



BANKETTDOKUMENTATION

Feiern

Gut essen und aufmerksam bedient werden, das zeichnet uns aus.

Es gibt viele gute Gründe, zusammen zu feiern und festliche Momente zu erleben: Taufessen, Apéros, Hochzeitsfeiern, Familienfeste, Leidessen, Geburtstage, Hochzeitstage, der Weisse Sonntag, persönliche Jubiläen oder Firmenessen.

Die Restaurants Alpissimo und Schlemmerei sind der Treffpunkt für alle: Freunde, Nachbarn, Bewohnende, Angehörige, Mitarbeitende und Geschäftsleute. Unsere Saalkapazitäten bis 300 Personen stehen Ihnen, Vereinen sowie Firmen offen und verfügen über zeitgemässe Infrastruktur. Technische Unterstützung ist selbstverständlich, damit Ihrem Erfolg nichts im Wege steht.

Besprechungen

Ihre Wünsche liegen uns am Herzen.

Unser Team steht Ihnen mit Rat und Tat zur Seite und hilft Ihnen jederzeit bei der individuellen Zusammenstellung Ihrer Wünsche. Ob Bankett, Catering oder Seminar, bei uns werden Sie kompetent beraten.

Wir setzen unser ganzes Können ein, um Ihre kulinarischen Wünsche zu erfüllen. Zusätzlich zu den in der Dokumentation aufgeführten Speisen, unterbreiten wir Ihnen auf Anfrage unser saisonales Angebot.

Nach telefonischer Vereinbarung besprechen wir gerne alle Einzelheiten mit Ihnen persönlich im Restaurant Alpissimo oder im Restaurant Schlemmerei und präsentieren Ihnen unsere Räumlichkeiten.

Personen

Unsere Räume bieten Platz für bis zu 300 Personen. Geben Sie uns bitte 72 Stunden vor dem Anlass die genaue Teilnehmerzahl bekannt. Auf spätere Absagen geben wir folgende Kulanz:

bei 15-49 gemeldeten Personen; eine Kulanz von 3 Personen

bei 50-99 gemeldeten Personen; eine Kulanz von 5 Personen

ab 100 gemeldeten Personen; eine Kulanz von 10%

bei Trauerfeiern geben wir eine Kulanz von 5 Personen

Alle weiteren Differenzen verrechnen wir Ihnen

Unsere Menüvorschläge gelten ab 15 Personen, wobei Sie sich freundlicherweise auf ein Menu festlegen. Um optimal planen zu können, benötigen wir die genauen Angaben über Ankunftszeit und Dauer des Anlasses.

| | |
|-----------------------------|---|
| Mindestkonsumation | Wir erheben bei Abendveranstaltungen eine Mindestkonsumationspflicht von 1'200.00. Wird der Mindestumsatz nicht erreicht, wird die Differenz als Raummiete belastet. |
| Raummieten | Bei einem Auftragsvolumen von über 35.00 pro Person entfällt die Raummiete. Bei einem Auftragsvolumen von unter 35.00 pro Person erheben wir, je nach Raumgrösse und Nutzungsdauer, eine Raummiete. |
| | <p>Schlemmerei</p> <p>200.00 für Bankettsäle 1 und 2 (115 m²)</p> <p>400.00 für Bankettsäle 1, 2 und Bistro (223 m²)</p> <p>600.00 für Bankettsäle 1, 2, Bistro und Restaurant (335 m²)</p> <p>100.00 für ein Sitzungszimmer (23 m² oder 33 m²)</p> <p>100.00 für den Raum der Stille (45 m²)</p> <p>50.00 für den Gymnastikraum (45 m²)</p> <p>Alpissimo</p> <p>200.00 für das Alpissimo (145 m²)</p> <p>100.00 für den Panoramasaal (61 m²) oder Rigisaal (62 m²)</p> <p>200.00 für den Panorama- und Rigisaal (123 m²)</p> <p>100.00 für ein Sitzungszimmer (28 m²)</p> <p>100.00 für die Kapelle (97 m²)</p> <p>Allfällige Zusatzaufwände, wie erhöhte Verschmutzung, das Umstellen des Raumes etc. wird mit 70.00/Stunde pro Person in Rechnung gestellt.</p> |
| Bestuhlung | Unsere Räumlichkeiten richten wir gerne nach Ihren Wünschen ein. Folgende Tische haben wir im Angebot: Stehtische Festbankgarnitur Restaurant Tische für 2 und/oder 4 Personen Runde Tische für 7-8 Personen |
| Menükarte | Das Alpissimo- und Schlemmerei-Team gestalten für Sie auf Wunsch eine Menükarte. |
| Dekoration | Unsere Dekorateurin zaubert Ihnen auf Wunsch eine passende Tischdekoration. Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot. |
| Weine & Getränke | In unserer Wein- und Getränkekarte finden Sie unser Sortiment. Es ist uns ein Vergnügen, Sie bei der Auswahl zu beraten. Gerne schenken wir Ihren privaten Wein aus und verrechnen dafür ein Zapfengeld von 30.00 pro Flasche. |

