



Hotel Restaurant **Alpenblick** 3625 Heiligenschwendi

Partyservice-Alpenblick

Herzlich willkommen beim Partyservice vom
Hotel Restaurant Alpenblick in Heiligenschwendi.

Sie planen ein ausgelassenes Grill-Fest, eine Geburtstagsparty, eine unvergessliche Hochzeitsfeier, einen gemütlichen Fondue-Abend oder einfach ein erfrischendes Aperitif? Wir stehen Ihnen gerne bei der Planung und Durchführung zur Verfügung.

Den verschiedenen Orten sind fast keine Grenzen gesetzt, ob in der Chummschür, auf dem Vesuv, an der Brätlistelle „Hüniboden“, in einem Zelt, im Garten vom „Alpenblick“ oder wo immer Sie wünschen...!

Auf den nächsten Seiten finden Sie die wichtigsten Informationen und Angaben über unseren Partyservice, unsere Menüvorschläge und vieles mehr.

Für die Organisation und Umsetzung Ihres Festes stehen wir Ihnen gerne persönlich zur Verfügung. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf – wir freuen uns!

Familie Silvia & Paul Lüthi und das Alpenblick-Team

Telefon 033 243 21 21

Telefax 033 243 21 28

www.alpenblickhotel.ch

info@alpenblickhotel.ch

Party-Service

Allgemeine Informationen zum Party-Service „Alpenblick“

Servicepersonal vom „Alpenblick“

Möchten Sie an diesem Anlass zwar nicht im Restaurant essen, jedoch gerne bedient werden, stehen Ihnen für das Catering sehr gerne unsere Mitarbeiter zur Verfügung.

Das Arbeiten pro Stunde und pro Mitarbeiter beträgt CHF 40, ab Mitternacht verrechnen wir CHF 50 pro Stunde. Die Hin- und Rückfahrt sowie die Vorbereitung an Ort für das Catering wird ebenfalls als Arbeitszeit verrechnet.

Wir sind immer dem Anlass/Fest entsprechend gekleidet. Die ungezwungene Variante besteht aus einem grünen Alpenblick-Polo-Shirt und Jeans, die etwas elegantere Uniform aus schwarzen Hosen, weissem Hemd und einem schwarzen Alpenblick-Gilet.

Transportkosten

Die Transportkosten in Heiligenschwendi sind kostenfrei. Für die Transportkosten in der Region verrechnen wir CHF 10.-. Ausserhalb Agglomeration der Stadt Thun auf Anfrage.

Reservierungsbedingungen

48 Stunden vor dem Anlass muss uns die genaue Teilnehmerzahl bekannt gegeben werden, damit wir uns ideal auf das Catering vorbereiten können. Bei einer kurzfristigen Annullierung werden wir die bisher entstandenen Kosten verrechnen. – Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Musikalische Unterhaltung

Möchten Sie für Ihr Fest einen DJ oder ein urchig rustikales Handörgeli-Trio buchen? Sehr gerne können wir Ihnen nachfolgend aufgelistete Personen aus Heiligenschwendi empfehlen:

- DJ Always alias Bernhard Ruprecht 079 689 81 16, Preis auf Anfrage
- Handörgeli-Trio “Schwendi-Power”, Rosmarie Kappeler, CHF 300 bis CHF 400

Mehrwertsteuer

Alle unsere Preise sind Abholpreise exklusive 2,4%. Werden Sie jedoch am Fest-Ort persönlich von unserem Service-Personal bedient, so beträgt die Mehrwertsteuer 7.6% auf die angegebenen Preise. Das Servicepersonal, der Transport sowie Mobiliar sind exklusive 7.6%.

Material- und Geschirrmiete

Gedeck (Geschirr, Besteck, Gläser) pro Person	pauschal	CHF	2.50
Fondue-Rechauds inkl. Caquelon, Teller, Gabeln (6 Stück)	Stück	CHF	7.00
Raclette-Öfeli mit integrierter Grill-Platte	Stück	CHF	10.00
Aschenbecher	Stück	kostenfrei	
Stoffservietten	Stück	CHF	1.50
Stofftischtücher	Stück	CHF	5.00
Abtrock-Tüchlein	Stück	CHF	0.50
Blumenarrangements	Stück	nach Wunsch	
1x Chilbi-Tisch und 2x Chilbi-bänke	Stück	CHF	20.00
Flüssigkeits-Container mit Hahn			
Kochkiste groß	Stück	kostenfrei	
Shaving Dish	Stück	CHF	10.00
Hold-o-Mat	Stück	CHF	20.00
Gasgrill	Stück	CHF	50.00
Reinigung (Bratpfanne und Gasgrill)	pauschal	CHF	20.00
Propan-Gas	Flasche	CHF	50.00
Riesen-Bratpfanne	Stück	CHF	50.00
Ausschank-Bar	Stück	CHF	20.00
Beleuchtungsmaterial nach Bedarf	Preis auf Anfrage		
Zeltvermietung – Molkerei Amstutz AG, Sigriswil			
Vermietung von Zelten in verschiedenen Grössen	Preis auf Anfrage		

