

Hochzeits-Dokumentation

Liebe Verliebte, schön dass Sie an uns gedacht haben.

Sicher ahnen Sie es schon: Feste zu feiern ist wohl die schönste aller Traditionen. Unser Hotel mit der äusserst reizvollen Umgebung bietet Ihnen den einzigartig würdigen Rahmen, der Ihr ganz persönliches Fest krönt.

Diese Dokumentation soll Ihnen eine Hilfe bei der Organisation Ihres «grossen Tages» sein.

Wir würden uns sehr freuen, Sie, Ihre Familien und Freunde an diesem einmaligen Tag zu verwöhnen.



Wir freuen uns auf Sie! Herzlich willkommen!

Ihre Hochzeit.....

Allgemeines

Menübestellungen Gerne berücksichtigen wir einzelne Wünsche wie z. B. Vegetarier, Kinder oder Personen welche spezielle Mahlzeiten (Diät) benötigen. Bitte teilen Sie uns spezielle Wünsche vorzeitig mit.

Das gewünschte Menü muss spätestens zehn Tage vor dem Anlass bei uns bestellt werden. Die gemeldete Anzahl der anwesenden Personen kann bis zwei Tage vor dem Anlass korrigiert werden.

Dekoration In den Hochzeits-Menüpreisen sind folgende Leistungen beinhaltet: Tischwäsche, Servietten, Gedecke, Gläser, Aschenbecher sowie Menükarten.

Spezielle Dekorationen und Blumenschmuck besorgen wir Ihnen gerne. Die entstehenden Kosten werden Ihnen auferlegt.

Unsere Hotelzimmer Alle Zimmer sind mit Balkon, Bad, WC, Haarfön, Radio, Fernseher, Minibar und Telefon ausgestattet.

Kategorie	Hochzeitspreis
Einzelzimmer	Fr. 135.00
Doppelzimmer	Fr. 200.00

- ✚ Preise pro Zimmer pro Tag inkl. Frühstück
- ✚ Benützung von Hallenbad und Wellness
- ✚ Benützung der Tiefgarage
- ✚ Preise sind exklusive Kurtaxen (Fr. 2.10 p. P. N.)

Räumlichkeit Restaurant/Wintergarten bis ca. 180 Personen

Verlängerung Eine Verlängerung bis max. 03.00 Uhr möglich. Wir organisieren Ihnen gerne die Bewilligung bei den örtlichen Behörden. Die Kosten der Verlängerung von Fr. 100.00/Stunde ab 24.00 Uhr stellen wir in Rechnung.

Inkasso Unsere Preise verstehen sich netto und können bar mit Kreditkarte oder mittels Rechnung innerhalb von zehn Tagen bezahlt werden.

Wir bitten Sie um Akontozahlung von 50% des ungefähren Totalbetrages und danken Ihnen für Ihr Verständnis.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung
Auf eine gute Zusammenarbeit freut sich Ihr
Hostellerie-am-Schwarzsee-Team

Unsere Menüvorschläge

Menu I

Fr. 65.00 pro Person

☆☆☆☆☆

Sautierte lauwarmer Felchenfilets auf Blattsalat
an Balsamico Dressing
Mesclun aux filets de féra sautés sur feuilles de salade
Vinaigrette balsamique

☆☆☆

Tomaten-Salbei Cremesuppe mit Rohschinkenstreifen
Crème de tomate à la sauge et julienne de jambon cru

☆☆☆

Schweinsfiletmignon an Cognaccremesauce mit Steinpilzen
Butternudeln
Filet mignon de porc à la crème de Cognac et sa poêlée de bolets
Nouilles au beurre

☆☆☆

Schokoladen-Crêpes mit Vanille-Eis
Crêpes au chocolat et glace vanille

☆☆☆☆☆

Menu II

Fr. 96.00 pro Person

Carpaccioduett vom Schwertfisch und roten Thunfisch
Zitronengrass-Vinaigrette mit Flusskrebs garniert
Carpaccio de thon rouge et d'espardon
vinaigrette à la citronnelle garnie d'écrevisses

☆☆☆

Karottencremesuppe mit Seezungestreifen
und Wasabi

Fleurette de carotte à l'effiloché de sole au wasabi

☆☆☆

Fisch-Hochzeit (Egli- und Felchenfilet) im Thymian-Dampf
Mariage de poissons en vapeur de thym

☆☆☆

Zitronensorbet an „Marc de Gewürtztraminer“
Sorbet citron au „Marc de Gewürtztraminer“

☆☆☆

Im Ofen gebratener Kalbshohrücken mit Thymianjus
begleitet von Kartoffeln Mousseline an Weisses Trüffelöl verfeinert
Rôti de veau, jus au thym

Mousseline de pommes de terre à l'essence de truffe blanche

☆☆☆

Maccaron glacé oder Baumnusskuchen

☆☆☆☆☆

Menu III
Fr. 102.00 pro Person ohne Käse
Fr. 109.00 pro Person mit Käse

☆☆☆☆

Hausgemachte Kalbspastete
Terrine de veau en croûte

☆☆☆

Hummercremesuppe mit Fine Champagne verfeinert
Bisque de homnard à la fine champagne

☆☆☆

Jakobsmuschel in der Schale
Coquille St-Jacques

☆☆☆

Zitronensorbet mit „Marc de Gewürtztraminer“
Sorbet citron au „Marc de Gewürtztraminer“

