



# BANKETT DOKUMENTATION

*Wie däheime!*

# Herzlich Willkommen



## WERTE GÄSTE

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Betrieb. Wir freuen uns, Ihnen bei den Vorbereitungen Ihres Anlasses behilflich sein zu dürfen.

Wir kochen gerne mit Sorgfalt, Kreativität und Liebe. Daraus entsteht Genuss, meist mit einer Prise Überraschung. Wir pflegen eine frische und regionale Küche und verarbeiten überwiegend saisonale Produkte aus Wasser, Wald, Wiese und Garten. Ist Ihr Wunschmenü bei unserer Auswahl nicht dabei, teilen Sie es uns mit. Gerne machen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Um für die Besprechung Ihres Essens genügend Zeit einplanen zu können, bitten wir Sie, vorgängig mit uns einen Termin zu vereinbaren. Bitte rufen Sie uns an unter T 033 845 85 00.

Unsere Vorschläge verstehen sich ab 10 Personen bei gleichem Menu ohne Nachservice. Eine vegetarische Alternative ist jederzeit möglich. Bei einer Bestellung benötigen wir Ihre Menü- und Getränkeauswahl bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass. Die definitive Personenzahl sollten wir bis spätestens 48 Stunden im Voraus von Ihnen erfahren.

Unvergessliche Stunden im Restaurant zum CHOCHTOPF – das ermöglichen Ihnen unser zuvorkommendes Serviceteam und unsere kreativen Köche. Geniessen Sie den Aufenthalt im Kreise Ihrer Liebsten, ein Wiedersehen mit Klassenkameraden oder einen Betriebsausflug in bester Atmosphäre.

Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Verfügung und beraten Sie gerne.

Viel Vergnügen wünschen Ihre Gastgeber  
**Michael Winkler, Leitung Gastronomie & Hotellerie**  
**Raphael Dahinden, Küchenchef und Team**  
**Marko Lamesic, Cheffe de Service und Team**

# APERO

## KNABBEREIEN

### BLÄTTERTEIGGEBÄCK CHF 2.00

mit Käse, Paprika oder Kräuter

### HAUSGEMACHTE NUSSMISCHUNG CHF 2.50



## FLEISCHHÄPPCHEN

### HACKFLEISCHBÄLLCHEN CHF 3.00

mit pikanter Tomatensauce

### GEFÜLLTE MINI-PASTETLI CHF 3.00

mit Gemüse, Lachs oder Mostbröckli

### GEFÜLLTE CRÊPES CHF 3.50

mit Pilzen oder Rauchlachs

### MELONEN ROHSCHINKEN SPIESSLI CHF 4.00



### MINI-SANDWICH (3 STÜCK) CHF 7.50

Schinken, Salami, Käse oder Ei

### KÄSE UND FLEISCHPLATTE CHF 8.00

mit Brot und Zopf



# APERO

## VEGETARISCHE KLEINIGKEITEN

**ANTIPASTI GEMÜSEPLATTE** CHF 2.50

**TOMATEN-MOZZARELLA-SPIESSLI** CHF 2.50

**QUINOASALAT** CHF 3.50

**COUSCOUS-SALATT** CHF 3.50

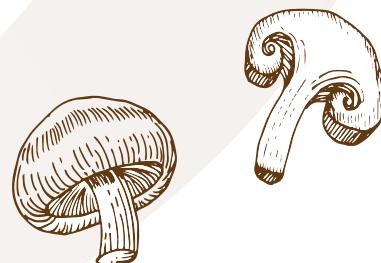
**FRISCHE SAISONFRÜCHTE** CHF 4.00

**SAISONALE GEMÜSE-SUPPE** CHF 4.00

**GEMÜSESTICKS** CHF 4.50

mit Dip Saucen

**KRÄUTER-TOMATEN-FOCCACCIA** CHF 5.00



# VORSPEISE

## **SALATBUFFET CHF 7.50**

Auswahl aus fünf verschiedenen Gemüsesalaten, Blattsalaten,  
italienisches Dressing/CHOCHTOPF French-Dressing und frisches Brot

