



BANKETTDOKUMENTATION

SEMINARHOTEL
AM ÄGERISEE

Festmomente, die immer in Erinnerung bleiben....

Eine märchenhafte Hochzeit, Ihre besondere Geburtstagsparty, die einmalige Taufe oder eine stimmungsvolle Weihnachtsfeier. Was immer Sie privat oder geschäftlich zu feiern haben:

Wir arrangieren Ihren Anlass mit Herzblut für Sie.

Geniessen Sie den Apéritif zum Beispiel auf unserer Wilerbarterrasse mit Blick auf den Ägerisee oder feiern Sie das ganz grosse Fest in unserem Saal; selbstverständlich immer begleitet von den liebevoll zubereiteten Köstlichkeiten aus unserer Küche.

Lassen Sie sich durch unsere Räumlichkeiten inspirieren. Es ist uns eine Freude, Sie professionell zu beraten. Den reibungslosen Ablauf Ihres Anlasses mit Ihnen zu planen und mit wertvollen Tipps und jahrelanger Erfahrung zur Seite zu stehen.

Wir sind überzeugt, dass die einmalige Atmosphäre unseres Hauses auch Sie begeistern wird und wir freuen uns sehr, Sie persönlich kennenzulernen!

Locations

Gerne zeigen wir Ihnen bei einer Besichtigung alle Räumlichkeiten und erläutern Ihnen die Möglichkeiten. Für eine vorgängige Terminvereinbarung sind wir Ihnen sehr verbunden.



Forum 1 & 2 (exklusiver Festsaal)

- 260m²
- Platz für bis zu 120 Gäste
- Geschlossene Gesellschaft
- Modernste Technik
- Lichtdurchflutet
- Panoramablick auf den Ägerisee
- Direkte Sicht auf das spektakuläre Wasserspiel
- Tanzparkett möglich



Wilerbar

- Sehr gut geeignet für einen Apéro
- Platz für bis zu 80 Personen
- Direkter Zugang zur Wilerbar Terrasse
- Musikanlage
- Darts, Tischfussball
- Afterparty bis in die Morgenstunden



Wilerbar Terrasse

- Eignet sich perfekt für einen Apéro
- Platz für bis zu 80 Personen
- Blick auf den Ägerisee
- Garten ideal für Fotos
- Ruhige Lage
- Spielplatz
- Musikanlage

...weitere Locations

Unser Restaurant, mit direktem Blick auf den schönen Ägerisee, setzt sich aus verschiedenen Bereichen zusammen.



Restaurant Seefeld

- 240m²
- Platz für bis zu 164 Gäste
- Teilbar in 3 Räumlichkeiten
- Ganze Fensterfront lässt sich öffnen
- Panorama Blick auf den Ägerisee
- Direkte Sicht auf das spektakuläre Wasserspiel
- Tanzparkett möglich
- Direkter Zugang zur Terrasse



Restaurant Terrasse

- Platz für bis zu 90 Gäste
- Panoramablick auf den Ägerisee
- Direkte Sicht auf das spektakuläre Wasserspiel



Seeblick & Panorama (Restaurant)



- Platz im Seeblick für bis zu 36 Personen
- Platz im Panorama für bis zu 42 Personen
- Zusammen Platz für bis zu 88 Personen
- Schöner Blick auf den Ägerisee
- Der Bereich kann mit Glaswänden unterteilt bzw. vom Seefeld abgetrennt werden



Cheminée Lounge

- Platz für bis zu 30 Gäste
- Steh –und Sitzmöglichkeiten
- Direkter Zugang zur Terrasse
- Panoramablick auf den Ägerisee

Bestuhlungsvarianten

	Fläche in m ²	Höhe in m	Bankett 	Cocktail 
Forum 1	160.00	3.10	64	100
Forum 2	100.00	3.10	48	50
Forum 1 + 2	260.00	3.10	112	150
Seeblick	64.00	3.20	24	60
Panorama	64.00	3.20	24	40
Seefeld	116.00	3.26	48	100
Seeblick + Panorama	128.00	3.20	48	100
Seeblick + Panorama + Seefeld	244.00	3.20	96	200
Beiz	50.00	3.20	x	40
Lounge	35.00	3.26	x	30



KULINARIK



Ein gutes Essen ist Balsam für die Seele...

