

Documentation de mariage

Chers amoureux, vous avez bien fait de penser à nous!

Célébrer une fête est certainement la plus belle de toutes les traditions. Notre hôtel qui est situé directement au bord du lac face à un panorama magnifique offre un cadre exceptionnel pour passer votre «grand jour».

Nous avons préparé cette documentation pour vous aider dans l'organisation de votre fête.



Nous nous réjouissons de vous recevoir et vous souhaitons une cordiale bienvenue!



HOSTELLERIE

AM SCHWARZSEE

Votre mariage nos propositions de menus

Menu I

Fr. 65.00 par personne

☆☆☆☆

Mesclun aux filets de féra sautés sur feuilles de salade
Vinaigrette balsamique

☆☆☆

Crème de tomate à la sauge et julienne de jambon cru

☆☆☆

Filet mignon de porc à la crème de Cognac et sa poêlée de bolets
Nouilles au beurre

☆☆☆

Crêpes au chocolat et glace vanille

☆☆☆☆

Menu II

Fr. 96.00 par personne

Carpaccio de thon rouge et d'espadon
vinaigrette à la citronnelle garnie d'écrevisses

☆☆☆

Fleurette de carotte à l'effiloché de sole au wasabi

☆☆☆

Mariage de poissons en vapeur de thym

☆☆☆

Sorbet citron au „Marc de Gewürtztraminer“

☆☆☆

Rôti de veau, jus au thym
Mousseline de pommes de terre à l'essence de truffe blanche

☆☆☆

Maccaron glacé

☆☆☆☆



HOSTELLERIE AM SCHWARZSEE



Menu III

Fr. 102.00 par personne sans fromage

Fr. 109.00 par personne avec fromage



Terrine de veau en croûte



Bisque de homnard à la fine champagne



Coquille St-Jacques



Sorbet citron au „Marc de Gewürztraminer“



Filet d'agneau "Ambassador" et son manteau de zeste
Pommes fondante, épinards au beurre et légumes du marché



Assiette de fromage



Assiette gourmande



Menu IV

Fr. 80.00 par personne



Salutations de la cuisine



Saumon fumé d'écosse, vinaigrette au citron vert



Crème de topinambour, parfumée à l'essence de truffe blanche et St-Jacques grillée



Filet de côte couverte, sauce béarnaise

Pommes williams et légumes du marché



Assiette gourmande





HOSTELLERIE

AM SCHWARZSEE



Menu IV

Fr. 80.00 par personne

BBQ Buffet



Buffet de salade



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



Pommes au four, quark aux herbes (maigre serré)



Buffet de dessert





HOSTELLERIE

AM SCHWARZSEE



Nos propositions d'apéros

Canapés

Viande

		CHF
Jambon	piece	2.50
Salami	piece	2.50
Viande séchée des Grisons	piece	2.50
Jambon cru „Grand Cru“	piece	2.50
Dindon fumé	piece	2.50
Tartare de bœuf	piece	3.50
Roastbeef avec sauce tartare	piece	3.50

Poissons

Cocktail de crevettes	piece	3.50
Saumon cru avec Wasabi	piece	3.50
Thon avec mayonnaise	piece	2.50
Filet de truite fumé avec raifort	piece	3.50

Végétarien

Tartare de légumes	piece	2.50
Œuf avec mayonnaise	piece	2.50
Gruyère	piece	2.50
Brie	piece	2.50
Fromage de chèvre	piece	2.80
Fromage blanc aux herbes fraîches	piece	2.50
Mini rouleaux de printemps (25g)	piece	1.20
Brochette de poulet «Teriyaki»	piece	2.20
Crevettes géantes «Tempura» avec dip aigre-doux	piece	2.00
Triangle «Samosas»	piece	1.20
Mini Pizza	piece	2.00
Grissini avec jambon cru	piece	1.20
Tartelettes au fromage	piece	2.30
Dips aux légumes avec séré aux herbes	100gr.	4.50
Cubes de Sbrinz	100gr.	8.50
Croissant au jambon	piece	1.90
Plat de viande «Spitzfluh»	piece	100.-

Apéro «Seeblick» dès 10 personnes (canapés)

/pers CHF 9.50

Saumon fumé avec Wasabi
Jambon
Salami
Gruyère

Une portion par personne

Apéro «Bergblick» dès 20 personnes

/pers CHF 15.00

Mini- rouleaux de printemps (Vegi 25g)
Canapé au salami
Canapé au jambon
Brie
Tartelettes au fromage
Canapé à la viande séchée des Grisons
Grissini avec jambon cru

Apéro «Weitblick» dès 30 personnes

/pers CHF 18.00

Dips aux légumes avec séré aux herbes
Crevettes géantes «Tempura» avec dip aigre-doux
Mini pizza
Croissant au jambon
Tartelettes au fromage
Canapé au salami
Saumon fumé avec Wasabi
Fromage blanc aux herbes fraîches

Apéro «Hostellerie» dès 50 personnes

/pers CHF 24.00

Triangle de Samosas
Brochette de poulet «Teriyak»i
Crevettes géantes «Tempura» avec dip aigre-doux
Dips aux légumes avec séré aux herbes
Grissini avec jambon cru
Mini Pizza
Canapé à la dinde fumée
Canapé au cocktail de crevettes
Canapé au fromage de chèvre
Filet de truite fumé avec raifort
Canapé au salami
Canapé au tartare de bœuf



HOSTELLERIE

AM SCHWARZSEE



Généralités

Commande des menus	Volontiers, nous prenons des désirs spécial (végétarien, des enfants ou personnes avec un repas spéciaux). S'il vous plaît, annoncez le désir le plus rapidement possible. Le menu souhaité doit être commandé au plus tard dix jours avant le mariage.
Décoration	Dans les prix de menu de mariage sont compris: linge de table, serviettes, couverts, verres, cendriers ainsi que cartes de menu. Nous vous organisé volontiers les décorations spéciales et ornements floraux. Les frais y relatifs vous seront facturés.
Chambres	Toutes nos chambres comprennent: bain/WC, TV, téléphone, sèche-cheveux, minibar et disposent d'un balcon.

Catégorie	Prix spécial mariage
Chambre individuelle	Fr. 135.00
Chambre double	Fr. 200.00

- ✚ Prix par chambre y compris le petit déjeuner
- ✚ Utilisation du garage (Garage souterrain)
- ✚ Utilisation de la piscine et Wellness
- ✚ Les prix sont exclusive les taxes de séjour (Fr. 2.10 p. p. n.)

Local	Restaurant jusqu'à 180 personnes
Prolongation	Une prolongation jusqu'à 03h00 peut être demandée. Nous nous occuperons volontiers des démarches nécessaires auprès des autorités. Les frais de prolongation de Fr. 100.--/par heure à partir de 24h00 seront à votre charge.
Encaissement	Nos prix s'entendent net et peuvent être payés en espèces, avec la carte de crédit ou sur facture payable dans les 10 jours. Nous nous permettons de vous demander un acompte de 50 % environ du montant total et vous remercions de votre compréhension.

Pour d'autres questions, nous sommes très volontiers à votre disposition.

Se réjouit d'une bonne collaboration votre
team de l'Hostellerie-am-Schwarzsee