



BANKETTDOKUMENTATION

2022





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 lebhafte Kommen und Gehen anderer Gäste nicht gestört fühlen.

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

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

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 denkmalgeschützter Speisesaal aus dem Jahre 1880 steht Ihnen für grosse Gesellschaften bis 116 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.

Larissa Hildbrand

Geschäftsführerin, Tertianum AG Residenz Bellevue-Park



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

Roger Schüpbach, Leiter Service

Telefon 033 227 07 07 oder roger.schuepbach@tertianum.ch

Larissa Hildbrand, Geschäftsführerin

Telefon 033 227 07 01 oder larissa.hildbrand@tertianum.ch



APÉRO-VORSCHLÄGE

UNSER KLASSIKER

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

Pro Person

CHF 15.50

APÉRO RICHE / LUNCH

Mini Schinkengipfeli, Mini-Chäschüechli, Frühlingsrollen mit süss-scharfer Sauce,
Butterzopf mit Hobelkäse, Poulet Yakitori Spiessli, panierte Crevetten, Anti Pasti, Mini
Sandwich mit diversen Füllungen, Mediterranes Spiessli, Mini Cremeschnitte, Mini
Berliner, Profiteroles

Pro Person

CHF 36.50

STELLEN SIE IHREN APÉRO SELBST ZUSAMMEN...

Salzgebäck, Nüssli, Chips

pro Person

CHF 4.00

1 Schinkengipfeli, 3 Mini-Chäschüechli,
2 Mini-Frühlingsrollen/Süss-scharfer Sauce

pro Person

CHF 10.00

Gemüsestengel mit 3 verschiedenen Dips

pro Person

CHF 7.00

Butterzopf mit Hobelkäse

pro Person

CHF 8.00

Belegte Brötli mit Schinken, Salami, Ei,
Thon, Spargel oder Käse

pro Person

CHF 4.50

Belegte Brötli mit Rauchlachs oder Tatar

je à

CHF 5.00

Mini Sandwich mit Schinken, Ei,
Thon oder Käse

je à

CHF 4.50

Mediterranes-Spiessli

je à

CHF 3.00

Antipasti

Verschiedene Oliven, Peperoni,
Zucchetti, Fetawürfel, Teufelshörnli,
Cherry-Tomaten

pro Person

CHF 12.50



Süsse Stückli

Mini Cremeschnitte	je à	CHF 2.50
Apfelkühchli mit Vanillesauce	je à	CHF 3.80
Schokoladenmousse	je à	CHF 5.50
Profiteroles	je à	CHF 4.50
Mini Berliner	je à	CHF 2.00



MENÜ-VORSCHLÄGE

Stellen Sie Ihr Menü selbst zusammen ...

VORSPEISEN

Knackiges Blattsalatbouquet mit Kernen und Sprossen	CHF 8.50
Knackiges Salatbouquet mit gemischtem Salat, Kernen und Sprossen	CHF 10.50
Rauchlachstatar mit Sahnemeerrettich und Blattsalatbouquet	CHF 15.50
Rindstatar mit Garnitur, Toast und Blattsalatbouquet	CHF 18.50
Duo vom geräucherten CH Forellen und Felchenfilet auf Fenchel-Currysauce	CHF 21.50
Duo vom Fleisch mit Rind- und Kalbfleischtatar dazu Toast mit kleinem Salatbouquet	CHF 23.00

SUPPEN

Karotten-Ingwersuppe	CHF 9.80
Bouillon mit Flädli, Gemüsestreifen und Sherry	CHF 8.50

SALATBÜFFET AB 20 PERSONEN

Rüebli, Randen, Mais, Kohlrabi, Sellerie, Gurke, Zucchetti, Fenchel

dazu verschiedene Blattsalate
French- und Italiendressing
Croûtons, Ei, Schnittlauch,
Haus-Brot

pro Person CHF 12.50



HAUPTGÄNGE

Rosa gebratener Kalbsrücken an Morchel-Rahmsauce	CHF 42.00
Rindsfilet Gulasch Stroganoff mit Sauerrahmhaube	CHF 38.00
Schweinsfilet am Stück gebraten mit Calvados-Apfelsauce	CHF 35.00
Kalbsrahmschnitzel mit Champignonsauce	CHF 35.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	CHF 35.00
Poulet geschnetzeltes an fruchtiger Currysauce	CHF 28.00

FISCHGERICHTE

Gebratene Lachstranche mit Safran-Dillrahmsauce	CHF 36.00
Gebratenes Belper Forellenfilet mit Butter und Zitrone	CHF 35.00

Beilagen

Wir servieren zu den Hauptgerichten eine saisonale Gemüse garnitur und eine Beilage nach ihrer Wahl:

- Butternudeln
- Butterreis
- Risotto mit oder ohne Safran
- Kartoffelgratin
- Kartoffelkroketten
- Spätzli

VEGETARISCHE GERICHTE

Quorngeschnetzeltes an Thymian-Weissweinsauce	CHF 28.00
Tofupiccata an pikantem Tomatencoulis	CHF 30.00

HAUPTGANG BUFFET

Auf Anfrage beraten wir Sie gerne individual und persönlich.
Preis pro Person CHF 10.00 Zuschlag.



