



HOTEL SEEPARK THUN

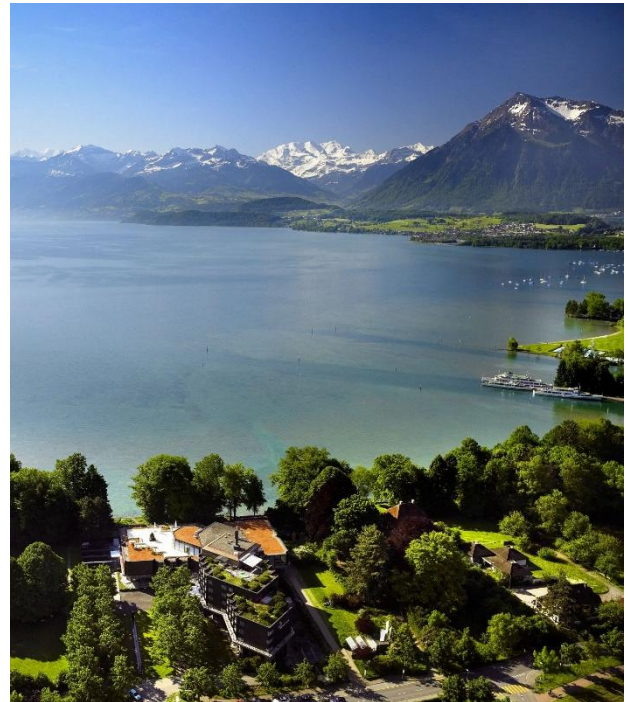
BANKETTDOKUMENTATION 2026



Herzlich willkommen im Hotel Seepark Thun

Vielen Dank, dass Sie sich für das 4-Sterne Superior Hotel Seepark Thun interessieren. Wir freuen uns sehr, Sie bei der Planung und Organisation Ihres besonderen Anlasses begleiten zu dürfen.

Unser Ziel ist es, Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen – mit persönlichem Service, stimmungsvoller Atmosphäre und kulinarischen Highlights. Um Ihnen die Auswahl zu erleichtern, haben wir für Sie eine umfassende **Bankettdokumentation** zusammengestellt. Diese bietet Ihnen eine grosse Vielfalt an Speisen und Menüvorschlägen, aus denen Sie ganz nach Ihrem Geschmack wählen können.



Gerne beraten wir Sie dabei und stellen gemeinsam mit Ihnen ein individuelles Menü für Ihren Anlass zusammen.

Entdecken Sie ausserdem unsere vielfältigen Restaurationsmöglichkeiten, die wir Ihnen gerne bei einem persönlichen Rundgang vor Ort präsentieren. Lassen Sie sich inspirieren – wir schaffen den perfekten Rahmen für Ihr Fest.

Dieses Angebot ist bis Ende Dezember 2026 gültig.

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören und Sie bald bei uns willkommen zu heissen.

Herzlichst,
Ihr Hotel Seepark Team



Inhalt

Apéro-Vorschläge KALT	4
Apéro-Vorschläge WARM.....	5
Quick Apéro	6
Afterwork Apéro	6
Feuerring-Apéro	6
Apéro Riche I	7
Apéro Riche II.....	7
Apéro Riche III.....	8
Geschmack der Jahreszeiten	8
Stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen	12
Kulinarische Entdeckungsreise aus der Region	17
Feuerschalen-Grillabenteuer.....	18
Spezial-Menüs.....	19
Buffet im Carnotzet	20
Frühstücken Sie bei uns.....	22
Getränkeangebot.....	24
Unsere Restaurantkapazitäten	25
Weitere Informationen.....	26



Apéro-Vorschläge KALT

SPEISENANGEBOT	EINHEIT	PREIS
Antipasti-Spiess mit Bresaola, Alpkäse und marinierten Peperoni	pro Stück	4.50
Cherry-Tomaten-Spiesschen mit Mozzarella und Basilikum	pro Stück	4
Mini-Cornet mit Ziegenfrischkäse, Birne und Baumnuss	pro Stück	4.50
Mini Cornet mit Rauchforellentatar, Sauerrahm und Radieschen	pro Stück	4
Mini-Cornet mit mediterranem Gemüsetatar und Avocado-Kräutercrème	pro Stück	3.50
Rindstatar im Doppelglas mit Kartoffel-Espuma und Schnittlauch	pro Stück	6
Bruschetta mit Tomaten- und Büffelmozzarellacrème	pro Stück	4
Mini-Griechischer Salat mit Feta, Gurken, roten Zwiebeln und Datteltomaten	pro Stück	4
Parmesansplitter mit Feigensenf (40g)	pro Stück	3.50
Chips und hausgemachte Nussmischung	pro Person	3.50
Marinierte Oliven (30g)	pro Person	3.50
Salty-Caramel Popcorn	pro Person	3
Gemischte Gemüse-Tempura mit Ponzu	pro Stück	3
Sesam-Grissini	pro Person	2.50
Butterstange	pro Person	2.50
Laugenbrot Sandwiches mit Niesenmöckli oder Brie und süssem Senf	pro Stück	4
Gemischte Philadelphia-Canapés mit Lachs, Rohschinken und Hobelkäse	pro Stück	6

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.



