

Aeschiried

Ferienzentrum

Bankett-

Dokumentation



Da, wo Menschen sich wohlfühlen

Das Seminar- und Ferienhotel

CH-3703 Aeschi bei Spiez

Tel. 033 654 18 10

Fax. 033 654 18 41

www.ferienzentrum-aeschiried.ch

aeschiried@vch.ch

Ein Haus des



Mitglied im



Wir freuen uns, Sie bei uns im Ferienzentrum verwöhnen zu dürfen!



Wir laden Sie ein, unser schönes Haus mit grossem Umschwung und einer herrlichen Panoramansicht (ca. 100km) über den Thunersee bis hin zu den Jura-höhen zu erleben. Geniessen Sie unsere gutbürgerliche Küche! Ein reichhaltiges Dessertangebot rundet ein gelungenes Festessen oder Bankett ab.

Die familiäre Atmosphäre, die bewährte Qualität und der gute Service lassen unser Haus zu einem Ort der Begegnung und des Wohlfühlens werden.

Ob Sie ein schlichtes Festessen, ein vielseitiges Bankett oder einen speziellen Anlass feiern möchten – wir beraten Sie gerne!

Unser Haus ist mit seinen Räumlichkeiten wie geschaffen für Feste und Bankette. Diverse Säle mit Platz für 10 bis 100 Personen stehen zu Ihrer Verfügung, um Ihrem Anlass den richtigen Rahmen zu geben. Mit viel Liebe, Fachkenntnis und Hingabe sorgt unser Team für ein Ambiente, in dem Sie sich rundum wohl fühlen.

Wir sind ein VCH – Hotel, das nach den Grundsätzen des Blauen Kreuzes geführt wird; das heisst alkoholfrei und christlich.

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass wir ausschliesslich Schweizer Fleisch von unserem Lieferanten, der Metzgerei Salvisberg in Wimmis, beziehen und verwenden.



**Die Ewigkeit ist stille, laut
die Vergänglichkeit,
schweigend geht Gottes Wil-
le auch durch die Zeit.**

Apéro Vorschläge

Käseküchlein und Schinkengipfeli

Dazu servieren wir Ihnen eine alkoholfreie Früchtebowle
und Mineralwasser

Fr. 14.00 pro Person, inkl. 7.6% MwSt.

Kleine Frühlingsrollen mit einer süss sauren Sauce

Dazu servieren wir Ihnen einen frischen, gespritzten Traubensaft
und Mineralwasser

Fr. 13.00 pro Person, inkl. 7.6% MwSt.

Partybrot lassen Sie sich überraschen

Wahlweise Früchtebowle und Mineralwasser
oder gespritzter Traubensaft und Mineralwasser

Fr. 14.00 pro Person, inkl. 7.6% MwSt.

Unsere speziellen Baquettes Sandwiches

gefüllt nach Ihrer Wahl.

Am Stück präsentiert.

(Wird von unseren Gästen portionenweise aufgeschnitten)

**Fr. 13.00 pro Person
Inkl. 7.6% MwSt.**

Alle Preise inkl. 7.6% MwSt

Unsere speziellen Imbisse

Ferienzentrum-Imbiss

Trockenfleisch, Hobelkäse, Salami,
Rohessspeck, Schinken
Frischer hausgemachter Zopf und Brot

Fr. 14.50 inkl. 7,6% MwSt. pro Person

Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten schön garniert

Fr. 14.00 inkl. 7.6% MwSt. pro Person

Hobelkäse mit hausgemachtem Zopf

Fr. 12.00 inkl. 7.6% MwSt. pro Person

**GETRÄNKE WERDEN NACH AUFWAND VERRECHNET.
BITTE VERLANGEN SIE UNSERE GETRÄNKEKARTE.**

Alle Preise inkl. 7.6% MwSt

Kalte Vorspeisen

Saison Salat	6.50
Gemischter Salat	7.50
Nüsslisalat mit Ei (Saison)	10.00
Tomatensalat mit Hüttenkäse	10.00
Blattsalat mit lauwarmen Lachstreifen	14.00
Grosses Salatbuffet (10 Sorten je nach Saison) p.Person	14.00
Apfel – Carpaccio	9.00
Tofu-Cocktail mit Calyptosauce	12.00
Pikante grüne Pfefferterrine mit feinem Apfelsalat Toast und Butter	10.00
Melone mit Rohschinken	11.00
Rauchlachsteller mit Toast und Butter	14.00
Mild geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichrahm, Toast und Butter	13.00

