



Hotel Engel Stans

Dorfplatz 1

6370 Stans

Telefon 041 619 10 10

Telefax 041 619 10 11

Email info@engelstans.ch

Internet www.engelstans.ch



Bankett

Menüvorschläge

***Herzlich Willkommen im Hotel Engel in Stans.
Schön, dass Sie Ihren Anlass bei uns im Hotel Engel
durchführen möchten. Wir werden Ihnen bei der genauen
Planung und Organisation mit Rat und Tat zur Seite stehen. Die
folgenden Hinweise, Empfehlungen und Ratschläge sind der
erste Schritt auf dem Weg zum guten Gelingen.***

- Organisation:** *Für die Bankettbesprechung bitten wir Sie, nach Voranmeldung, zu uns in das Hotel Engel zu kommen, um mit uns den Anlass in allen Details zu besprechen.*
- Räumlichkeiten:** *Je nach Art Ihres Anlasses haben wir für Sie den geeigneten Raum. Gerne zeigen wir Ihnen die Möglichkeiten.*
- Aperitif:** *Einige Anregungen bieten wir Ihnen in der folgenden Dokumentation.*
- Menüwahl:** *Der Höhepunkt eines jeden Banketts ist das Menü. Wir gehen gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein und stellen die Menüfolge ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammen.*
- Weine:** *Werfen Sie einen Blick in unsere Weinkarte! Wir beraten Sie gerne und suchen mit Ihnen einen edlen Tropfen aus.*

Menükarten:	<i>Wir drucken Ihnen gerne kostenlos die Menükarten, selbstverständlich mit Ihrem Wunschtext.</i>
Tischformen:	<i>Gerne sind wir bereit mit Ihnen die passende Tischform zu finden oder individuell zu gestalten.</i>
Tischdekoration:	<i>Eine festliche Blumendekoration verleiht Ihrem Anlass die besondere Note. Gerne bestellen wir Ihnen die gewünschten Blumenarrangements bei unserer Hausfloristin.</i>
Klavier:	<i>Ein Klavier steht Ihnen im Saal gratis zur Verfügung. Für Musik und Orchester besitzen wir eine Auswahl an Adressen und Kontakten, je nach Wunsch und Budget.</i>
Verlängerung:	<i>Ab 01.00 Uhr berechnen wir für alle Anlässe einen Servicezuschlag von CHF 150.- pro angebrochene Stunde.</i>
Saalmiete:	<i>Bei Banketten verlangen wir keine Saalmiete.</i>
Kinder:	<i>Unseren kleinen Gästen bieten wir spezielle Gerichte zu kleinen Preisen.</i>
Übernachtung:	<i>Gerne reservieren wir Ihnen ein Hotelzimmer, welche alle mit Dusche/WC, TV, Direktwahltelefon und Minibar ausgestattet sind.</i>

Stellen Sie sich Ihr eigenes Menu zusammen...

Apéro

Kalt

Gemüsedipp mit drei verschiedenen Saucen

Ein Teller reicht für ca. 5 Personen

CHF 12.50

Cherrytomate-Mozzarellinispießli

CHF 1.00

Canapées belegt mit...

¼ Toastscheibe

...Schinken

CHF 1.80

...Salami

CHF 1.80

...Käse

CHF 1.80

...Ei

CHF 1.80

...Rohschinken

CHF 2.40

...Rauchlachs

CHF 2.40

Canapées-Baguette belegt mit...

