

Seminarhotel Gerzensee



Aperovorschläge

Seminarhotel Gerzensee, Dorfstrasse 2, CH-3115 Gerzensee, Schweiz
Tel. +41 (0)31 780 33 00, Fax +41 (0)31 780 34 00, www.seminarhotelgerzensee.ch

Ihr ganz besonderer Apero

Schön, dass Sie sich für unser Haus interessieren!

Es ist uns eine Freude, Ihnen nachfolgend unser feines Aperoangebot zur Auswahl anzubieten.

Wir sind überzeugt, dass wir auch für Sie einen auf Ihre Wünsche zugeschnittenen Vorschlag bereit haben, oder Ihnen einen ganz speziell für Sie gestalteten Anlass offerieren können.

Mit herzlichen Grüßen

Clemens Stampfli, Hotel Direktor und das ganze Team des Seminarhotel Gerzensee



Knabbereien

Erdnüsse	100g	CHF 2.50
Pommes Chips (Paprika & Nature)	100g	CHF 3.50
Blätterteiggebäck (einfach & gefüllt)	100g	CHF 6.00
Marinierte Oliven (schwarz & grün)	100g	CHF 3.50
Focaccia mit Meersalz und Rosmarin (in Würfel geschnitten)	100g	CHF 2.50
Ratatouille - Brotstängel mit Thymian	Stk	CHF 2.50
Kürbiskern Brotstängel	Stk	CHF 2.50
Petersilien Weissbrotstängel	Stk	CHF 2.50
Focciastick mit kandierten Oliven	Stk	CHF 2.50

Canapés (Toastbrot oder Baguette)

Fleisch

• Schinken	Stk	CHF 2.50
• Salami	Stk	CHF 2.50
• Bündnerfleisch	Stk	CHF 2.50
• Rohschinken	Stk	CHF 2.50
• Trutenschinken geräuchert	Stk	CHF 2.50
• Rindstatar	Stk	CHF 3.50
• Roastbeef mit Tatarensauce	Stk	CHF 3.50

Fisch

• Krevettencocktail	Stk	CHF 3.50
• Rauchlachs mit Wasbi	Stk	CHF 3.50
• Thonmousse	Stk	CHF 2.50
• Forellenfilet geräuchert mit Meerrettich	Stk	CHF 3.50
• Heilbutt geräuchert mit Dill - Senfsauce	Stk	CHF 3.50

Vegetarisch

• Kräuterfrischkäse	Stk	CHF 2.50
• Gemüsetatar	Stk	CHF 2.50
• Ei mit Mayonnaise	Stk	CHF 2.50
• Brie	Stk	CHF 2.50
• Lenker bleu und Trauben	Stk	CHF 2.80

Mini Blätterteigpastetchen mit Moussefüllung (kalt)

• Lachs	Stk	CHF	2.50
• Thon	Stk	CHF	2.50
• Schinken	Stk	CHF	2.50
• Karotten	Stk	CHF	2.50
• Frischkäse	Stk	CHF	2.50
• Avocados	Stk	CHF	2.50
• Ei	Stk	CHF	2.50

Häppchen

Schweiz

• Dörrpflaume mit Speck	Stk	CHF	1.20
• Schinkengipfeli	Stk	CHF	1.90
• Käseküchlein	Stk	CHF	2.30
• Egliknusperli mit Tatarensauce	Stk	CHF	2.50
• Sbrinzwürfeli (100g)	Stk	CHF	8.50
• Hackfleischbällchen in Tomatensauce	Stk.	CHF	1.20
• Z'vieri Plättli mit regionalen Spezialitäten	pro Pers.	CHF	9.50
• Gemüsedips mit Curry & Cocktailsauce	pro Pers.	CHF	4.50
• Verschiedene Käsesorten garniert	100gr.	CHF	8.50

Italien

• Tomaten-Mozzarella - Spiessli	Stk	CHF	1.50
• Mini-Pizza Tomate - Mozzarella	Stk	CHF	2.00
• Mini-Pizza Prossutto	Stk	CHF	2.00
• Mini-Pizza Formaggio	Stk	CHF	2.00
• Antipasti-Variation (40gr)	pro Pers.	CHF	6.50
• Honigmelone mit Parmaschinken	Stk	CHF	4.50
• Gebackene Champignons	Stk	CHF	1.50

Asien

• Mini Frühlingsrolle (25g)	Stk	CHF	1.20
• Gemüsetasche Dim Sum	Stk	CHF	2.00
• Poulet-Satey mit Erdnussmarinade	Stk	CHF	2.20
• Riesenkrevetten im Knuspermantel Sweet & Sour Sauce	Stk.	CHF	2.00
• Samosas	Stk.	CHF	1.20
• Sushi-Auswahl Tokio (ca 25g)	Stk	CHF	1.20

