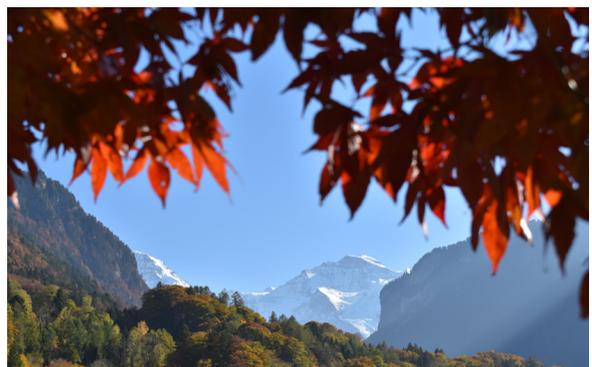


UNSERE  
BANKETT-  
ANGEBOTE



# Herzlich Willkommen

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.

Im JUNGFRAU HOTEL stehen Ihnen vielfältige Räumlichkeiten, welche auch  
kombiniert werden können, zur Verfügung:



**JUNGFRAU HOTEL Restaurant**  
mit bestem Blick auf die Jungfrau,  
**bis 40 Personen**



**JUNGFRAU HOTEL Wintergarten**  
Unsere Indoor-Outdoor Oase, für  
kleinere Gruppen **bis 16 Personen**



**JUNGFRAU HOTEL Loggia**  
Stilvoller Raum mit regionalem  
Wandbild, abtrennbar,  
**bis 30 Personen**



**JUNGFRAU HOTEL Terrasse**  
bei schönem Sommerwetter mit  
bestem Blick auf die Jungfrau,  
**bis 36 Personen**



### **TOPOFF RESTAURANT UND KULTURZENTRUM**

Für grössere Bankette und Gruppen **bis 200 Personen** empfehlen wir Ihnen unser Restaurant im obersten Stock des Hauptgebäudes der SEEBURG in Interlaken mit Blick über das Böödeli und den Brienzensee.

Untere Bönigstrasse 35 3800 Interlaken  
T 033 845 85 90 [www.topoff.ch](http://www.topoff.ch) [info@topoff.ch](mailto:info@topoff.ch)



### **GUT ZU WISSEN**

Sie möchten Ihr Fest mit einer Übernachtung kombinieren? Unser 3-Sterne-Hotel verfügt über 25 komfortable und ruhige Zimmer mit Blick auf Jungfrau oder Harder. Profitieren Sie von unseren Direktbucherrabatten.

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.

Unsere Vorschläge verstehen sich ab 10 Personen, bei gleichem Menu. Eine vegetarische Alternative ist jederzeit möglich. Bitte teilen Sie uns Ihre Menu- 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.

Wir bitten Sie, uns die definitive Personenzahl 48 Stunden vorher zu melden. Bei kurzfristige Absagen und Annullationen sehen wir uns gezwungen, Ihnen allfällige Kosten zu verrechnen.

# UNSERE KÜCHE

Lieber weniger Auswahl, dafür frisch mit etwas mehr Sorgfalt, mehr Liebe, mehr Genuss, mehr Kreativität und einer Prise Überraschung.

Wir pflegen eine frische Küche mit regionalen und wenn möglich nachhaltig und biologisch produzierten Produkten. Mit dem stetig wechselnden Angebot des Marktes verarbeiten wir vorwiegend saisonale Produkte aus Wasser, Wald, Wiese und Garten. Nachhaltiger Genuss für Herz, Bauch und Seele!

Lassen Sie sich auf den nachfolgenden Seiten von unserer Auswahl an Menuvorschlägen kulinarisch überraschen. Für saisonale Komponenten empfehlen wir Ihnen einen Blick in unsere Speisekarte zur Inspiration. Ihr Lieblingsmenu ist nicht dabei? Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit.

Für einen optimalen Ablauf Ihres Anlasses empfehlen wir Ihnen, Ihre Bestellung mit uns entweder persönlich oder am Telefon zu besprechen. Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Verfügung und beraten Sie gerne.

