

Berggasthaus Niederbauen

Kulinarik auf 1575 m.ü.M.



Bankettmenüs Mai 2024 – Juni 2024

Wir begrüßen sie herzlich im Berggasthaus Niederbauen mit der schönsten Aussicht auf die Zentralschweiz.

Wir legen grossen Wert auf raffinierte, marktfrische Küche und einen herzlichen Service.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihre Gastgeberin mit Team

Christine Ineichen

Menüzusammenstellung

Unsere verschiedenen Menüvorschläge berücksichtigen verschiedenste Ansprüche und Preisvorstellungen. Sollte Ihr persönliches Wunschmenü nicht dabei sein, können wir Ihnen ein Menü nach Ihren Vorstellungen zusammenstellen.

Bei Ihrer Auswahl beschränken Sie sich bitte auf ein Menü pro Reservation.

Weine

Unser Weinkeller glänzt mit feinen Weinen unter anderem aus der Schweiz, Frankreich, Italien, Spanien und Deutschland. Gerne empfehlen wir Ihnen den passenden Wein zu Ihrem Menü. Für mitgebrachte Weine verrechnen wir ein „Zapfengeld“ von CHF 30.00 pro Flasche.

Unterhaltung

Je nach Raum stehen Ihnen CD-Anlage, Piano und Alphorn zur freien Verfügung. Falls Sie Live-Musik wünschen, können wir Ihnen gerne beim planen behilflich sein.

Polizeistunde / Verlängerung

Wir wollen Ihr Fest nicht dann abbrechen, wenn es am schönsten ist. Unser Berggasthaus ist von Mittwoch bis Donnerstag bis 23.00 Uhr und Freitag/Samstag bis 00.30 Uhr geöffnet. Falls Sie dann noch nicht ins Bett möchten, können Sie gerne in unserem Panoramastübli mit Selbstbedienung verweilen. Teilen Sie uns bitte mit, ob wir für Sie das Panoramastübli herrichten dürfen (CHF 200.00 Pauschal – Konsumationen werden angerechnet).

Kinder

Wir haben eine Kinderkarte und die Kinder können gerne vor Ort auslesen.

Gästezahl

Bitte teilen Sie uns die definitive Gästezahl frühzeitig mit, jedoch spätestens zwei Tage vor dem Anlass. Diese Personenzahl ist ausschlaggebend für die Rechnungsstellung.

Annulation

Es werden folgende Annullierungskosten fällig in Bezug auf Bankette ab 10 Personen.

Bankette ab 10-20 Personen mit oder ohne Übernachtung

Annullierung unter 7 Tage vor Anreise: 100%

Bankette ab 20 Personen mit oder ohne Übernachtung

Annullierung bis 30 Tage vor Anreise: 50%

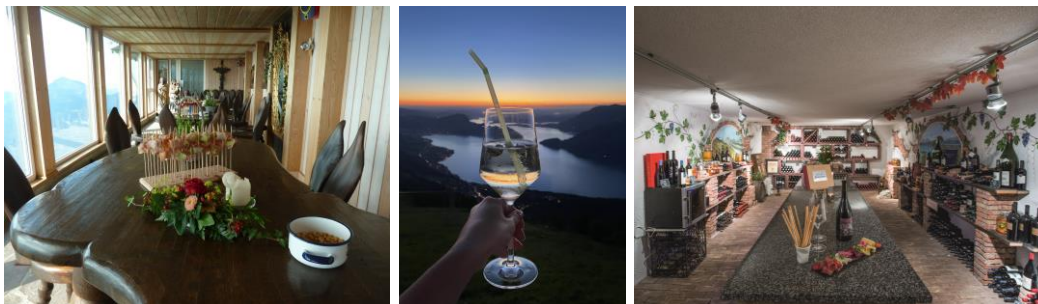
Annullierung unter 30 Tage vor Anreise: 100%

Für die Berechnung der Annullationskosten werden CHF 120.00 pro Person mit Übernachtung und CHF 50.00 ohne Übernachtung verrechnet

Bei Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung...