Spanien

- Tortilla - Wrap mit Rauchlachs und Frischkäse Stk. CHF 3.50
- Tortilla - Wrap mit Guacamole und Serrano Schinken Stk. CHF 3.50
- Tandoori-Hähnchenflügel Stk. CHF 2.50
- Flamenquines (Frittierte Schinken - Mangeostick) Stk. CHF 2.50
- Tortilla mit saisonalen Pilzen und Gemüse Stk. CHF 1.50
- Rassige Albondigas (Rindfleischkugeln) Stk. CHF 1.20

Süsse Verführung

- Mini-Dessert Stk. CHF 2.50
- Friandise Stk. CHF 1.80
- Brownie - Triangolo Stk. CHF 2.20
- Früchtespiessli Stk. CHF 3.50
- Fruchtspiesse Stk. CHF 4.50
- Saisonfrüchte Stk. CHF 1.50

Gourmet-Häppchen

- Baliklachs mit Brunnenkresse und Gewürzbrot Stk. CHF 4.50
- Dörripflaume mit Entenleber gefüllt Stk. CHF 4.50
- Tête de Moine mit Kräutern Stk. CHF 3.50
- Spiess von Riesenkrevette, Karotten und Granatapfel Stk. CHF 4.50
- Frischkäsepraline im Pumpernickel, Cherrytomate Stk. CHF 3.50
- Gebeizter Tafelspitz mit Lauchsauerrahm und Trüffelduft Stk. CHF 3.50
- Entenspiess mit grünem Tomatenchutney Stk. CHF 3.50
- Grillierte Polentaschnitte mit Trüffel und Taube Stk. CHF 4.50
- Dorade und Topinamburmousse mit asiatischer Kresse Stk. CHF 3.50
- Rotbarbe mit Vanille und gelierter Kokosmilch Stk. CHF 4.50
- Thunfischtatar mit kandierten Meerrettich Stk. CHF 4.50
- Geräucherter Stör auf Randen mit Tapiokakavier Stk. CHF 4.50

Tramezzini- Sandwich-Rollen

- Mit Thunfisch, Ei, Oliven, Kirschtomaten und grüne Bohnen Stk. CHF 5.50
- Mit Philadelphia, Serranoschinken, Rucola und Trockentomaten Stk. CHF 6.50
- Mit Philadelphia, Rauchlachs, Kapern und Tomate Stk. CHF 6.50

Kalte Platten

- Fleischplatte gemischt und garniert - Ruchbrot und Zopf 1.2 kg CHF 120.00
- Fleischplatte gemischt und garniert - Ruchbrot und Zopf 1.2 kg CHF 120.00

Zusammengestellte Aperos

Kleine Auswahl ab 10 Personen pro Person CHF 9.50

- Ei Canapé
- Thonmousse Canapé
- Schinkengipfeli
- Käseküchlein

jeweils 1 Portion pro Person

Normale Auswahl ab 20 Personen pro Person CHF 15.00

- Gemüsetatar Canapé
- Salami oder Camembert Canapé
- Rauchlachs Canapé
- Schinkengipfeli
- Gemüsedips mit Curry – und Cocktailsauce
- Frühlingsrolle süss & sauer (fleischlos)
- Grüne & schwarze marinierte Oliven

jeweils 1 Portion pro Person

Grosse Auswahl ab 30 Personen pro Person CHF 18.00

- Ei Canapé
- Bündnerfleisch Canapé
- Rauchlachs Canapé
- Schinkengipfeli
- Käseküchlein
- Riesenkrevette in Knusperpanade mit scharfer Chili Sauce
- Frühlingsrolle süsser Chilisauce (fleischlos)
- Gemüsedips mit Curry– und Cocktailsauce

jeweils 1 Portion pro Person

Apero Riche ab 50 Personen pro Person CHF 24.00

- Ei Canapé
- Bündnerfleisch Canapé
- Rauchlachs Canapé
- Mini Pastetchen mit Frischkäsemousse
- Schinkengipfeli
- Käseküchlein
- Poulet - Satey mit Erdnussmarinade
- Fleischbällchen mit süsser Chilisauce
- Panierte Riesenkrevette mit scharfer Chili Sauce
- Mini Pizza verschiedene
- Frühlingsrolle süss & sauer (fleischlos)
- Gemüsedips mit Curry– und Cocktailsauce

jeweils 1 Portion pro Person

Sommerangebot auf unserer schönen Terrasse

Frühstück

ab 15 Personen

Reichhaltiges Frühstücksbuffet, Kaffee, Fruchtsaft und Wasser pro Person CHF 19.00

