STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

APERITIF- & MENUVORSCHLÄGE HOCHZEIT

STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Aussergewöhnliche Ideen verlangen nach aussergewöhnlichen Lösungen

---

Wir planen mit Ihnen Hochzeiten, die unvergessen bleiben.

Auf unserem Angebot finden Sie abwechslungsreiche Köstlichkeiten, die von unserem Küchenteam mit viel Talent, Hingabe und Einfallsreichtum zubereitet werden.

Alle Gerichte werden nach Möglichkeit mit saisonalem Gemüse und Kräutern aus unserem Schlossgarten gereicht.

Das Hotel Schloss Gerzensee ist eingebettet in die reizvolle Landschaft des Berner Mittellandes. Die Schlossanlage umfasst einen hoteleigenen See mit einem Bootshaus, eine Schlossterrasse sowie unseren Schlosshof mit atemberaubender Aussicht auf die Berner Alpenkette.

Die Planung Ihres Anlasses ist bei uns in guten Händen. Besprechen Sie mit uns Ihre Ideen oder lassen Sie sich vom Schöpfergeist unseres Eventteams inspirieren. Sollten Sie weitere Eindrücke wünschen, so finden Sie diese unter www.hotelschlossgerzensee.ch oder kommen Sie auf ein persönliches Gespräch bei uns in Gerzensee vorbei.

Die aufgeführten Aperitif- und Menuvariationen sollen Ihnen einen Einblick in unsere Angebote und Preise geben. Selbstverständlich beraten wir Sie gerne und passen die Vorschläge Ihren Wünschen entsprechend an.

Wann dürfen wir Sie und Ihre Gäste verwöhnen?

Herzliche Grüsse
Ihr Team vom Hotel Schloss Gerzensee

APERITIF

Kreieren Sie einen Aperitif ganz nach Ihrem Geschmack

5 Häppchen	CHF 25.00
8 Häppchen	CHF 37.00
10 Häppchen	CHF 45.00

Land und Luft

Pouletschnitzel mit Kartoffelsalat
Schwarzwälder Schinken auf Melonen-Artischocken-Salat
Schinkengipfeli
Fleischbällchen in Barbecuesauce
Quiche Lorraine
Mini Rindfleisch-Hamburger oder Pulled-Pork-Burger
Melonen-Rohschinken-Spiesse

See und Meer

Geräucherte Forelle mit Rahmmeerrettich und Gurke
Rauchlachs mit Seehasenrogen
Tatar vom gebratenen Thunfisch mit Cashewnuss auf Kimchi
Blätterteigpastete mit Räucherfischfüllung
Egliknusperli mit Tatarsauce
Gebratene Krevette auf Mango-Avocado-Salat mit Himbeeressig
Mousse vom schottischen Rauchlachs mit Rogen von der Lachsforelle

Dunst und Nebel

Kartoffel-Lauch-Suppe mit Speckwürfeln
Süsskartoffelsuppe
Gazpacho
Curryschaumsuppe
Thailändische Kokossuppe
Trüffelschaumsuppe

Feld und Wald

Burrata mit Ofentomatensalat
Feta mit geröstetem Gemüsesalat
Tomaten-Mozzarella-Spiesse
Tête de Moine mit Aprikosen-Chutney
Berner Zwiebelkuchen
Käseküchlein
Marinierter Ziegenkäse auf mediterranem Gemüsesalat
Asiatische Teigtaschen auf Wok-Gemüse mit süsser Chilisauce
Mini Pita mit Falafel
Taboulé (libanesischer Bulgursalat)
Baba Ghanoush (Auberginenmousse)
Gemüsesticks mit Dip
Teufelshörnchen (Paprika gefüllt mit Frischkäse) auf Spinatsalat mit Pistazien

VEGAN	pro Person	CHF 15.00

Pilzsalat mit Kräuter-Croûtons
Falafel auf Linsen-Dal-Curry
Burger auf Gemüsebasis

SÜSS-FRUCHTIGER EMPFANG	pro Person	CHF 25.00

Karottenkuchen gefüllt mit Bayrisch Creme
Saisonale Blechkuchen
Saisonale Früchtespiesse
Fruchtig gefüllte Biskuitroulade
Joghurtcreme mit Beeren

KURZ AUF DEN PUNKT	pro Person	CHF 15.00

Wir überraschen Sie gerne mit drei Köstlichkeiten aus der Hotel Schloss Gerzensee Küche.

