



**Brasserie DU Parc**

BELLEVUE-PARK

Herbst



## **BANKETTDOKUMENTATION**

**HERBST 2019**  
**SEPTEMBER BIS NOVEMBER**





Geschätzte Gäste

Wir danken ihnen für Ihr Interesse an unserer Residenz Bellevue-Park.

Vom Familienfest bis zum Firmenessen – für alles sind wir gerne Ihre Gastgeber!  
Geniessen Sie qualitativ hochwertige Produkte aus Küche und Keller, die Ihnen von unseren Servicemitarbeitern freundlich und zuvorkommend serviert werden.

Es stehen Ihnen vielfältige Räumlichkeiten zu Verfügung.

**BRASSERIE DU PARC** Das öffentliche Restaurant, geeignet für kleinere Gesellschaften bis 12 Personen, die sich durch das lebhaftes Kommen und Gehen anderer Gäste nicht gestört fühlen.

**PETIT SALON** Das kleine Säali mit denkmalgeschützter Wandmalerei für die intime Feier bis zu 8 Personen.

**CAVE** Unser Gewölbekeller mit seinem einmaligen Ambiente, welcher sich vorzüglich für die Durchführung des Trauergottesdienstes (bis 80 Personen) eignet. Selbstverständlich eignet sich der Cave auch für Ihr Bankett oder Zvieri bis 50 Personen.

**SALON DE RÉUNION** Das denkmalgeschützte Chalet aus dem Jahre 1856 mit seinen feinen Holzverzierungen und den dunklen Wänden strahlt seine Behaglichkeit in den wärmeren Monaten (Mai bis Oktober) aus, für Gesellschaften bis 50 Personen.

**GRANDE SALLE** Unser denkmalgeschützte Speisesaal aus dem Jahre 1880 steht Ihnen für grosse Gesellschaften bis 150 Personen zur Verfügung. Erwarten Sie noch mehr Gäste, empfehlen wir den Grande Salle für Stehaperitif bis 200 Personen.

Lassen Sie sich auf den folgenden Seiten von der Auswahl unserer Menü- Vorschläge inspirieren. Für den optimalen Ablauf Ihres Anlasses empfehlen wir Ihnen, Ihre Bestellung entweder telefonisch oder noch besser persönlich mit uns zu besprechen. Gerne stehen Ihnen Therese Truffer (Leitung Hotellerie) und Roger Schüpbach (Leitung Service) mit Rat und Tat zur Seite.

Carola Schaad

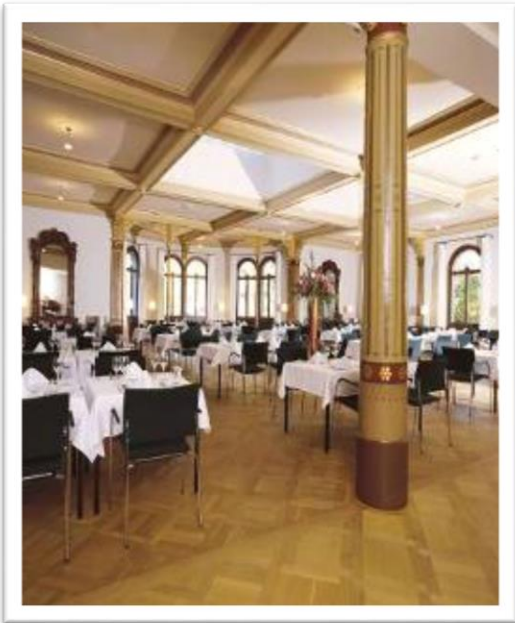
Geschäftsführerin Tertianum AG Residenz Bellevue-Park

Brasserie **DU** Parc

BELLEVUE-PARK

Herbst

IMPRESSIONEN





## INHALTSVERZEICHNIS

Inhaltsverzeichnis .....	4
Ihre Ansprechpersonen: .....	4
Apéro-Vorschläge .....	5
Menü-Vorschläge .....	7
Weine.....	10
Allgemeine Bedingungen.....	12
Technische Hilfsmittel.....	14