Brunch

ab 20 Personen

Kalten und warmen Speisen, Kaffee, Fruchtsaft und Wasser pro Person CHF 32.00

Sandwich

• Hinterschinken	Stk	CHF 6.00
• Salami	Stk	CHF 6.00
• Rohschinken	Stk	CHF 6.00
• Pouletwurst	Stk	CHF 6.00
• Greyerzer Käse	Stk	CHF 6.00
• Brie	Stk	CHF 6.00
• Ei & Curry	Stk	CHF 6.00
• Tomaten	Stk	CHF 6.00
• Thonmousse	Stk	CHF 6.00
• Rauchlachs	Stk	CHF 6.00

Sandwich Lunch ab 10 Personen

Pro Person 2 Sandwiches	Stk	CHF 6.00
• Mineral Liter mit und ohne Kohlensäure	Liter	CHF 6.00
• Mineral Liter süss	Liter	CHF 7.00
• Kaffee & Tee	Tasse	CHF 3.00
• Stück Früchtekuchen	Stk	CHF 1.20
• Stück Schokoladenkuchen	Stk	CHF 1.20
• Frucht	Stk	CHF 1.50

«Grab & Run Bag»

(Der ideale Lunch zum mitnehmen – zum Beispiel bei der Abreise)

Bag pro Person	Stk	CHF 19.00
----------------	-----	-----------

Inhalt

- 1 Mineral Pet 5dl, 1 Orangensaft Tetra 2,5 dl
- 1 Käsesandwich, 1 Schinkensandwich
- 2 frische Früchte
- 1 Schokoladenriegel

Unsere Apero Empfehlung

Als Apero empfehlen wir Ihnen 5 - 8 Häppchen pro Person zu wählen.
Zu einem Cocktail empfehlen wir Ihnen 9 - 12 Häppchen pro Person zu wählen.

Was kostet zusätzlich?

Zusatzkosten für Anlässe & Pausen im Schloss und Schlossgarten (Kosten jeweils pro Pause & Anlass)

Bis 50 Personen	CHF	100.-
51–75 Personen	CHF	150.-
76–100 Personen	CHF	200.-
ab 101 Personen	CHF	250.-

Zusatzkosten für Anlässe im Bootshaus

Apero bis Maximum 30 Personen	pauschal	CHF	500.-
Essen bis Maximum 20 Personen	pauschal	CHF	500.-

Herkunftsland Fleisch

Schweine-, Kalb & Rindfleisch
Lamm
Poulet / Truten
Fisch

Schweiz
Neuseeland/ Australien
Ungarn / Schweiz
je nach Angebot

Getränkeangebot

Weissweine

Schweiz



Johannisberg AOC Majorie – Unser Hauswein

Edmond Giroud, St-Pierre de Clages, Wallis 75cl 2009 29.00

Mittleres Gelb mit grünlichen Reflexen. Intensives Bouquet nach Pfirsich, Ananas und Honig. Am Gaumen konzentriert und kraftvoll mit rassigem Finale. Er ist ein spezieller Aperitif zusammen mit Lachsbrötchen. Ideal zu Spargeln, Melone mit Rohschinken oder Waldpilzen an Rahmsauce.

Schafiser AOC

Rebgut Stadt Bern, Bielersee 75cl 2007 34.00

Bereits 1528 betrieb die «Stadt und Republik Bern» das Rebgut und trat es anlässlich der Gütertrennung 1852 an die neugeschaffene Einwohnergemeinde Bern ab. Das heutige Weingut umfasst rund 20 Hektaren Kulturland. Ein ausgezeichnete Apérowein aus Chasselas Trauben.

Aigle AOC Les Murailles

Henri Badoux, Waadtland 75cl 2007 49.00

Charaktervoller Wein mit guter Fülle. Der Klassiker aus dem Chablais.

Italien



Vernaccia di San Gimignano DOCG

Bertesca, Toscana 75cl 2008 32.00

Das Aroma ist angenehm frisch und intensiv, ohne aufdringlich zu werden. Am Gaumen schön rund mit gut eingebundener Säure. Ein körperreicher Weisswein, reif und voller Harmonie, der mit fruchtigen Noten begeistert. Ideal zu grilliertem Fisch oder zu frittiertem, hellem Fleisch. Auch als Aperitif geeignet.

Chardonnay Alto Adige DOC

Alois Lageder 75cl 2008 38.00

Leuchtend strohgelbe Robe mit grünlichen Reflexen. Feinfruchtig-sortentypisches Aroma von reifen Südfrüchten. Schön balancierter Gaumen; frische und lebhaft Säure; im Nachhall Zitrusfrüchte.

Roero Arneis DOCG Cantina del Nebbiolo

Piemont 75cl 2009 40.00

Strohgelbfarbiger Wein mit Grünnoten. Im Aroma blumig, fruchtig (Flieder, Pfirsich, Johannisbeeren) mit dezentem Bittermandelgeschmack. Dieser «Piemontese» kann man als Aperitif, zu leichten Vorspeisen aus Kalbfleisch und Geflügel geniessen, ebenso passt er zu Meeresfrüchtesalat oder Gemüsesuppe.

