

APÉROANGEBOT

SPITAL NIDWALDEN



Herzlich Willkommen

Sei es eine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gemütlicher Apéro oder eine Feier mit Ihren Arbeitskollegen: das Spital Nidwalden freut sich, Sie bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses zu unterstützen und persönlich zu beraten. Wir möchten Sie und Ihre Gäste mit einem abwechslungsreichen und feinen Apéroangebot verwöhnen. Auf Gastfreundschaft und ein gepflegtes Ambiente legen wir grossen Wert. Gerne stellen wir Ihnen unser ausgewogenes Angebot vor und danken Ihnen für das angebrachte Interesse als Ausführungspartner Ihres Anlasses.



HERZLICH WILLKOMMEN
INDIVIDUELL BETREUT
PROFESSIONELL BEHANDELT



Wir leben unsere Werte. Bei uns werden Sie herzlich, individuell und professionell behandelt und betreut. Wir möchten, dass Sie sich bei uns wohl und geborgen fühlen. Nehmen Sie uns beim Wort. Wir sind an 365 Tagen für Sie da.

Wir freuen uns, dass Sie sich für die Durchführung Ihrer Veranstaltung für das Kantonsspital Nidwalden interessieren. Unsere Räumlichkeiten lassen sich flexibel und genau auf Ihre Bedürfnisse einrichten. Die Räume bieten eine ideale Infrastruktur mit viel Tageslicht und einer tollen Aussicht für Ihren Anlass. Unsere engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beraten Sie sorgfältig und setzen sich für Ihre Wünsche ein. Bei der Durchführung steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung.

Inhaltsverzeichnis

Pausenangebote.....	3
Apérokreationen	5
Businesslunch.....	7
Getränke	8
Unsere Räumlichkeiten.....	9
Diverse Informationen.....	10
Anfahrt und Lageplan	11
Deklaration.....	12

PAUSENANGEBOTE

VORMITTAGSPAUSE		
	ohne Bedienung	mit Bedienung
Vormittagspause S 1 Kaffee oder Tee 1 Gipfeli	Pro Person CHF 4.50	Pro Person CHF 5.00
Vormittagspause M 1 Kaffee oder Tee 2dl Orangensaft 1 Gipfeli	Pro Person CHF 5.00	Pro Person CHF 5.50
Vormittagspause L 1 Kaffee oder Tee 2dl Orangensaft 1 Gipfeli 1 Frucht / Fruchtplatte	Pro Person CHF 6.00	Pro Person CHF 6.50
Vormittagspause XL 1 Kaffee oder Tee 2dl Orangensaft 1 Gipfeli 3 Schöggeli	Pro Person CHF 7.00	Pro Person CHF 7.50
NACHMITTAGSPAUSE		
Nachmittagspause S 1 Kaffee oder Tee 1 Gebäck	Pro Person CHF 5.50	Pro Person CHF 6.00
Nachmittagspause M 1 Kaffee oder Tee 2dl Orangensaft/Apfelsaft 1 Gebäck / Kuchen 1 Frucht / Fruchtplatte	Pro Person CHF 6.50	Pro Person CHF 7.00

