



Bankett- und Hochzeitsdokumentation



Feiern am wunderschönen Thunersee im Hotel Restaurant Schönbühl, Hilterfingen



Herzlich willkommen im Hotel- Restaurant Schönbühl

Es freut uns sehr, dass Sie sich dafür interessieren, Ihre Feier bei uns durchzuführen. Unsere Räumlichkeiten oder unser Garten sind der ideale Ort dafür. Nachfolgend finden Sie einige, wichtige Informationen sowie unsere Bankett- und Hochzeitsdokumentation mit Aperitif- und Menüvorschlägen. Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein. Für Fragen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

Inhaltsverzeichnis

Unsere Räumlichkeiten	3
Aperitif-Vorschläge	
Wichtige Informationen	4
Aperitif zusammenstellen	5
Bowle und Getränke	5
Menü-Vorschläge	
Wichtige Informationen	6
Vorspeisen, Zwischengänge	7
Hauptgänge Fleisch, Fisch, vegetarisch	8
Dessert	9
Menü-Vorschläge vordefiniert	10
Diverse Informationen	
Hotelzimmer, Überzeit, Zapfengeld, Feuerwerk und Laternen	11
Musik, Hochzeitstorte, Dekoration	12
Menükarten, Hussenverkleidung für Stühle, Nachservice,	13
Bestuhlung, After Party, Solarboot	13
Kontakt	14

Unsere Räumlichkeiten

Bankettraum Seehalde



Der Raum Seehalde eignet sich am besten für kleinere, private Gruppen bis 20 Personen.

Grösse: ca. 30m².

Bestuhlung: Blocktisch für 14 Personen oder L-Form für 20 Personen.

Merkmal: Abtrennbar, Leinwand, viel Tageslicht.

Bankettsaal Schönbühl



Der Bankettsaal Schönbühl eignet sich für Gesellschaften ab 20 bis 60 Personen.

Grösse: ca. 75m².

Bestuhlung: individuell.

Merkmal: Abtrennbar, Leinwand, viel Tageslicht.

Bankettsaal Schönbühl mit Empore / ganzes Restaurant



Der Bankettsaal Schönbühl mit Empore eignet sich für Gesellschaften ab 60 bis 80 Personen. Grösse: ca. 110m².

Das ganze Restaurant eignet sich für Gesellschaften ab 80 bis 140 Personen.

Bestuhlung: individuell.

Merkmal: Abtrennbar, Leinwand, viel Tageslicht, Panorama Aussicht.

Schönbühl Spycher



Der Spycher eignet sich am besten für kleinere, private Gruppen bis 32 Personen.

Grösse: ca. 35m² auf 2 Etagen.

Bestuhlung: OG: langer Tisch für 20 Personen. EG: langer Tisch für 12 Personen.

Merkmal: Rustikal, zwei Etagen, Anbauküche.



Aperitif-Vorschläge

Wichtige Informationen

- ✓ Unsere Aperitif-Vorschläge gelten für Gruppen oder Bestellungen ab 5 Personen.
- ✓ Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne unsere Weinkarte zu. Selbstverständlich sind auch alle weiteren Aperitif-Getränke erhältlich. Wir beraten Sie gerne.
- ✓ Alle Preise verstehen sich in CHF, inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.
- ✓ Gerne können Sie uns auch ein Budget für Ihren Aperitif vorgeben und wir stellen Ihnen einen Überraschungsaperitif zusammen.
- ✓ Teilen Sie uns allfällige Allergien und Unverträglichkeiten frühzeitig mit.
- ✓ Wir bitten Sie, für eine Aperitif-Besprechung, mit uns einen Termin zu vereinbaren.
- ✓ Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Saisonales Überraschungs- Aperitif

Verraten Sie uns Ihr Budget (zwischen CHF 8.00 und CHF 35.00 pro Person) und wir stellen Ihnen, ein der Saison angepasstes, Überraschungsaperitif zusammen.

