



## Herzlich Willkommen

Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie Ihre Feierlichkeit bei uns im Restaurant Aiola al Porto durchführen. Selbstverständlich gehen wir gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein. Wir helfen Ihnen, Ihr Fest optimal zu organisieren, so dass Sie und Ihre Gäste unvergessliche Stunden bei uns erleben werden.

Ob für Bankette, Geburtstage, Taufen, Firmenfeiern oder Hochzeiten – bei uns sind Sie genau richtig für eine unvergessliche Erinnerung.

Auf den folgenden Seiten haben wir Ihnen beispielhaft einige Menüs für unterschiedliche Jahreszeiten zusammengestellt. Diese sollen Ihnen eine Anregung für unser vielfältiges und abwechslungsreiches Speisenangebot geben. Die mediterrane Küche wird bei uns grossgeschrieben – frisch, saisonal und regional.

Alles mit Herz und Passion gekocht.

Gerne erstellen wir Menüvorschläge individuell Ihren Wünschen und Vorstellungen entsprechend.

Vereinbaren Sie doch gleich einen Termin mit uns, so dass wir Sie persönlich für Ihre Feierlichkeit beraten und Ihnen unsere Räumlichkeiten präsentieren können.

Wir sind überzeugt, dass auch Sie begeistert sein werden von unserer mediterranen Gastgeberkunst kombiniert mit der einmaligen Lage in der Harissenbucht.

### Inhalt



**Apéro-Packages**



**Apéro-Häppchen**



**Individuell zusammengestellte Menüs**



**Menüvorschläge**

**Allgemeine Informationen**



## Apéro - Packages

Ein gelungener Anlass beginnt mit einem geselligen Apéro.

Auf unserer **Seebar-Inseli** wird Ihr Apéro zu einem besonderen Erlebnis mit einem herrlichen Blick auf den Vierwaldstättersee und den Pilatus.

Oder empfangen Sie Ihre Gäste direkt auf unserer Gartenterrasse, im Restaurant, an der Bar, am Schiffssteg oder auf Ihrem Privatboot.

Wir finden den passenden Ort für Ihren Apéro!

### ***Apéro piccolo***

Gemischte, marinierte Oliven  
Bruschetta mit frischen Tomaten, Basilikum und Knoblauch  
Chips

**9.00**  
p.Pers.

### ***Apéro medio***

Grissini mit Rohschinken ummantelt  
Tomaten-Mozzarella-Spiessli  
Pizzastücke  
Chips

**13.00**  
p.Pers.



## Apéro-Häppchen

Selbstverständlich können Sie sich Ihre Häppchen individuell zusammenstellen

### Kalte Häppchen

	p.Pers.
Gemischtes Blätterteig-Gebäck (3 Stück pro Portion)	5.00
Bruschetta (2 Stück pro Portion) getoastetes Vollkornbrot mit frischen Tomaten, Basilikum u. Knoblauch	5.00
Gemischte, marinierte Oliven	5.00
Gemüse-Stäbli mit Kräuter-Quark-Dip (1 Platte)	24.00
Grissini mit Rohschinken ummantelt (3 Stück pro Portion)	5.00
Melonen-Rohschinken-Spiessli (2 Stück pro Portion)	5.00
Parmesanmöckli	4.00
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	5.00

### Warme Häppchen

	p.Pers.
Panierte Champignons mit Tartar-Sauce	5.00
Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Dip	4.00
Samosas mit Sweet-Chili-Dip	4.00
Pizza-Stücke (pro Pizza)	23.00
Mini-Creme-Süppchen (je nach Saison)	6.00
Frittierte Gemüsebällchen mit Minz-Dip (3 Stück pro Portion)	5.00

Fehlt Ihr Wunschgericht? Sprechen Sie uns darauf an,  
bei uns ist (fast) alles möglich.

APERITIVO



## individuell zusammengestellte Menüs

Gerne erstellen wir Menüvorschläge individuell für Ihre Feier  
Ihren Wünschen und Vorstellungen entsprechend.

Stöbern Sie in unserer vielfältigen Angebotsauswahl und  
kreieren Sie Ihr individuelles Menü.

Unsere Menüs bieten wir für Bankette ab 15 Personen an,  
wobei Sie sich auf ein Menü festlegen sollten.  
Für kleinere Gruppen eignen sich die Spezialitäten  
aus unserer à la carte Speisekarte

Unsere Richtpreise lauten wie folgt p.Pers.

