

Bankette • Hochzeiten • Events 2023

Einen Anlass zum Feiern
könnte man sich einfach erfinden...

Den richtigen Ort
haben Sie bereits entdeckt...



Ihr Anlass im Bellevue au Lac

Wir befinden uns im Herzen von Hilterfingen direkt am Ufer des Thunersees.

Dank der idyllischen Lage mit Panoramablick auf die Alpenkette sind wir nicht nur ein beliebtes Ferienhotel, sondern auch der ideale Ort für Bankette, Hochzeiten und Anlässe jeglicher Art.



Unsere Auswahl ist bewusst klein gehalten, damit wir Sie persönlich und der Saison entsprechend beraten dürfen.

Wir helfen gerne bei den Vorbereitungen Ihres Anlasses und haben in unserer Bankettdokumentation alle wichtigen Punkte zusammengefasst. Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Besichtigungstermin, wir zeigen Ihnen gerne unser Haus.

Gerne vereinbaren wir mit Ihnen einen Termin um Ihnen unser Haus, die Räumlichkeiten und die vielen Möglichkeiten zu zeigen.

Unsere Räumlichkeiten

Restaurant l'Ambiance

Das Restaurant l'Ambiance 150m², mit 180 Grad Seeblick bietet Platz für ca. 80 Personen und ist bestens geeignet für grössere Bankette und Hochzeiten.

Mit dem angrenzenden Salon Bellevue haben bis zu 120 Personen Platz.



Salon Bellevue

Der Salon Bellevue 75m², mit Seeblick bietet, je nach Bestuhlung, Platz für max. 40 Personen. Auf der vorgelagerten Terrasse können die Gäste beim Aperitif die Aussicht auf den Thunersee geniessen.



Terrasse und Seestube

Das Restaurant Seestube mit der grossen Seeterrasse bietet Platz für ca. 40 Personen (drinnen) und 90 Personen (draussen).

Unsere Lounge auf der Terrasse eignet sich bestens für einen Aperitif.



Bellevue-Bar

Die Bellevue-Bar bietet Platz für bis zu 30 Personen und eignet sich bestens für Aperitifs, Kaffeepausen und für ein gemütliches Beisammensitzen nach dem Anlass.



Anreise



Hilterfingen befindet sich 5 Fahrminuten von Thun entfernt am malerischen Thunersee. Durch die vielseitigen Anreisemöglichkeiten erreichen Sie uns einfach und in kurzer Zeit.

Mit dem Auto erreichen Sie uns in 2.5 Stunden von Genf und in 1.5 Stunden von Basel, Luzern und Zürich aus.

Mit dem STI-Bus 21 erreichen Sie uns ab Thun Bahnhof in 12 Minuten. Die Haltestelle „Hilterfingen Kirche“ befindet sich direkt vor dem Hotel.

Mit dem Schiff erreichen Sie uns ab Thun Bahnhof in 20 Minuten. Die Schiffstation Hilterfingen befindet sich 5 Minuten vom Hotel entfernt.

Parkplätze

Die 30 hoteleigenen Parkplätze stehen Ihnen kostenlos zur Verfügung. Aus Rücksicht auf andere Gäste können wir Ihnen diese, ausser dem Busparkplatz, nicht reservieren.

Übernachtung

Die 34 komplett renovierten Zimmer und Suiten bieten Ihnen modernen Standard und zeitgemässen Komfort. Der Grossteil unserer Zimmer verfügt über Balkon und Seeblick.



Kapazitäten

4 Einzelzimmer mit Stadtblick / 9 Doppelzimmer mit Stadtblick

12 Doppelzimmer Superior mit seitlichem Seeblick

3 Doppelzimmer Panorama mit direktem Seeblick

4 Junior Suiten mit direktem Seeblick

Spezialangebot für Hochzeitsgäste

Bei einem Festessen ab 40 Personen offerieren wir dem Brautpaar eine Übernachtung in unserem Honeymoon-Zimmer mit Seesicht.

Direktbucher-Vorteile

Wenn Sie direkt über uns buchen kommen Sie in den Genuss folgender Vorteile:

- Bestpreisgarantie
- Panorama Zimmer, Pauschalen und Specials nur direkt buchbar
- Kostenloses WLAN
- Gratis Parkplatz
- Buskarte gültig zwischen Thun-Interlaken
- Panorama-Gästekarte für Vergünstigungen in der Region
- Stornierungen sind bis 4 Tage vor Anreise kostenlos
- Wir beraten Sie individuell und persönlich

Apéro Pauschalen ab 10 Personen

Regionaler Apéro pro Person CHF 24
Platte mit regionalem Käse und Würsten,
Sigriswiler Lachsforellentatar auf Pumpernickelbrot,
saisonales Süsspchen im Glas, dazu hausgemachter Zopf und Brot.

