



RESTAURANT
ALPISSIMO
essen · feiern · treffen

DAS ETWAS ANDERE RESTAURANT



Haldenstrasse 49 · 6020 Emmenbrücke · Fon 041 268 50 70 · www.alpissimo.ch

BANKETT ^{UND} CATERING DOKUMENTATION

Kirchfeldstrasse 25 · 6032 Emmen · Fon 041 268 50 70 · www.schlemmerei.ch



RESTAURANT
SCHLEMMEREI
schlemmen · zelebrieren · veranstalten

WO EMMEN ISST UND FEIERT.

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, Aperos, 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 sowie Vereinen und Firmen offen und verfügen über eine 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 48 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 werden verrechnet.

Unsere Menüvorschläge gelten ab 15 Personen, wobei Sie sich freundlicherweise auf 1 Menu festlegen. Um optimal planen zu können, benötigen wir die genauen Angaben über Ankunftszeit und Dauer des Anlasses.

BANKETT.

Räumlichkeiten

Unsere Teams empfangen Sie jederzeit gerne in den Restaurants Alpissimo und Schlemmerei.
Zusätzlich bieten wir Ihnen weitere Räumlichkeiten an, welche Sie exklusiv für sich und Ihre Gäste reservieren können. Gerne senden wir Ihnen unser Raumangebot inkl. Bestuhlungsmöglichkeiten zu.

Raummieten

Bei einem Auftragsvolumen von über 30.00 pro Person entfällt die Raummiete.

Bei einem Auftragsvolumen von unter 30.00 pro Person erheben wir, je nach Raumgrösse und Nutzungsdauer, eine Raummiete von 50.00 bis 500.00.

Schlemmerei

150.00 für Bankettsäle 1 und 2 (115 m²)

300.00 für Bankettsäle 1, 2 und Bistro (230 m²)

500.00 für Bankettsäle 1, 2, Bistro und Restaurant (345 m²)

50.00 pro ½ Tag für ein Sitzungszimmer (23 m² oder 33 m²)

50.00 für den Raum der Stille (45 m²)

50.00 für den Gymnastikraum (45 m²)

Alpissimo

150.00 für das Alpissimo (155 m²)

150.00 für den Panoramasaal (61 m²) oder Rigisaal (62 m²)

300.00 für Alpissimo, den Panorama- und Rigisaal (278 m²)

50.00 pro ½ Tag für ein Sitzungszimmer (28 m²)

50.00 für die Kapelle (97 m²)

Allfällige Zusatzaufwände wie erhöhte Verschmutzung, umstellen des Raumes etc. wird mit 50.00/Stunde pro Person in Rechnung gestellt.

Mindestkonsumation

Die BZE AG erhebt bei Abendveranstaltungen eine Mindestkonsumationspflicht von CHF 1'000.00. Wird der Mindestumsatz nicht erreicht, wird die Differenz als Raummiete belastet.

Bestuhlung

Unsere Räumlichkeiten richten wir gerne nach Ihren Wünschen ein und senden auf Wunsch möglich Einrichtungspläne zu. Folgende Tische haben wir im Angebot:

Stehtische

Festbänke und Tische

Restaurant Tische für 2 und/oder 4 Personen

Runde Tische für 7-8 Personen

Technik Das Alpissimo und die Schlemmerei verfügen über zeitgemässe Infrastruktur, welche wir Ihnen gerne vermieten.

Mietpreise pro Stück

Beamer mit Leinwand und Laptop	50.00
Visualizer	30.00
Pinnwand	10.00
Flipchart inkl. Moderatorenkoffer	15.00
Mikrofonanlage mit Handmikrophon (Alpissimo & Schlemmerei) und Headsets (Schlemmerei)	20.00
Bühne	100.00

Weitere Technik, Ausstattung und Dienstleistungen auf Anfrage.

Menükarte Das Alpissimo und Schlemmerei Team gestalten für Sie auf Wunsch eine persönliche Menükarte.