ERGÄNZEND

Brotkranz gefüllt mit diversem Käse und Trockenfleisch (für ca. 20 Personen)	pro Stück	CHF 130.00
Fleischplatte gemischt und garniert	pro 100 g	CHF 13.00
Käseplatte gemischt und garniert	pro 100 g	CHF 13.00

MEDITERRAN & WÜRZIG	pro Person	CHF 25.00

Parmesanwürfel mit Pinienkernen, Birne und Aceto
Fruchtige, saisonale Kaltschale
Gemischte Oliven, geröstete Mandeln und Grissini
Würziges Mini Panini verschieden belegt
Bresaolaröllchen mit Antipasti und Erdnüssen

Herrlich dazu kombiniert:

Melonensmoothie	pro Stück	CHF 5.00
Zuppa Inglese	pro Stück	CHF 5.00

EINFACH & RAFFINIERT	pro Person	CHF 30.00

Sämige Aargauer Karottensuppe
Käse- und Schinkenwähe
Mini Hamburger mit Rindfleisch
Gemüseburger
Hobelkäse mit Zopf
Geräucherte Forelle mit Rahmmeerrettich

EDLER GENUSS	pro Person	CHF 30.00

Mousse vom schottischen Rauchlachs mit Forellenrogen
Trüffelschaumsuppe
Roastbeef-Sandwich
Vitello-Kalbfleischröllchen auf Thunfischcreme mit Dörrtomaten und Oliven-Tapenade
Krevetten auf Mango-Avocado-Salat mit Himbeeressig
Steinpilzmousse mit Portweingelée

Herrlich dazu kombiniert:

Exotischer Früchtesmoothie	pro Stück	CHF 5.00
Grüntee-Crème-brûlée	pro Stück	CHF 5.00

FESTLICHE BUFFETVARIATIONEN

Ab 30 Personen

EINFACH & RAFFINIERT

Vorspeise

Grosses Salatbuffet mit Salatgarnituren und dreierlei hausgemachten Salatsaucen

Salatbeilagen: Ei-Würfel, gebratener Speck, Kräuter und hausgemachte Knoblauch-Croûtons

Melonenschiffchen mit Serrano-Schinken

Tomaten-Mozzarella-Salat

Geräucherter Lachs, tranchiert

***

Hauptgang

Roastbeef am Buffet tranchiert mit Béarnaise-Sauce, Maispoularde und Saltimbocca

Rosa gebratenes Schweinssteak auf grüner Pfeffersauce

Zanderfilet an Weisswein-Sauce mit glasierten Gurken

Gnocchi mit Tomaten- und Käsesauce

Beilagen: Kartoffelgratin, Safranrisotto, Nudeln, Marktgemüse

***

Dessert

Wählen Sie bis zu 5 Desserts aus unserer Dessertvariation

Pro Person **CHF 93.00**

EDLER GENUSS

Vorspeise

Grosses Salatbuffet mit Salatgarnituren und dreierlei hausgemachten Salatsaucen

Salatbeilagen: Ei-Würfel, gebratener Speck, Kräuter und hausgemachte Knoblauch-Croûtons

Trilogie vom Lachs (pochiert, geräuchert, gebeizt)

Gebratene Entenbrust an Orangenvinaigrette

Ziegenkäse mit Honig und Baumnüssen

Roastbeef-Röllchen saisonal gefüllt

Rindstartar

Gebratene Krevetten auf Avocadomousse

***

Hauptgang

Kalbskarree an Morchelsauce

Schweinsfilet mit Calvados-Sauce und glasierten Äpfeln

Rumpsteak mit Kräuterbutter

Alpstein Pouletbrust mit Bündner-Fleisch-Füllung

Riesenkrevette mit Kräutern

Gemüse-Süsskartoffel-Strudel an Trüffelsauce

Beilagen: Dreierlei Reis (Wildreis, roter Reis, Pilaw-Reis), Kartoffelgratin, Nudeln, Marktgemüse

***

Dessert

Wählen Sie bis zu 5 Desserts aus unserer Dessertvariation

Pro Person **CHF 110.00**

FESTLICHE MENUVARIATIONEN

MENÜ 1

Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Dressing

ODER

Gemischter Salat

Wählen Sie dazu Ihre beiden Favoriten:
Ziegenkäse im Speckmantel
Panierter Mozzarella
Gebratene Pilze saisonal
Poulet-Streifen
Rauchlachsrose
Gebratene Riesenkrevetten
Melonenkugeln saisonal
Ravioli vom Berner Küssli (Halbhartkäse mit Pfeffer)