Spanien



Señorio de Garci Grande DO

Bodegas Garci Grande, Rueda 75cl 2007 34.00

Klares Zitrusgelb mit grünlichen Reflexen. Sauber mit einer guten Intensität. Fruchtige Aromen, weisse Blüten, frisch geschnittenes Gras. Im Gaumen zeigt sich dieser Verdejo frisch, sehr ausgewogen und mit guter Struktur. Dieser frische Weisswein eignet sich besonders gut zu den klassischen Tapas und ähnlichem.

Rosé-Wein

Italien



Rosato del Salento IGT Negroamaro Càtele

Apulien 75cl 2007 33.00

Kräftiges Rosa durch die farbbintensive Negroamaro- Traube. Köstlich erfrischendes Bouquet mit dem Duft frisch gepflückter Waldbeeren. Am Gaumen elegante Säure, finessenreiche Fruchttextur. Hervorragend als Aperitif, zu kalten Antipasti wie gegrilltem Gemüse, Rohschinken oder Meeresfrüchten sowie als Essensbegleiter zu Vitello tonnato oder kurzgebratenem Geflügel oder Kalbfleisch.

Rotweine

Schweiz



Merlot del Ticino DOC «Ticinello»

Zanini Ligornetto 75cl 2007 39.00

Dunkles, strahlendes Rubinrot. Intensive Aromatik nach Brombeeren, Pflaumen und Holunder. Mundfüllend und kraftvoll. Die Gerbstoffe verbinden sich harmonisch mit der Säure. Viel Merlot-Frucht im Nachhall.

Humagne Rouge AOC

Albert Mathier et Fils, Wallis 75cl 2008 52.00

Dunkles Rubinrot. Akzentuierter Duft nach Cassis und wilden Kirschen mit würzigen Komponenten. Dichte Gaumenstruktur, weiches Tannin, geschmeidig und kraftvoll im Ausklang. Der Humagne ist der ideale Begleiter zu Wildspezialitäten. Ebenso passt er zu einem Walliser Bergkäse, zu Kastanien oder zu einem herzhaften Eintopfgericht.

Italien



Primitivo del Tarantino IGT

Sette Torri, Apulien 75cl 2007 38.00

Primitivo (Zinfandel). Tiefsdunkles Purpurrot. Üppiges Bouquet nach Brombeeren und Kirschenkompott. Konzentrierte Gaumenfülle mit unendlicher Tiefe und langem Fruchtfinale.

Cannonau di Sardegna DOC

Costera, Sardinien 75cl 2006 45.00

Dichte, tiefe Aromatik nach schwarzen Beeren, Pflaumen und einer Spur Schokolade. Voller, weicher Körper. Sehr extraktreich mit langem Fruchtfinale. Passt ausgezeichnet zu Pasta, Pizza, Risotto und Grilladen.

Rosso di Montalcino

Capanna, Toscana 75cl 2006 47.00

Dunkles Rubinrot. Intensive Fruchtaromatik (Weichselkirschen Brombeeren, Walderdbeeren). Kraftvoll im Antrunk, reichhaltig im Körper mit ausgewogener Struktur. Ausgezeichnet zu Wild, Lamm, Braten und Coniglio in Sauce mit Oliven. Perfekt zu einem Stück reifen Pecorino, Parmigiano oder Sbrinz.

Impero Amarone della Valpolicella DOC Classico

Vinea, Veneto

75cl 2006

74.00

Tiefes Granatrot mit guter Dichte. Konzentriertes Zimt-, Kirschen- und Waldnüssebouquet. Im Mund unglaublich vollmundig mit Beeren- geschmack und mit Gewürze- und Ledernoten. Er ist der perfekte Begleiter zu kräftigen Fleischgerichten, zu Risotto, Polenta oder Pasta. Harmonisch zu einer Käseplatte.

Passione Barrique IGT

Terrazza Retiche di Sondrio

75cl 2004

88.00

Granatrot. Schmelziger Auftakt, dessen Verführungskraft Lust auf den ersten Schluck macht. Im Gaumen mischen sich reife Pfeffernoten, mit Schokoladenstreusel, rosa Pfeffer und Sauerkirschen, wobei jeder Schluck das Aromaspektrum erweitert. Der Passione passt ausgezeichnet zu kräftigen Mahlzeiten, rotem Fleisch, Käse und zu Veltliner Spezialitäten.