Herkunft unseres Fleisches Wir bevorzugen Lieferanten und Produzenten aus der Region.

Schweine-und Kalbfleisch: Zentralschweiz
Rind: Zentralschweiz und UY
Lamm: Zentralschweiz und NZ
Kaninchen: Schweiz, EU
Geflügel: Schweiz, EU
Wild: Schweiz, EU, NZ

Fleisch/Geflügel: Metzgerei Stutzer und Flüeler, Bianchi Comestibles

Lachs frisch: NO/GB
Lachs geräuchert: NO/GB
Riesencrevetten: SOA
Zanderfilets: D
Egli Filets: RU

Fisch: Dyhrberg AG, Bianchi Comestibles

Nachservice Unsere Menüpreise sind Tellerpreise. Gerne servieren wir Ihnen, gegen einen Aufschlag von 2.50 pro Person, die Beilagen im Nachservice.

Wünschen Sie von Fleischkomponenten einen Nachservice, wird dieser nach Aufwand verrechnet.

**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 Ihnen privaten Wein aus und verrechnen dafür
ein Zapfengeld von 20.00 pro Flasche.
Alle weiteren Getränke werden ausschliesslich von uns bezogen.

Dekoration

Unsere Dekorateurin zaubert Ihnen auf Wunsch eine passende
Tischdekoration. Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot.

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.

CATERING.

Catering Das Alpissimo und Schlemmerei Team verwöhnt Sie mit unserem Catering-Angebot.

Einrichtung & Bestuhlung Bei einem Catering benötigen wir eine detaillierte Beschreibung über die Einrichtungen der Räumlichkeiten in Saal und Küche um Ihnen ein individuelles Angebot zu unterbreiten. Ist die Einrichtung für Ihren Anlass vor Ort vorhanden?

Mietpreise

Steh Tisch inkl. Tischwäsche	15/Stück
Festbänke und Tische	15/Stück
Runde Tische für 7-8 Personen inkl. Tischwäsche	25/Stück
Stühle	5/Stück
Grill	100/Stück
Stoffservietten, weiss	1/Stück
Stoff-Tischwäsche 1.35x1.65m, weiss	5/Stück
Stoff-Tischwäsche 2.10x2.10m, weiss	11/Stück

Service Mit Erfahrung und Leidenschaft setzen wir Ihren Catering Anlass gekonnt und stilvoll in Szene.

Chef de Service	60/Stunde pro Person
Servicemitarbeitende	50/Stunde pro Person
Küchenchef	60/Stunde pro Person
Koch	50/Stunde pro Person
Vor- & Nachbereitung	50/Stunde pro Person
Lieferung & Einrichten	50/Stunde pro Person
Transport	0.70/Km pro Fahrzeug

Gedeck Für ein Gedeck mit Geschirr, Besteck, Gläser und Serviette berechnen wir Ihnen 5.00 pro Person.
Für ein Gedeck mit Einweggeschirr, Besteck, Becher, Einwegtischrolle und Serviette berechnen wir Ihnen 4.00 pro Person.

Nespresso-Maschinenverleih Gerne vermieten wir unsere Nespresso-Maschine auch ohne Service. Dafür verrechnen wir einen Mietpreis von 50.00 pro Tag. Zusätzlich fallen die Kosten für die Kaffeekapseln von 0.75 pro Kapsel an. Unser Kaffeegeschirr inkl. Löffel verleihen wir Ihnen gerne zu 1.50 pro Gedeck.

Parkplätze Für die Lieferung vor die Haustüre benötigen wir einen zugeteilten Parkplatz. Allfällige Parkgebühren stellen wir Ihnen in Rechnung.

SEMINAR.

KAFFEPAUSE VORMITTAG

Individuelle Auswahl zum selber Kombinieren

- Birchermüesli 5.00/Portion
- Früchteplatte geschnitten 8.00/150gr
- Früchtekorb 2.50/Person
- Brioche-Buttergipfeli, Vollkornigipfeli, Schoggigipfeli 1.50/Stk.
- Brötli-Auswahl 1.50/Stk.

