



Herzlich Willkommen im Strandhotel Seeblick, Faulensee am Thunersee Dokumentation für Gruppenanlässe 2018

Es freut uns sehr, dass Sie sich interessieren Ihren Anlass im Strandhotel Seeblick durchzuführen. Lassen Sie sich von der idealen Lage direkt am See sowie von der Herzlichkeit der Gastgeber überraschen.

Unsere langjährige Erfahrung und ein eingespieltes Team in Küche und Service werden Ihren Anlass den entsprechenden Rahmen vermitteln und dafür sorgen, dass es ein voller Erfolg wird. Wir haben verschiedene Räume, welche beliebig vorbereitet werden können und eine Kapazität von bis zu 150 Personen aufnehmen können. Tische können beliebig angeordnet werden.

Mit den nachfolgenden Menüvorschlägen geben wir Ihnen einige Ideen und einen Einblick in unser vielseitiges Küchenangebot. Die folgenden Gerichte können nach Ihren Bedürfnissen und Vorlieben von 2- bis 6 Gänge Menus zusammengestellt werden. Für eine individuelle Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Wir bitten Sie uns zu kontaktieren um einen Termin im Voraus abzumachen.

Verlängern Sie Ihren Aufenthalt in unserem Hotel. Wir haben Doppelzimmer mit Seesicht, Familien Zimmer, Rollstuhlgängige Zimmer, sowie verschiedene «Loverooms» mit ausfahrbaren Whirlpools (darunter ein Baumhaus und ein Lofthouse). Ab Frühling 2017 wird unser hauseigenes Wellness mit Innen- und Aussenbad geöffnet sein. Schon in Betrieb ist unsere traditionelle finnische Privat-Sauna, welche mit Holz gefeuert wird und einen direkten SeeEinstieg hat.

Wir freuen uns, Ihre Feier kulinarisch begleiten zu dürfen...

Familie Fetzer und das Strandhotel Seeblick Team

Seit über 100 Jahren auch Gastgeberfamilie im Chalet-Hotel Adler, Kandersteg

Weitere Informationen: www.seeblick.ch

Informationen zu Gruppenanlässen

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt & Saalmiete

Wenn Sie Gruppenanlässe zwischen November & März buchen (ausgeschlossen: Festtage, Silvester & Ostern) erhalten Sie 12% Winter-Rabatt auf das vorausgewählte Menu

Bei 3 vorausgewählten Gängen erhalten Sie eine Preisreduktion von 3%, bei 4-Gängen 6%, bei 5-Gängen 9% und bei 6-Gängen 12%. Die Portionengrösse wird entsprechen angepasst

Diese Menupreise gelten ab 10 Personen pro Menu (Vegetarische & Allergie Ausnahmen möglich)

Die Menus werden grundsätzlich im Saal oder im Restaurant serviert. Steh-Apéro ist auch im Biergarten oder auf der Terrasse möglich

Standarddekoration beinhaltet Schnittblumen & Kerzen, weiteres können wir für Sie organisieren, oder kann von den Gästen organisiert werden

Beamer & Leinwand können wir zur Verfügung stellen

Das Menu können wir beliebig drucken & auflegen

Es gibt grundsätzlich keine maximale Schlusszeit. Jedoch sollte die im Voraus abgeschätzt werden können. Ab Mitternacht verlangen wir einen Zuschlag von Fr. 100.-/angebrochene Stunde

Hauptgang: Nachservice mit allen Zutaten + 30 % (vom Hauptgang-Preis) pro ganze Gruppe. Zusätzlicher Hauptgang-Teller (identisch) + 60% pro Teller

Dessert à la Carte gemäss separater Dessertkarte (max. 25 Pers.)