Viel Vergnügen wünschen Ihre Gastgeber

Sylvia Glaus, Leitung Hotel  
Franz Bärtschi, Chef de Service und Team  
Simon Hofstetter, Küchenchef und Team

# APERERO

## KNABBEREIEN

### **HAUSGEMACHTE GEWÜRZNÜSSE pro Person CHF 2.50**

Rauchmandeln, Chili-Haselnüsse, Cashew mit Curry

### **HAUSGEMACHTE ALPENKRÄUTER-FOCACCIA pro Person CHF 5.00**

mit Trockentomaten

### **3-ERLEI CROSTINI pro Person CHF 7.50**

mit Rugenwalder Rohschinken, geräucherter Forelle  
mit Meerrettich und BEO Hobelkäse mit Nüssen

### **SCHIEFERPLÄTTLI pro Person CHF 8.50**

mit Grissini mit Rugenwalder Rohschinken, Zwetschgen im Speckmantel  
und Bergkäsemöckli mariniert mit Thymian (je 2 Stk)

# zum EINSTIEG

## SALATE, VORSPEISEN & SUPPEN

### **BUNTER SAISONALER BLATTSALAT CHF 8.00**

mit Jungfrau-Dressing, Kräutern und gerösteten Kernen  
... mit Oberländer Bergkäse-Röllchen **CHF 9.50**

### **GEMISCHTER SALAT «JUNGFRAU» CHF 10.50**

Bunte Gemüsesalate und Blattsalat mit gehacktem Ei und Brotchips

### **TOMATENSALAT CHF 13.50**

mit feinstem Büffel-Mozzarella und Basilikum

### **FILET UND TATAR VON DER GERÄUCHERTEN FORELLE CHF 15.00**

mit Frischkäse und Kräutern verfeinert, serviert mit buntem Blattsalatstrauss

### **RUGENWALDER ROHSCHINKEN CHF 14.50**

auf grilliertem Antipasti-Gemüse, mit gerösteter Alpenkräuter-Focaccia

### **SAISONALES GEMÜSETARTE CHF 13.50**

garniert mit einem bunten Salatstrauss und einem frisch zubereiteten Kräuterquark

Unsere Suppen sind alle hausgemacht mit besten saisonalen Zutaten, wenn möglich aus der Region. Gerne beraten wir Sie mit saisonalen Kreationen. Nachfolgend ein paar Inspirationen ...

### **Sämiges Karottensüppchen verfeinert mit Alpenchili**

**Steinpilz-Cappuccino mit Brotchips und sautierten Steinpilzen**

**Weissweincrèmesuppe mit glasierten Trauben und Pfeffergebäck**

**Saisonale Suppenkreationen empfehlen wir Ihnen gerne auf Anfrage**

**CHF 9.00**

# KULINARISCHER HÖHEPUNKT

## SCHWEIZER FLEISCH & FISCH

### **GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST CHF 28.00**

mit kräftigem Rosmarinjus

### **POULETGESCHNETZELTES CHF 23.00**

mit Alpenkräuter-Rahmsauce

### **SAFTIGER SCHWEINSKARREEBRATEN CHF 29.00**

gefüllt mit Dörrzwetschgen & Rotweinjus

### **SCHWEINSGULASCH «JUNGFRAU» CHF 23.00**

mit Alpenkräuter & Paprika

### **SCHWEINEFILET AM STÜCK CHF 37.00**

gebraten mit Cognacrahmsauce

### **KALBSGESCHNETZELTES CHF 35.00**

mit Champignons-Rahmsauce

### **CORDON BLEU CHF 39.00**

Kalbs Cordon bleu gefüllt mit Oberländer Bergkäse und Trockenfleisch

### **EMMENTALER LAMMVORESSEN CHF 32.00**

mit Safransauce

## SCHWEIZER FLEISCH & FISCH

### **BEOBEEF RINDSSCHMORBRATEN CHF 35.00**

mit kräftiger Rotweinsauce, Speckwürfeli, Alpenkräuter-Croûtons und Pilzen

### **RINDERHOHRÜCKENFILET CHF 39.00**

am Stück, im Ofen rosa gebraten mit Béarnaise

### **RINDFLEISCHSTREIFEN «STROGANOFF» CHF 28.00**

mit würziger Paprikasauce

### **GEBRATENE FORELLENFILETS CHF 35.00**

mit Kräutersauce

Zu allen Hauptgerichten servieren wir  
ein buntes vitaminreiches glasiertes Saisongemüse.

