

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

Das gesamte FloraAlpina-Team





See-und Seminarhotel FloraAlpina / Schibernstrasse 2 / 6354 Vitznau /
Tel: +41 41 399 70 70 / seminar@floraalpina.ch

Räumlichkeiten

APEROPLÄTZE

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
Stehtische mit weissen Hussen
Ein Tisch mit weissem Tischtuch
Sonnenschirme

Mindestkonsumation CHF 1`500.-

Schüür Wiese

Platz bis max. 120 Personen
Stehtische mit weissen Hussen
Ein Tisch mit weissem Tischtuch
Sonnenschirme

Mindestkonsumation CHF 1`800.-

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.



Räumlichkeiten

EXKLUSIVE MIETE DER 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 m²

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.-

Panoramasaal (ab 30 Personen)

Fläche: 125 m²

Länge: 12 m

Breite: 10 m

Höhe: 3 m

Kapazität: Eckige Tische 80 Personen

Runde Tische 48 Personen

Mindestkonsumation CHF 7`000.-

Panoramasaal & Enzian (ab 50 Personen)

Fläche 195 m²

Länge: 22 m

Breite: 10 m

Höhe: 2.8 - 3 m

Kapazität: Eckige Tische 100 Personen

Runde Tische 80 Personen

Mindestkonsumation CHF 10`000.-



Räumlichkeiten

Rigirolle (ab 50 Personen)

Fläche: 160 m²

Länge: 16.3 m

Breite: 11.4 m

Höhe: 3 m

Kapazität: Eckige Tische 100 Personen

Runde Tische 60 Personen

Mindestkonsumation CHF 8`500.-



Räumlichkeiten

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. 80 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 – 03:00 Uhr	CHF 1`700.-
00:00 – 04:00 Uhr	CHF 1`900.-

Bei Nichterreichen der Mindestkonsumation wird die Differenz als Raummiete verrechnet.

Mitternachtsimbiss

Wienerli mit Senf, Ketchup und Brot	CHF 8.50 p.P
Käseauswahl mit Brot	CHF 16.50 p.P
Fleischplättli mit Brot	CHF 16.50 p.P
Chips und Nüssli	CHF 2.50 p.P



Kulinarik

APERÖ VORSCHLÄGE

KLEIN & FEIN

(1 Stück pro Häppchen p.P)

Canapés mit Rohschinkenmousse
Focaccia mit Oliven und getrockneten Tomaten
Gemüse-Sticks mit Sauerrahmdip
Pouletspiesse mit Erdnusssauce
Chips und Nüssli

Preis pro Person CHF 13.00

FLORA DELIGHTS

(1 Stück pro Häppchen p.P)



Canapé mit Rohschinkenmousse
Canapé mit Auberginencreme
Focaccia mit Oliven und getrockneten Tomaten
Gemüse Sticks mit Sauerrahmdip
Pouletspiessli mit Erdnusssauce
Tomaten-Mozzarellaspiessli
Brie auf Glarner Birnenbrot

Preis pro Person CHF 25.00

FLORA-ALPINA DELUXE

(1 Stück pro Häppchen p.P)

Canapé mit Rohschinkenmousse
Canapé mit Auberginencreme
Canapé mit Rauchlachsmousse
Focaccia mit Oliven und getrockneten Tomaten
Gemüsesticks mit Sauerrahmdip
Pouletspiessli mit Erdnusssauce
Tomaten-Mozzarellaspiessli
Brie auf Glarner Birnenbrot
Gemischte Blätterteigkissen
Mini-Schinkengipfeli
Früchtespiessli
Mini Cheeseburger

Preis pro Person CHF 37.00



Kulinarik

Z`VIERI PLÄTTLI

Fleischplatte mit Rohschinken, Bauernspeck, Schinken, Schübli, Mostbröckli Bergkäsewürfel und Gemüsesticks.

**Dazu gibt es frisch geschnittenes Brot und schaumig geschlagene Salzbutter.*

Preis pro Person CHF 25.00

EINZELHÄPPCHEN ZUM ZUSAMMENSTELLEN

Preis pro Stück

Kalt

<i>Canapé mit Rohschinkenmousse</i>	CHF 4.-
<i>Canapé mit Rauchlachsmousse</i>	CHF 4.-
<i>Canapé mit Auberginencreme</i>	CHF 4.-
<i>Brie auf Glarner Birnenbrot</i>	CHF 4.-
<i>Tomaten-Mozzarellaspiessli</i>	CHF 2.50
<i>Gemüse-Sticks mit Sauerrahmdip</i>	CHF 3.-
<i>Focaccia mit Oliven und getrockneten Tomaten</i>	CHF 2.50

