



Bankett- und Hochzeitsdokumentation



**Feiern am wunderschönen Thunersee
Im Panorama Hotel Restaurant Schönbühl,
Hilterfingen**

Herzlich willkommen im Panorama Hotel- Restaurant Schönbühl

Es freut uns sehr, dass Sie sich dafür interessieren, Ihre Feier bei uns durchzuführen. Unsere Räumlichkeiten und unser Garten sind der ideale Ort dafür. Nachfolgend finden Sie einige, wichtige Informationen sowie unsere Bankett- und Hochzeitsdokumentation mit Aperitif- und Menüvorschlägen ab 10 Personen. 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
Brunch	
Vorschläge Brunch und Grillbuffet	11
Diverse Informationen	
Hotelzimmer, Überzeit, Zapfengeld, Feuerwerk und Laternen	12
Musik, Hochzeitstorte, Dekoration, Menükarten	13
Hussenverkleidung für Stühle, Nachservice, Bestuhlung, After Party, Solarboot	14
Kontakt	15

Unsere Räumlichkeiten

Bankettraum Seehalde	
	<p>Der Raum Seehalde eignet sich am besten für kleinere, private Gruppen bis 16 Personen.</p> <p>Grösse: ca. 30m².</p> <p>Bestuhlung: Blocktisch für 14 Personen oder langer Tisch für 10 bis 14 Personen.</p> <p>Merkmal: Abtrennbar, Leinwand, viel Tageslicht, schöne Aussicht.</p>
Bankettsaal Schönbühl	
	<p>Der Bankettsaal Schönbühl eignet sich für Gesellschaften ab 20 bis 60 Personen.</p> <p>Grösse: ca. 75m².</p> <p>Bestuhlung: individuell.</p> <p>Merkmal: Abtrennbar, Leinwand, viel Tageslicht.</p>
Bankettsaal Schönbühl mit Empore / ganzes Restaurant	
	<p>Der Bankettsaal Schönbühl mit Empore eignet sich für Gesellschaften ab 60 bis 80 Personen. Grösse: ca. 110m².</p> <p>Das ganze Restaurant eignet sich für Gesellschaften ab 80 bis 140 Personen.</p> <p>Bestuhlung: individuell.</p> <p>Merkmal: Abtrennbar, Leinwand, viel Tageslicht, Panorama Aussicht.</p>
Schönbühl Spycher	
	<p>Der Spycher eignet sich am besten für kleinere, private Gruppen bis 32 Personen.</p> <p>Grösse: ca. 35m² auf 2 Etagen.</p> <p>Bestuhlung: OG: langer Tisch für 20 Personen. EG: langer Tisch für 12 Personen.</p> <p>Merkmal: Rustikal, gemütlich, zwei Etagen, Anbauküche.</p>

Aperitif-Vorschläge

Wichtige Informationen

- ✓ Unsere Aperitif-Vorschläge gelten für Gruppen oder Bestellungen ab 10 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 ein Budget 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!

Saisonaler 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	3.00
Hausgeröstete Gewürznüsse	pro Person	3.80
Eingelegte Oliven und Trockentomaten	pro Person	3.80
Hausgemachte Focaccia mit Oliven und Trockentomaten	3 Stück pro Person	3.80
Mini- Schinkengipfeli und Wurstweggli (je 1 Stk)	2 Stück pro Person	4.50
Gemüsedips mit 3 verschiedenen Saucen	80g pro Person	7.00
Aufgeschnittene Wrap's, divers gefüllt	3 Stück pro Person	5.50
Mini Käseküchlein	pro Person	3.80
Erdnüsse, Baumnüsse und Mandarinen (Nov. – Dez.) zum selber Knacken/Schälen	pro Person	3.50
Saisonales Überraschungshäppli	1 Stück pro Person	6.00
	2 Stück pro Person	12.00
	3 Stück pro Person	16.00
	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	16.00
Hausgemachter Glühwein (Nov. - März)	2dl	7.00
	Liter	35.00
Hausgemachter Glühmost alkoholfrei (Nov. - März)	2dl	5.50
	Liter	27.50

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	10.50
zusätzlich mit: Gehacktem Ei	+1.00
Gebratenem Speck	+3.00
Bündner Rohschinken	+4.50
Cocktail von Cherrytomate und Perlenmozzarella mit Meersalz Olivenöl extra Vergine und streifen von frischem Basilikum	16.50
Variation vom Poulet mit saisonalem Chutney, kleinem Salatbouquet und Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette	18.50
Geräucherte Lachsforelle aus der Grabenmühle Sigriswil mit Erbsenpüree, Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette und Salatspitzen	19.00

