

NIDAIR-Bankettservice 2024

Kommen Sie mit uns auf eine kulinarische Reise.

Geschätzter Fluggast

Schön, dass Sie uns Ihr Vertrauen schenken und wir zum guten Gelingen Ihres Anlasses verantwortlich sein dürfen.

Die nachfolgenden Vorschläge geben Ihnen einen Gesamtüberblick über unser Standardangebot.

Teilen Sie uns Ihre Vorstellungen mit und lassen Sie sich von uns beraten.

Es freut uns, mit Ihnen auf die Reise zu gehen!

WICHTIG

Bitte nehmen Sie **mindestens 2 Wochen** vor Ihrem Anlass Kontakt mit uns auf und vereinbaren Sie einen Termin zur Besprechung des Menüs.

Kontakt:

Nidair Restaurant Flugfeld GmbH

6373 Ennetbürgen

Tel: 041 620 05 05

check-in@nidair.ch, www.nidair.ch

Wichtige Hinweise!

Teilnehmerzahl

Wir benötigen 48 Stunden vor Ihrem Anlass die genaue Personenzahl. Differenzen von mehr als 2 Personen erlauben wir uns zu berechnen.

Tischdekoration

Wir stellen Ihnen kostenlos unsere einfache Tischdekoration zur Verfügung. Eigene Dekorationen können Sie uns vor dem Anlass vorbeibringen.

Tischtücher

Unsere Stofftischsets und Papierservietten sind im Preis inbegriffen. Für weiße Tischtücher und Stoffservietten berechnen wir pro Pers. Fr. 3.-.

Menüzusammenstellung

Die Menüs können beliebig zusammengestellt werden. Es gelten immer die Einzelpreise hinter dem jeweiligen Gericht, wenn es mind. 3 Gänge sind. Sonst gibt es einen Mehrpreis. Es ist gedacht, dass die ganze Gruppe dasselbe isst. Der Nachservice ist im Preis inbegriffen und die Beilage kann gewechselt werden.

Wir bitten Sie die Menüs mind. 2 Wochen vor Ihrem Anlass zu bestellen.

Machen Sie einen Termin zur Menü-Besprechung!

Bitte beachten Sie, dass die Menüs erst ab 10 Personen möglich sind. Gruppen bis 20 Personen können ohne Probleme a la carte essen.

Rechnungsstellung

Auf Verlangen senden wir Ihnen gerne eine Rechnung.

Sie können aber auch mit Twint, Postcard oder Kreditkarte bezahlen.

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive MwSt. 8.1 %

Verlängerung

Unser Restaurant ist bis um 23.00 Uhr geöffnet. Nach Absprache können Sie eine Verlängerung eingeben. Diese kostet pro Stunde Fr. 100.-

Die ByeByeBar hat am Freitag und Samstag bis 2.00 Uhr geöffnet!

Für Anlässe am Mittag ist der Saal bis um 17.00 Uhr reserviert für Sie!

Hunde

In Esssaal Hunde freie Zone. Im Restaurant sind die 4-Beiner erlaubt!

Apero

Früchtebowle ohne Alkohol	pro Liter	Fr. 18.00
Früchtebowle mit Alkohol	pro Liter	Fr. 28.00

Chips und Salzstängeli	pro Person	Fr. 1.50
Tortillachips mit Cheddarkäse überbacken und Saucen		Fr. 7.50

Holzen Knabberfleisch mit Sbrinzmöckli (20 gr. Fleisch und 20 gr. Käse)	pro Person	Fr. 9.50
--	------------	----------

Apero-Häppchen	pro Stück	Fr. 3.80
3 Stück zur Auswahl		Fr. 11.-
5 Stück zur Auswahl		Fr. 18.-
Apero Riche mit 12 Stk. pro Person		Fr. 39.-
Apero Riche mit 15 Stk. pro Person		Fr. 49.-

vom Huhn:

Selbstgemachte Pouletknusperli, Satay Pouletspiessli
Weizentortillas gefüllt mit Poulet-Curry

vom Schwein:

Schinkengipfeli, Schinkenrollen, Melonen mit Rohschinken,
Toastbrot Canapes mit Schinken oder Salami

vom Rind:

Meatballs, Toastbrot Canapes mit Rinds-Tartar

vom Fisch:

Weizentortillas gefüllt mit Thon oder Lachs, Toastbrot Canapes mit Lachs,
Fischknusperli, Lachsroulade, Riesencrevetten im Chiliöl

Vegetarisch:

Tomaten Bruschetta, Chäschüächli, warmer Käsekuchen,
mini Pastetli gefüllt mit Gemüse, Mini-Frühlingsrollen, Gemüsedips mit Saucen,
hausgemachte Maiskroketten, Früchtespiessli, Tomaten-Mozzarella Spiessli,
Toastbrot Canapes mit Ei oder Käse, Weizentortillas mit Gemüse

Menüvorschläge

Diese Menüs sind einheitlich ab 10 Personen möglich!

Menu 1	39.-	Menu 2	37.50
Tomatenrahmsuppe *****	9.-	Gemüserahmsuppe *****	7.50
Brätchügelipastetli mit Pilzsauce dazu Trockenreis und Gemüse *****	21.-	Penne-Plausch 2-3 zur Wahl (Carbonara, Bolognese, Tomaten-Gemüse, Rosso, Cinque Pi, Thon-Tomatensauce, Pesto-Genovese, Steinpilzrahmsauce) *****	20.-
Erdbeer-Crumble	9.-	Heidelbeer-Tiramisu	10.-
Menu 3	40.50	Menu 4	37.-
Kraftbrühe mit Brotcrôutons *****	6.50	Bündner Gerstensuppe *****	8.-
Pouletbrüstchen an Currysauce dazu Trockenreis und Früchte *****	26.-	Schweinsgeschnetzeltes mit Champignonsauce dazu Penne und Gemüse *****	21.-
Schoggicreme mit Birnen und Schlagrahm	8.-	Gebrannte Creme mit Schlagrahm	8.-
Menu 5	43.50	Menu 6	42.50
Mischsalat (Grüner, Mais, Rüebli) mit French Dressing *****	8.-	Spinatrahmsuppe *****	7.50
Pouletgeschnetzeltes mit Stroganoffsauce Butterrösti und Gemüse *****	26.-	Pouletpiccata dazu Tomatenspaghetti und Gemüse *****	26.-
Tobleronemousse mit Schlagrahm	9.50	Amaretti-Kirschen-Bowl	9.-

Menu 7	44.-	Menu 8	52.50
Kräuterrahmsuppe *****	7.50	Gulaschsuppe *****	9.-
Tessinersteak vom Schwein mit Schinken und Käse überbacken dazu Kräuterjus Weissweinsrisotto und Gemüse *****	28.-	Berner Platte Speck, Rippli, Siedfleisch und Schweinswürstchen dazu Kartoffeln Sauerkraut und Bohnen *****	35.- 8.50
Panna Cotta mit Himbeersauce	8.50	Vanille- und Erdbeerglace mit Schlagrahm	
Menu 9	42.-	Menu 10	42.50
Kraftbrühe mit Ei *****	6.50	Sauerkrautrahmsuppe mit Brotcrôutons *****	7.50
Braten vom Schweinsnierstück mit Kräuterrahmsauce dazu Bratkartoffeln und Gemüse *****	26.-	Fleischvogel mit Kartoffelstock und Gemüse *****	27.-
Stracciatellamousse mit Rahm	9.50	Caramelköpfler mit Rahm und Früchten	8.-
Menu 11	41.-	Menu 12	40.-
Grüner Blattsalat mit Frenchsauce *****	7.-	Klare Gemüsesuppe *****	7.-
„Schwedenbraten“ Schweinschulter gefüllt mit Pflaumen, dazu Spiralen, Pommesauce und Gemüse *****	26.-	Schweinschnitzel mit Speck dazu Rosmarinjus Tomatenrisotto und Gemüse *****	26.-
Gebrannte Creme mit Rahm	8.-	Vanillecreme mit Schlagrahm	7.-