**3-Gang-Menü** (Vorspeise/Suppe-Hauptgang-Dessert) **54.00**

**4-Gang-Menü** (Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Dessert) **64.00**

Viel Vergnügen beim Kombinieren

### Kalte Vorspeisen

#### Folgende Vorspeisen sind im Menü-Richtpreis inbegriffen

<i>Insalata Stagione</i>	Saisonaler Salatteller
<i>Insalata di Rucola</i>	Rucola-Salat mit Parmesansplittern
<i>Insalata Valeriana</i>	Nüsslisalat mit Ei

#### Folgende Vorspeisen haben einen Aufpreis von CHF 5.00 p. Pers.

<i>Insalata Mimosa</i>	Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons
<i>Insalata Caprese</i>	Tomaten-Büffelmozzarella-Salat
<i>Carpaccio di Manzo</i>	Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesansplittern
<i>Vitello Tonnato</i>	Kalbfleischtranchen mit Thon-Sardellen-Kapernsauce



## individuell zusammengestellte Menüs

### Suppen

#### Folgende Suppen sind im Menü-Richtpreis inbegriffen

<i>Crema di pomodoro</i>	Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Mascarpone
<i>Minestrone</i>	Italienische Gemüsesuppe
<i>Crema di Stagione</i>	(Spargel, Bärlauch, Erbsen, Kürbis, Pilze etc.)

#### Folgende warme Vorspeisen / Zwischengänge haben einen Aufpreis von CHF 8.00 p. Pers.

<i>Pasta Tricolore</i>	Dreierlei Pasta mit Bolognese, Carbonara und Pesto
<i>Tagliatelle Gamberi e Zafferano</i>	Tagliatelle mit Riesenkrevetten, Zucchini, Cherrytomaten, Safran und frischen Kräutern
<i>Pappardelle Porcini e Tartufo</i>	Teigwaren mit Steinpilzen und Trüffelöl
<i>Pasta Aiola</i>	Teigwaren mit Steinpilzen, Peperoni, Knoblauch, Tomaten und Rahm
<i>Risotto al Limone</i>	Cremiges Limonenrisotto
<i>Risotto di Prosecco</i>	Prosecco-Risotto mit Pecorino Vecchio und Basilikum-Pesto

#### Folgende warme Vorspeisen / Zwischengänge haben einen Aufpreis von CHF 12.00 p. Pers.

<i>Ravioli di Stagione con Anatra</i>	Ravioli saisonal gefüllt, serviert mit geräucherter Entenbrust an Butter-Salbei-Sauce und Rucola
<i>Capesante all` Arancia</i>	Gebratene Jakobsmuscheln serviert mit Orangensauce und Kräutersalat
<i>Filetto di Trota alla Griglia</i>	Forellenfilet auf der Haut gebraten, serviert mit lauwarmer Vinaigrette und mediterranen Gemüse
<i>Polpettone di Pollo alla Caprese</i>	Hackbraten vom Poulet gefüllt mit Mozzarella und getrockneten Tomaten, serviert mit Süsskartoffelpüree

BUON APPETITO



## individuell zusammengestellte Menüs

### **Vegan / Vegetarisch – Hauptgang**

*Polenta ai Porcini e Tartufo*

Polenta mit Steinpilzen, Trüffelöl und gebratenen Tofu

*Piatto di Verdure*

Saisoneller Gemüseteller, serviert mit gebackener Frühlingsrolle

*Linguine al Pesto*

Teigwaren mit hausgemachter Basilikumpesto

*Risotto zafferano*

Cremiges Safranrisotto mit Cherrytomaten

### **Fischgerichte – Hauptgang**

*Filetto di Salmone gratinato*

Lachsfilet mit Kräuter-Senf-Kruste an einer Dillsauce, mit Limonenrisotto und Marktgemüse

*Filetto di Branzino*

Gebratenes Wolfsbarschfilet an einer Kräuter-Weissweinsauce, mit Salzkartoffeln und Spinat

*Saltimbocca di Rana pescatrice*

Seeteufel-Saltimbocca mit Rohschinken und Salbei an Safranrahmsauce, serviert mit Rosenkohl und Kürbisrisotto

