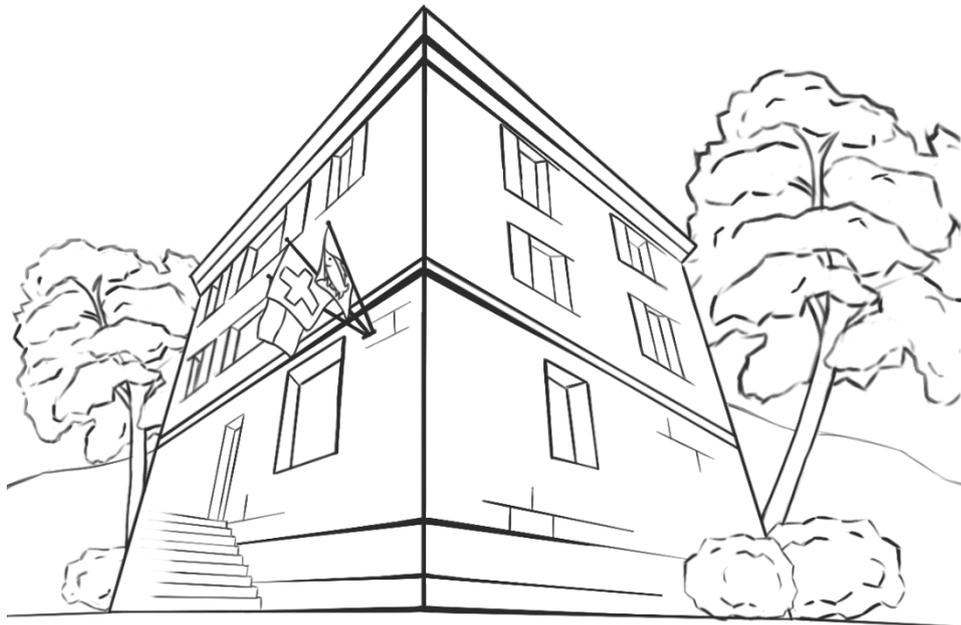




Bankettdokumentation



Gasthaus zur Waldegg
Kantonsstrasse 8
6048 Horw
info@restaurant-waldegg.ch
+41 41 340 51 21



Herzlich Willkommen im Gasthaus zur Waldegg

Wir freuen uns, dass Sie Ihren kommenden Anlass in den Räumlichkeiten des Gasthauses Waldegg durchführen möchten. Bei uns werden Ihre Ideen umgesetzt, und Ihr Tag wird zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Inhaltsverzeichnis

Checkliste für Ihren Anlass	3
Räumlichkeiten	4
Aperitif-Pauschalen	5
Aperitifvorschläge	6
Vorspeisen	7
Hauptgänge	8
Dessert	9
Hotelangebot	11
Informationen zum Gasthaus zur Waldegg	12



Checkliste für Ihren Anlass

Sie feiern Ihr Fest im Gasthaus zur Waldegg? Hier finden Sie die Grundlagen für die Organisation Ihres Anlasses mit allen Details.

- Art des Anlasses, Datum und Zeit
- Benötigter Raum
- Ablauf, wo, wann, was
- Organisator, zuständige Person (genaue Adresse, Telefon)
- Anzahl Gäste/wie viele Kinder und Kleinkinder
- Benötigte Hotelzimmer
- Transport
- Aperitif: In der Bar, auf der Terrasse oder im Restaurant
- Menu (Anzahl Gänge, Fisch, Fleisch oder Vegetarisch als Hauptgang)
- Spezialmenüs/Diät/Veganer/Allergiker
- Kaffee, Spirituosen, Zigarren
- Programm Ablauf
- Menudruck/Titel/Motto
- Blumen/Dekoration/Tischkärtchen
- Bestuhlungsart
- Musik/Attraktionen/Anzahl/Musikerverpflegung
- Schluss des Festes
- Verrechnung

Räumlichkeiten

Raum	Personenzahl	Alleine ab	Bestuhlungsmöglichkeiten
Luzerner Stübli	20 Personen	10 Personen	Individuell: 4er Tische Block: bis 20 Personen
Pilatusstübli	20 Personen	10 Personen	Individuell: 4er Tische Block: bis 20 Personen
Arvenstube	70 Personen	40 Personen	Individuell
Waldegg-Bar	30 Personen	10 Personen	Individuell

Arvenstube



Luzerner Stübli



Pilatus Stübli



Waldegg-Bar





Aperitif-Pauschalen

Die Klassische

Verschiedenes Blätterteiggebäck
Rohes Gemüse mit diversen Saucen

Fr. 8.00

Waldegg Aperero

Tatar-Brötli, Speck, Trockenfleisch und Urner Alpkäse
dazu selbstgemachtes Wurzelbrot

Fr. 17.50

Die Exotische

Getrocknete Datteln mit Speck
Jalapenos Peppers, Mini Frühlingsrolle mit süss-saurer Sauce
Samosa

Fr. 15.00



Aperitifvorschläge

Getränke

Bowle (Frühlings- oder Winterbowle)	2dl	Fr. 8.50
Prosecco	1dl	Fr. 8.30
	7,5dl	Fr. 59.00
Haus-Apéro (Lassen Sie sich überraschen!)		Fr. 11.00

Waldegg-Weinangebot

Wir beraten Sie gerne persönlich bei einer Weindegustation.

