

Bankettdokumentation

SeminarHotel am Ägerisee

Geschätzte Gäste

In dieser Bankettdokumentation haben wir für Sie eine Auswahl an Apéro- und Menüvorschlägen für verschiedenste Anlässe und Budgets kreiert.
Selbstverständlich berücksichtigen wir auch gerne Ihre persönlichen Wünsche und Ideen.

Unsere Räumlichkeiten für Ihren Anlass:

Forum 1+2: Der grosse Festsaal für bis zu 170 Personen
Forum 1: Der Festsaal für bis zu 88 Personen
Forum 2: Der Festsaal für bis zu 64 Personen
Seeblick: Für bis zu 40 Personen
Panorama: Für bis zu 40 Personen
Seefeld: Für bis zu 84 Personen
Seeblick, Panorama und Seefeld: Für bis zu 164 Personen
Cheminée Lounge: Apéro für bis zu 30 Personen

Wir freuen uns sehr, Sie im SeminarHotel willkommen heissen zu dürfen!

SEMINARHOTEL

AM ÄGERISEE

Wichtige Informationen und Tipps von A – Z

Damit Sie nichts vergessen, stehen wir Ihnen mit ein paar Hinweisen und Ratschlägen zur Seite. Bei Fragen sind wir jederzeit gerne für Sie da.

Ablauf

Bitte teilen Sie uns im Voraus den Ablauf bzw. die Zeiten etwaiger Reden mit, um Ihnen einen einwandfreien Serviceablauf gewährleisten zu können.

Ansprechpartner vor Ort

Unser Service-Team ist Ihnen dankbar, wenn Sie uns vor Beginn des Anlasses einen Ansprechpartner bekannt geben, an welchen wir uns bei allfälligen Fragen wenden können.

Apéro

Ein Apéro ist sehr beliebt, denn so haben Ihre Gäste die Möglichkeit, sich in ungezwungener Atmosphäre zu treffen und zu unterhalten. Unsere Terrasse und die Cheminée Lounge bieten nebst unserer Wilerbar mit Terrasse eine ausgezeichnete Kulisse für einen Apéro – noch dazu mit Blick auf den Ägerisee.

Einrichten

Das Einrichten der Räumlichkeit ist 2 Stunden vor dem Anlass oder in Absprache mit dem Hotel zu einer abgemachten Zeit möglich.

Garten

Unser Garten eignet sich perfekt für Fotoaufnahmen oder Apéros.

Hochzeits- und Geburtstagstorten

Sehr gerne organisieren wir eine spezielle Torte für Sie; bitte geben Sie uns Ihre individuellen Wünsche bekannt. Bei mitgebrachten Torten verrechnen wir ein Tellergeld von CHF 5.50 pro Person.

Hotelbesichtigung und Menübesprechung

Die Planung Ihres Anlasses verdient höchste Aufmerksamkeit. Geben Sie uns frühzeitig einen Termin bekannt, damit wir Sie optimal beraten können.

Hussen

Weisse Stuhlhussen verleihen dem Anlass einen ganz speziellen Glanz. Wir verrechnen Ihnen bei einem Bankett CHF 18.- pro Stuhl, da wir keine Hussen bei uns im Hotel führen und diese von extern gemietet werden.

Kinder

Wir nehmen Rücksicht auf Ihre Kinder und unterbreiten Ihnen gerne geeignete Kindermenüs oder halbe Portionen.

Mitbringen von Speisen und Getränken

Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist grundsätzlich nicht gestattet (siehe AGB's). Für mitgebrachte Weine (rot/weiss) wird ein Zapfengeld von CHF 35.00 und für Champagner und Schaumweine von CHF 45.00 pro Flasche verrechnet.

SEMINARHOTEL

AM ÄGERISEE

Musik und Unterhaltung

Gerne sind wir Ihnen bei der Organisation der geeigneten Musik/Unterhaltung behilflich. Ein hauseigener Pianospieleler kann auf Anfrage direkt bei uns gebucht werden.