Frankreich**Domaine de la Jasse VdP d'Oc Vieilles vignes**

Frankreich, Rhône, Languedoc, Pay d'Oc

75cl 2007

39.00

Sehr intensives und aromatisches Bouquet. erinnert an reife Früchte. Vergleichbar mit einem kräftigen Pauillac aus dem Bordeaux. Passt ausgezeichnet zu kräftigem roten Fleisch und Wildbret, sowie zu Hartkäse.

Château Dalem Fronsac AOC

Bordeaux

75cl 2006

68.00

Fast schwärzliches Brombeerrot. Ausgeprägte Aromatik nach Brombeeren und Cassis, dezent Vanille und Röstaromen. Reiche Gaumenfülle. Passt hervorragend zu Lamm und Wild, zu Roastbeef, Grilladen, Rindsfilet oder Entrecôte. Idealer Begleiter zu einem würzigen Weichkäse.

Spanien**Arbucala Esencia Toro DO**

Valduero

75cl 2008

34.00

Intensives, dunkles Rot. Ausgeprägtes Bouquet, Aromen von roten Früchten und Blumen. Kräftige Struktur mit feinen Tanninen. Angenehme Fülle und gute Harmonie zwischen Jugendlichkeit und Komplexität. Idealer Begleiter zu Fleischgerichten.

Valduero Crianza Ribera del Duero DO

Bodegas Valduero, Gumiel del Mercado

75cl 2006

52.00

Intensives Aroma nach reifen Kirschen, Erdbeeren und Zwetschenkompott, mit einer Spur Vanille. Weiche Fruchtfülle am Gaumen mit kraftvoller Eleganz und Tanninstruktur. Ideal zu rotem Fleisch jeglicher Zubereitungsart (gegrillt, geschmort, gebraten), zu grilliertem Meerfisch, Paella, Risotto oder Käse.

Portugal**Fabelhaft, Douro DOC**

Dirk Nidpoort

75cl 2007

46.00

Dunkles Kirschrot. Komplexe Aromatik (Brombeer, Holunder, Rauch, Lackritze). Am Gaumen dichte Struktur und angenehme Fülle. Zu rotem Fleisch, Roastbeef, Lamm und Wildgeflügel. Als Käse sind Brie de Meaux und Camembert ideale Begleiter.

Schaumweine

Prosecco

Il Colle Prosecco Brut di Valdobbiadene DOC

75cl 36.00

Glanzhelles Strohgelb. Intensive Fruchtaromatik (Apfel, Pfirsich), angenehme Kohlensäure, elegant, trocken und gut ausbalanciert. Feiner Nachklang.

Champagner

Canard-Duchêne Brut

Canard-Duchêne 75cl 88.00

Glanzhelles Strohgelb. Feine, regelmässige und anhaltende Perlage. Als Aperitif, als Essensbegleiter von der Vorspeise bis zum Dessert.

Offene Weine

Weissweine Schweiz

Chardonnay de Genève AOC 10cl 4.00
Genève 50cl 18.50

Merlot bianco «Martin Pescatore» 50cl 20.00

Schafiser AOC
Rebgut der Stadt Bern 50cl 23.00

Rosé-Wein

Rosé de Gamay AOC
Genève 50cl 18.00

Rotweine Schweiz

Walliser Pinot noir 10cl 4.50
La Bannière, Wallis 50cl 19.00

Merlot del Ticino «Il Picchio Rosso»
Tessin 50cl 22.00

Rotweine Italien

Salice Salentino DOC
Concertino, Apulien 50cl 18.00

Chianti DOCG Oro Rosso
Toscana 50cl 19.50

Alkoholfreie Getränke, Aperitifs und Biere

Warme Getränke

Kaffee, Schale, Espresso, Ristretto		3.00
Doppelter Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato		4.50
Tee, Ovomaltine, Schokolade		3.00

Frucht- und Gemüsesäfte

Orangen-, Grapefruit- und Multivitaminensaft	20cl	3.00
Tomatensaft	20cl	3.00
Orangensaft	1l	10.00
Traubensaft (Eigenproduktion - saisonal)	1l	12.00

Mineralwasser

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Rivella rot/blau	33cl	3.20
Henniez blau oder rot	33cl	3.20
Ramseier Apfelschorle	33cl	3.20
Ramseier Apfelsaft	30cl	3.20
Schweppes Tonic	20cl	3.20
Henniez blau oder grün	1l	6.00
Coca Cola, Rivella rot, Sinalco, Sprite	1l	7.00
Apfelsaft Ramseier	1l	8.00

Flaschenbiere

Vol%

Rugenbräu alkoholfrei	alkoholfrei	33cl	3.80
Rugenbräu dunkel	5.2%	33cl	3.80
Rugenbräu Zwickel	4.8%	33cl	4.50
Egger Maximus	5.2%	33cl	3.80
Calanda Lemon (Panaché)	2.4%	33cl	3.80