Apéro-Häppchen

Mini Frühlingsrollen	Fr. 3.00
Jalapenos Peppers	Fr. 3.00
Frittierte Riesencrevetten	Fr. 4.00
Mini Chäschüechli	Fr. 3.00
Tatar Brötli	Fr. 4.00
Tomaten-Mozzarella Spiessli	Fr. 3.50
Melonen-Rohschinken	Fr. 4.50
Blätterteiggebäck (3stk.)	Fr. 2.50
Chips und Nüssli	Fr. 2.50



Vorspeisen

Kalt

Grüner Salat mit Hausdressing	Fr. 9.50
Saisonal gemischter Salat mit Hausdressing	Fr. 12.50
Nüsslalat mit Speck, Croutons und Ei	Fr. 14.50
Beefsteak Tatar mit hausgemachtem Toast	Fr. 25.50
Hirschcarpaccio mit Zwetschgen-Ingwer-Chutney	Fr. 18.50

Suppen

Bouillon mit Flädli	Fr. 8.50
Gemüsecremesuppe mit Rahmhaube	Fr. 9.50
Kürbiscremesuppe mit Parmesanchip	Fr. 13.50

Warm

Lauwarmer Ziegenkäse mit Honig und Rotweinbirne	Fr. 17.50
Pochierte Eglifilet auf Champignonbeet mit Weissweinsauce	Fr. 17.50



Hauptgänge

Am Stück gebraten...

Kalbsschulterbraten an Calvadosauce mit glasierten Apfelspalten	Fr. 36.50
Schweinshalsbraten an Senfsauce	Fr. 31.50
„Suure Mocke“ an Rotweinsauce	Fr. 35.50
Rindsentrecôte auf der Platte serviert, mit Kräuterbutter überbacken	Fr. 48.00
Rindsfilet mit Sauce Bernaise	Fr. 59.00
Schweinsfilet im Speckmantel an Thymiansauce	Fr. 38.00
Rehrücken „Baden Baden“ im Speckmantel mit Calvadosauce	Fr. 62.00

Kurzgebraten... und mit Sauce

Schnitzel an Champignonrahmsauce	Schwein	Fr. 28.00
	Kalb	Fr. 41.00
Cordon Bleu mit Urner Alpkäse und Buurehamme	Schwein	Fr. 34.50
	Kalb	Fr. 45.50
Klassisches Schnitzel paniert	Schwein	Fr. 28.00
	Kalb	Fr. 41.00
Geschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce	Schwein	Fr. 28.50
	Kalb	Fr. 41.00
Hardy's Wildbratwurst (200g)		Fr. 27.50
Geschmorte Wildschweinbacken an Rotweinsauce		Fr. 37.50
Hirschgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce		Fr. 38.50
Gebratene Maispouardenbrust mit Kräuterbutter		Fr. 31.50
Riz Casimir vom Poulet mit Früchtegarnitur		Fr. 31.50



Aus dem Wasser...

Gebratenes Zanderfilet „Zuger Art“	Fr. 35.50
Pochiertes Eglifilet auf Champignonbeet mit Weissweinsauce	Fr. 35.50

Vegetarisch...

Vegetarischer Wildteller mit Calvadossauce	Fr. 31.50
Röstipastetli gefüllt mit Pilzragout	Fr. 29.50
Veganes Riz Casimir mit Früchtegarnitur	Fr. 29.50

Dessert

Caramelköppli mit Rahm und Früchten garniert	Fr. 9.50
Gebrannte Creme mit Mandelsplitter	Fr. 11.50
Mini Coupe Nesselrode	Fr. 9.50
Lauwarmes Brownie mit Vanilleglace und Rahm	Fr. 13.50

Alle Gerichte inkl. Saisongemüse. Bitte wählen Sie eine Stärkebeilage dazu aus:

Kartoffelgratin | Rösti-Kroketten | Pommes Frites | Reis | Teigwaren

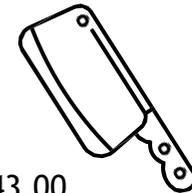
Wildbeilagen:

(Spätzli | Rotkraut | Mirza-Apfel | Marroni | Rosenkohl)



Waldegg - Hit (bis 20 Personen)

Ihr Fleisch nach Wahl servieren wir auf dem heissen Granitstein
Dazu Spicy BBQ-Sauce | Kräuterbutter | Currysauce



1) Wählen Sie Ihr Fleisch

Rindsentrecôte <i>beef sirloin</i>	« Lady's cut » 170g	43.00
	« Gentlemen's cut » 250g	53.00
	« Farmer's cut » 350g	63.00
Känguru-Entrecôte <i>kanguru sirloin</i>	« Lady's cut » 170g	32.50
	« Gentlemen's cut » 250g	42.50
	« Farmer's cut » 350g	52.50
Lammfilet <i>lamb fillet</i>	« Lady's cut » 170g	36.50
	« Gentlemen's cut » 250g	46.50
	« Farmer's cut » 350g	56.50

Inkl. Saisongemüse.

