

NIDAIR-Bankettservice 2025

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 Bargeld oder EC-Karte 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. 9.-
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	40.-	Menu 2	41.-
Tomatenrahmsuppe *****	9.-	Gemüserahmsuppe *****	9.-
Brätchügelipastetli mit Pilzsauce dazu Trockenreis und Gemüse *****	22.-	Penne-Plausch 2-3 zur Wahl (Carbonara, Bolognese, Tomaten-Gemüse, Rosso, Cinque Pi, Thon-Tomatensauce, Pesto-Genovese, Steinpilzrahmsauce) *****	22.-
Erdbeer-Crumble	10.-	Heidelbeer-Tiramisu	11.-
Menu 3	44.-	Menu 4	41.-
Kraftbrühe mit Brotcrôutons *****	8.50	Bündner Gerstensuppe *****	10.-
Pouletbrüstchen an Currysauce dazu Trockenreis und Früchte *****	26.50	Schweinsgeschnetzeltes mit Champignonsauce dazu Penne und Gemüse *****	22.-
Schoggicreme mit Birnen und Schlagrahm	9.-	Gebrannte Creme mit Schlagrahm	9.-
Menu 5	47.50	Menu 6	48.50
Mischsalat (Grüner, Mais, Rüebli) mit French Dressing *****	9.-	Spinatrahmsuppe *****	9.-
Pouletgeschnetzeltes mit Stroganoffsauce Butterrösti und Gemüse *****	27.50	Pouletpiccata dazu Tomatenspaghetti und Gemüse *****	27.50
Tobleronemousse mit Schlagrahm	11.-	Amaretti-Kirschen-Bowl	11.-

Menu 7	47.-	Menu 8	55.50
Kräuterrahmsuppe *****	9.-	Gulaschsuppe *****	10.-
Tessinersteak vom Schwein mit Schinken und Käse überbacken dazu Kräuterjus Weissweinrisotto und Gemüse *****	29.-	Berner Platte Speck, Rippli, Siedfleisch und Schweinswürstchen dazu Kartoffeln Sauerkraut und Bohnen *****	37.-
Panna Cotta mit Himbeersauce	10.-	Vanille- und Erdbeerglace mit Schlagrahm	8.50
Menu 9	47.50	Menu 10	47.50
Kraftbrühe mit Ei *****	8.50	Sauerkrautrahmsuppe mit Brotcrôutons *****	9.-
Braten vom Schweinsnierstück mit Kräuterrahmsauce dazu Bratkartoffeln und Gemüse *****	27.50	Fleischvogel mit Kartoffelstock und Gemüse *****	28.50
Stracciatellamousse mit Rahm	11.-	Caramelköpflli mit Rahm und Früchten	10.-
Menu 11	46.00	Menu 12	45.-
Grüner Blattsalat mit Frenchsauce *****	8.50	Klare Gemüsesuppe *****	9.-
„Schwedenbraten“ Schweinshals gefüllt mit Pflaumen, dazu Spiralen, Pommerisensauce und Gemüse *****	27.50	Schweinsschnitzel mit Speck dazu Rosmarinjus Tomatenrisotto und Gemüse *****	27.-
Gebrannte Creme mit Rahm	10.-	Vanillecreme mit Schlagrahm	9.-

Menu 13**44.-**

Kraftbrühe mit Flädli

8.50

Schweinsschnitzel
mit Pilzrahmsauce
dazu Nudeln und Gemüse

27.50

Affogato (Espresso, Vanilleglace)

8.-

Menu 15**48.-**

Pilzrahmsuppe

9.-

Rindgeschnetzeltes
mit Paprikarahmsauce
dazu Kartoffelstock
und Gemüse

28.-

Schoggimousse marmoriert
mit Schlagrahm

11.-

Menu 17**46.50**Mischsalat Flugfeld an French
Dressing mit Spinat, Eisberg,
Zwiebeln und Brotcrôutons

10.-

Hacktätschli mit Kräuter-Jus
dazu Tomatenspaghetti
und Gemüse

24.50

Warmes Schoggiküchlein
mit Vanilleglace und Rahm

12.-

Menu 14**51.-**Tomaten-Büffelmozzarella
Salat mit Balsamico Dressing

11.-

Schweinspiccata
mit Weissweinrisotto
und Gemüse

29.-

Hausgemachtes Tiramisu

11.-

Menu 16**48.-**

Kraftbrühe mit Backerbsen

8.50

Schweinssteak Walliser Art
mit Tomaten und Käse
überbacken dazu Spätzli
und Gemüse

