

BANKETT- UND MENÜVORSCHLÄGE

**Bistro-Stübli, Pizzeria "Trattoria" mit Holzofen und Terrasse
Bankettsaal „Au Premier“ im 1. Stock
Gartenrestaurant direkt am See**



Philippe Nanzer und Familie
Gotthardstrasse 11
CH-6353 Weggis am Vierwaldstättersee
Tel: 041 390 21 14 Fax: 041 390 09 14
www.gotthard-weggis.ch
gotthard@gotthard-weggis.ch

HERZLICH WILLKOMMEN

Es freut uns, dass Sie sich für das SeeHotel Gotthard interessieren. Die modernen Räumlichkeiten werden Ihren Anlass zu einem Erfolg werden lassen. Unsere freundlichen und aufmerksamen Mitarbeiter sowie die Kompetenz unseres Teams werden Sie dabei unterstützen!

Auf den nächsten Seiten stellen wir Ihnen unser kulinarisches Angebot vor. Lassen Sie sich von unseren Köstlichkeiten verführen und treffen Sie Ihre persönliche Auswahl. Ein noch umfassenderes Bild von unserem Hotel und Restaurant können Sie sich auf unserer Webseite www.gotthard-weggis.ch machen – dort finden Sie die aktuellsten Informationen unseres Hauses.

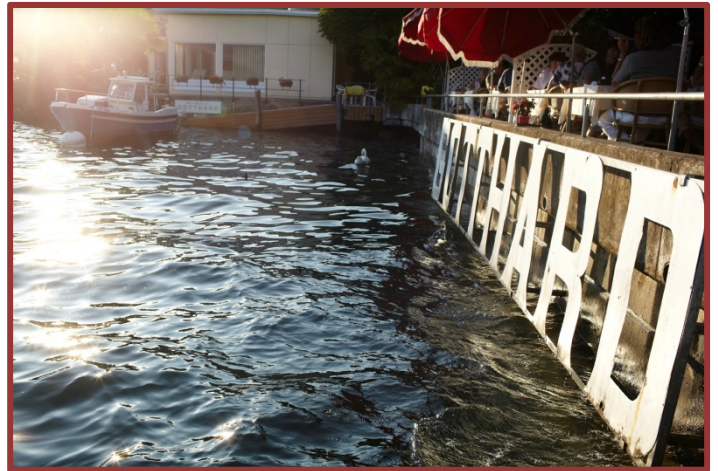
Gerne beraten wir Sie persönlich – telefonisch, per E-Mail oder bei einem Besuch – wie und wann es Ihnen am besten passt. Wir freuen uns auf Sie.

Bis bald in Weggis!

Philippe Nanzer und Familie sowie das ganze Gotthard-Team

SeeHotel
GOTTHARD
Wovon Sie träumen

Egal welches Wetter und welche Jahreszeit, ob am See oder in unserem Bankettsaal im ersten Stock, bei uns finden Sie immer die richtige Lokalität. Wir freuen uns, Sie bei uns kulinarisch verwöhnen zu dürfen!



Einige Hinweise für Ihren Anlass im SeeHotel-Restaurant Gotthard

- Bestuhlung** Wünsche für spezielle Tafelformen und Bestuhlungen werden wir nach Möglichkeit berücksichtigen.
- Dekoration** Spezielle Blumengestecke besorgen wir auf Ihren Wunsch und verrechnen dafür den Kaufpreis. Selbstverständlich gehören diese Blumen Ihnen und Sie können im Anschluss an Ihren Anlass darüber verfügen.
- Menu** Sie finden bei unseren Vorschlägen eine Reihe von zusammengestellten Menus und jeweils Alternativen zum Auswechseln der einzelnen Gänge ohne Preisänderung. Die angegebenen Preise beziehen sich auf das komplette Menu. Bei verkürzten Menus berechnen wir die einzelnen Gänge laut unseren Vorschlägen zum selber kombinieren.
- Wein** Wir verfügen über ein grosses Angebot gepflegter Weine in allen Preisklassen. Wir beraten Sie gerne bei der Wahl.
- Teilnehmerzahl** Wir bitten Sie uns jeweils am Vortag die genaue Teilnehmerzahl bekannt zu geben. Wir behalten uns das Recht vor, bei grossen Abweichungen die entstandenen Kosten in Rechnung zu stellen.
- Preise** Bei marktbedingten Preisänderungen werden wir unsere Verkaufspreise anpassen.