Nachservice

Für Nachservice verrechnen wir CHF 12.00 inklusive Fleisch/Fisch; nur für Beilagen CHF 6.00; zusätzlich zum Menüpreis. Bitte informieren Sie uns im Vorhinein.

Parkplätze

Wir verfügen über zwei Tiefgaragen sowie einen Hotelparkplatz mit insgesamt ca. 60 Parkplätzen, welche Ihnen kostenlos zur Verfügung stehen. Sollte dies für Ihre Gesellschaft nicht reichen, finden Sie und Ihre Gäste weitere, öffentliche Parkplätze in der nächsten Umgebung des Hotels.

Rahmenprogramm

Unsere Ideen sind unerschöpflich; wir gestalten Ihnen gerne ein Rahmenprogramm nach Ihren Bedürfnissen.

Raummiete Forum 1 & 2

Edel und einzigartig in seiner Art: Für einen Stehapéro eignet sich das Forum für bis zu 200 Personen und ein gesetztes Dinner für maximal 170 Personen serviert werden. Konditionen:

- Ab einem Umsatz von CHF 4'500 entfällt die Miete
- Ab einem Umsatz von CHF 4'000 beträgt der Mietpreis CHF 300.-
- Ab einem Umsatz von CHF 3'500 (Mindestumsatz Forum) beträgt der Mietpreis CHF 500.-

Raummiete Forum 1

Edel und einzigartig in seiner Art: Für einen Stehapéro eignet sich das Forum 1 für bis zu 120 Personen und ein gesetztes Dinner für maximal 88 Personen serviert werden. Konditionen:

- Ab einem Umsatz von CHF 2'500 entfällt die Miete
- Ab einem Umsatz von CHF 2'000 beträgt der Mietpreis CHF 200.-
- Ab einem Umsatz von CHF 1'500 (Mindestumsatz Forum) beträgt der Mietpreis CHF 250.-

Raummiete Forum 2

Edel und einzigartig in seiner Art: Für einen Stehapéro eignet sich das Forum 2 für bis zu 80 Personen und ein gesetztes Dinner für maximal 64 Personen serviert werden. Konditionen:

- Ab einem Umsatz von CHF 2'000 entfällt die Miete
- Ab einem Umsatz von CHF 1'500 beträgt der Mietpreis CHF 150.-
- Ab einem Umsatz von CHF 1'000 (Mindestumsatz Forum) beträgt der Mietpreis CHF 200.-

Rollstuhl

Das SeminarHotel ist rollstuhlgängig und verfügt über die entsprechenden Toiletten.

Technische Hilfsmittel

In unserem Haus steht Ihnen verschiedenste Seminartechnik zur Verfügung (Rednerpult, Beamer, Flip-Chart, Pinnwand, Bild- und Soundanlage). Pauschalmitiete pro Anlass: CHF 110.-, Miete Beamer CHF 50.-.

SEMINARHOTEL

AM ÄGERISEE

Teilnehmerzahl

Wir benötigen die genauen Angaben über Ankunftszeit, Personenzahl und Dauer des Anlasses. Geben Sie uns bitte bis zweiundsiebzig Stunden vor dem Anlass die genaue Teilnehmerzahl bekannt, welche für die Schlussrechnung verbindlich sein wird. Sollten mehr Gäste als angemeldet kommen, werden wir unser Bestes geben, um Sie gleichwertig zu bedienen. Der Mehraufwand wird verrechnet.

Tischdekorationen

Einem festlichen Anlass verleiht eine schöne Tischdekoration die ganz besondere Note. Natürlich können Sie den Blumenschmuck selber in Auftrag geben oder sogar selbst arrangieren. Gerne nehmen wir Ihnen jedoch diese Vorbereitungsarbeit ab und organisieren die Dekoration entweder über unsere externen Partner oder mit unserer Erfahrung und unserem Know-How im Haus.

Vegetarier

Auf Vegetarier und Allergiker nehmen wir gerne Rücksicht; bitte informieren Sie uns im Voraus entsprechend.

Verlängerung

Wir holen für Sie gerne die Verlängerung bei der Gemeinde ein. Kosten ab 00.30 Uhr: CHF 200.- pro Stunde.