Aperitifs

Martini weiss / rot	15%	4.0cl	5.00
Campari	23%	4.0cl	5.00
Cynar	16.5%	4.0cl	5.00
Pastis 51	45%	2.0cl	5.00
Underberg	44%	2.0cl	5.00
Appenzeller	29%	4.0cl	5.00
Sherry Tio Pepe	18%	4.0cl	5.00

Spirituosen

	Vol%		
Wein-, Obstbrände und Marc			
Kirsch	41%	2.0cl	5.00
Pflümli,	40%	2.0cl	5.00
Vieille Prune	41%	2.0cl	6.00
Williamine Morand	43%	2.0cl	6.00
Calvados du pays d'Auge	40%	2.0cl	7.00
Marc de Bourgogne Morin	40%	2.0cl	6.00
Gerzensee Schnaps	36%	2.0cl	5.00
Grappa			
Brunello di Montalcino	43%	2.0cl	7.00
Il Moscato, Nonino	41%	2.0cl	9.00
Amarone della Valpolicella	43%	2.0cl	8.00
Likör			
Amaretto	28%	2.0cl	5.00
Grand Marnier	40%	2.0cl	5.00
Cognac			
Rémy Martin VSOP	40%	2.0cl	9.00
Rum			
Havana Rum Club, 7 years	40%	4.0cl	9.00
Bacardi	40%	4.0cl	7.00
Wodka und Gin			
Wodka Moskovskaya	37.5%	4.0cl	7.00
Gordon's Gin	37.5%	4.0cl	7.00
Whiskies			
Ballantine's Finest	40%	4.0cl	9.00
Johnnie Walker, Black Label	40%	4.0cl	9.00
Jack Daniel's	40%	4.0cl	9.00
Single Malts			
Macallan, Single Malt Scotch	43%	4.0cl	15.00
Highland, 12y. old			
Preis für zusätzliches Mineral oder Orangensaft zu Longdrinks			+3.00

Alkoholische Getränke wie Wein, Obstwein, verdünnter Obstwein, Bier, Frucht- und Beerenwein dürfen nicht an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren abgegeben werden.
Spirituosen und verdünnte Spirituosen dürfen nicht an Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren abgegeben werden.

Preisänderungen vorbehalten, Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.6% MwSt

Gut zu wissen...

...allgemeine Geschäftsbedingungen

Bei der Planung Ihres Anlasses ist es immer hilfreich, Details zu beachten – hier sind einige davon zusammengefasst!

Angebot

Sämtliche Preise verstehen sich in CHF inklusive 7,6 % Mehrwertsteuer, Service und Taxen. Wir behalten uns allfällige kleinere Änderungen in Bezug auf eine veränderte Marktsituation vor.

Anlassorganisation

Unsere Anlasskoordinatorin organisiert mit Begeisterung Ihre Anlass im Seminarhotel Gerzensee. Sie erreichen sie unter 031 780 33 00 oder per Mail event@szgerzensee.ch.

Apéro

Ein schöner Apéro bringt Ihre Gesellschaft erst richtig in Stimmung und überbrückt allfällige Wartezeiten auf noch nicht eingetroffene Gäste. Nebst einem vielfältigen und kreativen Angebot an Getränken und Häppchen kann die Umgebung zu einer einzigartigen Atmosphäre beitragen.

Anzahlung - Vorauszahlung

Für Ihren Anlass ist nach Abschluss des Vertrages 50% des bestätigten Betrages als Anzahlung fällig. Wir bitten Sie, diese Summe bis 6 Wochen vor Ihrem Anlass zu überweisen.

Annulationskosten bei Banketten

Mit Ihrer Unterschrift ist die Reservation für uns verbindlich.

Bei Annullation eines **definitiv** bestätigten Anlasses gilt folgendes: Im Minimum CHF 300.00

21 bis 8 Kalendertage vorher	35 % des Arrangements
7 bis 3 Kalendertage vorher	70 % des Arrangements
2 bis 0 Kalendertage vorher	100 % des Arrangements

Unter Arrangement verstehen wir Menüpreis x Personenzahl. Um Missverständnisse vorzubeugen, können wir Annullationen nur in schriftlicher Form akzeptieren.

Vereinbarte Sonderleistungen, die infolge einer Absage nutzlos werden, sind in jedem Falle zu bezahlen. Kann der Kunde den Vereinbarungen nicht nachkommen, so ist das Seminarhotel Gerzensee berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten. Im Falle höherer Gewalt können beide Parteien ohne Kostenfolge vom Vertrag zurücktreten (zB Naturkatastrophen, Brand etc.).

