



**Brasserie DU Parc**

BELLEVUE-PARK

Winter



## BANKETTDOKUMENTATION

**WINTER 2019**  
NOVEMBER BIS FEBRUAR



Winter



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

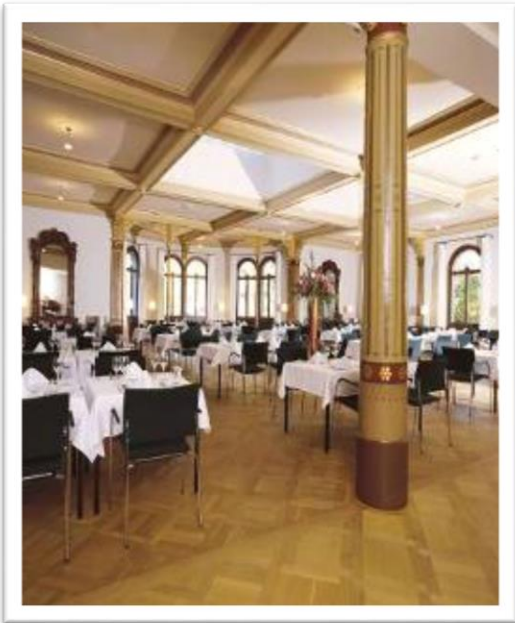
Geschäftsführerin, Tertianum AG Residenz Bellevue-Park

# Brasserie DU Parc

BELLEVUE-PARK

Winter

## IMPRESSIONEN



Winter



## 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  
Gemüestengel mit 3 verschiedenen Dips

Pro Person

CHF 15.50

### APÉRO RICHE / LUNCH

Schinkengipfeli, Mini-Chäschüechli, Frühlingsrollen, Butterzopf mit Hobelkäse,  
pikante Fleischkügel, Bruschetta mit Kürbis, Antipasti, kleine Sandwich mit  
verschiedenen Füllungen, Käsespiessli,  
Schoggibretzeli, kleines Vermicelles, Cremeschnitte, Schokotarte, Panna cotta

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

Gemüestengel 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 Saisonfrüchte 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



**Russenzopf in Sorten:**

- mit Gehacktem

---

- mit Rohschinken und Ei

---

- mit Rauchlachs

---

Pro Person

CHF 6.00

**Süsse Stückli**

Schokoladenbretzeli

je à

CHF 1.50

---

Kleine Cremeschnitte

je à

CHF 2.50

---

Apfelküchli

je à

CHF 2.50

---

Schokoladenmousse

je à

CHF 5.50

---

Weinschaum

je à

CHF 3.50



## MENÜ-VORSCHLÄGE

Stellen Sie Ihr Menü selbst zusammen ...

---

### VORSPEISEN

Knackiges Salatbouquet mit Kernen und Sprossen	CHF 9.50
Nüsslersalat mit Trauben, Croûtons und Speck	CHF 12.50
Kürbis Crostinis auf einem winterlichen Salatbouquet	CHF 12.00
Rauchlachsrosetten mit Sahnemeerrettich und Garnitur	CHF 14.50
Rassiges Rindstatar mit Garnitur und Salatbouquet	CHF 18.50
Bündner Trockenfleischteller	CHF 18.50
Crevettencocktail mit Avocado	CHF 14.00
Bellevue-Park Trilogie: Rassiges Rindstatar Kleiner Crevettencocktail Kürbissüppchen	CHF 16.50

---

### SUPPEN

Randensuppe mit Meerrettich-Sauerrahm	CHF 7.50
Rosenkohlsuppe Waadtländer-Saucisson	CHF 8.50
Pastinakensuppe mit Speckstengel und frittierter Petersilie	CHF 9.50
Bouillon mit Eierstich - oder Gemüsestreifen - oder Flädli	CHF 7.50

---

### 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

Ossobuco Cremolata mit Gemüse und Schalotten	CHF 30.00
Schweinsnierstück gefüllt mit Dörrfrüchten, saftig gebraten mit Madeirajus	CHF 25.00
Rindshohrücken rosa gebraten mit Pfefferrahmsauce	CHF 32.50
Geschmortes Rindsbäggli in Barolosauce	CHF 28.50
Kalbsrücken rosa gebraten mit Schalotten-Specksauce	CHF 37.50
Rindsfilet am Stück gebraten mit Steinpilzen	CHF 38.00
Lammracks mit Olivenkruste und Knoblauchjus	CHF 32.50
Kalbsgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce	CHF 28.50
Entenbrust rosa gebraten mit Orangensauce	CHF 32.00

## FISCHGERICHTE

Lachfilet auf Merlot-Risotto	CHF 28.00
Zanderfilet im Coppamantel auf Lauchgemüse	CHF 30.00
Pochierter Saibling auf Wirsing-Marronigemüse an Ingwer-Sojasauce	CHF 28.00

### 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

## VEGETARISCHE GERICHTE

Bananen-Tofu-Curry in Vollkornreis und Gemüse garnitur	CHF 17.50
Randenrisotto mit Belper Knolle und kleiner Gemüse garnitur	CHF 17.00
Blätterteigpastetli mit verschiedenen Pilzen	CHF 19.50





## DESSERT

Fruchtsalat 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 9.50
Hausgemachtes Apfelküchli auf Vanillesauce	CHF 9.80
Vermicelle mit Rahm, garniert mit Früchten	CHF 8.50
Vermicelle mit Rahm und Glace garniert mit Früchten	CHF 9.50
Vermicellemousse mit Waldbeerenkompott	CHF 12.00
Lauwarme Rotweinzwetschgen mit Zimtglace	CHF 9.80
Exotischer Früchtespiegel mit frischer Quarkglace	CHF 12.50
Lebkuchenstrudel mit Birnen auf Vanillesauce	CHF 10.50
Eierlikörparfait auf Sauerkirschen	CHF 10.50
Zweifarbige Schokoladenmousse mit Orangenfilet mariniert	CHF 10.50
Dessertbuffet Fruchtsalat, Meringue, Rahm, Glace Bretzeliröllchen mit Schoggistengel Exotische Früchte Fruchtcreme Schokoladenmousse 1Wähe / 1 Strudel Cremeschnitte und Brownies Pro Person	CHF 21.50
Dessertteller ‚Bellevue-Park‘: Parfait nach Basler Leckerli Warmer Apfelstrudel Zimt-Cappuccino	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 44.00
--	-------	-----------

### 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 c	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, Vannerhus 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.