



MENÜVORSCHLÄGE 2017/18

*„Es sind Begegnungen mit Menschen,
die das Leben lebenswert machen.“* - Guy de Maupassant

Sehr gerne beraten wir Sie persönlich
und gehen auf Ihre Vorlieben ein.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse. Vom Familienfest, Hochzeitsfest bis zum Firmenessen – für alles sind wir gerne Ihre Gastgeber!

Geniessen Sie qualitativ hochwertige Produkte aus Küche und Keller, die von unseren Servicemitarbeitern freundlich und zuvorkommend serviert werden.

Ihr Victoria-Lauberhorn Team

Ihre Ansprechpersonen

F&B Manager

Peter Herzig

event@hotel-victoria-lauberhorn.ch

Chef de Reception

Marianne Feuz

info@hotel-victoria-lauberhorn.ch

Direktor

Roger Wyrsch

roger.wyrsch@hotel-victoria-lauberhorn.ch

Küchenchef

Alex Hänseler

Inhaltsverzeichnis

Lokalitäten	3
Apéro Vorschläge / Stehlunch	4
Menuvorschläge	7
BBQ & Buffetvorschläge	13
Dessertbuffet	15
Allgemeine Bedingungen	16
Zusatzleistungen	17
Catering & Take - Away	18

Lokalitäten

Veranda

Platz für bis zu 60 Personen

Geniessen Sie stimmungsvolle Apéros in unserer lichtdurchfluteten Veranda mit direktem Zugang zu unserem Rosengarten.

Cheminée-Lounge

Platz für bis zu 30 Personen

Ideal für Apéros in kleinem Rahmen bei Kerzenschein und in gemütlicher Atmosphäre.

Lauberhorn-Bar

Platz für bis zu 30 Personen

Für Ihren Apéro in ungezwungener Atmosphäre.

In Kombination bieten diese drei Räume **Platz für bis zu 120 Personen** und eignen sich für Apéros und ungezwungene Stehlunch.

Terrasse Lobhörner

Platz für bis zu 150 Personen

Unsere wunderschöne Aussichtstrasse mit traumhaftem Blick auf das Jungfraumassiv und das Lauterbrunnental garantiert Ihnen einen unvergesslichen Apéro.

Silberhorn-Säali

Platz für bis zu 20 Personen

Klein aber fein, unser Silberhorn-Säali bietet Platz für bis zu **xxx Personen** und ist ideal für eine Familienfeier im kleinen Rahmen.

Männlichen Saal

Platz für bis zu 120 Personen

Das gemütliche Ambiente und die Vielseitigkeit dieses Saals sorgen für gelungene Festlichkeiten jeder Art.

Lobhörner Saal

Platz für bis zu 120 Personen

Geniessen Sie nicht nur unsere feinen Speisen sondern auch die Aussicht auf die eindrücklichen Lobhörner.

Das Silberhorn-Säali, der Männlichen-Saal und der Lobhörner Saal können ideal kombiniert werden und bieten so **Platz für bis über 200 Personen**.

Pasta & More

Platz für bis zu 100 Personen

Sie suchen etwas Besondere? Dann ist unser à la carte – Restaurant an der Flaniermeile von Wengen mit modernem Touch das Richtige für Sie.

Gerne finden wir mit Ihnen zusammen die perfekten Räumlichkeiten, damit Ihr Anlass einzigartig und perfekt wird.

Apéro zum selber zusammenstellen...

Amuse-Bouches

auf verschiedenen Broten oder Sandwiches

- Chämiwurst, Mostbröckli, Rohschinken, Chorizo oder Roastbeef
- Lachs, Thon, Ei oder Gurken
- Hausgemachte Grissini mit Rohschinken und Tessiner Aprikosensenf
- Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Basilikum
- Crisini mit Oliven-Mascarpone Aufstrich
- Bruschetta mit rassig gewürztem Beef Tatar
- Ziegenfrischkäse mit schwarzem Pfeffer auf knusprigem Tomatenbrot
- Canapées mit Schinken, Salami, Eier und Käse
- Canapées de Luxe mit Rauchlachs, Krevetten und Gänselebermousse