Mediterranes Apéro pro Person CHF 24
Tomaten-Mozzarella-Spiesse mit Pesto,
Antipasti-Gemüse, marinierte Oliven,
Bruschetta mit Tomatenconcasse, Knoblauch, Rucola
und Parmesanspähne, Chorizo-Wurst und Ciabatta-Brot.

Apéro Riche „Bellevue“ pro Person CHF 42
Tomaten-Mozzarella-Spiesse mit Pesto, Oliven,
Antipasti-Gemüse, diverse Baguette-Sandwiches,
Rauchlachsmousse auf Pumpernickelbrot,
saisonales Süsspchen im Glas serviert,
Fleischnäpflchen mit BBQ-Sauce,
Käseplatte mit hausgemachten Broten.

Gerne können Sie einzelne Komponenten austauschen, weglassen oder ergänzen. Den Pauschal-Preis werden wir neu berechnen.

Kalte Häppchen

Canapès pro Stück CHF 5.5

Rohschinken, Rauchlachs, Ei, Tatar, Thon
Ziegenkäsemousse mit Apfelchutney

Spiesse

Tomaten-Mozzarella mit Pesto pro Stück CHF 4.5

Melone-Rohschinken pro Stück CHF 6.5

Finger-Food

Rauchlachsmousse auf Pumpernickelbrot pro Stück CHF 4.5

Gemüsesticks mit zweierlei Dips pro Person CHF 3.5

Lachsforellentatar auf Toastbrot pro Stück CHF 5.5

Kräuterfrischkäse auf Crostini pro Stück CHF 4

Marinierte Oliven pro Person CHF 4.5

Diverses Antipasti-Gemüse auf Platte pro Person CHF 6.5

(Tomate, Peperoni, Artischocken, Zucchini)

Bruschetta mit Tomatenconcasse, Knoblauch, pro Person CHF 3.5

Basilikum und Parmesanspähne

Sbrinzwürfel pro Person CHF 4.5

Baguette-Sandwiches aufgeschnitten pro Person CHF 5.5

(Brie, Schinken, Salami, Rauchlachs)

Warme Häppchen

Finger-Food

Fleischbällchen mit BBQ-Sauce	pro Stück	CHF	3.8
Pouletspiesse mit Erdnusssauce	pro Stück	CHF	4.5
Saisonales Süppchen in der Espressotasse	pro Person	CHF	4.2
Riesencrevettenspiess, 3 Stück Krevetten mit Kokos und Sweet-Chili-Sauce	pro Stück	CHF	12
Schinkengipfeli	pro Stück	CHF	4.5
Käseküchlein	pro Stück	CHF	3.5
Blätterteiggebäck	pro Stück	CHF	2.5
Champignons im Blätterteig	pro Stück	CHF	3.5
Mini-Hamburger	pro Stück	CHF	9.5
Pikante Rindsfleischspiesse 80gr.	Pro Stück	CHF	11

Vorspeisenbuffet ab 20 Personen

Salatbuffet

Auswahl an verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten, mit drei Dressings und Beilagen wie Croutons, geröstete Kerne, Zwiebelwürfel, Eier und Schnittlauch

pro Person
CHF 18.00

Asia

Papayasalat (scharf), Glasnudelsalat, Krevettensalat, Chinakohlsalat mit Sesam dressing, Reissalat und Pouletsalat

CHF 28

Riche

Fleischpastete mit Cumberlandsauce, Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Tomaten-Mozzarella-Salat, , Gazpacho im Glas, regionale geräucherte Forellenfilets, Vitello Tonnato mit Thonsauce, verschiedene Blatt- und Gemüsesalate mit drei Dressings

CHF 36

Gerne können Sie einzelne Komponenten weglassen, austauschen oder ergänzen. Den Pauschalpreis werden wir Ihnen neu berechnen.

Hauptspeisenbüffet ab 20 Personen

Heimat pro Person CHF 45

Zarter Schweinsbraten mit Senf-Sauce,
Pouletgeschnetzeltes mit Champignon- oder Currysauce,
Rindshackbällchen mit pikanter Sauce, glasiertes Mischgemüse
und 3 Beilagen nach Wahl.