****

Heusuppe von unseren Wiesen mit Wachtelei und Blüten

ODER

Erbsenschaumsuppe mit Rauchlachs und Meerrettich

****

Sorbet nach Wahl

****

Im Barolo geschmortes Rindsschulterfilet und Tranche vom Rinds-Entrecôte
Tessiner Polenta und Pistazien, dazu mediterranes Schmorgemüse

ODER

Duett vom heimischen Schwein aus niedergegartem Bio Nierstück und Schweinsfilet
Champignon-Rippli-Mantel, Berner Kartoffelkuchen und saisonales Gemüseallerlei

****

Wählen Sie bis zu 5 Desserts aus unserer Dessertvariation für Ihr Dessertbuffet

Pro Person **CHF 98.00**

MENÜ 2

Rauchlachsvariation
Terrine, Tiramisu und heissgeräucherte Tranche

ODER

Italienische Antipasti-Variationen

****

Gerzensee Weinschaumsuppe mit Croûtons

ODER

Zweierlei von der Petersilie

****

Sorbet nach Wahl

****

Kalbsnierstück an weisser Pfeffersauce und Kräuteröl
Kartoffeltaler mit Speck und saisonalem Gemüse

ODER

Rinds-Entrecôte an Béarnaise- & Portweinsauce
Kartoffelgratin und saisonales Gemüsebouquet

****

Wählen Sie bis zu 5 Desserts aus unserer Dessertvariation für Ihr Dessertbuffet

Pro Person **CHF 110.00**

MENÜ 3

Dreierlei von der Alpstein Entenbrust
Zitrussalat und Cumberland-Sauce

ODER

Krustentiervariation
Krevettencocktail, Schneekrabbe, Riesenkrevette

****

Weisse Tomatenschaumsuppe mit Saibling-Ravioli

ODER

Pilzessenz mit Safran-Kalbsklösschen

****

Sorbet nach Wahl

****

Rindsfilet mit geröstetem, grünem Pfeffer an Trüffelbutter
Zweierlei Gemüsepüree und Bohnenbündchen

ODER

Kalbsfilet mit ½ Hummerschwanz mariniert an rosa Champagnersauce
Getrüffelte Kartoffel-Mousseline und Gemüse-Potpourri

****

Wählen Sie bis zu 5 Desserts aus unserer Dessertvariation für Ihr Dessertbuffet

Pro Person **CHF 130.00**

DESSERT

Sorbet mit Schuss
Sorbet Variation mit Fruchtmark
Zitronenmousse mit Holunderblütenbiskuit
Karamellköpfli mit Rahm und Früchten
Apfel-Prosecco-Süppchen mit Quarkmousse und süssem Pesto
Minz-Panna-Cotta mit Salat von der Papaya, Mango und Banane
Joghurt-Parfait mit Knusperflakes und Beerenkompott
Apfelstrudel mit Nussglace und Amaretto Sabayon
Schokoladenkuchen mit Karamellbutter
Duett von Schokoladenmousse mit Früchtegarnitur
Himbeer-Mascarpone-Mousse mit Himbeergelee und Mandelbiskuit
Creme Catalan mit Passionsfruchtsorbet
Schwarzwälder Kirschtorte im Glas
American Cheesecake mit Ingwer und Beeren
Kaffeemousseschnitte mit Haselnüssen und Kirschensorbet
Whitie mit Amaretto und Pfeffer
Mille feuille von der weissen Schokolade mit frischen Beeren

Mit Käsevariation ergänzt CHF 8.00

HERKUNFTSDEKLARATION

- Schwein, Kalb, Rind und Poulet stammen aus der Schweiz
- Geflügel stammt aus Frankreich
- Lamm stammt aus Irland
- Fisch nach Angebot

Das Hotel Schloss Gerzensee bietet einzig Fische und Meeresfrüchte an, die den Nachhaltigkeits-kriterien des WWF entsprechen. Pangasius und tropische Krevetten stammen aus umweltfreundlichen Zuchten in Vietnam. Dadurch garantieren wir keine Produkte aus bedrohten Beständen sowie umweltschädlicher Zucht einzusetzen. Ebenfalls wird der Fokus auf selektive Fangmethoden gelegt.

PREISE

Sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer, Service und Taxen. Allfällige Preisanpassungen bleiben vorbehalten.