Blumen - Dekoration

Eine festliche Blumendekoration verleiht Ihrem Anlass ein spezielles Ambiente. Unsere Floristin stellt gerne eine Blumendekoration nach Ihren Wünschen zusammen. Gerne dekorieren wir Ihren Anlass dementsprechend und unterbreiten Ihnen eine entsprechende Offerte.

Bestuhlung

Die Bestuhlung entwerfen wir speziell für Ihren Anlass und unterstützen Sie bei der Detailplanung und optimalen Raumeinteilung.

Brennbare Materialien / Feuerwerk

Aus Feuerpolizeilichen Gründen bitten wir Sie höflichst auf alle brennbaren Materialien zu verzichten. Bitte informieren Sie auch Ihre Organisatoren. Bei Brand und Sengschäden wird jede Haftung abgelehnt. Allfällige Schäden an Mobiliar und Einrichtungen werden der Gesellschaft verrechnet.

Dekoration und Ausstattung (eigene)

Mitgebrachtes Equipment und Dekoration können nach Absprache verwendet werden und werden vom Veranstalter sofort nach Ende der Veranstaltung abgebaut. Das Seminarhotel Gerzensee behält sich vor, über mitgebrachtes Material, das nicht innerhalb von 24 Stunden nach Ende der Veranstaltung abgeholt wird, frei zu verfügen.

Detailabsprache

Um einen unvergesslichen Anlass zu garantieren ist es notwendig bis spätestens 4 Wochen vor dem Anlass alles im Detail zusammen zu besprechen. Bitte setzen Sie sich rechtzeitig mit uns in Verbindung. Wir nehmen uns gerne Zeit für Sie.

Fundsachen

Liegegebliebene Gegenstände von Gästen werden nur gegen Porto-Vorauszahlung nachgesandt. Nach einem Monat werden die Fundsachen entsorgt.

Haftung

Der Gast trägt jegliche Haftung bei Beschädigung der ihm zur Verfügung gestellten Materialien und Hoteleinrichtungen. Allfällige Schäden werden der Gesellschaft verrechnet.

Hochzeitstorte

Torten und Kuchen bestellen wir gerne nach Ihren Wünschen in unserer Hausbäckerei. Selbstverständlich können Sie diese auch bei Ihrem Lieblings-Konditor bestellen und ins Seminarhotel Gerzensee liefern lassen. In diesem Falle verrechnen wir CHF 3.50 pro Person für Gedeck und Service. Zudem erwarten wir qualitativ und hygienisch einwandfreie Produkte. Wir lehnen jede Haftung ab.

Stuhlhussen

Um das Ambiente ihrer Hochzeit noch zu steigern, überziehen wir die Stühle gerne mit eleganten weissen Hussen. Pro Husse verrechnen wir CHF 9.00.

Kinder

Entspannte Eltern und leuchtende Kinderaugen – das wünschen wir uns auch für Ihren Anlass. Deshalb verwöhnen wir an Ihrem Festtag auch die kleinen Gäste und servieren Ihnen ein Lieblingsgericht. Nach dem Essen haben unsere kleinsten Gäste die Möglichkeit, sich in unserer TV-Ecke bei einer DVD zu vergnügen (entsprechende DVDs bitten wir sie selber mitzubringen).

Menuauswahl

Wir bitten Sie, für Ihren Anlass ein einheitliches Menü auszusuchen. Unsere Menüvorschläge gelten ab 10 Personen (Buffet ab 25 Personen). Vegetarische Menus servieren wir gerne auf Vorbestellung.

Menukarten

Die Menukarte ist der Teil eines Festes, den die meisten Gäste als Erinnerungsstück mit nach Hause nehmen. Automatisch drucken wir für Ihren Anlass eine Menukarte mit dem von Ihnen bestimmten Menü und ausgesuchten Weinen. Für spezielle Wünsche mit eigenen Motiven wie Fotos etc. verrechnen wir für den Farbdruck CHF 2.00 pro Menukarte.

Musik - Unterhaltung

Bestimmen Sie die musikalische Unterhaltung für Ihren Anlass! – Gerne vermitteln wir Ihnen die passenden Adressen. Für einen Verstärker mit Boxen und Mikrofon ist für CHF 100.00 Tagesmiete gesorgt.

Parkplätze

Das Seminarhotel Gerzensee verfügt über 100 eigene Parkplätze inkl. Tiefgarage. Auch für Busse ist Platz auf dem Hotelgelände.

Probeessen

Sehr gerne begrüssen wir Sie vorgängig um Ihr Wunschmenü für Sie (2 Personen) zu kochen. Die Warenkosten des Menüs werden wir Ihnen verrechnen. (Verkaufspreis – 40%)

Rahmenprogramm

Gerne helfen wir Ihnen bei der Zusammenstellung eines aussergewöhnlichen und interessanten Programms. Die unzähligen Möglichkeiten am Tor zum Berner Oberland, lassen (fast) keine Wünsche offen.

