

Bankettkarte

Restaurant
**Cantina
Caverna**

Unsere Menüvorschläge

Perfekt für Ihren Anlass.

Die Gastronomie Cantina Caverna bietet Räumlichkeiten, die perfekt auf Familienfeste, Hochzeiten, Firmen- und Vereinsanlässe zugeschnitten sind und verwöhnt Sie mit einer breiten kulinarischen Auswahl.

Unsere Vorschläge sollen Ihnen helfen ein passendes Menu für Ihren Anlass zusammen zustellen. Gerne unterstützen wir Sie dabei Ihr individuelles Menü zu gestalten.

Besondere Wünsche, die nicht in unseren Menüvorschlägen enthalten sind, erfüllen wir gerne. Für Beratung, weitere Informationen und Reservationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Die folgenden Hinweise sollten Ihnen Ihre Reservation erleichtern:

Bestellung

Wir sind dankbar, wenn Sie uns Ihre Reservation und Bestellung, zusammen mit der voraussichtlichen Personenzahl, frühzeitig mitteilen (1 Woche im Voraus).

Garanziezahl

Bitte teilen Sie uns 48 Stunden vor Beginn Ihres Anlasses die genaue Personenzahl mit. Sie gilt dann als Basis für die Verrechnung.

Wir weisen Sie darauf hin, dass wir eine Kulanz von 5% der angemeldeten Personen gewähren. Minimiert sich die Personenzahl um mehr als 5 % wird ihnen die angemeldete Anzahl Teilnehmer in Rechnung gestellt.

Aperitif

Gerne verwöhnen wir Sie mit einem tollen Aperitif an unserer Felsenbar oder BARbara. Passende Aperitif-Häppchen finden Sie in unseren Menüvorschlägen.

Menükarte

Gerne drucken wir Ihre persönlichen Menükarten, passend zu Porzellan und Intérieur. Wir verrechnen Ihnen die Selbstkosten von CHF 2.50 pro Stk. Cantina Caverna-Menükärtli sind kostenlos.

Blumen und Dekor

Sofern der Gast eine spezielle Dekoration wünscht, wird ihm diese gern organisiert und nach Aufwand verrechnet. Spezialdekorationen bestellen wir bei unserer Floristin (z.B. Gestecke ab 35.- CHF). Gerne können Sie Ihren Blumenschmuck selber mitbringen. Kerzenständer oder Teelicht-Gläser stehen in begrenzter Menge zur Verfügung.

Tischplan/Bestuhlung

Gerne gehen wir auf Ihre Bestuhlungswünsche ein.

Öffnungszeiten / Nachtzuschlag

Unsere ordentlichen Öffnungszeiten sind: Dienstag bis Samstag von 9.00 bis 22.00 Uhr, Sonntag von 9.00 bis 17.30 Uhr und Montag von 9.00 bis 14.00 Uhr.

Für Anlässe ausserhalb der normalen Öffnungszeiten haben wir ein offenes Ohr.

Wir erheben ab 24.00 Uhr einen Nachtzuschlag von CHF 250.00 Fr. für jede weitere Service-Stunde (angebrochene Stunden werden voll verrechnet).

Musik

Auf Wunsch vermitteln wir Ihnen auch Unterhaltungsmusiker jeglichen Stils. Natürlich können Sie die Musiker auch selbst engagieren. Es steht zudem ein raumübergreifendes Audiosystem zur Verfügung.

Selbst mitbringen

Falls Sie Ihre Hochzeits- oder Geburtstagstorte oder eine spezielle Speise selber organisieren möchten, berechnen wir einen Unkostenbeitrag von CHF 5.00/Person. Für selbst mitgebrachte Weinflaschen wird ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro Flasche verrechnet.

Preise / Rechnung /Annullation

Die Preise beinhalten sämtliche Abgaben inkl. MwSt. Wir behalten uns vor, Preise anzupassen. Wir akzeptieren alle gängigen Kreditkarten ausser Postcard.

