



Menüvorschläge

Ein Familienbetrieb seit 1982, der Ihnen und Ihren Gästen den richtigen Rahmen für Ihr Fest oder Ausflug bietet. Nicht nur die einmalige Lage am Vierwaldstättersee wird Sie überzeugen, sondern auch unsere flexible Planung von **Anreise bis Zelt** bei Catering (am Land oder auf dem Wasser), Lunch, Dinner, Drinks, Fingerfood, Events oder was es auch sein darf – wir sind dabei.

Familie Nathalie & Antonio, Monika & Wilfried Hoffmann

*Alles
auf einen
Blick*

Raum mit viel Ambiente	3
Apero direkt am See	4
Menü's von Land und Wasser	5
Grillparty für jeden Geschmack	7
Etwas Süßes zum Schluss	9
Seminare, Meetings, Teamevents	10
Starte mit der Planung	12
Spielregeln und Informationen	13

*Raum
mit viel
Ambiente*



Seglerstübli
45 Personen



Fischerstübli
26 Personen



Seerestaurant
21 Personen



Ankerstube
38 Personen



Seeterrasse
40-120 Personen



Lounge
60 Personen

VIP Zelt – Disco Zelt – Open Bar
Fast jede Grösse auf Wunsch

Fingerfood individuell

Pro Stück CHF 4.50

Mindestbestellung pro Sorte: 20 Stück

- Gemüse Sticks
- Crevettencocktail im Gläsli
- Mini Pinsa
- Knoblibrot
- Chäschüechli mundwarm
- Schinkengipfeli mundwarm
- Grissini mit Rohschinken umwickelt
- Satayspiessli (Geflügel) mit Sweet and Sour Chili Sauce
- Frühlingsrollen (vegetarisch) gebacken, Ananas Chutney
- Bruschetta mit Tomate, Zwiebeln Knoblauch, Olivenöl und Basilikum
- Canapés mit Rauchlachs, Tartar, Ei
- Früchtespiessli mit Früchten der Saison
- Hummus mit Fladenbrot

Apéro Buffet

Auf der Piazza am See | ab 30 Personen

Pro Person CHF 65.00 für 60 Minuten

Fleisch
Rohschinken, Salami, Bresaola, Trockenfleisch, frisch geschnitten vor den Gästen.

Fisch
mit gebackenen Fischknusperli nach Fang vom See, Tartarsauce, Zitrone

Käse
Feinä Chäs aus der Region

Backwaren
mit Mini Partybrötli, Baguette, Burebrot, Focaccia

Getränke
Chardonnay, Bier, Orangensaft und Mineralwasser

Apéro Pauschalen

Preise pro Person & Stunde

Apéro Schweiz
Ab 10 Personen

Pinot Gris Neuchâtel AOC
Château d'Auvernier,
Neuchâtel
Verschiedene Canapés
(Schinken, Ei, Crevetten
und Rauchlachs)

CHF 38.00

Apéro Italien
Ab 20 Personen

Roero Arneis und Prosecco
Oliven mit Sprinzmöckli
3 Stück Bruschetta
mit Tomaten und Basilikum
2 Stück Focaccia
3 Stück Knoblibrot

CHF 45.00

Apéro Frankreich
Ab 20 Personen

Champagner
*JACQUART Brut
Mosaique*
Feines Blätterteig-
Salzkonfekt
Canapés
Tatar, Rauchlachs,
Crevetten

CHF 55.00

Für jede weitere Stunde werden pro Person CHF 15.00 verrechnet.

Menü's
vom Land
und Wasser

Menüs können auch individuell
aus der à-la-Carte Karte
zusammengestellt werden

Jubi Menu

CHF 50 pro Person

Gemischter Salat
an feinem French Dressing

Balchenfilet vom See
gebacken, Tartarsauce,
Salzkartoffeln

oder

Schweinssteak vom Grill
Kräuterbutter, Blattspinat,
Pommes Frites

Vacheringlace «Romanoff» garniert

Menu 201

CHF 56 pro Person

Gemischter Salat
an feinem French Dressing

Nidwaldner «Kalbsgschnätzlets»
mit Äpfel, Nüssen, Kräuterschnapps und hausgemachten Spätzli