ÖKONOMIE
EINZELPORTIONEN

Butter-, Laugen-, Vollkornkipfel	Stück CHF 1.30	Stück CHF 1.50
Weggli, Pausenbrötli	Stück CHF 1.50	Stück CHF 1.70
Schoggibrötli, -gipfel	Stück CHF 2.30	Stück CHF 2.50
Laugenbrezeli mit Butter	Stück CHF 2.30	Stück CHF 2.50
Saisonfrucht	Stück CHF 1.00	Stück CHF 1.20
Kuchen	Stück CHF 2.50	Stück CHF 2.70
Birchermüesli	200g pro Person CHF 4.00	200g pro Person CHF 4.20
Fruchtwähe	Stück CHF 4.00	Stück CHF 4.20
Schöggelietagere (10 Stück)	Etagere à 10 Stück CHF 8.00	Etagere à 10 Stück CHF 8.20
Reichhaltige Käseplatte	120g pro Person CHF 9.00	120g pro Person CHF 9.20
<small>3 Käsesorten, Garnituren, Brot, Butter</small>		
Reichhaltige Fleischplatte	120g pro Person CHF 11.00	120g pro Person CHF 11.20
<small>5 Fleischsorten, Garnituren, Brot, Butter</small>		
einfache Fleischplatte	80g pro Person CHF 8.00	80g pro Person CHF 8.20
<small>5 Fleischsorten, Brot</small>		
Reichhaltige Fleisch-/Käseplatte	120g pro Person CHF 10.00	120g pro Person CHF 10.20
<small>3 Fleischsorten, 2 Käsesorten, Garnituren, Brot, Butter</small>		
Kaffee, Espresso, Tee	Tasse CHF 3.00	Tasse CHF 3.50
Kaffee Thermoskanne	1l Thermoskanne CHF 8.00	1l Thermoskanne CHF 10.00
Tee Thermoskanne	1l Thermoskanne CHF 5.00	1l Thermoskanne CHF 7.00
Mineral (mK, oK)	100cl CHF 4.00	100cl CHF 5.00
Orangen-/Apfelsaft	100cl CHF 6.00	100cl CHF 7.00

APÉROKREATIONEN

APÉROKOMBINATIONEN

Bei allen Apéros werden die Getränkekosten nach effektivem Verbrauch berechnet. Die Getränke können individuell zum Apéro gewählt werden.

	ohne Bedienung	mit Bedienung
Apéro Bürgenberg 2 Mini-Sandwiches (diverse Sorten Fleisch und Käse) 2 Schinkengipfeli 2 Mini-Pizetten	Pro Person CHF 8.00	Pro Person CHF 9.00
Apéro Buochserhorn 1 Mini-Canapés (Käse-Schinken, Serranoschinken, Lachs, Pesto Coppa) 1 Sbrinz-Dörrfrüchte-Spiessli 1 Mini-Cornets gefüllt mit Kräuterfrischkäse 2 Mini-Pizetten 1 Schinkengipfeli	Pro Person CHF 9.00	Pro Person CHF 10.00
Apéro Stanserhorn 1 Portion Gemüsesticks mit Kräuterdip 1 Oliven-Feta-Spiessli 1 Mini-Cornets gefüllt mit Kräuterfrischkäse 1 Crevettencocktail auf Eisbergsalat (im Shotglas) 1 Schinkengipfeli 1 Chäschüechli 1 Mini-Pizette	Pro Person CHF 11.00	Pro Person CHF 12.00
Apéro Pilatus 1 Mini-Bagels (assortiert: Lachs, Pastrami, Poulet, Käse) 1 Tomaten-Mozzarella-Spiessli 1 Mini-Cheese-Burger 1 Blätterteig-Kissen (assortiert: Spinat, Tomate, Käse) 1 Satay-Poulet mit Currysauce 1 Mini-Schoggi-Muffins 1 Mini-Patisserie	Pro Person CHF 12.00	Pro Person CHF 14.00
Apéro Titlis 1 Oliven-Feta-Spiessli 1 Mini-Cornets gefüllt mit Kräuterfrischkäse 1 Gurkenrondellen mit Kräuterfrischkäse&Tomätli 1 Rindfleischtatar auf Oliven-Tartelettes 1 Cherrytomate-Cantadou (im Shotglas) 1 Frittierte Riesencrevette mit Sweet Chilisauce 1 Satay-Poulet mit Currysauce 1 Chäschüechli 1 Fruchtspiessli 1 Mini-Schoggi-Muffins 1 Mini-Patisserie	Pro Person CHF 15.00	Pro Person CHF 17.00
Apéro Fleischlos 1 Minisandwich (Käse) 1 Gemüsesticks mit Currydip 1 Oliven-Feta-Spiessli 1 Bruschetta Tomaten 1 Chäschüechli 1 Mini-Frühlingsrolle mit Sweet Chilisauce 1 Mini-Schoggi-Muffin	Pro Person CHF 12.00	Pro Person CHF 14.00