Die vorliegenden Menuvorschläge...

sind ausgearbeitet und berechnet für **mindestens 10 Personen**. Kleinere Gesellschaften finden auf unserer Restaurant-Speisekarte ebenso attraktive wie verlockende Angebote.

In allen unseren Preisen sind die MwSt. und die freundliche Bedienung inbegriffen.

APÉRO

Servieren wir in unserem Salon, beim Saal „Au Premier“ im 1. Stock oder bei schönem Wetter im Garten, direkt am See.

Dazu können wir Ihnen folgende Knabbereien anbieten:

Portion Oliven	pro Person	CHF 2.00
Parmesan- oder Sprinzmöckli	pro Person	CHF 2.00
Knusperstangen (Blätterteig mit Kernen und Parmesan)	pro Stück	CHF 1.50
Pizzette (hausgemacht im Pizzaofen)	pro Stück	CHF 1.50

MENUS

Nachfolgend finden Sie vielfältige Menu-Kreationen unseres Küchenchefs Philippe Nanzer. Die Bankettmenus sind ab 10 Personen erhältlich. Gerne gehen wir auch auf Ihre persönlichen Ideen und Vorstellungen ein, komponieren ein Menu ganz nach Ihren Wünschen und nehmen uns selbstverständlich Zeit für eine persönliche Menubesprechung. Unsere Menuvorschläge sind saisonal unterteilt. Alternative Gerichte oder Varianten unserer Menus können wir Ihnen gerne in einem individuellen Menuvorschlag anbieten.

Frühlingsmenu 1

Spargelcrèmesuppe mit Honig-Butterespuma

Frühlingsalat mit Bärlauchdressing

Zartes Kalbs-Steak mit Morchelrahmsauce
Beilagen nach Wahl
und Frühlingsgemüse

Dessertvariation von der Erdbeere

Menu komplett CHF 72.50

Beilagen zur Auswahl

Butternudeln/
Gratin Dauphinois/ Croquettes/ Pommes frites
Gemüsereis/ Pommes-Stampf/ Risotto

Frühlingsmenu 2

Bärlauchcrèmesuppe mit Spargeleinlage

Lauwarmer Spargel-Feigen-Specksalat mit gebratenen Eglifilets

Rindsfilet gebraten mit Sauce Hollandaise oder Sauce Béarnaise
Frische Spargeln
Beilage nach Wahl

Weggiser Heisse Liebe
(Vanilleglace mit Portweinchriesi und Rahm)
oder
Sorbetcaroussel

Menu komplett CHF 78.00

Beilagen zur Auswahl

Butternudeln/
Gratin Dauphinois/ Croquettes/ Pommes frites
Gemüsereis/ Pommes-Stampf/ Risotto

Frühlingsmenu 3

Spargel-Erdbeersalat an Honigdressing mit karamellisiertem Geissenkäse

Essenz vom Gotthardhuhn mit Bärlauchflädli

Zanderfilet gebraten auf Morchel-Spargelragout mit Beilage nach Wahl
oder

Pouletbrust auf Morchel-Spargelragout mit Beilage nach Wahl

Panna Cotta mit Erdbeerkompott
Vanilleglace und Rahm

Menu komplett mit FISCH 59.50
Menu komplett mit FLEISCH 56.50

Beilagen zur Auswahl

Butternudeln/
Gratin Dauphinois/ Croquettes/ Pommes frites
Gemüseris/ Pommes-Stampf/ Risotto

Sommermenu 1

Melonen-Mangosalat mit karamellisiertem Geissenkäse

Weisse Tomatensuppe mit Einlage

Kalbsfilet Medaillons gebraten mit Sauce Béarnaise
und sommerlichem Gemüse
Beilagen nach Wahl

Variation von der Himbeere

Menu komplett CHF 75.00

Beilagen zur Auswahl

Butternudeln/
Gratin Dauphinois/ Croquettes/ Pommes frites
Gemüsereis/ Pommes-Stampf/ Risotto

Sommermenu 2

Carpaccio vom Kalb mit Apfelvinaigrette und Parmesanspänen

Melonen Kaltschale mit gebratenem Eden Shrimp

Eglifilets nach Müllerinnen Art
im Butter gebraten und sommerlichem Gemüse
Beilagen nach Wahl

Ballon Rose
(Hausgemachte Erdbeerglace mit Erdbeerlikör, Erdbeerstückli und Rahm)

Menu komplett CHF 71.50

Beilagen zur Auswahl

Butternudeln/
Gratin Dauphinois/ Croquettes/ Pommes frites
Gemüsereis/ Pommes-Stampf/ Risotto