Technik Brauchen Sie eine passende technische Einrichtung für Ihren Anlass? Wir vermieten Ihnen unsere zeitgemässe Infrastruktur gerne.

| | |
|--|--------|
| Mietpreise pro Stück | |
| Beamer mit Leinwand und Laptop | 100.00 |
| Visualizer | 50.00 |
| Pinnwand | 10.00 |
| Flipchart inkl. Moderatorenkoffer | 20.00 |
| Mikrofonanlage mit Handmikrofon (Alpissimo & Schlemmerei) und Headsets (Schlemmerei) | 30.00 |
| Bühne | 200.00 |
| Weitere Technik, Ausstattung und Dienstleistungen auf Anfrage. | |

Herkunft unseres Fleisches Wir bevorzugen Lieferanten und Produzenten aus der Region.
Schweine- und Kalbfleisch: Zentralschweiz
Rind: Zentralschweiz
Geflügel: Schweiz
Wild: Schweiz, Europa
Lachs frisch und geräuchert: Norwegen

Fleisch/Geflügel: Metzgerei Stutzer und Flüeler aus Kerns,
Bianchi Comestibles aus Zürich
Fisch: Dyhrberg AG, Bianchi Comestibles aus Luzern

Nachservice Unsere Menüpreise sind Tellerpreise. Gerne servieren wir Ihnen, gegen einen Aufschlag von 3.00 pro Person, die Beilagen im Nachservice. Wünschen Sie von den Fleischkomponenten einen Nachservice, wird dieser nach Aufwand verrechnet.

Mitgebrachtes Für mitgebrachte Torten oder Kuchen zum Dessert bieten wir Ihnen unsere Teller und das Dessertbesteck an und verrechnen dafür 2.00 pro Person.

Parkplätze Es stehen Ihnen genügend hauseigene Parkplätze kostenlos zur Verfügung. Bei grösseren Veranstaltungen empfehlen wir Ihnen Fahrgemeinschaften zu bilden.

Verlängerung In Emmen beginnt die Polizeistunde um 00.30 Uhr. Ab 00.30 Uhr verrechnen wir 200.00 für jede angebrochene Stunde.

SEMINAR.

KAFFEEPAUSE VORMITTAG

Individuelle Auswahl zum selber Kombinieren

- Brioche-Buttergipfeli, Vollkornkipfeli 1.90/Stk.
- Saisonaler Früchtekorb 3.00/Person

MITTAGESSEN

Individuelle Auswahl aus der Dokumentation oder à la carte Karte

- bis 15 Personen à la carte möglich
- 3-Gang Menu aus dem Tagesangebot

KAFFEEPAUSE AM NACHMITTAG

Individuelle Auswahl zum selber Kombinieren

- Süssgebäck 3.50/Person
- Fruchtspiessli 3.50/Stk.

SEMINAR GETRÄNKE

- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure 7.50/0.75dl
- Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine Kaffeemaschine in den Seminarraum und verrechnen den Kaffee nach Verbrauch.

PAUSCHALEN FÜR SEMINARE.

