

UNSERE BANKETT- ANGEBOTE



Herzlich Willkommen

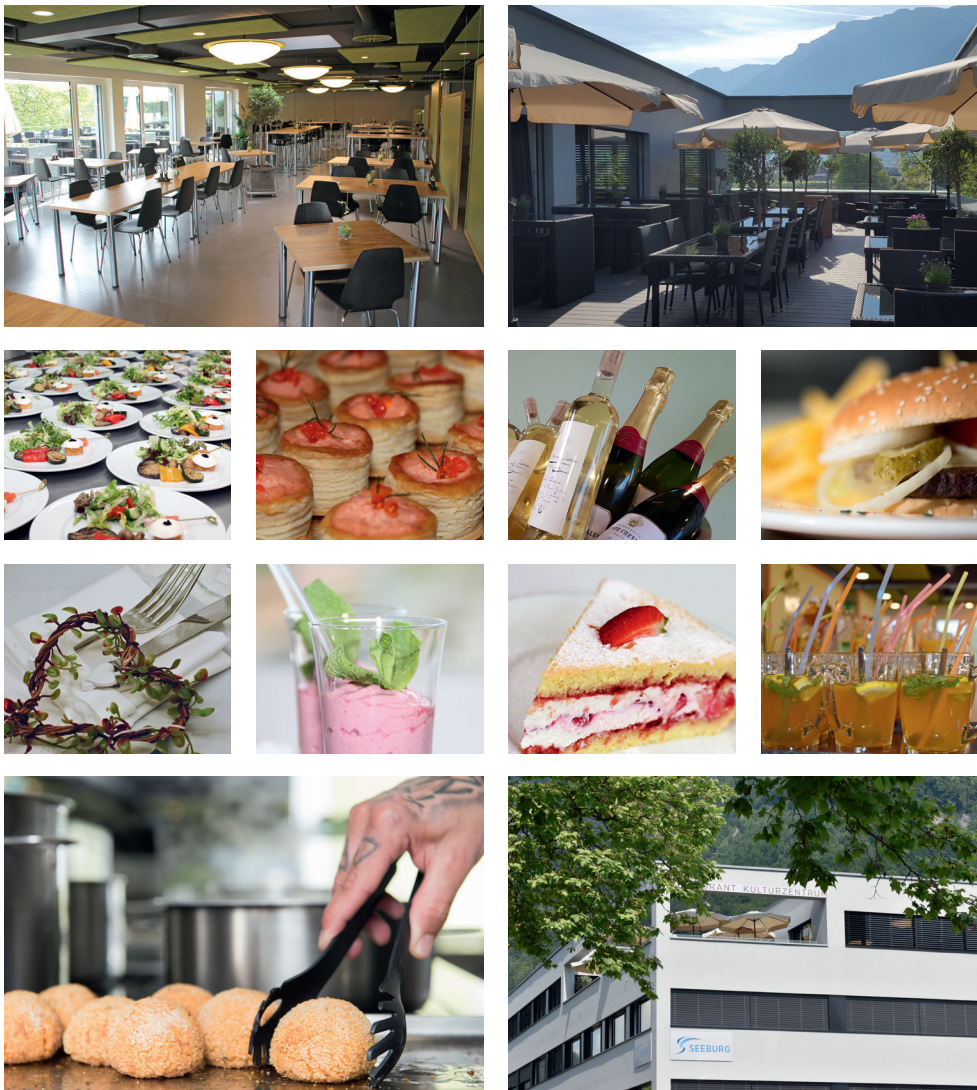


Wir freuen uns sehr, dass wir Ihnen unser TOPOFF Restaurant und Kulturzentrum mit seinen Bankettmöglichkeiten vorstellen dürfen. Nebst der tollen Aussicht auf den türkisgrünen Brienersee und die majestätischen Berge bieten wir Ihnen vielseitige Möglichkeiten für die Durchführung kleinerer oder grösserer Anlässe. Vom Familienfest bis zum Firmenessen – für alles sind wir gerne Ihre Gastgeber! Herzlich und persönlich engagieren wir uns für Ihren Event und stellen unser ganzes Wissen und Können in den Dienst Ihrer individuellen Wünsche und Budgetvorstellungen. Wir freuen uns, Ihren Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Herzlichst, Ihre Gastgeber