Reservation

Mit Ihrer Unterschrift auf der von uns erhaltenen Bestätigung ist die Reservation verbindlich.

Saalmiete

Eine Saalmiete entfällt bei einer einheitlichen Menuauswahl ab CHF 30.00 pro Person. Wünschen Sie ein Mittag- oder Abendessen in unserem Schloss verrechnen wir ein Aufschlag von Pauschal CHF 30.00 pro Person für den Mehraufwand.

Taxi und ÖV

Ob für die Anreise zu Ihrem Anlass oder den Heimweg spät abends – es lohnt sich, wenn Sie rechtzeitig an den Transport Ihrer Gäste denken. Für Einzelpersonen ruft Ihnen unser Serviceteam gerne spontan ein Taxi – für grössere Gesellschaften empfehlen wir die Vorausreservation.

Technische Hilfsmittel

Technische Hilfsmittel wie Beamer, Hellraumprojektor, Leinwand, Flipchart, Rednerpult mit Mikrophon stehen zu Ihrer Verfügung und werden nach Aufwand verrechnet. Gerne unterstützt Sie ein Mitarbeiter unseres Unterhaltes bei technischen Fragen. Stundenansatz CHF 80.00.

Teilnehmerzahl

Um noch besser zu planen und perfekt vorbereitet zu sein, bitten wir Sie, uns 10 Tage vor dem Anlass eine Richtzahl und bis 48 Stunden vorher die verbindliche Personenzahl bekannt zu geben. Diese Garantiezahl wird bei der Verrechnung berücksichtigt.

Tischreden

Wenn Tischreden oder andere Attraktionen geplant sind, sollten Sie uns über den Zeitpunkt der Pausen informieren. Beiträge, welche eine spezielle Infrastruktur oder Umstände erfordern, sollten immer mit uns besprochen werden.

Übernachtung

Damit Sie das Fest gebührend feiern und nach einem gelungenen Abend nur noch ins Bett fallen können, lassen Sie Ihre Gäste und Sie nicht mehr weit fahren, sondern reservieren Zimmer vor Ort. Am nächsten Morgen erwartet Sie ein reichhaltiges Frühstücksbuffet.

Bei Hochzeitsessen ab 50 Personen logiert das Brautpaar gratis in unserem Hotel (bei Verfügbarkeit).

Verlängerung

Als ordentliche Servicezeiten gelten: Sonntag bis Donnerstag: 08.00 bis 23.30 Uhr sowie Freitag und Samstag: 08.00 bis 00.30 Uhr. Verlängerungen bis maximal 02.00 Uhr sind möglich und müssen bei uns vorgängig angemeldet werden. Das Seminarhotel Gerzensee behält sich ohne anders lautende Absprachen vor, die Serviceleistungen nach der offiziellen Schliessungszeit als Überzeit zum jeweiligen Stundenansatz pro Mitarbeiter zusätzlich zu berechnen.

Mitarbeiter Küche / Service	CHF 50.00 /h
Vorgesetzter	CHF 75.00 /h

Für den Verlängerungsantrag, welchen wir beim Regierungsstatthalteramt eingeben müssen, verrechnen wir Ihnen CHF 50.00

Versicherung

Das Seminarhotel Gerzensee lehnt jegliche Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung von mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab.

Zahlungsbedingungen

Damit Sie Ihren Anlass bis zum Ende voll und ganz geniessen können, schicken wir Ihnen am liebsten eine detaillierte Rechnung mit Einzahlungsschein zu. Selbstverständlich können Sie Ihre Konsumationen aber auch vor Ort in bar begleichen.

Zapfengeld

Für die passende Weinauswahl oder eine Degustation steht Ihnen unser Anlasskoordinator sehr gerne zur Verfügung. Musterflaschen verrechnen wir Ihnen zum Einstandspreis. Sollten Sie sich dazu entschliessen, Wein, Champagner oder Spirituosen selber zuorganisieren, stellen wir dies wie folgt in Rechnung:

Wein	CHF 30.00 pro 7.5 dl Flasche
	CHF 50.00 pro Magnumflasche
Champagner	CHF 40.00 pro 7.5 dl Flasche
Destillate	CHF 50.00 pro 7.5 dl Flasche

Zusatzkosten für Anlässe im Schloss und Schlossgarten (Kosten jeweils pro Anlass)

Für Anlässe im Schloss und Schlossgarten verrechnen wir Ihnen die untenstehenden Zusatzkosten aufgrund der höheren Logistik- und Einrichtungskosten.

Bis 50 Personen	CHF	100.–
51–75 Personen	CHF	150.–
76–100 Personen	CHF	200.–
ab 101 Personen	CHF	250.–

Wir freuen uns, Sie bei uns herzlich willkommen zu heissen!