Kalt

- Farbenfrohe, rohe Gemüse Dips mit Sauerrahm-, Currysauce- und Cocktailsauce
- Sbrienzmockli mit Tessiner Feigensenf und Aceto Balsamico
- Camembert auf Birnenbrot
- Tortillas gefüllt mit Poulet und Eisbergsalat
- Lachstatar mit Wasabi-Panna Cotta
- Tomaten-Mango Panna Cotta im Tartlett serviert
- Tatar von hausgeräuchertem Gemüse mit Ziegenfrischkäse
- Schottischer Rauchlachs mit Merrettichmascarpone im Kräutercrêpes
- Geräuchertes Forellenfilet auf Pumpernickel mit Schnittlauchschaum
- Lachs auf Winzerbrot mit Oliventapenade
- Tartletts gefüllt mit feinen Mousse (Avocado-Frischkäse / Peperoni-Frischkäse)
- Tomaten-, Mozzarella-, Olivenspiesschen
- Marinierte Gemüsespiesschen
- Getrocknete Datteln mit pikantem Frischkäse
- Reisröllchen mit Mango und Gurke im Noriblatt an Wasabidip
- Hausgeräucherte Riesencrevetten mit Avocadodip
- Olivenrondelle mit Kräutersauerrahm

Warm

- Riesenkrevetten im Teigblatt mit Sweet Chilli Sauce
- Gebackenes Bergkäseschnittli mit Apfel-Mascarpone
- Samosas mit Wasabi Sauce
- Frühlingsrollen mit Soja Sauce
- Hackfleischbällchen mit Guacamole
- Cipolata mit Speck und Peperoni
- Datteln mit Chorizo
- Risotto- Olivenbällchen
- Mini-Schinkengipfeli oder Mini Käseküchlein
- Marinierte Thai-Pouletspiessli mit Erdnusssauce
- Risotto mit frischen Pilzen

Aus der Showküche (warm)

Mitarbeiterkosten Koch pro Stunde CHF 45.00

- Risotto mit Pfifferlingen auf dem Feuer
 - Fleischspiesse auf dem Grill
 - Penne Carbonara oder Arrabiatta auf dem Feuer
 - Kokos- Ingwersuppe aus dem Kessel
- Süsses:**
- Schokoladenbrunnen mit Früchten und Garnituren

Süss

- Mini Pâtisserie
- Quarktörtchen
- Früchtespiesschen
- Gefüllte Tartletts (Vanille-, Schokoladen- oder saisonale Früchtecrème)
- Saisonale Früchte im Schokoladenmantel

Preise:

Kleiner Apéro:	(3 Stück pro Person)	CHF	13.00
Mittlerer Apéro:	(6 Stück pro Person)	CHF	18.00
Grosser Apéro:	(10 Stück pro Person)	CHF	24.00
Deluxe Apéro:	(15 Stück pro Person)	CHF	32.00

Unsere Mengen-Vorschläge:

Apéro bis 15 Personen: Auswahl von ca. 3 Sorten

Apéro von 15-30 Personen: Auswahl von ca. 5 Sorten

Apéro ab 31 Personen Auswahl von ca. 8 Sorten

Zusammengestellte Apéros

Apéro 1

- Chips, Nüssli und Salzgebäck
- Blätterteiggebäck

CHF 6.00 pro Person
(6 Stück pro Person)

Apéro 2

- Mini Schinkengipfeli
- Weizenraps gefüllt mit Poulet
- Bruschettas mit Tomaten und Basilikum
- Mini Sandwiche

CHF 14.00 pro Person
(4 Stück pro Person)

Apéro 3

- Belegte Brötchen, Käse, Rohschinken, Bündnerfleisch, Gurken und Thon
- Thai-Pouletspiesschen
- Früchtespiesschen
- Tomaten- Mozzarellaspiesschen
- Mini Schinkengipfeli
- Geräuchertes Forellenfilet auf Pumpnickel mit Schnittlauchschaum

CHF 18.00 pro Person
(6 Stück pro Person)

Apéro 4

- Riesenkrevetten im Teigblatt mit Sweet Chili Sauce
- Weizenraps gefüllt mit Poulet
- Bruschettas mit Tomaten und Basilikum
- Belegte Brötchen, Käse, Rohschinken, Mostbröckli, Gurken und Thon
- Risotto- Olivenbällchen
- Tartlets gefüllt mit feinen Mousse (Tomaten-Frischkäse / Peperoni-Frischkäse)

