

BANKETTDOKUMENTATION



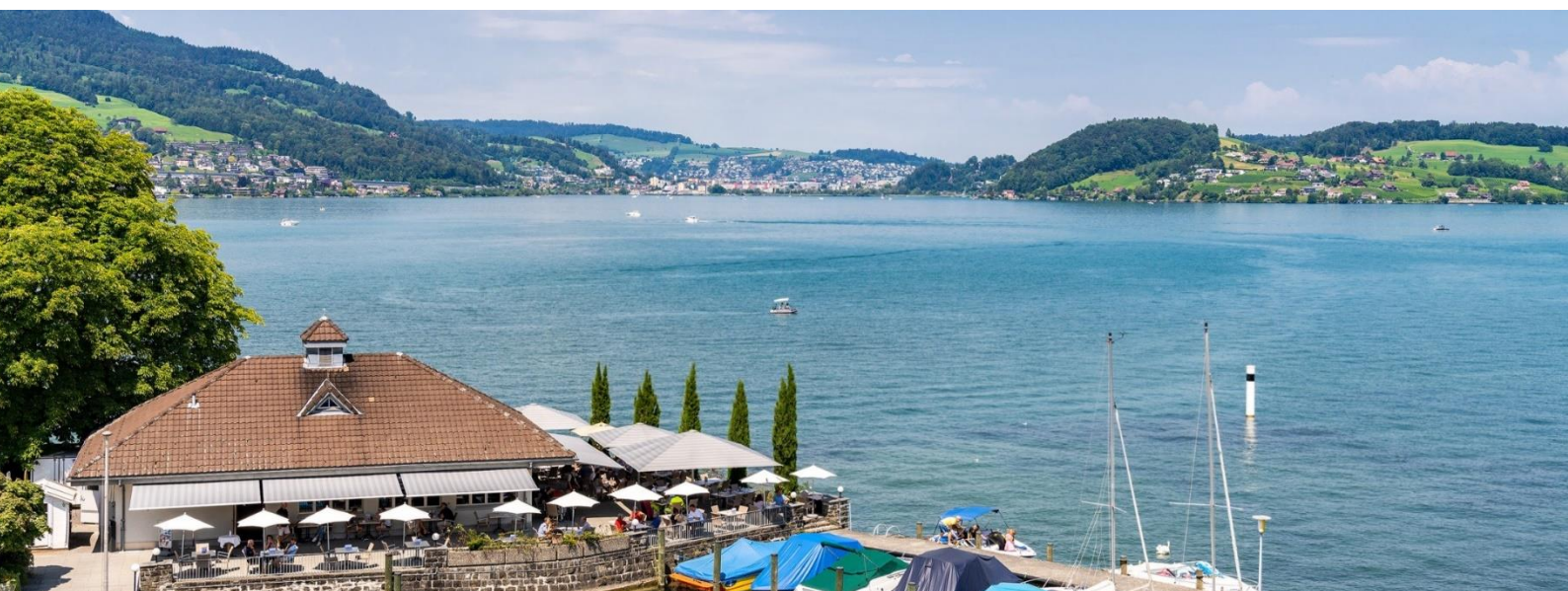
HOTEL WINKELRIED
STANSSTAD AM SEE

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	<p>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.</p> <p>Mit dem Zug erreichen Sie uns, in 20 Minuten über den Luzerner Bahnhof mit der S4 Richtung Stans.</p> <p>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.</p>
Parkmöglichkeiten	Wir haben 24 Parkplätze in unserer Tiefgarage, die gegen Eine Gebühr von CHF 15.00 pro Parkplatz vorreserviert 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	60 Personen	-	60 Personen	100 Personen
Winkelried Stübli		45 Personen	-	-	-	-

Seminar Pauschalen

	Preis pro Person und Tag	In den Kosten sind inklusive
Tagespauschale	CHF 95.00	<ul style="list-style-type: none"> - Technik - Saalmiete - Getränke im Tagungsraum - 2 Kaffeepausen - 3 Gang Business Lunch
Halbtagespauschale inkl. Lunch	CHF 75.00	<ul style="list-style-type: none"> - Technik - Saalmiete - Getränke im Tagungsraum - 1 Kaffeepause - 3 Gang Business Lunch
Halbtagespauschale ohne Lunch	CHF 35.00	<ul style="list-style-type: none"> - Technik - Saalmiete - Getränke im Tagungsraum - 1 Kaffeepause

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
Internetzugang	Kostenfrei

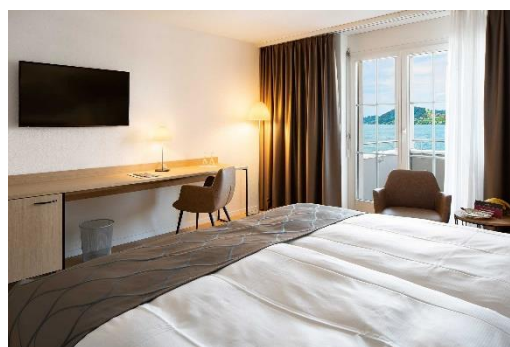
Hotelzimmer

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	Als Standarddekoration steht auf den Tischen ein kleines Gesteck, der Jahreszeit angepasst. Wenn Sie jedoch etwas anderes wünschen empfehlen wir Ihnen; Blumengeschäft Blättler, Kehrsitenstrasse 7, 6362 Stansstad, +41 41 610 11 06.
Kerzen	Wir schmücken Ihren Tisch gratis mit Kerzen (Standardfarbe weiss). 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 30.-- pro Flasche.
Hochzeitstorte	Wird die Hochzeitstorte nicht von uns geliefert wird, verrechnen wir einen Serviceaufschlag von CHF 3.00 pro Person für Gedeck und Service.