MITTAGESSEN

Individuelle Auswahl aus der Dokumentation oder à la carte Karte

- bis 15 Personen à la carte möglich
- 3-Gang aus dem Tagesmenü-Angebot
- 3-Gang Businesslunch
- Fingerfood-Stehlunch

KAFFEPAUSE AM NACHMITTAG

Individuelle Auswahl zum selber Kombinieren

- Fruchtsalat 6.00/Portion
- Süssgebäck 3.00/Person
- Sandwiches 5.00/Stk.

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine Kaffeemaschine in den Seminarraum und verrechnen den Kaffee nach Verbrauch.

PAUSCHALEN FÜR SEMINARE.

- **Seminarpauschale 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
55.00/Person
- **Seminarpauschale 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
65.00/Person
- **Seminarpauschale 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
80.00/Person

FRÜHSTÜCK.

- **Frühstück**
Kaffee, Tee, Milch, Orangensaft, verschiedene Brote,
Zopf und Gipfeli, Butter, Honig sowie Konfitüre,
Birchermüesli und Fruchtsalat 15.00/Person
- **Frühstücksbuffet mini**
Kaffee, Tee, Milch, Orangensaft, verschiedene Brote,
Zopf und Gipfeli, Butter, Honig sowie Konfitüre,
Birchermüesli und Fruchtsalat, Aufschnitt- und Käseplatte 17.50/Person
- **Frühstücksbuffet midi**
Kaffee, Tee, Milch, Orangensaft, verschiedene Brote,
Zopf und Gipfeli, Butter, Honig sowie Konfitüre,
Fruchtjoghurt, Birchermüesli und Fruchtsalat, Aufschnitt- und Käseplatte,
gebratener Speck, Rührei, Rösti
Auf Wunsch 3-Minuten Ei, Spiegelei 26.00/Person
- **Frühstücksbuffet maxi**
Kaffee, Tee, Milch, Orangensaft, verschiedene Brote,
Zopf und Gipfeli, Butter, Honig sowie Konfitüre,
Fruchtjoghurt, Birchermüesli, Aufschnitt- und Käseplatte,
gebratener Speck, Rührei, Rösti und kaltes Roastbeef
Auf Wunsch 3-Minuten Ei, Omelette, Spiegelei,
gebrannte Crème, Fruchtwähe, Merinques mit Rahm
und frischer Fruchtsalat 38.00/Person
- **Brunch**
Kaffee, Tee, Milch, Orangensaft, verschiedene Brote,
Zopf und Gipfeli, Butter, Honig sowie Konfitüre,
Fruchtjoghurt, Birchermüesli, Aufschnitt- und Käseplatte,
Rauchlachs, Rührei, gebratener Speck,
Weisswurst mit süssem Senf
Hörnli und Gehacktes
Knuspriger Sonntagsbraten
Rösti, Buntes Gemüse
Gebrannte Crème, Fruchtsalat, Cremeschnitten,
Panna Cotta, Cake, 42.00/Person


APERÖ.

SALZIGES

- Salzstangen 250gr/5.00
- Erdnüssli 500gr/10.00
- Pommes Chips (Nature / Paprika) 500gr/10.00

