

BANKETTDOKUMENTATION



HOTEL  **WINKELRIED**
STANSSTAD AM SEE

Leitwort

Wir vereinen Neues mit dem Traditionellen ganz nach dem Motto „alles ist möglich“. Bei uns steht der Gast im Vordergrund und dass verstehen wir nicht als ein leeres Versprechen, sondern als Herausforderung, der wir jeden Tag gerecht werden wollen.

Das Hotel Winkelried liegt direkt am Vierwaldstättersee inmitten einer zauberhaften Landschaft. Das Hotel verfügt über eine Pizzeria, die teilweise in den See hinein gebaut wurde, über ein Seerestaurant mit wunderbarem Blick auf den Vierwaldstättersee sowie ein traditionelles Stübli, wo die Arvenholzwände ein heimeliges Gefühl ausstrahlen.

Neben unserem vielfältigen Angebot bieten wir auch Räumlichkeiten, die sich zum Feiern bestens eignen.



Allgemeine Informationen

Telefon

+41 41 618 23 23

E-Mail

hotel@winkelred.ch

Homepage

www.winkelried.ch

Lage

Dorfplatz 5, CH – 6362 Stansstad

Anreise

Von Luzern aus, benötigen Sie ca. 15 Min. über die Autobahn um die einzigartige Location zu erreichen und auf einer der Terrassen die wundervolle Aussicht geniessen zu können.

Mit dem Zug erreichen Sie uns, in 20 Minuten über den Luzerner Bahnhof mit der S4 Richtung Stans.

Die Anlegestelle der Kursschiffe liegt direkt neben der Pizzeria beim Hotel Winkelried. Ein Bootsplatz für Boote bis 12 Meter befindet sich vor dem Hotel und kann für CHF 10.00 reserviert werden.

Parkmöglichkeiten

Wir haben 24 Parkplätze in unserer Tiefgarage, die gegen eine Gebühr von CHF 15.00 pro Parkplatz reserviert werden können. Zudem befinden sich viele öffentliche Parkplätze vor dem Hotel.

Hafenrestaurant Pizzeria

Unsere Pizzeria liegt direkt neben dem Schiffssteg und ist in wenigen Schritten erreichbar. Wir freuen uns, Sie mit unseren frisch gemachten Pizzen aus dem Holzofen verwöhnen zu dürfen, verbunden mit einem Hauch südländischem Charme.

Restaurant Seeblick

Das Restaurant Seeblick ist unser gediegenes à la Carte Restaurant mit einem wunderschönen Ambiente, das Ihnen eine Postkartensicht auf den See ermöglicht. Im Sommer sehen Sie bei einem gemütlichen Abendessen den Sonnenuntergang über dem Vierwaldstättersee. Kommen und geniessen Sie eine Auszeit.

Winkelried Stübli

In unserem Winkelried Stübli können Sie am Morgen in aller Ruhe Kaffi und Gipfeli geniessen während Sie die aktuellen News in der Tageszeitung lesen.

Fischerbar

Die früher über die Kantonsgrenze hinaus bekannte Fischerbar haben wir wieder zum Leben erweckt. Hier treffen sich jung und jung gebliebene auf einen Apéro nach der Arbeit oder am Freitag um auf das Wochenende anzustossen.



Seminare & Anlässe

Kapazität

	Grösse in m ²	Restaurant	Tafel	U-Form	Seminar	Theater
Turmsaal	96 m ²	64 Personen	80 Personen	25 Personen	40 Personen	70 Personen
Flügelsaal	70 m ²	36 Personen	50 Personen	20 Personen	20 Personen	50 Personen
Seeblick	84 m ²	50 Personen	70 Personen	20 Personen	30 Personen	50 Personen
Seesaal	154 m ²	80 Personen	100 Personen	-	60 Personen	100 Personen
Winkelried Stübli		40 Personen	-	-	-	-

Seminar Pauschalen

	Preis pro Person und Tag	In den Kosten sind inklusive
Tagespauschale	CHF 103.00	<ul style="list-style-type: none"> - Technik - Saalmiete - Getränke im Tagungsraum - 2 Kaffeepausen - 3 Gang Business Lunch
Halbtagespauschale inkl. Lunch	CHF 79.00	<ul style="list-style-type: none"> - Technik - Saalmiete - Getränke im Tagungsraum - 1 Kaffeepause - 3 Gang Business Lunch

Preise Saalmiete & Technik

	Preis pro Raum und Tag
Saalmiete	CHF 500.00
1 Beamer & Leinwand	CHF 70.00
1 Flipchart	CHF 25.00
1 Pinnwand	CHF 25.00
1 Moderatorenbox	CHF 50.00
1 Mikrofon & Rednerpult	CHF 40.00
Headset Mikrofon	CHF 40.00
Internetzugang	Kostenfrei

Hotelzimmer

Unsere 29 Hotelzimmer sind zur Seeseite oder zur Bergseite der Nidwaldner Berge gerichtet. Der einmalige Standort des Hotels direkt am See bietet einen unglaublichen Ausblick, vermittelt ein sofortiges Urlaubsfeeling.

