

Ihr Event im Seehotel Wilerbad

Sie planen einen Geburtstag, ein feierliches Firmenessen, einen Stehlunch oder prickelnden Apéro. In unseren Sälen bieten wir ihnen verschiedene Möglichkeiten an.

Teilen Sie uns in einem persönlichen Gespräch nach vorheriger Terminvereinbarung Ihre Wünsche und Vorstellungen mit.

Seehotel Wilerbad Spa & Seminar

Wilerbadstrasse 6

6062 Wilen am Sarnersee

feiern@wilerbad.ch




Tel. 041 662 70 70

Renate Stocker und ihr Wilerbad Team



Räumlichkeiten im Wilerbad

auf einen Blick zusammengefasst

	Grösse	 Galadinner runde Tische	 Bankett Tafeln	 Block
Brillant	70 m ²	36 Personen	40 Personen	26 Personen
Diamant	93 m ²	36 Personen	60 Personen	50 Personen
Saphir & Azurit	136 m ²	72 Personen	120 Personen	46 Personen
Saphir, Azurit & Diamant	229 m ²	108 Personen	160 Personen	-

Saalmieten	CHF
Brillant	250
Saphir, Azurit & Diamant	250
Saphir	150
Diamant	150
Azurit	100



Apéro & Menu Vorschläge

Liebe Gäste - auf den folgenden Seiten finden Sie unser kulinarisches Apéro und Menu Angebot. Gerne können Sie sich ihr Lieblingsgericht zu ihrem eigenen Festessen zusammenstellen.

Unsere kleinen Gäste können vor Ort aus der Kinderkarte auswählen.

Bei Festlichkeiten ab 10 Personen bitten wir Sie, ein einheitliches Menu für die gesamte Gesellschaft zu wählen.

Damit wir Ihre Wünsche optimal berücksichtigen und alles sorgfältig vorbereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre Menüauswahl spätestens zehn Tage vor Ihrem Anlass mitzuteilen.

Die genaue Personenanzahl können sie uns zwei Tage vor ihrem Fest mitteilen.





Apéro Snacks

Lokal	Obwaldner Schacher Seppli Käsespiess Dörraprikosen	3.50
	Ennetmooser Forellenfilet Meerrettichmousse	4.50
	Nidwaldner Mini-Hacktätschli Barbecue Sauce	5.50
	Dallenwiler Geisskäse Feigensenf	4.00

Klassisch	Käseküchlein Wilerbad	5.00
	Falafel Kugel Kräutersauerrahm	4.00
	Gemügesticks Cocktailsauce	4.00
	Tomaten-Mozzarella Spiess	3.50
	Marinierte Oliven	4.00
	Rauchlachstatar Honig-Senf-Dillsauce	5.00
	Schinkengipfeli	4.00
	Vitello Tonnato Kapern Radieschen	5.00
Rosa Roastbeef Sauce Tatar Cornichon Kerbel	7.50	

Mini Burger	Rind Cheddar Käse Lattich	8.00
	BBQ Sauce karamellisierte Zwiebeln	
	Gemüse Cheddar Käse Lattich	7.00
	BBQ Sauce karamellisierte Zwiebeln	

Mini Muffins salzig	Schinken Käse	5.00
	Poulet Speck	5.00
	Tomate Basilikum	4.00
	Ziegenkäse Spinat	4.00

Suppen	Saisonales Süsspchen	5.00
	Karotte Ingwer	5.00
	Gazpacho Gurken Tomate Peperoni	5.00



Apéro Snacks

Canapées oder Mini Sandwiches	Schweizer Alpkäse Aubergine Ei Rohschinken Salami	5.50 6.50
----------------------------------	---	-------------

Thailändisch	Kokosmilchsuppe Galgantwurzel Koriander	5.00
	Glasnudelsalat Muh-Err Pilze	6.00
	Papaya Salat Erdnüsse Cherrytomate	5.00
	Rindshuft Salat Gurke Zwiebeln Thai Sellerie	6.00
	Poulet Satay Spiess Erdnuss Dip	4.50

Platten	Obwaldner Fleischplatte Käsesticks 10 Personen	105.00
	Sbrinzmöckli 30 Personen	75.00