Wasserspiel

Das größte, festinstallierte Licht- und Wasserspiel der Schweiz verzaubert die Zuschauer. Um Ihrem Anlass einen speziellen Rahmen zu geben, können wir dies exklusiv für Sie und Ihre Gäste abspielen. Die Dauer beträgt ca. 16 bis 20 Minuten und wir verrechnen CHF 400.- (Das Wasserspiel ist von Frühling bis Herbst in Betrieb).

Zimmer

Gästen, welche nach dem Anlass nicht mehr nach Hause fahren möchten, bieten wir Zimmer zu speziellen Konditionen an. Die definitive Zimmerreservation der Gäste wird vom Veranstalter/Organisator gesammelt und kumuliert an uns weitergeleitet. Zimmerbezug ist ab 14.00 Uhr möglich; bei vorzeitiger Anreise kann das Gepäck gerne an der Reception deponiert werden.

SEMINARHOTEL

AM ÄGERISEE

Bankettkarte

Apéro

Apéros zum selber Zusammenstellen

Unsere Empfehlung für ein Apéro vor dem Essen: etwa 3-5 Stück pro Person (kalt oder warm). Für einen Stehlunch welcher wie eine Mahlzeit gerechnet wird, empfehlen wir etwa 10 – 15 Häppchen pro Person.

- Crissini mit Parmesan und Sesam mit Rohschinken umwickelt CHF 2.00 / Stk.
- Gemischte herzhaft Mini-Blätterteiggebäcke (Vegetarisch) CHF 2.00 / Stk.
- Gemischte herzhaft Mini-Blätterteiggebäcke (Fleisch) CHF 3.00 / Stk.
- Gemischte herzhaft Mini-Blätterteiggebäcke (Fisch) CHF 3.00 / Stk.
- Frisch zubereitete Rosmarin-Focaccia (ab 10 Stück) CHF 1.50 / Stk.
- Hausgemachte Arancini Reiskugeln CHF 1.50 / Stk.
- Pizza Schnitten (ab 10 Stück) CHF 2.00 / Stk.
- Oliven, Chips und Nüssli CHF 2.50 / Per.
- Tomaten Mozzarella Sticks CHF 2.50 / Stk.
- Spanische Tortillas (Omelette mit Kartoffeln und Zwiebeln) CHF 5.00 /Stk.
- Kartoffeln Krokett mit Schinken und Käse CHF 2.50 / Stk.
- Fajitas (Vegetarisch) CHF 5.00 / Stk.
- Fajitas (mit Fleisch) CHF 6.00 / Stk.
- Gipfeli mit Käse, Schinken und Salat CHF 1.50 / Stk.
- Gemischte Fleischplatte (Salami, Mortadella, Rohschinken) CHF 6.00 / Per.
- Rollen mit Philadelphia und Lachs gefüllt CHF 2.00 / Stk.
- Gemischtes gefülltes Gemüse (Zucchetti, Pepperoni) CHF 2.00 / Stk.
- Salsiccia in Blätterteig gebacken CHF 3,00 / Stk.
- Roastbeef aufgeschnitten CHF 5.00 / Per.
- Gemischte Käseplatte CHF 5.00 / Per.
- Fischchnusperli im Backteig CHF 4.00 / Stk.
- Rindstatar auf einem Toastboden CHF 5.00 / Stk.
- Caprese-Spiess mit Basilikum CHF 2.50 / Stk.
- Tomatensuppe mit Basilikum im Shotglas CHF 2.50 / Stk.
- Saisonale Suppe im Shotglas CHF 2.00 / Stk.
- Gemischte Bruschettas CHF 2.00 / Stk.
- Frühlingsrollen (Vegetarisch) CHF 1.50 / Stk.
- Frühlingsrollen (mit Fleisch) CHF 1.50 / Stk.
- St. Jakobsmuschel mit Kräuterbutter CHF 7.00 / Stk.
- Schinkengipfeli CHF 3.00 / Stk.
- Quiche Lorraine mit Spinat CHF 4.00 / Stk.
- Calamaringli Romanische Art CHF 10.00 / Port.
- Crevetten Japan-Style CHF 3.00 / Stk.
- Wasserfall mit Parma Schinken und exotischen sowie saisonalen Früchten (ab 10 Personen) CHF 80.00 / Port.