Asia pro Person CHF 46

Frühlingsrolle mit pikanter Sauce,
rotes Thai-Curry mit Kokos und Poulet,
Rindsfleisch an grünem Curry mit knackigen Gemüsestreifen,
Sweet and Sour vom Schwein, gebratene Nudeln, Reis
und sautiertes asiatisches Shanghaigemüse.

Bellevue pro Person CHF 56

Kalbsbraten mit Morchelsauce,
gebratene Maispoularde mit Limonensauce,
Rindshackbällchen mit pikanter Sauce,
gebratene Lachstranche mit Lauch-Rahm-Gemüse,
glasiertes Mischgemüse und 3 Beilagen nach Wahl.

ab 40 Personen

Barbecue pro Person CHF 49

Herzhafte Bratwürstchen, marinierte Schweinshalssteaks
hausgemachte Buletten, Rindsplätzli, pikante Spareribs,
Pouletspiess mit Orangen-Sesam-Marinade, marinierte Gemüsespiesse,
Maiskolben, Baked Potato mit Sauerrahm, Kartoffelsalat und Blattsalate.

Beilagen zur Auswahl

- Butterreis
- Nudeln
- Bratkartoffeln
- Kartoffelpüree
- Kartoffelgratin

Gerne können Sie einzelne Komponenten weglassen, austauschen oder ergänzen. Den Pauschalpreis werden wir Ihnen neu berechnen.

Hauptspeisenbüffet ab 20 Personen

Pasta	pro Person	28.5
Blattsalat in Schüssel mit 2 verschiedenen Saucen ***		
Spaghetti / Penne / Tagliatelle mit verschiedenen Saucen: Bolognaise, Tomate, Carbonara, Pesto serviert mit Reibkäse		
Fondue-Chinoise	pro Person	49
à discrétion mit: Kalbs-, Rinds-, Poulet-, Schweinefleisch und Crevetten serviert mit 5 verschiedenen Saucen und diversen Beilagen wie Essiggemüse, Pommes Frites und Reis		
Kaltes Büffet	pro Person	24
Fleisch- und Käseplatte mit Brot und Zopf, serviert mit Essiggemüse und Butter		
ergänzt mit Salatbüffet	pro Person	32

Menüvorschläge ab 10 Personen pro Menü

3-Gang Menü I

pro Person CHF 54

Bellevuesalat

mit Karotten, Mais, Rotkohl, Radieschen, getrockneten Cranberries

Kernen, Sprossen und buntem Blattsalat

Gebratene Maispouardenbrust im Knuspersesammantel

begleitet von Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse

Dunkles Tonkabohnen-Schokoladenmousse

3-Gang Menü II

pro Person CHF 67

Meerrettichsüppchen mit Rauchlachsstreifen

Kalbsgeschnetzeltes „Berner Art“

mit Champignons und Speck

serviert mit Butternudeln und saisonalem Gemüse

Crema Catalana aromatisiert je nach Saison

Menüvorschläge ab 10 Personen pro Menü

4-Gang Menü I

pro Person CHF 56.00

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen
und getrockneten Cranberries

Geschäumtes Karotten-Ingwer-Süppchen

Schweinsschnitzel mit Champignonrahmsauce
serviert mit Butternudeln und Gemüse

Panna Cotta mit saisonalem Früchtespiegel

4-Gang Menü II

pro Person CHF 82

Carpaccio vom Rind

serviert mit Pinienkernen, Parmesanspähen und Rucola

Gebratenes Zanderfilet mit Beurre-Blanc-Schaum
auf Coco-Bohnen

Rosa gebratene Kalbsnuss mit kandierter Schalottensauce
serviert mit Kräuterrisotto und saisonalem Gemüse

Saisonales Parfait mit frischen Früchten garniert
serviert mit Brätzeli

Menüvorschläge ab 10 Personen pro Menü

4-Gang Menü III

pro Person CHF 92

Kleines Roastbeef oder Vitello Tonnato
mit buntem Salatstrauß

Geräuchertes Lachsmedaillon vom Grill
auf Apfel-Lauch-Gemüse, serviert mit Belugalinsen
und Johannisbeerbutter

Konfierte Schweinshaxe mit Portweinjus
begleitet von Petersilien-Kartoffelstock
und Vanillekarotten

