



## APÉRO UND BANKETTE



## GRÜESSECH UND HERZLICH WILLKOMMEN

Besten Dank, dass Sie sich für das Eden Spiez interessieren. Wir freuen uns, Ihnen bei der Organisation Ihres Anlasses behilflich sein zu dürfen und werden unser Bestes geben, um Ihnen einen einmaligen Anlass zu gestalten.

Das Jubiläum, die Traumhochzeit, das Weihnachtsessen, die kleine Familienfeier, der Geburtstag, das Firmenessen oder ein Tag, den Sie gerne mit Ihren Gästen verbringen möchten; wir bieten Ihnen den richtigen Rahmen für Ihre Feier.

Die individuelle Erfüllung Ihrer Bedürfnisse und die persönliche Betreuung sind uns besonders wichtig.

Einmalige Locations wie unser Panoramasaal mit stilvollem Ambiente und spektakulärer Aussicht auf das Schloss Spiez, den Thunersee und die Bergwelt des Berner Oberlandes oder überraschende Plätze wie unser Pavillon im Garten machen Ihre Feier zu einem besonderen Erlebnis.

Gerne zeigen wir Ihnen unsere Möglichkeiten vor Ort.

Kontaktieren Sie uns! Wir freuen uns auf Sie!

### HOTEL EDEN SPIEZ

Ihre Gastgeber am Thunersee seit 1903

#### Ihre Ansprechpersonen

---

Martina Seiler  
Meeting & Event Managerin  
T. 033 655 97 00  
meeting@eden-spiez.ch

Martin Burkhardt  
Meeting & Event  
T: 033 655 97 00  
fbmanager@eden-spiez.ch

## INHALT

Apéro und Apéro Riche	Seite 3
Menuvorschläge	Seite 6
Einzelkomponenten	Seite 7
Raumübersicht	Seite 9
Weitere Informationen	Seite 10

## APÉRO UND APÉRO RICHE

### APÉRO

APÉRO I 8.—

---

Marinierte Oliven  
Sauerteig Grissini  
Zweierlei Dip  
Nüssli und Chips

APÉRO II 16.—

---

Marinierte Oliven  
Sauerteig Grissini  
Zweierlei Dip  
Nüssli und Chips  
Sbrinz Möckli  
Mini Schinkengipfeli

APÉRO III 24.—

---

Adelbodner Trockenfleisch und Geräuchte Trockenwürste von Aeschi bei Spiez  
Berner Hobelkäse  
Ruchbrot und Zopf von der Bäckerei Felder mit Butter  
Essiggemüse

## APÉRO RICHE

### APÉRO RICHE I - EIGER

---

25.—

Adelbodner Trockenfleisch und Geräuchte Trockenwürste von Aeschi bei Spiez

Mini Schinkengipfeli

Mini Käsequiche

Spiezer Weissweinsuppe

Gebrannte Creme mit Rahm und Krachmandel

### APÉRO RICHE II - MÖNCH

---

28.—

Rindstatar auf Pumpernickel mit Eigelb

Berner Hobelkäse

Ruchbrot und Zopf von der Bäckerei Felder mit Butter

Egliknusperli mit Tatarsauce

Rösti Fondue Bällchen

Schokoladen Brownie aus Felchlin Schokolade

### APÉRO RICHE III - JUNGFRAU

---

38.—

Adelbodner Trockenfleisch und Geräuchte Trockenwürste von Aeschi bei Spiez

Berner Hobelkäse

Ruchbrot und Zopf von der Bäckerei Felder mit Butter

Mini Schinkengipfeli

Mini Käsequiche

Spiezer Weissweinsuppe

Egliknusperli mit Tatarsauce

Rösti Fondue Bällchen

Gebrannte Creme mit Rahm und Krachmandel

Schokoladen Brownie aus Felchlin Schokolade

## EINZELKOMPONENTEN APÉRO

### SUPPEN

---

Saisonale Suppe	Pro Portion	3.—
Spiezer Weissweinsuppe	Pro Portion	4.—

### MINIBRÖTCHEN

---

Frischkäse Schnittlauch	Stück	4.—
Rohschinken	Stück	5.—
Geräucherter Lachs	Stück	6.—

### WARME HÄPPCHEN

---

Mini Schinkengipfeli	Stück	3.—
Mini Käsequiche	Stück	3.—
Mini Frühlingsrollen	Stück	3.—

## MENUVORSCHLÄGE

### MENU 1 71.—

---

Bunter Blattsalat mit gepickeltem Gemüse und Kernen

Spiezer Weissweinsuppe mit English Muffin und Rohschinken

Rinds Entrecote, Portweinjus, Sellerie und Kartoffelpüree

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit caramelisierter Schokolade und Sauerrahmglace