Unser Getränke-Angebot

Mineralwasser und Süssgetränke

Mineralwasser Arkina mit/ohne Kohlensäure	1 Liter	CHF	4.00
Mineralwasser Arkina mit/ohne Kohensäure	1,5 Liter	CHF	6.00
Coca-Cola, Eistee, Citro	1,5 Liter	CHF	6.00
Rivella, Sinalco, Grapefruit	1 Liter	CHF	4.00
Ramseier Süssmost	1 Liter	CHF	5.50
Orangensaft	1 Liter	CHF	6.00
Red Bull Energie-Drink	0.25 Liter	CHF	4.50

Bier

Gurten Lager	0.5 Liter	CHF	3.50
Carlsberg, Carlsberg Alkoholfrei	0.33 Liter	CHF	3.30
Schneider Weisse Hefeweizen	0.5 Liter	CHF	4.50
Cardinal Eve (Litchi-, Passionsfrucht- und Grapefruit-Aroma)	0.33 Liter	CHF	3.50
Feldschlösschen Urtrüb	0.5 Liter	CHF	3.50
Feldschlösschen Party-Fass	20 Liter	CHF	150.00
Verschiedene Biere aus aller Welt auf Anfrage bestellbar			

Weisswein

Fendant	0.5 Liter	CHF	13.00
Vully	0.5 Liter	CHF	13.00
Belletruche	0.5 Liter	CHF	13.00
Oberhofner Riesling&Sylvaner	0.5 Liter	CHF	18.00
Spiezer Riesling&Sylvaner	0.5 Liter	CHF	18.00
Oberhofner Riesling&Sylvaner	0.75 Liter	CHF	27.00
Spiezer Riesling&Sylvaner	0.75 Liter	CHF	27.00
Chardonnay Annemarie Steiner	0.75 Liter	CHF	32.00
Weitere Weine auf Anfrage			

Roséwein

Oeil de Perdrix	0.5 Liter	CHF	18.00
Oeil de Perdrix	0.75 Liter	CHF	30.00
Rosé de Gamay	0.5 Liter	CHF	12.00
Weitere Weine auf Anfrage			

Rotwein

Goron	0.5 Liter	CHF	13.00
Gamay de Romandie	0.5 Liter	CHF	13.00
Oberhofner Blauburgunder	0.5 Liter	CHF	18.00
Oberhofner Blauburgunder	0.75 Liter	CHF	27.00
Spiezier Blauburgunder	0.75 Liter	CHF	27.00
Humagne Rouge, Château de Ravire	0.75 Liter	CHF	30.00
Syrah, Château de Ravire	0.75 Liter	CHF	30.00
Weitere Weine auf Anfrage			

Sekt und Champagner

Prosecco	0.75 Liter	CHF	20.00
Café de Paris (Litchi-, Cassis- und Grapefruit-Aroma)	0.75 Liter	CHF	15.00
J. Charpentier	0.75 Liter	CHF	35.00
Weitere Sorten auf Anfrage			

Früchtebowle

...mit Alkohol	1 Liter	CHF	18.00
...ohne Alkohol	1 Liter	CHF	12.00

Alcopops

Verschiedene Alcopops auf Anfrage bestellbar

Kaffee und Tee (inklusive Kaffeerahm und Zucker)

Kaffee (Filterkaffee) /Tee	pro Person	CHF	2.50
----------------------------	------------	-----	------

Unsere individuellen Gerichte

Salate

Gemischte Blattsalate	1 kg	CHF	12.00
Karottensalat	1 kg	CHF	10.00
Maissalat mit Peperoni und Curry-Dressing	1 kg	CHF	10.00
Chabissalat	1 kg	CHF	10.00
Tomatensalat mit Zwiebeln	1 kg	CHF	12.00
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum, Olivenöl und Balsamico-Essig	1 kg	CHF	15.00
Siedfleischsalat mit Gemüsewürfeli und italienischem Dressing	1 kg	CHF	25.00
Kartoffelsalat mit Schnittlauch und Mayonnaise-Senf-Dressing	1 kg	CHF	12.00
Teigwarensalat mit Gemüse, Schinkenstreifen und Haus-Dressing	1 kg	CHF	14.00
Pouletsalat „Florida“ mit Cocktail-Sauce und Früchten	1 kg	CHF	25.00