Apero

Den Apero können Sie in unserem Weinkeller, im Panoramastübli oder auf unserer Sonnen-Terrasse zelebrieren.



Snacks

Niederbauteller auf Holzstamm Verschiedene Trockenfleisch und Käse-Schlemmereien	pro Person	9.50
Spiessli (3 Stück pro Person) Verschiedene kalte Spiessli	pro Person	6.00
Bruschetti (3 Stück pro Person) Geröstete Brotscheiben mit verschiedenen Belegen	pro Person	9.00
Oliven und Niederbauen-Alpkäse-Stückchen	pro Person	5.00
Chips, Nüssli und Salzstangen	pro Person	2.50
Warme Snacks (3 Stück pro Person) Flammkuchen, Schinkengipfeli und Pouletspiesse	pro Person	12.00
Flammkuchen (1 Flammkuchen für 4 Personen) Flammkuchen gemischt	pro Person	8.00

Weindegustation / Wine and Dine

Apero (ab 8 Personen bis max. 20 Personen)

Die Gastgeberin stellt Ihnen zwei Weissweine (je 1dl) in der Blinddegustation vor. Fachsimpeln Sie mit Ihren Kollegen in unserem schönen Weinkeller. Zu den Weinen servieren wir Flammkuchen.

Weindegustation inkl. Snacks pro Person CHF 19.50



Wine and Dine (ab 8 Personen bis max. 20 Personen)

Apero im heimeligen Weinkeller mit Blindverkostung von zwei Weissweinen, dazu servieren wir Ihnen Flammkuchen.



Anschliessendes 4-Gang Überraschungs-Menü mit den harmonisierenden Weinen.

4-Gang-Menü 149.00



Im Preis inbegriffen ist die Blinddegustation im Weinkeller, das Menü, Mineral, pro Gang 1dl Wein, ein Kaffee und die Bahnfahrt.





Siegermenü - Mini Beiz, Dini Beiz

Bunter Salat mit Kernen und Sprossen 	9.00
Schweinsfiletmedaillon mit Heukruste, Nidwaldner Ofetori und Marktgemüse 	38.00
Apfelscheiterhaufen mit Meersalzcrumble und Sauerrahmminzglace	13.00
3-Gang Menü	60.00

Äpler Menü

Salatschösseli 	9.00
Älpermagronen im Chessi serviert mit hausgemachtem Apfelmus auf Wunsch mit Buurebratwurst an Zwiebelsauce 	23.00 + 8.00
Merengue mit Nidle und Glace	9.50
3-Gang Menü	41.50
3-Gang Menü mit Fleisch	49.50

Grosi's Menü

Alpheusuppe mit Grissini 	9.00
Grosi's Schweinebraten mit Kartoffelstock und Frühlingsgemüse 	28.00
Grosi's Brönnti Creme mit Kirsch und Nidle	9.50
3-Gang Menü	46.50

Frühlings- Menü

Schangnauer Büffelmozzarella mit Erdbeersalat an feuriger Sauce 14.50



Bärlauchcremesuppe 9.00



Poulet im Knuspermantel an Kräuter-Hollondaise
mit Spargeln und Nüdeli 30.00



Lavendel Creme Brûlée
mit frischen Beeren und Sauerrahm-Minz-Glace 13.00

4-Gang Menü 66.50

Nidwaldner Menü natürlich NIDWALDEN

Cremsuppe vom Beckenrieder Bärlauch 9.00



Kalbshackbraten an Rosmarinrahmsauce
mit Krokette und Marktgemüse 30.00



Orangenmostmousse mit Lebkuchenmöckli 10.00

3-Gang Menü 49.00

Gilde Menü **GILDE** Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

Zweierlei Spargelsalat mit Nidwaldner Trockenfleisch 14.50



Erbsen-Estragon-Suppe 9.00



Rindsentrecote an Kräutersauce
mit Frühlingsgemüse und Kartoffelstäbli 45.00



Warmes Schoggiküchlein
mit frischen Erdbeeren und Lavendelglace 14.00

4-Gang Menü 82.50

Schweizer-Tavolata

Dreierlei Vorspeise aus der Schweiz
Alpehsuppe / Trockenfleischtatar / Käsepraline 14.50



