

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 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	pro Std. CHF 30.00
Servicemitarbeiter, Küchenmitarbeiter	pro Std. CHF 60.00
Chef de Service, Küchenchef, Leiter Hotel	pro Std. CHF 75.00

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	CHF 1.80
Grundpauschale	CHF 25.00
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.

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

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 Glasständer 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.