CHF 21.00 pro Person
(8 Stück pro Person)

Apéro 5

- Belegte Brötchen, Käse, Rohschinken, Mostbröckli, Gurken und Thon
- Früchtespiesschen
- Schottischer Rauchlachs mit Merrettichmascarpone im Kräutercrêpes
- Mini Käseküchlein
- Geräuchertes Forellenfilet auf Pumpnickel mit Schnittlauchschaum
- Frühlingsrollen mit Soja Sauce
- Bruschetta mit rassig gewürztem Beef Tatar

CHF 24.00 pro Person
(10 Stück pro Person)

Apéro 6

- Hackfleischbällchen an rassisger Tomatensauce
- Früchtespiesse
- Bruschettas mit Tomaten und Basilikum
- Belegte Brötchen, Käse, Rohschinken, Mostbröckli, Gurken und Thon
- Ziegenfrischkäse mit schwarzem Pfeffer auf knusprigem Tomatenbrot
- Tartlets gefüllt mit feinen Mousse (Tomaten-Frischkäse / Peperoni-Frischkäse)
- Risotto mit frischen Pilzen

CHF 32.00 pro Person
(15 Stück pro Person)

Fleisch Menus

Das traditionelle Menu

Gemischter Salat

Hausgemachter Hackbraten an
Rosemarinsauce serviert mit
Kartoffelstampf und Saison Gemüse

Mangosorbet mit frischen Früchten

CHF 39.00

Das leichte Menu

Gartenfrischer Blattsalat garniert mit
Granatapfelkernen

Zart gebratene Geflügelbrust
Mit Ricotta gefüllt an Estragonsauce
Tagliatelle und glasierten Karotten

Gebrannte Crème mit Birnenwürfel

CHF 41.00

Das „Bodenständige“ Menu

Zwiebelsuppe mit Bergkäse-Toast

Glasiertes Schweinsnierenstück auf
Pilzrahmsauce
Kartoffelgratin und Marktgemüse

Zwetschgenkompott mit Baumnussglace

CHF 45.00

Das Fitness Menu

Multivitamindrink

Saftiges Rumpsteak mit Kräuterbutter,
reich garniert mit verschiedenen Salaten
und Melonenschnitzen

Frischer Fruchtsalat

CHF 45.00

Das „südländer“ Menu

Farbenfroher Blattsalat mit Parmaschinken
und Streifen von Mozzarella

Maispouardenbrüstchen mit Ricotta gefüllt,
mit getrockneten Tomaten und Salbei auf
Tessiner Risotto und Broccoli

Saisonales Fruchtetiramisu

CHF 48.00

Das „bewährte“ Menu

Tagessuppe

Zarter Schweinskarreebraten an leichtem
Rosmarinjus serviert mit Kartoffelkroketten
und Gemüse garnitur

Maracaibo Schokoladenmousse mit frischen
Früchten

CHF 46.00

Das „Waldfest“ Menu

Gartenfrischer Blattsalat
mit sautierten Waldpilzen an Honigdressing

Kalbsschnitzel “Piccata Milanese”
auf Tomatensauce mit Safranrisotto

Waldbeerenparfait

CHF 50.00

Das altbekannte Menu

Saisonblattsalat mit Sprossen
an Honigdressing

Senfsuppe mit Streifen vom Mostbröckli und
Gemüsewürfeln

Rindsschmorbraten Grossmutter’s Art
Kartoffelstock und glasierten
Wurzelgemüse

Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Vanilleglace

CHF 69.00

Das edle Menu

Gartenfrischer Blattsalat an
Balsamico Essig und Olivenöl

Kraftbrühe mit Sherry

Knuspriges Kalbsnierstück im
Rohschinkenmantel
an Thymian-Holundersauce
serviert mit hausgemachten Duchesse-
Kartoffeln
und saisonalem Gemüsebouquet

Dessertteller „Lauberhorn“

CHF 77.00

Das geschnetzelte Menu

Selleriecrèmesuppe mit Sprinzschaum
und Rindstrockenfleisch

Geschnetzeltes Kalbs- und Schweinefleisch
an feiner Champignonrahmsauce
serviert mit Rösti