Salatsaucen

Italienisches Dressing	1 Liter	CHF	7.00
Französisches Dressing	1 Liter	CHF	7.00
Joghurt-Dressing	1 Liter	CHF	7.00
Balsamico-Dressing	1 Liter	CHF	7.00
Curry-Dressing	1 Liter	CHF	7.00
Thousand Island Sauce	1 Liter	CHF	7.00
Senf-Dressing	1 Liter	CHF	7.00

Suppen

Bouillon mit Sherry und Gemüse	1 Liter	CHF	10.00
Bouillon mit Kräuter-Flädli	1 Liter	CHF	10.00
Bündner Gerstensuppe	1 Liter	CHF	10.00
Karottensuppe mit Ingwer und Zitronengras	1 Liter	CHF	10.00
Spiezer Rieslingsuppe	1 Liter	CHF	10.00
Tomaten-Crèmesuppe	1 Liter	CHF	10.00
Suppe nach Wahl und nach Saison	Preis auf Anfrage		

Fleisch- und Käseplatten (inklusive Brot und Garnituren)

Käseplatte

Verschiedene Schweizer-Käsesorten	pro Person	CHF	8.50
-----------------------------------	------------	-----	------

Alpenblick-Platte

Schinken, Braten, Aufschnitt, Salami, Rohschinken, Speck und Hobelkäse	pro Person	CHF	11.50
---	------------	-----	-------

Bauernplatte

Geräuchte Bauernwurst, Roheßspeck und Käse	pro Person	CHF	9.50
--	------------	-----	------

Rohessspeck-Platte

pro Person	CHF	8.50
------------	-----	------

Trockenfleischteller

Walliser Trockenfleisch, Rohschinken und Rohessspeck	pro Person	CHF	12.00
--	------------	-----	-------

Teigwaren-Gerichte

Spaghetti mit Bolognese-Sauce und Parmesan	pro Portion	CHF	11.00
Ravioli mit einer Tomaten-Mozzarella-Füllung und einer Kräuter-Rahmsauce	pro Portion	CHF	11.00
Tortelloni mit Ricotta und Spinat an einer Tomaten-Sauce	pro Portion	CHF	11.00
Äpler-Maccaroni mit Speck, Zwiebeln, Kartoffeln und einer Rahmsauce	pro Portion	CHF	13.00
Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch, Tomatensauce, Gemüsewürfelchen und Käse	pro Portion	CHF	12.00
Spätzli-Pfanne mit Gemüse, Pilzen und Schnittlauch-Sauce	pro Portion	CHF	12.00

Fleischgerichte

Kalbfleischgeschnetzeltes an einer Pilz-Rahmsauce	pro Portion	CHF	26.00
Schweinsgeschnetzeltes „Madras“ an Curry-Sauce mit Früchten garniert	pro Portion	CHF	20.00
Rinds-Ragoût „Marengo“ mit Silber-Zwiebeln, Speck und Croûtons	pro Portion	CHF	23.00
Schweins-Braten „Dijonaise“ an grobkörniger Senf-Sauce	pro Portion	CHF	24.00
Schweins-Steak „Walliser Art“ mit Tomaten und mit Käse überbacken	pro Portion	CHF	23.00
Schweinsbratwurst vom „Störenmetzger“ an Zwiebelsauce oder mit Senf	pro Portion	CHF	15.00
Rindfleisch-Vogel „Bierbrauer Art“ an kräftiger Bier-Sauce und Gemüse-Würfelchen	pro Portion	CHF	15.00

Als Beilage zu diesen Gerichten bieten wir Ihnen gerne folgende Auswahl an:
Kartoffelgratin, Reis, Teigwaren, Kartoffelstock, Kartoffelsalat oder Lyoner-Kartoffeln.
Gemüse auf Anfrage und mit Aufpreis.

Süss-Speisen

Hausgemachtes Tiramisù (ohne Ei)	pro Portion	CHF	5.00
Caramel-Köpfli mit Rahm	pro Portion	CHF	4.50
Fruchtsalat mit Kirsch und Rahm	pro Portion	CHF	5.00
Schokoladen-Mousse	pro Portion	CHF	5.00
Zitronen-Crème	pro Portion	CHF	5.00
Früchtekuchen nach Wahl mit Rahm	pro Portion	CHF	4.50
Schwarzwälder-Torte mit Rahm	pro Portion	CHF	5.00
Torte nach Wahl und Saison	Preis auf Anfrage		

Unser Partypfannen-Angebot (ab 15 Personen)

Die Preise verstehen sich mit der Dienstleistung eines Koches des „Alpenblick“ ohne Servicepersonal. Die Zubereitung der Speise wird vor den Gästen in der Partypfanne zubereitet.