Sorbetvariation im Honigwabenkörbchen
dazu servieren wir exotische Früchte

Menü zum selber zusammenstellen

ab 10 Personen pro Einheitsmenü

Kalte Vorspeisen	pro Person	CHF
Vorspeisentrilogie saisonal gefülltes Blätterteigkissen, Süppchen im Glas, kleines Tatar vom Rind oder Fisch		24
Bellevuesalat mit Karotten, Mais, Rotkohl, Radieschen, getrockneten Cranberries, Kernen, Sprossen und buntem Blattsalat		9.5/11.5
Grüner Salat mit gerösteten Kernen, Croutons oder Ei		7.5/9.5
Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Bergkäse, Pinienkernen, Pesto und Rucola		24.5
Warme Vorspeisen		
Sautierte Eglifilets mit Beurre-Blanc-Schaum serviert mit Coco-Bohnen		21
Safranrisotto mit Jakobsmuschel		23
Blätterteigkissen mit Waldpilzragout		18
Gebratene Entenbrust auf Apfel-Lauch-Gemüse serviert mit Portweinjus		24

Menü zum selber zusammenstellen

ab 10 Personen pro Einheitsmenü

Suppen	pro Person	CHF
Meerrettichsüppchen mit Lachsklösschen und Blätterteigrose		14
Zitronengrascremesüppchen		11
Melonenkaltschale mit Prosecco verfeinert		12
Gazpacho Kaltes Gemüsesüppchen mit Croutons		10.5
Saisonales Süppchen durch unsere Küche definiert		9.5

Menü zum selber zusammenstellen

ab 10 Personen pro Einheitsmenü

Vegetarische Gerichte	pro Person	CHF
Gebackener Brie mit Kräuterrisotto begleitet von pikanter Tomatenmarmelade		24.5
Pilzstrudel auf Lauchrahmgemüse begleitet von Trüffelschaum		28
Gemüsepicata mit Tomatencoulis dazu servieren wir Basilikumrisotto		26.5
Fischgerichte		
Im Cornflakesmantel gebratenes Pangasiusfilet auf süss-saurem Gemüseragout und Basmitreis		24
Gebratene Felchenfilet auf Apfel-Lauch-Gemüse begleitet von Belugalinsen und Johannisbeerbutter		42
Gebratene Sigriswiler Lachsforelle mit Zitronengrasschaum dazu servieren wir Blattspinat und Salzkartoffeln		44
Eglifilet „Meunière“ Gebratene Eglifilets mit Sauce Remoulade begleitet von Salzkartoffeln und saisonalem Gemüse		38
Eglifilet „Frit“ Gebackene Eglifilets mit Sauce Remoulade begleitet von Salzkartoffeln und saisonalem Gemüse		39

Menü zum selber zusammenstellen

ab 10 Personen pro Einheitsmenü

Fleischgerichte	pro Person	CHF
Kalbsgeschnetzeltes „Berner Art“ Zartes Kalbsfleisch mit Champignons und Speck begleitet von Butternudeln und saisonalem Gemüse		46
Schweinsschnitzel mit Champignonsauce serviert mit Butternudeln und saisonalem Gemüse		28
Schweins-Cordon-Bleu gefüllt mit Greyerzer und Bauernschinken serviert mit Pommes frites und saisonalem Gemüse		34
Hausgemachter Hackbraten mit Champignonsauce serviert mit Kartoffelpüree und saisonalem Gemüse		28
Gebratene Maispoulardenbrust auf süss-saurem Gemüseragout serviert mit Limonenreis		32
„Suure Mocke“ Eingelegter Rindsbraten im Rotwein geschmort serviert mit Kartoffelpüree und Rotkraut		29
Am Stück gegartes Emmentaler Rindsfilet mit kandierter Schalottensauce serviert mit Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse		54

Menü zum selber zusammenstellen

ab 10 Personen pro Einheitsmenü

Desserts	pro Person	CHF
Tonkabohnen-Schokoladenmousse serviert mit Passionsfruchtspiegel		15.5
Crema Catalana aromatisiert ja nach Saison		13.5
Fruchtsalat mit Rahm		11
Hausgemachte Sorbetvariation im Honigwabenkörbchen mit exotischen Früchten garniert		14
Tiramisu mit Baileys		12
Gebrannte Creme mit Rahm und gerösteten Mandeln		10.5
Dessertvariation „Bellevue“		16.5
Dessertbuffet „Bellevue“ 5 verschiedene Dessert-Spezialitäten, zusammengestellt von unserem Küchenteam		22
Dessert- und Käsebuffet 4 verschiedene Dessert-Spezialitäten ergänzt mit Käsebuffet		29

Checkliste für den Gast

Um Ihnen und uns die Planung des Anlasses zu erleichtern, finden Sie hier alle notwendigen Punkte. Bitte machen Sie sich vor der persönlichen Bankettbesprechung Gedanken zu den unten aufgeführten Punkten.