Apfelküchlein mit Vanillesauce

CHF 50.00

Das Medaillon Menu

Komposition von Blattsalaten an
Hollunderdressing

Kraftbrühe mit Bergkäsetöstchen

Schweinsfilet am Stück gebraten
an sämiger Pfifferlingrahmsauce
Hausgemachter Kartoffelgratin
und bunte Gemüse garnitur

Schokoladentriologie
Schokoladenmousse, Schokoladenkuchen
und Truffes

CHF 73.00

Das tranchierte Menu

Gartenfrischer Blattsalat an
Balsamico-Essig und Olivenöl

Kraftbrühe mit Gemüseeinlage

Rosa gebratenes Roastbeef an herzhafter
Pfeffersauce serviert mit Tagliatelle und
saisonalem Gemüse

Honigparfait garniert mit frischen Früchten

CHF 75.00

Das regionale Menu

Vorspeisevariation
Mit Rotwein mariniertes Felchenfilet
mit Gurkensalat, Oberländer Rohschinken
mit Melonenrose
Hüttenkäse mit Meerrettich und Sprossen

Duett vom Oberländer Kalb

Sautiertes Filet und Schnitzel mit
Sonnengetrockneter Tomate gefüllt
Estragonsauce
Kartoffelgratin mit Wengener Alpkäse
garniert
Glasierte Karotten, Kohlrabi und Brokkoli

Chriesi Schuumtörtchen mit Chriesikompott

CHF 81.00

Das „Dreifilet“ Menu

Komposition von Blattsalaten garniert mit
Geräucherten Felchenfilets und
Meerrettichterrine

Kraftbrühe Royal mit Eierstich und
Blumenkohl

Dreifilet „Lauberhorn“ serviert in zwei Gängen

Rindsfilet rosa gebraten mit Kräuterbutter
serviert mit Kartoffelgratin und
Gemüsevariation

Kalbs- und Schweinsfilet an kräftiger
Estragon- und Steinpilzsauce
Butternudeln und Gemüsebouquet

Duett von weissem und dunklem
Schokoladenmousse mit Baccardi verfeinert

CHF 96.00

Das Gala - Menu

Marinierte Riesencrevette auf einem Tatar von
Avocado garniert mit einem Salatbouquet

Proseccocrèmesuppe mit Rauchlachsstreifen

Pikanter Melonenshot mit Früchtespiess

Rindsfilet im Kräutermantel gebraten an
Pfeffersauce
serviert mit Kartoffelgratin
garniert mit saisonalem Gemüsebouquet

Zitronenmousse auf gebratenen Ananas-
Mangowürfeln und Joghurtsauce

Zartschmelzende Weichkäse mit Birnenbrot
und Honignüsse

CHF 108.00

Das exklusive Menu

Black Tiger Riesencrevetten mit Thaicurry
mariniert
auf einem Avocadotartar dazu ein buntes
Salatbouquet

Topinambursuppe mit Ziegenfrischkäse
und Kumquats

Gebratenes Eglifilet an Bananenbutter serviert
mit Kräuterreis

Mangosorbet mit Litschi und Schaumwein

Kalbsfilet am Stück gebraten und tranchiert
serviert an einer leichten Limonensauce
garniert mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

Dessertparade
Warmes Schokoladenküchlein mit Orange und
Ingwer
gewürzt Passionsfruchtparfait mit frischer Feige
und
Kokosnussmousse mit Chili

CHF 111.00

Das „Smokert“ Menu

Tatar von hausgebeiztem schottischen Lachs
auf gerauchtem, eingelegten Gemüse

Geflügelkraftbrühe mit geräucherter
Entenbrust

Tapioka und Shiitake

Sorbet von geräuchertem Apfel

Glasiertes Kalbsnierenstück an Rosmarin-
Holundersauce serviert mit geräuchertem
Kartoffelstampf und saisonalem Gemüse

Regionale Käsevariation

Duett von weissem und dunklem
Schokoladenmousse mit Baccardi verfeinert

CHF 112.00

Das exklusive Oberländer Menu

Mostbröckli mit Melonenrose und Sbrinzmousse

Leicht gebundene Ochsenchwanzsuppe mit
Marinierten Rindswürfel, Gemüse und
Shiitakepilze