Apéro-Vorschläge WARM

SPEISENANGEBOT	EINHEIT	PREIS
Knusprige Krevette im Panko-Mantel mit Pak-Choi, Sesam und Wasabi-Mayonnaise	pro Stück	5.50
Poulet-Satay-Spiesschen mit Barbecue-Dip	pro Stück	5
Mini-Flammkuchen mit Speck	pro Stück	4.50
Mini-Schinkengipfeli (2 Stück)	pro Person	5.50
Hausgemachte Focaccia mit Datteltomate, Kräutern und Grana Padano	pro Stück	3.50
Röstikugeln mit Fonduekäsefüllung, Lauch und Kräuterquark (2 Stück)	pro Person	4.50
Frittierte Wantan mit Ente, Krevette oder Gemüse und Miso-Mayonnaise	pro Stück	5.50
Hausgemachter Käsekuchen	pro Stück	4
Randen-Cappuccino in der Espressotasse mit Mandelschaum und Cassis	pro Person	3.50
Mini-Cheeseburger	pro Stück	4.50
Mini-Pizza	pro Stück	4.50
Feuerwürstchen	pro Stück	4.50
Mitternachtssuppe	pro Person	4.50

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.



Quick Apéro

SPEISENANGEBOT	EINHEIT	PREIS
Sesam-Grissini mit Chips Marinierte Oliven mit Kräutern Bruschetta mit Tomaten- und Büffelmozzarellacrème	pro Person	9.50
Rindstatar im Doppelglas mit Kartoffel-Espuma und Schnittlauch Gemischte Gemüse-Tempura mit Ponzu Sesam-Grissini Mini-Griechischer Salat mit Feta, Gurken, rote Zwiebeln und Datteltomaten	pro Person	19.50
Mini-Schinkengipfeli (2 Stück) Mini-Cornetto mit Rauchforellentatar, Sauerrahm und Radieschen Parmesansplitter mit Feigensenf	pro Person	11
Seepark-Plättli mit Butterzopf Regionale Fleisch- und Käseauswahl mit Mixed Pickles	pro Person	21

Afterwork Apéro

SPEISENANGEBOT	EINHEIT	PREIS
Hausgemachte Focaccia mit Datteltomate, Kräutern und Grana Padano Sesam-Grissini 1 Glas Prosecco, Orangensaft oder Bier	pro Person	17.50

Feuerring-Apéro (November bis April)

SPEISENANGEBOT	EINHEIT	PREIS
Käsebrätel mit Pfeffer und knusprigem Baguette Maroni Knoblauchbrot	pro Person	17.50

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.



Apéro Riche I

SPEISENANGEBOT

Antipasti-Spiess* mit Bresaola, Alpkäse und marinierten Peperoni
Mini-Griechischer Salat mit Feta, Gurken, roten Zwiebeln und Datteltomaten
Mini-Cornetto mit Ziegenfrischkäse, Birne und Baumnuss
Randen-Cappuccino in der Espressotasse mit Mandelschaum und Cassis
Röstikugeln mit Fonduekäsefüllung, Lauch und Kräuterquark
Poulet-Satay-Spiesschen mit Barbecue-Dip

EINHEIT

pro Person

PREIS

27.50

Apéro Riche II

SPEISENANGEBOT

Cherry-Tomaten-Spiesschen* mit Mozzarella und Basilikum
Parmesansplitter mit Feigensenf (40g)
Mini-Cornetto mit Ziegenfrischkäse, Birne und Baumnuss
Mini-Cornetto mit Rauchforellentatar, Sauerrahm und Radieschen

EINHEIT

pro Person

PREIS

35.50

Knusprige Krevette im Panko-Mantel mit Pak-Choi, Sesam und Wasabi-Mayonnaise
Mini-Flammkuchen mit Speck
Frittierte Wantan mit Ente, Krevette oder Gemüse und Miso-Mayonnaise

Zweifarbige Schokoladenmousse im Glas
Fruchtsalat mit Zitronenmelisse

*Bei grösseren Gruppen behalten wir uns vor die Spiesschen im Glas zu servieren.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.