Im SeminarHotel am Ägerisee erleben Sie eine Geschmacksexplosion.
Jeweils passend zur Jahreszeit hat unser Küchenteam Ihnen verschiedene Menüvorschläge kreiert.
Kombinieren Sie die verschiedenen Gerichte zu Ihrem individuellen Festmahl
und lassen Sie sich an Ihrem Anlass kulinarisch begeistern.

*„Wir legen Wert auf die Zusammenarbeit mit lokalen Lieferanten
und die Verwendung von saisonalen und marktfrischen Produkten.“*

Das Geheimnis liegt in der Liebe zum Detail!

Apéro Pauschalen

Canapé-Variation (4 Stück)

pro Person

CHF 18.00

Rohschinkenmousse mit Mascarpone
Avocadocreme mit Koriander und Chili
Blätterteig mit Rindstartar
Schottischer Rauchlachs mit Schwarzbrot

Canapé- und Schälchen Variation (6 Stück)

pro Person

CHF 24.00

Rohschinkenmousse mit Mascarpone
Thunfischtataki mit Gurkenspaghetti und Wasabi
Auberginencreme mit Thymian
Frischkäse mit Basilikum
Blätterteig mit Rindstartar
Schottischer Rauchlachs mit Schwarzbrot

Apéro „Suprise “

pro Person

3 Häppchen (Fleisch, Fisch, Vegetarisch)
5 Häppchen (Fleisch, Fisch, Vegetarisch)
7 Häppchen (Fleisch, Fisch, Vegetarisch)

CHF 12.00

CHF 18.00

CHF 24.00

Kleinigkeiten in Schälchen serviert

pro Person

Parmesan, Oliven, getrocknete Tomaten
Blätterteig-Frischkäse, Schinkengipfeli, Käseküchlein
Crudité (Gemüsestangen) 50g mit 3eierlei Dip

CHF 5.00

CHF 7.00

CHF 3.00

Apéro Vorschläge

Canapés

pro Stück

Rohschinkenmousse mit Mascarpone	CHF 4.50
Avocadocreme mit Koriander und Chili	CHF 4.50
Marinierte Zucchini mit Basilikum und Pinienkerne	CHF 4.00
Gorgonzola & Baumnüsse	CHF 4.00
Rindstartar & Trüffelmayonnaise	CHF 4.50
Schottischer Rauchlachs	CHF 4.50
Thunfischtartar mit Limette und Lachs	CHF 4.50
Frischkäse mit Basilikum	CHF 4.50

Kalte Häppchen auf Tellerchen

pro Stück

Thunfischtataki mit Gurkenspaghetti und Wasabi	CHF 5.50
Marinierter Lachs mit Zitronencreme	CHF 5.00
Konfierte Tomaten mit Mozzarellacreme	CHF 5.00
Gorgonzola & Baumnüsse	CHF 5.00

Warme Häppchen auf Tellerchen

pro Stück

Mini Burger mit BBQ Sauce	CHF 4.50
Rosa gegarte Entenbrust mit Apfel-Sellerie	CHF 5.00
Gebatene Krevette mit Avocado	CHF 5.00
Roastbeef mit Kartoffel-Zwiebelpüree	CHF 6.00