Philipp Raudner
Gastgeber TOPOFF

Michael Winkler
Leiter Hotellerie & Gastronomie



Das TOPOFF Restaurant und Kulturzentrum bietet Platz für bis zu 200 Personen (Konzertbestuhlung) und hat für jedes Budget und jeden Geschmack das passende kulinarische Angebot! Sie können das ganze TOPOFF Platzangebot nutzen oder aber auch nur einen abgetrennten Bereich – je nach Personenanzahl. Die schöne grosse Sonnenterrasse ist immer dabei.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Menuvorschläge zur Inspiration. Sollten Sie Ihr Lieblingsmenu nicht finden, zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren.

APERERO

KNABBEREIEN

BUNTER CANAPÉ-MIX pro Person CHF 7.50

(Salami, Schinken, Lachs, Ei, Thon)
3 Stück pro Person nach Wahl

GEBACKENE FRISCHKÄSEKNUSPERLI pro Person CHF 4.50

knuspriger Teig mit luftiger Käsefüllung
2 Stück pro Person

HAUSGEMACHTE SCHINKENGIPFELI pro Stück CHF 3.50

zarter Blätterteig mit wärschafter Schinkenfüllung

TOMATEN-MOZZARELLA-BASILIKUMSPIESSLI pro Stück CHF 2.50

knackige Cherrytomaten
mit feinem Mozzarella und Basilikum

HAUSGEMACHTE MINI QUICHE LORRAINE pro Stück CHF 2.80

herzhafter Käse-Speck-Zwiebel-Kuchen
(auf Wunsch auch ohne Speck)

KNACKIGE GEMÜSESTÄBCHEN MIT DIP pro Person CHF 4.00

hausgemachte Dip-Saucen wie Sauerrahm,
Curry, Knoblauch und Cocktail

KNABBERGEBÄCK

WIE CHIPS, ERDNÜSSE ODER APÈRO-MIX pro Person CHF 3.50

APERERO

ODER DOCH EIN PAUSCHALES ANGEBOT?

APÉRO RICHE TOPOFF pro Person CHF 18.50

diverse Antipasti (Oliven, getrocknete Tomaten, eingelegtes Gemüse)
Auberginen-Rouladen gefüllt mit Mozzarella, Schinken, Basilikum
knusprige Crevetten in Kokospanade
Dörrzwetschgen im Speckmantel
Mini Pouletspiessli

APÉRO-PLATTE «BERNER OBERLAND»

MIT SPEZIALITÄTEN AUS DER REGION pro Person CHF 24.00

mit Rohessspeck,
Oberländer-Trockenwurst und Trockenfleisch
Coppa (ca. 120g pro Person),
begleitet von köstlichen Hobelkäserollen,
garniert mit diversen Früchten der Saison
sowie hausgemachtem Focaccia und Hausbrot
aus der JUNGFRAU HOTEL Backstube

zum EINSTIEG

SALATE, VORSPEISEN & SUPPEN

KNACKIG, FRISCHE SAISONBLATTSALATE CHF 7.50

an leichtem Hausdressing

BUNT, GEMISCHTER BLATTSALAT CHF 8.50

mit Tomaten, Gurken, Peperoni und Rüblistreifen,
garniert mit gerösteten Croûtons, serviert an leichtem Hausdressing

SALATELLER NACH CAESAR-ART CHF 10.50

frischer Eisbergsalat dekoriert mit Raclettekäse-Spänen,
knusprigen Brotcroûtons und gebratenem Speck

MEDITERRANER SALAT CHF 12.50

gemischter Blattsalat mit Fetakäse, Oliven, Gurken, roten Zwiebeln und Tomaten,
köstlich mariniert mit leichtem Weissweinessig, Olivenöl und Oregano

HAUCHDÜNN GESCHNITTENES RINDERCARPACCIO CHF 18.50

mit Parmesansplittern, Olivenöl, Balsamico, garniert mit Rucola

HAUSGEMACHTE GEMÜSETERRINE IM KAROTTENMANTEL CHF 14.00

mit schwarzem Linsen-Dal, Kräutersauerrahm und bunten Salatblättern

EINE AUSWAHL AUS UNSEREM SUPPENTOPF

HAUSGEMACHTE RÜEBLI-INGWER SUPPE

oder

HAUSGEMACHTE TOMATEN-ORANGEN SUPPE

oder

HAUSGEMACHTE KOKOSNUSSUPPE (RASSIG GEWÜRZT)

pro Person CHF 7.50

KULINARISCHER HÖHEPUNKT

(Tellerservice bis 50 Personen, Buffet bis 100 Personen)

