



2011

CATERING DOKUMENTATION  
CITY HOTEL OBERLAND, INTERLAKEN

city  hotel  
oberland  
interlaken switzerland

## Inhaltsverzeichnis

<b>1.</b>	<b>Einleitung</b>	<b>S. 3</b>
<b>2.</b>	<b>Apéro</b>	<b>S. 3</b>
2.1	Warme Häppchen	S. 3
2.2	Kalte Häppchen	S. 3
<b>3.</b>	<b>Menüvorschläge</b>	<b>S. 4</b>
3.1	Standard Menüs	S. 4
3.2	Schweizer Menüs	S. 5
3.3	Fingerfood	S. 6
3.4	Buffets	S. 7
3.4.1	Grillbuffet	S. 9
3.4.2	Brunchbuffet	S. 9
<b>4.</b>	<b>Getränke</b>	<b>S. 10</b>
<b>5.</b>	<b>Gestehungskosten</b>	<b>S. 11</b>
<b>6</b>	<b>Dekor</b>	<b>S. 12</b>
6.1	Menükarten	S. 12
6.2	Optional buchbare Tischwäsche & Hussen	S. 12
6.3	Dekor & Blumenarrangements	S. 12
<b>7.</b>	<b>Divers &amp; AGB</b>	<b>S. 13</b>
7.1	Mobiliar	S. 13
7.2	Teilnehmerzahl	S. 13
7.3	Mitternachtszuschlag	S. 13
7.4	Zapfengeld	S. 13

## Einleitung

Die Menüvorschläge stellen wir jeweils abgestimmt auf den Anlass und die Kunden-Wünsche zusammen. Seien es beim Apéro z.B. Frischkäse-Käse-Praline oder Krevette im Tartelette und beim Essen ein serviertes Menu, ein reichhaltiges Buffet-Angebot, eine Kombination von beidem oder ein Fingerfood-Angebot-wir freuen uns, Ihnen ein persönliches kulinarisches Angebot zu erstellen. Für erste kulinarische Eindrücke stellen wir Ihnen gerne unsere

Catering-Dokumentation mit den Menüvorschlägen zu.

Die angegebenen Preise verstehen sich als Richtpreise und können je nach Anlassdauer, Personenzahl oder Gesamtrahmen variieren.

## 2. Apérovarianten

2.1 Kalte Häppchen	Preis pro Person
Würfel vom kaltgeräuchertem, schottischen Lachs auf Salzcracker mit Dill-Senf	CHF 4.00
Frisch-Käse-Praline mit Pumpernickel	CHF 4.00
Panzanella im Shotglas	CHF 3.00
Forellenmousse im Brüsseler-Blatt	CHF 3.00
Mostbröckli-Terrine auf Rosmarin-Bruschetta	CHF 4.00
Alpkäse vom Künzlen-Läger mit Essiggemüse und Zopf	CHF 4.00
Crostini mit verschiedenen Tapenades	CHF 3.00
Kräutermandeln mit Oliven	CHF 3.00
Kaltes Hackfleischbällchen mit Pappadew	CHF 4.00
Mousse von getrockneten Tomaten im Glas mit Mozzarellaperlen im Basilikum	CHF 4.00
Mini-Blätterteigpastetli mit Schinkenschaum	CHF 3.00
Russische Rauchlachsterrine mit Meerrettichschaum	CHF 4.00
Melone mit Parmaschinken	CHF 3.00

Die oben erwähnten Komponenten können nach Ihrem Wunsch zusammengestellt werden. Wir empfehlen min. 3 bis max. 8 Komponenten pro Person. Die oben erwähnte Preise verstehen sich ab 3 Komponenten.

## 2.2 Warme Häppchen

Krevette im Tartelette	CHF 4.00
Poulet – Satay Spiessli	CHF 4.00
Frühlingsrollen mit Sweet Chili Dipp	CHF 3.00
Jalapenos mit Frischkäse gefüllt	CHF 3.00
Blätterteiggebäck	CHF 3.00
Käseküchlein	CHF 3.00
Schinkengipfeli	CHF 3.00
Mini Pizza	CHF 3.00

Die oben erwähnten Komponenten können nach Ihrem Wunsch zusammengestellt werden. Wir empfehlen min. 3 bis max. 8 Komponenten pro Person. Die oben erwähnte Preise verstehen sich ab 3 Komponenten.

