



SEMINAR-HOTEL RIGI
AM SEE

BANKETTE





SEMINAR-HOTEL RIGI

AM SEE

Familienfeiern, Firmenessen. Hochzeiten....

...Geburtstagsfeiern, Weihnachtsessen, Konfirmationen

Geschätzter Gast

Einzigartig am Ufer des Vierwaldstättersee gelegen, strahlt das 2-Stern Seminar-Hotel Rigi einen südländischen Charme und eine wohltuende Atmosphäre aus.

Der Charme vergangener Zeiten, gepaart mit neuzeitlichem Komfort, verbindet sich in unseren drei Häusern zu einem harmonischen Ganzen. Insgesamt 55 Nichtraucherzimmer mit grossartiger See- und Alpensicht stehen unseren Gästen zur Auswahl.

Erleben sie unvergessliche Momente bei uns am See mit einem erstklassigen Menu in stilvollem Ambiente. Geniessen Sie einen Apéro direkt am See und anschliessend verwöhnen wir Sie mit unseren Köstlichkeiten in unserem Bankettsaal Jade (64 Pers.) mit Wintergarten (24 Pers.) und Salon (16 Pers.) oder im Restaurant (80 Pers.).

Auf folgenden Seiten finden Sie Anregungen und Informationen für Ihr Bankett. Die aufgeführten Menuvorschläge sind für 10 bis 80 Personen kreiert. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl des Menus, der Getränke und Speisefolgen

Wir würden uns freuen Ihren Anlass kulinarisch zu ergänzen und Sie und Ihre Gäste bei uns am See zu betreuen.

Herzlich Willkommen am See



SEMINAR-HOTEL RIGI

AM SEE

Kleine Knabbereien zum Apéro

Chips, Salzstängeli, Nüssli	pro Pers.	SFR 1.50
Ganze Oliven	pro Pers.	SFR 2.50
Gemischtes Blätterteiggebäck	pro Pers.	SFR 2.50
Rohe Gemüsestangen mit dreierlei Dips	pro Pers.	SFR 3.00
Crissini mit Rohschinken oder Rauchlachs	pro Stk.	SFR 1.50
Partybrötli mit Käse, Schinken, Salami, vegetarisch	pro Stk.	SFR 3.50
Assortierte Partyküchlein	pro Stk.	SFR 1.50
Mini-Schinkengipfeli	pro Stk.	SFR 1.80
Luzerner Flammkuchen mit Speck und Sauerrahm	pro Stk.	SFR 1.50
Pouletspiessli mit Honig und Soja mariniert	pro Stk.	SFR 3.50
Fetakäsespiess mit Oliven	pro Stk.	SFR 1.80
Früchtespiess mit Mascarpone-Dip	pro Stk.	SFR 1.50
Kirschtomatenspiessli mit Büffelmozzarella	pro Stk.	SFR 2.00
Canapés mit Schinken, Salami, Käse, Ei, Thunfisch, Hüttenkäse	pro Stk.	SFR 2.00
Canapés mit Rauchlachs, Crevetten, Bündnerfleisch, Rohschinken, Frischkäse	pro Stk.	SFR 2.60
Baguette (ca. in 10 Stück geschnitten) mit Tomate, Mozzarella, Schinken, Salami oder Käse	pro Stk.	SFR 2.60
Baguette (ca. in 10 Stück geschnitten) mit Rauchlachs, Rohschinken, Bündnerfleisch	pro Stk.	SFR 21.00
Baguette (ca. in 10 Stück geschnitten) mit Rauchlachs, Rohschinken, Bündnerfleisch	pro Stk.	SFR 26.00

Apéro Rigi

Hobelkäse und Trockenfleisch mit zweierlei Brotsorten pro Pers. SFR 12.50

Apéro Pilatus (ab 15 Personen)