Unsere Rechnungen stellen wir mit einer Zahlungsfrist von 30 Tagen.

Wird Ihr Anlass trotz definitiver Bestätigung annulliert, berechnen wir folgende Beträge der vereinbarten Bankettleistungen:

Tage vor Anreiseternin

59 bis 30 Tage

29 bis 15 Tage

14 bis 8 Tage

7 bis 0 Tage

Annullationsgebühr

20% der reservierten Leistungen

50% der reservierten Leistungen

75 % der reservierten Leistungen

100% der reservierten Leistungen

Verrechnet wird die zuletzt gemeldete Personenzahl x bestätigtem Menüpreis.

Mieten von Räumlichkeiten

Miete Campo CHF 600.-

inkl. Infrastruktur: Beamer, Leinwand, WLAN, Beschallungsanlage, DVD, Flip-Chart, Lichtanlage. Bestuhlung nach Wunsch.

Endreinigung Campo nach Aufwand CHF 90.- / Std.

Miete Felsenbar und Stollen Lisa mit zusätzlichem Barbetrieb CHF 200.-

Preisänderungen vorbehalten

Apero mit Fingerfood von einfach bis raffiniert

Preise pro Person - ab 10 Personen

Aperitif Riche

Lungerer Heublumenkäseröllchen, Frühlingsrollen mit Sweet-ChillisaUCE
Riesencrevetten im Kartoffelmantel, Rote Thaicurrysuppe mit Pouletspiess-
chen, Weizen-Wraps mit Rohschinken, Rucola, Frischkäse und Kräutern
Weissweinsrisotto mit Chorizzowürfel

pro Person 6 Häppchen

25.00

Stängeli

Bruschetta mit getrockneten Tomaten, Grissini mit Rohschinken
Mozzarella-Spiessli mit Oliven und Tomaten, Zwetschggen-Speckspiessli

pro Person 4 Häppchen

12.00

Leicht und gesund

Gemüserohkost mit verschiedenen Dippsaucen,
Dörrtomaten-Tartar auf Toast, Fruchtspiess

pro Person 4 Häppchen

12.00

Mouche

Schinkengipfeli, Pizza und Käseküechli

pro Person 5 Häppchen

12.00

Sandwich am Meter

Diverse Brotsorten mit Schinken, Salami, Käse und Ei gefüllt

pro Person

12.00

Lungerer Aperitif

Käsemöckli und Spezialbrot

pro Person

8.00

Standard

Chips, Nüssli und Salzstängeli

pro Person

4.00

Dazu eine hausgemachte Fruchtbowle

ohne Alkohol

6.00

mit Alkohol

8.00

Speziallangebote im Cheminée-Säli „Carnotzet“

Ihr persönlicher Raum im Cheminée-Säli «Carnotzet» tief im Felsen
verzaubert alle und zieht ihre Besucher in seinen Bann
Gästezahl: min. 10 bis max. 18 Personen

Preise pro Person, exkl. Getränke

Fondue im Felsen (Privat)

Umgeben vom Berg geniessen Sie in privatem Rahmen
das «klassische» Käsefondue mit Kartoffeln und Früchten à discretion.
Dazu servieren wir einmalig eine Platte mit Obwaldner Trockenfleisch-
Spezialitäten

- Käsefondue mit Kartoffeln und Früchten à discretion
- Eine Platte mit Obwaldner Trockenfleisch-Spezialitäten

38.00

Grillieren wie Mineure (Privat)

Umgeben vom Berg grillieren Sie in privatem Rahmen
Cervelat à discretion auf dem Feuer. Während die Würste auf dem
Holzgrill bruzeln, wird herzhafter Kartoffelsalat und knuspriges Brot serviert.
Grillieren macht durstig:
Deshalb gibt es für Jedermann/frau ein Erdinger Weissbier.

