeber.

Geniessen Sie qualitativ hochwertige Produkte aus Küche und Keller und lassen Sie sich vom einzigartigen Panoramablick verzaubern.

Ihr FloraAlpina Team

Räume, Masse und Kapazitäten

Raumbezeichnung	Fläche m ²	Länge m	Breite m	Höhe m	Kapazität & Bestuhlungsart	
					Eckig	Runde 8er Tische
Rigirolle	160	16	10	3	120	90
Enzian	70	9.5	7.3	3.05	30	40
Panoramasaal	250	25	10	3.05	80	60
Panoramasaal & Enzian				3.05	120	90
Panoramazelt (April-Okt.)	250	25	10		-	90
Schüür					30	-



Die Lokalitäten

Apéro



Schüür-Wiese ab 50 Personen



Lounge Terrasse bis 60 Personen



Apéro am See ab 50 Personen

Abendessen



Panoramazelt 50 bis 100 Personen



Panoramasaal 50 bis 80 Personen



Rigirolle bis 140 Personen



Panoramasaal & Enzian bis 130 Personen

Party



Schüür bis 70 Personen



Feuerlilie bis 70 Personen

Die Apérohäppli - Sie haben die Wahl

Kalt

Bruschetta mit rassig gewürztem Beef Tatar	pro Stück CHF 3.50
Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Basilikum	pro Stück CHF 2.50
Canapé mit Rauchlachs	pro Stück CHF 3.50
Canapé mit Mostbröckli und Silberzwiebeln	pro Stück CHF 3.50
Canapé mit Rohschinken und Gurke	pro Stück CHF 3.50
Sbrinzmöckli mit Tessiner Feigensenf und Aceto Balsamico	pro Stück CHF 3.50
Camembert auf Glarner Birnenbrot	pro Stück CHF 3.00
Wrap gefüllt mit Frischkäse, Tomatenwürfel und Sprossen	pro Stück CHF 2.50
Tomaten-Mozzarellaspiessli	pro Stück CHF 2.50
Verschiedene 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
Black Tiger Riesencrevette im Speckmantel	pro Stück CHF 3.50
Crevette im Knuspermantel mit Sweet-Chili-Sauce	pro Stück CHF 3.00
Gebackene Champignons mit Kräuter-Sauerrahm	pro Stück CHF 2.50
Mini-Schinkengipfeli	pro Stück CHF 3.00
Mini-Chääschüechli	pro Stück CHF 2.50
Vegetarische Mini-Frühlingsrollen	pro Stück CHF 2.50
Vegetarisches Samosa mit Sojasauce	pro Stück CHF 2.50

Suppen im Shotglas

Kartoffel-Lauchsuppe	pro Stück CHF 2.00
Gurken-Joghurt Kaltschale	pro Stück CHF 2.00
Gazpacho	pro Stück CHF 2.00

Süss

Früchtespiesschen	pro Stück CHF 3.50
Saisonale Früchtetshot	pro Stück CHF 2.00
Crepe mit Nutellacreme	pro Stück CHF 2.50

Wählen Sie bis zu 8 Sorten aus

Apéro-Pauschalen

Das „Business“ Apéro

Chips, Nüssli, Salzstangen, Blätterteiggebäck,
Früchtespiesse und Gemüsesticks mit Sauerrahmdip

pro Person CHF 13.50

Das „Eidgenössische“ Apéro

Canapé mit Mostbröckli und Rohschinken
Sbrinzmöckli mit Tessiner Feigensenf und Aceto Balsamico
Brie auf Glarner Birnenbrot
Mini-Schinkengipfeli
Gebackene Champignons mit Kräuter-Sauerrahm

pro Person CHF 19.00

Das „Flora Alpina“ Apéro

Hausgetrocknetes Trockenfleisch
Geräucherte Felchen mit Apfelchutney
Rigi-Bergkäse Würfel
Datteln im Speckmantel
Hausgemachter Käsekuchen

pro Person CHF 16.50



Früchte-Bowle mit Alkohol
Früchte-Bowle ohne Alkohol

pro Liter CHF 44.00
pro Liter CHF 30.00

Vorspeisen

Kalt

Blattsalat mit Schinkenstreifen und gebratenen Pilzen	CHF 11.00
Anti-Pasti mit Schwyzer Coppa	CHF 13.00
Avocadotatar mit gebratener Riesencrevette	CHF 17.00
Tomaten-Mozzarella mit Rucola und Pesto	CHF 11.00
Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichrahm und Salatbouquet	CHF 16.00
Bunter Blattsalat mit Mozzarellastreifen und Parmaschinken	CHF 12.50
Randencarpaccio mit mariniertem Ziegenfrischkäse, Thymianhonig und karamellisierten Nüssen & Kernen	CHF 15.00