- Wann findet der Anlass statt
- Anreise / Zeit?
- Was für ein Anlass ist es?
- Aperitif?
- Zeitplan/Programm
- Personenzahl
 - Bis wann habe ich die definitive Personenzahl
 - Kinder (Kindermenü oder normales Menü)
 - Allergien / Vegetarier / Diäten
 - Rollstuhl
- Menü
 - Wie viele Gänge/Büffet?
- Getränke (Spezielle Wünsche wie: Bowlen, Spirituosen, etc.)
- Budget
- Menükärtchen
 - Einfach oder mit Bild?
- Tischdekoration
 - Namenskärtchen, Tischplan, Formen, Kerzen, Blumen
- Unterhaltung?
 - Wenn ja was.. Musik, Comedy etc.
 - Tanzfläche benötigt?
 - Evtl. Beamer oder sonstige Technik
- Spezielle Wünsche?
- Kennen Sie das Haus?
- Hotelzimmer
 - Wenn ja wie viele?
 - Gemeinsames Frühstück und wann?
- Rechnungsadresse
 - Was geht auf die Gesamtrechnung?
 - Was bezahlen die Gäste vor Ort?

Allgemeine Bankettinformationen

Menüwahl

Die Menüvorschläge sind gültig für Gesellschaften **ab der jeweils angegebenen Personenzahl pro Einheitsmenü**. Gerne stellen wir für Sie ein Menü individuell nach Ihren Wünschen zusammen.

Nachservice

Unsere kalkulierten Preise basieren auf einem Tellerservice. Wünschen Sie zusätzlich einen Nachservice beim Hauptgang (von Platten vorgelegt), verrechnen wir diese Mehrkosten nach vorgängiger Absprache mit Ihnen.

Weinkarte

Unsere Wein- und Getränkekarte finden Sie als PDF-Version auf unserer Homepage.

Teilnehmerzahl

Die genaue Anzahl der Gäste teilen Sie uns bitte 48 Stunden vor Ihrem Anlass mit. Diese gilt als Basis für die Rechnungsstellung und ist Bestandteil der Vertragsbestimmungen.

Menükarten

Einfache Karten A5-Grösse		kostenlos
Doppelseitige Karten mit Bild	pro Stück	CHF 2

Blumen

Gerne organisieren wir Ihnen eine saisonale Blumendekoration nach Ihren Wünschen, Vorstellungen und Budget.

Wir arbeiten mit dem Blumengeschäft Chartreuse Fleurs in Hünibach zusammen.

www.chartreusefleurs.ch

Allgemeine Bankettinformationen

Verlängerung

Eine Verlängerung ist möglich **bis max. 02.00 Uhr**.

Der Nachtzuschlag beträgt ab 00.30 Uhr **CHF 250.00 pro angefangene Stunde**.

Musik

Musik ist möglich, sollte aber aus Rücksicht auf Nachbarn und Hotelgäste dezent sein. Je nach Bass und Musik muss die Lautstärke ab 23.00 Uhr auf Zimmerlautstärke gedrosselt werden.

Pauschale für Umräumarbeiten

Gerne bieten wir für Ihren festlichen Anlass, runde Tisch an.

Da wir dafür unser ganzes Restaurant ausräumen müssen, verrechnen wir dafür **Pauschal CHF 200.00**. Tischwäsche ist bei uns immer inbegriffen.

Haftung

Für Beschädigungen oder Verluste haftet der Veranstalter.

Zahlungskonditionen

Unsere angegebenen Preise sind Nettopreise und verstehen sich pro Person und inklusive Mehrwertsteuer. Bei grösseren Anlässen kann eine Anzahlung verlangt werden.

Preisänderungen vorbehalten.

Bei Fragen oder Unklarheiten zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren. Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Besichtigungs- oder Besprechungstermin.

Wir freuen uns darauf, Sie schon bald bei uns am schönen Thunersee begrüßen zu dürfen.

Freundliche Grüsse

Niklaus Schneider

Geschäftsführer