ÖKONOMIE
APÉRO EINZELKOMPONENTEN

ohne Bedienung

mit Bedienung

Kalte Häppchen

Mini-Sandwiches (assortiert: Käse, Schinken, Salami, Bündnerfleisch, Truten, Lyoner)	Stück CHF 2.50	Stück CHF 2.70
Mini-Bagels (assortiert: Lachs, Pastrami, Poulet, Käse)	Stück CHF 2.50	Stück CHF 2.70
Gemüsesticks mit Kräuter-/Curry- oder Cocktaildip	Portion CHF 4.50	Portion CHF 5.00
Sbrinz-Dörrfrüchte-Spiessli	Stück CHF 2.00	Stück CHF 2.20
Oliven-Feta-Spiessli	Stück CHF 1.50	Stück CHF 1.70
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	Stück CHF 1.50	Stück CHF 1.70
Trauben-Sbrinz-Spiessli	Stück CHF 1.50	Stück CHF 1.70
Mini-Cornets gefüllt mit Kräuterfrischkäse	Stück CHF 2.00	Stück CHF 2.20
Crevettencocktail auf Eisbergsalat (im Shotglas)	Stück CHF 3.00	Stück CHF 3.20
Rindfleischtatar auf Oliven-Tartelettes	Stück CHF 3.00	Stück CHF 3.20
Gurkenrondellen mit Kräuterfrischkäse & Tomätli	Stück CHF 1.50	Stück CHF 1.70
Mini-Tortillas (assortiert: Lachs, Tomaten/Ziegenkäse, Rindfleisch, Spinat/Truthahn)	Stück CHF 2.00	Stück CHF 2.20
Bruschetta Tomaten	Stück CHF 2.00	Stück CHF 2.20
Cherrytomate-Cantadou (im Shotglas)	Stück CHF 1.50	Stück CHF 1.70
Rohschinken mit Feige und Olive	Stück CHF 2.00	Stück CHF 2.20
Mini-Canapés (assortiert: Käse-Schinken, Serranoschinken, Lachs, Pesto Coppa)	Stück CHF 2.00	Stück CHF 2.20

Warme Häppchen

Mini-Pizettini (assortiert: Peperoni, Zucchetti & Brunoisegemüse)	Stück CHF 1.00	Stück CHF 1.20
Mini-Pizetten (assortiert: Schinken, Salami & Crème fraiche mit Speck)	Stück CHF 1.00	Stück CHF 1.20
Chäschüechli	Stück CHF 1.50	Stück CHF 1.70
Schinkengipfeli	Stück CHF 1.50	Stück CHF 1.70
Blätterteig-Kissen (assortiert: Spinat, Tomate, Käse)	Stück CHF 2.00	Stück CHF 2.20
Mini-Cheese-Burger	Stück CHF 2.50	Stück CHF 2.70
Mini-Frühlingsrolle mit Sweet Chilisauce	Stück CHF 2.50	Stück CHF 2.70
Satay-Poulet mit Currysauce	Stück CHF 2.50	Stück CHF 2.70
Frittierte Riesencrevette mit Sweet Chilisauce	Stück CHF 2.00	Stück CHF 2.20

Süsse Häppchen

Mini-Schoggi-Muffins	Stück CHF 1.50	Stück CHF 1.70
Mini-Pâtisserie	Stück CHF 1.50	Stück CHF 1.70
Früchteplatte, geschnittene Früchte	Portion à 150g CHF 7.00	Portion à 150g CHF 7.50
Früchteschale, ganze Früchte	Stück CHF 1.50	Stück CHF 1.70
Fruchtspiessli	Stück CHF 2.00	Stück CHF 2.20
Fruchtsalat	Portion à 150g CHF 3.00	Portion à 150g CHF 3.20
Fruchtwähe	Stück CHF 4.00	Stück CHF 4.20
Zitronencake	Stück CHF 2.50	Stück CHF 2.70
Brownies	Stück CHF 2.50	Stück CHF 2.70
Zitronentörtchen mit Meringuehaube	Stück CHF 4.00	Stück CHF 4.20
Cupcakes (assortiert: Orange, Kirsche, Schokolade, Vanille)	Stück CHF 2.50	Stück CHF 2.50
Mini-Crème à brûler	Stück CHF 3.50	Stück CHF 3.70