### **WÄHLEN SIE AUS FOLGENDEN BEILAGEN ...**

Golden überbackener Kartoffelgratin, Weisswein-Risotto, Bärner Frites, Spätzli,  
Kartoffelstock, Rösti, Trockenreis, hausgemachte Pasta



### **VEGETARISCH**

### **GEMÜSE-PICCATA CHF 23.00**

mit Tomatensauce und Weisswein-Risotto

### **HAUSGEMACHTE PASTA CHF 24.00**

mit glustigem Pesto und Berner Oberländer Bergkäse-Röllchen

# KÄSE & DESSERTS

## KÄSE

### **REGIONALER KÄSEGENUSS HOCH 3 CHF 14.00**

nach Tagesangebot, serviert mit hausgemachtem Birnenbrot und saisonalem Chuntney

## DESSERTS

### **WILDERSWILER SÜSSMOSTCREME MIT BRÄTZELI CHF 8.00**

### **WARME ROTWEINZWETSCHGEN MIT VANILLEGLACE CHF 9.00**

### **WARME APFELKÜCHLEIN MIT ZIMTZUCKER, VANILLESAUCE & SCHLAGRAHM CHF 9.50**

### **DUETT VON WEISSEM UND DUNKLEM SCHOKOLADENMOUSSE CHF 10.50**

mit Saisonfrüchten

### **DESSERTVARIATION «JUNGFRAU» CHF 14.50**

5 süsse Köstlichkeiten aus der JUNGFRAU-Küche auf dem Teller präsentiert

### **DESSERTBUFFET JUNGFRAU – AB 20 PERSONEN CHF 19.50**

Dunkles und helles Schokoladenmousse, gebrannte Creme,  
Egon's Schokoladencake, Fruchteuchen mit Schlagrahm, frischer Fruchtsalat,  
Karamellköppli und luftige Meringues mit Schlagrahm und 2 Sorten Glace

Gerne beraten wir Sie mit passenden Dessertvorschlägen zur Saison!

# MENU EIGER

## **BUNTER BLATTSALAT**

mit Streifen von Rugenwalder Rohschinken  
und gerösteten Kernen mit Jungfrau-Dressing

## **WEISSWEINCREMESUPPE**

mit glasierten Trauben und knusprigem Pfeffer-Gebäck

## **SAUTIERTE SCHWEIZER POULETBRUST**

mit Kräuterfrischkäse gefüllt, mariniert mit Heublumen  
und serviert mit Rosenmelissen-Schaum,  
gebratenes Polenta-Dreieck und buntes glasiertes Marktgemüse

## **SCHOKOLADENKUCHEN**

lauwarm serviert mit einer Kugel Vanille Glace

**MENU 4-GANG CHF 48.00**

**MENU 3-GANG CHF 39.00**

# MENU MÖNCH

## **GARTENSALATSPITZEN**

mit Honig-Dressing, glasierten Feigen und  
gebackenen Diemtigter Ziegenfrischkäse-Würfel

## **SÄMIGES SÜPPCHEN VON KAROTTEN**

mit Alpen-Chili verfeinert,  
serviert im Einmachglas mit BEO-Trockenfleisch Grissini

## **DUETT VON GLASIERTEM SCHWEINSBÄGGLI UND SANFT GEGARTEM SCHWEINSFILETMEDAILLON**

mit Rosmarin-Rahmsauce, verfeinert mit Preiselbeeren,  
Tagliatelle und buntes Saisongemüse

## **APFELKÜCHLEIN**

mit Zimtzucker, Schlagrahm und Vanilleglace

**MENU 4-GANG CHF 58.00**

**MENU 3-GANG CHF 49.00**

# MENU JUNGFRAU

## **SAISONALES GEMÜSETARTE**

Garniert mit einem bunten Salatstrauss und einem frisch zubereiteten Kräuterquark

## **STEINPILZ-CAPPUCCINO**

mit Brotchips und sautierten Steinpilzen

## **SCHMORBRATEN VOM BEO-BEEF**

mit kräftigem Rotweinjus,  
garniert mit Speck, Brotwürfeli und Silberzwiebeln,  
luftiger Kartoffelstock verfeinert mit Trüffeln  
und buntes glasiertes Marktgemüse

## **SCHWARZWÄLDER TRIFFLE**

Im Glas geschichtetes Schokoladenbisquit, Mascarponecrème und  
Kirschenkompott mit einer Kugel Kirschensorbet

**MENU 4-GANG CHF 65.00**

**MENU 3-GANG CHF 56.00**

# JUNGFRAU TAVOLATA

## «DAS BESTE DER REGION»

Buchbar ab mindestens 20 bis 50 Personen

Schüsseln und Platten mit köstlichen kulinarischen Höhenflügen direkt auf dem langen Tisch. Unkomplizierte Atmosphäre, fröhliche Stimmung und regionaler Genuss für einen geselligen und kommunikativen Abend! Das Apéro wird stehend serviert, die übrigen Gänge auf Platten zum selber schöpfen – das kulinarische Buffet also direkt auf dem Tisch!