Süppchen kalt

pro Glas

Gurkenkaltschale

CHF 4.00

Melonenkaltschale mit Rohschinken

CHF 4.50

Gazpacho

CHF 4.00

Süppchen warm

pro Glas

Currysüppchen mit Garnele

CHF 5.00

Zitronengrassüppchen

CHF 4.00

Rüebli Cappuccino

CHF 4.00

Auf Tellerchen serviert

pro Stück

Vitello tonnato

CHF 5.00

Roastbeef mit Sauce Tartar

CHF 5.00

Reisnudeln mit Garnelen im Kokos-Curry-Sud

CHF 5.00

Hörnli mit Tomaten, Rucola und Pinienkerne

CHF 5.00

Safran Risotto

CHF 5.00

Polenta mit gebratenen Pilzen

CHF 5.00

Süsses in Schälchen oder Tellerchen serviert

pro Stück

Joghurtmousse

CHF 5.00

Panna cotta

CHF 5.00

Schokoladen Mousse

CHF 5.00

Vanille Crumble mit Kirschen

CHF 5.00

Frühlings – Menü

Bunt gemischter Frühlingsalat mit Kräuter-Vinaigrette



Weisse Spargeln im Pastetli mit Sauce Hollandaise



Grüne Spargeln mit Kerbelvinaigrette und konfierten Tomaten



Erbsensuppe mit Minze



Tagliatelle mit Spargel, Herztomaten und Bärlauch



Gebratenes Zanderfilet auf Bärlauch Risotto

Rosa gebratenes Kalbskarree

Thymianjus, Spargelgemüse und neue Kartoffeln

Rosa gegarter Schweizer Lammgigot
mit jungen Bohnen und konfierten Kartoffeln

Spargel Risotto mit Parmesan und Petersilie



Rhabarber-Erdbeerkompott mit Vanilleeis

Tiramisu mit Himbeeren und Waldmeister

Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren

Diese Gerichte sind vegetarisch



Die Gänge können beliebig ausgewählt werden

3-Gang CHF 72.00

4-Gang CHF 82.00

Die Preise verstehen sich pro Person
inklusive 7.7% MwSt.

Sommer – Menü

Bunt gemischter Gartensalat mit Croûtons



Angeräuchertes Thunfisch Carpaccio mit Salade Niçoise

Tomatensalat mit Burrata und Balsamico



Gazpacho mit ihrer Garnitur



Pochiertes oder gebratenes Saiblingsfilet mit jungem Gemüse und Kresse

Kaltes Roastbeef mit Sauce Tartar serviert mit Gartensalat

Französische Pouletbrust mit Rosmarin gebraten an Kopfsalat und Thymian Kartoffeln

Konfierte Ägeri Schweinsschulter mit Rüebl, Aprikosen und Senf

Gemüsecasolette mit Sommertrüffel



Jogurt Mousse mit Aprikosen

Vanille Tarte mit Blaubeeren

Peach Melba mit Mandel Waffel

Diese Gerichte sind vegetarisch



Die Gänge können beliebig ausgewählt werden

3-Gang CHF 72.00

4-Gang CHF 82.00

Die Preise verstehen sich pro Person
inklusive 7.7% MwSt.

Wild – Menü

Herbstlicher Blattsalat mit Nüssen, Pilzen und Feigen
an Birnenbalsamico Vinaigrette



Carpaccio vom Rehtrockenfleisch, Olivenöl und Parmesan
mit Randencreme und Herbsttrüffel

Kürbiscremesuppe mit Ingwer Chutney



Tagliatelle mit Hirschragout und geschmortem Herbstgemüse

Rosa gebratener Rehrücken mit Rotkraut, glasierten Maronen und Butterspätzli
Wacholderjus und Birne

Hirschpfeffer „Jägerart“
Bramt-Polenta

(Jägerart: Rüebl, Speck, Croûtons, Silberzwiebeln)

Wildherbststeller mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl
Schwarzwurzel, Birne und Preiselbeeren



Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm

Karamellisierte Feige auf Felchlin Schokoladenschaum

Diese Gerichte sind vegetarisch



Die Gänge können beliebig ausgewählt werden

3-Gang CHF 78.00

4-Gang CHF 86.00

Die Preise verstehen sich pro Person
inklusive 7.7% MwSt.