Apérovorschläge

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

Snack

Chips, Nüssli, Salzstangen	CHF 4.50
Grissini mit Rohschinken	CHF 2.50
Hausgemachtes Knoblauchbrot	CHF 4.50
Focacciabrot mit Rosmarin	CHF 3.50
Gebrochener Sbrinz aus der Zentralschweiz 50 g	CHF 6.50

Kalte Häppchen

Gemüse mit Dips	CHF 2.50/100g
Anti Pasti Spiesse	CHF 3.00
Tomaten- Mozzarella Spiesse	CHF 3.00
Tomatenbruschetta mit Grana Padano	CHF 3.50
Brötli mit Tatar, Käse, Rauchlachs oder Tipo di parma	CHF 3.50
Rindstatar auf Toast	CHF 4.50
Crevetten mit Ingwer, Chili und Koriander	CHF 5.50
Früchtespiess	CHF 3.50

Warme Häppchen

Chäschuechli	CHF 2.80
Schinkengipfeli	CHF 3.00
Gebratene Meatballs mit Barbecuesauce	CHF 3.50
Frittierte Crevetten mit Sweet`n`sour-Sauce	CHF 5.50
Knusprige frittierte Pouletfügeli mit Sweet Chili – Dip	CHF 5.50
Frühlingsrollen mit Gemüse und Poulet an Sweet`n`Sour – Sauce	CHF 5.50
Zanderknusperli mit Sauce Tartar	CHF 5.00
Pizza geschnitten in 8 Stücke	CHF 24.00/Stück
Suppe im Tässli (je nach Saison kalt / warm)	CHF 3.00

Stehlunch ab 20 Personen auf Anfrage

ab CHF 35.00 / Person

Stellen Sie Ihr Menu selbst zusammen

Salate und Vorspeisen

Preis pro Person

Bunter Blattsalat mit Nidwaldner Moschtbröckli	CHF 15.50
Nüsslisalat mit Champignons, Speck und Croûtons	CHF 15.00
Tatar vom Rauchlachs oder Rind mit Toast und Butter	CHF 17.00
Gemischter Salat mit Parmesan, Nüssen und Birnen	CHF 12.00
Zanderknusperli mit bunt gemischtem Salat	CHF 15.00
AntiPasti-Teller (mit scharfer Salami, Büffelmozzarella und Gemüsevarianten)	CHF 17.50
Melone mit Parmaschinken (saisonal April-September)	CHF 17.00

Gerne können Sie folgende Dressings wählen:

Balsamico, Italienisch, French Dressing

Suppen

Tomatencrèmesuppe	CHF 9.50
Bouillon mit Flädli	CHF 9.50
Weinschaumsuppe mit Trauben	CHF 9.50
Curry-Kokoscrèmesuppe mit frischem Koriander	CHF 11.00
Kürbiscrèmesuppe (saisonal Oktober-Dezember)	CHF 9.50

Hauptgänge

Fisch

Felchenfilets „Vierwaldstättersee“ Karpfern, Kräuter, Butter, Tomaten- und Zitronenwürfeli, dazu Salzkartoffeln und Gemüse	CHF 35.00
Gebratene Saiblingfilets an Rucolasauce mit Weissweinsrisotto mit einem Hauch Vanille und Gemüse	CHF 37.00

Fleisch

Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce	CHF 39.00
Saltimbocca vom Kalb, mit Parmaschinken und Salbei	CHF 42.00
Knusprige Maispouardenbrust an Pestojus	CHF 31.00
Rindsfiletstreifen an Senf-Sauerrahmsauce und Gemüse	CHF 39.00
Von Hand geschnittenes Kalbsfleisch „Zürcher Art“	CHF 38.00
Ofenfrischer Schweinerücken mit Rosmarinjus und Marktgemüse	CHF 32.00

folgende Beilagen können Sie für die Hauptgänge wählen:

Salzkartoffeln, Weissweinsrisotto, Safranrisotto, Basmatireis, Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin, Ratatouille-Gemüse, Marktgemüse, Grillgemüse

Vegetarisch

Kartoffel-Gemüsestrudel an Petersiliensauce	CHF 25.50
Spätzlipfanne mit Gemüse und Pilzen	CHF 24.00
Broccolirisotto mit Parmesanspäne und Cherrytomaten	CHF 25.50
Ravioli gefüllt nach Saison (Kürbis, Tomaten, Basilikum, Spargel)	CHF 26.00
Gnocchi tricolori, mit Saisonpilzen, Gemüsewürfeln, Kräutern und Parmesan	CHF 26.00
Rotes Gemüse-Thai-Curry mit Basmatireis	CHF 28.00