## IHRE ANSPRECHPERSONEN:

Therese Truffer, Leiterin Hotellerie

Telefon 033 227 07 06 oder [therese.truffer@tertianum.ch](mailto:therese.truffer@tertianum.ch)

Roger Schüpbach, Leiter Service

Telefon 033 227 07 07 oder [roger.schuepbach@tertianum.ch](mailto:roger.schuepbach@tertianum.ch)

Carola Schaad, Geschäftsführerin

Telefon 033 227 07 01 oder [carola.schaad@tertianum.ch](mailto:carola.schaad@tertianum.ch)



## APÉRO-VORSCHLÄGE

### UNSER KLASSIKER

Schinkengipfeli, Mini-Chäschüechli, Frühlingsrollen  
Gemüsestengel mit 3 verschiedenen Dips

Pro Person CHF 15.50

---

### APÉRO RICHE / LUNCH

Schinkengipfeli, Mini-Chäschüechli, Frühlingsrollen,  
Butterzopf mit Hobelkäse, rassige Pouletflügeli, Bruschetta mit Pilzen  
Antipasti, kleine Sandwich mit verschiedenen Füllungen, Käsespiessli  
Schoggibretzeli, gebrannte Creme, Cremeschnitte, Schokoladentarte,  
Vermicellesmousse

Pro Person CHF 36.50

---

### STELLEN SIE IHREN APÉRO SELBST ZUSAMMEN...

Blätterteiggebäck 3 Sorten

Käse, Kürbiskerne, Sesam pro Person CHF 4.50

---

Salzgebäck, Nüssli, Chips pro Person CHF 4.00

---

1 Schinkengipfeli, 3 Mini-Chäschüechli,  
2 Frühlingsrollen pro Person CHF 10.00

---

Gemüsestengel mit 3 verschiedenen Dips pro Person CHF 7.00

---

Butterzopf mit Hobelkäse pro Person CHF 7.00

---

Belegte Brötli mit Vorderschinken, Salami, Ei,  
Thon, Spargel oder Käse und Gemüsetatar je à CHF 3.50

---

Belegte Brötli mit Rauchlachs oder Tatar je à CHF 5.00

---

Kleine Sandwich mit Vorderschinken, Ei,  
Thon oder Käse je à CHF 4.00

---

Kleine Käsespiessli mit Saisonfrüchten und Gemüse je à CHF 3.50

---

Antipasti

Verschiedene Oliven, Balsamico Zwiebeln, Peperoni,  
Zucchetti gefüllt, Fetabällchen, Teufelshörnli,  
Artischocken, Cherrytomate, Gemüsespiessli pro Person CHF 12.50



## Süsse Stückli

Schokoladenbretzeli	je à	CHF 1.50
---------------------	------	----------

Kleine Cremeschnitte	je à	CHF 2.50
----------------------	------	----------

Apfelkühchli mit Vanillesauce	je à	CHF 3.80
-------------------------------	------	----------

Vermicelleschnitte	je à	CHF 2.00
--------------------	------	----------

Schokoladenmousse	je à	CHF 5.50
-------------------	------	----------

Süssmostcreme mit Apfelchips	je à	CHF 3.50
------------------------------	------	----------



## MENÜ-VORSCHLÄGE

Stellen Sie Ihr Menü selbst zusammen ...