Gebratene Eglifilet auf Rotweinperlzwiebeln

Apfelsorbet mit Granatapfelkernen

Kalbsfilet am Stück gebraten mit
Rotweinzwiebeln einer leichter Vieille Prune
Rahmsauce

Kartoffelgratin und saisonalem Gemüsebouquet

Dessertparade

Warmes Schokoladenküchlein mit Orange und
Ingwer gewürzt

Passionsfruchtparfait mit frischer Feige und
Kokosnussmousse mit Chili

CHF 120.00

Fisch Menus

Das Seesaibling Menu

Tatar von geräuchertem Forellenfilet mit Frischkäse und Kräutern verfeinert auf Gurkencarpaccio

Pochiertes Seesaiblingsfilet an Riesling x Sylvanersauce serviert mit Gemüsereis und Broccoli

Pochierte Karamellcreme auf Biskuit Weissweibirne und Schokoladensauce

CHF 55.00

Das Lachs Menu

Gartenfrischer Blattsalat garniert mit frischen Apfelwürfeln und Nüssen an Hausdressing

Warm geräuchertes Lachsfilet an Kerbel-Noilly Prat-Rahmsauce serviert mit zweierlei Stampfkartoffeln

Glasierte Karotten und Broccoli

Tobleronemousse mit Whiskysauce und Zwetschgenkompott

CHF 59.00

Das Duett vom Zander

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Gebratenes Zanderfilet auf Gemüsestreifen garniert mit marinierten Kirschtomaten und Dampfkartoffeln

„Chriesichuächä“ mit Rahm

CHF 52.00

Das Seeteufel Menu

Tatar von geräuchertem Felchenfilet mit Frischkäse und Kräutern verfeinert

Gebratene Seeteufelmedaillons auf Lauchgemüse und Safransauce serviert Wasabi-Kartoffelpüree

Leichter Fruchteteller mit Maraschino

CHF 65.00

Das Felchen Menu

Nüsslisalat mit Weggiser Sprossenallerlei an Honig-Thymiandressing

Gebratene Felchenfilets mit getrockneten Tomaten und Kapernäpfel serviert mit Basmatireis und saisonalem Gemüsebouquet

Panna Cotta mit Passionsfrucht und marinierten Ananas-Mangowürfeln

CHF 55.00

Das Egli Menu

Cremesuppe von geräucherter Kartoffel Mit karamellisierten Birnenwürfeln

Gebratenes Eglifilets mit Pinienkernen Dampfkartoffeln serviert mit Kräuterquark

Aprikosenkompott mit Vanilleglace

CHF 52.00

Vegetarische Menus

Das Garten Menu

Nüsslisalat mit Brotcroûtons und gerösteten Sonnenblumenkernen an Honigvinaigrette

Zucchettiroulade auf Tomaten-Olivenbeet serviert

mit Griessnocken und Blumenkohl

Bananenkuchen mit Passionsfruchtsorbet

CHF 55.00

Das Eintopf Menu

Gemüsecarpaccio mit Rucola an Zitronengrasvinaigrette

Victoria-Tagliatelle-Eintopf mit Gemüse, Pilzen und frischen Kräutern

Schokoladenmuffin auf Sauerrahmspiegel

CHF 50.00

Folgende vegetarischen Hautgänge können in die Menus integriert werden

Saisonales Gemüse an leichter Kräutersauce im Blätterteigkissen

Tessiner Risotto mit Lauch, Bergkäse und Waldpilzen

Ravioli Potpouri mit Rucola, lauwarmen Kirschtomatensalat und Parmesanschaum

Kartoffelgnocchi mit getrockneten Tomaten, Artischocken, schwarzen Oliven und Pesto

Gemüsespiess an Currysauce serviert mit Reis und exotischen Früchten

Risotto-Olivenbällchen auf mediterranem Gemüse serviert mit rotem Pesto und Parmesanschaum

Buffet und BBQ

Das Lauberhorn Buffet

Geräucherte Fischspezialitäten

Geräucherte Forellenfilets, Felchenfilets, Eglifilets und kalt geräucherter schottischer Lachs

Trockenfleisch, Mailändersalami, Hauspastete, Pfefferterrine, Parmaschinken mit Melone, verschiedene Garnituren, Remouladen-, Cumberland- und Rahmmeerrettichsauce