Alle Preise inkl. 7.6% MwSt

Warme Vorspeisen/Suppen

Klare Gemüsesuppe mit Gemüsestreifen	6.50
Klare Gemüsesuppe mit Flädli	6.50
Klare Gemüsesuppe mit Suppenperlen	6.50
Spargel-Rahmsuppe	7.00
Tomaten-Rahmsuppe	7.00
Rahmspinat auf einem Blätterteigkissen	9.00
Im Brandteig frittierte Champignons mit zwei Saucen	10.50
Zwei kleine Pastetchen gefüllt mit frischen Waldpilzen	14.50
Fusilli (Teigwaren) an Gorgonzolasauce	11.00
Forellenfilet gebraten mit Mandeln dazu Salzkartoffeln	15.00

Alle Preise inkl. 7.6% MwSt

Hauptgerichte

Schweinefleisch und Pouletgerichte:

Warmer Beinschinken mit hausgemachter Züpfe	19.50
Schweinsschnitzel paniert Pommes frites und Gemüse	20.50
Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln	22.00
Zartes Schweinsgeschnetzeltes mit einer Champignonsrahmsauce Nudeln oder Rösti	24.50
Zartes Schweinssteak mit Sauce Café de Paris Kartoffelgratin Saisongemüse	28.00
Kalbs – und Schweinsbraten Pommes frites oder Kartoffelstock Saisongemüse	29.50
Pouletgeschnetzeltes an einer Pilzrahmsauce mit Rösti	21.50
Zartes Pouletbrüstchen an einer Estragonsauce hausgemachte Spätzli Saisongemüse	25.00

Alle Preise inkl. 7.6% MwSt

Hauptgerichte

Kalbfleischgerichte und Rindfleischgerichte:

Schnitzel Wiener Art Pommes frites Gemüse	35.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Mit einer Champignonrahmsauce Nudeln	36.00
Kalbsbraten Försterinnen Art Kartoffelgratin Gemüse - Bouquet	36.00
Kalbssteak mit Morcheln Kartoffelgratin Gemüse - Bouquet	50.00
Kalbs-Cordon bleu Pommes frites Gemüse-Bouquet	42.00
Rumpsteak mit Sauce Café de Paris Pommes frites Saisongemüse	29.00
Entrecote an grüner Pfeffersauce Croquetten Gemüse - Bouquet	41.00
Rindsschmorbraten mit Champignons Silberzwiebeln und Speck Kartoffelstock Gemüse – Bouquet	35.00

Alle Preise inkl. 7.6% MwSt

Menüvorschläge

Menü 1

Kleiner Salatteller

* * *

Warmer Beinschinken
mit hausgemachter Züpfe

Fr. 25.00

Menü 2

Klare Gemüsesuppe mit Flädli

* * *

Gemischter Salat (mind. 4 Sorten)

* * *

Schweinsrahmschnitzel

Nudeln

Saisongemüse

Fr. 33.00

Menü 3

Klare Gemüsesuppe mit
Gemüsejulienne

* * *

Saisonsalat mit Brotcroutons

* * *

Zartes Schweinssteak
mit Café de Paris
Kartoffelgratin
Saisongemüse

Fr. 36.00

Menü 4

Klare Gemüsesuppe

* * *

Nüsslisalat mit Ei

* * *

Geschnetzeltes Schweinefleisch
an Champignonrahmsauce
Nüdeli oder Reis
Saisongemüse

Fr. 35.00

Alle Preise inkl. 7.6% MwSt

Menuvorschläge

Menü 5

Variété de salades

* * *

Zwei kleine Pastetchen
gefüllt mit frischen Waldpilzen

* * *

Kalbs- und Schweinsbraten gla-
ciert

Kartoffelgratin oder
Pommes frites

Fr. 45.00

Menü 6

Spargelcremesuppe

* * *

Saisonsalat

* * *

Wiener Schnitzel

Pommes frites

Saisongemüse

Fr. 41.00

Menü 7

Mild geräuchertes Forellenfilet
mit Toast und Butter

* * *

Gemüsebouillon mit Flädli

* * *

Entrecote an grüner Pfeffersauce

Croquetten

Saisongemüse

Fr. 53.50

Alle Preise inkl. 7.6% MwSt

Ein Haus des



Mitglied im



Gemütliche Grill-Party

Gurkensalat, Maissalat
Karottensalat, Kabissalat
Blattsalat

Salate mit italienischer oder französischer Sauce

Schweinshalssteak
Pouletbrüstchen
Kalbsbratwurst
Fleischspiess
auf Wunsch Vegispiess

Schalenskartoffeln
Kräuterbutter
Barbecuesauce
Zitronenschnitze

Fr. 35.00

pro Person inkl. MwSt.

