



CATERING DOKUMENTATION
CITY HOTEL OBERLAND, INTERLAKEN

city  hotel
oberland
interlaken switzerland

Inhaltsverzeichnis

1.	Einleitung	S. 3
2.	Apéro	S. 3
2.1	Kalte Häppchen	S. 3
2.2	Warme Häppchen	S. 4
3.	Menüvorschläge	S. 5
3.1	Standard Menüs	S. 5
3.2	Schweizer Menüs	S. 6
3.3	Fingerfood	S. 7
3.4	Buffets	S. 8
3.4.1	Grillbuffet	S. 10
3.4.2	Brunchbuffet	S. 10
4.	Getränke	S. 11
5.	Gestehungskosten	S. 12
6	Dekor	S. 13
6.1	Menükarten	S. 13
6.2	Optional buchbare Tischwäsche & Hussen	S. 13
6.3	Dekor & Blumenarrangements	S. 13
7.	Divers & AGB	S. 14
7.1	Mobiliar	S. 14
7.2	Teilnehmerzahl	S. 14
7.3	Mitternachtzuschlag	S. 14
7.4	Zapfengeld	S. 14

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.

2. Apérovarianten

2.1 Kalte Häppchen



Würfel vom kaltgeräuchertem, schottischen Lachs auf Salzcracker mit Dill-Senf und Zwiebel sprossen

CHF 4.00 / Stk.

Frisch-Käse-Praline im Baumnuss- und Pistazienmantel auf Pumpernickel

CHF 4.00 / Stk.

Marinierte Würfel vom Schweizer Pouletbrüstchen auf asiatischem Gemüsesalat mit gerösteten Cashewnüssen im Shotglas

CHF 4.50 / Glas

Panzanella im Shotglas, toskanischer Brotsalat mit Ciabatta, Tomaten, Gurken Oliven, Zwiebeln und Basilikum

CHF 4.00 / Glas

Mostbröckli-Terrine auf Rosmarin-Bruschetta

CHF 4.50 / Stk.

Alpkäse vom Künzlen-Läger mit Essiggemüse und Zopf)

CHF 8.00 / pro 100 g.

Crostini mit verschiedenen Tapenades (Oliven grün und schwarz, Dörrtomate)

CHF 3.50 / Stk.

Kräutermandeln

CHF 4.00 / pro 100 g.

Gefüllte Oliven

CHF 8.00 / pro 100 g.

Gebratene Riesenkrevette mit Sesam auf Limetten-Panna Cotta mit Blütendeko im Porzellan-Schälchen

CHF 4.50 / Glas

Mousse von getrockneten Tomaten im Glas mit Mozzarellaperlen im Basilikum

CHF 4.00 / Glas

Taboulé-Salat mit Thunfisch-Sashimi und frittierten Glasnudeln im Stoglas

CHF 5.00 / Glas

Frischkäsecreme mit Basilikum, gebackener Ramti-Cherrytomate und Balsamico-Reduktion im Tartelette (Saison)

CHF 4.00 / Stk.

Pitabrätchen gefüllt mit Parmaschinken, Frischkäse oder Lachs	CHF 4.00 / Stk.
Belugalinsensalat mit Gemüsewürfeln an Nussöl, geräuchte Entenbrust und Steinpilz-Grissini im Stotglas	CHF 4.50 / Glas
Salat Bilbao im Glas mit Chorizo Pinienkernen, Tomaten, Meeresfrüchten und Croûtons	CHF 4.50 / Glas

Die Komponenten können nach Ihrem Wunsch zusammengestellt werden. Wir empfehlen 3 – 4 Komponenten.

2.2 Warme Häppchen

Yakitori, Satay- und Teriyakispiesschen, Poulet, mit Dip	CHF 1.50 / Stk.
Frühlingsrollen mit Sweet Chili Dipp	CHF 1.50 / Stk.
Jalapenos mit Frischkäse gefüllt	CHF 2.00 / Stk.
Blätterteiggebäck	CHF 8.00 / pro 100 g.
Käseküchlein 50 g	CHF 3.50 / Stk.
Käseküchlein klein 16 g	CHF 1.00 / Stk.
Schinkengipfeli	CHF 2.00 / Stk.
Mini Pizza assortiert	CHF 1.30 / Stk.
Variationen im Holzschachteli (Rotbarschpastete, Enteleber, Krebs Jakobsmuschel)	CHF 4.50 / Stk.
Samosa, gefüllte Teigtaschen mit süss-saurer Sauce	CHF 2.00 / Stk.

Die Komponenten können nach Ihrem Wunsch zusammengestellt werden. Wir empfehlen 3 – 4 Komponenten.