*Filetti di Persico*

Gebratene Eglifilets an Weissweinsauce, mit Salzkartoffeln und Brokkoli

*Filetto di Luccioperca alla Lucerna*

Zanderfilet nach Luzerner Art mit Zitronenrisotto und Gemüse

### **Fleischgerichte – Hauptgang**

#### **Folgende Speisen sind im Menü-Richtpreis inbegriffen**

*Piccata Milanese*

Schweinschnitzel gebraten mit Ei und Käse, serviert mit Tomatenspaghetti

*Scaloppine ai Funghi*

Gebratene Schweinschnitzel an Pilzrahmsauce, serviert mit Kroketten und Gemüse

*Spezzatini di Pollo*

Pouletgeschnetzeltes mit hausgemachten Butternudeln und Marktgemüse

*Petto di Pollo alla Griglia*

Gegrillte Pouletbrust serviert mit Kräuterbutter, Marktgemüse und Pommes frites



## individuell zusammengestellte Menüs

### Folgende Speisen haben einen Aufpreis von CHF 5.00 p. Pers.

<i>Arrosto di Vitello</i>	Saftiger Kalbsbraten an Rosmarinjus, serviert mit Kartoffelgratin und Marktgemüse
<i>Ossobuco alla Cremolata</i>	Geschmorte Kalbshaxe mit Cremolata (Kräuter-Würzmischung), serviert mit cremiger Polenta
<i>Pollo alla Caprese</i>	Grillierte Pouletbrust, gefüllt mit Büffelmozzarella und getrockneten Tomaten, serviert mit Limonenrisotto und Thymian-Honig-Jus

### Folgende Speisen haben einen Aufpreis von CHF 10.00 p. Pers.

<i>Saltimbocca alla Romana</i>	Zarte schmackhafte Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei, serviert mit Parmesanrisotto und Marktgemüse
<i>Scaloppini di Vitello ai Funghi</i>	Saftige Kalbsschnitzel, serviert mit Pilzrahmsauce, Marktgemüse und Butternudeln
<i>Entrecôte di Manzo alla Griglia</i>	Grilliertes Entrecôte an Pfefferrahmsauce, serviert mit Kroketten und Marktgemüse

### Folgende Speisen haben einen Aufpreis von CHF 15.00 p. Pers.

<i>Bistecca di Vitello</i>	Rosa grilliertes Kalbssteak an Morchelrahmsauce, serviert mit Butternudeln und Marktgemüse
<i>Filetto di Manzo</i>	Grilliertes Rindsfilet mit Trüffelsauce, serviert mit Babykartoffeln und Marktgemüse
<i>Roast Beef</i>	Rosa gegartes Roastbeef an Sauce Bearnaise, serviert mit Bratkartoffeln und Marktgemüse

### Beilagen

Selbstverständlich können Sie die jeweiligen Beilagen individuell austauschen.  
Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Kroketten, Kartoffelgratin, Pommes frites, Kartoffelstock, Ofenkartoffeln, Butternudeln, Reis, Risotto, Polenta.

BUON APPETITO



## individuell zusammengestellte Menüs

### **Folgende Desserts sind im Menü-Richtpreis inbegriffen**

<i>Limoncino</i>	Limonensorbet wahlweise mit Limoncello, Prosecco oder Wodka
<i>Sorbetto di Prugne</i>	Zwetschgen sorbet mit Vieille Prune
<i>Meloncino</i>	Melonensorbet mit Prosecco
<i>Tiramisu</i>	Der italienische Klassiker hausgemacht
<i>Panna Cotta</i>	mit Waldbeersauce
<i>Crème Brûlée</i>	natürlich mit der Zuckerkruste
<i>Semifreddo allo yogurt</i>	Hausgemachtes Joghurt-Halbgefrorenes mit Waldbeerenkompott

### **Folgende Speisen haben einen Aufpreis von CHF 5.00 p. Pers.**

<i>Torta al cioccolato</i>	Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Rahm
<i>Trio di mousse</i>	Dreierlei Mousse (Schokolade-Ingwer, Vanille, Karamell)
<i>Un sogno dolce italiano come una canzone</i>	Italienischer Dessertteller mit Tiramisu, Panna Cotta, lauwarmen Schokoladenkuchen und Vanilleglace
<i>Cheesecake</i>	Cheesecake serviert mit Orangensauce
<i>Formaggi misti</i>	Käseteller

BUON APPETITO





## All inclusive

### *All inclusive*

Auf den folgenden Seiten haben wir Ihnen beispielhaft einige All inclusive Menüs zusammengestellt

Jede Menüs enthalten die aufgezählten Aperos, Speisen sowie Softgetränke, Bier, Hausweine weiss und rot, Kaffee und Tee  
Die All inclusive Angebote gelten bis eine Stunde nach servieren des Desserts

Unsere Menüs bieten wir für Bankette ab 15 Personen an, wobei Sie sich auf ein Menü festlegen sollten.

Für kleinere Gruppen eignen sich die Spezialitäten aus unserer à la carte Speisekarte.