Herbst – Menü

Mit Kürbisdressing mariniertes herbstliches Blattsalat



Ägeritaler Trockenfleisch mit Speck, Zwiebeln und mariniertes Kabissalat

Kürbiscremesuppe mit Orangencurry



Agrumen Risotto mit Garnelen

Rosa gebratenes Ägeritaler Schweinskarree
mit herbstlichem Gemüse und Kartoffelgratin

Rindsschmorbraten mit herbstlichem Gemüse und Tessiner Polenta

Durch's Ei gezogenes Schollenfilet mit Sauce Tartar
Blattspinat und Salzkartoffeln

Kürbis Risotto mit Rosmarin und Kürbis Chutney



Haselnusscreme Catalan

Zwetschgenflanet mit Nuss-Eis

Nuss-Halbgefrorenes mit Zwetschgenkompott und Zimt

Diese Gerichte sind vegetarisch



Die Gänge können beliebig ausgewählt werden

3-Gang CHF 72.00

4-Gang CHF 82.00

Die Preise verstehen sich pro Person
inklusive 7.7% MwSt.

Winter – Menü

Nüsslisalat mit pochiertem Bio-Ei und Speck-Croûtons

Farbiger Randensalat mit Ziegenfrischkäse



Kabissalat mit Rindstrockenfleisch und Preiselbeeren

Getrübte Selleriesamtuppe



Tagliolini mit Ochsenchwanzragout und Kräutersaitlingen

Gebratenes Saiblingsfilet auf roten Linsen und Basmatireis

Geschmorte Rindsschulterspitz mit glasiertem Gemüse und Kartoffelstock

Rosa gebratene Entenbrust mit Rotkraut, Wirsing, Maroni und Butterspätzli

Wirsingköpfl mit geschmortem Wintergemüse und Kartoffel-Trüffel-Püree



Schokoladentarte mit Vanilleeis

Kombination von der Felchlin Schokolade und Birne

Nougat Parfait mit heissen Beeren

Diese Gerichte sind vegetarisch



Die Gänge können beliebig ausgewählt werden

3-Gang CHF 72.00

4-Gang CHF 82.00

Die Preise verstehen sich pro Person
inklusive 7.7% MwSt.

4-Jahreszeiten-Menü

Caesar Salat mit Parmesan und Speck

Geräucherter schottischer Lachs mit Honig-Dill Sauce und Gurkenstreifen

Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan

Rüebli-suppe mit Ingwer und geräucherter Entenbrust

Safranrisotto mit gebratenen Garnelen

Luzerner „Chügelipastetli“ mit Kartoffeln, Erbsen und Reis

Kalbsschulterbraten mit saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin

Pochiertes Saiblingsfilet auf Lauchgemüse und Salzkartoffeln

Auberginen, Tomaten und Parmesan Lasagne



Creme Caramel

Saisonaler Fruchtsalat mit Vanilleeis

Vanilleeis mit Beerenkompott, Schlagrahm und Mandelhippe

Diese Gerichte sind vegetarisch



Die Gänge können beliebig ausgewählt werden

3-Gang CHF 72.00

4-Gang CHF 82.00

Die Preise verstehen sich pro Person
inklusive 7.7% MwSt.

Gourmet Menü

Entenleberterrinen mit Karamell Apfel und Nuss Brioche

Kross gebratener Wolfsbarsch mit Ratatouille und Tomaten Emulsion

Kalbskarree- Médaillon mit dreierlei vom Rüebl
mit Kartoffel Trüffel Gratin

Käsevariation mit dreierlei Käse und ihren Garnituren
oder

Felchlin Schokoladen – Variation
(drei Komponenten mit Frucht, Mousse, Eis)