Zum Knabbern und Naschen

Pommes Chips Paprika	280g CHF 8.50	280g CHF 9.50
	30g CHF 2.00	30g CHF 2.50
Pommes Chips Nature	280g CHF 8.50	280g CHF 9.50
	30 g CHF 2.00	30g CHF 2.50
Goldfischli	140g CHF 5.00	140g CHF 6.00
Erdnüsse	140g CHF 5.00	140g CHF 6.00
Salzstängeli	250g CHF 4.00	250g CHF 5.00

BUSINESSLUNCH

Ein Businesslunch findet als Stehlunch in einem Sitzungszimmer statt. Wir stellen ihnen aus unserem aktuellen Tagesmenü ein individuelles Angebot zusammen. Auf Wunsch wird ein Buffet zur Selbstbedienung oder ein Tellerservice angeboten.

Der Businesslunch findet immer mit Service statt.

Als Alternative zu einem Businesslunch empfiehlt sich auch ein Apéro Riches.

Businesslunch 2-Gang S **pro Person CHF 24.50**

2-Gang Menü (Salat oder Suppe oder Dessert, Hauptgang)

Mineral

Kaffee, Tee

Businesslunch 2-Gang M **pro Person CHF 34.50**

2-Gang Menü (Salat oder Suppe oder Dessert, Hauptgang)

Weisswein (Pinot Grigio) oder Rotwein (Salice Salentino)

Mineral

Kaffee, Tee

Businesslunch 3-Gang S **pro Person CHF 28.50**

3-Gang Menü (Salat oder Suppe, Hauptgang, Dessert)

Mineral

Kaffee, Tee

Businesslunch 3-Gang M **pro Person CHF 38.50**

3-Gang Menü (Salat oder Suppe, Hauptgang, Dessert)

Weisswein (Pinot Grigio) oder Rotwein (Salice Salentino)

Mineral

Kaffee, Tee

Businesslunch 4-Gang S **pro Person CHF 43.50**

4-Gang Menü (Salat, Suppe, Hauptgang, Dessert)

Mineral

Kaffee, Tee

Businesslunch 4-Gang M **pro Person CHF 53.50**

4-Gang Menü (Salat, Suppe, Hauptgang, Dessert)

Weisswein (Pinot Grigio) oder Rotwein (Salice Salentino)

Mineral

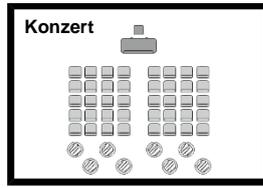
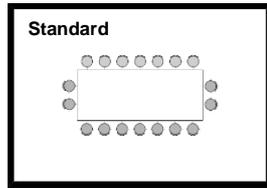
Kaffee, Tee