MINI

Kaffeepause am Morgen mit Gipfeli

2-Gang Menü am Mittag exkl. Getränke

Veranstaltungsraum mit technischer Grundausstattung

(1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Laptop, 1 Flipchart, 1 Moderationskoffer)

Mineralwasser im Veranstaltungsraum

Freies WLAN

58.00/Person

MIDI

Kaffeepause am Morgen mit Gipfeli

3-Gang Menü am Mittag exkl. Getränke

Veranstaltungsraum mit technischer Grundausstattung

(1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Laptop, 1 Flipchart, 1 Moderationskoffer)

Mineralwasser im Veranstaltungsraum

Freies WLAN

68.00/Person

MAXI

Kaffeepause am Morgen mit Gipfeli

3-Gang Menü am Mittag exkl. Getränke

Kaffeepause am Nachmittag mit Gebäck

Veranstaltungsraum mit technischer Grundausstattung

(1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Laptop, 1 Flipchart, 1 Moderationskoffer)

Früchtekorb im Veranstaltungsraum

Mineralwasser im Veranstaltungsraum

Freies WLAN

84.00/Person

FRÜHSTÜCK.

MINI

Kaffee, Tee, Milch, Orangensaft, verschiedene Brote,
Zopf und Gipfeli, Butter, Honig sowie Konfitüre,
Birchermüesli und Fruchtsalat 18.00/Person

zusätzlich Aufschnitt- und Käseplatte 7.00/Person

zusätzlich Eierspeisen (Rührei oder Spiegelei) 3.00/Person

zusätzlich gebratenen Speck 1.50/Person

BRUNCH

Kaffee, Tee, Milch, Orangensaft, verschiedene Brote,
Zopf und Gipfeli, Butter, Honig sowie Konfitüre,
Fruchtjoghurt, Birchermüesli, Aufschnitt- und Käseplatte,
Rauchlachs, Rührei, Spiegelei, gebratener Speck,
Ofenfleischkäse, Hörnli und Gehacktes, Knuspriger Sonntagsbraten
Rösti, buntes Gemüse
Gebrannte Crème, Fruchtsalat, Cremeschnitten,
Panna Cotta, Dessert-Süssgebäck 56.00/Person

APERRO.

KNABEREI

- Salzstangen 5.00/250g
- Erdnüssli 10.00/500g
- Pommes Chips (Nature oder Paprika) 10.00/280g
- Brotchips mit Gewürzöl 7.50/100g

KALT

- Tomaten-Mozzarella-Spiessli oder Bergkäse-Trauben-Spiessli 3.00/Stk.
- Melonen-Rohschinken Spiess (Saison) 3.00/Stk.
- Grillgemüse-Frischkäsemousse mit Mozzarella-Praline 3.00/Stk.
- Gemüse-Sticks im Glas mit Bergkäse-Sour Cream 3.50/Stk.
- Gefüllte Weizen-Wrap Rolle mit Füllungen zur Auswahl:
Poulet-Curry, Antipasti-Gemüsemousse, Lachs-Meerrettichfrischkäse 3.50/Stk.
- Würzige Tomatenwürfel mit Knoblauch und Kräuter und Brotknusper 3.50/Stk.
- Randen-Tartelette mit Kernser Pilzen 4.00/Stk.
- Truthahnbrust Würfel mit Rauchfisch-Dip im Glas 4.00/Stk.
- Rauchlachs Tatar mit Dillquark mit geröstetem Sesam 4.50/Stk.
- Rindstatar Crostini 4.50/Stk.
- Gemischte Oliven/Kernser Nusswurst/Sbrinz Möckli im Glas je 3.00/40g
- Auswahl von belegten Party Brötli „rustico“
(Weichkäse, Bergkäse, gekochter Schinken, Salami, Ei, Cantadou) 2.80/Stk.
- Auswahl von belegten Party Brötli „deluxe“
(Beef Tatar, Rauchlachs, Rohschinken,
Poulet-Curry) 3.50/Stk.
- 15 cm Pinsa mit einer Gemüsecreme und gerösteten Kernen (Vegan) 9.90/Stk.
- Assortierte Käse-Platte dazu eine Brotauswahl 14.00/100g
- Fleischplatte mit Trockenfleisch-, Aufschnitt- und
Schinkenspezialitäten dazu eine Brotauswahl 16.00/100g
- ½ Meter Sandwich belegt nach Wunsch
(Schinken, Käse, Poulet-Curry, Rauchlachs, Salami) 25.00/Stk.