### KALTE VORSPEISEN

Knackiges Salatbouquet mit Kernen und Sprossen	CHF 9.50
Nüsslersalat mit Trauben und Croûtons, Speck und Ei	CHF 12.50
Ziegenkäse im Speckmantel mit Linsensalat	CHF 14.00
Kürbismousse mit geräuchertem Stör	CHF 16.50
Rauchlachsrosetten mit Sahnemeerrettich und Garnitur	CHF 15.50
Randenmousse mit Serranoschinken	CHF 24.00
Rassiges Rindstatar mit Garnitur und kleines Salatbouquet	CHF 18.50
Bellevue-Park Trilogie: Rassiges Rindstatar Kürbiscrostini Steinpilzsüppchen	CHF 16.50

### SUPPEN

Kürbiscremesuppe mit Curry-Rahm und Kernen	CHF 8.50
Petersilienwurzelcreme mit Chips	CHF 7.50
Karottensuppe mit Apfelpesto und Orangenrahm	CHF 8.50
Steinpilzsuppe mit Speckcroûtons	CHF 9.50
Bouillon mit Eierstich oder Gemüsestreifen oder Flädli	CHF 7.50

### WARME VORSPEISEN

Frische Tagliatelle mit Pesto und Riesencrevettenspiess	CHF 20.50
Morchelrisotto mit Belper Knolle	CHF 12.50

### SALATBÜFFET

Rüebli, Randen, Sellerie, Gurken, Tomaten-Mozzarella, grüne Bohnen, Mais, Thon  
3 verschiedene grüne Salate

French-, Italien- und Joghurtdressing

Croûtons, Ei, Schnittlauch, Zwiebeln

Haus-Brot (inklusive)

Pro Person CHF 12.50



## HAUPTGÄNGE

Schweinsrücken mit Dörripflaumen gebraten an Rotweinjus	CHF 24.50
Saltimbocca an Marsalajus	CHF 29.50
Suure Mocke mit Speck- Croûtons	CHF 26.00
Kalbfleischstreifen in Steinpilzsauce	CHF 28.50
Rindsentrecôte am Stück gebraten mit Honigschalotten und Balsamicojus	CHF 34.00
Lamm- Racks mit kleinem provenzalischem Gemüse an Rosmarinjus	CHF 32.50
Kalbsrücken zart gebraten mit Pfefferhollandaise	CHF 35.50
Rindsfilet am Stück rosa gebraten mit Morchelsauce	CHF 38.00
Rosa gebratener Rehrücken mit frischen Pfifferlingen, Weissweinaffel/ Birne und herbstliches Gemüsebouquet	CHF 45.50
Gemspfeffer „Wildererart“ mit Rotweibirne, Rosenkohl oder hausgemachter Rotkabis	CHF 34.50

## FISCHGERICHTE

Zanderfilet auf Rahmsauerkraut	CHF 30.00
Forellenfilet pochiert auf Kürbisravioli mit weissem Portwein	CHF 29.50
Eglifilet sautiert mit Calvados und Apfelwürfel	CHF 29.50

Beilagen:

Wir servieren zu den Hauptgerichten eine saisonale Gemüse garnitur bestehend aus 5 Gemüsen mit einer Beilage nach ihrer Wahl:

- Butternüdeli
- Butterreis
- Kartoffelkugeln
- Kartoffelgratin
- Mandelkartoffeln
- Risotto
- Safranrisotto
- Spätzli
- Kroketten





## VEGETARISCHE GERICHTE

Hausgemachter Rotkabis mit Marroni, Vollkornspätzli und Weissweinpfeffer	CHF 19.50
Kürbisrisotto mit Kernen und Öl und Nussplätzli	CHF 18.50
Kastaniencrêpes mit Kürbisfüllung	CHF 18.50
Blätterteigpastetli mit Steinpilzen	CHF 23.00

## DESSERT

Furchtsalat mit Bretzeliröllchen	CHF 8.50
Fruchtsalat mit Sorbet und Bretzeliröllchen	CHF 9.50
Gebrannte Creme mit Bretzeliröllchen	CHF 8.50
Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm und Früchten	CHF 9.80
Hausgemachte Apfelküchli auf Vanillesauce	CHF 9.80
Vermicelle mit Rahm	CHF 8.50
und Glace, garniert mit Früchten	CHF 9.50
Lauwarme Rotweinzwetschgen mit Zimtglace	CHF 9.80
Marinierte Feigen mit Zimtglace	CHF 10.00
Marronimousse mit Brombeerkompott	CHF 12.50