Reichhaltiges Salatbuffet mit

Karotten, Randen, Sellerie, Gurken, Mais, Peperoni, verschiedene Blattsalate, drei Salatsaucen, Brotcroûtons, Kürbiskerne, gehackte Zwiebeln, gehackten Eiern, frische Petersilie garniert und Brot und Butter

Kraftbrühe mit Portwein

Am Tisch serviertes:

Zart rosa gebratenes Roastbeef englische Art an einer kräftigen Estragonsauce garniert mit Kartoffelgratin und farbenfrohem Gemüsebouquet

Frischer Fruchtsalat, gemischtes Eis, weisses Schokoladenmousse, hausgemachte Caramelköppli, Charlotte Royale, Beerengratin, Meringues, Früchtekuchen mit Schlagrahm und Cremeschnitte

CHF 90.00 pro Person

Das Kleine Buffet

Kalte Leckereien

Rohessspeck, Trockenwurst, Pfefferschinken, Mailändersalami, Hauspastete, Pfefferterrine, Ochsenmaulsalat, geräucherte Forellenfilets mit Meerrettich- und Cumberlandsauce

Reichhaltiges Salatbuffet mit

Karotten, Randen, Sellerie, Gurken, Mais, Peperoni und verschiedene Blattsalate mit drei Salatsaucen, garniert mit Brotcroûtons, Kürbiskerne, gehackten Zwiebeln, gehackten Eiern, frische Petersilie, und mit Brot und Butter

Schweinskarrebraten an Rosmarinsauce serviert mit Kartoffelstock und glasierten Karotten

Meringues mit Schlagrahm, Fruchtsalat, Mangomousse, Caramelköppli, Schokoladenmousse, Zwetschgenkuchen mit Rahm und gebrannte Creme

CHF 70.00 pro Person

Buffet und BBQ

Grill Buffet

Salat

Diverse Blattsalate, Rüepli mit Ingwer
Emmentaler Randensalat, Mais mit Curry
Selleriesalat mit Orangen, Griechischer mit Feta
und Tomaten-Mozzarella Salat

Fleisch

Mariniertes Schweinesteak,
Pouletbrüstchen, Pferdefilet, Spare ribs,
Diverse Würste und Hamburger

Saucen

Kräuterbutter, Curry, Sweet Chilli,
Kräutersenf, Barbecue, Creme fraîche mit Schnittlauch

Beilagen

Ratatouille, Maiskolben und Baked potatos
mit Sauerrahm

Dessert

Früchtepalette mit saisonalen Früchten,
Dunkles Schokoladenmousse mit Grand Marnier,
Gebrannte Creme, Tirami su, Cremeschnitte
Brownies, Emmentaler Meringue mit Rahm,
und Minipatisserie

CHF 70.00 pro Person

Grill Buffet Deluxe

Salat

Diverse Blattsalate, Rüepli mit Ingwer
Emmentaler Randensalat, Mais mit Curry
Selleriesalat mit Orangen, Griechischer mit Feta
und Tomaten-Mozzarella Salat

Anti Pasti

Getrocknete Tomaten, marinierte Artischocken,
Grillierte Zucchetti, Eingelegter Blumenkohl
Marinierte Felchen und Bramatapolenta mit Pilzen

Fleisch & Fisch

Am Stück gebratenes Entrecote, mariniertes
Schweinesteak, Pouletbrüstchen, Kängurufilet,
Pferdefilet, Spare ribs, Diverse Würste und
Hamburger
Ganzer Fisch in der Folie und Riesenkrevetten

Saucen

Kräuterbutter, Knoblauch, Curry, Sweet Chilli,
Kräutersenf, Barbecue, Creme fraîche mit Schnittlauch

Beilagen

Ratatouille, Maiskolben, Basmatireis, und Baked
potatos mit Sauerrahm

Dessert

Früchtepalette mit saisonalen Früchten,
Dunkles Schokoladenmousse mit Grand Marnier,
Gebrannte Creme, Tirami su, Cremeschnitte
Brownies, Emmentaler Meringue mit Rahm,
diverse Glacé und Minipatisserie