...Schinken

CHF 2.30

...Salami

CHF 2.30

...Käse

CHF 2.30

...Tomate mit Basilikum

CHF 2.30

...Rohschinken

CHF 2.90

...Rauchlachs

CHF 2.90

Warm

Blätterteiggebäck per 100g

CHF 5.20

Mini-Schinkengipfeli

CHF 2.80

Mini-Pizzas

CHF 1.80

Mini-Chäschüechli

CHF 1.50

Frittierte Riesencrevetten mit Chilisauce

CHF 2.80

Mini Frühlingsrollen mit süss saurer Sauce

CHF 2.00

Apéro - Variationen

Apéro Variante Standart (3 kalt + 3 warm)

CHF 15.50

1 Stück Rohschinken Canapé

1 Stück Tartar Canapé

1 Stück Salami Canapé

1 Stück Pizzatasche

1 Stück Käseküchlein Party

1 Stück Frühlingsrolle und Süss- Sauer Sauce

Apéro Variante Stans (4 kalt + 5 warm)

CHF 20.00

1 Stück Tartar Canapé

1 Stück Käse Canapé

1 Stück Salami Canapé

1 Stück Schinken Canapé

1 Stück Pizzatasche

1 Stück Red Hot Chili Peppers

1 Stück Schinkengipfeli

1 Stück Frühlingsrolle und Süss- Sauer Sauce

2 Stücke Meat Bolls

Apéro Variante Engel	CHF	24.00
-----------------------------	------------	--------------

1 Stück Tartar Canapé

1 Stück Käse Canapé

1 Stück Lachs Canapé

1 Stück Bündlerfleisch Canapé

80 Gramm Gemüsestäbchen 2 Saucen

1 Stück Pizzatasche

1 Stück Crevetten paniert, Tartarsauce

1 Stück Red Hot Chili Peppers

2 Stück Meat Bolls

1 Stück Frühlingsrolle, Süss und Sauer Sauce

1 Stück Chicken Wings Classic

Fleisch- und Käseplatten

Aufschnitt – Teller		CHF	15.00
Aufschnitt – Platte (ab 4 Personen)	pro Person	CHF	13.00

verschiedene Sorten Aufschnitt, gekochter Schinken, Salami, Speck, Käse, garniert

Bauern - Teller		CHF	18.00
Bauern – Platte (ab 4 Personen)	pro Person	CHF	16.00

Rohschinken, gekochter Schinken, Salami, Speck, Aufschnitt, Trockenwurst, verschiedene Käse, garniert

Nidwaldner – Teller		CHF	20.00
Nidwaldner – Platte (ab 4 Personen)	pro Person	CHF	18.00

Trockenfleisch, Bündnerrohschinken, gekochter Schinken, Salami, Speck, Aufschnitt, Trockenwurst verschiedene Käse, garniert

Bündner – Teller		CHF	25.00
Bündner – Platte (ab 4 Personen)	pro Person	CHF	23.00

Bündnertrockenfleisch, Bündnerrohschinken, verschiedene Käse, garniert

Käse – Teller		CHF	14.00
Käse – Platte (ab 4 Personen)	pro Person	CHF	12.00

verschiedene Sorten Käse, mit Trauben & Nüssen garniert

Vorspeisen

KALT

Gemischter Blattsalat	CHF 7.00
Gemischter Salat	CHF 8.50
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	CHF 9.50
Parmaschinken mit Melone	CHF 15.00
Straussencarpaccio mit marinierten Peperoni	CHF 15.50
Geräucherter Fischteller „Petri Heil“ Forellen, Felchen, Lachs garniert und Meerrettichsauce	CHF 16.50
Hors d'oeuvre-Teller Engel mit Rauchlachs, Pastete, Terrine, Parmaschinken, Melone und Garnituren	CHF 18.50
Blattsalat mit heissgeräucherter Lachstranche und Sauercremesauce	CHF 16.50

Die Salate servieren wir Ihnen gerne mit einer französischen, italienischen oder Balsamico Sauce

WARM

Sämiger Steinpilzrisotto mit Trüffelöl	CHF 10.50
Ravioli an Basilikum-Rahmsauce	CHF 12.00
Blätterteigkissen mit Waldpilzen	CHF 13.50
Eglifilets gebraten mit Mandeln, Salzkartoffeln	CHF 14.50
Seezungenröllchen an Weissweinsauce mit Kräutern serviert mit Wildreis	CHF 16.50
Salmschnitzel gebraten mit Safranrahmsauce Trockenreis	CHF 16.50
Crevettenspiess an Currysauce mit Basmatireis	CHF 17.50