KALT


- Gemüse-Sticks im Glas mit Avocado-Sour cream 2.50/Stk.
- Mini Windbeutel mit Frischkäse Creme 1.50/Stk.
- Auswahl von belegten Party Brötli „rustico“ (Weichkäse, Bergkäse, gekochter Schinken, Salami, Ei, Gemüse-Frischkäsecreme,) 2.80/Stk.
- Auswahl von belegten Party Brötli „deluxe“ (Beef Tatar, Rauchlachs, Thunfisch, Rohschinken, Pastrami) 3.20/Stk.
- Party Brötli Platte assortiert 20 Stück (Schinken, Käse, Thon, Rauchlachs, Salami) 50.00/Platte
- Gefüllte Weizen-Wrap Rolle mit Thon, Pastrami, Antipasti-Gemüsemousse, Lachs-Avocado 3.00/Stk.
- Tomaten-Gurken Tatar mit Hüttenkäse 2.50/Stk.
- Wakame Algensalat mit Riesencrevette 3.50/Stk.
- Tomaten-Mozzarella-Spiessli 2.50/Stk.
- Bergkäse-Trauben-Spiessli 2.50/Stk.
- Gemischte Oliven, Kernser Nusswurst und Sbrinz Möckli 7.00/100gr
- Fleischplatte mit Trockenfleisch-, Aufschnitt-und Schinkenspezialitäten dazu Brotauswahl 15.00/100gr
- Assortierte Käse-Platte dazu Brotauswahl 12.00/100gr

 Alle kalten Hüppli auch für Caterings geeignet.

APERÖ.


WARM

- Chipolata mit Speckmantel und rotem Zwiebel Konfit  2.50/Stk.
- Weisswurst mit süssem Senf und Laugen Brötli 3.80/Stk.
- Lamm-Spiessli auf Couscous-Gemüsesalat 3.80/Stk.
- Poulet-Satay Spiess mit Chili-Gurkensauce  2.80/Stk.
- Überbackenes mini Brötli „Suisse“ mit Kartoffel und Raclette 2.80/Stk.
- Überbackenes mini Brötli „TexMex“ mit Rindfleisch, Mais & Cheddar 3.00/Stk.
- Falafel mit Auberginen Püree 2.50/Stk.
- Rinds-Meatballs mit rauchigem BBQ-Dip  1.50/Stk.
- Schinken Gipfeli 2.00/Stk.
- Chäschüechli 2.00/Stk.
- Pizza Brötli 2.80/Stk.
- Mini Cheese Burger 2.80/Stk.
- Mini Chässchnitte  2.00/Stk.
- Chili con Carne mit Reiskrokette  3.00/Stk.

 Diese warmen Häppli sind auch für Caterings geeignet.

SÜSS

- Mini Muffin 1.50/Stk.
- Frucht-Spiessli 2.00/Stk.
- Mini Cremeschnitte 2.00/Stk.
- Mini Donuts gefüllt 2.00/Stk.
- Cookie 1.50/Stk.

 Alle süssen Häppli sind für Caterings geeignet.

VORSPEISEN.

- Bunte Blattsalate mit Rucola und Croutons 7.50
- Gemischte Saisonsalate mit Randen, Gurke, Mais, Rübli, Blattsalat 8.50
- Bunter Blattsalat mit Speck und Ei an Balsamico Dressing 9.00
- Gebackene Zander-Knusperli in Bierteig
serviert mit Salatbouquet und Tartarsauce 15.00
- Italienisches Gemüse-Anti Pasti
mit Sbrinz und feinem Rohschinken 18.00
- Mild geräucherte Lachsforelle von Dyhrberg
dazu bunte Blattsalate an Meerrettich-Knoblauch Dressing 18.00

SUPPEN.

- Rindsbouillon, Geflügelbouillon oder klare Gemüsebouillon 6.50
Einlage nach Wunsch:
Flädli / Fideli / Gemüsestreifen / Backerbsen / Eierstich / Wurzelgemüse Julienne
- Tomatensuppe 8.00
- Tomaten-Kokossuppe mit Chili 8.50
dazu Poulet-Satay Spiessli 10.00
- Rassige rote Currysuppe 8.50
dazu gebratene Riesencrevette 10.00
- Süssmostsuppe mit geräucherter Nusswurst 10.00
- Thailändische Kokos-Zitronengrassuppe
mit Galanga, Chili und Gemüse 12.00

HAUPTGÄNGE.