Suppen

Thuner Weissweincremesuppe mit Gemüsestreifen	14.50
Erbsen-Minze Suppe mit Haselnussknusper	14.00
Grüne Thai-Currysuppe mit Pouletspiessli	14.50
Kartoffel-Thymian-Suppe mit Kräutercroutons (auch kalt erhältlich)	13.00
Consommé mit Gemüsestreifen oder Käsestengeli	14.50

Zwischengänge

Zitronen-Ravioli auf lauwarmem Tomatencoulis mit Basilikumschaum	19.50
Hausgemachte Couscous - Quinoa-Gemüse-Tätschli mit Zitronen-Ingwer-Sauce, eingelegten Datteln und gepickelten Randen	18.50
Risotto in saisonalen Variationen	18.50
Auf der Haut gebratener Zander mit einer Kräuterkruste und Süsskartoffelpüree	21.00

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	39.00
Schweinsfilet	36.00
Schweinsgeschnetzeltes	29.00
Rindsfilet am Stück rosa gebraten	59.00
Filet Wellington	69.00
Roastbeef am Stück rosa gebraten	55.00
Kalbshohrücken rosa gebraten	59.00
Kalbsfielt Medaillons	65.00
Gebratenes Saiblingsfilet	43.00
Thunerseefelchen	45.00
Gebratenes Forellenfilet	43.00

Saucen zur Auswahl

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

Beilagen

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

Vegetarische Hauptgänge

Zitronen-Ravioli auf lauwarmem Tomatencoulis mit Basilikumschaum	29.50
Süsskartoffelplätzchen mit Joghurtdip und buntem Gemüsebuett	29.50
Risotto in saisonalen Variationen	29.00

Desserts

Variation von der Schokolade mit saisonalen Früchten	14.50
Gebrannte Crème mit Rahm garniert	12.50
Kleines Dessertbuffet auf der Platte serviert (3 Komponente)	15.50
Schönbühl Schoggitarte mit Saisonfrüchten und Sorbet	16.00
Yoghurt - Honig - Mousse mit saisonalem Kompott	13.50
Emmentaler Meringue mit Rahm und Vanilleglace	12.00
Mandarinensorbet mit Kaffeebiskuit, Fichtensprössling-Mousse, marinierten Mandarinen, Kaffeegel und dunkler Hippe	18.00
Piña Colada-Tarte mit Zitrusalat, Kokosmilchcreme und Ananassorbet	14.50
Saisonales Parfait mit Früchten (Erdbeere / Kirsche / Aprikose / Vanille / Schokolade / Zimt / Maroni)	13.00

Menüvorschläge vordefiniert

Kleiner Blattsalat mit Honig-Rosmarin-Vinaigrette

Thuner Weissweincremesuppe mit Gemüsestreifen

Poulet-Geschnetzeltes mit Pilzrahmsauce,
Nudeln und Saisongemüse

Gebrannte Creme mit Rahm garniert

3-Gang Menü: 55.00

4-Gang Menü: 65.00

Menü 2

Cocktail von Cherrytomate und Perlenmozzarella mit Meersalz
Olivenöl extra Vergine und streifen von frischem Basilikum

Erbsen-Minze Suppe mit Haselnussknusper

Lachstranche auf Ofengemüse
mit Quinoa-Reis und Zitronensauce

Yoghurt - Honig - Mousse mit saisonalem Kompott

3-Gang Menü: 69.00

4-Gang Menü: 79.00

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

Mandarinensorbet mit Kaffeebiskuit, Fichtensprössling-Mousse, marinierten Mandarinen,
Kaffeegel und dunkler Hippe

3-Gang Menü: 95.00

4-Gang Menü: 105.00

Brunch

Brunch ist mehr als Frühstück. Geniessen Sie unser regionales Frühstücksbuffet und erweitern Sie dieses zu einem gemütlichen Mittagessen mit Freunden, Familie oder Kollegen ab 25 Personen.