GLUSCHTIG, KUSCHTIG, SCHWIIZER KUCHI

SAFTIGER HACKBRATEN MIT KARTOFFELSTOCK CHF 17.50

dazu servieren wir buntes Saisongemüse

URCHIGE BRATWURST VON DER METZGEREI SEILER CHF 18.50

mit Zwiebelsauce und krosser Butterrösti, dazu eine Gemüsegar nitur

GLUSCHTIGER BUURE-FLEISCHKÄSE CHF 19.50

(wahlweise auch Kalb-Fleischkäse)

serviert mit lauwarmen Kartoffelsalat

TOPOFF SPEZIAL UND FLEISCH

TOPOFF-BURGER CHF 24.50

Saftiger Rindshamburger (180 gr) im Sesambrötli
garniert mit Cocktailsauce, Käse, Salat, Tomaten, Zwiebeln und Essiggurken
dazu Bärner frites oder Country Cuts

DER KLASSIKER «SCHNIPO» CHF 26.50

Zarte Schweinsschnitzel in goldbrauner Panade
mit knusprigen Pommes frites und Gemüsebouquet

... Fortsetzung nächste Seite

SAFTIGE TRANCHEN VOM RINDSSCHULTERBRATEN CHF 24.50

an köstlicher Sauce Béarnaise,
dazu knusprige Herzoginenkartoffeln und buntes Gemüse

RASSIGE RINDFLEISCHSTREIFEN «STROGANOFF» CHF 28.00

serviert mit Nudeln

BERNER PLATTE «À LA TOPOFF» CHF 29.50

eine Trilogie aus geräuchertem Rippli,
gekochtem Speck und saftigem Wienerli,
begleitet von goldigen Salzkartoffeln,
Sauerkraut und gedörrten Bohnen

ZARTES KALBSGESCHNETZELTES CHF 32.50

serviert mit cremiger Waldpilzrahmsauce, begleitet von leckeren Schupfnudeln

FISCH UND VEGETARISCH

FISCHKNUSPERLI «À LA TOPOFF» CHF 22.50

leckere Eglifilet-Streifen in knuspriger Teighülle
«nach Geheimrezept vom TOPOFF-Koch»,
serviert mit Butterreis und Sauce Tartar

SANFT POCHIERTES ZANDERFILET CHF 27.00

an fruchtiger Zitronensauce, serviert mit leckerem Wildreis
und gesundem Blattspinat

GEBRATENES LACHS-MEDAILLON CHF 31.00

auf cremigem Curry-Risotto, verfeinert mit Limetten

FEINE NUDELN MIT WÜRZIGER PESTO CHF 20.50

dazu Berner Oberländer Bergkäse-Röllchen

GEMÜSE AN KÖSTLICHER CURRYSAUCE CHF 18.50

im Mandelreisring

HAUSGEMACHTER GEMÜSEBLÄTTERTEIGKRAPPEN CHF 19.50

auf pikanter Salsa-Sauce und buntem Salatbouquet

BUFFET- ANGEBOT

(ab 50 Personen)

«BRUNCH À DISCRETION»

hausgemachter Butterzopf, Gipfeli und verschiedene Brote
Butter, Honig, gemischte Konfitüren und Nutella
Cornflakes & Chococrispiess
verschiedene Joghurts, hausgemachtes Birchermüesli und bunter Früchtekorb
dekorative Aufschnittplatte mit verschiedenen Wurst- und Fleischsorten
gemischte Käseplatte aus der Region und Hüttenkäse mit Schnittlauch
Lachsplatte mit Meerrettich und Dill
knusprige, goldbraune Rösti, Rühreier und gratinierte Tomaten
saftiger Ofenfleischkäse, Chipolata und gebratener Frühstücksspeck
frische Pancakes (süsse Pfannkuchen) mit Nutella und/oder Beerenkonfitüre
feine Fruchtwähe und diverse Mini-Pâtisserie aus unserer hauseigenen Backstube