SCHWEIN

- Hackbraten an Pilzsauce 19.50
- Gebackener Ofen-Fleischkäse mit Senfsauce 17.00
- Warmer Beinschinken garniert mit Kartoffelsalat und bunten Gartensalaten 20.00
- Piccata vom Schwein «Milanaise» 22.00
- Schweinshalsbraten an Rosmarinjus 24.00
- Paniertes Schweineschnitzel 24.00
- Mariniertes Bier-Kotelette vom Schwein mit Pfefferbutter 25.00
- Schweinsrückensteak an Pfeffersauce oder mit Kräuterbutter 26.00
- Cordon bleu vom Schwein mit Füllung nach Wunsch 26.00
- Schweinsfilet am Stück gebraten an Apfel-Calvados Sauce 34.00

Wählen Sie zu allen Hauptgängen eine Stärke- und Gemüsebeilage aus Seite 16 aus.

HAUPTGÄNGE.

RIND

- Rindsschmorbraten
an kräftiger Merlot Sauce 32.00
- Gekochte Rindszunge
an Madeira Sauce 19.00
- Rindsfiletwürfel
an Whisky-Senfauce 35.00
- Hohrücken vom Weiderind
aus dem Ofen mit Sauce Bearnaise 38.00
- Rindsfilet
am Stück gebraten mit Pfeffersauce 46.00

KALB

- Blätterteig Pastetli
mit Kalbsbrät-Kügeli 18.00
- Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
an Champignonsauce 32.00
- Obwaldner Kalbhohrücken am Stück gebraten
mit Waldpilzsauce 39.00
- Saltimbocca vom Kalb
mit Rohschinken und Salbei gebraten 38.00
- Kalbrückensteak
an Morchel Sauce 44.00

Wählen Sie zu allen Hauptgängen eine Stärke- und Gemüsebeilage aus Seite 16 aus.

HAUPTGÄNGE.

GEFLÜGEL

- «Fitnessteller»
Zartes Pouletbrüstli im Sesammantel
mit buntem Salatbouquet und Melone 23.00
- Halbes Poulet 500 gr. aus dem Ofen 18.50
- Piccata von der Pouletbrust
mit Tomatensauce 22.00
- Poulet Geschnetztes «Casimir»
mit Currysauce und Früchtespiessli serviert 24.00
- Pouletstreifen «Stroganoff»
mit Peperoni, Randen, Pilzen und Sauerrahm 25.00
- Rotes Thai Poulet-Curry
mit Asiatischem Gemüse,
und Thai Basilikum 26.00

FISCH

- Schottisches Lachsschnitzel
an Limettensauce 33.00
- Zanderfilet
an Weisswein-Specksauce 27.00
- Lachsforellen Filet gebraten
mit Petersilien-Pesto 28.00

Wählen Sie zu allen Hauptgängen eine Stärke- und Gemüsebeilage aus Seite 16 aus (ausgenommen Fitnessteller).

BEILAGEN.

Bitte wählen Sie eine Stärke- und eine Gemüsebeilage aus.
Zusätzliche Beilagen servieren wir Ihnen gerne für 2.50/ pro Sorte.

STÄRKEBEILAGEN

- Salzkartoffeln
- Rösti Krokette
- Kartoffelstock
- Kartoffelgratin
- Pommes frites
- Kartoffel Wedges
- Spätzli
- Risotto
- Jasmin Reis
- Feine Nudeln
- Polenta

GEMÜSEBEILAGEN

- Gemüsebouquet
- Grillgemüse
- Rübli
- Erbsli & Rübli
- Bohnen
- Brokkoli
- Blumenkohl
- Blattspinat

HAUPTGÄNGE.