«Brönnti Creme»
eiskalt serviert mit Rahm

Menu 202

CHF 59 pro Person

Fischknusperli mit Tartarsauce
an feinem French Dressing

Schweins Cordon Bleu
Pommes Frites und Marktgemüse

Caramelköpflerli mit Rahm

Menu 203

CHF 69 pro Person

Fleischtomate
«Bufala» - Mozzarella, Basilikum und hausgemachte Focaccia

Saltimbocca «alla Romana»

Zwei Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken auf
Weisswein-Risotto mit Mascarpone und Gemüse vom Grill

Süßes vom Buffet
Bachnigs, gformigs, fruchtigs, cremigs

Fleisch Trio

CHF 62 pro Person

Salatboûquet mit Poulet-Satayspiessli
an Sweet and Sour

Kalbsschnitzel «Seebuebe Art»
gebraten, an grünem Pfeffer, Champignonsauce,
Tomatenwürfel und Butterreis

Kleines Rindsfilet vom Grill
mit Kräuterbutter, Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Salatboûquet mit Eglifilets
Frittiert, an Tartarsauce

Balchenfilets «Seebuebe Art» gebraten an grünem Pfeffer
Champignonsauce, Tomatenwürfel und Butterreis

Rosa Forellenfilet vom Grill
Zitronenpfeffer, Kräuterbutter, Blattspinat und
Rosmarinkartoffeln

Fisch Trio

CHF 62 pro Person

Von allem Etwas

CHF 85 pro Person

Vorspeisenteller

Eine Variation von Shrimps, Lachs, Tomaten & Mozzarella
sowie verschiedene Antipasti

Hauptgangteller mit drei Variationen von Fleisch
Rindsfilet, Kalbsfilet, Pouletbrust mit Sauce béarnaise,
Rosmarinjus, Rösti Krokette und Grill Gemüse.

Dessertvariation

Panna Cotta, Schoggimouss, Caramelköpfler, Fruchtsalat und
Früchtekuchen

Gegrillte Riesencrevetten
an Salatboûquet und Knoblibrot

Rindsfilet Baumgarten am Stück gebraten
Mit Sauce Béarnaise, Rosmarinjus,
Rösti Krokette und Grill Gemüse.

Süßes vom Buffet
Bachnigs, gfofnigs, fruchtigs, cremigs

Menu 204

CHF 92 pro Person

Grillparty für jeden Geschmack

Grillparty «Rustica»

Ab 20 Personen
CHF 75 pro Person

Grosses Salatbuffet
mit Gemüse- und
Blattsalaten
Dressings
French, Italienne, diverse
Essig & Olivenöle,
Gewürze auf dem Buffet,
Bure Brot und Baguette

Vom Grill
Diverse Grillwürste am Spiess,
Kalbsschulterbraten, Spare Ribs,
Schwein- und Geflügel.
Pfannengemüse: Zucchetti,
Zwiebeln, Peperoni, Champignons.
Pommes Frites, Folienkartoffeln
mit Sour Cream, Kräuterbutter und
verschiedenen Saucen.

Dessert
Vacherin Glace
Romanoff garniert
Fruchtsalat

Für weniger als 20 Personen wird in jedem Fall der Preis für mindestens 20 Personen verrechnet.

Bei schlechtem Wetter wird ein Grillbuffet durch die Küche errichtet.

Grillplatz am See

Variation «Do it by yourself»

Pro Person CHF 15.00

- Grill mit Holz
- Tische / Stühle
- Toiletten

Variation «Picknick Bag»

Pro Person CHF 54.00

Im Picknick Bag inklusive:

- «Do it by yourself»- - Package
- ½ Liter Pet Mineral
- Salatbowl mit French Dressing
- Fleischspiessli ca. 250 gr.
- Brot / Ketchup
- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Fruchtsalat

Falls der Platz nicht wie angetroffen abgegeben wird, entsteht eine Reinigungsgebühr von CHF 250.00

Grillparty
für jeden
Geschmack

Grillparty «Monte Carlo»

Ab 20 Personen
CHF 98.00 pro Person

Salat- und Vorspeisenbuffet
mit Gemüse- und
Blattsalaten

Graved Lachs, Crevetten mit
Cocktailsauce,
Melone mit Rohschinken,
Antipastigemüse mariniert
mit Olivenöl, Focaccia.

