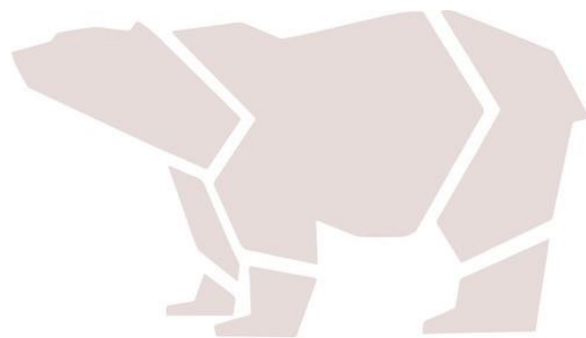


Angebote für Bankette 2025



ROMANTIK
HÔTEL DE L'OURS

Menu Romantik

Amuse-bouche

Zander Gravlax-Art mit Yuzu
Rollgerste-Tabboulé mit Passionsfrucht

Karotten-Orangen-Cremesuppe

Rinds-Entrecôte im Ganzen gebraten mit Pinot Noir aus dem Vully
Bratkartoffeln mit brauner Butter und saisonales Gemüse

Schokoladen-Entremet mit roten Früchten

CHF 107

Menu de l'Ours

Amuse-bouche

Hausgeräuchertes Forellenfilet
Sellerie-Apfel-Salat

Schaumige Lauchcreme-Suppe mit Kresse

Schweinefilet im Ofen gebraten mit Morcheln-Sauce
Kartoffelgratin und saisonales Gemüse

Bretonischer Sablé mit Zitronencreme

CHF 89

Menu Vully

Amuse-bouche

Salat aus jungen Sprossen
Italiennische-Vinaigrette und Garnituren

Creme-Suppe aus Seeland-Gemüse

Eglifilet gebraten mit Weissweinsauce aus dem Vully
Frische Pommes frites und saisonales Gemüse

Vacherin glacé

CHF 76

Saisonale Menüs

Winter

15. Januar bis 15. April

Amuse-bouche

Vichyssoise mit Chasselas aus dem Vully

Lachsfilet mit Miso überbacken

Linseneintopf

Echter „Suure Mocke“

Kartoffelpüree

Saisonales Gemüse

Croustillant und Pralinen-Profiteroles
mit Orange

Frühling

16. April bis 15. Juni

Amuse-bouche

Spargelsalat mit Himbeer-Vinaigrette

Konfiertes Saibling-Filet auf Fenchel

Kresse-Mousse

Gebratene Mais-Poularden- Suprême

Senfsauce

Cremige Polenta und saisonales Gemüse

Amaretto-Bavarois und Financier
Pochierter Rhabarber

Sommer

16. Juni bis 15. September

Amuse-bouche

Wassermelone-Sommergemüse-Gazpacho
mit Karamellisierte Körner

Forellen-Ceviche

Rollgerste mit Vinaigrette

Tagliata vom Rind mit getrockneten Tomaten,
Rucola, Parmesan und Pinienkernen

Gebratene kleine Kartoffeln

Pavlova mit roten Früchten und Pistazie

Herbst

16. September bis 30. Dezember

Amuse-bouche

Kürbis-Cappuccino mit Ingwer

Blätterteigtasche mit frischen Waldpilzen

Hirschbratwurst mit Eierschwämmchen und

Wildschwein-Atriau an Orangenzenen

Wildjus mit Wacholder

Rösti mit Butter und Herbstgemüse

Bretonischer Sablé mit Kastanien und
Schokolade

Menü komplet

3 Gang Menü 3 plats (ohne 2. Vorspeise)

Käseteller aus der Region mit Garnituren

CHF 87

CHF 65

CHF 12

Gut zu wissen

Menüs und Preise für Veranstaltungen ab 10 Personen.

Wir legen grossen Wert auf die Qualität unserer Produkte und Dienstleistungen, weshalb wir Sie bitten, ein identisches Menü für alle Gäste auszuwählen.

Gerne passen wir das Menü für Ihre vegetarischen Gäste an. Bitte informieren Sie uns im Voraus. Dasselbe gilt für Gäste mit Nahrungsmittelallergien.

Kinder bis 12 Jahre erhalten das Erwachsenenmenü zum halben Preis.

Wir bieten ein Pauschalangebot für stilles und sprudelndes Wasser zum Preis von CHF 9.- pro Person an. Alle anderen Getränke werden entsprechend dem Verbrauch berechnet.

Ab 23:30 Uhr berechnen wir CHF 55 pro Stunde und pro Service-Mitarbeiter sowie CHF 65 pro Service-Leiter.

Die Angebote sind 30 Tage gültig. Nach Ablauf dieser Frist können die Preise und das Angebot geändert werden.

Wir bieten auch Seminarpauschalen an. Zögern Sie nicht, unsere Broschüre anzufordern.

Wir verfügen über 8 Zimmer, die individuell eingerichtet und dekoriert sind. Benötigen Sie mehr Zimmer? Kein Problem. Gerne reservieren wir zusätzliche Zimmer in unseren Partnerhotels.

Wir haben kostenlose Parkplätze direkt neben dem Hotel.

Gut erzogene Hunde sind in unseren Restaurants herzlich willkommen.

Alle Preise sind in CHF angegeben und beinhalten die Mehrwertsteuer.

Eine Anzahlung von 50% des Gesamtbetrags kann bis zu 30 Tage vor der Veranstaltung verlangt werden.

Stornierungsbedingungen:

Bis zu 60 Tage vor der Veranstaltung: keine Stornogebühren

Bis zu 20 Tage vor der Veranstaltung: 20% des voraussichtlichen Gesamtbetrags

Bis zu 10 Tage vor der Veranstaltung: 50% des voraussichtlichen Gesamtbetrags

7 Tage oder weniger vor der Veranstaltung: 100% des voraussichtlichen Gesamtbetrags

Die Anzahl der Teilnehmer, einschliesslich Vegetariern, Allergikern und speziellen Anforderungen, muss spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung mitgeteilt werden, da diese Zahl in Rechnung gestellt wird.

Die Säle

Grande Salle – 1. Stock



Ein sehr heller Raum dank seiner zahlreichen Fenster und der angrenzenden Terrasse. Er bietet viele Gestaltungsmöglichkeiten für die Ausrichtung von Empfängen, Banketten oder Seminaren.

Fläche	100 m ²
U-Form (Seminar)	40 Personen
Konzert	80 Personen
Lange Tische (Bankett)	70 Personen
Apéro mit Stehtischen	100 Personen

Havana Club – 1. Stock



Dank seiner behaglichen Atmosphäre ist der Havana Club ideal für geschäftliche Besprechungen oder intime Familienfeiern geeignet, sei es für ein Bankett oder ein Arbeitsessen im kleinen Kreis.

Fläche	45 m ²
U-Form (Seminar)	16 Personen
Konzert	20 Personen
Lange Tische (Bankett)	20 Personen
Apéro mit Stehtischen	20 Personen