Warm

Sämiges Gemüseisotto	CHF 13.00
Tagliatelle mit sonnengetrockneten Tomaten, Artischocken & Oliven	CHF 13.50
Tagliatelle mit Trüffelöl parfümiert	CHF 15.50

Suppe

Warm

Selleriecremesuppe mit Sbrinzschaum und Rindstrockenfleisch	CHF 10.50
Proseccocremsuppe mit Rauchlachsstreifen	CHF 10.50
Rindskraftbrühe mit Gemüseeeinlage	CHF 9.50
Cremsuppe von geräucherter Kartoffel mit karamellisierten Birnenwürfel	CHF 9.50
Erbsen-Minzrahmsuppe mit Würfel von der Rauchforelle	CHF 9.00
Hummercremsuppe mit Cognac und marinierter Riesencrevette	CHF 15.00

Kalt

Spanische Gazpacho Andaluz	CHF 7.00
Joghurt-Gurkenkaltschale mit Rauchforelle	CHF 9.00
Avocado-Kokossuppe mit Kokoschips	CHF 11.00
Leicht pikante Melonen-Portweinkaltschale mit Rohschinkenstreifen	CHF 10.50

Zwischengänge

Sorbet

Apfelsorbet	CHF 3.50
Aprikosensorbet	CHF 3.50
Cassis Sorbet	CHF 3.50
Pink Grapefruit Sorbet	CHF 3.50
Zitronen Sorbet	CHF 3.50
Gerne können Sie die Sorbet mit Prosecco, Wodka oder einem Likör ergänzen	CHF 3.00

Hauptgänge

Rind

Tranche vom Rindsenrecôte, rosa am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise, serviert mit Kartoffelgratin und Marktgemüse CHF 41.50

Tranche vom Rindsfilet am Stück gebraten im Kräutermantel mit Pfeffersauce serviert mit Kartoffelgratin und Marktgemüse CHF 52.50

Kalb

Kalbsnierstück im Rohschinkenmantel gebraten mit leichter Vieille Prunesauce, serviert mit Rotweinzwiebeln, Kartoffelgratin und Marktgemüse CHF 49.00

Am Stück gebratenes Kalbsfilet mit leichter Limonenrahmsauce, serviert mit Linguine und Pepperonata CHF 56.00

Schwein

Am Stück gebratenes Schweinsfilet mit Morchelrahmsauce serviert mit Linguine und Mandelbrokkoli CHF 42.00

Schweinsfiletmedallions mit leichter Limetten-Knoblauchrahmsauce, serviert mit Linguine und Marktgemüse CHF 40.00

Geflügel

Französische Maispouladenbrust mit Frischkäse und Chorizo gefüllt an Madeirajus serviert mit Teigwarenrisotto und Mandelbrokkoli CHF 34.50

Rosa gebratene Barberientenbrust mit Orangensauce serviert mit Mascarponeisotto und Grillgemüse CHF 36.50

Pouletgeschnetzeltes in Waldpilzsauce serviert mit Linguine und saisonalem Marktgemüse CHF 26.50

Fisch

Gebratenes Zanderfilet auf Gemüsestreifen mit Kapern-Vinaigrette serviert mit Dampfkartoffeln und konfierten Kirschtomaten CHF 37.00

Gebratenes Lachsfilet an Kerbel-Noilly-Pratrahm-Sauce serviert mit Linguine und Erbsen-Rüebli Gemüse CHF 36.00

Albeli-Filet aus dem Vierwaldstättersee in Olivenöl gebraten mit sonnengetrockneten Tomaten, Kapern, Oliven, Artischocken und Frühlauch dazu servieren wir Reis CHF 36.50

Gebratene Eglifilets mit Kräuter-Senf sauce auf Kartoffel-Gurkenragout und CHF 38.00

Vegetarisch

Ravioli Potpourri auf Rucola mit lauwarmen Kirschtomatensalat und Parmesanschaum CHF 21.00

Mascarpone-Weissweinrisotto mit Frühlauch und gebratenen Waldpilzen CHF 21.50

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

Saisonales Gemüse a la crème serviert im Sesam Blätterteigkissen CHF 25.50

Vegan

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

Gerne passen wir Ihnen unsere Menu Vorschläge auch auf Laktoseintoleranz, Zölliakie oder Allergien an.