29.50

Süessmostcreme
mit Schlagrahm

10.-

Menu 18**46.-**

Ratatouillecremesuppe

9.-

Buirä Schinken mit Jus
dazu Kartoffelgratin
und Gemüse

26.-

Creme brûlée

10.-

Menü 19

47.50

Klare Gemüsesuppe nach
Grossmutter Art
(Lauch, Speck, Zwiebeln,
Sellerie, Rüebli, Kartoffeln)

Holzen Angus
Rinds Hackbraten
dazu Kräuterrahmsauce
mit Kartoffelstock und Gemüse

Früchte- oder Schoggikuchen
mit Schlagrahm

10.-

27.50

10.-

Menü 20

56.-

Nidair Vorspeise
Kleine Suppe im Glas
und Salat nach Wahl

Holzen Angus
Rindsgeschnetzeltes
mit Paprikarahmsauce
dazu Tagliatelle
und Gemüse

Fruchtsalat mit Vanilleglace
und Schlagrahm

16.-

30.-

10.-

Menu 21

50.-

Champignonsrahmsuppe

Holzen Angus
Rindsvoressen
dazu Bratkartoffeln
und Gemüse

Heisse Beeren
mit Vanilleglace

10.-

30.-

10.-

Menu 22

55.-

Gemischter Salat
mit Frenchdressing

Schweins Cordon-Bleu
dazu Pommes frites
und Gemüse

Braunes Schoggimousse
mit Schlagrahm

10.-

34.-

11.-

Menu 23**58.50****Kokoscurryrahmsuppe**

10.-**Eisbergsalat****mit Nidair Dressing,
Ei und Brotcrôtons**

10.-**Am Stück gebratenes
Schweinekotelett mit Kräuterjus
dazu Steinpilzrisotto
und Gemüse****27.50**

Himbeermousse und Schlagrahm**11.-****Menu 24****70.-****Weissweinrahmsuppe**

10.-**Nidair-Salat mit Balsamico-
Dressing, Champignons,
Speck, Ei und Brotcrôtons**

11.-**Schweinsfilet
am Stück gebraten
an Steinpilzrahmsauce
dazu Maiskroketten
und Gemüsegar nitur****38.-**

Ice Café mit Rahm**11.-****Menu 25****72.-****Aperoteller vom Holzen
Knaberfleisch und
Sbrinzmöckli**

13.-**Grüner Salat
mit Ei, Brotcrôtons
und French-Dressing****9.-**

**Schweinsfilet im Speckmantel
mit Pfefferrahmsauce
dazu Trockenreis und Gemüse****39.-**

**Mit Kirsch mariniertes
Beerengratin
und Vanilleglace****11.-****Menu 26****82.-****Rüebli-Ingwerrahmsuppe**

9.-**Salatkarussell
mit gebratenen
Felchenfilets
an Himbeervinaigrette**

18.-**Kalbsschnitzel
mit Sauce hollandaise,
frischen Spargeln(Saisonal)
und Bratkartoffeln****44.-**

**Erdbeermousse
mit frischen Erdbeeren
auf Rhabarberschaum****11.-**

Menu 27**65.-**

Tomaten-Büffelmozzarella
Bruschetta mit kleinem
Salatbouquet
an Himbeervinaigrette

12.-

Kalbgeschnetzeltes Nidair
mit Pilzrahmsauce, Nüsse
und Äpfel
dazu Butterrösti und Gemüse

43.-

Schoggikuchen mit Rahm

10.-

Menu 28**66.-**

Ruccolasalat mit gehobeltem
Sbrinz, Nüssen und
Sonnenblumenkernen
an Balsamico Dressing