Menu 13	40.50	Menu 14	46.-
Kraftbrühe mit Flädli	6.50	Tomaten-Büffelmozzarella Salat mit Balsamico Dressing	9.-
*****		*****	
Schweinsschnitzel mit Pilzrahmsauce dazu Nudeln und Gemüse	26.-	Schweinspiccata mit Weissweinrisotto und Gemüse	27.-
*****		*****	
Affogato (Espresso, Vanilleglace)	8.-	Hausgemachtes Tiramisu	10.-
Menu 15	44.50	Menu 16	42.50
Pilzrahmsuppe	9.-	Kraftbrühe mit Backerbsen	6.50
*****		*****	
Rindgeschnetzeltes mit Paprikarahmsauce dazu Kartoffelstock und Gemüse	26.-	Schweinssteak Walliser Art mit Tomaten und Käse überbacken dazu Spätzli und Gemüse	28.-
*****		*****	
Schoggimousse marmoriert mit Schlagrahm	9.50	Süessmostcreme mit Schlagrahm	8.-
Menu 17	41.50	Menu 18	41.-
Mischsalat Flugfeld an French Dressing mit Spinat, Eisberg, Zwiebeln und Brotcrôutons	8.50	Ratatouillecremesuppe	8.-
***		***	
Hacktäschli mit Kräuter-Jus dazu Tomatenspaghetti und Gemüse	22.50	Buirä Schinken mit Jus dazu Kartoffelgratin und Gemüse	24.-
***		***	
Warmes Schoggiküchlein mit Vanilleglace und Rahm	10.50	Creme brûlée	9.-

Menü 19	42.50	Menü 20	50.50
Klare Gemüsesuppe nach Grossmutter Art (Lauch, Speck, Zwiebeln, Sellerie, Rüebli, Kartoffeln) *****	8.50	Nidair Vorspeise Kleine Suppe im Glas und Salat nach Wahl *****	14.50
Holzen Angus Rinds Hackbraten dazu Kräuterrahmsauce mit Kartoffelstock und Gemüse *****	26.-	Holzen Angus Rindsgeschnetzeltes mit Paprikarahmsauce dazu Tagliatelle und Gemüse *****	27.-
Früchte- oder Schoggikuchen mit Schlagrahm	8.-	Fruchtsalat mit Vanilleglace und Schlagrahm	9.-

Menu 21	45.-	Menu 22	49.50
Champignonsrahmsuppe *****	9.-	Gemischter Salat mit Frenchdressing *****	8.50
Holzen Angus Rindsvoressen dazu Bratkartoffeln und Gemüse *****	27.-	Schweins Cordon-Bleu dazu Pommes frites und Gemüse *****	32.-
Heisse Beeren mit Vanilleglace	9.-	Braunes Schoggimousse mit Schlagrahm	9.-

Menu 23

Kokoscurryrahmsuppe

Eisbergsalat

**mit Nidair Dressing,
Ei und Brotcrôutons**

**Am Stück gebratenes
Schweinekotelett mit Kräuterjus
dazu Steinpilzrisotto
und Gemüse**

Himbeermousse und Schlagrahm

51.-

9.-

8.50

25.-

8.50

Menu 24

Weissweinhrahmsuppe

**Nidair-Salat mit Balsamico-
Dressing, Champignons,
Speck, Ei und Brotcrôutons**

**Schweinsfilet
am Stück gebraten
an Steinpilzrahmsauce
dazu Maiskroketten
und Gemüsegar nitur**

Ice Café mit Rahm

63.-

8.-

10.-

37.-

8.-

Menu 25

**Aperoteller vom Holzen
Knaberfleisch und
Sbrinzmöckli**

**Grüner Salat
mit Ei, Brotcrôutons
und French-Dressing**

**Schweinsfilet im Speckmantel
mit Pfefferrahmsauce
dazu Trockenreis und Gemüse**

**Mit Kirsch mariniertes
Beerengratin
und Vanilleglace**

67.50

12.-

8.-

37.50

10.-

Menu 26

Rüebli-Ingwerrahmsuppe

**Salatkarussell
mit gebratenen
Felchenfilets
an Himbeervinaigrette**

**Kalbsschnitzel
mit Sauce hollandaise,
frischen Spargeln(Saisonal)
und Bratkartoffeln**

**Erdbeermousse
mit frischen Erdbeeren
auf Rhabarberschaum**

77.-

8.-

17.-

42.-

10.-

Menu 27**67.-**

Tomaten-Büffelmozzarella Bruschetta mit kleinem Salatbouquet an Himbeervinaigrette *****	10.50
Safran Penne mit Zucchetti, Zwiebeln, Kräuter, Broccoli, Tomaten und Karotten *****	9.50
Kalbgeschnetzeltes Nidair mit Pilzrahmsauce, und Kräuterschnaps dazu Butterrösti und Gemüse *****	39.-
Schoggikuchen mit Rahm	8.-