Dessertbuffet  
 Fruchtsalat, Meringue, Rahm, Glace  
 Bretzeliröllchen mit Schoggistengel  
 Vermicelle  
 Apfelküchli  
 Schokoladenmousse  
 Süssmostcreme  
 1 Fruchtwähe, Baileysroulade, Zwetschgenstrudel  
 3 Sorten süsse Schnitten nach Wahl

Pro Person	CHF 21.50
------------	-----------

Dessertteller ‚Bellevue-Park‘: Vermicelle Mousse von Rotweinzwetschgen Warmes Schoggiküchli	CHF 15.50
--	-----------

Hat Sie kein Vorschlag angesprochen? Dann beraten wir Sie gerne individuell und berechnen Ihr Wunschmenu.



## WEINE

### WEISSWEIN / SCHWEIZ

Spiezer Riesling x Sylvaner   <i>Thunersee Bern</i>	75 cl	CHF 42.00
St. Saphorin «Le Semillant» AOC, J.M. Conne   <i>Lavaux</i>	70 cl	CHF 44.00
Johannisberg / Sylvaner, Nicolas Zuffery   <i>Wallis</i>	75 cl	CHF 44.00
Hus-Wy, Chardonnay Tsabours AOC   <i>Wallis</i>	75 cl	CHF 44.00

### WEISSWEIN / ITALIEN

Roero Arneis "Le Madri" Michele Chiarlo 2016   <i>Piemonte</i>	75 cl	CHF 42.00
Moscato d'Asti DOCG, Elio Perrone   <i>Piemonte</i>	75 cl	CHF 45.00

### ROSÉWEIN / SCHWEIZ

Oeil de Perdrix, J.J. et J.D. Perrochet Auvernier   <i>Neuenburg</i>	75 cl	CHF 44.50
--	-------	-----------

### SCHAUMWEIN

Champagner Cazals blanc de blanc «Carte Or»	75 cl	CHF 82.00
Kleine Flasche	37 cl	CHF 44.00
Prosecco di Conegliano brut DOC Zardetto	75 cl	CHF 42.00
1 Cüpli	10cl	CHF 7.50

### ROTWEINE / SCHWEIZ

Spiezer Blauburgunder   <i>Thunersee Bern</i>	75 cl	CHF 44.00
Maienfelder Blauburgunder   <i>Graubünden</i>	70 cl	CHF 44.50
Merlot Terre di Gudo Rosso   <i>Tessin</i>	75 cl	CHF 44.00
Humagne rouge du Valais, Michel Boven   <i>Wallis</i>	75 cl	CHF 45.50
Hus-Wy, Pinot Noir AOC   <i>Wallis</i>	75 cl	CHF 44.00

### ROTWEIN / FRANKREICH

Juliéna, Vennerhus Weine   <i>Beaujolais</i>	75 cl	CHF 39.50
Savigny-les-Beaune, "La Dominode" 1 <sup>er</sup> Cru Controlée, Louis Jadot   <i>Burgund</i>	75 cl	CHF 55.50
Santenay «Clos de Malte» Louis Jadot   <i>Burgund</i>	75 cl	CHF 52.00



## ROTWEIN / SPANIEN

Ochoa Reserva Navarra DOC, Bodegas Ochoa   <i>Navarra</i>	75 cl	CHF 52.50
Luna Beberide, Finca la Cuesta   <i>Bierzo</i>	75 cl	CHF 44.00
Nita Merixtell, Palleja   <i>Priorat</i>	75 cl	CHF 45.50
Rioja Reserva 2009, Oscar Tabia   <i>Rioja</i>	75 cl	CHF 46.50
Semele de Montebaco Crianza, Bodega Montebaco   <i>Ribera del Duero</i>	75 cl	CHF 42.50