- Cervelat à discretion zum selber Grillieren
- Kartoffelsalat und knuspriges Brot
- Ein Erdinger Weissbier (0.5 Liter) pro Person

32.00

Hausgemachte Burger à discretion (Privat)

Kreativ, frisch, saisonal!

Diese Leidenschaft zum Handwerk liess unsere hausgemachten Burger
entstehen: «Double Cantina Cheese Burger», «Stollä Burger» und der
saisonale Burger warten auf Sie.

Damit auch jede Kreation genossen werden kann, servieren wir die Burger
halbiert. Dazu gibt es Pommes Frites und würzige Wedges Kartoffeln mit
diversen Saucen.

Und das alles à discretion!

- «Double Cantina Cheese Burger», «Stollä Burger» und ein saisonaler Burger
- Pommes Frites und Wedges Kartoffeln
- Diverse Saucen zum Dippen

35.00

Grillplausch im Cheminée-Säli Carnotzet

Serviert als Buffet können sie die Fleischstücke nochmals auf dem Grill mit frischen Röstnoten verfeinern.

Ein gemütliches Beisammensein für eine Gästezahl von:
min. 10 bis maximal 18 Personen

Eine einheitliche Variante für die ganze Gesellschaft ist zwingend

Bei mehr als 18 Personen bieten wir diesen Grillplausch auch als Cantina Fleischbuffet ohne Grillmöglichkeit in einem anderen Saal an

Mini

Salatbuffet

Blattsalate
Randensalat
Rüebli Salat
Maissalat
Selleriesalat

Midi

Salatbuffet

Blattsalate
Gurkensalat
Rüebli Salat
Maissalat
Randensalat
Selleriesalat

Maxi

Salatbuffet

Reichhaltiges
Salatbuffet
mit Antipasti

Kerne und Sprossen
Haus-Dressing und italienische Salatsauce

Fleisch

Schweinshalssteak
Pouletbrust Tandoori
Crostini
Bauernbratwurst

Fleisch

Schweinssteak
Flammenspiess
Pouletbrust Tandoori
Rindshohrückenspiess

Fleisch

Chiliwurst
Rindsentrecôte
Lammentrecôte
Flammenspiess
Pouletbrust Tandoori

Beilagen

Folienkartoffeln
Sauerrahm
Kräuterbutter

Beilagen

Folienkartoffeln
Maiskolben
Sauerrahm
Kräuterbutter

Beilagen

Grilliertes Gemüse
Folienkartoffeln
Maiskolben
Sauerrahm
Barbecuesauce
Kräuterbutter

Preis

48.00

Preis

58.00

Preis

68.00

Spezielle Gruppenerlebnisse

Hausgemachte Burger à discretion

Kreativ, frisch, saisonal!

Diese Leidenschaft zum Handwerk liess unsere hausgemachten Burger entstehen: «Double Cantina Cheese Burger», «Stollä Burger» und der saisonale Burger warten auf Sie. Damit auch jede Kreation genossen werden kann, servieren wir die Burger halbiert. Dazu gibt es Pommes Frites und würzige Wedges-Kartoffeln mit diversen Saucen.

Und das alles à discretion!

- «Double Cantina Cheese Burger», «Stollä Burger» und ein saisonaler Burger
- Pommes Frites und Wedges Kartoffeln
- Diverse Saucen zum Dippen
- Raum: öffentliches Restaurant «Cantina»
- Gästezahl: min. 2 bis max. 30 Personen

29.00

Walchi-Raclette

Raclette à discrétion mit Raclette-Kartoffeln und Beilagen: Gewürzgurken, Silberzwiebeln, Maiskölbchen, Sherrytomaten
Dazu servieren wir einmalig eine Platte mit Obwaldner Trockenfleisch-Spezialitäten zum Teilen.