Dressings
French, Italienne, diverse
Essig & Olivenöle, Gewürze
auf dem Buffet.

Vom Grill

Kleine Filets vom Rind,
Schwein

Kalbsschulterbraten,
Spare Ribs

Marinierte Entrecôtes &
Lammcarré mit Knochen

Mini Cipollata, mini
Bauernbratwürstli

Mini Cervelat am Spiess
Rosa Forellenfilets,
Crevetten am Spiess

Beilagen

Rösti Krokette,
Folienkartoffeln mit Sour
Cream, hausgemachte
Spätzli, Pfannengemüse:
Zucchetti, Zwiebeln,
Peperoni, Champignons,
Grillierte Maiskolben.

Saucen :
Ketchup, Kräuterbutter,
Barbecue-Sauce, Sweet and
Sour Chili.

Dessert vom Buffet

Bachnigs, gformigs, fruchtigs, cremigs.

Für weniger als 20 Personen wird in jedem Fall der Preis für mindestens 20 Personen verrechnet.

Bei schlechtem Wetter wird ein Grillbuffet durch die Küche errichtet.

Ach, und übrigens:

Unser Küchenchef verwendet nur die besten Produkte

Kalbs- und Schweinefleisch

Rindsfilet und Entrecôte

Lamm

Salami Nostrano, Salami Napoli, Parmaschinken

aus der Region (CH)

Australien (AUS)

Neuseeland (NZL)

Italien (IT)

Unser Fischer am Vierwaldstättersee:

Alois Blättler, Fischerei, 6052 Hergiswil

*Etwas
süßes zum
Schluss*

«Von allem Etwas» Buffet

Bachnigs, gformnigs, fruchtigs, cremigs, ...	CHF	25.00
Inklusive Käseauswahl plus	CHF	7.50

Dessert

Schoggiouse	CHF	10.50
Panna Cotta mit Himbeersauce	CHF	10.50
Caramelköppli	CHF	10.50
Heidi's Früchtekuchen (Apfel, Zwetschgen, Aprikosen)	CHF	5.60
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	CHF	12.50
Vacherin Glacé Romanoff garniert mit Erdbeeren	CHF	8.50
Brönnti Creme im Coupé Glas mit Rahm Tupf	CHF	10.50
Hochzeitstorte «Seehotel» Ein 5-Stöckiger Traum in Weiss		Auf Anfrage
Café, Espresso und Auswahl von feinem Konfekt und Praline	CHF	14.00

Seminare
Meetings
Teamevents

Unsere Seminarräume



Fischerstübli

14 Personen
Erdgeschoss



Seglerstube

20 Personen
Erdgeschoss

Einzelpreise für technische Hilfsmittel können Sie jederzeit bei uns anfragen.

Tagespauschale

mit Mittag- oder Abendessen

- Bereitstellung des Seminarraums
- Hellraumprojektor, Leinwand, Flip-Chart
- Mineralwasser, Jus, Kaffee
- Früchteschale im Seminarraum
- Kaffeepause mit Gipfeli am Morgen
- Kaffeepause mit Kuchen am Nachmittag
- 3 Gang Mittagssmenu
- 4 Gang Abendessen

Preis pro Person nur Mittagssmenu

CHF 145.00

Preis pro Person mit Mittag & Abendessen

CHF 195.00

Teamerlebnisse & Firmenevents

In Zusammenarbeit mit Impuls Events bieten wir verschiedene Erlebnisse für Arbeitsteams oder ganze Firmen an. Folgend finden Sie eine Auswahl der Angebote. Für weitere Möglichkeiten beraten wir Sie sehr gerne. Die Angebote können modular kombiniert und mit einem Essen im Restaurant und/oder einem vorgängigen Seminar kombiniert werden.



Flossbau
Mind. 15 Personen
Dauer ca. 2.5 h

Gemeinsam anpacken. Seetaugliche Flosse sind das Ziel. Eine spannende, nachhaltige Herausforderung an Teamwork und Kreativität.



Kajakern
Mind. 10 Personen
Dauer ca. 1.5 h

Wenige Tipps und Tricks und schon steuert man ein See Kajak entlang malerischen Buchten. Ein entspanntes und spanniges Gruppenerlebnis.