## ROTWEIN / ITALIEN

Barolo DOCG, Oddero   <i>Piemonte</i>	75 cl	CHF 68.00
Kleine Flasche	37 cl	CHF 39.50
Barbera d' Alba Bramé DOC, Carlo Deltetto   <i>Piemonte</i>	75 cl	CHF 48.00
Brunello di Montalcino DOCG, Col d' Orcia   <i>Toscana</i>	75 cl	CHF 54.50
Kleine Flasche	37 cl	CHF 39.50
Promis Ca' Marcanda, Angelo Gaja   <i>Toscana</i>	75 cl	CHF 58.50
Magari Ca' Marcanda, Angelo Gaja   <i>Toscana</i>	75 cl	CHF 62.50
Amarone Classico, San Rustico   <i>Veneto</i>	75 cl	CHF 58.00
Kleine Flasche	37 cl	CHF 35.50
Ripasso Classico GASO, Valpolicella   <i>Veneto</i>	75 cl	CHF 44.00
Salice Salentino DOC, Domiziano   <i>Puglia</i>	75 cl	CHF 39.50

## MAGNUM FÜR IHR FEST ...

Ripasso Classico GASO Valpolicella (Magnum = 1,5 L)   <i>Veneto</i>		CHF 72.00
--	--	-----------



## ALLGEMEINE BEDINGUNGEN

### **BESTELLUNG**

Gerne erwarten wir Ihre Bestellung mindestens 10 Tage vor dem Anlass.

### **MIETE**

Für die Nutzung der verschiedenen Räumlichkeiten wird eine entsprechende Miete verrechnet. Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl.

### **MENÜAUSWAHL**

Für Gruppen ab 12 Personen bitten wir um eine Menü-Vorausbestellung (Einheitsmenü). Für die vegetarischen Gäste kann selbstverständlich ein fleischloser Hauptgang bestellt werden. Falls Sie kein Menü aus unseren Vorschlägen voll und ganz begeistern kann, wenden Sie sich an Frau Therese Truffer oder Herr Roger Schüpbach (Tel. 033 227 07 06).

Menü-Vorschläge werden individuell und nach saisonalem Angebot zusammengestellt. Gerne stehen wir Ihnen bei der Menüauswahl beratend zur Seite.

### **VEGETARIER / ALLERGIKER**

Bitte teilen Sie uns frühzeitig allfällige Vegetarier oder Allergiker mit, damit wir Ihnen eine entsprechende Alternative zum gewählten Menü vorschlagen können.

Nachservice:

Möchten Sie beim Hauptgang einen Nachservice, servieren wir Ihnen diesen gerne zu CHF 5.00 pro Person.

### **HOCHZEITSTORTEN / SERVICE**

Wir berechnen CHF 4.00 pro Person für die Dienstleistung des Torten-services.

Falls die Torte in einem Dessertbuffet integriert wird, entfällt die Servicegebühr.

### **MENÜKARTEN**

Für jeden Anlass drucken wir gratis die entsprechende Menükarte.

Änderungen der Personenzahl:

Für die Rechnungsstellung ist diejenige, uns bis 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl massgebend.

### **STORNIERUNG**

Falls der geplante Anlass nicht stattfindet, müssen wir Ihnen unsere Aufwendungen für die bestätigten Leistungen wie folgt in Rechnung stellen:

### **ANNULLIERUNGEN**

30-16 Tage vor dem Anlass: 25%

15 – 8 Tage vor dem Anlass: 75%

7 - 0 Tage vor dem Anlass: 100%



## **TISCHDEKORATION**

Gerne bestellen wir für Ihr Fest die passenden Blumenarrangements. Die Kosten dafür gehen zu Ihren Lasten.

## **KLAVIER**

Gerne stellen wir Ihnen unser Klavier zur Verfügung für eine Miete von CHF 100.00. Das Klavier wird von uns zwei Mal jährlich gestimmt. Möchten Sie dass es vor ihrem Anlass gestimmt wird, geht das zu Ihren Lasten.

## **PREISE / RECHNUNGSSTELLUNG**

Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% Mehrwertsteuer. Ab einem Rechnungstotal von CHF 500.00 senden wir ihnen gerne eine Rechnung mit Einzahlungsschein. Diese bitten wir innert 10 Tagen zu begleichen.