3. Menüvorschläge

3.1 Standard Menüs

Menü 1

Gemischter Salat mit Croûtons

Schweinschulterbraten mit Kräutern

Kartoffelgratin

Saisongemüse

Frischer Fruchtsalat

CHF 28.50

Menü 3

Hauspastete mit Cumberlandsauce

und Waldorfsalat

Rindsragout mit kleinen Zwiebeln

Kartoffelstock

Karotten

Flan Caramel

CHF 29.50

Menü 5

Geräuchertes Forellenfilet

mit Meerrettichschaum

Rindschmorbraten an Rotweinsauce

Kartoffelstock

Erbsen und Karotten

Gebrannte Creme

CHF 39.00

Menü 2

Trockenfleischteller

Pouletgeschnetztes Zürcherart

Gemüsereis

Apfelkuchen mit Rahm

CHF 29.50

Menü 4

Melone mit Parmaschinken

Kalbsschulterbraten mit Rosmarin

Kartoffelgratin

Buntes Sommergemüse

Schokoladenschaum mit Beeren

CHF 38.00

Menü 6

Italienischer Antipasti-Teller

Zartes Pouletbrüstli auf Zitronen

Rahmsauce

Gemischter Reis

Buntes Marktgemüse

Tiramisu

CHF 33.00

Menü 7

Grillierte Auberginen-Roulade
mit Appenzeller-Ziegenkäse auf Blattsalat

Penne al salmone

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

Creme Catalan

CHF 49.00

Menü 9

Rauchlachs-Medaillons auf Salatbukett
mit Dill-Senfsauce

--

Kräuterrahmsuppe mit Croûtons

--

Schweinschulterbraten auf Peperoni-Coulis
Kartoffelgratin
Buntes Gemüse vom Markt

--

Apfelkuchen mit Rahm

CHF 40.00

3.2 Schweizer Menus

Menü 11

Tessinerteller

Engelberger Klostersuppe

Waadtländer Rindshuftspitz
an Salvagninsauce
mit Gemüse und Kartoffeln

Engadiner Nusstorte

CHF 47.00

Menü 8

Melonenfächer mit Parmaschinken

Tomatencreme mit grünem Pfeffer

Kalbskarreebraten mit Rosmarin
Kartoffel-Lauchgratin
Buntes Gemüse vom Markt

Verführerischer Tobleroneschaum

CHF 55.00

Menü 12

Thurgauer Mostsuppe

Schaffhauser Bölletünne (Zwiebelkuchen)

Luzerner Schweinspfeffer Romoos
Kartoffelstock
Karotten Aarauer Art

Schokoladenschaum

CHF 30.00

Menü 13

Interlakner Märitsuppe

Basler Käsewähe mit Zwiebeln

Solothurner Rindsvoessen

Kartoffelstock

Saisongemüse

Gebrannte Creme Berner Art

CHF 31.00

Menü 14

Berner Oberländer Trockenfleischteller

Basler Mehlsuppe

Walliser Kalbschulterbraten

Kartoffelgratin „Crève à fous“

Thurgauer Apfelkuchen

CHF 39.00

3.3 Fingerfood (Teller, Gabel, Löffel)

Variante 1 (Sommer)

- 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 52.00

Variante 2

- Melone mit Parmaschinken
- Antipasti-Spiessli
- Alpkäse und Mostbröckli vom Berner Oberländer Rind
- 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 49.00

3.4 Buffets

Buffetvariante 1 (WOK-Gerichte)

Salatbuffet mit 8 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)

Exotischer Fruchtsalat (serviert)

CHF 43.00

Buffetvariante 2

Salatbuffet mit 8 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 64.00

Buffet Variante 3

Salatbuffet mit 8 Sorten Salat und verschiedenen 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 98.00

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 82.00

3.4.1 Buffetvariante 5 (Barbecue-Buffer)

Salatbuffet (8 Sorten, 2 Saucen, Beilagen)

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

Folienkartoffeln mit Sauerrahm
gedämpfte Tomaten, Maiskolben

Kräuterbutter

Barbecuesauce,

Knoblauchsauce

Div. Brot

Dessertbuffet

CHF 56.00

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

Warmer Beinschinken mit Rösti

Speck, Schinken und Chipolatas

Muffins

à la Minute vom Koch zubereitet

Rührei, Omelette und Spiegeleier

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

Anzahl Personen	CHF
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 unserer Infrastruktur! Auf Wunsch organisieren wir gerne sämtliches Gästemobiliar für Sie.

Bezeichnung	Preis pro Stück & Verfügbarkeit
Stühle	auf Anfrage
Tische	auf Anfrage
Hussen	auf Anfrage
Garderobe	auf Anfrage
Bühnenelement	auf Anfrage
Barelemente	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 Nachzuschlag 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
info@city-oberland.ch