PASTA

- Älpler Magronen
mit Apfelmus 17.00
- Hörnli und Gehacktes
mit Apfelkompott 18.00

VEGETARISCH

- Gemüse-Piccata
auf Tomaten-Spaghetti mit Brokkoli 21.00
- Rotes Gemüse-Curry
mit Siam Reis 24.00
- Auberginen Cordon bleu
mit Beilagen nach Wahl 23.00

VEGAN

- Veganes Chili
senza Carne mit Reis 23.00
- Gemüse-Spaghetti mit Rüebli-Bolognese 23.00
- Hackbällchen an Tomatensauce
mit Spaghetti 23.00

LOW CARB (Kohlenhydrate reduziert)

- Halbroh gebratener Sushi Thon im Sesammantel
auf Wakame-Glasnudelsalat 36.00
- Im Ofen gebratenes Poulet Brüstchen
auf Grillgemüse 26.00
- Tatar von Avocado und Rauchlachs
auf Gemüse-Carpaccio 26.00

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten stellen wir Ihnen gerne ein passendes Menü zusammen. Bitte melden Sie sich gerne frühzeitig bei uns, damit wir Ihr Menü vorbereiten können.

MENÜS.

- **Menü 1**

Gemüse Cremesuppe mit Croûtons



Hackbraten an Pilzsauce
mit Kartoffelstock
dazu Saisongemüse



Schokoladenköpfli mit Eierlikörrahm

27.00

- **Menü 2**

Rindsbouillon mit Fideli und Gemüse



Kügeli-Pastetli mit Champignons an Rahmsauce
mit Pommes Frites
dazu Erbsli und Rüepli



Gebrannte Crème

28.00

- **Menü 3**

Gemischter Salat



Poulet Geschnetzelt Casimir
mit Currysauce und Früchten
dazu Reis



Griessköpfli mit Fruchtsauce und Rahm

33.00

- **Menü 4**

Saisonsalat an Haus-Dressing



Gebatene Pouletbrust
an Champignonrahmsauce
mit Butternudeln
dazu Gemüse garnitur



Caramel Köpfli mit Rahm

35.00

- **Menü 5**

Weisswein-Käsesuppe mit Croutons



Schweinsrücken-Steak mit Pfefferbutter
mit gebratenen Kräuterkartoffeln
dazu Grillgemüse



Ananas-Mango Salat mit Kokosglace

37.00

- **Menü 6**

Bunte Blattsalate mit Nüssen, Mostbröckli und Sbrinz



Schweinsfiletmedaillons auf gedünsteten Apfelringen
an Mostsauce
mit Rösti Krokette
dazu Gemüsebouquet



Gebrannte Crème parfümiert mit Kirsch

51.00

BUFFETS.

- Bunt es Salatbuffet
mit z.B. R ubli, Gurken, Mais, Tomate/Mozzarella, Sellerie, Randen,
Cole Slaw, Peperoni, Algen, Bohnen, Kichererbsen und Blattsalaten 12.50
- Ch s-Fondue mit Brot
dazu verschiedene Garnituren 24.00
- Pasta-Plausch mit dreierlei Saucen
Wählen Sie aus folgenden Saucen:
Tomaten, Bolognese, Pesto, Gemüse-Kräuterrahm
Wodka oder Carbonara 22.00
- Grill-Buffer
Kalbsbratwurst 80 g /rassige Rindsbratwurst 80g / Poulet Oberschenkel,
Schweinsgrillsteak 100g
Ofengemüse und kleinen Rosmarin Kartoffel
Saucen: Sauerkirschen BBQ, Mango Chili Senf, Pfirsich Ketchup,
Knoblauch-Kräuterschaum 37.00
- Fondue Chinoise
mit Rind-, Kalb- und Schweinefleisch (250g)
dazu Country Fries, Reis und Chinagem se
mit Cocktail-, Knoblauch-, Curry- und Tartarsauce 48.00
- Asiatisches Buffet
Gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch ein passendes Buffet zusammen.
Der Preis ergibt sich aus Ihrer Auswahl.
- American Fast Food Buffet
Verschiedene Burger zum selber zusammenstellen, Hot Dogs, Poulet Fl gel,
Spare Rips, Onion Rings,
verschiedene Saucen, Maiskolben, Salate, Country Fries 37.00

DESSERT.