Schweizer Tavolata

urig in die Mitte vom Tisch gestellt –
jeder kann nehmen was ihm lieb ist
Rösti / Älplermagronen / Saisongemüse
Kalbsgeschnetzertes / Buurebratwurst 41.00



Dreierlei Dessert aus der Schweiz
Gebrannte Creme / Merengue / Hausgemachte Lavendelglace 13.50

3-Gang Menü 69.00

Fleischfondue a discretion (ab 10 Personen)

Bunter Salat an Hausdressing 9.00



Fondue Chinoise a discretion
mit vier hausgemachten Saucen,
Champignon im Speckmantel
Pommes Frites, Kroketten, Reis und Gemüse 44.00



Sorbetvariation mit Früchten 9.00

3-Gang Menü 62.00

Niederbauen Menü Surprise

Lassen sie sich kulinarisch auf höchstem Niveau mit saisonalen und regionalen Produkten überraschen und verwöhnen.

3-Gäng Menü 62.00


4-Gäng Menü 75.00

Vegetarische Hauptgänge

Ravioli mit Spargeln und Bärlauchpesto	27.00
Bärlauch-Risotto mit Frühlingsgemüse	27.00
Buochser Maiskroketten mit allerlei Gemüse	27.00

Veganes Menü (100% Laktose und Glutenfrei)

Uns ist es wichtig keine Gäste auszugrenzen. Darum bieten wir seit 2014 vegane Gerichte sowie Menüs für Allergiker an. Dies beinhaltet für uns selbstverständlich glutenfreie Mutschli. Also unbedingt im Voraus mitteilen.

Kleiner Salat	9.00
oder	
Apfelingwercremesuppe	9.00
	
Quinoa-Kartoffeltätschli an Kräuter-Tomatensauce mit Frühlingsgemüse	27.00

2-Gang Menü 36.00

Buffet Christine (ab 30 Personen)

Vorspeisen- und Hauptgangbuffet mit verschiedenen Stationen:

Verschiedene Rohkost- und Blattsalate		
Suppenstation mit einer feinen Suppe		
Drei verschiedene hausgebeizte Lachse		
Mozzarella / Tomaten		
Melone und Rohschinken		
Schweinebraten am Stück gegart		
Äplermagronen aus dem Kessi mit hausgemachtem Apfelmus	CHF	45.00
Dessertbuffet mit vielen feinen Schlemmereien	CHF	19.00
2-Gang-Buffer	CHF	64.00

Buffetmenü (ab 30 Personen)

Vorspeisenbuffet		
Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate, hausgebeizte Lachse, Bergkäsecarpaccio von der „Urwängi“, Terrinen, und vieles mehr...		19.00
Warmes Buffet:		
Roastbeef mit Bernaise, Fischknusperli mit Tartarsauce, Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce dazu Röstikroketten, Pommes Frites, Markt-Gemüse und Äplermagronen aus dem Kessi		49.00
Dessert-Buffer mit vielen feinen Schlemmereien wie Tiramisu, Schokomousse, Fruchtsalat, Merengue und vieles mehr...		19.00
	3-Gang Menü	87.00

Kinderkarte

Äplermagronen mit Apfelmus	CHF 11.00
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	CHF 11.00
Wienerli mit Pommes Frites	CHF 11.00
Penne mit Tomatensauce	CHF 11.00

Fleisch- und Fisch-Deklaration

Rindfleisch: Schweiz

Geflügel: Schweiz/Frankreich

Schweinefleisch: Schweiz

Fisch: Schweiz/Deutschland

Brot und Backwaren: Schweiz/Lichtenstein