



GESCHENKIDEE

Besuchen Sie uns in Wolfenschiessen und Dallenwil und stellen Sie Ihren Geschenkkorb mit regionalen Spezialitäten selber zusammen.

MÄRKTE

Wochenmarkt Stans	Samstag
Wochenmarkt Luzern	Samstag
Frühlingsmarkt Stans	April
Herbstmarkt Stans	November
Herbstmarkt Engelberg	September/Oktober
Chlausmarkt Engelberg	Dezember

Ihr perfekter Partner für Firmenfeiern, Hochzeit, Party, Trauerfeier, öffentliche Anlässe

Gut's Genuss GmbH

Kirchweg 3, 6386 Wolfenschiessen

Tel. 041 628 11 29

regina@guts-genuss.ch · www.guts-genuss.ch

Filiale:

Stettlistrasse 9, 6383 Dallenwil

Tel. 041 628 11 77

«Wir verwenden regionales Mehl aus Ob- und Nidwaldner Weizen und legen Wert auf eine schonende Teigherstellung. Mit der Teigruhe von 48h bis 60h erhält das Brot ein bekömmliches Aroma. Täglich knusprig gebacken in unseren hauseigenen Backstube.

Probieren Sie zudem unsere Hauspezialitäten wie Party-Brote, nach Wunsch gefüllte Sandwiches, Käse-Wähen, Nidwaldner Kilbikrapfen, Nidwaldner Kuhfladen (Praline), Schenkeli und vieles mehr.»

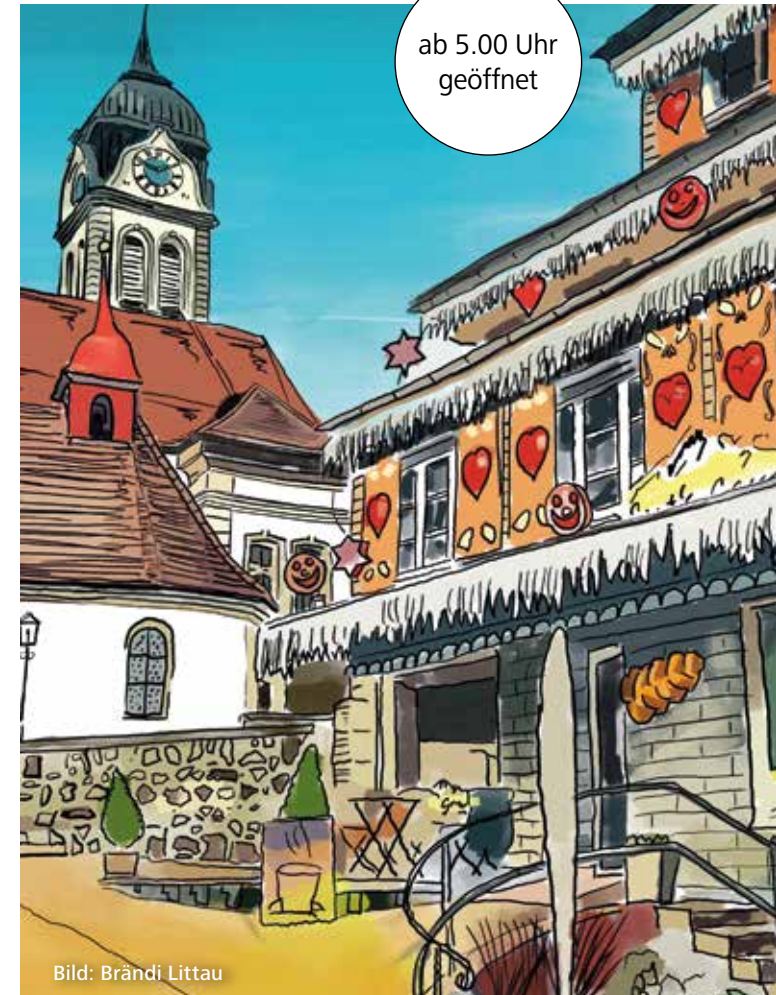


Bild: Brändi Littau

Backhandwerk aus dem Engelbergertal

FLEISCH- UND KÄSEPLATTEN

Einzigartige Gourmetplatten, auf rustikalen Holzbrettern angerichtet.