Piratenüberfall
Mind. 30 Personen
Dauer ca. 4 h

Eine ruhige Schifffahrt – und plötzlich donnerts von Kanonen, Rauch, wildes Geschrei. Piratenüberfall. Wie das enden wird erklären wir ihnen gerne.



Tricky Task
Mind. 20 Personen
Dauer ca. 2 h

Knifflige Aufgaben fordern & fördern das Team. Spielerische Herausforderungen meistern motiviert Mitglieder und generiert einen nachhaltigen Teamerfolg.

Starte mit der Planung

Fülle diese Checkliste so vollständig wie möglich aus damit wir dir ein Massgeschneidertes Erlebnis vorbereiten können.

Typ Anlass	<input type="text"/>	Kontaktperson	<input type="text"/>
Wochentag	<input type="text"/>	Adresse	<input type="text"/>
Datum	<input type="text"/>	PLZ/Ort	<input type="text"/>
Anz. Personen	<input type="text"/>	Telefon	<input type="text"/>
Ankunftszeit	<input type="text"/>	E-Mail	<input type="text"/>
Startzeit	<input type="text"/>	Rechnung an	<input type="text"/>
Endzeit	<input type="text"/>		

Räumlichkeit	<input type="text"/>	Menüpreis	<input type="text"/>
Getränke	<input type="text"/>	Apéro	<input type="text"/>
Weisswein	<input type="text"/>	Zeit/Ort	<input type="text"/>
Rotwein	<input type="text"/>	Getränke	<input type="text"/>
Mineral	<input type="text"/>	Speisen	<input type="text"/>

Menu

Tischgestaltung

- Lange Tafel
- Individuelle Tische
- Theater
- Runde Tische
- Weisse Tischkultur
- Kerzen
- Blumen
- Menu Karten
- Anreise per Schiff

Zur Bestätigung geben Sie bitte Ihre Kreditkartendetails an

Karte Art	<input type="text"/>	Karteninhaber	<input type="text"/>
Kartenummer	<input type="text"/>	Sicherheitsnr.	<input type="text"/>

Unterschrift des Veranstalters

Ort, Datum

Mit Ihrer Unterschrift bestätigen Sie, dass Sie unsere AGB's sowie die Spielregeln (Folgesseite) gelesen und akzeptiert haben.

Spielregeln und einige Informationen

Teilnehmerzahl

Die genaue Teilnehmerzahl erbitten wir bis 7 Tage im Voraus bekannt zu geben. Für nicht erfolgte Abmeldungen werden 100% des Menüpreises in Rechnung gestellt.

Bootshafen Baumgarten

Partyboote legen direkt im Hafen Baumgarten an.
Wir verfügen über eigene Bootsstege aller Grössen.

Dekoration

Die Standarddekoration wie; Namenskarten, Gastgeschenke und Kerzen werden durch uns kostenlos verteilt. Alle zusätzlichen Dekorationsarbeiten werden mit einem Stundensatz von CHF 65.00 verrechnet.

Unsere 5 armigen Kerzenständer können Sie für den Preis von CHF 15.00 pro Stück inklusive weissen Kerzen mieten.

Menü

Unsere Menüvorschläge sind ab 10 Personen gültig. Bitte bestellen Sie ein einheitliches Menü für alle Gäste (Fisch, Fleisch oder Vegi beim Hauptgang ist möglich, nach vorzeitiger Absprache mit unserer Küche).

Menükarten

Gerne gestalten wir Ihre Menükarte mit Ihrem Foto für CHF 1.80 pro Karte.

Weisse Tischkultur

Wünschen Sie es festlich, JA???

Stofftisch Tuch, Stoffserviette, Brotteller mit Messer, Partybrötli und Butter, so verrechnen wir CHF 7.50 pro Person.

Musik

Ramba Zamba nach Absprache möglich. Die Musik muss ab 01.00 Uhr auf ein erträgliches Mass reduziert werden.