APERO.

WARM

- Falafel mit Tzatziki 2.50/Stk.
- Mini Frühlingsrolle mit Chili-Gurkensauce 2.50/Stk.
- Schinken Gipfeli 2.50/Stk.
- Chäs-Chüechli 2.50/Stk.
- Rinds-Meatballs mit rauchigem BBQ-Dip 2.80/Stk.
- Mini Würstli im Teig mit Körnersenf-Dip 2.80/Stk.
- Curry-Wurst im Glas (Kalbs-Cipollata) 3.00/Stk.
- Poulet Spiess mit Sweet Chilisauce 3.00/Stk.
- Hausgemachtes gefülltes Pizza Brötli 3.00/Stk.
- Äplermagronen im Glas mit Röstzwiebeln 3.00/Stk.
- Gebackene Chicken-Fingers mit Cocktail Dip 3.50/Stk.

VORSPEISEN.

- Salatschale mit Blattsalaten und Gemüsestreifen 5.00
- Bunte saisonale Blattsalate mit Croutons, hausgemachtes French Dressing 8.50
- Gemischte Saisonsalate mit Randen, Gurke, Mais, Rüebl, Blattsalat 9.50
- Salat zusätzlich mit gehacktem Ei 1.50
- Salat zusätzlich mit gebratenem Speck 1.50
- Duett von der Rande und Dallenwiler Geisskäse mit Apfelsauce 19.50
- Mild geräucherte Lachsforelle
mit Gurkenspaghetti und einer Honig-Dillsauce, Knuspersegel 23.00
- Rindstatar mit marinierten Saisongemüse und gerösteten Hausbrot 25.00

SUPPEN.

- Rinds- oder Geflügelbouillon oder klare Gemüsebouillon
Einlage nach Wunsch: Flädli/Fideli/Gemüsestreifen/
Backerbsen/Eierstich/Gemüsewürfeli 8.50
- Tomatensuppe mit Kräuter Pesto und Sauerrahm 10.50
- BZE AG Weinsuppe mit feinen Lauchstreifen 11.00
- Bio Heu Suppe mit Schnittlauchrahm 11.00
- Kartoffelsuppe mit geräucherter Nusswurst 11.00
- Regionale und Saisonale Gemüsesuppe 11.00
- Winter Rotkrautsuppe
- Frühling Spargelsuppe
- Sommer Paprikasuppe
- Herbst Kürbissuppe

HAUPTGÄNGE.

SCHWEIN

- Gebackener Ofen-Fleischkäse mit Senfsauce 20.00
- Hausgemachter Hackbraten an Pilzsauce 22.00
- Warmer Beinschinken garniert
mit Kartoffelsalat & Gurkensalat 24.00
- Paniertes Schweineschnitzel 25.00
- Schwedenbraten vom Schweinshals
mit Pflaumen an Rosmarinjus 26.00
- Obwaldner Chämibraten aus dem Räucherofen
mit Röstzwiebeljus 27.00
- Innerschweizer Schweinsrückensteak
mit Kräuterbutter 27.00
- Cordon bleu vom Schwein mit Füllung nach Wunsch 30.00
- Schweinsfilet «Grand Marnier» am Stück
in einen Brät-Gemüsemantel an einer Kernser Pilzsauce 38.00

Wählen Sie zu allen Hauptgängen eine Stärke- und Gemüsebeilage aus Seite 13 aus.

HAUPTGÄNGE.

RIND

- Rindsschmorbraten
an kräftiger Merlot Sauce 37.00
- Rindsfiletwürfel «Stroganoff»
Peperoni, Randen, Pilzen und Sauerrahm 40.00
- Hohrücken vom Weiderind
aus dem Ofen mit Sauce Bearnaise 43.00
- Rindsfilet
am Stück gebraten an einer Café de Paris Sauce 47.00

Wählen Sie zu allen Hauptgängen eine Stärke- und Gemüsebeilage aus Seite 13 aus.