Gemüsestängeli mit Dip, Parisette belegt, Schinkengipfeli, Partyküchlein, Nüssli und Chips pro Pers. SFR 15.50

Apéro Titlis (ab 15 Personen)

Flammkuchen mit Speck & Zwiebel / Rauchlachs / Crevetten pro Pers. SFR 25.50
Baguette mit Tomaten/Mozzarella, Schinken, Salami, Käse, Trockenfleisch
Pouletspiessli, Früchtespiessli, Kirschtomatenspiessli



SEMINAR-HOTEL RIGI

AM SEE

Kalte Vorspeisen

*Buntes Blattsalatbouquet an Balsamicodressing	SFR 8.50
*Mozzarellacarpaccio mit confierten Basilikum-Babytomaten	SFR 9.50
*Randentartar mit feinen Sprossen und Gorgonzola	SFR 10.50
*Terrine von Grillgemüsen mit kleinem Salatbouquet und Sesamgebäck	SFR 11.50
Bunter Blattsalat an Himbeerdressing mit gebratenen Kaninchenfiletstreifen	SFR 13.00
Saisonsalate mit Apfelvinaigrette und gebratenen Riesencrevetten	SFR 13.50
Trilogie vom Lachs	SFR 17.50
Lachstartar, Graved Lachs und Rauchlachs mit Senfsauce und Meerrettichschaum, Toast und Butter	
Lachsfiletmedaillon im Pfeffermantel auf Kartoffelsalat und Petersilienpesto	SFR 17.50

Suppen

*Melonenkaltschale mit Minze (kalt serviert)	SFR 8.50
*Küssnachter Kirschensuppe (kalt serviert)	SFR 9.00
*Geeiste Tomatensuppe mit Ziegenfrischkäse (kalt serviert)	SFR 8.50
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und Sherry	SFR 7.50
*Saisonale Rahmsuppe	SFR 8.50
*Tomatensuppe mit Basilikumrahmhaube	SFR 9.00
*Apfel-Currysuppe mit Ingwer	SFR 9.00
Safranisierte Fischsuppe mit Knoblauchbruschetta	SFR 13.00

*vegetarische Gerichte

Vegetarische Gerichte

	<i>Als Vorspeise</i>	<i>Als Hauptgang</i>
Grillierter Gemüsespiess auf Safran-Risotto	SFR 17.00	SFR 23.00
Kartoffelstrudel mit Frischkäse-Lauchsauce	SFR 16.00	SFR 22.00
Saisonal-gefüllte Raviolis mit hausgemachter Pesto	SFR 16.50	SFR 22.50
Gemüsekäsetörtchen mit Knoblauchschaum	SFR 16.00	SFR 22.00



SEMINAR-HOTEL RIGI

AM SEE

Fischgerichte	<i>Als Vorspeise</i>	<i>Als Hauptgang</i>
Felchenfilets pochiert nach Zugerart, gemischter Reis	SFR 21.00	SFR 31.00
Forellenfilet in Sesam gebraten mit Senfhollandaise Salzkartoffeln	SFR 18.00	SFR 28.00
Eglifiletröllchen pochiert mit Rauchlachsfüllung und Dill-Hollandaise und Trockenreis	SFR 22.00	SFR 32.00
Grilliertes Doradenfilet (Goldbrasse) mit Rosmarin und Tomatenchutney, Risotto	SFR 22.00	SFR 32.00
Riesencrevetten an pikanter Currysauce und Basmatireis	SFR 19.00	SFR 29.00

Fleischgerichte

Gebratene Pouletbrust an Zitronenrahmsauce	SFR 25.00
Pouletroulade gefüllt mit Rucola, Rohschinken und Käse	SFR 26.50
Maispoulardensupreme aus dem Ofen, an Orangenpfeffersauce	SFR 29.00
Poelierter Schweinerücken an Rotweinsauce mit Balsamico parfümiert	SFR 28.50
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“	SFR 38.00
Kalbsfilet am Stück gebraten mit Cognacsauce	SFR 46.00
Lammkarre mit Kräuterkruste	SFR 37.00
Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise	SFR 44.50
Dreierlei Filet (serviert in zwei Gängen)	SFR 51.00
Rindsfilet mit Sauce Béarnaise, Schweinsfilet mit Madèrejus, Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce	

Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen eine saisonale Gemüse garnitur und Beilagen nach Wahl:
Kartoffelrösti, Salzkartoffeln, Kartoffelplätzchen, Kartoffelgratin, Teigwaren, Trockenreis,
gemischter Reis oder hausgemachte Spätzli



SEMINAR-HOTEL RIGI

AM SEE

Dessert

Gebrannte Crème nach Grossmutterart	SFR	8.50
Süssmostcreme mit Rosinen und Mandeln	SFR	8.50
Panna Cotta mit Fruchtsauce nach Wahl	SFR	9.50
Weisses und dunkles Schokoladenmousse	SFR	11.50
Dreierlei Sorbets mit exotischen Früchten	SFR	12.50
Halbgefrorenes von saisonalen Früchten	SFR	11.50
Käseteller mit fünf Käsesorten und Walliserbrot	SFR	12.50
Dessertteller mit warmen und kalten Leckereien	SFR	16.50

Dessertbuffet (ab 20 Personen) SFR 18.50
Schokoladenmousse, frischer Fruchtsalat, gebrannte Crème, Panna Cotta mit Beerensauce, Früchtewähe, Karamelköppli, Sorbets, Tiramisu

Dessertbuffet mit Käse (ab 20 Personen) SFR 23.50
Schokoladenmousse, frischer Fruchtsalat, gebrannte Crème, Panna Cotta mit Beerensauce, Früchtewähe, Karamelköppli, Sorbets, Tiramisu, 3 regionale Käsesorten und 2 verschieden Broten



SEMINAR-HOTEL RIGI

AM SEE

Einfaches Menu

Äplersalat mit Trockenfleisch, Käsespänen und Baumnüssen

SFR 10.50

Rindsschmorbraten in Merlot

Hausgemachte Spätzli

Gemüsegarntur

SFR 28.50

Gebrannte Crème nach Grossmutter Art

SFR 8.50

Menu komplett SFR 47.50 pro Person

Festliches Menu

Trilogie vom Lachs

Lachstartar, Graved Lachs und Rauchlachs an Senfsauce,

Meerrettichschaum, Toast und Butter

SFR 15.50

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und Sherry

SFR 7.50

Kalbsfilet am Stück gebraten mit Cognacrahmsauce

Butternudeln

Gemüsebouquet

SFR 46.00

Grand Manierparfait mit Früchtebouquet

SFR 10.50

Menu komplett SFR 79.50 pro Person



SEMINAR-HOTEL RIGI

AM SEE

Hochzeitsmenu

Bunter Blattsalat an Himbeerdressing mit gebratenen Kaninchenfiletstreifen SFR 13.00

Kresseschaumsuppe mit Quarknocken

SFR 9.00

Felchenfilet „Zugerart“ mit gemischtem Wildreis

SFR 21.00

Dreierlei Filets

Rindsfilet mit Sauce Béarnaise

Schweinsfilet mit Madèrjus

Bratkartoffeln

Gemüseauswahl und

Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce

Butternudeln

Gemüseauswahl

SFR 51.00

Dessertteller mit warmen und kalten Leckereien

SFR 16.50

Menu komplett SFR 110.50 pro Person



SEMINAR-HOTEL RIGI

AM SEE

Frühlings-Menu

(März bis Juni)

Menu 1

Salat von Löwenzahn und Rucola
mit Kartoffeldressing und Speckcroutons

SFR 9.50

Klare Spargelesenz
mit Tomaten-Concassée und Bärlauchnocken

SFR 7.50

Royalfilet vom Kabeljau
in der Speckhaut gebraten
auf Rahmkohlrabi und Spinatpolenta