Aus dem Suppentopf

Flädlsuppe	CHF 5.50
Kraftbrühe mit Eierstich	CHF 7.00
Kraftbrühe mit Gemüseperlen und Sherry	CHF 7.50
Zucchetticrèmesuppe mit Knoblauchcrôtons	CHF 8.00
Tomatencrèmesuppe mit Selleriestroh und Basilikum	CHF 8.50
Kartoffelcrèmesuppe mit Rauchlachswürfeln	CHF 8.50
Currycrèmesuppe gratiniert	CHF 8.50

Saisonale

Bärlauch, Kürbis- und Spargelcrèmesuppe	CHF 8.50
---	----------

Hauptgerichte

Pouletgeschnetzeltes Casimir mit Trockenreis und garniert mit Früchtespiessli	CHF 19.50
Maispoulardenbrust gebraten mit Zitronensauce, Nudeln und Gemüsebouquet	CHF 21.50
Schweinsbraten an Rosmarinjus mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	CHF 26.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Rösti	CHF 31.00
Lammrückenfilet Provençale an Portweinjus mit Bratkartoffeln und Kefen	CHF 32.00
Gebratene Entenbrust an Quittensauce mit Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet	CHF 34.00
Schweinsfilet Normandie an Calvadosrahmsauce mit Butternudeln und Gemüsebouquet	CHF 34.50
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ mit Trockenreis und Gemüsebouquet	CHF 36.00
Rindsfilet am Stück gebraten an unserer Haus-Béarnaise mit Dauphine Kartoffeln und Gemüsebouquet	CHF 39.50

Forellenfilets pochiert an Kräuterrahmsauce mit Reis	CHF 28.50
Eglifilets gebraten an Mandelbutter mit Salzkartoffeln	CHF 29.00
Butterfischsteak auf Ratatouille Salzkartoffeln und Balsamicojus	CHF 28.50

Vegetarische Hauptgerichte

Gemüsepaella	CHF 18.00
Ravioli an Basilikum-Rahmsauce	CHF 18.50
Tofu Madras Curry mit Basmatireis	CHF 20.50
Blätterteigkissen mit Waldpilzen, Wildreis und Gemüsebouquet	CHF 21.50
Samosa Süss Sauer mit Gemüsereis	CHF 20.50

Die Preise verstehen sich inklusive Beilagen als Nachservice.

Desserts

Hausgemachtes Caramelköpfl mit Früchten und Rahm	CHF 7.50
Fruchtsalat mit Rahm	CHF 8.50
Süssmostcrème	CHF 8.50
Mousse au Chocolat	CHF 9.00
Zwetschgensorbet mit alter Zwetschge (Vielle Prune)	CHF 9.50
Waldfrüchteparfait mit Papayagitter und Früchte	CHF 9.50
Apfelstrudel (Saisonal) mit Vanillesauce	CHF 10.50
Dessertkäse mit Trauben und Nüssen	CHF 12.00

Von uns für Sie zusammengestellt...

Menu 1

CHF 26.00

Gemischter Salat

Pouletgeschnetzeltes Casimir
mit Trockenreis und garniert mit Früchtespiessli

Mangoparfait an Himbeersauce

Menu 2

CHF 28.50

Gemischter Blattsalat

Schweinsrahmschnitzel
mit Butternudeln und Gemüsebouquet

Hausgemachtes Caramelköpflli mit Früchten

Menu 3

CHF 34.00

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Schweins-Cordon bleu
Pommes frites und Gemüsebouquet

Fruchtsalat mit Rahm

Menu 4

CHF 38.00

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Gemischter Blattsalat

Schweinsbraten mit Rosmarinjus,
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