CHF 85.00 pro Person

Dessertbuffet

Grosses Dessertbuffet

Frischer Fruchtsalat mit Maraschino
Gemischtes Eis
Schokoladenmousse mit Rahm
Tiramisu Florentiner Art
Hausgemachtes Caramelköppli
Charlotte Royal
Tobleronemousse
Beerengratin und Früchtekuchen
Berner Meringues mit Rahm
Luftige Brandteigschwänchen
Mini-Pâtisserie reichhaltig gefüllt
Profiteroles Grossmutter Art
Frisch geschnittene Früchte
Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten

CHF 35.00 pro Person
(mit Trockeneis- und Lichteffect)

Kleines Dessertbuffet

Frischer Fruchtsalat mit Maraschino
Hausgemachte Caramelköppli
Schokoladenmousse mit Rahm
Birnenmousse mit Schokoladensplitter
Gemischtes Eis
Meringues und Schlagrahm
Mini-Pâtisserie reichhaltig gefüllt
Gebrannte Crème
Früchtekuchen

CHF 25.00 pro Person
(ohne Trockeneis- und Lichteffect)

So ein Käse...

Zu unseren Dessertbuffets empfehlen wir Ihnen eine schöne Käseplatte mit zartschmelzendem Weichkäse, Halbhart- und Hartkäse serviert mit Birnenbrot und Butter

CHF 11.00 pro Person

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

gültig ab 25. September 2016

Spa Hotel Victoria Lauberhorn

Dorfstrasse
CH-3823 Wengen
Tel. +41(0)33 856 29 29

Gültigkeit

Die Bedingungen gelten für die Erbringung von Logisleistungen sowie für Veranstaltungen und aller damit verbundenen Lieferungen und Leistungen zwischen dem Besteller und dem Hotel FloraAlpina.

Zustandekommen des Vertrages

Der Vertrag ist abgeschlossen, sobald der Seminar- oder Bankettraum und/oder das Hotelzimmer schriftlich bestellt oder durch das Hotel FloraAlpina bestätigt wurde.

Optionen

Optionsdaten sind für beide Parteien verbindlich. Nach Ablauf der Optionsdaten kann das Hotel über sämtliche Räume verfügen, sofern der Besteller nicht eine schriftliche Auftragsbestätigung gesandt hat.

Nutzungsdauer

Die Hotelzimmer stehen ab 14.00 Uhr des Anreisetages und bis 10.00 Uhr des Abreisetages zur Verfügung. Das Hotel kann reservierte Hotelzimmer ab 18.00 Uhr anderweitig vergeben, wenn keine Garantie geleistet oder keine späte Ankunft vereinbart wurde.

Personenzahländerungen

Die bestätigte Personenzahl gilt als Verrechnungsgrundlage. Teilnehmerreduktionen bis 20% der Personenzahl zum Zeitpunkt der definitiven Buchung sind jedoch kostenfrei. Sollten weniger als 80% der bestätigten Personen teilnehmen, werden diese verrechnet. Die definitive Personenzahl muss spätestens 3 Tage vor Anlassbeginn gemeldet werden und wird in jedem Fall verrechnet.

Annulationen von Seminare, Banketten und Hotelzimmern

Die bestätigte Personenzahl gilt als Verrechnungsgrundlage. Teilnehmerreduktionen bis 20% der bestätigten Personenzahl sind jedoch kostenfrei. Sollten weniger als 80% der bestätigten Personen teilnehmen, werden diese verrechnet.

Seminare, Bankette und Hotelzimmer

bis 60 Tage	keine Kosten	bis 60 Tage
	keine Kosten	bis 60
Tage	keine Kosten	
59 – 30 Tage	50 %	59 – 30 Tage
	50 %	59 – 30 Tage
	50 %	
29 – 10 Tage	75 %	29 – 10 Tage
	75 %	29 – 10
Tage	75 %	
9 – 0 Tage	100 %	9 – 0 Tage
	100 %	9 – 1
Tage	100 %	

Schaden

Der Nachweis eines geringeren Schadens bleibt dem Besteller, der Nachweis eines höheren Schadens bleibt dem Hotel vorbehalten.

Nicht beanspruchte Konsumationen

Es besteht kein Anspruch auf Rückerstattung für bestellte, jedoch nicht beanspruchte Dienstleistungen oder nicht konsumierte Essen/Getränke. Dem Besteller steht es frei, für die entsprechende Konsumation eine Ersatzperson zu stellen.