SFR 32.00

Erdbeertiramisu mit Minzpesto

SFR 10.50

Menu komplett SFR 59.50 pro Person

Menu 2

Rosette von hausgebeizten Bachsaibling
auf grünem Spargelsalat

SFR 13.50

Brunnenkresseschaumsüppchen
mit Satéspiesschen vom Kaninchenfilet

SFR 11.50

Lammkarée im Pistazienmantel mit mediterranem
Gemüse, Thymianjus
und Kartoffelplätzchen

SFR 37.00

Gebackene Rhabarberstrudelblüte
mit Mandelschaum und Aprikosensorbet

SFR 14.00

Menu komplett SFR 76.00 pro Person

Sommer-Menu

(Juni bis September)

Menu 1

Melonen-Gurkensalat mit gebratener
Riesengarnele und
Zwiebelsprossen

SFR 12.00

Schaumsüppchen von Eierschwämmli
mit Frischkäseroulade im Crepemantel

SFR 10.50

Schweinefilet im Speckmantel
mit Balsamico-Orangen und Kartoffelrosette

SFR 33.00

Vanilleflammerie
mit frischen Beeren und Rosenblütenglacé

SFR 10.50

Menu komplett SFR 66.00 pro Person

Menu 2

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Baumnußvinaigrette, frischen Erdbeeren
oder Feigen und Rucolasalat

SFR 16.00

Gazpachosüppchen
mit Lasagne von Tomaten und Büffelmozzarella

SFR 11.00

Grilliertes Wolfsbarschfilet (Loup de Mer)
mit Rosmarinzwieg auf Zitronenrisotto

SFR 32.50

Basilikum Panna Cotta
mit glaciertem Pfirsichspalten

SFR 10.50

Menu komplett SFR 70.00 pro Person



SEMINAR-HOTEL RIGI

AM SEE

Herbst-Menu

(September – November)

Menu 1

Nüsslisalatbouquet mit glacierten Trauben an
Traubenkernvinaigrette

SFR 9.50

Luftiges Schaumsüppchen vom Muskatkürbis mit
Orangen und Jakobsmuschel

SFR 12.50

Hirsch-Entrécôte
in Baumnußbrot gebacken
auf Cassisrotkohl und astanienschupfnudeln

SFR 36.00

Bratapfel - Halbgefrorenes auf Vermicelle
mit warmen Holunderschaum

SFR 13.00

Menu komplett SFR 71.00 pro Person

Menu 2

Geräucherte Entenbrust auf Birnencarpaccio
mit Nüsslisalat und Kürbisbruschetta

SFR 16.50

Wildkraftbrühe mit Portwein
und hausgemachten bergkäseravioli

SFR 11.00

Filet vom Zander im Mohnmantel
mit glacierten Trauben auf Kürbisrisotto

SFR 32.00

Lauwarmes Marronitörtchen
mit Kakisauce und Pistazienglacé

SFR 14.00

Menu komplett SFR 73.50 pro Person

Winter-Menu

(Dezember bis Februar)

Menu 1

Terrine von Äpfeln und Waldpilzen
mit Winterportulak und Meerrettichvinaigrette

SFR 11.50

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel
mit karamellisierter Jakobsmuschel

SFR 12.50

Rosa gebratene Entenbrust
mit Rosinen-Balsamicojus, touniertem
Wintergemüse und Sesamknödelsoufflé

SFR 33.00

Marzipanmousse mit Gewürzoranen

SFR 11.00

Menu komplett SFR 68.00 pro Person

Menu 2

Mit winterlichen Aromen gebeizter Seeteufel
an einem Nüsslisalatbouquet und Randenjulienne

SFR 16.00

Schwarzwurzel-Roquefortsüppchen
mit Senfzwirbel

SFR 8.50

Perlhuhn supreme im Stroh gebacken
an einer Trockenfrüchte-Cognacsauce
und Safrannudeln

