



flora alpina

*Ob Hochzeiten,
Geburtstage,
Firmenanlässe
oder sonstige
Veranstaltungen...
...wir verwöhnen
Sie gerne.*

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 m² 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

Ihr FloraAlpina Team



Lokalitäten

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. 130 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 ²
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 ²
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 ²
Länge:	22 m
Breite:	10 m
Höhe:	2.8 - 3 m
Kapazität:	Eckige Tische 120 Personen Runde Tische 80 Personen

Mindestkonsumation CHF 10'000.00

Rigirolle (ab 50 Personen)

Fläche: 160 m²
Länge: 16.3 m
Breite: 11.4 m
Höhe: 3 m
Kapazität: Eckige Tische 100 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

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

Bei Nichterreichen der Mindestkonsumation wird die Differenz als Raummiete verrechnet



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 und 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 (1Stück pro Häppchen p./P.)

Canapé mit Rohschinkenmousse, Auberginenmousse und Rauchlachsmousse

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-Mozzarellapiessli	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 Erdnusssauce	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

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
Hausgemachte Gnocchi mit jungem Spinat und Heumilchkäsesauce	CHF	18.00

Suppen

Tomatencremesuppe mit Sbrinzschaum	CHF	11.50
Proseccocremesuppe mit Rauchlachsstreifen	CHF	13.00
Rindskraftbrühe mit Gemüseeinlage	CHF	9.50
Cremesuppe von geräucherter Kartoffel mit karamellisierten Birnenwürfel	CHF	9.50

Suppen kalt

Gazpacho Andaluz (Juni-August)	CHF	8.50
Joghurt-Gurkenkaltschale mit Dill	CHF	9.00

Zwischengänge

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

Hauptgänge

Rind

Tranche vom Rinds-Entrecôte mit Sauce Béarnaise begleitet von Kartoffelgratin und Marktgemüse		CHF	48.50
Tranche vom Rindsfilet im Kräutermantel mit Pfeffersauce begleitet von Kartoffelgratin und Marktgemüse		CHF	54.00

Kalb

Kalbsnierstück im Rohschinkenmantel gebraten mit leichter Vieille-Prune-Sauce dazu Rotweinzwiebeln, Kartoffelgratin und Marktgemüse		CHF	51.50
Zürcher Geschnetzeltes mit Spätzli und zweierlei Rüeblen		CHF	41.00

Schwein

Schweinefiletmedaillons mit leichter Kräuterrahmsauce begleitet von 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 serviert mit Linguine und Erbsen-Rüebbligemüse	CHF	36.00
Felchenfilet aus dem Vierwaldstättersee in Olivenöl gebraten mit getrockneten Tomaten, Kapern, Oliven, Frühlauch 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

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
Mascarponecreme mit Schokoladenerde, Aprikosensauce und Minzschaum	CHF	13.50
Dessertteller «Flora Alpina»: Zitronenmuffin, Kugel Glace Früchtecreme im Glas, Schokoladenmousse und Früchtégarnitur	CHF	16.00

Dessertbuffet

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



Buffets

Grill-Bufferet (ab 30 Personen)

Diverse Blattsalate und gemischte Salate

Marinierte Rindshohrücken – und Schweinsteaks, Pouletbrust, Sparerips, diverse Würste und Hamburger. Auf Anfrage auch vegetarische Optionen vorhanden.
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 Schweinsteaks, Pouletbrust, Pulled Beef, Sparerips, diverse Würste und Hamburger, Lachs in der Folie und Riesencrevetten
Auf Anfrage auch vegetarische Optionen vorhanden.
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

Fondue

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)	zusätzlich CHF	10.00



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 Außenbereich.

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 Aperó begleitet, haben wir nichts einzuwenden. Big Bands sind bei uns im Haus nicht möglich. Bitte nehmen Sie mit uns Kontakt auf, um dies zusammen anzuschauen.

Nachtruhe und Verlängerung

Ab Mitternacht gilt in unseren Bankettsälen allgemeine Nachtruhe. Gerne dürfen Sie in unserem Partyraum „Schür“ oder „Feuerlilie“, auf Voranmeldung, bis um 04.00 Uhr 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 ein Aufpreis von CHF 3.50 pro Person an. Wir übernehmen keine Haftung für angelieferte Torten. Dekorationsarbeiten oder 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
PA-Anlage inkl. 1 Mikrofon	CHF	150.00
Zusätzliches Mikrofon	CHF	50.00
Externe Technik	nach Aufwand	

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

Dekoration

Eine passende Blumendekoration verschönert die Atmosphäre. Das FloraAlpina stellt keine Dekoration, alle Materialien, die auf den Bildern zu sehen sind, sind Leihgaben. Auf Anfrage können wir Ihnen gerne einige Empfehlungen abgeben.

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



✉ 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, seminar@floraalpina.ch