KALB

- Blätterteig Pastetli mit Kalbsbrät-Kügeli 21.00
- Kalbshalsbraten mit Waldpilzsauce 34.00
- Zürcher Kalbgeschnetzeltes
an Champignonsauce 38.00
- Obwaldner Kalbshohrücken am Stück gebraten
mit Cognacsauce 45.00

Wählen Sie zu allen Hauptgängen eine Stärke- und Gemüsebeilage aus Seite 13 aus.

HAUPTGÄNGE.

GEFLÜGEL

- Auf der Haut gebratene Maispolardenbrust an einer Balsamico Sauce 24.00
- Piccata von der Poulet Brust
mit Tomatensauce 25.00
- Gebratene Poulet Würfel an einer Apfelsauce 25.00
- Gebratenes Poulet Brüstli im Speckmantel mit Salbeijus 27.00
- Poulet Geschnetzeltes «Casimir»
mit Currysauce und Früchte 27.00
- «Fitnessteller»
gebackenen Chicken Crunchy, Cocktailsauce
mit saisonalen Blattsalaten, Gemüsesalaten und regionalen Früchten 28.00

Wählen Sie zu allen Hauptgängen eine Stärke- und Gemüsebeilage aus Seite 13 aus.

VEGETARISCH/VEGAN

- Cremiges Linsen-Gemüseragout im Pastetli 15.00
- Innerschweizer Dinkel Amori an einer Frischkäsesauce mit Kräutern 15.00
- Vegane Currywurst 16.00
- Falafel mit Kräuterquark 6 Stück/16.00
- Gemüse Piccata 19.00
- Veganes Hacktätschli mit cremigen Kernser Edelpilzen 21.00
- Planted Geschnetzeltes (Vegan) 24.00

Wählen Sie zu allen Hauptgängen eine Stärke- und Gemüsebeilage aus Seite 13 aus.

BEILAGEN.

STÄRKEBEILAGEN

- Salzkartoffeln
- Rösti Krokette
- Kartoffelstock
- Kartoffelgratin
- Pommes Frites
- Ofen-Kartoffel Wedges
- Bratkartoffeln
- Kräutergnocchi
- Spätzli
- Risotto
- Basmatireis
- Feine Nudeln
- Polenta

GEMÜSEBEILAGEN

- Buntes Mischgemüse
- Grillgemüse
- Ratatouille
- Rübli
- Erbsli & Rübli
- Bohnen
- Brokkoli
- Blumenkohl
- Blattspinat

Zusätzliche Beilagen servieren wir Ihnen gerne für 5.50 pro Sorte.

BUFFETS.

- Buntessaisonales Salatbuffet ab 15 Personen (Vorschlag)
z.B. Rübli, Gurken, Mais, Tomate/Mozzarella, Sellerie, Rindfleisch, Cole Slaw, Peperoni, Algensalat, Bohnen, Kichererbsen und Blattsalaten 14.50
- Innerschweizer Bergkäse-Fondue mit Ruch Brot
dazu verschiedene Garnituren Essiggemüse 24.00
- Pasta-Plausch mit je 3 Saucen und Pasta
Spaghetti, Mini Penne, Rindfleisch Lasagne, Gemüseravioli
Tomaten, Bolognese, Pesto, Gemüse-Kräuterrahm, Wodka oder Carbonara 26.00
- Grill-Buffer (Vorschlag)
Kalbsbratwurst 80g/Cervelat 80g/
Poulet Drums 80g/Schweinsgrillsteak 100g
Ofengemüse und Rosmarinkartoffel,
Kräuterbutter, BBQ Sauce, Senf, Ketchup 39.00
- Innerschweizer « BZE» Buffet mit saisonalen und regionalen Produkten,
Obwaldner Chämibraten mit Röstzwiebelsauce, Äplermagronen mit Apfelmus,
Ofertori, Kernser Käseknacker , drei verschiedene Gemüse, Rösti 48.00
- Fondue Chinoise
frisch geschnittenem Rind-, Kalb- und Schweinefleisch (250g)
dazu Pommes Frites, Reis und Chinagemüse
mit Cocktail-, Knoblauch-, Curry- und Tartar Sauce 61.00

DESSERT.