ÖKONOMIE
GETRÄNKE

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE	ohne Bedienung	mit Bedienung
Weisswein		
Birgäbärger 2015 AGW Ennetbürgen	75cl CHF 40.00	75cl CHF 49.00
Petite Arvine Paradis VS AOC 2015	75cl CHF 55.00	75cl CHF 64.00
Pinot Grigio IGT Ville di Antanè	10cl CHF 6.50 75cl CHF 28.00	10cl CHF 6.50 75cl CHF 33.00
Roséwein		
Oeil-de-Perdrix Sierre AOC Paradis 2014	75cl CHF 40.00	75cl CHF 49.00
Schaumwein		
Prosecco Il Colle Brut Valdobbiadene DOCG	75cl CHF 30.00	75cl CHF 36.00
Moscato d'Asti DOCG Bera	75cl CHF 28.00	75cl CHF 33.00
Rotwein		
Schaffhuuser ART CUvee Rouge 2014	75cl CHF 35.00	75cl CHF 44.00
Cornalin Réserve Administrateurs 2015	75cl CHF 40.00	75cl CHF 49.00
Salice Salentino Due Palme Weibel 2016	75cl CHF 28.00	75cl CHF 34.00
Bier		
Eichhof Lager	33cl CHF 4.20	33cl CHF 4.60
Eichhof alkoholfrei	33cl CHF 4.20	33cl CHF 4.60
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE		
Knutwiler Mineralwasser (mit und ohne Kohlensäure)	100cl CHF 4.00	100cl CHF 5.00
Süssgetränke 33cl Glas-Fläschli	33cl CHF 4.00	33cl CHF 4.50
Coca-Cola, Cola Zero		
Rivella rot oder blau		
Ice Tea Nestea		
Apfelschorle Michel		
Pepita, Grapefruit oder Citro		
Beckenrieder Orangenmost		
Süssgetränke 1l	100cl CHF 6.00	100cl CHF 7.00
Apfelsaft (Glasflasche)		
Orangensaft (Glasflasche)		
Suuser (Glasflasche)		
Beckenrieder Orangenmost (Glasflasche)		
Coca Cola (PET)		
WARME GETRÄNKE		
Kaffee, Espresso, Tee	Tasse CHF 3.50	Tasse CHF 4.00

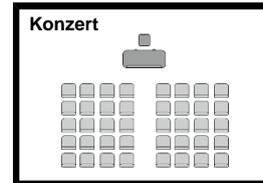
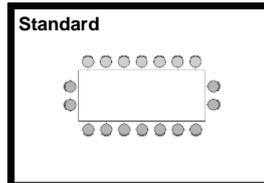
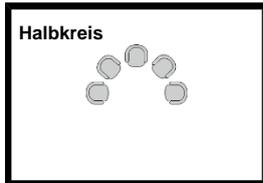
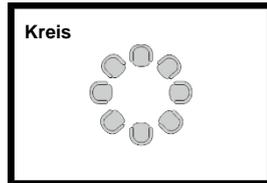
UNSERE RÄUMLICHKEITEN

PERSONALRESTAURANT, 5-134*



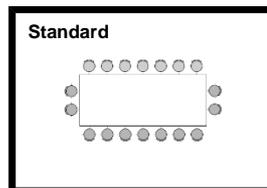
Kapazität: ca. 100 Personen
Infrastruktur: Musikanlage, Leinwand, Fernseher (offener Raum)

SITZUNGSZIMMER, 5-127*/**



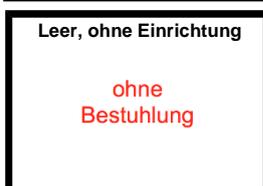
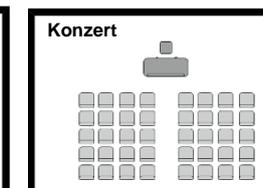
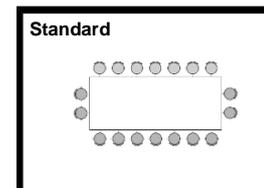
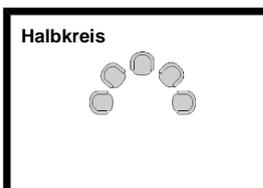
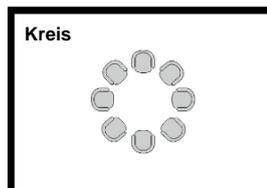
Kapazität: 16 – 30 Personen
Infrastruktur: Flipchart, Pinnwand, Digitalprojektor, Fernseher, Musikanlage, Notebook

BESPRECHUNGSZIMMER, 5-102



Kapazität: 10 Personen
Infrastruktur: Flipchart, Whiteboard, Fernseher, Notebook

Schulungsraum, 5-137*/**



Kapazität: 16 – 30 Personen
Infrastruktur: Flipchart, Pinnwand, Fernseher

*Das Sitzungszimmer und der Schulungsraum können miteinander verbunden werden.