## **SPIEZER-WEISSWEINSUPPE CHF 8.50** mit Crostini

## **GEMÜSETERRINE CHF 10.50** mit Hüttenkäse auf Gemüsebett

## **CARPACCIO CHF 14.50** Rindfleisch 70 g, dünn aufgeschnitten mit Parmesanspänen, Olivenöl und frischen Oliven, garniert mit Blattsalat

## **POULET GALANTINE CHF 14.50** Cumberlandsauce, Gemüsebett, Kräuterdressing



# HAUPT- GANG

## **POULETBRUST CHF 26.00**

im Kräutersud gegart, mit Geflügelrahmsauce,  
Spiezer-Weisswein-Risotto und Tomaten provençales

## **RINDSRAGOUT CHOCHTOPF CHF 28.00**

gebeizt, mit Champignons und Croûtons,  
Kartoffelstampf und glasierten Karotten

## **RINGGENBERGER EGLI CHF 35.00**

mit hausgemachter Tomatenbutter,  
Sellerie-Kartoffelpüree, frischem Blattspinat

## **ROSA RINDSENTRECÔTE CHF 36.00**

am Stück gebraten, mit grüner Pfeffersauce,  
Kartoffel-Kroketten und saisonalem Gemüse

\*\*\*\*\*

Fragen Sie uns nach unseren vegetarischen Alternativen.  
Gerne machen wir Ihnen mit unseren saisonalen Menüs ein Angebot.



# DESSERT

**HAUSGEMACHTER FRÜCHTEKUCHEN CHF 5.50**  
mit Rahm

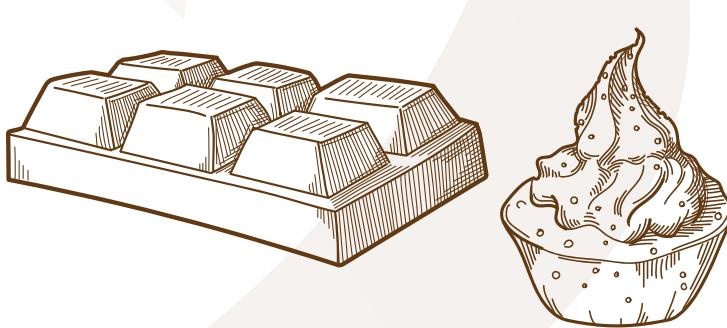
**TOBLERONE-SCHOGGI-MOUSSE CHF 6.50**

**PANNACOTTA CHF 6.50**  
mit Fruchtsauce

**TIRAMISU CHF 6.50**

**COUPE DÄNEMARK CHF 9.50**

**SCHOGGIKUCHEN CHF 12.50**  
mit flüssigem Kern und Joghurtglace aus Grindelwald



# FONDUE- GENUSS



## **DER KLASSIKER CHF 26.00**

Schweizer Moitié-Moitié Käsefondue  
zubereitet mit spritzigem Weisswein, begleitet von eingelegtem Essiggemüse,  
geschwellten Kartoffeln und knusprigem Fondue-Brot



## **DER WALLISER CHF 26.00**

Walliser Tomatenfondue zubereitet mit spritzigem Weisswein,  
begleitet von eingelegtem Essiggemüse, geschwellten Kartoffeln  
und knusprigem Fondue-Brot



## **FÜR BIERLIEBHABER CHF 26.00**

Schweizer Moitié-Moitié Käsefondue zubereitet mit regionalem Bier,  
begleitet von eingelegtem Essiggemüse, geschwellten Kartoffeln  
und knusprigem Fondue-Brot



## **DER FÖRSTER CHF 28.00**

Schweizer Moitié-Moitié Käsefondue mit Waldpilzen,  
zubereitet mit spritzigem Weisswein, begleitet von eingelegtem Essiggemüse,  
geschwellten Kartoffeln und knusprigem Fondue-Brot