Desserts

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	CHF 9.00
Tiramisu mit Früchtegarnitur	CHF 10.00
Duett von dunklem und weissem Schokoladenmousse	CHF 12.50
Lavendel-Panna Cotta mit Fruchtsauce	CHF 10.00
Tobleronemousse mit Himbeercoulis	CHF 13.00
Gebrannte Crème mit marnierten Birnenwürfel im Glas serviert	CHF 9.50
Dessertteller „FloraAlpina“	CHF 15.00
Schokoladenmousse, Früchtecrème im Glas, Browni, Kugel Glace und Früchtegarnitur	
Dessertbuffet	CHF 25.00
Variationen mit 7 verschiedenen Leckereien mit zusätzlichem Käseangebot	CHF 28.00

Fondue Spezial

Ab 20 Personen

Käse Fondue Schüür		CHF 55.00
Fondue Chinoise FloraAlpina	(3-Gang Menu)	CHF 75.00
Fondue Chinoise FloraAlpina mit Fisch	(3-Gang Menu)	CHF 85.00

Mitternachtsimbiss

Paar Wienerli mit Senf und Brot	CHF 6.50
Garnierte Käseauswahl mit Brot	CHF 14.50
Fleischplättli mit Brot	CHF 14.50

Buffets

Das Grill-Bufferet

Diverse Blattsalate, Rübli mit Ingwer, Emmentaler Randensalat, Mais mit Curry, Selleriesalat mit Orange, griechischer Salat und Tomaten-Mozzarella Salat

Mariniertes Schweinssteak, Pouletbrüstchen, Pulled Beef, Sparerips, diverse Würste und Hamburger

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

Ratatouille, Maiskolben und Baked Potatoes mit Sauerrahm

Dessertbuffet

Variationen mit 7 verschiedenen Leckereien

Dieses Buffet kostet CHF 70.00 pro Person (ab 30 Personen)

Das Grill-Bufferet Deluxe

Diverse Blattsalate, Rübli mit Ingwer, Emmentaler Randensalat, Mais mit Curry, Selleriesalat mit Orange, griechischer Salat und Tomaten-Mozzarella-Salat

Antipasti-Gemüse, Pastasalat

Marinierte Rindshohrücken-Steak, mariniertes Schweinssteak, Pouletbrüstchen, Pferdefilet, Pulled Beef, Sparerips, diverse Würste und Hamburger

Fisch in der Folie und Riesencrevetten

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

Ratatouille, Maiskolben und Baked potatoes mit Sauerrahm

Dessertbuffet

Variationen mit 7 verschiedenen Leckereien

Dieses Buffet kostet CHF 85.00 pro Person (ab 30 Personen)

Extras

Essen und Tischkultur

Nachservice Stärkebeilage	pro Person CHF 1.50
Nachservice Gemüsebeilagen	pro Person CHF 2.00
Nachservice Rind	pro Person CHF 4.50
Nachservice Kalb	pro Person CHF 5.50
Nachservice Schwein	pro Person CHF 3.50
Nachservice Geflügel	pro Person CHF 3.50
Zapfengeld Weinflaschen,	pro 75cl Flasche CHF 38.00
Zapfengeld Spirituosenflasche	pro 70cl Flasche CHF 90.00
Tortengeld	pro Person CHF 3.50
Brunch	mind. 30 Pax. pro Person CHF 59.00

Personal und Dekoration

Ausserordentlicher Aufwand	pro Stunde CHF 45.00
Dekorationsmaterial	nach Aufwand
Stuhlhussen weiss	pro Stück CHF 8.00
Menukarten	pro Stück CHF 1.50