Apéro Riche III

SPEISENANGEBOT

Regionale Fleisch- und Käseplatten mit Mixed Pickles und Butterzopf (Portion à ca. 120 g Fleisch | Käse)

Mini-Flammkuchen mit Speck

Mini-Schinkengipfeli

Hausgemachter Käsekuchen

Butterstängelchen

EINHEIT

pro Person

PREIS

44

Mini-Pâtisserie

Dulce de Leche Panna cotta mit Birnenkompott

Ananassalat mit Passionsfrucht und Pfefferminze

Geschmack der Jahreszeiten

FRÜHLINGSERWACHEN

Ab 11 Personen

SPEISENANGEBOT

Saisonaler Gemüsegarten mit eingemachtem Gemüse, Bärlauch-Espuma und Belper Knolle

EINHEIT

pro Person

PREIS

72

Sanft gegarte Kalbshuft mit Morcheln und Sauce Foyot

Parmesan-Risotto und grüne Spargeln

Joghurt Panna cotta mit Rhabarberkompott, Fior di Latte und

Butterstreuseln

Pastinaken Crèmesuppe mit Champignons und Zitronen-Sauerrahmschaum

pro Person

58

Sautierte Forelle mit Yuzu-Beurre blanc,

Venere-Reis und süss-saurem Frühlingsgemüse

Limetten-Quarkmousse, zweierlei Erdbeeren und Hafer-Haselnuss-Granola

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.



SOMMERKOMPOSITIONEN

Ab 11 Personen

SPEISENANGEBOT	EINHEIT	PREIS
Lachs-Carpaccio mit geflammter Avocado, Kräutercreme, Zitrus und Ponzu-Vinaigrette	pro Person	78
Rinds-Entrecôte am Stück gebraten mit Sauce Bénaise und Kalbs-Jus Kartoffelcreme und Baby-Karotten		
Kokosnuss Panna cotta mit Himbeermousse, Pfirsichkompott und Himbeerglace		
Sommerlicher Mischsalat mit Süsskartoffelcreme, Gurken, Aprikosen, Kernen und Molke-Dressing	pro Person	62
Dorade Royal mit Oliven-Kräuter-Vinaigrette und Weissweinschaum Fregola Sarda und Caponata		
Schokoladenmousse mit Passionsfrucht-Kern und Vanilleglace		

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.



AROMEN DER GOLDENEN JAHRESZEIT

Ab 11 Personen

SPEISENANGEBOT

Rauchforellentatar mit Sauerrahm, Meerrettich, Randen, Buttermilch und Brioche

EINHEIT	PREIS
pro Person	72

Hirsch-Entrecôte am Stück gegart mit Mandelschaum
Kartoffelcrème, Rotkraut und Kirschen

Maroni-Brownie mit bayerischer Maronicrème,
Zwetschgenröster-Glace und Meringue

Kürbiscrèmesuppe mit Amaretto, Orangenschaum und
Kürbiskernen

pro Person	58
------------	----

Pochierter Kabeljau mit Pommery-Senf-Sauce und Kalbs-Jus
Bratkartoffeln mit Speck und Blattspinat

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.



KULINARISCHES WINTERWUNDERLAND

Ab 11 Personen

SPEISENANGEBOT	EINHEIT	PREIS
Federkohlsalat mit Parmesan, zweierlei Feige und Vanille-Balsamico-Dressing	pro Person	68
Sanft gegartes Schweinsnierstück mit Zwiebelcrème und Sauce Foyot Schupfnudeln und Rahm-Wirz		
Gebrannte Crème mit «Nidletäfel», Schlagrahm und Meringue		
Karotten-Ingwer-Crèmesuppe mit Zitronengras, Rahm und Croûtons	pro Person	64
Gebratener Zander mit Speckschaum Süsskartoffelcrème, Sauerkraut und Lauchstroh		
Apfelblechkuchen mit Streusel, Mandel-Crumble und Zimtglace		

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.



Stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen

UNSERE VORSCHLÄGE

Ab 11 Personen

SPEISENANGEBOT	EINHEIT	PREIS
Salate		
alle Salate wählbar mit französischer Sauce, italienischer Sauce oder Molke-Dressing		
Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen, Gartenkresse und Grissini	pro Person	9.50
Gemischter Marktsalat mit frischem Gemüse, Ei, Datteltomaten und Croûtons	pro Person	12.50
Nüsslersalat mit Speck, Croûtons und Steffisburger Onsen-Ei	pro Person	17
Bunte Tomaten mit Burrata, gerösteten Pinienkernen und Kräutersalat	pro Person	18
Federkohlsalat mit Feigen, Parmesan und Hafer-Haselnuss-Granola	pro Person	14

SPEISENANGEBOT	EINHEIT	PREIS
Kalte Vorspeisen		
Kreatives Amuse-bouche nach Saison und auf Ihr Menü abgestimmt	pro Person	8
Kreatives Amuse-bouche von SUSU nach Saison und auf Ihr Menü abgestimmt	pro Person	16
Ochsenherz-Tomate mit Schangnauer Büffelmozzarella, Kräutersalat und Parmaschinken	pro Person	21
Pulpo-Carpaccio mit Jalapeño, Kräutersalat, Tomate und Yuzu-Vinaigrette	pro Person	18
Kalbs-Carpaccio mit Baby-Lattich, Wachtelei, Speck und Nussbutter-Mayonnaise	pro Person	24
Gebackenes Randen-Carpaccio mit Kräutercrème, Ziegenfrischkäse und Honig-Vinaigrette	pro Person	17
Kichererbsen-Bowl mit Meiringer Ziegenfrischkäse, Babyspinat, Erbsen, Aprikosen und Humus	pro Person	16
Forellen-Brandade mit Alpenkaviar, Traube, Johannisbeere, Hefe und Gurke	pro Person	24

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.