Die Zimmer sind ausgestattet mit Telefon, Radio und TV, Wireless, Minibar und Safe.

Die Badezimmer sind mit einer Duschwanne teilweise auch mit Badewanne und Dusche ausgestattet.

All unsere Zimmer verfügen über einen Balkon, damit die wunderbare Aussicht auch draussen genossen werden kann.



Sonstige Details

Blumendekoration

Wir empfehlen Ihnen das Blumengeschäft Blättler,
Kehrsitenstrasse 7, 6362 Stansstad, +41 41 610 11 06.

Kerzen

Wir schmücken Ihren Tisch gratis mit Kerzen (Standardfarbe weiss).
Für zusätzlichen Dekorationsaufwand stellen wir Ihnen CHF 80
pro Stunde und Mitarbeiter in Rechnung. Aus Sicherheitsgründen ist
das Verwenden von Wunderkerzen und ähnlichem in allen
Räumlichkeiten strengstens verboten.

Menukarten

Werden von uns gratis gedruckt, bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie
spezielle Wünsche bezüglich eines Titels, eines Fotos oder weiterer
Gestaltung haben.

Musik

Wir stellen unsere Anlage für Ihre persönlichen Musikwünsche gerne
kostenlos zur Verfügung
Natürlich dürfen Sie auch Ihre Wunschmusiker zum Fest einladen.

Schliessungszeiten

Die Räumlichkeiten stellen wir Ihnen bis 24.00 Uhr kostenfrei zur
Verfügung. Im Anschluss haben Sie die Möglichkeit noch in unserer
„Fischerbar“ weiter zu feiern bis 02.00 Uhr ist dies kostenfrei.

Feuerwerk

Auf dem Gelände des Hotel Winkelrieds ist dies wegen des Hafens
nicht gestattet. Bitte kontaktieren Sie für eine Erlaubnis die
Gemeinde Stansstad.

Getränke

Unsere Weinkarte bietet eine Auswahl für jeden Geschmack, wenn
Ihr Wein nicht vorhanden sein sollte beraten wir Sie gerne.
Mitgebrachte Getränke können durch vorherige Anmeldung
ausgeschenkt werden. Hierfür verrechnen wir ein Zapfengeld von
CHF 35.-- pro Flasche.

Hochzeitstorte

Wird die Hochzeitstorte nicht von uns geliefert wird, verrechnen wir
einen Serviceaufschlag von CHF 4.00 pro Person für Gedeck und
Service.



Apérovorschläge

Häppchen ((ab mind. 10 Personen pro Auswahl/ Preis pro Stück)

Snack

Chips, Nüssli, Salzstangen
Grissini mit Rohschinken
Focacciabrot mit Rosmarin
Gebrochener Sbrinz aus der Zentralschweiz 50 g

Preis/Stück

CHF 4.50
CHF 2.80
CHF 4.00
CHF 4.80

Kalte Häppchen

Gemüse mit Dips 100 g
Anti Pasti Spiesse
Tomaten- Mozzarella Spiesse
Tomatenbruschetta mit Grana Padano
Brötli mit Tatar, oder Rauchlachs
Focaccia mit Käse oder Schinken oder Tipo di parma
Früchtespiess

Preis/Stück

CHF 3.50
CHF 3.50
CHF 4.00
CHF 4.00
CHF 4.50
CHF 4.50
CHF 3.80

Warme Häppchen

Chäschuechli
Schinkengipfeli
Gebratene Meatballs mit Cocktailsauce
Frühlingsrollen mit Gemüse und Poulet an Sweet`n`Sour – Sauce
Zanderknusperli mit Sauce Tartar
Pizza geschnitten in 8 Stücke
Suppe im Tässli (je nach Saison kalt / warm)

Preis/Stück

CHF 3.00
CHF 3.30
CHF 3.50
CHF 4.80
CHF 5.20
CHF 24.00
CHF 3.50

Dessert

Gebrannte Crème mit Kirsch und Rahm
Erdbeeren mit Vanilleglacé und Rahm (saisonal)
Erfrischendes Quarkmousse auf Früchtesalat
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Toblerone-Parfait auf marinierten Orangenfilets
Schokoladenmousse mit Früchten
Dessertsymphonie „Winkelried“ mit unseren saisonalen Klassikern
Zweierlei Sorbets mit frischen Früchten

Preis/Stück

CHF 9.50
CHF 12.00
CHF 10.50
CHF 12.00
CHF 13.50
CHF 12.50
CHF 16.50
CHF 12.00

Stellen Sie Ihr Menu selbst zusammen

Salate und Vorspeisen

	Preis
Bunter Blattsalat mit Nidwaldner Moschtbröckli	CHF 15.50
Nüsslisalat mit Champignons, Speck und Croûtons	CHF 16.00
Tatar vom Rauchlachs oder Rind mit Toast und Butter	CHF 22.00
Gemischter Salat mit Parmesan, Nüssen und Birnen	CHF 14.50
Zanderknusperli mit bunt gemischtem Salat	CHF 16.50
AntiPasti-Teller (mit scharfer Salami, Büffelmozzarella und Gemüsevarianten)	CHF 19.50
Melone mit Parmaschinken (saisonal April-September)	CHF 17.50