### MENU 2 61.—

---

Graved Saibling mit Rüeblli und süsser Senfsauce

Frischkäse Ravioli mit Beurre Blanc und Salbei

Maispoulardenbrust an Teriyaki-Jus Zuckermais und Polenta

Waldbeeren mit Joghurt und Japonais

### MENU 3 75.—

---

Kleines Rindstatar mit Sellerie und Trüffel (Vegi Variante: Gemüsetatar)

Kürbis Risotto mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Gebratener Zander mit Kartoffel und Wintergemüse

Gebrannte Creme mit Rahm und Krachmandeln

### MENU 4 82.—

---

Nüssler Salat mit Ei Speck und Pilze

Kürbiscreme Suppe mit Croutons und Kerne

Rosa gebratener Kalbsrücken Sauce Sauce Bernaise Kartoffelgratin und Saisonalem Gemüse

Süssmostcreme Rahm und Nidlätäfel

### MENU 5 72.—

---

Alpsalat

Blattsalat | Alpkäse | Nüsse | Geschmorte Cherrytomaten

Rindsfilets von der Metzgerei Lengacher Rosmarinkartoffel und Saisonales Gemüse

Panna Cotta

Mangosauce | Schokoladen-Brownie



## EINZELKOMPONENTEN

Stellen Sie aus den nachfolgenden Einzelkomponenten Ihr individuelles Menu zusammen.

### SALAT

Gezupfte Blattsalate Cherrytomate   Croûtons	9.—
Gemischter Salat Blattsalat   verschiedene Gemüsesalate   Croûtons	12.—
Nüsslersalat (saisonal) Gebratener Speck   gehacktes Ei   Croûtons	12.—
Alpsalat Blattsalat   Alpkäse   Nüsse   geschmorte Cherrytomaten	13.—
Waldsalat Blattsalat   Pilze   Kerne   Sbrinz	14.—
Baby-Lattich mit Caesar-Island Dressing Belper Knolle   Foccacia   Avocado	14.—

### SUPPE

Spiezer Weinsuppe mit Rohschinken	13.—
Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Speck	12.—
Kürbiscremesuppe	13.—
Tomaten-Consommé mit Bärlauch-Crêpes (saisonal)	13.—
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und Sherry	10.—

### BEILAGEN

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

Kartoffelkroketten	Pilawreis
Kartoffelgratin	Risotto
Pommes frites	Polenta
Kartoffelpüree	
Gnocchi	
Nudeln	
Spätzli	

## DESSERT

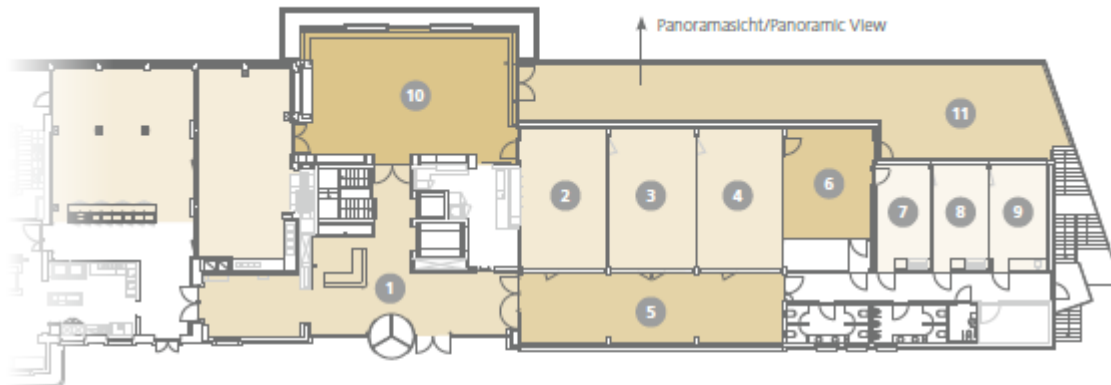
Brönnti Cremä Rahmtupf   Krachmandeln	12.—
Apfelstrudel mit Vanillesauce	11.—
Frischer Fruchtsalat mit Sorbet nach Saison	11.—
Creme brûlée mit Pistazien-Glace	13.—
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit caramelisierter Schokolade und Sauerrahmglace	18.—
Süssmostcreme mit Rahm und Nidlätäfel	10.—
Schokoladenmousse mit marinierten Beeren	14.—
Friandises (2 Stück)	3.—
Sorbet (Passionsfrucht, Zitrone oder saisonales Sorbet) mit Prosecco angegossen	4.20 +5

### **Glace- & Sorbetsorten von Glacéheit**

Bourbon Vanille | Milkschokolade | Himbeer | Mocca  
Pistazie | Limette-Sauerrahm | Haselnuss | Caramel

Kokos | Zitrone | Erdbeere

## RAUMÜBERSICHT UND BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN



- |                         |                  |                              |
|-------------------------|------------------|------------------------------|
| 1 Entrée/Meeting Office | 5 Foyer Panorama | 9 Inspiration III            |
| 2 Panorama I            | 6 Boardroom      | 10 ParkSide                  |
| 3 Panorama II           | 7 Inspiration I  | 11 Panorama-Terrasse/Terrace |
| 4 Panorama III          | 8 Inspiration II |                              |

