SEEHOTEL
Baumgarten

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 Hoffmann

Alles auf einen Blick

Raum mit viel Ambiente 3

Apero direkt am See 4

Individuelle Angebote für dich 5

Seminare, Meetings, Teamevents 6

Starte mit der Planung 8

Spielregeln und Informationen 9

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

Apero direkt am See

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
- Hausgemachter Hummus mit Pita Brot
- Tzatziki mit Pita Brot
- Tapenade mit Pita Brot

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

Individuelle Angebote für dich

Im Seehotel Baumgarten glauben wir daran, dass gutes Essen genauso einzigartig sein sollte wie unsere Gäste. Deshalb verzichten wir auf fixe Menüvorschläge und stellen stattdessen gemeinsam mit Dir ein ganz persönliches Menü zusammen – abgestimmt auf Eure Wünsche, Vorstellungen und das geplante Budget.

Damit wir gemeinsam das perfekte Menü für Deinen Anlass zusammenstellen können, helfen uns folgende Überlegungen:

- Welche Vorlieben oder Wünsche habt ihr?
  Wie viele Gänge dürfen es sein? Und lieber Fisch, Fleisch oder vegetarisch?
- Gibt es Unverträglichkeiten oder spezielle Anforderungen?
  z. B. glutenfrei, vegan, laktosefrei
- Wie soll das Menü serviert werden?
  Am Tisch serviert oder doch lieber als vielseitiges Buffet?
- Wie viele Personen werden erwartet?
- Welches Budget habt ihr eingeplant?

Melde Dich einfach bei uns – wir freuen uns darauf, gemeinsam etwas Besonderes zu kreieren.

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

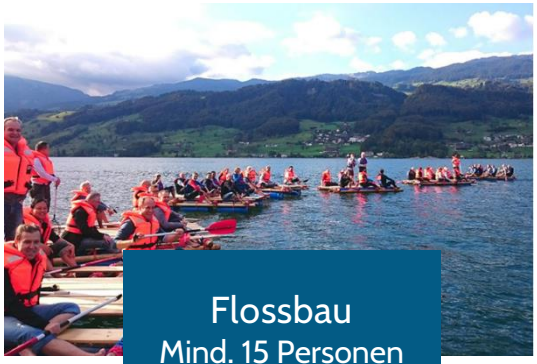
- Bereitstellung des Seminarraums
- Hellraumprojektor, Leinwand, Flip-Chart
- Mineralwasser, Jus, Kaffee
- Früchteschale im Seminarraum
- Kaffeepause mit Gipfeli am Morgen
- Kaffeepause mit Kuchen am Nachmittag
- 3 Gang Mittagsmenu
- 4 Gang Abendessen

Preis pro Person nur Mittagsmenu
CHF 180.00

Preis pro Person mit Mittag & Abendessen
CHF 250.00

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 spassige, nachhaltige Herausforderung an Teamwork und Kreativität.

Kajaken
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 spassiges 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		Kontaktperson	
Wochentag		Adresse	
Datum		PLZ/Ort	
Anz. Personen		Telefon	
Ankunftszeit		E-Mail	
Startzeit		Rechnung an	
Endzeit			
Räumlichkeit		Menüpreis	
Getränke		Apéro	
Weisswein		Zeit/Ort	
Rotwein		Getränke	
Mineral		Speisen	

Menü

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		Karteninhaber	
Kartennummer		Sicherheitsnr.	

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???
Stofftischtuch, 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 oder die Lautstärke mit uns abgesprochen 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 6.50 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 März 2025