



Herzlich Willkommen

Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie Ihre Feierlichkeit bei uns im Restaurant Aiola 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.

Inhalt



Apéro-Häppchen



Menüvorschläge



Individuell zusammengestellte Menüs

Allgemeine Informationen



Apéro-Häppchen

Selbstverständlich können Sie sich Ihre Häppchen
individuell zusammenstellen

Kalte Häppchen

	p.Pers.
Bruschetta (2 Stück pro Portion) getoastetes Vollkornbrot mit frischen Tomaten, Basilikum u. Knoblauch	3.00
Grissini mit Rohschinken ummantelt (3 Stück pro Portion)	3.00
Parmesanmöckli	3.00
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	4.00

Warme Häppchen

	p.Pers.
Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Dip	3.00
Pizza-Stücke (pro Pizza)	20.00

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



Menüvorschläge

Auf den folgenden Seiten haben wir Ihnen beispielhaft einige Menüs aufgeführt.

Diese sollen Ihnen eine genüssliche Anregung für unser vielfältiges und abwechslungsreiches Speisenangebot geben.

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

Kleiner gemischter Salat

Piccata Milanese

Schweineschnitzel gebraten mit Ei und Parmesan,
serviert mit Tomatenspaghetti

Tiramisu

3 - Gang Menü à CHF 45.00

MENÜ 2

Insalata Verde

Kleiner grüner Salat

Lasagne al Forno

Hausgemachte Fleisch oder Vegi Lasagne im Ofen mit Mozzarella gratiniert

Panna Cotta

Mit Waldbeerensauce

3 - Gang Menü à CHF 45.00



Menüvorschläge

MENÜ 3

Crema di Pomodoro

Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Mascarpone

Pizza

Nach Ihrer Wahl

2 - Gang Menü à CHF 32.00

MENÜ 4

Insalata Verde

Kleiner grüner Salat

Saltimbocca alla Romana

Kalbsschnitzel gebraten mit Rohschinken und Salbei serviert mit Parmesanrisotto

Sorbetto di Prugne

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

3 - Gang Menü à CHF 55.00

MENÜ 5

Insalata di Rucola e Parmiggiano

Rucolasalat mit Parmesan und Balsamiko

Pasta

Nach Ihrer Wahl

Tiramisu

3 - Gang Menü à CHF 41.00



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)

45.00

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

55.00

Viel Vergnügen beim Kombinieren

Kalte Vorspeisen

Folgende Vorspeisen sind im Menü-Richtpreis inbegriffen

Insalata Stagione

Saisonaler Salatteller

Insalata di Rucola

Rucola-Salat mit Parmesansplitttern

Insalata Valeriana

Nüsslisalat mit Ei

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

Insalata Mimosa

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons

Insalata Caprese

Tomaten-Büffelmozzarella-Salat

Carpaccio di Manzo

Rindscarpaccio mit Rucola und
Parmesansplitttern

Tartare di Manzo

Rindstatar serviert mit getoastetem Hausbrot
und Kräuterbutter



individuell zusammengestellte Menüs

Suppen

Folgende Suppen sind im Menü-Richtpreis inbegriffen

Crema di pomodoro

Hausgemachte Tomatencremesuppe
mit Mascarpone

Minestrone

Italienische Gemüsesuppe

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

Tagliatelle Gamberi e Zafferano

Tagliatelle mit Riesenkrevetten, Zucchini,
Cherrytomaten, Safran und frischen Kräutern

Pappardelle Porcini e Tartufo

Teigwaren mit Steinpilzen und Trüffelöl

Pasta Aiola

Teigwaren mit Steinpilzen, Peperoni,
Knoblauch, Tomaten und Rahm

Risotto al Limone

Cremiges Limonenrisotto

Risotto di Prosecco

Prosecco-Risotto mit Pecorino Vecchio und
Basilikum-Pesto

Vegan / Vegetarisch – Hauptgang

Piatto di Verdure

Saisoneller Gemüseteller,
serviert mit gebackener Frühlingsrolle

Linguine al Pesto

Teigwaren mit hausgemachter Basilikumpesto

Risotto zafferano

Cremiges Safranrisotto mit Cherrytomaten



individuell zusammengestellte Menüs

Fischgerichte – Hauptgang

Filetto di Salmone alla Griglia

Gegrilltes Lachsfilet serviert mit Dillsauce, Limonenrisotto und Marktgemüse

Filetto di Branzino

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

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

Schweinsschnitzel gebraten mit Ei und Käse, serviert mit Tomatenspaghetti

Scaloppine ai Funghi

Gebratene Schweinsschnitzel 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

Pasta Aiola

Tagliatelle mit Steinpilzen, Peperoni, Knoblauch, Tomaten und Rahm

Risotto al Limone

Cremiges Limonenrisotto

Risotto di Prosecco

Prosecco-Risotto mit Pecorino Vecchio und Basilikum-Pesto

Risotto ai Funghi

Pilzrisotto

Lasagne vegetariana

Hausgemachte Lasagne mit Gemüsefüllung, im Ofen mit Mozzarella gratiniert



individuell zusammengestellte Menüs

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

Arrosto di Vitello

Saftiger Kalbsbraten an Rosmarinjus,
serviert mit Kartoffelgratin und Marktgemüse

Cordon Bleu di Pollo

Poulet-Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und
Käse serviert mit Marktgemüse
und Pommes frites

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

Saltimbocca alla Romana

Zarte schmackhafte Kalbsschnitzel mit
Rohschinken und Salbei, serviert mit
Parmesanrisotto und Marktgemüse

Scaloppini di Vitello ai Funghi

Saftige Kalbsschnitzel, serviert mit
Pilzrahmsauce, Marktgemüse und Butternudeln

Entrecôte di Manzo alla Griglia

Grilliertes Entrecôte an Pfefferrahmsauce,
serviert mit Kroketten und Marktgemüse

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

Bistecca di Vitello

Rosa grilliertes Kalbssteak an
Morchelrahmsauce, serviert mit Butternudeln
und Marktgemüse

Filetto di Manzo

Grilliertes Rindsfilet mit Cognacsauce, serviert
mit Babykartoffeln und Marktgemüse

Beilagen

Selbstverständlich können Sie die jeweiligen Beilagen individuell austauschen.

Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Kroketten, Kartoffelgratin,
Pommes frites, Kartoffelstock, Ofenkartoffeln, Butternudeln,
Reis, Risotto, Polenta.



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>	Zwetschensorbet mit Vieille Prune
<i>Meloncino</i>	Melonensorbet mit Prosecco
<i>Tiramisu</i>	Der italienische Klassiker hausgemacht
<i>Panna Cotta</i>	mit Waldbeerensauce
<i>Crème Brûlée</i>	natürlich mit der Zuckerkruste

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

<i>Torta al cioccolato</i>	Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Rahm
<i>Un sogno dolce italiano come una canzone</i>	Italienischer Dessertteller mit Tiramisu, Panna Cotta, lauwarmen Schokoladenkuchen und Vanilleglace



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..

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.

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

Parkplätze

Direkt vor dem Restaurant stehen Ihnen genügend Parkplätze zur Verfügung.

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.

Rauchen

Unser Restaurant ist rauchfrei. Gerne können Sie aber vor dem Restaurant rauchen.

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.

Tischwäsche

Unsere Tischwäsche ist grundsätzlich weiss.

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 40.00 für 7,5 dl Flaschen zu verrechnen. Für Spirituosen verrechnen wir CHF 110.00 pro Flasche.