Buffetvorschläge:

Pasta Buffet

Salate mit italienischer oder französischer Sauce

Ravioli und Tortellini
mit Spinat und Ricotta
an einer Salbeibutter

Spaghetti, Farfalle dazu
Sauce Bolognese
Sauce Pomodoro
Sauce Pesto

Hausgemachte Lasagne

Fr. 36.00

pro Person inkl. MwSt.

Buure Buffet:

Bündner Gerstensuppe

Salami, Rauchspeck, Mortadella
gefüllte Eier und Tomaten

Blattsalat, Karottensalat
Maissalat, Gurkensalat
Randensalat, Kabissalat

Marinierter Schweinsbraten
Glacierter Kalbsbraten
Bratwurst am Meter

Bratkartoffeln
Nudeln
Bohnen und Rüepli

Fr. 42.00

pro Person inkl. MwSt.

Tessiner Buffet:

Minestrone ticinese

Melone mit Rohschinken
geräucherte Forellenfilets
Mortadella, Salami

Blattsalat, Karottensalat
Maissalat, Gurkensalat
Kabissalat

Kalbsschnitzel mit einer Peperonisauce
Rindsschmorbraten
Osso buco (Schweinshaxen)

Risotto ai Funghi
Polenta
Zwei Gemüse

Fr. 51.00

pro Person inkl. MwSt.

Süss-Speisen

Unsere Dessertbuffets:

Dessertbuffet spezial	Käseplatte, Früchtekorb, frischer Fruchtsalat, Schokoladenmousse, 4 Sorten Eis, Schlagrahm, Meringueschalen Warme Beeren nach Saison	15.00
Dessertbuffet	Früchtekorb, frischer Fruchtsalat, 4 Sorten Eis, Schokoladenmousse, warme Beeren, Schlagrahm und Meringueschalen	14.00
Kleines Dessertbuffet	Früchtekorb, 4 Sorten Eis, Frischer Fruchtsalat, Schlagrahm, Meringueschalen und warme Schokoladensauce	13.00
	Hausgemachter Früchtekuchen	5.00
	Frischer Fruchtsalat	6.00
	Frisch zubereitetes Caramelköpfl	5.50
	Meringue Glaces	7.00
	Drei verschiedene Sorbets garniert	8.50
	Zartes weisses und braunes Schokoladenmousse garniert	8.00

Nach Absprache erhalten Sie auch eine mehrstöckige Eis-
oder Biskuittorte für Ihr Fest

Alle Preise inkl. 7.6% MwSt

Bitte beachten Sie:

- Dekoration:** Die Tischdekoration besorgen wir gerne für Sie; je nach Blumen müssen wir Ihnen zwischen Fr. 3.00 und Fr. 6.00 pro Person berechnen. Kerzen sind in den Arrangements-Preisen inbegriffen.
- Nachtzuschlag:** Ab 00.30 Uhr Fr. 150.00 pro Stunde (kleine Bankette nach Absprache).
- Bankettschluss:** Aus personellen und betrieblichen Gründen sollte Ihr Bankett bis max. 02.00 Uhr dauern.
- Elektronische Musik:** Elektronisch verstärkte Musik muss ab 23.30 Uhr leiser gestellt werden.
Spieldauer bis max. 00.30 Uhr (Hotelgäste).
- Parkplatzbenützung:** Für Sie und Ihre Gäste sind genügend Parkplätze bei unserem Haus vorhanden.
- Preise und Bezahlung:** Auch unsere Menüpreise sind von der Teuerung abhängig; aus diesem Grund behalten wir uns Preisänderungen vor.
Damit Sie sich an Ihrem Bankett- und Festtag nicht mit Finanziellem herumschlagen müssen, stellen wir Ihnen gerne eine Gesamtrechnung zu.
Alle Preise inkl. 7.6% MwSt (ab 1.01.2001)
Preisänderungen vorbehalten
- Wichtig:** Unsere Küche stellt Ihnen gerne abwechslungsreiche Vollwert- oder vegetarische Menüs zusammen.
Wir garantieren Ihnen einen diskreten, freundlichen und gepflegten Service.
Sie erhalten einen grosszügigen Nachservice (auch beim Fleisch). Auch grosse Esser müssen nicht hungrig vom Tisch.
Wir verwenden nur Qualitäts- und Frischprodukte.
- Herzlichen Dank!** Die Betriebsleitung und das Ferienzentrum-Team
M. & R. Zimmerli