Süssmostcrème

Menu 5

CHF 44.00

Kartoffelcremesuppe mit Rauchlachswürfel

Gemischter Blattsalat

Rindsschmorbraten nach „Engel“ Art
mit Kartoffelstock und Gemüsebouquet

Gebrannte Creme mit Rahm

Menu 6**CHF 58.00**

Rohschinken mit Melonenfächer

Zucchetticrèmesuppe mit Knoblauchcrôtons

Kalbsbraten an Morchelrahmsauce

Tagliatelle und Gemüsebouquet

Zweierlei Mousse au chocolat

Menu 7**CHF 68.00**

Kleiner Hors d'oeuvre-Teller mit Rauchlachs, Pastete,

Terrine, Parmaschinken, Melone und Garnituren

Steinpilzkraftbrühe mit Gemüseperlen

Rindsfilet am Stück gebraten

an unserer Haus-Béarnaise

mit Dauphine Kartoffeln und Gemüsebouquet

Zitronenparfait mit Himbeersauce

Menu 8**CHF 68.00**

Milken- Morchelterriner mit Johannisbeerensauce

Kraftbrühe mit Trüffelbeutel

Seezunge – Lachszopf mit Schnittlauchsauce und Trockenreis

Gebratene Entenbrust an Quittensauce

mit Williamskartoffeln und Gemüsebouquet

Gefüllte Babyananas mit Sorbet

Menu 9**CHF 88.00**

Salatherz mit grillierten Riesengarnelen und Joghurt Sherry- Dressing

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Gemüsewürfelchen

Pastablumen mit Trockentomatenfüllung an Basilikumbutter und Parmesan

Grapefruitsorbet mit Campari

Schweins- und Kalbsfilet an Cognacrahmsauce und Marsalajus

serviert mit Dauphine Kartoffeln und Gemüsebouquet

Kleine Käseauswahl mit Trauben

Dessertteller

...oder möchten Sie lieber vom Buffet schlemmen?

Ab 30 Personen

Bauernbuffet

Auswahl von verschiedenen Salaten

Rohschinken, Bündnerfleisch, Speck, Salami, Käse, Brot – Buffet vom Beck

Hüener – Bouillon mit Gemüse

Heisse Buureschinke mit Honigglasur, im Ofen glasierte Chablisbruscht, Siedfleisch, Meerrettichsauce, geschmortes Rippli Dörrti Bire Sänfsauce, Lamm Gigot Thymianjus, Bratwurstschnecke a Zwiebelesauce, Steinpilzrisotto, Kartoffelgratin und verschiedene Gmües

Meringe mit Rahm und Glace, Fruchtsalat, gebrannte Crème, Rotweybire, Torte und Chäsplatte mit Brot

CHF 58.00 pro Person

Italienisches Buffet

Coppa, Parmaschinken, Salami, Vitello tonato, Melonen, Anti Pasti, Meeresfrüchtesalat, Tomaten Mozzarella und verschiedene Blattsalate

Minestrone

Kalbs-Saltimbocca, Schweinspiccata, Brasato di manzo al Merlot, grillierte Crevetten, gebratener Seeteufel nach Sizilianischer Art, Risotto, Polenta, Pastas und zwei verschiedene Saucen

Panna Cotta, Tiramisu, Früchteplatte, verschiedene Sorbets, kaltes Sabayon, Amaretti, Orangencrème und Torta della Nonna

CHF 70.00 pro Person

Hochzeitsbuffet

Auswahl von verschiedenen Salaten, Bündnerfleisch, Rohschinken, Melone, Rauchlachs, Graved-Lachs, geräucherte Forellenfilets, Crevettencocktail, Avocadofrüchte mit Vinaigrettesauce Pasteten und Terrinen mit Cumberlandsauce

Kraftbrühe mit Gemüseperlen und Sherry

Roastbeef- Sauce Béarnaise, Kalbsbraten- Morchelsauce, Schweinsfilet- Calvadossauce, Kartoffelgratin, Nudeln, Auswahl von verschiedenen Gemüse

Dunkles und helles Schokoladenmousse, Fruchtsalat, gebrannte Creme, Vanille, Ananas Glace, Torten und Charlotte russe, Himbeersauce, Käseplatte

CHF 88.00 pro Person

Hochzeits-Vacherintorte pro Person CHF 5.50

Die Preise verstehen sich inklusive 7.6 % MwSt.