Süsses im Glas	Schokoladenmousse	8.00
	Joghurt Limetten Mousse	7.00
	Gebrannte Crème	7.00
	Pana Cotta Beeren	7.00
	Kirsch Crumble Vanillesauce	6.00
	Frucht Spiess	5.00



Menu Vorschläge

Menu Diamant

Tatar vom Rauchlachs

Wildkräuter | Kristall Kaviar | Senfkörner

Crème Fraîche

* * *

Champagner Suppe

Rahm | Kerbel

* * *

Deux Filets Schwein & Rind grilliert

Buntes Marktgemüse | Brioche | Trüffel

Rotwein Jus

* * *

Mille Feuille

Mascarpone | Passionsfrucht

CHF 98.00

Menu Brillant

Saibling aus Ennetmoos

geflämmt | Sesam Gurke | Zitrus Ponzu

* * *

Maispouardenbrust

grilliert | wilder Brokkoli | Fingerkarotte

Dauphine Kartoffeln | Safran Sauce

* * *

Crème Brûlée

Wiener Mandel Glacé

CHF 75.00



Salat & Vorspeisen

Knackige Blattsalate Gehobeltes Gemüse Geröstete Kerne Lemon Mint Dressing	CHF 12
Saibling aus Ennetmoos Geflämmt Sesam Gurke Zitronen Ponzu	CHF 19
Tatar vom Rind Pommery Mayonnaise Wachtelei Briochetoast Kresse	CHF 24
Vitello Tonnato Schweiz Rosa Kalbfleisch Rauchforellencrème Kapern Radieschen	CHF 28
Salzrande Gebacken Gelb und Rot Süss und Sauer Nuss Crumble	CHF 18

Suppen

Champagner Rahm Kerbel	CHF 16
Blumenkohl Gerösteter Blumenkohl	CHF 14
Consommé vom Rind Gemüse Schnittlauch	CHF 15
Saisonale Suppe	CHF 13

Sorbet

Blutorange Campari	CHF 11
Himbeere Prosecco	CHF 11
Limette Rum	CHF 11



Fleisch & Fischgerichte

Zu unseren Fleisch- und Fischhauptgerichten servieren wir ihnen jeweils eine Sauce und eine Beilage sowie saisonales Gemüse.

Zusätzliche Beilagen und Saucen stellen wir Ihnen gerne separat in Rechnung.

Fleisch	CHF
Rindsfilet 160g	51.00
Kalbsfilet 160g	61.00
Maispouletbrust 140-160g	37.00
Rindsbraten «Brasato» 180-200g	38.00
Rinds Entrecôte 180g	48.00
Schweinsnierstück 180g	35.00
Schweinsfilet 160g	40.00
Hacktätschli 180g	32.00
Deux Filets Rind & Schwein je 80g	50.00

Fisch	
Lachsfilet 140-150g	39.00
Saibling 140-150g	38.00
Egli Filet 130-140g	51.00
Zanderfilet 140g	39.00
Wolfsbarsch 140-150g	48.00

Beilagen
Dauphine Kartoffeln
Polenta Schnitte
Risotto
Tagliolini
Fregola Sarda
Kartoffelstock

Saucen
Beurre Blanc
Rotwein Jus
Safran Sauce
Chimi Churri
Pilzrahmsauce



Vegetarisch & Vegan

Tagliolini Trüffel Trüffel Bouillon Butter Parmigiano Reggiano	CHF 29
Äplermagronen Obwaldner Alpkäse Apfelmus geröstete Zwiebeln	CHF 24
Pastetli Bio-Pilze Spinat Erbsen Wildreis	CHF 30
Blumenkohlsteak Süsskartoffelpüree getrocknete Tomaten Oliven	CHF 26

Dessert

Crème Brûlée Vanille Glacé	CHF 14
Schokoladenmousse Früchte Beerensauce	CHF 13
Mille Feuille Mascarpone Passionsfrucht Früchte	CHF 15
Dessert Trilogie Wilerbad	CHF 19



Weinempfehlungen

Weissweine Weingut Tellen AOC CHF 58
Solaris
Obwalden - Schweiz

Timo Vermentino Salento I.G.P. Cantine San Marzano CHF 60
Vermentino
Puglia - Italien