36.00

Käsefondue

Käsefondue mit Brot und Raclette-Kartoffeln

25.00

mit Früchten zusätzlich

+3.00

mit Obwaldner Trockenfleischspezialitäten

+6.00

Die heisse Felsenplatte

Gemeinsam essen macht Freu(n)de! Eine kleine kulinarische Entdeckungsreise. Geniessen Sie zusammen unsere Hausspezialität auf der Holz- bzw. heissen Felsenplatte. Unsere Küche stellt für Sie saisonal die besten Köstlichkeiten zusammen. Die aktuelle Zusammensetzung zum Anlasszeitpunkt richtet sich nach der Jahreszeit und den saisonal verfügbaren Produkten. Die Felsenplatte ist ein Auszug aus der aktuellen Speisekarte und so im Wechsel mit den Jahreszeiten.

- Gästezahl: min. 2 bis max. 20 Personen

58.00

Die beliebtesten Menus

ab 10 Personen mit einem einheitlichen Menu für die ganze Gesellschaft

Bunter Blattsalat mit Hausdressing

Hausgemachter Hackbraten „Cantina Caverna“

Kartoffelstock

Saisongemüse

Gebrannte Crème

36.00

Gemüsecrèmesuppe mit Croûtons

Gefüllte Pouletbrust mit Cantadou im Speckmantel

Kernser Zitronennudeln

Ratatouille

Fruchtsalat mit Vanilleglace

38.00

Bunter Blattsalat mit Hausdressing

Rindsgeschnetzeltes an Paprikarahmsauce

Spätzli mit Butter

Hausgemachtes Eiskaffee

38.00

Tomatencrèmesuppe mit Basilikumpesto

Gespickter Rindsschmorbraten

Kartoffelgratin

Vichy-Karotten

Gebrannte Creme

42.00

Gemischter Salat mit Rohschinkengrissini

Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Pilzen

Knusprige Rösti

Caramelköpfler mit Rahm

46.00

Die beliebtesten Menus

ab 10 Personen mit einem einheitlichen Menu für die ganze Gesellschaft

Eisbergsalat mit Maiskörnern und Hausdressing ***	
Spareribbs mit Whisky und Honig mariniert Country Cuts Sauerrahm ***	
Apfelstrudel mit Vanilleglace	42.00
Bunter Blattsalat mit Heublumenkäse-Röllchen und Honig-Senfdressing ***	
Schweinsrücken am Stück gebraten mit Pilzrahmsauce Nudeln mit Butter Buntes Gemüse ***	
Vanilleglace mit heissen Beeren	44.00
Geflügelsuppe „Tom Ka Gay“ ***	
Rotes Thaicurry mit Pouletbruststreifen und Gemüse Parfümreis ***	
Marinierte Ananas mit Mangosorbet	42.00
Kartoffel-Lauchsuppe ***	
Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus (Nachservice im Topf) ***	
Meringue mit Glace und Rahm	36.00
Bunter Blattsalat mit Speckwürfeln und Brotroutons ***	
Schweinsfiletmedaillons auf Blattspinat und Rösti mit Käse gebacken und einer feinen Rahmsauce ***	
Zitronensorbet mit Aperol-Bitter	51.00

Unsere exklusiven Menus

ab 10 Personen mit einem einheitlichen Menu für die ganze Gesellschaft

Bunter Blattsalat mit Orangenfilets und gebrochenen Haselnüssen
an Honig-Senf-Dressing

Rosa gebratener Rindsentrecôtefächer
an kräftigem Merlotjus
Kartoffelgratin
Buntes Saisongemüse

Lauwarmer Brownie mit Vanilleglace und Orangenfilets

62.00

Bunter Blattsalat mit Rauchlachsstreifen
und Honig-Senfdressing

Zartes Kalbfleischsaltimbocca
mit frischem Salbei und Rohschinken
Safranrisotto
Broccoliröschen mit Mandeln