Dessert

Preis pro Person

Gebrannte Crème mit Rahm	CHF 9.50
Erdbeeren mit Vanilleglacé und Rahm (saisonal)	CHF 12.00
Erfrischendes Quarkmousse auf Früchtesalat	CHF 10.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce	CHF 12.00
Toblerone-Parfait auf marinierten Orangenfilets	CHF 12.00
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern	CHF 13.00
Schokoladenmousse mit Früchten	CHF 11.50
Dessertsymphonie „Winkelried“ mit unseren saisonalen Klassikern	CHF 15.00

Menüvorschläge

MENU 1

Tatar vom geräucherten Lachs garniert mit einem Blattsalat-Strauss

Rindsfiletmedaillons mit Rotweinjus
dazu Kartoffelkroketten und buntes Marktgemüse

Hausgemachte Straciatellacrème mit Beeren und frischer Minze

CHF 69.00

MENU 2

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

Tomatencrèmesuppe

Glasierter Kalbshohrücken auf Pilzragoût
dazu Kartoffelgratin und Gemüsesymphonie

Schokoladenmousse mit frischen Früchten

CHF 74.00

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
(saisonal)

CHF 79.00

Menüvorschläge

MENU 4

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

Curry-Ananassuppe mit Linsen
dazu Rahmtopf und Gemüsestroh

Schweinsfilet im Parmesanmantel an Rotweinjus
dazu Risotto mit Mascarpone und Gemüse

Mangosorbet mit Himbeeren

CHF 77.00

MENU 5

Bunte Blattsalate mit knuspriger Frühlingsrolle
Cherrytomaten und Sprossen

Rindskraftbrühe mit Flädli

Zanderfilet mit Nüssen und Apfelstückli auf Herz-Crêpe

Schweinsfilet im Parmesanmantel an kräftigem Rotweinjus
dazu Risotto und Marktgemüse

Dessertsymphonie „Winkelried“

CHF 89.00

MENU 6

Tatar von der Aubergine mit Parmaschinken, geschmorte Cherrytomaten und Kräutersalat

Zanderfilet im Olivenöl gegart auf Lauchbeet mit Safransauce

Zitronensorbet mit Prosecco

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

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern dazu Kokosglacé

CHF 92.00

Weinkarte

Schaumwein & Champagner

Prosecco DOC **75 cl**
Ponte; Glera
Veneto, Italien CHF 59.50

Moscato d'Asti DOC CHF 49.00
Marrone, Moscato
Piemont, Italien

Perrier Jouët Grand Brut CHF 89.00
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Champagne, Frankreich

Rosewein

Bardolino DOP Campo del Rose 2022 CHF 56.00
Tinazzi; Corvina, Rondinella, Molinara
Veneto, Italien

Weisswein

Aigles les Murailles AOC 2022 CHF 63.00
Henri Badoux; Chasselas
Chablais, Schweiz

Compleo Cuvée 2022 CHF 59.50
Staatskellerei; Pinot Gris, Chardonnay
Zürich, Schweiz

Pinot Grigio DOC 2022 CHF 56.00
Antonutti; Pinot Grigio
Friaul, Italien

Roero Arneis DOCG 2022 CHF 59.50
Cossetti; Arneis
Piemont, Italien

Gavi di Gavi DOCG 2020 CHF 52.50
Marrone, Cortese
Piemont, Italien

Rotwein

ÈO Noir 2021 CHF 74.00
Staatskellerei; Merlot, Gamaret
Schweiz

Merlot Selezione d'Ottobre 2021 CHF 59.50
Fratelli Matasci; Merlot
Tessin, Schweiz

Primitivo di Salento IGT 2022 CHF 63.00
Provinco Italia; Primitivo
Apulien, Italien

Montepulciano 2021 CHF 52.50
Belfiore; Montepulciano
Abruzzen, Italien

Rotwein

Ripasso Superiore Valpolicella DOP 2020 Tinazzi; Corvina, Rondinella, Molinara Veneto, Italien	CHF 66.50
Amarone DOCG « La Bastia » 2018 Tinazzi; Corvina, Rondinella, Molinara Veneto, Italien	CHF 92.00
Brancaia Tre Toscana IGT 2021 Sangiovese, Cabernet, Merlot Toscana, Italien	CHF 64.00
Langhe Nebbiolo DOC 2020 Marrone; Nebbiolo Piemont, Italien	CHF 67.00
Tartufo Nero DOC Piemonte Rosso 2021 Marrone; Nebbiolo, Barbera Piemont, Italien	CHF 56.00
Torre Albèniz Reserva DO 2019 BIO Bodegas Peñalba; Tempranillo Ribera del Duero, Spanien	CHF 77.00
Big John Cuvée 2020/21 Erich Scheiblhofer; Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir Burgenland, Österreich	CHF 63.00

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
- _____
- _____
- _____
- _____