☆☆☆

Lammfilet „Ambassador“ im Zesten-Mantel
Glasierte Kartoffeln mit Blattspinat und Marktgemüse
Filet d'agneau „Ambassador“ et son manteau de zeste
Pommes fondante, épinards au beurre et légumes du marché

☆☆☆

Käseteller
Assiette de fromage

☆☆☆

Desservariation
Assiette gourmande

☆☆☆☆☆

Menu IV
Fr. 80.00 pro Person

☆☆☆☆☆

Küchengrüssli

☆☆☆

Räucherlachs „Scotland“ an Limetten-Vinaigrette
Saumon fumé d'écosse, vinaigrette au citron vert

☆☆☆

Jerusalem Artichockencremesuppe an Weisses Trüffelöl verfeinert,
mit gegrillte Jakobsmuschel
Crème de topinembour, parfumée à l'essence de truffe blanche et St-Jacques grillée

☆☆☆

Gegrillter Rindshohrückenfilet mit Bearnaise-Sauce
Williams-Kartoffeln und Marktgemüse
Filet de côte couverte, sauce béarnaise
Pommes williams et légumes du marché

☆☆☆

Desservariation
Assiette gourmande

☆☆☆☆☆

Menu IV
Fr. 80.00 pro Person
BBQ Buffet

☆☆☆☆

Salatbuffet

Buffet de salade

☆☆☆

Marieniertes Fleisch: Rindshohrückenfilet, Pouletsuprême, Schweinssteak, Spareriebs.
Kalbsbratwurst und Soja-Wasabi marienierter Tiger-Krevetten.

Viandes marinées: filet de côte couverte, suprême de poulet, steak de porc, spareribs.
Saucisse à grillé de veau et crevettes „Black Tiger“ marinées au soja et wasabi

☆☆☆

Schwan-Ofenkartoffeln mit Kräuterquark

Gemüsespiessli

Pommes au four, quark aux herbes (maigre serré)

☆☆☆

Dessertbuffet

☆☆☆☆



Unsere Apéro Vorschläge

Canapés

	CHF
Fleisch	
Schinken	Stk 2.50
Salami	Stk 2.50
Bündnerfleisch	Stk 2.50
Rohschinken „Grand Cru“	Stk 2.50
Truthahn geräuchert	Stk 2.50
Rindstartar	Stk 3.50
Roastbeef mit Tatarensauce	Stk 3.50

Fisch

Krevettencocktail	Stk 3.50
Rauchlachs mit Wasabi	Stk 3.50
Thonfisch-Mayonnaise	Stk 2.50
Forellenfilet geräuchert mit Meerrettich	Stk 3.50

Vegetarisch

Gemüsetatar	Stk 2.50
Ei mit Mayonnaise	Stk 2.50
Greyerzer	Stk 2.50
Brie	Stk 2.50
Ziegenkäse	Stk 2.80
Hüttenkäse mit frischem Kräuter	Stk 2.50

Diverse Vorschläge

Mini Frühlingsrolle (25g)	Stk 1.20
Pouletspiess Teriyaki	Stk 2.20
Riesenkrevetten Tempura mit Süss-Sauer-Dip	Stk 2.00
Samosas Dreieck	Stk 1.20
Mini Pizza	Stk 2.00
Grissini mit Rohschinken	Stk 1.20
Käseküchlein	Stk 2.30
Gemüsedips mit Kräuterquark	100gr. 4.50
Sbrinzwürfeli	100gr. 8.50
Schinkengipfeli	Stk 1.90
Spitzfluh-Fleischplatte	1kg 100.-

Aperitif Seeblick ab 10 Personen (Canapés) /Pers CHF 9.50

Rauchlachs mit Wasabi
Schinken
Salami
Greyerzer

Jeweils 1 Portion pro Person

Aperitif Bergblick ab 20 Personen /Pers CHF 15.00

Mini Frühlingsrolle (Vegi 25g)
Salami Canapé
Schinken Canapé
Brie
Käseküchlein
Bündnerfleisch Canapé
Grissini mit Rohschinken

Aperitif Weitblick ab 30 Personen /Pers CHF 18.00

Gemüsedips mit Kräuterquark
Riesenkrevetten Tempura mit Süss-Sauer-Dip
Mini Pizza
Schinkengipfeli
Käseküchlein
Salami Canapé
Rauchlachs mit Wasabi
Hüttenkäse mit frischen Kräuter

Hostellerie-Apéro ab 50 Personen /Pers CHF 24.00

Samosas Dreieck
Pouletspiess Teriyaki
Riesenkrevetten Tempura mit Süss-Sauer-Dip
Gemüsedips mit Kräuterquark
Grissini mit Rohschinken
Mini Pizza
Geräuchertes Truthahn Canapé
Krevettencocktail Canapé
Ziegenkäse Canapé
Forellenfilet geräuchert mit Meerrettich
Salami Canapé
Rindstartar Canapé

Vorlage Hochzeitvorbereitung

<i>Name, Vorname</i>	
<i>Telefon</i>	
<i>Datum, Zeit</i>	
<i>Anzahl Erwachsene</i>	
<i>Anzahl Kinder</i>	
<i>Vegetarier</i>	
<i>Raum</i>	
<i>Dekoration</i>	
<i>Text + Farbe Menükarte</i>	
<i>Hotelzimmer</i>	
<i>Getränke Aperitif</i>	
<i>Aperitif</i>	
<i>Getränke Menü</i>	
<i>Menü</i>	
<i>Spezielles</i>	
<i>Rechnungsadresse</i>	