Vitello tonnato mit Gurke, roten Zwiebeln, Kapern und Senfsaat	pro Person	22
Rauchlachstatar mit Sauerrahm, Dill und geröstete Focaccia	pro Person	18
Melonenvariation mit Bresaola, Portwein und Kräutersalat	pro Person	16

SPEISENANGEBOT	EINHEIT	PREIS
----------------	---------	-------

Suppen

Linsencrèmesuppe mit Chorizo und Sauerrahm	pro Person	12.50
Geröstete Blumenkohlcrèmesuppe mit Rauchlachs	pro Person	12
Sellerie-Apfelschaumsuppe mit Rollgerste	pro Person	10
Bratsuppe mit Gruyère-Schaum, Speck und Trüffel	pro Person	12.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikumschaum und Croûtons	pro Person	11
Randen-Cappuccino mit Mandelschaum	pro Person	12
Kürbiscrèmesuppe mit Amaretto, Orangenschaum und Kürbiskernen	pro Person	12.50
Karotten-Ingwersuppe mit Zitronengras, Black Tiger-Krevette und Sesam	pro Person	13
Tom Kha Gai-Suppe mit Chili und Sancho	pro Person	11.50
Morchelcrèmesuppe mit Cognac- und Zitronenschaum	pro Person	13.50
Wassermelonen Kaltschale mit Gurke, Thaibasilikum und Chili	pro Person	11

SPEISENANGEBOT	EINHEIT	PREIS
----------------	---------	-------

Zwischengang

Kartoffel-Espuma mit Lauchschalotten à la Crème und Asche	pro Person	9
Gebackene Blumenkohlcrèmesuppe mit Rauchforelle und Croûtons	pro Person	8
Trüffel-Sacchettini mit Pilzcrème und Parmeansschaum	pro Person	12
Gebratene Lachsforelle mit zweierlei Spinat und Krustentierschaum	pro Person	16

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.



SPEISENANGEBOT

Geflügel

	EINHEIT	PREIS
Ribelmaispoularde mit Kalbs-Jus, Taleggio-Bramata und Zucchini mit Dörrtomaten	pro Person	44

SPEISENANGEBOT

Rind

	EINHEIT	PREIS
Rindsschmorbraten mit Zwiebeln und Sauerrahm, Kartoffelcrème und Rotkraut	pro Person	42
Sanft gegartes Roastbeef mit Sauce Foyot und Jus , Kartoffelcrème und Baby-Karotte	pro Person	54
Rindshuftsteak mit Zwiebeln und Sauce Choron, Country Pommes und Lattich	pro Person	44
Rinds-Stroganow mit Sauerrahm, Tagliatelle und Essiggemüse	pro Person	38

SPEISENANGEBOT

Kalb

	EINHEIT	PREIS
Sanft gegarte Kalbshuft mit Sauce Bénaise, Pastinakencrème und Coco-Bohnen mit Dörrtomaten	pro Person	56
Kalbshohrücken mit Portwein-Jus, Rosmarinkartoffeln und Wurzelgemüse	pro Person	49

SPEISENANGEBOT

Schwein

	EINHEIT	PREIS
Am Stück gegartes Schweinsnierstück mit Sherry-Schaum, Schupfnudeln, zweierlei Zwiebeln und Lattich	pro Person	38
Schweinsfiletrollade mit Zwiebeln und Sherry-Schaum, Parmesanrisotto und Rahmwirz	pro Person	46

SPEISENANGEBOT

Lamm

	EINHEIT	PREIS
Lammnierstück mit Kräuterkruste und Wacholder-Jus, Junge Kartoffeln und Gartenbohne	pro Person	48

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.