Zwetschgensorbet mit Vielle Prune

68.00

Geräuchertes Forellenfilet mit Salatbouquet und
Orangen-Meerrettichschaum

Geeiste Melonensuppe mit Portwein

Schweinfiletmedaillons im Speckmantel
mit Whisky-Senfsauce
Dauphinekartoffeln
Tomate provencale

Zweifarbige Tobleronemousse mit Zwetschgensorbet

78.00

Buntes Salatbouquet mit gebratenen Kaninchenrückenfilets
und Honig-Senfdressing

Kräuterschaumsüppchen mit getrockneten Tomatenstreifen

Kalbskarreebraten mit Morchelrahmsauce
Bandnudeln
Gemüsebouquet

Dessertteller Cantina Caverna

88.00

Vegetarische Menus

ab 10 Personen mit einem einheitlichen Menu für die ganze Gesellschaft

Bunter Blattsalat mit Hausdressing

Lungerer Äplermagronen mit Apfelmus
(Nachservice im Topf)

Gebrannte Crème

29.00

Tomatenrahmsuppe mit Basilikumpesto

Gemüsepiccata

Spaghetti mit Tomatensauce

Zucchettiwürfel

Meringue mit Glace und Rahm

36.00

Melonenfächer mit Ziegenfrischkäse

Blätterteigpastetli mit Pilzragout

Gemüsereis

Stracciatellaparfait mit Fruchtsauce

39.00

Saisonaler Blattsalat mit Heublumenkäseröllchen
und Honig-Senfdressing

Okra-Quinoa-Bällchen mit sautierten Pilzen
und Rübelsauce

Parfumreis und Saisongemüse

Fruchtsalat mit Vanilleglace

42.00

Fischmenüs

ab 10 Personen mit einem einheitlichen Menü für die ganze Gesellschaft

Saison Blattsalat mit Kernen und Crôutons

Lachstranche im Blätterteig gebacken
mit roter Pepronisauce

Safranreis

Broccoli mit Mandeln

Fruchtsalat mit Vanilleglace

48.00

Bunter Blattsalat mit Rauchlachsstreifen

Lungerer Forellenfilet im Kartoffelmantel gebraten
auf Blattspinat mit Tomatencoulis

Trockenreis

Pfefferminzparfait mit einem Orangenfächer

56.00

Geräuchertes Forellenfilet mit Salatbouquet und
Orangen-Meerrettichschaum

Klare Fischkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Safran

Gebratenes Zanderfilet auf gedämpftem Fenchel
mit Orangenbuttersauce

Salzkartoffeln

Zweifarbige Tobleronemousse mit Fruchtsauce

86.00

Ihr individuelles Menü

Wählen Sie ihre persönlichen Favoriten aus unseren Menuvorschlägen aus und stellen
so Ihr individuelles Menü zusammen.

Spezielle Wünsche und Ideen nehmen wir gerne auf und
machen Ihnen einen persönlichen Vorschlag.

Für Fragen und Hilfe stehen wir Ihnen jederzeit beratend zur Seite.

Pastabuffet Cantina - à discrétion

ab 10 Personen mit einem einheitlichen Menu für die ganze Gesellschaft

Reichhaltiges Salatbuffet

Blattsalat
Rüebli Salat

Sellerie Salat
Maissalat

Tomatensalat
Gurkensalat

Brotcroutons und Kerne

Zwei verschiedene Salatsaucen

Pasta Buffet

Penne

Spaghetti

Kartoffelgnocchi

Tomatensauce
Gemüsesauce

Bolognese
Basilikum Pesto

Geriebener Sbrinz

Preis pro Person

36.00

Fleischdeklaration

Rindfleisch

Schweiz

Kalbfleisch

Schweiz

Schweinefleisch

Schweiz

Angus-Rindsentrecôte

Schottland

Geflügel

Schweiz

Forelle

aus der Region / Schweiz

Eier, Gemüse, Käse

aus der Region / Schweiz

Die Preise sind in CHF inkl. MwSt. angegeben
Preisänderungen bleiben vorbehalten.