Warm

<i>Pouletspiessli mit Erdnusssauce</i>	CHF 4.-
<i>Mini-Schinkengipfeli</i>	CHF 3.-
<i>Vegetarische Mini-Frühlingsrollen</i>	CHF 2.50

Suppen im Glas

<i>Kokos-Avocado Kaltschale</i>	CHF 3.50
<i>Gazpacho Andaluz (Juni – August)</i>	CHF 3.-
<i>Pikante Wassermelonensuppe (Juni – September)</i>	CHF 3.-



Kulinarik

Salzig

Chips, Nüssli, Salzgebäck

Blätterteiggebäck, vier Sorten

Preis pro Person

CHF 2.50.-

CHF 3.50

Flüssig

Fruchte-Bowle mit Alkohol

Früchte-Bowle ohne Alkohol

Preis pro Liter

CHF 50.-

CHF 30.-

VORSPEISEN

Kalt

Saisonaler Blattsalat mit gehacktem Ei und Croutons

CHF 12.-

Gemischter Salat mit karamellisierten Kernen

CHF 14.-

*Gebeizte Lachswürfel mit Bergkräuter-Hüttenkäsemousse,
getrockneten Tomatenchips und Vinaigrette*

CHF 21.-

Warm

Saisonale Gemüsesuppe

CHF 10.-

Zitronengras-Kokossuppe

CHF 11.50

Kürbiscremesuppe (Sep.-Nov.)

CHF 11.-

Zwischengänge

Fruchtsorbet

CHF 3.50

Sorbet mit Prosecco, Wodka oder Likör

+ CHF 3.-



Kulinarik

HAUPTGÄNGE

Rind

Tranche vom niedergegarten Rindsfilet im Gewürzmantel mit Pfeffersauce, begleitet von Weissweinrisotto und Marktgemüse CHF 54.-

Kalb

Zürcher Geschnetzeltes mit Spätzli und gedünsteten Rüebli CHF 41.-

Grilliertes Kalbsnierstück mit Café de Paris begleitet von Kartoffelstroh und geröstetem Brokkoli CHF 46.50

Schwein

Schweinsfilet an Pilzrahmsauce serviert mit Kartoffelstock und saisonalem Gemüse CHF 41.-

Grilliertes Schweinsnierstück mit Café de Paris begleitet von Kartoffelstroh und geröstetem Brokkoli CHF 36.-



Kulinarik

HAUPTGÄNGE

Fisch

*Gebratenes Zanderfilet mit Schnittlauchöl,
Rosmarinkartoffeln und Brokkoli* CHF 37.-

*Gebratenes Lachsfilet an Kräuterschaumsauce, mit
cremiger Polenta und glasierten Rüeblì* CHF 36.-

*Gebratenes Sabilingsfilet an Ingwersauce, mit
Basmatireis und karamellisierten Schwarzwurzeln
(Oktober – April)* CHF 32.-

*Gebratenes Doradenfilet an Orangensauce, mit
Salzkartoffeln und Blattspinat (November – März)* CHF 32.-

Vegetarisch

*Saisonale Ravioli auf Rucola mit lauwarmem
Kirschtomatensalat und Parmesanschaum* CHF 24.-

Vegan

*Grillierter Gemüsespiess mit Mango-Chilichutney und
sautierten Rosmarin-Bratkartoffeln* CHF 26.-

*Marinierte Tofu-Würfel in Tempurateig ausgebacken,
mit süss-saurem Linsensalat Basmatireis
und Mango-Chilichutney* CHF 24.50

*Grillierte Planted Chickenbrust mit
Wildkräutersauce und Gemüsereis* CHF 32.-



Kulinarik

Fondue 3-Gang Menü

(ab 20 Personen)

Fondue Chinoise FloraAlpina (Fleisch) CHF 75.-

Fondue Chinoise FloraAlpina (Fleisch und Fisch) CHF 85.-

SÜSS & SALZIG

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu CHF 14.50

Kokos Panna Cotta mit Beerenkompott CHF 11.-

Quarkcreme mit Mango-Passionsfruchtkonfit CHF 12.-

Kürbistarte mit Zimtsauce (September – November) CHF 13.-

Dessertbuffet

(ab 30 Personen)

Variationen mit sieben verschiedenen Leckereien CHF 25.-

Zusätzlich mit Käseangebot CHF 6.-



BUFFETS

Grill-Bufferet

(ab 30 Personen)