11.-

Kalbspillard
mit Tomatencoulis
dazu Risottokroketten
und Gemüse

44.-

Hausgemachte
Apfelküchlein
mit Kirschschaum
und Vanilleglace

11.-

Menu 29**58.50**

Pfefferschotenrahmsuppe

9.-

Suirä Mockä
Gebeizter Rindsschmorbraten
dazu Kartoffelstock
und Gemüse

38.50

Apfelstrudel mit Vanillesauce

11.-

Menu 30**64.-**

Kürbisrahmsuppe

9.-

Rinds-Roastbeef
mit Sauce Hollandaise
dazu Maiskroketten
und Gemüse

43.-

Lebkuchenmousse
mit Rahm

11.-

Menu 31	74.50	Menu 32	71.-
Salatkarussell mit gebratenen Riesen-Crevetten an Himbeervinaigrette *****	16.50	Klare Steinpilzsuppe mit Blätterteighaube *****	10.-
Kalbssteak mit Steinpilzrahmsauce dazu Bratkartoffeln und Gemüse *****	47.-	Kalbsfilet am Stück gebraten auf Kräuterrahmsauce dazu Rösti und Gemüse *****	49.-
Verschiedene Früchte im Orangencrêpes mit Vanilleglace	11.-	Schoggikuchen mit Vanilleglace und Rahm	12.-
Menu 33	81.50	Menu 34	83.50
Steinpilzrahmsuppe *****	10.-	Parmarohschinken- carpaccio mit Wurzelgemüsevinaigrette und Melonenkügeli *****	12.50
Mostbröckli Carpaccio mit Pfeffer und Olivenöl, gehobeltem Sbrinz, Birnen und Nüssen *****	14.50	Nüsslisalat an Balsamico Dressing mit getrockneter Hauswurst, Trauben, Nüssen, Ei, Brotcrôutons *****	13.50
Rindsfiletmedaillon mit Baumnusskruste dazu Country Fries und Gemüse garnitur *****	47.-	Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Bearnaise dazu Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur *****	46.50
Coupe Nesselrode Vermicelles mit Vanilleglace, Meringues und Schlagrahm	10.-	Hausgemachtes Orangentiramisu	11.-

Menu 35

71.50

Pochierte Felchenfilets
mit Weissweinsrahmsauce
dazu Salzkartoffeln
und Rahmspinat

17.50

Rindsfilet „Stroganoff“
dazu Trockenreis
und Gemüse

43.-

Exotischer Fruchtsalat
mit Mangosorbet

11.-

Menu 37

91.50

Curryrahmsuppe
mit Pistazienglace

11.-

Nüsslisalat
mit warmem Randencarpaccio
an Balsamico Dressing

12.50

Trois Filet
Kalbs- mit Morchelrahmsauce
Rinds- mit Sauce Bearnaise
dazu Rösti und Gemüse
Nachservice: Schweinsfilet
mit Kräuterrahmsauce

52.-

Dessertsymphonie Nidair

16.-

Menu 36

75.50

Saisonale Salate
mit Lammfiletstreifen
an Kräutervinaigrette

16.50

Rindsfilet mit Kräuterbutter
und gebratenen
Riesencrevetten
dazu Butterrösti und Gemüse

48.-

Orangenmousse mit Rahm

11.-

Menu 38

77.-

Apfel-Selleriesuppe

9.-

Nüsslisalat mit French
Dressing
Ei und Brotcrôutons

12.-

Kalbskotlette
am Stück gebraten
mit Rotweinjus
dazu Kartoffelgnocchi
und Gemüse

45.-

Eingelegte Zwetschgen
mit Zimtglace

10.-

Menu 39	69.50	Menu 40	66.-
Spinatsalat mit Baumnüssen, Pinienkernen dazu Traubenvinaigrette *****	10.-	Süßkartoffel- Ingwercremesuppe *****	10.-
Rindsfiletmedaillon im Speckmantel dazu Risotto mit getrockneten Tomaten und Gemüse *****	48.50	Holzen Angus Steak mit Pfefferrahmsauce dazu Kartoffellauchgratin und Gemüse *****	45.-
Stracciatellamousse mit Rahm	11.-	Mandarinenmousse mit Rahm	11.-

Vegetarische Hauptgänge

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

Beliebtste Vegi-Gerichte:

Gemüseteller mit Maiskroketten ***	28.50
Quarkpizokels mit Pilzrahmsauce dazu verschiedene Gemüse ***	26.50
Frühlingsrollen mit verschiedenen Salaten	24.50

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