Süssmost und Orangensaft

Kaffee, Milch, Tee, kalte & warme Caotina und Ovomaltine
sowie Kinder-«Schoggi»-Drink

pro Person CHF 39.00

Wahlweise ein prickelndes Glas Prosecco dazu?

pro Glas CHF 7.50

BUFFET- ANGEBOT

(ab 50 Personen)

«FIESTA MEXICANA»

VORSPEISENBUFFET

Mais-Bohnensalat, Avocado-Tomatensalat, Chabis-Peperonissalat,
Stangensellerie-Käsesalat, Kaktus-Feigensalat,
Aus dem Suppentopf: rassige Kokosnuss-Suppe

FAJITAS-BUFFET À DISCRÉTION

Für die Füllung der warmen Weizentortillas stehen zur Wahl:
zart-geschnetztes Poulet,
exotisches Rindfleisch mit Ananas,
herzhaft-gewürzte Riesencrevetten
Champignon-Gemüse

Als feine Abrundung reichen wir
Sauerrahm, Guacamole, Salsa Pico de gallo (mexikanische Würzsauce),
Käsescheiben, Tomaten und Eisbergsalat

SÜSSES FINALE

Crema Catalana, Crema Mojito, frischer Fruchtsalat und Schokoladenkuchen
Kokos-, Bananen-, Schoggi-, Vanilleglace
Mango- & Zitronensorbet

pro Person CHF 65.00

BUFFET- ANGEBOT

(ab 50 Personen)

«CIAO ITALIA»

MEDITERRANES VORSPEISENBUFFET

mit Anitpasti, verschiedenen Gemüse- und Blattsalaten
und Dressing nach Wahl,
dazu selbstgemachte Focaccia aus unserer Hausbäckerei

PASTA-À DISCRÉTION «DOLCE VITA»

Spaghetti oder Penne mit
rassiger Bolognese
mediterraner Napolisaucе
köstlichem Basilikum-Pesto
und klassischem Carbonara
dazu geriebener Parmesan

TIRAMISU

mit Mascarpone und Amaretto,
garniert mit Rahm (serviert)

pro Person CHF 47.50

**WEITERE THEMEN- ODER SPEZIALITÄTENBUFFETS
WIE KÄSE UND RACLETTE, FONDUE CHINOISE ETC.
GERNE AUF ANFRAGE!**

DESSERT VARIATIONEN

GEBRANNTÉ CREME CHF 7.50

mit Rahmhaube und Brezeli

KLASSISCHER EISKAFFEE CHF 8.50

mit Kaffeeglace und Rahm

mit Baileys **CHF 10.50**

EISKAFFEE «WIENER ART» CHF 10.50

mit Vanilleglace und Rahm

COUPE «HOT BERRY» CHF 11.50

Warme Himbeeren auf Vanilleglace und Rahmgarnitur

MEIRINGER MERINGUE CHF 12.50

mit Glace und Rahm

ORIGINAL ITALIENISCHES TIRAMISU CHF 11.50

UNSERE SPEZIALITÄT: ECHTER ÖSTERREICHISCHER «KAISERSCHMARRN» CHF 14.50

mit Zwetschgenröster

«SCHOKOLADENVARIATION» CHF 15.50

Warmer Schokoladenkuchen, weisses Schokoladenmousse
und köstliches Schokoladenglace, serviert mit exotischer Früchtégarnitur

DESSERT «SURPRISE» CHF 16.50

Lassen Sie sich überraschen!

REGIONALER KÄSEGENUSS HOCH 3 CHF 14.00

nach Tagesangebot, serviert mit hausgemachten Birnenbrot
und saisonalem Chutney



GUT ZU WISSEN

Unsere Vorschläge verstehen sich ab 10 Personen, mit gleicher Auswahl. Eine vegetarische Alternative ist jederzeit möglich. Bitte teilen Sie uns Ihre Speisen- und Getränkeauswahl spätestens 14 Tage vor Ihrem Anlass mit.

Tischdekorationen gestalten wir im saisonalen Rahmen. Gerne sind wir Ihnen bei der Organisation von Blumengestecken behilflich. Verrechnung nach Aufwand. Für Kerzenlicht am Tisch verrechnen wir Ihnen CHF 1.50 pro Kerze.