- Kleine Saisonales Tages Dessert assortiert 2.50/Stk.
- Vanille-Crèmeschnitte 5.00
- Philadelphia Creme mit Himbeersauce und Meringue im Glas 7.50
- Caramelköppli im Glas mit Rahm 7.50
- Gebrannte Crème mit Kirsch 7.50
- Nidwaldner Süssmostcrème 7.50
- Panna Cotta mit Fruchtsauce 8.50
- Kaffeemousse mit Karamell-Crumble 8.50
- Saisonaler Fruchtsalat
mit Sorbet und Orangenlikör 11.00
- Dunkles Schokoladenmousse
mit Krokant und Baileys 12.00
- Dessert Buffet ab 20 Personen
mit Fruchtsalat, Meringue, Rahm, Glace oder Sorbet, Schokomousse,
Mini-Cremeschnitte, Panna Cotta,
Gebrannte Crème und Caramel Köppli 24.00
- Assortierte Käse-Platte
Regionale Auswahl von Hart-, Rohmilch-, Weich- und Bergkäse
Birnenwegge 14.00/100g

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (AGB).

| | |
|--|--|
| Geltungsbereich | Sämtliche Catering-, Bankett-, oder Seminarleistungen des Alpissimo und der Schlemmerei werden ausschliesslich auf der Basis der vorliegenden allgemeinen Geschäftsbedingungen und der vom Auftraggeber unterzeichneten Auftragsbestätigung erbracht. Mit der Bestellung einer Dienstleistung erklärt sich der Kunde mit diesen AGBs ausdrücklich und vorbehaltlos einverstanden. Allfällige AGBs des Kunden, andere Dokumente oder abweichende Vereinbarungen heben die AGBs nicht auf. |
| Leistung | Das Alpissimo und die Schlemmerei verpflichten sich, Catering-, Bankett- und Seminaranlässe professionell und in sorgfältiger Weise durchzuführen. Das Alpissimo und die Schlemmerei legen grossen Wert auf Qualität in allen Bereichen und prüfen und überarbeiten diese daher regelmässig. |
| Offerte & Bestätigung | Gestützt auf die Angaben des Kunden unterbreitet das Alpissimo und die Schlemmerei dem Kunden eine detaillierte Offerte mit den für seinen Anlass zu erbringenden Leistungen. Diese Offerte ist weder für den Kunden noch für das Alpissimo und die Schlemmerei verbindlich. Eine beidseitig verbindliche Vereinbarung kommt zustande, sobald wir vom Kunden eine rechtsgültig, unterzeichnete Auftragsbestätigung vorliegen haben. |
| Änderung des Auftrags | Veränderungen der Anzahl der Personen, welche am Anlass teilnehmen, müssen bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass gemeldet werden. Auf spätere Absagen gelten unsere Kulanzrichtlinien. Alle weiteren Differenzen werden verrechnet. Vom Kunden gewünschte sonstige Änderungen können nach dem unterzeichnen der Auftragsbestätigung angenommen werden, bedürfen allerdings einer bereinigten Auftragsbestätigung. |
| Annullierung | Ab 48 Stunden vor dem Anlass berechnen wir 100% des Bestellpreises. Ab 72 Stunden vor dem Anlass berechnen wir 75% des Bestellpreises. |
| Optionsdaten für Reservationen | Optionsdaten sind für beide Parteien verbindlich. Das Alpissimo und die Schlemmerei sind berechtigt nach Ablauf der Optionszeit die reservierten Termine freizugeben. |
| Beginn & Ende der Veranstaltung | Beginn und Ende einer Veranstaltung werden vertraglich festgehalten. Änderungen der vereinbarten Zeiten bedürfen der Zustimmung des Alpissimo und der Schlemmerei. |