DESSERT

Hagenbuttensorbet mit Hagenbuttenmark	CHF 9.50
Fruchtsalat mit Rahm	CHF 8.00
Gebrannte Creme mit Rahm	CHF 9.80
Minzen Sorbet mit Wodka	CHF 9.80
Schokoladen-Truffes Kuchen mit Rahm und Vanilleglace	CHF 10.50

Dessertbuffet ab 20 Personen:

Fruchtsalat, Meringue, Rahm, Schokoladenmousse, Fruchtmousse (nach Saison),
Profiteroles, Mini Berliner, Fruchtkuchen, Cakes

Pro Person CHF 21.50

Trilogie vom Apfel

mit Apfelsorbet, Apfelküchlein mit Vanillesauce und Apfelkompott CHF 16.50

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



WEINE

WEISSWEIN / SCHWEIZ

Spiezer Cuvée «VA BENE» <i>Thunersee Bern</i>	75 cl	CHF 46.50
St. Saphorin «Le Semillant» AOC, J.M. Conne <i>Lavaux</i>	70 cl	CHF 46.50
Johannisberg / Sylvaner, Nicolas Zuffery <i>Wallis</i>	75 cl	CHF 44.00
Hus-Wy, Chardonnay Tsabours AOC <i>Wallis</i>	75 cl	CHF 46.50

WEISSWEIN / ITALIEN

Roero Arneis Antonio Deltetto <i>Piemonte</i>	75 cl	CHF 44.00
Moscato d'Asti DOCG, Elio Perrone <i>Piemonte</i>	75 cl	CHF 45.50

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
Prosecco Valdobbiadene Bacchio d' Oro	75 cl	CHF 45.50
1 Cüpli	10cl	CHF 8.00

ROTWEINE / SCHWEIZ

Spiezer Blauburgunder <i>Thunersee Bern</i>	75 cl	CHF 46.50
Maienfelder Blauburgunder <i>Graubünden</i>	70 c	CHF 44.50
Merlot Terre di Gudo Rosso <i>Tessin</i>	75 cl	CHF 44.50
Humagne rouge du Valais, Michel Boven <i>Wallis</i>	75 cl	CHF 46.50
Hus-Wy, Pinot Noir AOC <i>Wallis</i>	75 cl	CHF 46.50



ROTWEIN / FRANKREICH

Santenay «Clos de Malte» Louis Jadot <i>Burgund</i>	75 cl	CHF 54.00
---	-------	-----------

ROTWEIN / SPANIEN

Nita Merixtell, Palleja <i>Priorat</i>	75 cl	CHF 46.50
--	-------	-----------

Rioja Reserva 2009, Oscar Tabia <i>Rioja</i>	75 cl	CHF 48.50
--	-------	-----------

ROTWEIN / ITALIEN

Brunello di Montalcino DOCG, Col d' Orcia <i>Toscana</i>	75 cl	CHF 62.50
--	-------	-----------

Promis Ca' Marcanda, Angelo Gaja <i>Toscana</i>	75 cl	CHF 62.00
---	-------	-----------

Magari Ca' Marcanda, Angelo Gaja <i>Toscana</i>	75 cl	CHF 78.50
---	-------	-----------

Amarone Classico, San Rustico <i>Veneto</i>	75 cl	CHF 62.50
---	-------	-----------

Ripasso Classico GASO, Valpolicella <i>Veneto</i>	75 cl	CHF 46.50
---	-------	-----------

Salice Salentino DOC, Domiziano <i>Puglia</i>	75 cl	CHF 42.00
---	-------	-----------

MAGNUM FÜR IHR FEST ...

Ripasso Classico GASO Valpolicella (Magnum = 1,5 L) <i>Veneto</i>		CHF 75.00
--	--	-----------



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).

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:

Unsere kalkulierten Preise basieren auf einem Tellerservice.

Wünschen Sie Nachservice beim Hauptgang, verrechnen wir CHF 10.00 pro Person.

HOCHZEITSTORTEN / SERVICE

Wir berechnen CHF 4.00 pro Person für die Dienstleistung der Tortenservices.

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.02.00 Uhr. Hochzeiten und Familienfeste sind nicht bewilligungspflichtig.

Verlängerung ab 00.30 Uhr CHF 200.00 pro Stunde. 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 ²	Sitzfläche Bankett	Bestuhlung Seminare	Stehplätze Apéro	Sitzplätze Konzert- bestuhlung	Miete pro Tag**	Miete pro Std.
Grande Salle	116	100- 120	100- 120	116	200	116	630	-
Cave	50	50	40	50	50	50	260	90
Salon de Réunion*	60	40-50	35	60	100	50	260	90
Salon de Lecture*	30	20	16	30	50	30	170	50
Petit Salon	8	8	8	10	10	8	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.