Brunch light

vergrössertes Frühstücksangebot mit diverssem Käse, Aufschnitt Platten, Gemüsesticks, Trockentomaten, eingelegte Oliven, hausgemachten Konfitüren, Rührei, Früchteplatten, Joghurt, Quark und Birchermüesli
CHF 40.00 pro Person

Brunch plus

vergrössertes Frühstücksangebot mit diverssem Käse, Aufschnitt Platten, Gemüsesticks, Trockentomaten, eingelegte Oliven, hausgemachten Konfitüren, Rührei, Früchteplatten, Joghurt, Quark und Birchermüesli, bunten Blattsalaten mit verschiedenen Dressings und Kernen, angemachten Gemüsesalaten, Vitello Tonnato, Tomaten-Mozzarella
CHF 55.00 pro Person

Brunch Deluxe

vergrössertes Frühstücksangebot mit diverssem Käse, Aufschnitt Platten, Gemüsesticks, Trockentomaten, eingelegte Oliven, hausgemachten Konfitüren, Rührei, Früchteplatten, Joghurt, Quark und Birchermüesli, bunten Blattsalaten mit verschiedenen Dressings und Kernen, angemachten Gemüsesalaten, Vitello Tonnato, Tomaten-Mozzarella. Hausgemachter Tessiner braten un.d Seibling aus der Gabenmühle Sigriswil mit beilagen nach Wahl. Dessertbuffet mit süssen Köstlichkeiten aus unserer Patisserie
CHF 69.00 pro Person

Grillbuffet

Sommerliches Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten, hausgemachten Gemüsesalaten und Vorspeisenkreationen von unserem Schönbühl Küchenteam

Saisonale erfrischende Kaltschale

Reichhaltige Auswahl an regionalen Fleischspezialitäten aus der Fleischtheke vom Metzger Muster in Thun

Sparerips, Lammracks, Schweinsteak

Sowie saisonale vegetarische Varianten

und alles was das Grill Herz höherschlagen lässt

Bunte Dessertvariationen aus der Schönbühl Patisserie

Buffet à Discrétion
CHF 69.00

Diverse Informationen

Hotelzimmer

Unser Hotel bietet 19 grosszügige, gemütliche Doppelzimmer, welche zum Entspannen und Wohlfühlen einladen. 11 Zimmer, davon 8 mit Seesicht, befinden sich im Hauptgebäude und 8 Zimmer befinden sich in der Dependance. Ergänzt wird unser Übernachtungsangebot mit unserer charmanten Ferienwohnung. Alle unsere Zimmer verfügen über kostenloses W-Lan, Flachbildschirm TV mit Radio, Haartrockner und Kosmetikspiegel. Die Junior Suite, die Doppelzimmer Süd und die Zimmer in der Dependance verfügen alle über einen Balkon. Ein Doppelzimmer Nord ist barrierefrei und mit Rollstuhl zugänglich.

Ab einer Übernachtung im Hotel Schönbühl erhalten Sie die PanoramaCard Thunersee, mit welcher Sie in der Gegend gratis Bus fahren und über viele Vergünstigungen profitieren können.

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
- 15 bis 20 gebuchte Doppelzimmer: Pauschalpreis von CHF 215.00 pro Zimmer
Bei Hochzeiten ab 40 Personen:
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 170.00 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 35.00 pro Flasche
- Wein 1.5L Flasche: CHF 80.00 pro Flasche
- Champagner 7.5dl Flasche: CHF 50.00 pro Flasche
- Destillate bis max. 1 Liter Flasche: CHF 60.00 pro Flasche

Feuerwerk und Laternen

Feuerwerke dürfen nur am 1. August abgefeuert werden und sind ansonsten verboten.

Laternen müssen durch die Gemeinde Hilterfingen schriftlich genehmigt werden. Diese Genehmigung muss vom Gast persönlich eingeholt 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 5.00 pro Person.

Kontaktdaten:

Puder & Zucker
Frau Raffaella Wandeler
Tel: 033 243 33 56
Mail: puderrundzucker@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. Auf Wunsch bestellen wir gerne 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. Bitte schicken Sie uns Ihr Wunsch Titel oder ein Foto zu. Auf Voranmeldung dürfen Sie dies auch gerne selber organisieren.



Hussenverkleidung für Stühle

Das Hotel Schönbühl stellt keine Hussen zur Verfügung. Wenn Sie Stuhlhussen selber organisieren, helfen wir gerne beim Montieren.

Nachservice

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

Nur Beilagen: CHF 7.50 pro Portion
Fleisch/Fisch und Beilagen: CHF 10.00-15.00 pro Portion

Bestuhlung

Bis 55 Personen: Schönbühl Saal
55 bis 70 Personen: Schönbühl Saal und Empore
70 bis 100 Personen: Schönbühl Saal und Restaurant komplett

Wir verfügen über 2 runde Tische à maximale 8 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 wird 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

Panorama Hotel-Restaurant Schönbühl
Dorfstrasse 47
3652 Hilterfingen

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

Ansprechpersonen:

Frau Stephanie Genc
Herr Tamer Genc
Küchenchef Herr Michael Reichel

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihre Gastgeber
Familie Genc und das gesamte Schönbühl-Team