## APERÔ «TRADITION»

Alpkäse auf der Schieferplatte, Ballenberger Trockenwurst und Alpenkräuter-Focaccia, serviert mit einem Glas Steffisburger Rosé-Schaumwein aus biologischem Anbau und Orangensaft zum Anstossen

## VORSPEISEN «ENTDECKUNGEN»

Bunte Gartensalatspitzen mit gehacktem Ei, «Jungfrau-Crespelle» (Pfannkuchenrollen mit Rauchforellenmousse), Pouletbrust tonnato, Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella, Waldpilz-Terrine, gebackener Diemtigter Ziegenfrischkäse mit hausgemachtem Früchtechutney

## ZWISCHENGANG «JUNGFRAU KREATION»

Tagliatelle mit Trockentomaten-Pesto und sämiges Weisswein-Risotto mit konfiertem Kabeljau

## HAUPTGANG «GLÜCKSSCHWEIN»

Saftig gebratenes Schweinsnierstück aus regionaler Zucht von der Metzgerei Seiler gespickt mit Dörrzwetschgen und serviert mit Rosmarinjus Kartoffel-Lauch-Gratin und glasiertem Wurzelgemüse

## DESSERTS «MINIS IN GLÄSCHEN»

Amaretto-Tiramisù, Brönnti Creme à la Jungfrau, «Beerli-Sturm» mit Vanilleglace, Tobleronemousse mit Mandelkrokant und hausgemachte Schenkeli

**INKL. APERÔ CHF 95.00 PRO PERSON**

**OHNE APERÔ CHF 83.00 PRO PERSON**

Vegetarische Alternative nach Absprache



## ZUSÄTZLICHE KOSTEN FÜR CATERINGS/LIEFERUNGEN

### Personalkosten

|   |                           |
|---|---------------------------|
| Chauffeur für Transport der Speisen       | <b>pro Std. CHF 30.00</b> |
| Servicemitarbeiter, Küchenmitarbeiter     | <b>pro Std. CHF 60.00</b> |
| Chef de Service, Küchenchef, Leiter Hotel | <b>pro Std. CHF 75.00</b> |

Als Arbeitszeit gelten An- und Rückfahrt sowie die Bereitstellungs- und Abräumarbeiten (exkl. Reinigung) vor Ort. Die minimale Verrechnungsdauer pro Mitarbeiter beträgt drei Stunden.

### Kosten Transport

|  |                  |
|--|------------------|
| Transport pro gefahrener Kilometer ausserhalb der Grundpauschale | <b>CHF 1.80</b>  |
| Grundpauschale   | <b>CHF 25.00</b> |
| Auf dem Bördeli (Interlaken, Matten, Unterseen, Wilderswil)      |                  |

### Miet-Geschirr und Zubehör

Mit der Bestellung liefern wir Ihnen auf Wunsch Porzellan, Gläser, Besteck sowie Tischtücher und Servietten. Die Mietpreise ersehen Sie aus nachfolgender Materialliste.

| <b>Artikel</b>           | <b>Miete pro Tag</b> | <b>Bruch-Ersatz</b> |
|--------------------------|----------------------|---------------------|
| Gläser Apéro-/Wasserglas | <b>CHF 1.00</b>      | <b>CHF 3.00</b>     |
| Rotweinglas              | <b>CHF 1.00</b>      | <b>CHF 3.00</b>     |
| Weissweinglas            | <b>CHF 1.00</b>      | <b>CHF 3.00</b>     |
| Sektglas                 | <b>CHF 1.00</b>      | <b>CHF 3.00</b>     |

**Gedeck Nr. 1** **CHF 5.00**

1 Rotweinglas, 1 Weissweinglas,  
1 Teller, 1 Gabel, 1 Messer,  
1 Dessertteller, 1 Dessertgabel oder -löffel,  
Zellstoffservietten