### **3. Menüvorschläge**

#### **3.1 Standard Menüs**

##### **Menü 1**

Gemischter Salat mit Croûtons

---

Schweinschulterbraten mit Kräutern

Kartoffelgratin

Saisongemüse

---

Frischer Fruchtsalat

CHF 24.00

##### **Menü 3**

Hauspastete mit Cumberlandsauce  
und Waldorfsalat

---

Rindsragout mit kleinen Zwiebeln

Kartoffelstock

Karotten

---

Flan Caramel

CHF 26.00

##### **Menü 5**

Geräuchtes Forellenfilet  
mit Meerrettichschaum

---

Rindschmorbraten an Rotweinsauce

Kartoffelstock

Erbsen und Karotten

---

Gebrannte Creme

CHF 35.00

##### **Menü 2**

Trockenfleischteller

---

Pouletgeschnetztes Zürcherart

Butterreis

Ratatouille

---

Apfelkuchen mit Rahm

CHF 25.00

##### **Menü 4**

Melone mit Parmaschinken

---

Kalbsschulterbraten mit Rosmarin

Kartoffel-Lauchgratin

Buntes Sommergemüse

---

Schokoladenschaum mit Beeren

CHF 34.00

##### **Menü 6**

Italienischer Antipasti-Teller

---

Zartes Pouletbrüstli auf Zitronen

Rahmsauce

Gemischter Reis

Buntes Marktgemüse

---

Tiramisu

CHF 35.00

### Menü 7

Gebratene Auberginen-Roulade  
mit Feta und Kräutern

---

Penne al salmone

---

Englisch gebratenes Roastbeef  
mit Rotweinsauce  
Kleine Kartoffeln in Olivenöl gebraten  
mit Thymian  
Grüne Bohnen mit Artischocken  
und Tomaten

---

Creme Catalan

CHF 47.-

### Menü 9

Rauchlachs-Medaillons auf Salatbukett  
mit Dill-Senfsauce

--

Kräuterrahmsuppe mit Croûtons

--

Schweinschulterbraten auf Peperoni-Coulis  
Kartoffelgratin  
Zucchini-ragout

--

Apfelkuchen mit Rahm

CHF 38.00

## 3.2 Schweizer Menus

### Menü 11

Tessinerteller

---

Engelberger Klostersuppe

---

Waadtländer Rindshuftspitz  
an Salvagninsauce  
mit Gemüse und Kartoffeln

---

Engadiner Nusstorte

CHF 38.00

### Menü 8

Melonenfächer mit Parmaschinken

---

Tomatencreme mit grünem Pfeffer

---

Kalbskarreebraten mit Rosmarin  
Kartoffel-Lauchgratin  
Buntes Sommergemüse

---

Verführerischer Tobleroneschaum

CHF 56.00

### Menü 12

Thurgauer Mostsuppe

---

Schaffhauser Bülletünne (Zwiebelkuchen)

---

Luzerner Schweinspfeffer Romoos  
Kartoffelstock  
Karotten Aarauer Art

---

Schokoladenschaum

CHF 37.00

### Menü 13

Interlakner Märitsuppe

---

Basler Käsewähe

---

Solothurner Rindsvoressen

Kartoffelstock

Saisongemüse

---

Gebrannte Creme Berner Art

CHF 35.00

### Menü 14

Bündner Teller

---

Basler Mehlsuppe

---

Walliser Kalbschulterbraten

Kartoffelgratin „Crève à fous“

Grüner Salat

---

Thurgauer Apfelkuchen

CHF 39.00

## 3.3 Fingerfood (Teller, Gabel, Löffel)

### Variante 1

- Focaccia mit Rosmarin, dazu Olivenöl und Meersalz
- Melone mit Parmaschinken
- Pancetta, Coppa, Salami
- Spiessli von Cherrytomate, Mozzarella und Basilikum
- Vitello tonnato-Roulade
- div. Oliven gefüllt
- grill. Zucchetti und Auberginen
- Alpkäse und Mixed Pickles
- Peppadew mit Frischkäse und Pinienkernen
- marinierte Riesenkrevetten

---

- Frische Erdbeeren, Torta della Nonna, Tiramisu im Shotglas

CHF 50.00

### Variante 2

- Melone mit Parmaschinken
- Antipasti-Spiessli
- Alpkäse-Spiessli mit Mostbröckli
- Crostini mit Tomaten
- Focaccia mit Oliven und Meersalz
- marin. Pouletflügeli mit BBQ-Sauce
- Cevapcici mit Zwiebeln und Sauerrahm
- Riesenkrevetten im Knuspermantel
- Samosa

---

- Torta della Nonna, Beeren, Früchte  
Kleine Pâtisserie

CHF 44.00

## 3.4 Buffets

### Buffetvariante 1 (WOK-Gerichte)

Salatbuffet mit 10 Sorten Salat, 2 Saucen  
und Beilagen

---

Verschiedene Gerichte aus dem WOK  
oder aus der Riesenpfanne (je nach Personenzahl)