Gerne gestalten wir Ihre Menükarte mit Ihrer gewünschten Überschrift. Logos nehmen wir gerne via E-Mail entgegen (im Format jpg). Menükärtli (schwarz/ weiss) sind im Preis inbegriffen. Farbige Menus nach Aufwand ab CHF 2.50 pro Karte.

Die gemeldete Personenzahl bis 48 Stunden vor der Veranstaltung gilt als Verrechnungsgrundlage. Zusätzliche Informationen entnehmen Sie bitte unseren allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Zapfengeld

Bei selbstorgansierten Getränken verrechnen wir für den Wein ein Zapfengeld für Ausschank von CHF 20.00 pro 75cl-Flasche.

Personalkosten

Nachtzuschlag pro Mitarbeiter und angebrochener Stunde (ab 00:30 Uhr)

pro Std. CHF 45.00





Unser hauseigenes und auf dem neuesten Standard befindliches Audio- und Entertainmentsystem lässt keinen Wunsch offen für einen gelungenen Event!

WIR BIETEN, WAS SIE BRAUCHEN

Technik	Preis/Tag	Preis/½ Tag
Beamer	CHF 90.-	CHF 45.-
Laptop	CHF 150.-	CHF 75.-
Flipchart	CHF 25.-	CHF 15.-
Pinwand	CHF 15.-	CHF 10.-
Hellraumprojektor	CHF 35.-	CHF 20.-
Mobile Leinwand	CHF 15.-	CHF 10.-
Diaprojektor	CHF 35.-	CHF 20.-
TV-Wagen mit Flatscreen	CHF 120.-	CHF 60.-
Lautsprecher für Laptop	CHF 50.-	CHF 25.-
Moderationskoffer	CHF 50.-	CHF 25.-
Stehrednerpult	CHF 25.-	CHF 15.-
Audioanlage mit Mischpult und Mikrofon	auf Anfrage	auf Anfrage

Sollten Sie noch weiteres Material benötigen, zögern Sie nicht, uns danach zu fragen. Wir werden versuchen, Ihre Wünsche zu erfüllen.

Bei der Vermittlung von Künstlern sind wir Ihnen gerne behilflich. Bitte haben Sie Verständnis, dass entsprechende Verträge durch Sie unterzeichnet werden müssen.





Wussten Sie, dass wir auch Caterings anbieten? Unsere Infrastruktur lässt es zu, Sie zu beliefern wo immer Sie möchten: bei Ihnen zu Hause, zu Ihrer Grillparty im Wald, in Ihre Firma oder in Ihr Ferienhaus am See. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit.

Bitte beachten Sie, dass rund um die SEEBURG nur eine beschränkte Anzahl an Parkplätzen vorhanden ist. Falls Sie mit dem Auto anreisen, können Sie beim Bahnhof Interlaken Ost parken (nur 5 Gehminuten entfernt).

Sie möchten Ihr Fest mit einer Übernachtung kombinieren? Unser 3-Sterne-JUNGFRAU HOTEL verfügt über 25 komfortable und ruhige Zimmer mit Blick auf Jungfrau oder Harder. Und auch im JUNGFRAU ALPINE INN lässt es sich gut entspannen. Profitieren Sie von unseren Spezialpreisen.

AGBS

1 Rahmenbedingungen

1.1 Reservationen der technischen und organisatorischen Leistungen

Ohne Angabe des Veranstalters erfolgt die Einrichtung inkl. Technik der Seminarräume gemäss unserer Standarteinrichtung und die Ablaufzeiten gemäss Vertragsschreiben.

1.2 Raumbenutzung

Die reservierten Räumlichkeiten stehen Ihnen am ersten Seminartag 30 Minuten vor Seminarbeginn zur Verfügung. Wenn die Räumlichkeiten früher benötigt werden, kann dies mit einem Zuschlag verrechnet werden, bitte kontaktieren Sie dazu vorgängig unsere Seminarabteilung.

2 Abrechnung

Bestellte jedoch nicht beanspruchte Leistungen während der Veranstaltung sowie «No-Shows» werden zu 100% verrechnet.

Unvorhersehbare Mehraufwände während der Veranstaltung, die nicht in der Reservation bestätigt wurden, werden nach Aufwand verrechnet.