SPEISENANGEBOT

Fisch

SPEISENANGEBOT	EINHEIT	PREIS
Kabeljau mit Senfsauce und Kalbs-Jus, Junge Bratkartoffeln mit Speck und Spinat	pro Person	38
Belper Forelle mit Weissweinschaum, Venere-Reis und Frühlingsgemüse	pro Person	48
Lostallo Lachs mit Fischeschaum, Pommes Dauphine und wilder Blumenkohl	pro Person	46
Dorade Royal mit Oliven-Vinaigrette und Parmesanschaum, Caponata mit Artischocken	pro Person	41

SPEISENANGEBOT

Vegetarisch | Vegan

SPEISENANGEBOT	EINHEIT	PREIS
Penne mit Birne, Baumnüssen, Gruyère und Weissweinschaum	pro Person	29
Linsen-Dal mit Labneh, Papadums und Cashew	pro Person	28
Kichererbsencurry mit Zitronengras, Panisse Pommes, Peperoni und Koriander	pro Person	36
Pilz-Gersotto mit Trauben, Portulak und Weissweinschaum	pro Person	32
Ricotta-Kartoffel-Gnocchi mit gerösteten Haselnüssen, Salbei und Pecorino	pro Person	34
Acquarello-Safranrisotto mit Zucchetti, Taleggio, Kräutersalat und Pilzschaum	pro Person	35.50

SPEISENANGEBOT

Beilagen

Entspricht die vorgeschlagene Beilage nicht Ihrer Vorstellung, können Sie Ihre Wunschbeilage wählen:

Röstikroketten, Kartoffelgratin, Pommes frites, Tagliolini, Spätzli, Tessiner Polenta, Süsskartoffel-Frites, Risotto oder Duft-Reis

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.



SPEISENANGEBOT

Süsse Versuchung

	EINHEIT	PREIS
Dessertteller Seepark Katalanische Crème, Milkschokoladenmousse, Früchtekompott (saisonal), Vanilleglace	pro Person	17.50
Gebrannte Crème Grossmutterart mit Hafer-Crumble und «Nidletäfel»	pro Person	12.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Basilikumkompott und Mangosorbet	pro Person	17
Im Glas servierter Birnenkompott (saisonal austauschbar) mit Tobleronemousse und Sauerrahm-Espuma	pro Person	15.50
Tartelette gefüllt mit Passionsfrucht-Orangencrème und Joghurtglace (ideal für grosse Gruppen)	pro Person	15
Saisonales Sorbet mit marinierten Früchten und Joghurt-Kokosnuss-Espuma	pro Person	9.50
Friandises (2 Stück)	pro Person	3

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.



Kulinarische Entdeckungsreise aus der Region

UNSERE BUFFET-VORSCHLÄGE*

Vorspeisenbuffet

Rubiger Lachsforellen-Ceviche mit Limettenschaum, Dill und roten Zwiebeln
Tranchen vom Niesenmöckli mit Gersten-Vinaigrette
Amsoldinger Käse mit Feigensenf
Fleischspezialitäten vom Metzgermeister Muster, Thun
Uetendorfer Blatt- und Gemüsesalate mit zwei Dressings und Garnituren
Ramato-Tomaten mit Schangnauer Büffelmozzarella
Kartoffelsalat mit Berner Zungenwurst
Spiezer-Riesling-Suppe mit Blütenschaum

Servierter Hauptgang

Oberländer Kalbs- oder Rindshuft oder Roastbeef mit Sauce Foyot und Jus, Kartoffelcrème und Coco-Bohnen mit Dörrtomaten

Dessertbuffet

Hausgemachter Brownie
Gebrannte Crème Grossmutterart mit Hafer-Crumble und «Nidletäfel»
Glace und Meringue mit Schlagrahm
Schokoladen Panna cotta mit Birnen, Zwetschgen oder Pfirsich
Früchtemousse mit saisonalem Früchtekompott und Ananassalat mit Minze

RINDSHUFT 92 p.P. | ROASTBEEF 98 p.P. | KALBSHUFT 102 p.P.

*Buffet ab 25 Personen. Unter 25 Personen werden die Gänge serviert.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.



Feuerschalen-Grillabenteuer

UNSERE VORSCHLÄGE

Ab 30 Personen, von Mai bis September

Vorspeisenbuffet

Saisonales Salatbuffet mit Blattsalat, Gemüsesalaten und Garnituren
Melone mit Bündner Rohschinken
Ramato-Tomaten mit Schangnauer Büffelmozzarella, Basilikum und Oliven
Mais-Chips mit Guacamole
Gazpacho mit Oregano-Croûtons
Hörnlisalat
Butterzopf

Vom Grill

Entrecôte vom Black-Angus-Rind mit Kräutern und Knoblauch
Spareribs mit Honig und Rosmarin
Pouletschenkelsteaks mit Curry und Sesam
Mini-Bratwürste
Lammkoteletts mit Kräutern und Knoblauch
Krevettenspiesse mit Zitronengras und Koriander
Lachsfilettranchen mit Limette und Oliven
Halloumi-Gemüsespiess
Barbecue-Tempeh

Kräuterbutter, Senf, Knoblauchmayonnaise, Ketchup, Barbecue-Sauce

Grillgemüse
Ofenkartoffeln mit Kräuterquark
Süsskartoffel-Frites
Gewürzreis mit Rosinen und Granatapfel
Gegrillte Maiskolben mit Honig und Chili

Dessertbuffet

Gemischte Glace, Karottenkuchen, sommerlicher Fruchtsalat, Süssmostcrème,
Schokoladenmousse mit Aprikose

GRILLABENTEUER 92 p.P.