Leckereien zum selber Zusammenstellen

Chips und Nüssli	pro Person	2.50
Hausgeröstete Gewürznüsse	pro Person	3.00
Eingelegte Oliven und Trockentomaten	pro Person	3.00
Hausgemachte Focaccia mit Oliven und Trockentomaten	3 Stück pro Person	3.00
Mini- Schinkengipfeli und Wurstweggli (je 1 Stk)	2 Stück pro Person	3.50
Gemüsedips mit 3 verschiedenen Saucen	80g pro Person	6.50
Aufgeschnittene Wrap's, divers gefüllt	3 Stück pro Person	4.50
Hausgemachte Bretzeli	3 Stück pro Person	2.50
Erdnüsse, Baumnüsse und Mandarinen (Nov. – Dez.) zum selber Knacken/Schälen	pro Person	3.50
Saisonales Überraschungshäppli	1 Stück pro Person	5.00
	2 Stück pro Person	9.00
	3 Stück pro Person	13.00
	5 Stück pro Person	20.00

Bowle und Getränke

Saisonale, hausgemachte Früchtebowle mit Alkohol (Mai - Sept.)	Liter	45.00
Saisonale, hausgemachte Früchtebowle ohne Alkohol (Mai - Sept.)	Liter	29.50
Hausgemachter Eistee	Liter	14.00
Hausgemachter Glühwein (Nov. - März)	2dl	6.00
Hausgemachter Glühmost (Nov. - März)	2dl	5.50



Menü-Vorschläge

Wichtige Informationen

- ✓ Unsere Bankettdokumentation gilt für Gruppen oder Bestellungen ab 10 Personen. Vielen Dank für Ihr Verständnis, dass à la carte Bestellungen mit mehr als 10 Personen nicht möglich sind.
- ✓ Wir bitten Sie, sich bei der Menüauswahl auf ein Menü, sowie allenfalls eine vegetarische Variante zu beschränken. Dies erspart Ihnen lange Wartezeiten und garantiert Ihnen einen reibungslosen Ablauf Ihres Anlasses.
- ✓ Alle Gerichte werden auf Tellern serviert, ohne Nachservice.
- ✓ Selbstverständlich ist Nachservice gegen Aufpreis und Voranmeldung möglich.
- ✓ Die Preise der einzelnen Gänge sind als Einzelportion zu verstehen, in CHF und inklusive 7.7% Mehrwertsteuer. Bei der Zusammenstellung eines Menüs wird der Preis entsprechend angepasst. Gerne teilen wir Ihnen den Menü-Preis nach Ihrer Auswahl mit.
- ✓ Gerne können Sie uns auch ein Budget für Ihr Menü vorgeben und wir stellen Ihnen ein Überraschungsmenü zusammen.
- ✓ Teilen Sie uns allfällige Allergien und Unverträglichkeiten frühzeitig mit.
- ✓ Wir bitten Sie, für eine Menübesprechung, mit uns einen Termin zu vereinbaren.
- ✓ Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Menüvorschläge zum selber Zusammenstellen

Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat mit einem Dressing Ihrer Wahl: Honig Rosmarin, Französisch, Italienisch	9.00
zusätzlich mit: Gehacktem Ei	10.50
Gebratenem Speck	11.50
Bündner Rohschinken	13.00
Burrata auf Peperonata mit Kräuteröl und Pancetta-Crumble	15.00
Variation vom Poulet mit saisonalem Chutney und kleinem Salatbouquet mit Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette	17.00
Geräucherte Lachsforelle aus der Grabenmühle Sigriswil mit Erbsenpüree, Zitronen - Olivenöl - Vinaigrette und Salatspitzen	18.00

Suppen

Thuner Weissweincremesuppe mit Gemüsestreifen	13.00
Erbsen-Minze Suppe mit Haselnussknusper	11.00
Grüne Thai-Currysuppe mit Pouletspiessli	13.50
Kartoffel-Thymian-Suppe mit Kräutercroutons (auch kalt erhältlich)	9.00
Bisque mit Shrimp-Croustillant	15.50

Zwischengänge

Zitronen-Ravioli auf lauwarmem Tomatencoulis mit Basilikumschaum	16.50
Hausgemachte Couscous - Quinoa - Gemüse - Tätschli mit Zitronen - Ingwer - Sauce, eingelegten Datteln und gepickelten Randen	15.00
Risotto in saisonalen Variationen	17.50
Auf der Haut gebratener Zander mit einer Kräuterkruste und Süsskartoffelpüree	18.00



Hauptgänge Fleisch und Fisch

Stellen Sie Ihren Hauptgang selber zusammen: ein Fleisch oder Fisch, eine Beilage und eine Sauce. Saisonales Gemüse wird zu jedem Hauptgang dazu serviert. Gerne beraten wir Sie.