Hochzeitstorte mitgebracht: Fr 3.50/Person für Service, Geschirr & Besteck

Kinder bis 12 Jahre - 20% auf dem ausgewähltem Menupreis oder à la Carte

Falls Sie den Wein selber mitbringen wollen verrechnen wir ein Zapfengeld von Fr. 25.-/Flasche

Getränke

Ice Tea, Cola, Citro (1 Liter Karaffen)	11.-
Orangensaft (1 Liter Karaffen)	14.-
Soda mit/ohne Kohlensäure (1 Liter Karaffen)	8.-
Prosecco (0.75 Liter Flasche)	40.-
Sangria (1 Liter Karaffen)	37.-
Hugo (hausgemacht, 1 Liter Karaffen)	60.-
Aperol Spritz (hausgemacht, 1 Liter Karaffen)	60.-

Weitere Getränke gemäss separater Getränke- & Weinkarte

Menuvorschläge 2018

ab 10 Personen

Vorspeisen

Preise pro Person:	Klein	Normal
Grüner Salat mit Croûtons 🥬	5.-	7.-
Eisbergsalat mit Cocktailsauce & Croûtons 🥬	6.-	8.-
Gemischter Salat mit Croûtons 🥬	7.-	9.-
Nüsslisalat mit Ei, Speck & Croûtons	9.-	11.-
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum & Gurkensalat		14.-
«Caprese» Tomaten- Mozzarella Salat 🥬	12.-	16.-
Crevettencocktail auf Eisbergsalat	12.-	16.-

Suppen

Rindsconsommé mit Gemüse Julienne	7.-
Gemüsecrèmesuppe 🥬	9.-
Tomatencrèmesuppe 🥬	9.-
Weisse Spargelcrèmesuppe 🥬	11.-
Klare Fischsuppe mit Felchen, Egli, Safran & Gemüse	12.-

Zwischengang

1 Kugel Sorbet (Zitrone oder Aprikose) mit Prosecco 🥬	7.-
---	-----

Hauptgänge

Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit «Bärner Frites»	18.-
Pouletgeschnetzeltes «Sweet-Chili» mit Basmatireis & Wok Gemüse	20.-
Spaghetti «Bolognese» mit Reibkäse	20.-
Gemüse-Rösti mit Käse überbacken & Spiegelei 🥬	21.-
Safran-Risotto mit Cherry-Tomaten 🥬	25.-

Gebratenes Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce mit Nudeln & Brokkoli	26.-
Schweinssteak mit Kräuterbutter, «Bärner Frites» & Gemüsebouquet	27.-
Gebratene Pouletbrust im Speckmantel mit «Bärner Frites» & Gemüsebouquet	27.-
Kalbs- & Schweinsbraten mit Thymiankartoffelstock & Gemüsebouquet	29.-
Gebratenes Lachssteak mit Rahmspinat & Reis	29.-
Raclette à discrétion mit Gschwellti & Essiggemüse (es kommt 1 Raclette nach dem anderen), (max. 20 Pers.; Min. 3 Gänge) 🍷	30.-
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti	30.-
Spaghetti Buffet mit 3 Saucen (Tomaten, Bolognese & Carbonara) & Reibkäse (ab 20 Pers.)	30.-
Thunersee Felchenfilets gebraten an Weisswein-Dillsauce, gehacktem Ei, Spinat & Salzkartoffeln	32.-
Kalbspiccata mit Spaghetti an Tomatensauce	32.-
Kalbssaltimbocca an Rotweinjus mit Ratatouille & Thymiankartoffelstock	33.-
Eglifilets «Müllerin Art» mit Salzkartoffeln & Gemüsebouquet	33.-
Gebratene Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel mit «Bärner Frites» & Ratatouille	33.-
Rosa gebratenes Entrecôte (180g Swiss Quality Beef) mit Kräuterbutter, «Bärner Frites» & Grill Gemüse	38.-
Lammnierstück mit Kartoffelgratin & grüne Bohnen im Speckmantel	40.-
Kalbs-und Schweinsfilet an Morchelrahmsauce mit Nudeln & Gemüsebouquet	42.-
Rosa gebratenes Rindsfilet (180g Swiss Quality Beef) an Sauce Béarnaise mit Kartoffelgratin & Gemüsebouquet	45.-

Desserts

1 Kugel Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce & Rahm	7.-
1 Stück hausgemachter Früchtekuchen mit Rahm	7.-
1 Kugel Vanilleglace mit frischem Fruchtsalat & Rahm	8.-
Kleines Eiskaffee	8.-
1 Kugel Aprikosensorbet mit Apricotine	8.-
Meringue mit 1 Kugel Vanilleglace & Rahm	8.-
Schokoladenmousse mit Früchtegarnitur	8.-
1 Kugel Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	9.-
1 Kugel Zitronensorbet mit frischem Fruchtsalat & Prosecco	9.-
Käseteller Variation (5 verschiedene Käse)	10.-