Preisänderungen sind vorbehalten.

## **ANZAHLUNG FÜR RESERVATIONEN**

Hochzeit bis 50 Personen CHF 2000.00

Hochzeit ab 50 Personen CHF 3500.00

Der Betrag ist zwei Monate vor Anlass einzuzahlen.

## **GETRÄNKE**

Wir bewirten Sie gerne mit unserem Angebot an Getränken und Weinen. Wenn Sie Ihren eigenen Wein mitbringen möchten, berechnen wir Ihnen ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro Flasche. Alle anderen Getränke bitten wir vom Bellevue-Park zu beziehen.

## **RAUCHEN**

Im Interesse unserer nichtrauchenden Gäste, führen wir kein Angebot an Zigarren und Zigaretten. Wir bitten um Verständnis.

## **ÜBERZEITBEWILLIGUNG**

Die Polzeistunde im Tertianum Bellevue-Park ist: Montag bis Sonntag um 00.30 Uhr.

Wir besorgen Ihnen gerne gegen eine Gebühr von CHF 80.00 eine Überzeitbewilligung bis max.02.30 Uhr. Hochzeiten und Familienfeste sind nicht bewilligungspflichtig.

Verlängerung ab 00.30 Uhr CHF 150.00 pro Stunde bis 50 Personen, CHF 180.00 pro Stunde ab 50 Personen. Jede weitere angefangene Stunde CHF 150.00.

## **PARKPLÄTZE**

Parkplätze finden Sie im Parkhaus Casino oder auf dem Parkplatz der katholischen Kirche, nur wenige Geh-Minuten vom Tertianum Bellevue-Park entfernt.



## TECHNISCHE HILFSMITTEL

### HILFSMITTEL IN DER MIETE INBEGRIFFEN

- Flip-Chart
- Redner-Pult
- mobile Pinnwand
- Hellraumprojektor
- Leinwand Cave 3 x 2.5m

### KOSTENPFLICHTIGE HILFSMITTEL

Leinwand mobil 2 x 2m	pro Tag	CHF	20.00
Moderatorenkoffer	pro Tag	CHF	30.00
Beamer	½ Tag	CHF	60.00
Beamer	pro Tag	CHF	100.00
Musikanlage, CD inkl. Boxen	pro Tag	CHF	40.00
Beamer/DVD/Kino-Anlage	½ Tag	CHF	80.00
Beamer/DVD/Kino-Anlage	pro Tag	CHF	120.00
Mikrophananlage	pro Tag	CHF	50.00
Bühne Grande Salle 7 x 5.3m	pro Tag	CHF	100.00
Bühne Grande Salle 7 x 3.5m	pro Tag	CHF	100.00
Bühne Cave oder Salon de Réunion 4.5 x 3.5m	pro Tag	CHF	100.00
Klavier (Stimmen auf Kosten des Mieters)	pro Tag	CHF	100.00

### Raumangebot / Mieten

	Raum- angebot	Fläche m <sup>2</sup>	Sitzfläche Bankett	Bestuhlung Seminare	Stehplätze Apéro	Sitzplätze Konzert- bestuhlung	Miete pro Tag**	Miete pro Std.
Grande Salle	250	100- 120	100- 120	200	200	-	630	-
Cave	124	50	40	100	80	420	260	90
Salon de Réunion*	115	40-50	35	100	80	420	260	90
Salon de Lecture*	57	20	16	50	40	250	170	50
Petit Salon	20	8	8	10		100	65	20

\*) nur von April bis Oktober nutzbar

\*\*) Preise inkl. Standardtechnik

**20% des Umsatzes von Essen und Getränken wird an die Miete angerechnet.**

Beispiel Grande Salle: Miete CHF 630.-

Wenn Sie und Ihre Gäste bei uns für CHF 3'150 konsumieren, entfällt die Miete.