



# MENÜVORSCHLÄGE 2017

*„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.



**HOTEL VICTORIA-LAUBERHORN**  
Wengen, Jungfrau Region

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**

Raffael Hipp

[raffael.hipp@hotel-victoria-lauberhorn.ch](mailto:raffael.hipp@hotel-victoria-lauberhorn.ch)

### **Chef de Reception**

Marianne Feuz

[info@hotel-victoria-lauberhorn.ch](mailto:info@hotel-victoria-lauberhorn.ch)

### **Direktor**

Roger Wyrsch

[roger.wyrsch@hotel-victoria-lauberhorn.ch](mailto: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 eindrucklichen 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
- Reiseröllchen 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 Chilli 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 rassiger 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 Gemüse einlage  
\*\*\*

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 Früchteteller 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, Rüeblli 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, Rüeblli 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	<b>Gratis</b>
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	<b>Gratis</b>
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:**

Raummierte (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.