Ohne speziellen Hinweis des Veranstalters gehen alle aufgeführten Leistungen auf die Gesamtrechnung. Falls im Vertrag nichts anderes vereinbart wird, sind nicht aufgeführte und vorgängig definierte Nebenleistungen, von jedem Teilnehmer selbst zu bezahlen. Im Falle der Nichtzahlung durch die einzelnen Teilnehmer, haftet der Veranstalter.

Um Mitteilung der korrekten Rechnungsadresse bitten wir bei der Retournierung des unterschriebenen Vertragsschreibens.

3 Rücktritt und Stornierung

3.1 Seitens des Veranstalters
Kündigt der Veranstalter den Anlass oder Teile davon, werden folgende Kosten fällig:

Änderung der Personenzahl bis 10%:
Bis 14 Tage vor dem Anlass:
kostenlose Annullation möglich
Ab 13 Tage vor dem Anlass:
100% der bestätigten Leistungen

Die gemeldete Personenzahl bis 48 Stunden vor der Veranstaltung gilt als Verrechnungsgrundlage.

Änderungen der Personenzahl über 10% oder komplette Stornierung der Veranstaltung
60 – 30 Tage vor dem Anlass:
50% der bestätigten Leistungen
29 – 15 Tage vor dem Anlass:
75% der bestätigten Leistungen
14 – 1 Tage vor dem Anlass:
100% der bestätigten Leistungen

3.2 Seitens SEEBURG

Die SEEBURG ist berechtigt aus folgenden Gründen entschädigungslos vom Vertrag zurückzutreten, insbesondere wenn

3.2.1 Die geforderte Vorauszahlung nicht binnen der gesetzten Frist geleistet wird.

3.2.2 Bei unvorhersehbaren, aussergewöhnlichen, und unverschuldeten Umständen, sowie im Falle höherer Gewalt, wenn dadurch die Erbringung der Leistung der SEEBURG unmöglich oder unzumutbar gemacht wurde

3.2.3 Die Veranstaltung dem Image der SEEBURG schaden könnte, dazu zählen auch sogenannte Verkaufsveranstaltungen und Werbefahrten.

4 Zahlungsbedingungen

Sofern keine speziellen Vereinbarungen in der Reservationsvereinbarung getroffen wurden, gelten folgende Zahlungsmodalitäten:

Die SEEBURG stellt mind. 50% der voraussichtlichen Gesamtkosten 4–8 Wochen vor dem Anlass in Rechnung. Endrechnung: 20 Tage ab Rechnungsdatum.

Bei einem Rechnungsbetrag unter CHF 300.– bitten wir Sie um Barzahlung vor Ort.

Nebst Barzahlung akzeptieren wir die gängigen Kreditkarten. Unsere Rechnungsstellung erfolgt in CHF inkl. MwSt.

5 Überzeit-Bewilligung

Abendliche Verlängerungen der Veranstaltung sind möglich. Wird mit der reservierten Veranstaltungsdauer die Polizeistunde voraussichtlich überschritten, hat sich der Kunde bis 7 Tage vor dem Anlass an die SEEBURG zu wenden, damit die erforderlichen Bewilligungen eingeholt werden können.

6 Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Veranstalter, deren Teilnehmer und Gäste dürfen Speisen und Getränke nur nach schriftlicher Vereinbarung mit der SEEBURG mitbringen. In diesen Fällen kann die SEEBURG eine Servicegebühr zur Deckung der Betriebskosten (z. B. Zapfengeld) berechnen

7 Haftung

7.1 Seitens des Veranstalters
Der Veranstalter haftet gegenüber der SEEBURG für alle Beschädigungen und Verluste, die durch ihn bzw. seine Teilnehmenden verursacht werden, ohne dass die SEEBURG dem Veranstalter ein Verschulden nachweisen muss.

7.2 Seitens SEEBURG
Die SEEBURG lehnt jede Haftung für Diebstahl und Beschädigung an den Veranstalter, Teilnehmenden, Referenten oder an von Dritten eingebrachten Materialien ab. Dies gilt ebenfalls für Abhandenkommen oder Beschädigungen von abgestellten oder rangierenden Fahrzeugen.

8 Schlussbestimmungen

Änderungen an diesen allgemeinen Geschäftsbedingungen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung. Es ausschliesslich Schweizer Recht und der Gerichtsstand ist Interlaken.