Penne al Pesto

Schweinefleisch süss-sauer (Gemüse,  
Ananas, Nudeln)

Paella (Poulet, Krevetten, Gemüse, Reis)

---

Frischer Fruchtsalat (serviert)

CHF 43.00

### Buffetvariante 2

Salatbuffet mit verschiedenen Beilagen  
Gemüseterrine mit Joghurtsauce

---

Samosa mit pikanter Sauce

Warme Lachsfiletstreifen auf Linsen

Pouletbrüstchen Tandoori mit Chutney

Chili con Carne

Maispfannkuchen

Orientalischer Reis mit Sultaninen  
und Mandeln

Mischgemüse mit Lotuswurzeln, Pilzen,  
Wasserkastanien und Rapsblüten

Diverse Brotsorten

---

Exotischer Fruchtsalat, Bananencreme,  
verschiedene Sorbets und Apfeltaschen

CHF 70.00

### **Buffet Variante 3**

Salatbuffet mit versch. Beilagen  
Chorizo mit Tomaten-Vinaigrette  
Oliven mit div. Füllungen

--

St.Petersfisch- und Riesenkrevetten-  
ragout an Currysauce  
Roastbeef mit leichter Meerrettichsauce  
Schweinschulterbraten mexik. Art  
Pouletragout süss-sauer

Gebratene Kartoffelspalten mit Zwiebeln  
und Peperonistreifen  
Mandelreis  
Gemüse nach der Saison

Div. Brotsorten

---

Käseplatte

---

Früchte-Display, Fruchtsalat,  
div. Sorbets und feine Auswahl an Pâtisserie

CHF 90.00

### **Buffetvariante 4**

Griechischer Salat mit Feta, Teigwarensalat, Thunfischsalat, Tomaten-  
Mozzarellasalat mit Basilikum, Siedfleischsalat Fuhrmannsart,  
Meerfrüchtesalat,  
Antipasti-Gemüse, Blattsalate

---

Schweinskarreebraten mit Rosmarin  
Lammgigot mit Knoblauch  
Pouletbrüstchen Tandoori  
Chili con Carne

Kartoffelgratin  
Reis  
Saisongemüse

---

Fruchtsalat, 2 Sorbets, Schokoladenschaum,  
gebrannte Creme, Torta della  
Nonna, Tiramisu

CHF 80.00

### **3.4.1 Buffetvariante 5 (Barbecue-Buffer)**

Salatbuffet ( 8 Sorten, 2 Saucen, Beilagen )

---

Vom Grill: Rindsteak, Schweinesteak,  
Pouletbrüstli, Lammentrecôte, Brat-  
wurst, Lachs

Folienkartoffeln mit Sauerrahm  
gedämpfte Tomaten, Maiskolben

Kräuterbutter

Barbecuesauce,  
Knoblauchsauce

Div. Brot

---

Dessertbuffet

CHF 52.00

### **3.4.2 Buffetvariante 6 (Brunch-Buffer)**

Diverse Brotsorten, Gipfeli, Knäckebrot, Toast

Butter, Margarine

3 Sorten Konfitüre, Honig, Nuss-Kakao-Aufstrich

Zerealien, Birchermüesli, Joghurt

Frische und gedörrte Früchte

Kalte Fleischplatte,

Geräucher Lachs

Käseplatte

Gekochte Eier

Warmer Beinschinken mit Rösti

Speck, Schinken und Chipolatas

Muffins

#### **à la Minute vom Koch zubereitet**

Spiegeleier, Rührei und Omelette

#### **Brunch-Getränke**

Kaffee, Tee, Milch, Fruchtsäfte, Ovo im Basisangebot

**Inkl. 1 Glas Prosecco pro Person inbegriffen**

CHF 40.00

Die oben erwähnten Vorschläge dienen lediglich als Diskussionsbasis und sollen auf Ihre Wünsche und Vorstellungen angepasst werden.

Weitere Möglichkeiten sind u.a auch Länderbuffets, Bayerische Spezialitäten und vieles mehr – lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf. Gerne erstellen wir Ihren Vorstellungen entsprechend eine Offerte.

## 4. GETRÄNKE

### PROSECCO / CHAMPAGNER / WEISSWEIN / ROTWEIN

Gemäss Ihrer Auswahl von unserer Weinkarte.



### MINERALWASSER

Arkina blau, grün  
Diverse Süssgetränke

### BIER

Rugenbräu  
Heineken  
Erdinger



### KAFFEE / TEE

Kaffee, Espresso  
Tee

### DIGESTIVES

Gerne stellen wir ein abgestimmtes Digestiv-Angebot zusammen.