Maispoulardenbrust	38.00
Schweinsfilet	35.00
Schweinsgeschnetzeltes	29.00
Rindsfilet am Stück rosa gebraten	57.00
Filet Wellington	68.00
Roastbeef am Stück rosa gebraten	52.00
Kalbshohrücken rosa gebraten	52.00
Gebratenes Saiblingsfilet	39.00
Gebratenes Forellenfilet	39.00

Saucen zur Auswahl

Jus | Kräuterbutter | Rosmarinjus | Cognacrahmsauce | Pfefferrahmsauce | Pilzrahmsauce | Whiskeyrahmsauce | Sauce Hollondaise | Sauce Bernaise | Weissweinsauce

Beilagen

Nudeln | Bratkartoffeln | Kartoffelgratin | Kartoffelstampf | Mascarpone-Polenta | Quarkspätzli | Kräuter-Reis | Weissweinisotto

Vegetarische Hauptgänge

Zitronen-Ravioli auf lauwarmem Tomatencoulis mit Basilikumschaum	26.50
Kichererbsen Falafel mit Ratatouille und Joghurdip	21.50
Risotto in saisonalen Variationen	24.00



Desserts

Süssmostcrème mit Rahm garniert	10.50
Gebrannte Crème mit Rahm garniert	10.50
Kleines Dessertbuffet auf der Platte serviert (3 Komponente)	13.00
Schönbühl Schoggitarte mit Saisonfrüchten und Sorbet	15.00
Yoghurt - Honig - Mousse mit saisonalem Kompott	9.50
Emmentaler Meringue mit Rahm und Vanilleglace	9.00
Saisonales Parfait mit Früchten (Erdbeere / Kirsche / Aprikose / Vanille / Schokolade / Zimt / Maroni)	11.00



Menüvorschläge vordefiniert

Menü 1

Kleiner Blattsalat mit Honig-Rosmarin-Vinaigrette

Thuner Weissweincremesuppe mit Gemüsestreifen

Poulet-Geschnetzelttes mit Pilzrahmsauce,
Nudeln und Saisongemüse

Gebrannte Creme mit Rahm garniert

3-Gang Menü: 48.00

4-Gang Menü: 56.00

Menü 2

Burrata auf Peperonata mit Kräuteröl

Erbsen-Minze Suppe mit Haselnussknusper

Lachstranche auf Ofengemüse
mit Quinoa-Reis und Zitronenbutter

Yoghurt - Honig - Mousse mit saisonalem Kompott

3-Gang Menü: 50.00

4-Gang Menü: 65.00

Menü 3

Variation von Galantine und Terrine vom Poulet
Mit saisonalem Chutney, Salatspitzen und Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette

Erbsen-Minze Suppe mit Haselnussknusper

Rindsfilet „Wellington“ mit Trüffeljus,
Polenta Nocken und Gemüse

Trilogie von der Schokolade mit Tarte, Mousse und Parfait

3-Gang Menü: 75.00

4-Gang Menü: 90.00



Diverse Informationen

Hotelzimmer

Das Hotel-Restaurant Schönbühl liegt im Herzen von Hilterfingen nicht weit von der Stadt Thun. Unser Haus liegt etwas erhöht und bietet traumhafte Ausblicke über den Thunersee und die Berge. Öffentliche Verkehrsmittel (Schiff und Bus) sind nur wenige Gehminuten vom Hotel Schönbühl entfernt, die Parkplätze befinden sich direkt vor dem Haus. Unser 3*** Hotel verfügt über 19 Doppelzimmer. Fast alle Zimmer verfügen über einen privaten Balkon und Seesicht. Am Morgen geniessen Sie Ihr Frühstück (täglich bis 10 Uhr) von unserem Büffet mit vielen regionalen Produkten, welches im Zimmerpreis inbegriffen ist.

Preise:

- 1 bis 9 gebuchte Doppelzimmer: Zimmerpreise nach Kategorie
- 10 bis 14 gebuchte Doppelzimmer: 10% auf die Zimmerpreise nach Kategorie
Das Zimmer für das Brautpaar ist offeriert
- 15 bis 20 gebuchte Doppelzimmer: Pauschalpreis von CHF 205.00 pro Zimmer
Das Zimmer für das Brautpaar ist offeriert

Die Preise verstehen sich inklusive Frühstück bis 10 Uhr und Check-Out bis 12 Uhr. Nicht inbegriffen sind die Kurtaxen à CHF 4.00 pro Person und Nacht.

Überzeit

Ab 00.30 Uhr wird ein Mitarbeiteraufwand von CHF 150.00 pro angefangene Stunde verrechnet. Im Restaurant darf bis um 03.00 Uhr gefeiert werden. Danach gibt es die Möglichkeit im Spycher weiter zu feiern (siehe „After Party“).