Frische Miesmuscheln mit Gemüsewürfelchen,
Weisswein und Rahm, dazu hausgemachtes Knobli-Brot pro Person CHF 18.00

Äpler-Maccaroni mit Schinkenstreifen, Speck,
Zwiebeln und Kartoffeln an einer Rahmsauce,
dazu servieren wir Ihnen ein Apfelmus pro Person CHF 16.00

Paëlla – spanisches Reisgericht
Safranreis mit Schweine, Rind- und Poulet-Fleisch
Gemüse, Muscheln, Crevetten, Chorizo und Merguez pro Person CHF 28.00

Spätzlipfanne mit Pilzen und Gemüse pro Person CHF 16.00

Bami Goreng – asiatisches Nudelgericht
Asiatische Nudelpfanne mit zartem Pouletfleisch,
Gemüse, China-Pilzen und exotischen Gewürzen pro Person CHF 22.00

Unsere Buffet-Vorschläge

Die Preise verstehen sich mit der Dienstleistung eines Koches des „Alpenblick“ ohne Servicepersonal.

Altels

Lachs-Baguette-Brötchen
Walliserbrot mit Gemüsetatar und Frischkäse (Rustico)
Schinken-Brötchen
Birnenbrot mit „Tête de Moine“-Käse
Mini-Laugenbrot-Sandwich mit Salami
Käseplatte
Fleischplatte (Rohschinken, Speck, Bündnerfleisch)
Brot & Zopf
Chips & Nüssli
Gemüse-Dips mit zwei Saucen pro Person CHF 30.00

Sigriswiler Rothorn

Crevetten-Spiessli
Forellen- oder Felchenfilets
Lachstranche
Red Snapper-Filets oder Fisch nach Wahl
8x verschiedene Salate, davon 1x Reissalat und 2x Blattsalat
2x Dressing nach Wahl
Limettensauce
Tatarsauce
Brot & Zopf
Chips – Paprika & Nature pro Person CHF 37.00

Vesuv

Crevetten im Knuspermantel
Hackfleisch-Bällchen auf Tomaten-Sauce
Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Basilikum
Tortilla mit Kartoffeln und Zwiebeln
Serrano-Schinken
Manchego-Käse
Chorizo-Brötchen mit frischen Gurken
Grilliertes Gemüse im Olivenöl
Gebratenes Poulet-Fleisch mit getrockneten Tomaten, Oliven und Licio
Marinierte Champignons mit Chili und Limetten
Meeresfrüchte-Salat
Focaccia
Frische Oliven

pro Person CHF 30.00

Balmhorn

Schweinscarrée-Braten
Bauernhamme oder Fleischkäse
Grobkörnige Senf-Sauce
Saansenf
Pilzsauce
Kartoffelgratin
8x verschiedene Salate, davon 2x Blattsalat
2x Dressing nach Wahl und Garnituren
Brot & Zopf
Chips – Paprika & Nature

pro Person CHF 32.00

Niederhorn

Rumpsteak
Grillwurst oder Wurst nach Wahl
Poulet-Brüstli
Schweinssteak mariniert
Gemüse-Spiessli
Kräuterbutter
2x kalte Saucen
8x verschiedene Salate, davon 2x Blattsalat
2x Dressing nach Wahl und Garnituren
Brot & Zopf
Chips – Paprika & Nature

pro Person CHF 34.00

Unsere Menuvorschläge (alle Preise verstehen sich inklusive Geschirr und Besteck)

Blümlisalp

Grüner Blattsalat mit Brotcroûtons und „Alpenblick“-Dressing

Bündner Gerstensuppe

„Suure Mocke Jägerart“

Kräftige Rotweinsauce

Bauern-Kartoffelstock

„Grosis Brönnti Crème“

pro Person CHF 42.00

Niesen

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum, Olivenöl und Balsamico-Essig

Mais-Poularden-Brüstli an einer Senfsauce

Lyoner-Kartoffeln

Gemüse

Tiramisu

pro Person CHF 38.00

Gspaltenhorn

Blattsalat mit Rauchlachsstreifen, roten Zwiebeln an einem Limetten-Öl-Dressing

Schnittlauch-Crèmesuppe mit Käse-Gebäck

Kalbssteak an einer Paprika-Cognac-Rahmsauce

Kartoffelgratin

Gemüse

Saisonales Früchte-Quark-Mousse

pro Person CHF 55.00

Sollte Ihnen keiner dieser Vorschläge zusagen, richten wir selbstverständlich die Speisen nach Ihren Wünschen und Vorlieben her.