Sommermenu 3

Vierwaldstättersee-Albeli gebraten auf sommerlichem Salat

Thai- Currysuppe mit Gemüseinlage

Pouletbrüstli gebraten mit Zitronen-Basilikumsauce
und sommerlichem Gemüse
Beilagen nach Wahl

Sorbet Variation mit Früchten garniert

Menu komplett CHF 59.00

Beilagen zur Auswahl

Butternudeln/
Gratin Dauphinois/ Croquettes/ Pommes frites
Gemüsereis/ Pommes-Stampf/ Risotto

Herbstmenu 1

Randen- Feigencarpaccio mit karamellisierten Nüssen und Geissenkäse

Steinpilzcrèmesuppe mit Einlage

Wildschweinfilet gebraten mit Calvadosrahmsauce
und herbstlichen Beilagen

Zimtparfait mit pochierter Birne

Menu komplett CHF 73.50

Beilagen zur Auswahl

Butternudeln/
Spätzli/ Polentaschnitten/ Risotto/Croquetten
Pommes-Stampf

Herbstmenu 2

Nüsslisalat mit Speck und pochiertem Ei

Kokos- Kürbiscrèmesuppe mit Kernen

Wildgeschnetztes mit Wildrahmsauce
und herbstlichen Beilagen

Herbstliche Desservariation
...mit dem Besten was der Herbst zu bieten hat...

Menu komplett CHF 62.00

Beilagen zur Auswahl

Butternudeln/
Spätzli/ Polentaschnitten/ Risotto/Croquetten
Pommes-Stampf

Herbstmenu 3

Marronicrèmesuppe mit Einlage

Carpaccio vom Hirschentrecôte

Rehschnitzeli gebraten mit Wacholderrahmsauce und klassischen Beilagen

Herbstliche Desservariation
...mit dem Besten was der Herbst zu bieten hat...

Menu komplett CHF 73.50

Beilagen zur Auswahl

Butternudeln/
Spätzli/ Polentaschnitten/ Risotto/Croquetten
Pommes-Stampf

Wintermenu 1

Crevetten Bisque mit gebratener Jakobsmuschel

Salat von jungem Spinat mit Speck und pochiertem Ei

Lammentrecôte auf Rahmwirsing mit Portweinjus
Wintergemüse
Beilagen nach Wahl

oder

Rindsfilet gebraten auf Rahmwirsing mit Portweinjus
Wintergemüse
Beilagen nach Wahl

Mousse au Chocolat

Menu komplett mit Lamm CHF 76.50
Menu komplett mit Rindsfilet CHF 84.50

Beilagen zur Auswahl

Butternudeln/
Gratin Dauphinois/ Croquettes/ Pommes frites
Gemüsereis/ Pommes-Stampf/ Risotto

Wintermenu 2

Consommé vom Ochs mit seiner Einlage

Randencarpaccio mit karamellisierten Nüssen und Geissenkäse

Pouletbrüstli gebraten Zitronen- Basilikumsauce auf Wintergemüse
Beilagen nach Wahl

Gebrannte Crème

Menu komplett CHF 55.50

Beilagen zur Auswahl

Butternudeln/
Gratin Dauphinois/ Croquettes/ Pommes frites
Gemüsereis/ Pommes-Stampf/ Risotto

Wintermenu 3

Kürbis-Kokossuppe mit Randen-Merrettich Espuma

Risotto mit gebratenen Steinpilzen und Spinat

Kalbssteak al Limone
mit sämiger Zitronenrahmsauce und Wintergemüse
Beilagen nach Wahl

Winterliche Dessertvariation

Menu komplett CHF 76.00

Beilagen zur Auswahl

Butternudeln/
Gratin Dauphinois/ Croquettes/ Pommes frites
Gemüsereis/ Pommes-Stampf/ Risotto

EINFACH UND GUT

Menu 1

Kleiner gemischter Salat mit Chnolibrot

Pouletbrüsli gebraten mit Zitronen- Basilikumsauce und Gemüse
Beilage nach Wahl

Coupe Denmark

Menu komplett CHF 48.50

Menu 2

Kleiner Italienischer Salat

Piccata Mailänder Art vom Kalb

Mousse au Chocolat

Menu komplett CHF 52.50

Beilagen zur Auswahl

Butternudeln/

Gratin Dauphinois/Croquettes/Pommes frites
Gemüsereis/breite Bandnudeln/ Pommes-Stampf