SFR 31.00

Variation von Kürbiskernparfait,
Schokoladenmousse und karamellisierten Äpfeln

SFR 12.00

Menu komplett SFR 67.50 pro Person



SEMINAR-HOTEL RIGI

AM SEE

Weinvorschläge

Weisswein

Féchy Blanc d'Or	50cl	SFR	19.00
Epresses, Kellerei St. Georges	50cl	SFR	19.00
Pinot Grigio, Italien	50cl	SFR	19.00
Domaine de Crochet Grand Cru, Mont sur Rolle	75cl	SFR	36.00
Chardonnay la Côte, Cave Cidis, la Côte	75cl	SFR	40.00
Pinot Gris la Côte, Cave Cidis, la Côte	70cl	SFR	38.00
Johannisberg Chardonne, Lavaux	75cl	SFR	42.00

Roséweine

Oeil-de-Perdrix, Kellerei St. Georges	50cl	SFR	19.00
---------------------------------------	------	-----	-------

Rotwein

Dôle, Kellerei St. Georges	50cl	SFR	19.00
Merlot, Il Piccio rosso, Tessin	50cl	SFR	19.00
Hauswein Cuvée Inspiration, John & Mike Favre, Wallis	70cl	SFR	40.00
Extasis Grand Cru, Chablais	75cl	SFR	44.00
Syrah AOC, Leytron, Wallis	70cl	SFR	49.00
Humagne Rouge AOC, Chamoson, Wallis	75cl	SFR	44.00
Galà Ticino DOC, Tessin	75cl	SFR	39.00
Primitivo Notte Rossa, San Marzano, Italien	75cl	SFR	38.00
Nero d'Avola, Chiantari, Sizilien, Italien	75cl	SFR	38.00
Ripasso Capitel della Crosara, Valpolicella, Italien	75cl	SFR	40.00
Barbera d'Asti Superiore DOC, Piemont, Italien	75cl	SFR	40.00
Le Volte dell'Ornellaia, Toscana, Italien	75cl	SFR	54.00
Finca Antigua Tempranillo, La Mancha, Spanien	75cl	SFR	36.00
Finca Antigua Crianza, La Mancha, Spanien	75cl	SFR	36.00
Garnacha NASSOS, Javier Rodriguez, Priorat, Spanien	75cl	SFR	40.00
Rioja Baron de Ley, Reserva, Spanien	75cl	SFR	40.00
5 Finques Reserva, Castillo Perelada, Ampurdàn, Spanien	75cl	SFR	49.00
Alejandro Fernández, Ribera del Duero, Spanien	75cl	SFR	42.00
Tamaral Reserva, Ribera del Duero, Spanien	75cl	SFR	54.00

Preisänderungen vorbehalten.