Bitte beachten Sie, dass bei einem Kantonalen Feuerverbot die Speisen in der Küche grilliert werden.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.



Spezial-Menüs

ZENTRALER GENUSS: IHRE GOURMET-REISE (bis 20 Personen)

Forellen-Brandade mit Fenchel, Aemme Shrimps, Johannisbeere und geröstete Hefe-Mayonnaise

Rinds-Consommé double mit Saiblings-Rogen und Kartoffel

Tafelspitz-Ravioli mit Apfel, Gartenkresse und Spinat

Sanft gegartes Rindsfilet mit Trüffel und geräucherter Sauce Bénaise, Pastinakencreme und Faux Gras

Weisses Schokoladenmousse mit Zitrus und aufgeschlagener Karamell-Ganache

GOURMETGENUSS 136 p.P.

FEIERLICHE GAUMENFREUDE

SPEISENANGEBOT

Gemischter Blattsalat mit Kernen, Sprossen, Ei und Grissini

Piccata Milanese mit Kalbs-Jus, Tagliolini mit Napolisaucce und Brokkoli

Heidelbeer-Cheesecake mit Doppelrahm und Fior di Latte

GAUMENFREUDEN 48 p.P.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.



Buffet im Carnotzet

UNSERE VORSCHLÄGE

Ab 15 bis 45 Personen

Pasta

Spaghettibuffet mit drei verschiedenen Saucen und kleinem Salatbuffet

pro Person 39

EINHEIT PREIS

Fondue

Käsefondue Standard, mit Kartoffeln und Brot

pro Person 31

Käsefondue mit Steinpilzen, Kartoffeln und Brot

pro Person 36

Fondue Chinoise

pro Person 56

EINHEIT PREIS

Fondue-Plausch

Seepark Plättli

Käsefondue Standard

Fruchtsalat mit Limonensorbet

pro Person 57

EINHEIT PREIS

Fondue Chinoise-Plausch

Gemischter Salat

Fondue Chinoise mit Rind-, Kalb-, Geflügel- und Schweinefleisch (200g p.P.)

Verschiedene Beilagen und hausgemachte Saucen*

Zitronensorbet

pro Person 72

A discrétion, Aufpreis

pro Person 7

*Pommes frites und Reis mit Gemüsewürfeln, eingelegte Artischocken und Tomaten, marinierte Oliven, Essiggurken, Silberzwiebeln, Maiskölbchen, frische Ananas und marinierte Waldpilze

Cocktailsauce, Knoblauchsauce, asiatische Sesamsauce, Erdnuss-Koriander-Sauce, Currysauce, Tatarensauce, Meerrettich und Schalotten-Kräuter-Vinaigrette

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.



Raclette

Raclette vom Tischofen

Raclette vom Ofen abgestrichen

Zusätzlicher Mitarbeiteraufwand (extern)

EINHEIT PREIS

pro Person 34

pro Person 34

pro Stunde 60

Mit eingelegten Gemüsen, Früchten, Zwiebeln, Speckwürfeln, Pellkartoffeln und Gewürzen

Raclette-Plausch

Seepark Plättli

Raclette vom Tischofen

Eiskaffee mit Willisauer Kirsch und Schlagrahm

EINHEIT PREIS

pro Person 62

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.



Frühstücken Sie bei uns

VITAL FRÜHSTÜCKSBUFFET

(Montag bis Samstag)

Auswahl an frischen Früchten und Beeren:

beispielsweise Ananas, saisonale Früchte, eingelegte Zwetschgen, Beerenkompott und gekochte Apfelschnitze

Zerealien und Flocken | Milchprodukte:

Cornflakes, Choco Crispies, Body Balance Müesli, Birchermüesli, glutenfreies Müesli, Joghurt, Käseauswahl, Auswahl an Trockenfrüchten, Nüssen, Kernen und Samen

Brot und Aufstriche:

Brotbüffet mit verschiedenen Brotsorten, Gipfeli, Mütschli, Auswahl an Konfitüren, Marmeladen und Honig

Fleischplatten mit:

Aufschnitt, Salami, Schinken und Seepark-Frühstückswurst, Trockenwurst, Trockenfleisch, Pastrami, Trutenaufschnitt

Gemüse:

Gurkenscheiben und Tomaten

Warme Speisen | Eierspeisen:

Speck, Rührei, gekochte Eier

Getränke:

Kaffee | Tee, verschiedene Frucht- und Gemüsesäfte und Mineralwasser

FRÜHSTÜCK (MO-SA) 38 p.P.

FRÜHSTÜCK (SO) 42 p.P.*

Hinweis:

Dies sind unsere Grundkomponenten auf dem täglichen Frühstücksbuffet (saisonale Abweichungen und Änderungen sind vorbehalten)

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.