- Vanille-Crèmeschnitte 4.80
- Caramel Köpfl
mit Früchtegarnitur 7.00
- Gebrannte Crème
mit Kirsch 7.00
- Nidwaldner Süssmostcrème 7.00
- Panna Cotta mit Fruchtspiegel 8.50
- Schwarzwälder Tiramisu
mit Kirschen und Schokostreusel 9.50
- Schokoladenmousse
mit Krokant und Baileys 11.00
- Exotischer Fruchtsalat
mit Mango Sorbet und Kokoslikör 11.00
- Dessert Buffet
mit Saisonfrüchten, Meringue, Rahm, Glace und Sorbet, Schokomousse,
Mini-Gebäck, Panna Cotta, Cremeschnitten
Mango-Lassi, Gebrannte Crème und Caramel Köpfl 22.00
- Käseteller
Auswahl von Hart-, Rohmilch-, Weich und Blauschimmelkäse 12.00
- Assortierte Käse-Platte
Auswahl von Hart-, Rohmilch,-Weich und Blauschimmelkäse 12.00/100gr
- Diverse Torten Preis nach Wahl

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (AGB).

- Geltungsbereich** Sämtliche Catering-, Bankett-, oder Seminar- Leistungen 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.
- 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 werde vertraglich festgehalten. Änderungen der vereinbarten Zeiten bedürfen der Zustimmung des Alpissimo und der Schlemmerei.

Gewährleistung & Haftung

Das Alpissimo und die Schlemmerei gewährleisten einwandfreie Qualität der zu erbringenden Leistungen. Der Kunde ist verpflichtet, allfällige Einwände oder Mängel gegen die Leistungen während oder unmittelbar nach dem Anlass geltend zu machen. Danach gelten sämtliche Leistungen als genehmigt. Eine Haftung für Mangelfolgeschäden ist ausgeschlossen. Für Einflüsse höherer Gewalt, welche die Erbringung der Leistungen stören oder unmöglich machen, kann das Alpissimo und die Schlemmerei nicht haftbar gemacht werden. Wir lehnen jede Haftung, Diebstahl und Beschädigungen an Kleidern sowie mitgebrachten Gegenständen der Veranstaltungsteilnehmenden ab.

Zahlungs- Konditionen

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Der Rechnungsbetrag wird ohne Abzug innert 30 Tagen nach Rechnungserhalt zur Zahlung fällig. Bei Eintritt des Zahlungsverzuges beträgt der Verzugszins 5 %. Das Alpissimo und die Schlemmerei sind berechtigt, vom Veranstalter nach Vereinbarung eine Vorauszahlung zu verlangen.

Dekoration

Ohne ausdrückliche Zustimmung des Alpissimo und der Schlemmerei darf kein zusätzliches Dekorationsmaterial verwendet werden. Der Veranstalter ist verantwortlich, dass das verwendete Dekorationsmaterial den feuerpolizeilichen Vorschriften entspricht. Vom Veranstalter mitgebrachtes Material muss nach Ende der Veranstaltung abgeholt werden oder wird auf Kosten des Veranstalters vom Alpissimo oder der Schlemmerei entsorgt.

Speis & Trank

Speis und Trank sind grundsätzlich vom Alpissimo und der Schlemmerei zu beziehen. Ausnahmsweise und mit Zustimmung des Alpissimo oder der Schlemmerei kann der Veranstalter Getränke selbst organisieren, wobei wir eine Servicegebühr und Zapfengeld in Rechnung stellen.

Rücktritt durch das Alpissimo oder die Schlemmerei

Das Alpissimo und die Schlemmerei behalten sich das Recht vor, entschädigungslos vom Vertrag zurückzutreten:

- Im Falle höherer Gewalt, auf behördliche Anordnung hin sowie bei Nichteinhaltung der vertraglich vereinbarten Vorauszahlung.
- Wenn für das Alpissimo und die Schlemmerei Grund zur Annahme besteht, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Alpissimo oder der Schlemmerei zu gefährden droht.

September 2019