Gerne können Sie folgende Dressings wählen:

French Dressing oder Balsamico-Honig Dressing

Suppen

Tomatencrèmesuppe	CHF 11.00
Bouillon mit Flädli	CHF 11.00
Weinschaumsuppe mit Trauben	CHF 12.00
Curry-Kokoscrèmesuppe mit frischem Koriander	CHF 12.00
Kürbiscrèmesuppe (saisonal Oktober-Dezember)	CHF 12.00

Hauptgänge

Fisch

Felchenfilets „Vierwaldstättersee“ mit Salzkartoffeln und Gemüse	CHF 39.50
dazu Tomatenwürfel und Karpern	
Lachsforellenfilet an Weisswein-Kräutersauce	CHF 38.00
mit Reis und Marktgemüse	

Fleisch

Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce	CHF 42.00
Saltimbocca vom Kalb, mit Parmaschinken und Salbei	CHF 43.50
Knusprige Maispoulardenbrust an Pesto jus	CHF 32.50
Rindsfiletstreifen an Senf-Sauerrahmsauce	CHF 39.50
Von Hand geschnittenes Kalbsfleisch „Zürcher Art“	CHF 41.00
Ofenfrischer Schweinerücken mit Rosmarinjus	CHF 32.50

folgende Beilagen können Sie für die Hauptgänge wählen:

Salzkartoffeln, Safranrisotto, Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin, Marktgemüse oder Grillgemüse

Vegetarisch

Kartoffel-Gemüsestrudel an Petersiliensauce	CHF 27.50
Spätzlipfanne mit Gemüse und Pilzen	CHF 25.50
Broccolirisotto mit Parmesanspäne und Cherrytomaten	CHF 26.50
Gnocchi tricolori, mit Saisonpilzen, Gemüsewürfeln, Kräutern und Parmesan	CHF 26.50
Rotes Gemüse-Thai-Curry mit Basmatireis	CHF 28.50

Menüvorschläge

MENU 1

Tatar vom geräucherten Lachs garniert mit einem Blattsalat-Strauss

Rindsfiletmedaillons mit Rotweinjus
dazu Kartoffelkroketten und buntes Marktgemüse

Schokoladenmousse mit Früchten

CHF 74.00

MENU 2

Bunt gemischter Salat mit Nidwaldner Moschtbröckli dazu Hobelkäse auf Birnenherz
an Balsamico-Honig.Senf Sauce

Tomatencrémesuppe

Glasierter Kalbshohrrücken auf Pilzragoût
dazu Kartoffelgratin und Gemüsesymphonie

Toblerone-Parfait auf marinierten Orangenfilets

CHF 79.00

MENU 3

Gemischter Salat mit Zanderknusperli

Rosé-Weinschaumsuppe

Les deux Filets, Schweinsfilet mit Thymianjus, Rindsfilet
mit Sauce Béarnaise, Pommes Dauphine und Gemüse

Frische Erdbeeren mit Vanilleglacé
(saisonale)

CHF 83.50

Menüvorschläge

MENU 4

Bunter Salat mit Parmaschinken dazu Radieschenscheiben,
Sprossen, Cherrytomaten und Zwiebeln

Curry-Ananassuppe mit Linsen
dazu Rahmtupf und Gemüsestroh

Schweinsfilet im Parmesanmantel an Rotweinjus
dazu Risotto mit Mascarpone und Gemüse

Mangosorbet mit Waldbeeren

CHF 79.50

MENU 5

Bunte Blattsalate mit knuspriger Frühlingsrolle
Cherrytomaten und Sprossen

Rindskraftbrühe mit Flädli

Gebratenes Zanderfilet mit Äpfeln und Nüssen
Salzkartoffeln und Saisongemüse

Dessertsymphonie „Winkelried“

CHF 79.50

MENU 6

AntiPasti-Teller
(pikante Salami, Büffelmozzarella und Grillgemüse)

Zanderfilet im Olivenöl gegart auf Lauchbeet mit Safransauce

Zitronensorbet mit Prosecco

Schweizer Rindsfilet am Stück gebraten im Kräutermantel
dazu Kartoffelgratin und saisonales Gemüse

Zweierlei Sorbets mit frischen Früchten

CHF 92.00

Check-liste

- Passendes Lokal
- Parkplatz der Gäste
- An -und Rückfahrt der Gäste
- Programm/ Ablauf des Anlasses
- Bestuhlung, Tischplan, Tischkarten
- Apéro vor dem Essen: Getränke & Häppchen
- Menü: Vorspeise, Hauptgang, Dessert/Kindermenü
- Getränke & Weine während dem Essen
- Nach dem Essen: Kaffee & Spirituosen
- Sind Kinder, Vegetarier, Allergiker unten den Gästen?
- Menükarten: Logo/Bild/Titel
- Blumen, Dekoration, Musik
- Übernachtung
- Bezahlung: Bar, Kreditkarte, Rechnung
- _____
- _____
- _____
- _____