## 5. Gestehungskosten

<b>Anzahl Personen</b>	<b>CHF</b>
1 bis 30	auf Anfrage
31 bis 100	16.00
101 bis 200	14.00
201 bis 300	12.00
301 bis 400	10.00
401 bis 500	9.00
501 bis 1000	8.00
ab 1000	auf Anfrage

Die Gestehungskosten beinhalten folgende Leistungen:

- Servicearbeiten vom Stellen des Mobiliars bis zur Grobreinigung
- Transportkosten
- Menükarte inkl. Gestaltung
- Weiße Tischwäsche dazu passende Servietten
- Table Top

## 6. Dekor

**Im Menüpreis inbegriffen:  
Menükarten, weisse Tischwäsche und passende Servietten.**

### 6.1 Menükarten

Das Cover der Menükarte ist beige, versehen mit einem diskreten City Hotel Oberland Reliefdruck. Das Einlageblatt werden wir mit dem von Ihnen gewünschten Text versehen und passend gestalten.

**Optional buchbare Tischwäsche und Stuhlhussen:**

1. Farbige Tischwäsche und Servietten nach Wahl CHF 15.-- pro Tisch
2. Weisse Tischwäsche mit farbigem Napperon undgleichfarbigen Servietten CHF 9.-- pro Tisch
3. Weisse Tischwäsche mit farbigem Napperon undpassenden Servietten CHF 5.-- pro Tisch
4. Weisse Hussen Preis & Verfügbarkeit auf Anfrage
5. Hussen mit dekorativer Masche CHF 25.-- pro Stuhl

### 6.2 Dekor

Wir arbeiten sehr gut und gerne mit der Blumenwerkstatt Häfliger in Interlaken zusammen. Herr Häfliger und sein Team sind junge, kreative und originelle Blumenkünstler mit einem Flair für's Besondere.

„Blütenrausch“, Streublumen mit Efeu ab CHF 20.—pro Tisch ( 8 – 10 Gedecke)  
(passt gut mit farbigen Dunilin-Servietten)

Blumenarrangements einfach, ohne Kerzen ab CHF 30.—pro Tisch (8 – 10 Gedecke)

Ihrer Wunschfarbe entsprechender Kerzen und Blumenschmuck ab CHF 40.— pro Tisch (8 - 10 Gedecke)

Festliche Blumenarrangements mit Kerzen ab CHF 55.-- pro Tisch (8 – 10 Gedecke)

oder.....

Sie vertrauen unseren Dekorkünsten und überlassen uns die Gestaltung der Tische. Das Einzige, was wir wissen müssen, ist: Budget pro Tisch und was wir unbedingt vermeiden sollten. z.B. eine bestimmte Blumensorte oder Tischform, eine Farbe die ihnen nicht gefällt etc.



Bild: ehemals Mystery Park / heute JungfrauPark  
Catering City Hotel Oberland 2005



Bild ehemals Mystery Park / heute JungfrauPark  
Catering City Hotel Oberland 2006

## **7. AGB & Divers**

### **7.1 Mobiliar**

Profitieren Sie von unseren Infrastruktur! Auf Wunsch organisieren wir gerne sämtliches Gästemobiliar für Sie.

<b>Bezeichnung</b>	<b>Preis pro Stück &amp; Verfügbarkeit</b>
Stühle	auf Anfrage
Tische	auf Anfrage
Hussen	auf Anfrage
Garderobe	auf Anfrage
Bühnenelement	auf Anfrage
Barelelemente	auf Anfrage
Lounges	auf Anfrage
u.s.w.	auf Anfrage

### **7.2 Teilnehmerzahl**

Eine Änderung der Teilnehmerzahl ( je nach Anzahl Personen +/- X Personen Toleranz) für das Essen muss spätestens 3 Tage vor dem Anlass, wenn möglich schriftlich, übermittelt werden. Bei nachträglicher Unterschreitung dieser Anzahl wird automatisch die ursprünglich gemeldete Anzahl Gedecke in Rechnung gestellt.

### **7.3 Mitternachtszuschlag**

Von 24.00 Uhr bis 6.00 Uhr wird ein Nachtzuschlag von CHF 15.00 pro Servicemitarbeiter und Stunde erhoben

### **7.4 Zapfengeld**

Falls der Wein vom Veranstalter organisiert wird, verrechnen wir pro Gast ein Zapfengeld von CHF 10.00.

**Wir freuen uns darauf Sie kulinarisch zu verwöhnen!**

City Hotel Oberland  
Höheweg 7  
3800 Interlaken  
Tel. 033 827 87 87  
[www.city-oberland.ch](http://www.city-oberland.ch)  
[info@city-oberland.ch](mailto:info@city-oberland.ch)