#### **MENÜ 1**

##### **INSALATA MISTA**

Angemachter gemischter Salat  
(Rotkabis, Gurke, Tomate)  
in die Mitte des Tisches gestellt

\*\*\*

##### **SCALOPPINI DI VITELLO AI FUNGHI**

Gegrillte Kalbsschnitzel, serviert mit Pilzrahmsauce, Marktgemüse und Butternudeln

\*\*\*

##### **TORTA AL CIOCCOLATO**

Lauwarmer Schokoladenkuchen serviert mit Vanilleglace

#### **3-Gang-Menü 90.00**

#### **MENÜ 2**

##### **INSALATA MISTA**

Angemachter gemischter Salat  
(Rotkabis, Gurke, Tomate)  
in die Mitte des Tisches gestellt

und

##### **ANTIPASTO ITALIANO**

Italienischer Vorspeisenteller  
in die Mitte des Tisches gestellt

\*\*\*

##### **GRIGLIATA MISTA**

Gegrilltes Fleisch (Kalb, Rind, Poulet) Fisch (nach Tagesangebot)  
serviert mit Spaghetti Aglio Olio, Ofenkartoffeln, Pommes frites, Marktgemüse und Haussauce

in die Mitte des Tisches gestellt

\*\*\*

##### **TIRAMISU**

#### **3-Gang-Menü 110.00**



**MENÜ 3**

**Apero auf dem Seebar-Inseli**

Prosecco / Moscato / Orangensaft / Bier / Mineralwasser  
Gemischtes Blätterteiggebäck, Bruschetta Italiano, Chips

\*\*\*

**INSALATA STAGIONE**

Saisonaler Salatteller

\*\*\*

**CREMA DI STAGIONE**

Cremesuppe nach Saison

\*\*\*

**ENTRECÔTE DI MANZO ALLA GRIGLIA**

Gegrilltes Rindentrecôte serviert mit Kräuter-Buttersauce, Marktgemüse  
und Kroketten

oder

**FILETTO DI ORATA ALLA GRIGLIA**

Gegrilltes Doradenfilet serviert mit Marktgemüse und Süsskartoffelpüree

\*\*\*

**TRIO DI MOUSSE**

Dreierlei Mousse  
(Schokolade-Ingwer, Vanille, Karamell)

**4-Gang-Menü 140.00**



## Wenn Hochzeitsglocken läuten

Für Brautpaare bieten wir unser «Le Nozze»

Dieses Angebot gilt für Hochzeitsgesellschaften ab 40 Personen.

### **Apero auf dem Seebar-Inseli**

Prosecco / Moscato / Orangensaft / Bier / Mineralwasser  
Gemischtes Blätterteiggebäck, Grissini mit Rohschinken umwickelt  
Gemüse-Spiessli, Chips

\*\*\*

### **Gala-Menü**

#### ***INSALATA VALERIANA***

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons

\*\*\*

#### ***RISOTTO DI PROSECCO***

Cremiges Prosecco-Risotto  
mit Pecorino Vecchio und Basilikum-Pesto

\*\*\*

#### ***LIMONCINO***

Zitronensorbet mit Limoncello

\*\*\*

#### ***BISTECA DI VITELLO***

Gegrilltes Kalbssteak serviert mit Morchelrahmsauce, Marktgemüse  
und Butternudeln

\*\*\*

#### ***UN SOGNO DOLCE ITALIANO COME UNA CANZONE D'AMORE***

Italienischer Dessertteller  
mit Tiramisu, Panna Cotta,  
lauwarmen Schokoladenkuchen und Vanilleglace

**5-Gang-Menü 160.00**



## Allgemeine Informationen

### **Ablauf**

Bitte teilen Sie uns mit, falls es zwischen den Gängen Programmpunkte geben sollte. Gerne kann Ihr Traumajor vorher mit uns Kontakt aufnehmen, um dies abzustimmen.

### **Anreise**

Nicht jedes Navigationsgerät findet uns auf Anhieb. Teilen Sie Ihren Gästen am besten folgendes mit: Geben Sie «Stansstad, Kehrsitenstrasse» ein und folgen Sie dem Strassenverlauf bis zu unserem Restaurant. So können Sie uns auf keinen Fall verfehlen.

### **Bestuhlung**

Für bis zu 150 Gästen steht unser Restaurant ganzjährig für geschlossene Anlässe zur Verfügung. Die Bestuhlung ist flexibel und kann den Gästewünschen angepasst werden. Ob offene Bestuhlung, Blocktische, lange Tafel oder U-Form – gerne schauen wir mit Ihnen zusammen bei einer Besichtigung, was am besten zu Ihrem Anlass passen würde.

### **Blumen**

Wir arbeiten mit dem Blumengeschäft Blättler, Kehrsitenstrasse 7, 6362 Stansstad zusammen. Gerne können Sie Ihre Blumendekoration dort bestellen, und sie wird direkt zu uns geliefert.