Rotweine Weingut Tellen AOC CHF 62
Cabernet Jura
Obwalden - Schweiz

Reserve de Don Carlos DO Don Carlos, Chiva CHF 63
Tempranillo - Cabernet Sauvignon - Bobal
Valencia - Spanien

Roséweine Weingut Tellen AOC CHF 59
Cabernet Jura Blanc de Noir
Obwalden - Schweiz

Demuerte Rosé Yecla DO WineryOn Creations CHF 61
50% Monastrell - 50% Syrah
Yecla - Spanien

Champagner
& Schaumwein Nicolas Feuillatte Brut Réserve Exclusive CHF 86
Pinot Meunier - Chardonnay - Pinot Noir

Prosecco Dry DOC Paladin CHF 63
Glera

Prosecco Rosé Brut millesimato DOC Paladin CHF 66
Glera - Pinot Noir

Le Petit Mousseux Brut Weingut Kastanienbaum CHF 64
Riesling-Silvaner - Sauvignon Blanc



Infrastruktur

Technik

Beamer Leinwand	CHF	80
Mikrofon	CHF	80
Rednerpult weiss	CHF	40

Dekoration

Blumen in kleinen Vasen pro Tisch inkl. Stehtische	CHF	100
Rosenblätter gestreut	CHF	200
Menu Karten bedruckt pro Stück	CHF	3
Farbige Kissen	CHF	3
Stuhl Hussen	CHF	10

Beleuchtung pro Stück

LED Spot	CHF	25
----------	-----	----

Bühne | Tanzfläche

Bühnenelemente (max.12qm) 1x2m pro Element	CHF	40
Tanzfläche 5x5m	CHF	80



Informationen

Reservation

Für eine Besichtigung unserer Räumlichkeiten oder Menu Besprechung, vereinbaren sie bitte einen Termin unter Tel. +41 41 662 70 70 oder feiern@wilerbad.ch

Apéro

Als Auftakt zum Fest, bieten wir ihnen verschiedene Möglichkeiten. Von lokal über Klassisch oder thailändische Köstlichkeiten an, dazu ein gutes Glas Wein aus Obwalden!

Kulinarik

Zu jedem Anlass das passende Essen. Lassen Sie sich von unserer Menu Vorschlägen inspirieren. Die Preise der Buffetvorschläge gelten ab 30 Personen. Der Grillplausch ist nur im Wilerbädli möglich.

Teilnehmerzahl

Die Personenanzahl, die uns 2 Tage vor Ihrem Fest bekannt gegeben wird, gilt als Verrechnungsbasis.

Hotelzimmer

Für Übernachtungen erhalten Sie ab 30 Personen Spezialkonditionen in unseren Jahreszeitenzimmern.

Musik & Nachtruhe

Mit Adressen von DJ's oder Bands können wir Ihnen gerne weiterhelfen. Im Hotel darf die Musik bis 22.00 Uhr normal gespielt werden. Danach noch leise, es gilt die gesetzliche Nachtruhe.

Ende der Veranstaltung

Im Seehotel Wilerbad dürfen Sie ihr Fest bis 24.00 geniessen. Eine Verlängerung ist bis 02.00 Uhr möglich. Wir berechnen pro Stunde 200 CHF.

Mitarbeiterkosten bei Verlängerung pro Stunde

Chef de Service | Küchenchef CHF 85
Servicemitarbeiter | Koch CHF 60

Vermittlungsgebühr

Für die Vermittlung von Fremdleistungen verrechnen wir eine Gebühr von 10% inkl. MwSt. des Rechnungsbetrages.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Getränke verrechnen wir je nach Flaschengrösse und Vol % 20 CHF bis 120 CHF.

Parkplätze

Unsere hoteleigenen Parkplätze, stehen den Gästen kostenfrei zur Verfügung. Ebenso haben wir Busparkplätze und einen Unterstand für Fahrräder.

Bei grösseren Veranstaltungen empfehlen wir Ihnen Fahrgemeinschaften zu bilden.

Wir garantieren oder reservieren keine Parkplätz

Annulationsbedingungen

Für Absagen von jeglichen Festlichkeiten gelten folgende Bedingungen:

- bis 90 Tage vor dem Anlass vollständige Abbestellung möglich
- bis 89 Tage vor dem Anlass 50% der reservierten Leistungen
- ab 30 Tage vor Anlass 100% der bestätigten Leistungen