Technik und Räumlichkeiten

Zelt-Catering-Miete	Pauschal CHF 800.00
Schüür-Catering-Miete (Essen)	Pauschal CHF 400.00
Apéro-Catering-Miete	Pauschal CHF 150.00
Raummiete für Zusatzräume / Zimmer	pro Raum CHF 100.00
Mischpult (2 Boxen, Mikro)	CHF 100.00
Beamer und Leinwand	CHF 100.00
Tanzfläche 5x3 Meter	CHF 150.00
Dazu gemietete Technik	Verrechnung nach Aufwand



Mindestkonsumation für exklusiv Nutzung

Lounge Terrasse exklusiv	CHF 1'000.00
Panorama-Saal	CHF 5'000.00
Panorama-Saal & Enzian	CHF 6'500.00
Enzian	CHF 2'000.00
Rigirolle	CHF 4'000.00
Feuerlilie (nur Buffet)	CHF 3'000.00
In der „Schüür“ sowie in der „Feuerlilie“ setzen wir für die Feier nach 00:00 Uhr eine Mindest- Konsumation fest	Bis 02:00 ist es CHF 600.00 Bis 03:00 ist es CHF 800.00 Bis 04:00 ist es CHF 1000.00

Nachtruhe

Gerne dürfen Sie unsere Banketträume bis 00:00 Uhr nutzen. Ab Mitternacht dürfen Sie Ihre Feier in unseren Partyräumen weiter geniessen oder die Feier muss beendet sein. Die Dezibel Richtlinien sind gemäss dem Schweizer Gesetz einzuhalten. Falls wir von Gästen oder Nachbarn kontaktiert werden müssen wir die Musik leiser drehen.

In der Schüür oder im Partysaal "Feuerlilie" kann mit Eingabe der Verlängerung bis 04:00 Uhr gefestet werden. Allerdings gilt das Nachtruhegesetz und wir bitten Sie auf unsere Hotelgäste und unsere Nachbarn Rücksicht zu nehmen.

Verlängerungen

Ab Mitternacht müssen Verlängerungen von Veranstaltungen angemeldet werden.

ab 00.00 -02.00 Uhr pro Stunde	CHF 100.00
ab 02.00 Uhr pro Stunde (bis maximal 04.00 Uhr)	CHF 150.00
Für die Aufräumzeit wird 1 Stunde berechnet	CHF 45.00

Probeessen

für Anlässe ab 30 Personen

Probeessen für Servierte Menus pro Person (maximal 4 Personen)	; Rabatt (vom Menüpreis)
Offenweine zum degustieren	
Flaschenweine zum degustieren, pro Flasche	CHF 20.00 Rabatt
Beratung & Betreuung während des Probeessens	2 Stunden inklusive

Für das Probeessen empfangen wir Sie gerne an Sonntag bis Donnerstagabend oder auch am Mittag möglich.

Bitte geben Sie uns das gewünschte Menu bei Ihrer Reservation bis spätestens 2 Wochen vor dem Termin bekannt.



Hilfreiche Adressen

Hochzeitstorten

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

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

Fotografen

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

Laura Vercellone Fotografie
Gewerbestr. 21
6438 Ibach
info@lauravercellona.ch
+41 (0)79 333 20 87
www.lauravercellona.ch

Hochzeitsmode

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

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

Dekorationen

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

Eventmobilia
Stationsweg 3
6232 Geuensee
info@eventmobilia.ch
+41 (0)41 921 57 57
www.eventmobilia.ch

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

Blumen

Bluemäzauber
Gersauerweg 6
6354 Vitznau
info@bluemäzauber
+41 (0)79 642 04 38
www.bluemäzauber.ch

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

Trauzeremonie

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

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

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

Musik und Künstleragentur

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

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

Photobooth & Gästegeschenke

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

Transporte

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

Schiff
Würth Werft AG
Alte Zugerstr. 3
6403 Küssnacht
info@wuerth-werft.ch
+41 (0)41 390 03 60
www.wuerth-werft.ch

Kutsche
Felder's Pferde
Girstein
6353 Weggis
info@felderspferde.ch
+41 (0)79 745 69 33
www.felderspferde.ch

Limousine
Swiss-Limousinen-service
Eistrasse 6A
6102 Malters
bruno-bucher@sunrise.ch
+41 (0)41 497 46 80
www.bruno-bucher.ch

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

Notizen