Durch das zusätzliche Verbinden mit dem Personalrestaurant kann ein weiterer grosser Raum für Ihren Anlass gewonnen werden (Kapazität bis 200 Personen)

**Je nach Einrichtungsart ist die Kapazität der Personen im Raum begrenzt.

DIVERSE INFORMATIONEN

ANSPRECHPERSON



Sandra Wigger
Leiterin Restauration
Telefon: 041 618 19 61
Email: sandra.wigger@spital-nidwalden.ch

BESTELLUNG

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung bis mindestens 7 Arbeitstage im Voraus zu.

ÄNDERUNGEN DER VERANSTALTUNGSZEITEN

Änderungen der Veranstaltungszeiten/Teilnehmerzahl müssen uns bis 7 Arbeitstage vor dem Event mitgeteilt werden.

AUSSERORDENTLICHE AUFWÄNDE

Ausserordentliche Arbeiten (z.B. Reinigungs- und Aufräumarbeiten nach nicht bedienten Anlässen) werden nach Aufwand mit 48 Franken pro Stunde und Mitarbeiter in Rechnung gestellt.

MATERIAL

Beim Bezug von Speisen und Getränken sind Geschirr und Besteck im Preis inbegriffen. Des Weiteren gelten folgende Konditionen:

Geschirr, Gläser und Besteck	CHF 0.50 pro Stück
Grossgeschirr	CHF 3.00 pro Stück
Tischtücher	CHF 5.00 pro Tischtuch
Tischsets	nach Aufwand
Dekoration	nach Aufwand
Technische Hilfsmittel	nach Aufwand

ZAPFENGELD

Wenn Sie zu Ihrem bedienten Anlass eigene Getränke mitbringen, verrechnen wir 12 Franken pro Flasche alkoholischer und 4 Franken pro Flasche nicht alkoholischer Getränke für Gläser und Bedienung.

PREISE UND PREISÄNDERUNGEN

Alle Preise sind in Schweizerfranken angegeben und verstehen sich inklusive 7.7% Mehrwertsteuer, ohne Service und Lieferung. Preisänderungen vorbehalten.

ABGABE VON ALKOHOOLISCHEN GETRÄNKEN AN JUGENDLICHE

Leicht alkoholhaltige Getränke wie Wein, Bier, Apfelwein werden erst ab dem 16. Altersjahr verkauft. Andere alkoholische Getränke (Spirituosen, Alkopops etc.) verkaufen wir an Gäste ab dem 18. Altersjahr. An unter 16-jährige verkaufen wir keine alkoholischen Getränke.

ANNULATION

Kostenlose Stornierung bis 7 Arbeitstage vor Veranstaltungsbeginn. Bei einer Stornierung weniger als 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn werden 100% der vereinbarten Leistungen berechnet.

ANFAHRT UND LAGEPLAN

Adresse

Spital Nidwalden
Ennetmooserstrasse 19 | 6370 Stans
Tel. 041 618 18 18
info@spital-nidwalden.ch | www.spital-nidwalden.ch

Auto

Gebührenpflichtige Kundenparkplätze stehen auf dem Areal zur Verfügung.
Ab 20.00 Uhr parkieren Sie kostenlos.

Taxi

Zufahrt in der Nähe des Eingangs, Ennetmooserstrasse 19

Bus

Bus Nummer 312, Haltestelle: Stans, Spital

DEKLARATION**Produkt**

Kalb-, Schwein- und Rindfleisch
Kanninchen
Lammfleisch
Pferd
Strauss
Poulet
Ente, Maispoularde
Truten
Felchen
Dorade
Forelle
Garnelen, Black Tiger Shrimps, Pangasius
Kabeljau
Lachs
Tilapia
Wolfsbarsch

Herkunftsland

Schweiz
Ungarn
Irland, Grossbritannien
Spanien
Südafrika
Schweiz
Frankreich
Ungarn, Deutschland
Schweiz
Türkei (Zucht)
Schweiz
Vietnam (Zucht)
Nordostatlantik (Wildfang)
Norwegen (Zucht)
Indonesien (Zucht)
Türkei (Zucht)