## **DER EDLE CHF 29.00**

Schweizer Moitié-Moitié Käsefondue zubereitet mit prickelndem Schaumwein,  
begleitet von eingelegtem Essiggemüse, Birnenecken, geschwellten Kartoffeln  
und knusprigem Fondue-Brot

## **KIRSCH «ZUM TÜNKLE» CHF 5.00 2 cl**

# BURGER BUFFET

## SALATBUFFET

Auswahl aus fünf verschiedenen Gemüsesalaten, Blattsalaten, italienisches Dressing/CHOCHTOPF French-Dressing und frisches Brot

## FLEISCH/VEGI – 3 SORTEN

Crispy Poulet, Beo Rindfleisch-Burger, Gemüse-Burger

## BURGER-BRÖTLI – 2 SORTEN

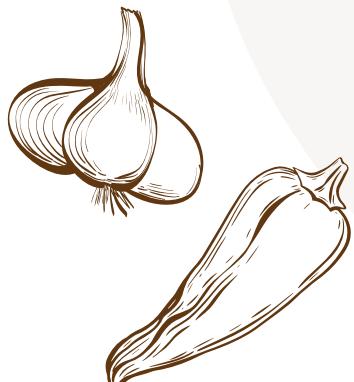
Moon Bagel, Volkorn-Bagel

## BELAG

Essiggurken, Salat, Zwiebel eingelegt, Rotkabis, Weisskabis, Käse, Speck

## SAUCE

Cocktailsauce, Senf, Mayonnaise, Spicy Sauce, Joghurtsauce, Knoblauchsauce



## BEILAGE

Bärner Frites

MENU CHF 38.00

\*\*\*\*\*

## DESSERTBUFFET CHF 19.00

dunkles Schokoladenmousse, gebrannte Creme, Schokoladencake, Früchtekuchen mit Schlagrahm, frischer Fruchtsalat, Karamellköpfli, luftige Meringues mit Schlagrahm und zwei Sorten Glace

\*\*\*\*\*

MENU KOMPLETT CHF 55.00

# BARBEQUE CHOCHTOPF BUFFET

AB 20 PERSONEN

## BUNTES SALATBUFFET

mit Kartoffel- und Tomaten-Mozzarella-Salat,  
grünen Blatt- sowie diversen Gemüsesalaten,  
mit Haus- oder italienischem Dressing und Brot

\*\*\*

## FLEISCHSTÜCKE VOM SMOKER-RÄUCHEROVEN

Roastbeef, Schweinshals, Trutenbrust und Kalbsschulter im Smoker gegart,  
serviert mit Kräuter-Folienkartoffel, Grillgemüse und Maiskolben,  
Grillsaucen und Kräuterbutter

**CHF 41.00**

\*\*\*\*\*

## DESSERTBUFFET CHF 19.00

dunkles Schokoladenmousse, gebrannte Creme, Schokoladencake,  
Früchtekuchen mit Schlagrahm, frischer Fruchtsalat, Karamellköpfli,  
luftige Meringues mit Schlagrahm und zwei Sorten Glace

\*\*\*\*\*

MENU KOMPLETT CHF 58.00



# BUDGET MENU

CHOCHTOPF Blattsalat  
mit Hausdressing

\*\*\*

Schweins-Rahmschnitzel  
Butternudeln  
saisonales Gemüse

\*\*\*

Tobleronemousse

MENU KOMPLETT    **CHF 30.00**



# Unsere Räumlichkeiten

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



## Restaurant zum CHOCHTOPF

Mit bestem Blick auf die Jungfrau geniessen hier bis zu 38 Personen ein köstliches Mittag- oder Abendessen.



## CHOCHTOPF Wintergarten

Unsere helle Indoor-Outdoor-Oase eignet sich für kleinere Gruppen bis 16 Personen oder auch für genüssliche Apéros.