SEMINAR-HOTEL RIGI

AM SEE

Allgemeines

- Saalmiete** Grundsätzlich berechnen wir bei Banketten keine Saalmiete.
- Parking** Das Seminar-Hotel Rigi hat keine eigenen Parkplätze! Es stehen Ihnen aber vor dem Hotel ca. 30 gebührenpflichtige öffentliche Parkplätze zur Verfügung.
- Dekoration** Eine festliche Blumendekoration verleiht Ihrem Anlass eine besondere Note. Ihren Wünschen entsprechend, bestellen wir beim Floristen gerne die passende Tischdekoration. Kerzen stellen wir für Ihren Anlass zur Verfügung. Auf Wunsch bestellen wir Ihnen auch weisse Stuhlhussen (ab SFR 9.00 pro Stuhl).
- Essen** Gerne servieren wir Ihnen auch einzelne Gänge mit Nachservice. Pro Person verrechnen wir einen Aufschlag von 30 Prozent auf den Preis des Gerichtes. Wünschen Sie lediglich die Beilagen im Nachservice, verrechnen wir SFR 7.00 pro Person.
- Trinken** Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl des passenden Weines zum Menu. Sollten Sie bei unserem Angebot nicht fündig werden und den Wein aus Ihrem eigenen Weinkeller bevorzugen, verrechnen wir ein Zapfengeld von SFR 25.00 pro 75cl Flasche.
- Menukarten** Gerne drucken wir Ihnen Ihr Menu auf unsere Hotelmekarten.
- Verlängerung** Offizielle Polizeistunde ist jeweils um 00.30 Uhr. Bei einer Verlängerung der Veranstaltung verrechnen wir pro Stunde SFR 140.00 (bis max. 03.30 Uhr). Sobald sich Dritte aufgrund der Lärmemissionen beklagen, respektive die Kundenzufriedenheit der übrigen Gäste gefährdet ist, ist das Hotel Rigi berechtigt, Weisungen an den Veranstalter zu erteilen, welche strikte zu befolgen sind. Eine Missachtung dieser Weisungen kann die Verrechnung der Folgekosten nach sich ziehen.
- Übernachtung** Damit Sie den Anlass am nächsten Tag gemütlich ausklingen lassen können, reservieren wir Ihnen und Ihren Gästen sehr gerne Hotelzimmer. Bitte geben Sie uns für eine Reservation frühzeitig Bescheid.
- Personenzahl** Wir bitten Sie, uns die genaue Personenzahl 24 Stunden vor dem Anlass bekanntzugeben. Abweichungen von mehr als 5% von dieser Zahl müssen wir Ihnen in Rechnung stellen.
- Feuerwerk** Wir befinden uns in einem Wohngebiet; Deshalb dürfen aus Sicherheitsgründen im und um das Hotel Rigi keine Feuerwerkskörper, Vulkane, Tischfeuerwerke, Bengalische Zündhölzer etc. abgebrannt werden.
- Nachtruhe** Sämtliche Aktivitäten im Freien müssen bis 22.00 Uhr beendet sein.
- Haftung** Der Veranstalter haftet gegenüber dem Seminar-Hotel Rigi für alle Beschädigungen und Verluste, die durch ihn bzw. seine Hilfspersonen, Gäste oder Teilnehmer verursacht werden, ohne dass das Hotel dem Veranstalter ein Verschulden nachweisen muss.



SEMINAR-HOTEL RIGI

AM SEE

- Annulationen** Bei Annullierung eines definitiv bestätigten Anlasses bitten wir um eine schriftliche Mitteilung. Wir verrechnen folgende Kosten:
- | | |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| bis 91 Tage vor dem Anlass | Bearbeitungsgebühr von CHF 100.00 |
| 70 bis 90 Tage vor dem Anlass | 10% des Arrangements |
| 50 bis 69 Tage vor dem Anlass | 30% des Arrangements |
| 30 bis 49 Tage vor dem Anlass | 50% des Arrangements |
| 14 bis 29 Tage vor dem Anlass | 70% des Arrangements |
| 0 bis 13 Tage vor dem Anlass | 90% des Arrangements |
- Unter Arrangement verstehen wir: bestätigte Leistung x Personenzahl!
Wenn die Leistung noch nicht definiert ist, gehen wir vom „festlichen Menu“ unserer Bankettunterlagen (à CHF 79.50 pro Person) aus.
- Preise** Unsere Preise basieren auf dem Stand von Januar 2019. Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen MwSt..
- Zahlungsbedingungen** Bar direkt nach dem Anlass oder Sie erhalten eine detaillierte Rechnung ca. 1 Woche nach Ihrem Anlass (zahlbar rein netto innert 10 Tagen).
- Diverses** Seit Januar 07 ist das Seminar-Hotel Rigi rauchfrei
- Kontakt** Für die Menüabsprache wenden Sie sich bitte an Herr Peter Rubi