**Gedeck Nr. 2** **CHF 10.00**

1 Rotweinglas, 1 Weissweinglas,  
1 Wasserglas, 1 Vorspeiseteller,  
1 Vorspeisenmesser, 1 Vorspeisengabel,  
1 Hauptgangteller, 1 Hauptganggabel, 1 Hauptgangmesser,  
1 Dessertteller, 1 Dessertlöffel oder -gabel,  
1 Kaffeetasse mit Untertasse, 1 Kaffeelöffel,  
Zellstoffserviette

**Tischzubehör**

Tischtuchrolle Tela **pro Meter** **CHF 5.00**  
(in diversen Farben erhältlich)

Stofftisch Tuch weiss **Miete pro Tag und Stück** **CHF 15.00**  
(verschiedene Grössen auf Anfrage)

Kerze lang (in diversen Farben erhältlich) **pro Stück** **CHF 3.00**  
Inklusiv Glasstände in Miete

**Menu-/Getränkekarten**

Nach Aufwand

**Bitte beachten Sie:**

- Geschirr und Tischzubehör wird nur bei Bezug von JUNGFRAU-Catering vermietet
- die Geschirr-Miete beinhaltet die Reinigung
- fehlendes oder beschädigtes Material wird gemäss Preisliste in Rechnung gestellt
- das Mietgeschirr muss am nächsten Arbeitstag zurückgegeben werden



### **Bestellungen**

Sie erleichtern uns die Arbeit, wenn sie Ihren Auftrag frühzeitig bekannt geben. Generell gilt eine Bestellzeit von mindestens 14 Arbeitstagen. Bitte melden Sie uns die genaue Personenzahl bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass. Nachträgliche Unterschreitungen der Personenzahlen können für die Rechnungsstellung leider nicht mehr berücksichtigt werden.

### **Lieferzeiten**

Montag bis Sonntag

### **Lebensmitteldeklaration**

Detaillierte Angaben über Herkunft und Zusammensetzung unserer Produkte erhalten Sie von den JUNGFRAU-Catering-Fachleuten

### **Mehrwertsteuer**

Alle Preise sind in Schweizer Franken und beinhalten 7,7% Mehrwertsteuer.

Für weitere Fragen und Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Sylvia Glaus, Leitung Hotel  
Franz Bärtschi, Chef de Service und Team  
Simon Hofstetter, Küchenchef und Team

## AGBS

### 1 Rahmenbedingungen

1.1 Reservationen der technischen und organisatorischen Leistungen ohne Angabe des Veranstalters erfolgt die Einrichtung Banketträume gemäss unserer Standarteinrichtung und die Ablaufzeiten gemäss Vertragsschreiben.

#### 1.2 Raumbenutzung

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

### 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:

Ab 2 Tage vor dem Anlass: 100% der bestätigten Leistungen

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

#### 3.2 Seitens JUNGFRAU HOTEL

Das JUNGFRAU HOTEL ist berechtigt aus folgenden Gründen entschädigungslos vom Vertrag zurückzutreten, insbesondere wenn

3.2.1 Bei unvorhersehbaren, aussergewöhnlichen, und unverschuldeten Umständen, sowie im Falle höherer Gewalt, wenn dadurch die Erbringung der Leistung des JUNGFRAU HOTELS unmöglich oder unzumutbar gemacht wurde

3.2.2 Die Veranstaltung dem Image des JUNGFRAU HOTELS schaden könnte, dazu zählen auch sogenannte Verkaufsveranstaltungen und Werbefahrten.

### 4 Zahlungsbedingungen

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

4.1.2 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 das JUNGFRAU HOTEL 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 dem JUNGFRAU HOTEL mitbringen. In diesen Fällen kann das JUNGFRAU HOTEL eine Servicegebühr zur Deckung der Betriebskosten (z.B. Zapfengeld) berechnen

### 7 Haftung

#### 7.1 Seitens des Veranstalters

Der Veranstalter haftet gegenüber des JUNGFRAU HOTELS für alle Beschädigungen und Verluste, die durch ihn bzw. seine Teilnehmenden verursacht werden, ohne dass das JUNGFRAU HOTEL dem Veranstalter ein Verschulden nachweisen muss.

#### 7.2 Seitens JUNGFRAU HOTEL

Das JUNGFRAU HOTEL 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.