Bureschinken und Trockenfleisch, regionaler Alpkäse, Schaf- und Ziegenkäse aus dem Engelbergertal.

100 g 9.– pro Person

150 g 13.– pro Person

200 g 16.– pro Person

Brotkonfekt im Spankörbli

Stk. 0.90



APÉRO

Brotkonfekt gefüllt nach Wahl: Schinken, Salami, Ei, Thon, Roastbeef, Käse etc.

Stk. 3.–

Parisettes 50cm mit Füllung nach Wahl

Stk. 40.–

Canape halbiert nach Wahl

Stk. 3.–

Mini-Schinkengipfeli, Mini-Käsechüechli-ecken, Mini-Früchtechüechli-ecken

Stk. 3.–

Spiessli

- Früchte
- Tomaten-Mozzarella
- Melonen-Rohschinken
- Fleischbällchen mit Barbecue-Sauce
- Poulet mit Sweet & Sour Sauce

ab 10 Stk. Stk. 3.–

Gemüse Dips mit Tartar-, Cocktail- und Barbecue-Sauce, pro 5 Personen

30.–

Tipp: Je nach Dauer des Apéros rechnen Sie mit 3–6 Gebäcken pro Person.

GRILL-PARTY

Prämierte Wurstwaren und weitere Grilladen aus 100% Innerschweizer Fleisch

- Grill-Bratwurst
- Cervelat
- Käse-Griller
- Chili-Burebratwurst
- Pouletspiessli
- Spare Ribs
- Hohrücken-Steak
- Und vieles mehr

SALAT-KREATIONEN

Kartoffelsalat hausgemacht, Mais, Rüebl, Tomaten-Mozzarella, grüner Salat, Couscous, Linsen

ab 25.–/kg

Weitere Salate auf Anfrage

BURGER-PLAUSCH ZUM SELBER GRILLEN

Wir liefern Ihnen Fleisch, Saucen, Brot und den Grill.

Ihre Gäste braten den Burger selber und setzen ihn nach Wunsch zusammen:

- Rindsburger
 - Cocktail-, Tartar- und Barbecue-Sauce
 - Burger-Brötli
- pro Person 14.–

SANDWICHES

Täglich frisch und nach Wunsch gefüllt.

MENÜS FÜR JEDEN ANLASS

- Rippli im Ruchbrotteig
- Filet im Blätterteig
- Handgeschnittenes Fondue Chinoise mit Saucen nach Wahl
- Hausgemachte Spezialitäten
 - Lasagne bolognese
 - Spätzli-Gemüsepfanne
 - Kalbsbrätäckeli an Rahmsauce
 - Fleischvogel an brauner Sauce
 - Kartoffelgratin

DESSERT-KREATIONEN

Mini Patisserie in unzähligen Varianten.

Z. B. Cremeschnitte Royal, Sacher oder Himbeer. Lassen Sie sich beraten.

SAISONALE BRÄNDI-SCHOGGISPEZIALITÄTEN

Jedes Stück ein Unikat aus dem Hause Brändi Littau.

Medaillenprodukte Swiss Bakery Trophy und Schweizer Regionalprodukte

- Gold-Cervelat 2015
- Gold-Chili-Burebratwurst 2017
- Gold-Grillbratwurst 2017
- Gold-Käse-Griller 2017
- Gold-Weisswürstli 2017
- Bronze-Cervelat 2017
- Silber-Alpkäse-Brätsteak 2018
- Gold-Nidwaldner Kuhfladen 2019
- Gold-Pilatusbrot 2021
- Silber-Brisenbrot 2021
- Silber-Unterwaldnerbrot 2021
- Bronze-Walenstockbrot 2021
- Bronze-Nidwaldner Kilbikrapfen 2021
- Bronze-Brisenbrot 2021