Menubaukasten

SEMINARHOTEL

AM ÄGERISSEE

Stellen Sie aus einer Auswahl aus unserer a la carte Karte Ihr Lieblingsmenü zusammen.

Vorspeisen / Starters

Büffel Mozzarella Caprese Art mit Tomaten	CHF 20.50
Vitello Tonnato hausgemacht	CHF 24.50
Lauwarmer Oktopus mit Basilikum Pesto, Pinienkernen und Safran Balsamico	CHF 28.50
Mariniertes Lachs-Carpaccio mit Rucola, Zitronette Sauce, Cherry Tomaten, rosa Pfeffer	CHF 24.50
Warmer Meerfrüchtesalat mit Sellerie, Kirschen Confit, Oliven und Kapern	CHF 22.50

Suppe / soup

Tomatencremesuppe mit frischen Tomaten, Basilikumschaum und Brot Croutons	CHF 11.50
Saisonale Suppe nach Angebot	CHF 11.50

Pasta Hausgemacht / pasta homemade

Tortello gefüllt mit Ricotta und Spinat an Salbeibutter, "Cacio" Käse und Pfeffer	CHF 25.50
Pennette Carbonara mit Ei, Pancetta und Parmesan	CHF 22.50
Ravioli mit Käsefüllung an Bolognese Sauce	CHF 23.50
Pennette mit Crevetten, Steinpilzen, Pfeffer und Zitrone	CHF 28.50
Hausgemachte Lasagne (Vegetarische Variante möglich)	CHF 22.50

SEMINARHOTEL

AM ÄGERISSEE

Fleisch Gerichte / meat dishes

Rindsfilet mit Pilz-Sauce und Arneis Risotto	CHF 44.50
Kalbshaxe Cremolata mit Safran Risotto	CHF 44.50
Gebratene Pouletbrust, Peperonisauce serviert mit Taleggiokäse Risotto	CHF 29.50
Kalbsschnitzel Saltimbocca mit Gemüserisotto	CHF 32.50
Schweinschnitzel an Zitronensauce mit Parmesanrisotto	CHF 29.50
Rindsbraten mit 4-Käse Polenta	CHF 42.50
Kalbskopfbäggli mit Safranrisotto	CHF 44.50

Fisch Gerichte / fish dishes

Knusprige Lachstranche auf Erbsenpüree, gemischtes Gemüse und Kartoffeln	CHF 34.50
Lachsforellen Filet mit Buttersalbei dazu Erdbeeren Risotto	CHF 36.50
Seeteufel mit Meeresfrüchten in pikanter Sauce Livorneser Art und Curcuma Reis	CHF 32.50

Für Unsere Kleinen Gäste / Kids card

Schnitzel mit Pommes Frites	CHF 14.00
Tomaten-Penne	CHF 9.50
Portion Pommes Frites	CHF 7.50
Portion hausgemachte Chicken Nuggets und Pommes Frites	CHF 11.00

SEMINARHOTEL

AM ÄGERISEE

*D*essert / sweets

Hausgemachtes Tiramisu	CHF 11.50
Schokoladekuchen mit Chili	CHF 11.50
Panna Cotta mit frischer Waldbeeren Sauce	CHF 10.50
Crème Brûlée	CHF 11.50
Karamellcreme	CHF 11.50
Cheesecake New York Style mit Waldbeerensauce und Schokoladen Fondue	CHF 12.50
Torte mit Schokoladen und Birnen an Vanille Sauce	CHF 12.50

SEMINARHOTEL

AM ÄGERISEE

Menüvorschlag Eins

Fingerfood-Apéro

Hausgemachte Grissini mit Sesam
Gemischte Mini-Bruschettas

Abendessen

Gemischtes Plättli nach italienischer Art mit Aufschnitt und Käse

Rindsfilet an Steinpilzsauce und Parmesanrisotto

oder

Wolfsbarschfilet mit Basilikumrisotto

Hausgemachtes Panna Cotta mit frischer Waldbeersauce

Preis:

CHF 80.00 pro Person

SEMINARHOTEL

AM ÄGERISEE

Menüvorschlag Zwei

Fingerfood-Apéro

Mini-Cornet mit Kräuterfrischkäse
Frische Tomatensuppe mit Basilikum im Shotglas
Mini-Blätterteiggebäck mit geräuchertem Lachs
Hausgemachte Rosmarin-Focaccia

Abendessen

Gemischter Salat mit Lachs und Sesam-Blätterteig-Grissini

Kalbs-Saltimbocca mit Safranrisotto
oder

Risotto mit Steinpilzen und Trüffel

Torta mit Chantilly und Schokoladencrème

Preis:

CHF 90.00 pro Person

SEMINARHOTEL

AM ÄGERISEE

Menüvorschlag Buffet I

Fingerfood-Apéro

Grissini mit Parmesan und Sesam
Mini-Cornet mit Kräuterfrischkäse
Frische Tomatensuppe mit Basilikum im Shotglas
Gemischtes herzhaftes Mini-Blätterteiggebäck

Abendessen

Gemischte Vorspeisen vom Buffet:

Rohschinken-Brunnen mit exotischem Fruchtsalat
Treccia-Büffelmozzarella
Spiessli mit Taggiasche Oliven von San Remo und Mozzarella
Rosmarin-Focaccia
Vier verschiedene, hausgemachte Brote (Nature, Chili, Rosmarin, Pfeffer und Salbei)
Fleischplatte mit (z.B. Rohschinken, Salami, Mortadella, Pancetta)
Pecorino Käse
Gemischter Salat

Kalbspätzchen an Zitronensauce mit Prosecco-Risotto
serviert in einem grossen Parmesanlaib

Gemischte Desserts von vom Buffet:

Tiramisu
Panna Cotta
Caramelcrème
Zitronen Rolle
Frischer Fruchtsalat
Kleine hausgemachte Finger-Food Pâtisserie (Cannoli Siciliani, Beignet, gemischte Tartelettes)

Preis:

CHF 130.00 pro Person

SEMINARHOTEL

AM ÄGERISEE

Menüvorschlag FLEISCH

Salatbuffet

Als Hauptgang zur Auswahl:

Schweinsbäckchen, Schweinsbraten oder Schweins-Saltimbocca
alternativ Kalbs- oder Rindsbraten (+ CHF 10.00)

Als Beilage zur Auswahl:

Prosecco-Risotto, Teigwaren, Gemüse, Kartoffeln oder Polenta

Hausdessert (+ CHF 10.00)

Bitte beachten Sie, dass nur eine Kombination aus Hauptgang und Beilage möglich ist.

Preis:

CHF 45.00 pro Person

Menüvorschlag FISCH

Salatbuffet

Als Hauptgang zur Auswahl:

Egli Filet, Lachsfilet oder Forellenfilet

Als Beilage zur Auswahl:

Zitronen-Risotto, Teigwaren, Saisonalesgemüse, Ofenkartoffeln oder Polenta

Hausdessert (+ CHF 10.00)

Bitte beachten Sie, dass nur eine Kombination aus Hauptgang und Beilage möglich ist.

Preis:

CHF 55.00 pro Person

SEMINARHOTEL

AM ÄGERISEE

Menüvorschlag FLEISCH II

Gemischte Bruschetta

Schweinshaxen mit cremigem Safranrisotto

Hausgemachtes Panna Cotta mit Waldbeeren

Preis:

CHF 65.00 pro Person

Stehlunch (Ideal für die schnelle Mittagsverpflegung)

Fajitas

Wasserfall von Parmaschinken

Gemischte kalte Fleischplatte

Rolle mit Philadelphia und Lachs

Kartoffeln Krokette mit Schinken und Käse

Roastbeef fein geschnitten

Salsiccia im Blätterteig

Diverse Pizzaschnitten

Gemischte Blätterteiggebäcke

CHF 40.00 pro Person