Zapfengeld

Sollten Sie es bevorzugen, Ihren Wein oder Spirituosen selber mitzubringen, gelten folgende Preise:

- Wein 7.5dl Flasche: CHF 30.00 pro Flasche
- Champagner 7.5dl Flasche: CHF 35.00 pro Flasche
- Destillate bis max. 1 Liter Flasche: CHF 50.00 pro Flasche

Feuerwerk und Laternen

Feuerwerke und Laternen müssen durch die Gemeinde Hilterfingen schriftlich genehmigt werden. Diese Genehmigung muss vom Gast persönlich eingeholt werden und der Geschäftsleitung des Schönbühls vorgelegt werden.

Ausser Kerzen dürfen aus feuerpolizeilichen Gründen keine weiteren Gegenstände auf den Tischen abgebrannt werden.

Musik

Das Schönbühl liegt direkt in einem Wohnquartier, deshalb gilt ab 22 Uhr die Nachtruhe. Alle Türen und Fenster sind ab diesem Zeitpunkt geschlossen zu sein. Musik darf unter diesen Vorschriften bis 03.00 Uhr gespielt werden.

Hochzeitstorte

Gerne empfehlen wir Hochzeitstorten von Frau Raffaella Wandeler von Puder & Zucker für klassische Torten oder von Frau Corinne Sidselrud von Moy Patisserie für fantasievolle Torten. Für den reibungslosen Tortenservice inkl. Geschirr, Besteck, etc. verrechnen wir CHF 3.50 pro Person.

Kontaktdaten:

Puder & Zucker
Frau Raffaella Wandeler
Tel: 033 243 33 56
Mail: pudерundzucker@icloud.com

Moy Patisserie
Frau Corinne Sidselrud
Tel: 033 243 18 63
Mail: moypatisserie@outlook.com



Dekoration

Tischdekoration und Blumen dürfen von Ihnen selber mitgebracht werden. Gerne bestellen wir für Ihre Feier die passende Blumendekoration bei der Floristin unseres Vertrauens, Margrit Knutti, Chartreuse Fleurs, Hünibach. Teilen Sie uns Ihr Budget und Ihre Lieblingsfarben mit und wir organisieren den Rest.

Kontaktdaten:

Chartreuse Fleurs
Frau Margrit Knutti
Staatsstrasse 150
CH-3626 Hünibach
Tel: 033 243 14 36
Mail: info@chartreusefleurs.ch
Web: www.chartreusefleurs.ch





Menükarten

Sehr gerne schreiben und drucken wir die Menükarten kostenlos für Sie. Auf Voranmeldung dürfen Sie dies auch gerne selber organisieren.

Hussenverkleidung für Stühle

Das Hotel Schönbühl stellt keine Hussen zur Verfügung. Wenn Sie Stuhlhussen organisieren, montieren wir diese kostenlos für Sie.



Nachservice

Nachservice ist im Menüpreis nicht inbegriffen. Sehr gerne dürfen Sie jedoch Nachservice vorbestellen, die Anzahl Portionen müssen vorgängig definiert werden.

Nur Beilagen: CHF 5.00 pro Portion
Fleisch/Fisch und Beilagen: CHF 10.00 – 15.00 pro Portion (je nach Fleisch/Fisch)

Bestuhlung

Bis 35 Personen: Schönbühl Saal
36 bis 60 Personen: Schönbühl Saal und Empore
61 bis 90 Personen: Schönbühl Saal und Restaurant komplett

Wir verfügen über 2 runde Tische à maximale 10 Personen. Wir empfehlen lange Tische à 8 bis 10 Personen.



After Party

Gerne dürfen Sie nach der Feier im Restaurant (auch spontan) unseren Spycher für die After Party benutzen. Im Spycher wird nicht mehr serviert. Gerne stellen wir Ihnen die gewünschten Getränke hin. Die Konsumation werden nach Aufwand verrechnet.

Solarboot

Wir verfügen über ein hauseigenes Solarboot mit Platz für maximal 11 Personen. Ideal für einen romantischen Transfer von der Trauung ins Schönbühl.



Kontakt

Hotel-Restaurant Schönbühl
Dorfstrasse 47
3652 Hilterfingen

Tel. +41 33 243 23 83
info@schoenbuehl.ch
www.schoenbuehl.ch

Ansprechpersonen:

Herr Mario Köppe
Frau Fanny Köppe

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihre Gastgeber
Familie Köppe und das gesamte Schönbühl-Team