Die Gänge können beliebig ausgewählt werden

3-Gang CHF 72.00

4-Gang CHF 84.00

Die Preise verstehen sich pro Person
inklusive 7.7% MwSt

Firmen-Weihnachtsmenü

Mit Kürbisdressing mariniertes winterlicher Blattsalat mit Croûtons



Pilzpastetli mit glasierten Rüeblen und Erbsen



Schottischer Rauchlachs mit Gurken und Sauerrahm

Getrüffeltes Schwarzwurzelcremesuppe



Trüffel- Tagliatelle



Kalbstafelspitz mit Wurzelgemüse und Meerrettich, Petersilien-Kartoffeln

Kalbssaltimbocca mit Safran Risotto und Brokkoli

Gemüsestrudel mit braisierten winterlichem Gemüse und Kräutersauce



Winterlich gewürzter Lachs mit Ratatouille, Limonensauce und Basmatireis

Zwetschgente mit Nussglace

Apfelküchlein mit Vanillesauce und Glace

Felchlin Schokoladenkuchen mit Mandel Sabayon

Diese Gerichte sind vegetarisch



Die Gänge können beliebig ausgewählt werden

2-Gang CHF 62.00

3-Gang CHF 72.00

4-Gang CHF 82.00

Die Preise verstehen sich pro Person
inklusive 7.7% MwSt.

Gut zu wissen

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

Feuerwerk

Auf dem gesamten Gemeinde- und Hotelboden besteht ein Feuerwerksverbot; einschliesslich Himmelslaternen.

Menükarten

Die Menükarte ist etwas, das viele Gäste als Erinnerungsstück mit nach Hause nehmen. Wir drucken die Menükarten mit Ihrem Menü, den ausgesuchten Weinen und in der von Ihnen gewünschten Sprache. Noch persönlicher werden sie, wenn wir einen Titel oder ein Foto von Ihnen einfügen. Pro 4 Personen eine Menükarte ist kostenlos, für jede weitere verrechnen wir CHF 2.00.

Musik und Unterhaltung

Gerne sind wir Ihnen bei der Organisation der geeigneten Musik/Unterhaltung behilflich. Wir bitten Sie, die Möglichkeiten bezüglich Technik, Platz etc. vorab mit uns zu klären. Ein hauseigenes Piano kann auf Anfrage direkt bei uns gemietet werden.

Parkplätze

Wir verfügen über zwei Tiefgaragen sowie einen Aussenparkplatz mit insgesamt ca. 60 Parkplätzen, welche unseren Hotel- und Restaurantgästen kostenlos zur Verfügung stehen. Sollte es für Ihre Gesellschaft nicht reichen, finden Sie und Ihre Gäste weitere, öffentliche Parkplätze in der nächsten Umgebung des Hotels. Reservationen auf Anfrage.

Tanzfläche

Gerne verlegen wir Ihnen zum Preis von CHF 300 eine Parkett-Tanzfläche (max. 20m²). Ab einem Bankettumsatz von CHF 6'000 entfällt der Mietpreis.

Verlängerung

Wir wollen Ihr Fest nicht dann abbrechen, wenn es am schönsten ist. Für die Verlängerung der Polizeisperrstunde verrechnen wir ab 00.30 Uhr CHF 200.- pro angebrochene Stunde. Wir bitten Sie jedoch, uns aus personal- und lärmtechnischen Gründen die ungefähr geplante Dauer des Fests im Voraus bekannt zu geben.

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 Rezeption deponiert werden.

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 30.00 und für Champagner und Schaumweine von CHF 40.00 pro Flasche (0.75L) verrechnet. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. MwSt.

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.

Torten

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 2.50 pro Person.

Hussen

Weisse Stuhlhussen verleihen dem Anlass einen ganz speziellen Glanz. Wir verrechnen Ihnen bei einer Hochzeit 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 Kinder-menüs oder halbe Portionen.

Nachservice

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

Tischdekorationen

Einem festlichen Anlass verleiht eine schöne Tischdekoration die besondere Note. Natürlich können Sie den Blumenschmuck selbst 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.

Allergiker

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