Kinder

Kinder bis 10 Jahre dürfen von der Kinderkarte vor Ort wählen. Malsachen sowie einige Spiele stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Verlängerung

Bis max. 04.00 Uhr ist erlaubt. Ab 01.00 Uhr inkl. Mitternachtssnack (Chilli con Carne, Gulaschsuppe oder Currywurst)

- ab 00.00 Uhr verrechnen wir CHF 200.00 pro angefangene Stunde
 - ab 01.00 Uhr verrechnen wir CHF 400.00 pro angefangene Stunde
 - ab 03.00 Uhr verrechnen wir CHF 500.00 pro angefangene Stunde
- Für Bewilligung Gemeinde und Kanton, Personal, Nachtzuschläge, etc.

Für Hochzeiten

Gerne können Sie Ihren speziellen Moment bei uns am «Seeplätzli» erleben. Für die Vorbereitung sowie den Abbau inkl. Festbänken und Sonnenschutz verrechnen wir CHF 650.00. Bei schlechter Witterung können Sie Ihre Trauung auf der Restaurant Terrasse zu einer Bereitstellungspauschale von CHF 450.00 durchführen.

Stulhussen

Gerne stellen wir Ihnen unsere Hussen zu Verfügung. Der Preis pro Stück beträgt CHF 10.00 inkl. Montage und Waschen. Hussen für die Bänke bei einer Trauung müssen selbst organisiert werden. Das Anbringen und evtl. das Aufbügeln der Hussen bieten wir Ihnen für eine Pauschale von CHF 150.00 an.

Organisation

Um Ihren Anlass so zu gestalten, wie Sie es sich vorstellen, offerieren wir Ihnen zwei Treffen vor Ort. Das Erste zum Kennenlernen und das zweite mit dem Probeessen und den finalen Details. Jede weitere Organisationszeit stellen wir Ihnen mit CHF 65.00 pro Stunde in Rechnung.

Hochzeitszimmer

Sprechen Sie mal mit uns.

Hochzeitstorte

Sie möchten Ihre Hochzeitstorte selbst mitbringen und Ihren Gästen präsentieren? Kein Problem. Wir verrechnen CHF 5.50 pro Person für Service, Besteck, Geschirr, Reinigung etc.

Probeessen

Ein Probeessen geht voll zu Lasten des Bestellers inkl. Getränke.

Feuerwerk

Feuerwerke sind Bewilligungspflichtig im Kanton Nidwalden und müssen bis 22.00 Uhr beendet sein. Auf unserem Terrain und Bootshafen sind viele Boote vertraut, daher sind nur Betriebsangehörige der MB Betriebs-AG befugt, diese Feuerwerke zu zünden. Offenes Feuer, Vulkane, Tisch-Feuerwerke etc. nur nach Absprache mit der MB-Betriebs-AG.

Technik

Wir stellen Ihnen gerne eine Leinwand zur Verfügung. Weitere Technik nach Absprache.

Parkplätze

Wir haben genügend Parkplätze rund ums Haus. Es werden keine Reservationen vorgenommen. Pro Tag kostet ein Parkplatz CHF 15.00.

Zapfengeld

Wein CHF 48.00 pro 75cl Flasche. Spirituosen CHF 65.00 pro 70-100cl Flasche. Für mitgebrachte Weine verrechnen wir ein Zapfengeld.

Preise

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und 8.1% Mehrwertsteuer.

Rechnungsstellung

Sie erhalten von uns eine Rechnung, welche innert 10 Tagen zu begleichen ist. Bei Grossanlässen behalten wir uns eine Akontozahlung vor, von mindestens 1/3 des voraussichtlichen Gesamtbetrages.

Infrastruktur

Wir vermieten auch Partyzelte 5x5 Meter mit Giebeldach und Beleuchtung. Leinwand, Mikrofon usw., Mietpreis nach Aufwand und Absprache.

Reinigung

Bitte beachten Sie, dass bei jeweiligen Flecken, Brandlöcher oder anderen Schaden eine Rechnung gestellt wird.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Unsere AGB gelten ergänzend zu den Spielregeln. Sie finden diese auf www.seehotelbaumgarten.ch/agb



Seehotel Baumgarten
MB Betriebs-AG
Familie Hoffmann
Baumgarten 4
6365 Kehrsiten Dorf

info@seehotelbaumgarten.ch
www.seehotelbaumgarten.ch
+41 41 610 77 88

Stand Februar 2024