Zahlungsziele, Zahlungsmittel

Die Preise verstehen sich netto in CHF, inkl. Service, Taxen und MWSt. Rechnungen sind innert 10 Tagen zu bezahlen. Für Mahnungen wird eine Mahngebühr von CHF 10.-- verlangt. Der Verzugszins beträgt 6.5%. Andere Zahlungsfristen müssen zwischen den Parteien schriftlich vereinbart werden.

Vorauszahlungen für Gruppen und Bankette ab 10 Personen
Wir behalten uns vor, eine Anzahlung in Rechnung zu stellen.

Gerichtsstand

Der Gerichtsstand ist Wengen. Es gilt ausschliesslich Schweizer Recht.

Zusatzleistungen

Essen & Tischkultur:

Nachservice beim Menu	pro Person	CHF	5.00
Eine zweite Beilage 1.50	pro Person	CHF	
Menükarten Standart	pro Person	CHF	Gratis
Menükarten (spezial)	pro Person	CHF	2.00
Torte selbst mitgebracht	pro Person (Servicegeld)	CHF	6.00
Wein selbst mitgebracht (Zapfengeld)	pro Flasche 75cl	CHF	35.00
Spirituosen und Zigarren selbst mitgebracht	pro Person 2cl	CHF	6.00
Zusätzliche weisse Tischtücher (Apéro ohne Alkohol)	pro Tisch	CHF	8.00

Dekoration:

Standard Dekoration	pro Tisch	CHF	Gratis
Dekorationsarbeiten (Aufstellung der Namenskarten, Blumen)	pro Stunde	CHF	35.00
Dekorationsmaterial			Nach Aufwand
Kerzen	pro Stück	CHF	1.00
Laternen mit Kerzen	pro Stück	CHF	25.00

Technik & Sonstiges:

Raummiete (oder Zusatzräume)	ab Raum	CHF	150.00
Cateringkosten	ca. pro Anlass	CHF	300.00
Musikanlage (2 Boxen, Mikro, MP3, CD)		CHF	350.00
Bühne		CHF	100.00
Präsentationstechnik Beamer mit Leinwand	pro Stück	CHF	50.00
Mitarbeiterkosten (für Einzelbetreuung)	pro Stunde/pro Mitarbeiter	CHF	45.00

Probeessen & Betreuung:

Probeessen	pro Person 50% Rabatt
Offenweine sind gratis zum Testen	(bei Normalkonsumation)
Flaschenweine zum Testen	pro Flasche minus CHF 20.00

Verlängerung & Nachtruhe:

Verlängerung ab 00.00 Uhr	Eingabe der Verlängerung	CHF	150.00
ab 00.00- 02.00 Uhr	pro Stunde	CHF	150.00
ab 02.00 Uhr	pro Stunde	CHF	250.00
(ab 01.00 Uhr wird eine Std. mehr verrechnet für Abbau & Reinigung)			

Nachtruhe:

In der Schweiz gilt das öffentliche Nachtruhegesetz, dies tritt ab 22.00 Uhr in Kraft. Ab 24.00 Uhr ist der Veranstalter gezwungen für Ruhe zu sorgen.

Catering & Take - Away

Unsere Infrastruktur lässt es zu, Sie innerhalb von Wengen zu beliefern: bei Ihnen zu Hause, zur Grillparty im Wald, in Ihrer Firma oder im Ferienhaus.

Lieferspesen:	CHF 3.00 pro KM und CHF 45.00 pro Stunde
Inklusive im Menüpreis:	Grundbesteck, Geschirr, Tischtücher und Servietten, Kleinmaterial wie Aschenbecher, Menagen etc.
Mitarbeiter:	Chauffeur pro Std. CHF 45.00 Servicemitarbeiter pro Std. CHF 45.00 Koch pro Std. CHF 45.00 Kadermitarbeiter pro Std. CHF 65.00

(Je nach Ort und Art des Anlasses behalten wir uns vor, die Aufwendungskosten anzupassen.)

Wenn Sie die Speisen selber holen und keine weiteren Dienstleistungen von uns benötigen, gewähren wir Ihnen eine Ermässigung von 25% auf die Speisen. Alle weiteren Dienstleistungen werden separat verrechnet.