Menu 28**69.-**

Ruccolasalat mit gehobeltem Sbrinz, Nüssen und Sonnenblumenkernen an Balsamico Dressing *****	9.-
2 Stk. Frühlingsrollen mit süss-saurer Chilisauce *****	8.-
Kalbspillard mit Tomatencoulis dazu Risottokroketten und Gemüse *****	41.-
Hausgemachte Apfelküchlein mit Kirschschaum und Vanilleglace	11.-

Menu 29**67.50**

Pfefferschotenrahmsuppe *****	8.50
Nüsslisalat mit Balsamico- Dressing, Trauben, Nüssen, Ei und Brotcrôutons *****	10.50
Suirä Mockä Gebeizter Rindsschmorbraten dazu Kartoffelstock und Gemüse *****	37.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	11.-

Menu 30**71.50**

Kürbisrahmsuppe *****	9.-
Blätterteigkissen mit verschiedenen Pilzen an einer leichten Rahmsauce *****	10.50
Rinds-Roastbeef mit Sauce Hollandaise dazu Maiskroketten und Gemüse *****	42.-
Lebkuchenmousse mit Rahm	10.-

Menu 31	70.50	Menu 32	69.-
Salatkarussell mit gebratenen Riesen-Crevetten an Himbeervinaigrette *****	15.50	Klare Steinpilzsuppe mit Blätterteighaube *****	10.-
Kalbssteak mit Steinpilzrahmsauce dazu Bratkartoffeln und Gemüse *****	45.-	Kalbsfilet am Stück gebraten auf Kräuterrahmsauce dazu Rösti und Gemüse *****	48.-
Verschiedene Früchte im Orangencrêpes mit Vanilleglace	10.-	Schoggikuchen mit Vanilleglace und Rahm	11.-
 Menu 33	 76.50	 Menu 34	 80.-
Steinpilzrahmsuppe *****	9.-	Parmarohschinken- carpaccio mit Wurzelgemüsevinaigrette und Melonenkügeli *****	12.50
Mostbröckli Carpaccio mit Pfeffer und Olivenöl, gehobeltem Sbrinz, Birnen und Nüssen *****	14.-	Nüsslisalat an Balsamico Dressing mit getrockneter Hauswurst, Trauben, Nüssen, Ei, Brotcrôutons *****	13.50
Rindsfiletmedaillon mit Baumnusskruste dazu Country Fries und Gemüse garnitur *****	44.-	Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Bearnaise dazu Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur *****	44.-
Coupe Nesselrode Vermicelles mit Vanilleglace, Meringues und Schlagrahm	9.50	Hausgemachtes Orangentiramisu	10.-

Menu 39	64.50	Menu 40	60.50
Spinatsalat mit Baumnüssen, Pinienkernen dazu Traubenvinaigrette *****	9.50	Süßkartoffel- Ingwercremesuppe *****	9.-
Rindsfiletmedaillon im Speckmantel dazu Risotto mit getrockneten Tomaten und Gemüse *****	45.-	Holzen Angus Steak mit Pfefferrahmsauce dazu Kartoffellauchgratin und Gemüse *****	42.-
Stracciatellamousse mit Rahm	10.-	Mandarinenmousse mit Rahm	9.50

Vegetarische Hauptgänge

Meistens servieren wir die gleichen Hauptgänge einfach ohne Fleisch und dafür mit mehr Gemüse!

Beliebteste Gerichte:

Gemüseteller mit Maiskroketten ***	25.50
Quarkpizokels mit Pilzrahmsauce dazu verschiedene Gemüse ***	24.50
Frühlingsrollen mit verschiedenen Salaten	22.50

Bei Allergien melden Sie sich bitte bei unserem Service-Personal!