### **Kerzen**

Kerzen und Kerzenständer stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung.

### **Kinder**

Für Kinder bieten wir spezielle Kindermenüs.

### **Menükarte**

Die Menükarten stellen wir Ihnen gerne kostenlos zur Verfügung. Nennen Sie uns dafür einfach Ihren persönlichen Menü-Titel.

### **Musik**

Wir haben Ganzjährig eine angenehme Hintergrundmusik laufen. Bei exklusiv Veranstaltungen können Sie gerne Ihren eigenen DJ mitbringen. Ab Mitternacht drehen wir den Bass etwas runter, um unsere Nachbarn in ihrer Nachtruhe nicht zu stören. Herzlichen Dank für Ihr Verständnis.

### **Nachservice**

Wünschen Sie einen Supplement Service von Fleisch, Beilagen und Saucen.

Gerne bereiten wir für Ihr Bankett einen Nachschlag vor.

Fleisch oder Fisch Supplement CHF 5.00 – 10.00 / Portion (je nach Art)

Beilagen Supplement Kostenlos

Saucen Supplement Kostenlos

### **Nachtzuschlag**

Ab Mitternacht berechnen wir eine stündliche Nachtpauschale von CHF 200.00 pro Service-Mitarbeiter und CHF 250.00 pro Kader-Mitarbeiter

Dafür garantieren wir Ihnen auch nach Mitternacht einen aufmerksamen Service.

INFORMATIONEN



## Allgemeine Informationen

### **Parkplätze**

Direkt vor dem Restaurant stehen Ihnen genügend Parkplätze zur Verfügung. Sollten Sie mit Ihrem Boot anreisen, finden Sie direkt an unserem Seebär-Inseli genügend Bootsanlegeplätze.

### **Personenanzahl**

Bitte teilen Sie uns die definitive Personenanzahl bis 7 Tage vor Ihrem Anlass mit. Abweichungen der gemeldeten Personenanzahl berücksichtigen wir, wenn Sie uns diese bis zum Vortag melden, andernfalls berechnen wir Ihnen die gemeldete Personenanzahl.

### **Probeessen**

Beim Probeessen wird der Menüpreis verrechnet. Bitte beachten Sie, dass gewisse Gerichte (wie Buffet, Roastbeef etc.) nicht für zwei Personen zubereitet werden können.

### **Rauchen**

Unser Restaurant ist rauchfrei. Gerne können Sie aber vor dem Restaurant oder unten in der Seebär rauchen. Wir bieten auch eine feine Auswahl an Zigarren.

### **Rechnung**

Sie können die Rechnung vor Ort in Bar, mit EC-Karte oder Kreditkarte begleichen. Gerne senden wir Ihnen auch eine Gesamtrechnung zu, die innert 20 Tagen zu begleichen ist. Bei einer Personenanzahl ab 40 Personen bitten wir um eine Teil-Vorauszahlung. Gerne schauen wir dies gemeinsam mit Ihnen an.

### **Saalmiete**

Für unsere Räumlichkeiten verrechnen wir keine Miete. Unser gesamtes Restaurant ist exklusiv buchbar, ab einem Gesamtumsatz von CHF 25'000.00 (Juni, Juli, August CHF 35'000.00) Abweichungen möglich. Der Gesamtumsatz ist abhängig von Saison und Wochentag. Gerne informieren wir Sie darüber näher bei einem persönlichen Gespräch.

### **Tischwäsche**

Unsere Tischwäsche ist grundsätzlich weiss.

### **Torte**

Gerne können Sie Ihre Hochzeits- oder Geburtstagstorte mitbringen. Wir präsentieren Sie gerne und schneiden diese für Sie auf.

### **Übernachtungsmöglichkeiten**

In der unmittelbaren Umgebung finden Sie viele Übernachtungsmöglichkeiten, selbst fussläufig zu erreichen.

### **Unverträglichkeiten und Allergien**

Bitte teilen Sie uns im Vorfeld mit, ob Ihre Gäste etwaige Unverträglichkeiten oder Allergien haben oder eine spezielle Diät befolgen. Gerne werden wir dies bei der Zubereitung der Speisen berücksichtigen.

### **Zapfengeld**

Sie möchten Ihren Lieblingswein mitbringen? Kein Problem, wir erlauben uns, ein Zapfengeld von CHF 50.00 für 7,5 dl Flaschen zu verrechnen. Für Spirituosen verrechnen wir CHF 120.00 pro Flasche.

### **Mehrwertsteuer**

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive vorgeschriebener MwSt.

INFORMATIONEN