## Loggia im CHOCHTOPF

Wo der Boden knarrt und Sie eine Wandmalerei der Berner Alpen erwarten, verbringt man gerne gemütliche Stunden. Unsere Loggia bietet Platz für bis zu 30 Personen und ist räumlich vom Restaurant getrennt.



## CHOCHTOPF Terrasse

Bei schönem Sommerwetter lockt unsere Terrasse gerne Gäste an. Sie bietet Platz für bis zu 36 Personen.

# Gut zu Wissen!



## Hotel-Kombi

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 Direktbucher-Rabatten.

## Caterings

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 Ihrer Firma oder in Ihrem Ferienhaus am See. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit.

## TOPOFF Restaurant und Kulturzentrum

Für grössere Bankette und Gruppen bis 180 Personen empfehlen wir Ihnen unser Restaurant im obersten Stock des Hauptgebäudes der SEEBURG in Interlaken mit Blick über das Bödeli und den Brienzersee. Für Ihre Anfrage wenden sie sich bitte an Herrn Michael Winkler.

## AGB

### 1 Rahmenbedingungen

Die in der Bestätigung abgemachten Vertragsbestandteile sind gültig. Der Raum und die technischen Hilfsmittel sind sorgfältig zu nutzen.

Bei Beschädigung der zur Verfügung gestellten Hilfsmittel haftet der Veranstalter.

### 2 Menuwahl

Bei einer Gesellschaft ab 12 Personen ist ein einheitliches Menu auszuwählen. Für Kinder bis 12 Jahre sowie für Personen mit Lebensmittelunverträglichkeiten und Intoleranzen gibt es ein separates Angebot; spezielle Diätmenus werden auf Anfrage offeriert.

### 3 Annulationsbedingungen

Wird der Anlass vom Auftraggeber oder Veranstalter annulliert, verpflichtet er sich zur Zahlung folgender Leistungen:

- bis 14 Tage vor der Veranstaltung:  
Keine Annulationskosten
- 13 – 3 Tage vor der Veranstaltung:  
50% der bestätigten Dienstleistungen
- 2 – 0 Tage vor der Veranstaltung:  
100% der bestätigten Dienstleistungen

Annulationen werden nur in schriftlicher Form akzeptiert. Das Restaurant zum CHOCHTOPF behält sich das Recht vor, die Annulationsbedingungen je nach Art und Grösse des Anlasses individuell anzupassen und in die Offerte/Reservationsbestätigung zu integrieren.

### 4 Teilnehmerzahl

Änderung der Personenzahl bis 10 % bis 48 Stunden vor dem Anlass können kostenfrei geändert werden. Erfolgt die Änderung in weniger als 48 Stunden vor dem Anlass, ist die im Voraus angegebene Personenzahl Grundlage für die Verrechnung. Ist die Personenzahl höher, übernimmt das Restaurant zum CHOCHTOPF keine Garantie für fehlende oder mangelhafte Dienstleistungen. Die durch die zusätzlichen Teilnehmer entstandenen Mehrkosten werden in Rechnung gestellt.

Die von der Feuerpolizei festgelegten, maximalen Raumkapazitäten dürfen nicht überschritten werden.

### 5 Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, rein netto, inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer. Es gelten die vom Restaurant zum CHOCHTOPF schriftlich bestätigten Preise.

### 6 Bezahlung

Der gesamte Rechnungsbetrag (abzüglich allfälliger Vorauszahlungen) ist innert 30 Tagen ab Rechnungsdatum zu begleichen. Die vollständige Rechnungsadresse ist bei der definitiven Reservation bekannt zu geben. Es sind nur Anschriften in der Schweiz zulässig. Der Veranstalter haftet für allfällige nicht bezahlte Rechnungen der einzelnen Teilnehmer.

### 7 Anwendbares Gericht

Es gilt ausschliesslich schweizerisches Recht und Gerichtstand in Interlaken.