VITAL FRÜHSTÜCKSBUFFET

Zusätzliche Speisen auf dem Frühstücksbuffet:

Apfelkuchen mit Schlagrahm, Toblerone-Mousse und Birnenragout, Gebrannte Crème Grossmutterart, Glace und Meringue mit Rahm

EINHEIT PREIS

pro Person 14

Rösti-Sticks, Kalbs-Chipolata, Krevettencocktail, Roastbeef mit Tatarsauce, Rauchlachs und Vitello tonnato
(*Sonntags im Vital Frühstücksbuffet inkludiert)

pro Person 16

Hauspastete mit Cumberland-Sauce, Antipasti-Gemüse, drei Gemüsesalate und drei Blattsalate, Rindstatar im Törtchen, Geschmorte Rindfleischstreifen Stroganow, am Stück gegartes Schweinsnierstück mit Sherry-Schaum, Tagliatelle, Gemüse

pro Person 32

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.



Getränkeangebot

GETRÄNKE	EINHEIT	PREIS
Mineralwasser und Softgetränke		
Seeparkwasser mit ohne Kohlensäure	100cl	8.50
Diverse Süssgetränke	33cl	5.30
Diverse Süssgetränke	150cl	16
Hausgemachte Limonade	100cl	23
Früchte-Bowle ohne mit Alkohol	100cl	23 32
GETRÄNKE	EINHEIT	PREIS
Bier		
IM OFFENAUSSCHANK		
Feldschlösschen Hopfenperle	30cl	5.60
Feldschlösschen Saisonbier	30cl	5.60
AUS DER FLASCHE		
Feldschlösschen Braufrisch	33cl	6.50
Brooklyn Defender IPA	33cl	7.80
Valaisanne Pale Ale	33cl	7.80
Valaisanne Zwickel	33cl	7.80
Gurten Zähringer Amber	33cl	6.50
1664 Blanc	33cl	7.80
Schneider Weissbier, TAP 7	50cl	8.50
Feldschlösschen alkoholfrei	33cl	5.50
GETRÄNKE	EINHEIT	PREIS
Warme Getränke		
Espresso Kaffee Tee		5.50
Cappuccino Schale Latte Macchiato		6
Schokolade heiss kalt		5
Ovomaltine heiss kalt		5
Punsch (Apfel Orange)	100cl	13
Glühwein (weiss rot)	100cl	19

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt



Unsere Restaurantkapazitäten

SAAL/RAUM	GEEIGNET FÜR	MAX. PERSONEN
Saal Genève	Bankett (runde Tische)	104 Personen
	Bankett (lange Tische)	250 Personen
Seesaal	Bankett (runde Tische)	76 Personen
	Bankett (gemischte Tische)	90 Personen
Parksaal	Bankett (runde Tische)	100 Personen
	Bankett (gemischte Tische)	120 Personen
Rustikales Carnotzet	Bankett (lange Tische)	15 bis 50 Personen
Parkterrasse	Bankett (lange Tische)	100 Personen
	Stehend	150 Personen
Fun Bowling		30 Personen
Foyer Erdgeschoss	Apéro	150 Personen
Dachterrasse	Apéro	150 Personen
Seeterrasse	Apéro	80 Personen



Weitere Informationen

ÖFFNUNGSZEITEN

Unsere Restauration ist täglich für Sie offen.

BESPRECHUNGSTERMIN

Damit Ihr Anlass optimal vorbereitet werden kann, bitten wir Sie, möglichst frühzeitig einen Termin mit unserem Event-Team zu vereinbaren. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

MENÜWAHL

Ab 11 Personen servieren wir ein einheitliches Menü. Gerne stehen wir Ihnen bei der Auswahl Ihres Menüs, das auf Ihre Wünsche abgestimmt ist, beratend zur Seite.

ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien kreieren wir für Sie ein individuelles, massgeschneidertes Menü. Wenden Sie sich gerne an uns!

GETRÄNKEAUSSCHANK

Die Getränke werden nach Verbrauch verrechnet. Eine mobile Bierzapfanlage kann gegen eine Aufwandspauschale von CHF 90 gemietet werden.

BARAUSKLANG

Unsere Hotelbar steht Ihnen bis 0.30 Uhr zur Verfügung. Eine eigene Bar ist im Saal Genève gegen Aufpreis möglich.

HOCHZEITSANGEBOT (Separates Dokument)

Entdecken Sie unser Hochzeits-Angebot für Ihren ganz besonderen Tag.

BLUMEN

Gerne organisieren wir für Sie die Blumendekoration in Zusammenarbeit mit lokalen Partnern.