SAAL	FLÄCHE M <sup>2</sup>	BANKETT	APERITIF
Panorama I-III + Foyer	205.5	100	120
Panorama I-III	136.5	60	100
Panorama II+III	91	40	70
Panorama Terrasse	170	n.a.	150
ParkSide	107	60	80
Vinothek	30	n.a.	20

## WEITERE INFORMATIONEN

### ANREISE

Das zwischen Thun und Interlaken am Südufer des Thunersees gelegene Spiez ist ideal aus allen Schweizer Zentren erreichbar. Diverse nationale und internationale Zugverbindungen führen direkt nach Spiez. Per Autobahn oder via des ganzjährig geöffnete Brünigpasses ist die Anfahrt auch per Auto problemlos machbar. Der nächstgelegene Flugplatz ist Bern-Belp (ca. 30 Autominuten). Shuttle-Service vom und zum Bahnhof sowie Parkgarage vorhanden.

Das Hotel liegt ca. 10 Gehminuten vom Bahnhof und 5 Autominuten von der Autobahn. (Autobahn A8 bis Spiez, Ausfahrt 19)

### ANZAHLUNG

Bei Ihrem Anlass (ab 15 Personen) erlauben wir uns, Ihnen den Anlassvertrag und die allgemeinen Geschäftsbedingungen zur Unterschrift vorzulegen sowie eine Anzahlung zu verlangen.

### DEKORATION | STUHLHUSSEN

Gerne geben wir Ihnen für eine festliche und passende Dekoration unsere Partner bekannt.

Wünschen Sie ein festliches Ambiente mit weissen Stuhlhussen? Wir organisieren diese gerne für Sie.

Ein schönes Essen bei Kerzenschein?

Einarmiger Kerzenständer inkl. Kerze zu CHF 2  
Dreiarmer Kerzenständer inkl. Kerzen zu CHF 6  
Öllämpchen zu CHF 3

### INTOLERANZEN UND ALLEGIEN

Bitte klären Sie Lebensmittelallergien und andere Unverträglichkeiten rechtzeitig ab und geben uns diese bekannt. Unsere Küchenmannschaft wird das Menu entsprechend adaptieren oder alternative Speisen vorbereiten.

### KONDITIONEN

Bitte beachten Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen. Sie sind Grundlage und Bestandteil von Offerten und Reservationen. Die wichtigsten Punkte:

Die Teilnehmerzahl bis 5 Tage vor dem Event ist Verrechnungsgrundlage.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

## MENUWAHL

Bitte beachten Sie, dass wir bei einer Gesellschaft von mehr als 8 Personen den à la carte Service nicht anbieten. Für eine Menu- und Weinberatung stehen wir Ihnen sehr gerne zur Seite. Gerne geht unser Küchenteam auf besondere Wünsche ein.

## PARKPLATZ

Das Hotel Eden verfügt über eine Tiefgarage. Je nach Buchungssituation im Hotel und nach aktueller Verfügbarkeit stehen Ihren Gästen kostenfreie Parkplätze zur Verfügung.

## PREISE

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Person, inklusive Mehrwertsteuer und in Schweizer Franken (CHF). Zuschläge und Preisanpassungen sind vorbehalten. Sie erhalten eine Rechnung mit Einzahlungsschein nach dem Event per Post.

## RECHNUNG

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

## VERLÄNGERUNG

Manche Feste sind um Mitternacht noch nicht zu Ende. Sie dürfen auch danach noch weiterfeiern. Wir berechnen dafür folgende Nachtzuschläge:

CHF 85.00 pro Chef de Service pro Stunde  
CHF 55.00 pro Servicemitarbeiter pro Stunde

Ein Chef de Service ist immer anwesend, die Anzahl der Servicemitarbeiter richtet sich nach Grösse und Art der Veranstaltung. Es wird jede angefangene Stunde verrechnet, bis alle Gäste und vom Veranstalter beauftragten Dienstleister die Location verlassen haben.

Ab 22:00 Uhr bitten wir Sie aus Rücksicht auf unsere Nachbarn auf Programm im Aussenbereich (Garten, Terrasse oder vor dem Hotel) zu verzichten.

Feiern können Sie bei uns bis 3 Uhr.

## ZAPFENGELD

Unsere Weinkarte zählt über 200 Positionen. Bei der Weinauswahl sind wir Ihnen sehr gerne behilflich. Wenn Sie Ihren Wein selber mitbringen möchten, verrechnen wir folgendes Zapfengeld:

pro 75 cl Wein CHF 35 | pro 75 cl Champagner CHF 65 | pro 70 cl Spirituosen CHF 85