Diverse Blattsalate und gemischte Salate

Marinierte Rindshohrücken – und Schweinesteaks, Pouletbrust, Sparerips, diverse Würste Hamburger und vegetarische Alternativen

Saucen: Kräuterbutter, Curry, Sweet Chili,
Kräutersenf, Barbecue, Crème fraîche mit Schnittlauch,
Saisongemüse und Ofenkartoffeln

Dessertbuffet mit sieben verschiedenen Leckereien

Preis pro Person / CHF 90.-
Kinder (4 – 12 Jahre) / CHF 35.-

Grill-Bufferet Deluxe

(ab 30 Personen)

Diverse Blattsalate und gemischte Salate

Marinierte Rindshohrücken – und Schweinesteaks, Pouletbrust,
Pulled Beef, Sparerips, diverse Würste, Hamburger, Lachs in der Folie,
Riesencrevetten und vegetarische Alternativen

Saucen: Kräuterbutter, Curry, Sweet Chili, Kräutersenf,
Barbecue, Crème fraîche mit Schnittlauch
Saisongemüse und Ofenkartoffeln

Dessertbuffet mit sieben verschiedenen Leckereien

Preis pro Person CHF 105.-
Kinder (4 – 12 Jahre) CHF 45.-



Weinvorschläge

WEISSWEINE

Goldküste Hauswein

CHF 52.-

Weingut Kümmin, Kanton Schwyz
Müller Thurgau

Isola Bianca

CHF 52.-

Teruzzi & Putholl, San Gimignano
Vernaccia

Grüner Veltliner Federspiel

CHF 54.-

Cuatro Rayas, Rueda
Grüner Veltliner

Sauvignon Blanc

CHF 54.-

Cuatro Rayas, Rueda
Sauvignon Blanc

ROSEWEIN

Rose Chateau les Vignals

CHF 49.-

Chateau les Vignals, Gaillac
Duras Gaillac

ROTWEINE

Trio Classico Hauswein

CHF 58.-

Weingut Kümmin, Kanton Schwyz
Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Diolinoir

Piacere VDP

CHF 52.-

Cave de Joliment, Mont-sur-Rolle
Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Diolinoir

Rioja Reserva

CHF 49.-

Baron de Ley, Rioja
Tempranillo

Primitivo di Manduria

CHF 54.-

Conti Secca, Apulien
Primitivo



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 Außen Bereich.

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 Apero begleitet, haben wird 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 „Schüür“ oder „Feuerlilie“, auf Voranmeldung, bis um 04.00 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 einen Aufpreis von CHF 3.50 pro Person an. Wir übernehmen keine Haftung für angelieferte Torten. Fertigstellung der Torte vor Ort ist nicht möglich.

Preise

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Preisänderungen sind möglich.

Technik und Mobiliar

In unserem Haus sind sie verpflichtet unsere PA- Musik Anlage zu verwenden. Unsere Anlage ist auf 70db plombiert. 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.



DIVERSES

Beamer und Leinwand	CHF 100.-
PA-Anlage inkl. 1 Mikrofon	CHF 150.-
Zusätzliches Mikrofon	CHF 50.-
Externe Technik	Nach Aufwand

Dekoration

Eine passende Blumendekoration verschönert die Atmosphäre, unten erwähnte Blumengeschäfte kennen unser Haus am besten. Das Flora Alpina stellt keine Dekoration, alle Materialien, die auf den Bildern zu sehen sind, sind Leihgaben.

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.-
Spirituosen	pro Flasche CHF 90.-

Menü

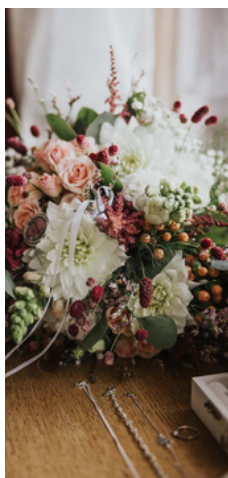
Ab 16 Personen ist ein einheitliches Menü obligatorisch, um Ihre Wartezeit und die der anderen Gäste zu minimieren. Vegetarier/Veganer werden selbstverständlich berücksichtigt.

Wir freuen uns auf Ihre Menüauswahl 4 Wochen vor der Veranstaltung.

**Unsere Allgemeinen Vertragsbedingungen sowie die Bankett- und Hochzeitsdokumentation sind Bestandteil des Vertrages*



IMPRESSIONEN



See- und Seminarhotel FloraAlpina / Schibernstrasse 2 / 6354 Vitznau /
Tel: +41 41 399 70 70 / seminar@floraalpina.ch