BALLONDEKORATION

Wünschen Sie sich ein festliches Ambiente mit stilvollen Ballons? Unser Partner Swissballon gestaltet diverse Ballondekorationen wie Ballongirlanden, elegante Ballonsäulen oder stimmungsvolle Ballons zum Steigenlassen – perfekt abgestimmt auf Ihr Farbkonzept und Ihre Wünsche. Individuelle Angebote auf Anfrage.

DEKORATION

Bei der Dekoration sind wir Ihnen gerne behilflich und erlauben uns, je nach Aufwand, eine Dekorationspauschale von CHF 5 pro Person zu erheben (ausgenommen Blumen und Menükarten).



PERSONENANZAHL

Wir danken Ihnen für die Bekanntgabe der Personenanzahl bis spätestens 7 Werktage vor Ihrem Anlass. Diese Angabe dient als Produktions- und Verrechnungsgrundlage für Ihren Anlass.

WEINKARTE (Separates Dokument)

Die in der Weinkarte angegebenen Jahrgänge und Preise können variieren.

Wird der Wein vom Veranstalter mitgebracht, erheben wir ein Zapfengeld von CHF 35 pro 75cl Weinflasche und CHF 45 pro Champagnerflasche.

NACHSERVICE

Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch und zu einem Aufpreis von CHF 12 pro Person einen Nachservice beim Hauptgang. Im Preis inkludiert sind Fleisch und Beilagen.

MENÜÄNDERUNGEN

Bei Abänderung von Menüs oder Gerichten erlauben wir uns, den Mehraufwand in Rechnung zu stellen.

GEDECKPAUSCHALE

Bei selbst mitgebrachten Speisen verrechnen wir eine Gedeckpauschale von CHF 4.50 pro Person. Kostenlos bis 11 Jahre alt.

VERLÄNGERUNG

Bei uns dürfen Sie bis 0.30 Uhr feiern! Auf Anfrage kann bis 3.30 Uhr verlängert werden, wobei ab Mitternacht CHF 60 respektive CHF 80 pro Mitarbeitenden und pro Stunde verrechnet wird. Amtliche Gebühren für eine Überzeit oder für ausserordentliche Bewilligungen werden dem Veranstalter verrechnet.

RAUMRESERVATION

Die Räumlichkeiten stehen Ihnen zu den reservierten Zeiten zur Verfügung. Verlängerungen für Auf- und Abbauarbeiten sind nach Absprache möglich.

MINDESTKONSUMATION

Die Mindestkonsumation muss durch Menü und Getränke erreicht werden. Die Differenz wird als Raummiete aufgerechnet.

Mai bis September:

Parksaal: CHF 6 000

Seesaal: CHF 5 000

Genève: CHF 9 000

Oktober bis April:

Parksaal: CHF 3 000

Seesaal: CHF 2 000

Genève: CHF 6 000



REINIGUNG

Die Raumreinigung ist in der Mindestkonsumation inkludiert. Bei aufwändiger Reinigung wie bei einem stark verschmutzten Raum, gestreuten Rosenblätter, Reis, Konfetti usw. wird ein Personalaufwand von CHF 60 pro Person und Stunde in Rechnung gestellt.

AUF- UND ABBAU DER KUNSTAUSSTELLUNG (GALERIA 21)

Nur auf Anfrage: Die Galerie berechnet die Kosten für den Auf- und Abbau der laufenden Kunstaussstellung in den Banketträumlichkeiten und im Foyer mit den folgenden Pauschalen: Seesaal/Parksaal: CHF 200.– | Foyer EG/OG: CHF 500.–

GESCHENKETISCH/GABENTISCH

Gerne stellen wir Ihnen einen Gabentisch im Raum zur Verfügung. Wir übernehmen jedoch keine Haftung für die Geschenke vor, während und nach der Hochzeit; die Verantwortung für die Überwachung liegt bei den Gästen. Möchten Sie die Geschenke über Nacht bei uns lassen, bieten wir die Möglichkeit, diese in einem verschliessbaren Schrank oder Raum aufzubewahren. Bei der Einschliessung und Abholung muss jeweils eine verantwortliche Person der Hochzeitsgesellschaft sowie vom Hotel anwesend sein. Andernfalls übernehmen wir keine Haftung.

TECHNIK

Sie können bei uns technisches Equipment für Ihre Feier mieten. Zögern Sie nicht, uns Ihre Wünsche mitzuteilen.

ANLASSVERTRAG, ANZAHLUNG

Für Ihren Anlass (ab 11 Personen) erlauben wir uns, Ihnen den Anlassvertrag und die allgemeinen Geschäftsbedingungen zur Unterschrift vorzulegen sowie eine Anzahlung zu verlangen.

RECHNUNG, INKASSO

Ist die Bezahlung mittels Rechnung vereinbart, bitten wir Sie, den Kassenbeleg vor Ort zu kontrollieren und zu unterzeichnen.

PREISE

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Person und in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer. Zuschläge und Preisanpassungen bleiben vorbehalten.