2) Wählen Sie Ihre Beilage

Rösti-Kroketten | Pommes Frites | Reis | Gemüse | Tagliatelle

Wildbeilagen: Spätzli | Rotkraut | Mirza-Apfel | Marroni | Rosenkohl



Hotelangebot

Möchten Sie nach Ihrem gelungenen Fest in der Waldegg übernachten?

Das Gasthaus zur Waldegg verfügt über traditionelle Wohlfühlzimmer und modern gestaltete Junior Suiten.

Für ein individuelles Angebot nehmen Sie direkt mit uns Kontakt auf.

Zimmerpreise

Aktuelle Preise finden Sie unter www.gasthaus-waldegg.ch



Informationen zum Gasthaus zur Waldegg

Räumlichkeiten	Ob für Hochzeiten, Taufessen, Familienfeiern oder Firmenessen; unser Haus bietet für jeden Anlass das richtige Ambiente. Um einen reibungslosen Service zu sichern, reservieren Sie frühzeitig den gewünschten Saal oder Tisch.
Menüauswahl	Das Kernstück Ihres Festanlasses! Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite. Unser Küchenchef und sein Team setzen ihr ganzes Können ein, um Ihre kulinarischen Wünsche zu erfüllen.
Menubesprechung	Nach <u>telefonischer Vereinbarung</u> besprechen wir gerne alle Einzelheiten mit Ihnen persönlich.
Teilnehmerzahl	<p>Unsere Menuvorschläge sind ab 10 Personen bestimmt, wobei Sie sich bitte auf ein Menu festlegen. Wenn Sie weniger Personen sein sollten, dürfen Sie etwas „Feines“ aus der aktuellen „à la carte“ Karte wählen.</p> <p>Wir benötigen die Angaben über Ankunftszeit, Personenzahl und Dauer des Anlasses. Geben Sie uns bitte 24 Stunden vor dem Anlass die genaue Teilnehmerzahl bekannt, die verrechnet werden darf.</p>
Parkplätze	Hauseigene Parkplätze stehen Ihnen kostenlos zur Verfügung.
Transport	Wir sind Ihnen bei der Organisation einer Taxi-Limousine, Taxi oder Bus gerne behilflich.
Aperitif	Holen Sie sich einen gesunden Appetit. Gerne geben wir Ihnen in unserer Dokumentation einige Anregungen. Besuchen Sie doch unsere „ Waldegg Bar “.
Kaffee und Liköre	Geben Ihrem Menu den krönenden Abschluss.
Raucherwaren	Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Zigarrenangebot zusammen.



Informationen zum Gasthaus zur Waldegg

- Getränke** In unserem Weinkeller finden wir bestimmt den passenden Wein zu Ihrem Menu. Es ist uns ein Vergnügen, Sie bei der Auswahl zu beraten. Sollten Sie aus speziellen Gründen den Wein aus Ihrem eigenen Weinkeller bevorzugen, dann verrechnen wir pro Flasche Wein (7,5dl) ein Zapenfgeld von Fr. 25.00
- Blumendekoration** Einem festlichen Anlass verleiht eine schöne Blumendekoration eine ganz besondere Note. Natürlich können Sie den Blumenschmuck auch gerne selber in Auftrag geben. Gerne nehmen wir Ihnen diese Vorbereitungsarbeit ab und lassen die ganze Dekoration durch uns besorgen. Kerzen werden von uns kostenlos zur Verfügung gestellt.
- Menukarten** Die Menukarten mit dem Titel Ihres Anlasses, mit einer persönlichen Widmung oder mit Ihrem speziellen Firmen- und Vereinslogo. Menukarten werden von uns kostenlos zur Verfügung gestellt.
- Kinder** Bitte verlangen Sie unsere spezielle Kinderkarte oder lassen Sie Ihre Kinder am Tisch wählen.
- Musik** Gerne sind wir Ihnen behilflich, eine geeignete Musik für Ihren Anlass zu finden.

Preisänderungen vorbehalten!

Inkl. 8.1% MwSt.

Wir freuen uns, Ihren Anlass nach Ihren Wünschen zu planen und durchzuführen. Selbstverständlich stehen wir Ihnen für sämtliche Fragen zur Verfügung. Das Waldegg-Team wünscht Ihnen einen angenehmen und erfolgreichen Anlass, welcher Ihnen und Ihren Gästen lange in guter Erinnerung bleibt.

Samuel Ammann & Das Waldegg-Team