



Bankettvorschläge 2027

Herzlich Willkommen
am schönsten Ort am Thunersee

Die vorliegende Auswahl an köstlichen Gerichten berücksichtigt die verschiedensten Ansprüche. Blättern Sie in unserem abwechslungsreichen Angebot und stellen Sie sich Ihr Essen selbst zusammen - ganz nach Ihrem Geschmack. Was dürfen wir Ihnen Gutes tun? Schliesslich ist es **Ihr** Fest, und zu dessen Gelingen wollen wir von Herzen beitragen!
Auf fröhliche Gemeinschaft mit **guter** Atmosphäre.

Über Ihre **Saal- oder Tischreservation** freuen wir uns sehr und sichern Ihnen bereits jetzt unvergesslich schöne Stunden im Parkhotel Gunten zu. Für Ihre Menubesprechung, die ca. 3 Wochen vor dem Fest stattfinden sollte, bitten wir Sie, vorgängig einen Termin mit Bruno Carizzoni, Direktor & Gastgeber oder Nina Krähenbühl, Vizedirektorin zu vereinbaren.

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

Per Telefon:	+41 (0)33 252 88 52
Per Email:	events@parkhotel-gunten.swiss
Auf dem Postweg:	Parkhotel Gunten Seestrasse 90 CH-3654 Gunten
Weitere Informationen	www.parkhotel-gunten.swiss



Apérovorschläge

Niesen-Apéro (ab 10 Pers.)

pro Person

28

Fleischplatte: Oberländer Rauchschinken, Coppa, Sigriswiler Mostbröckli, Sigriswiler Hängebruggwurst, Brandli (40 gr.)

Schweizer Käsespezialitäten: Sbrienz Käse AOP, Hobelkäserollen (30 gr.)

Berner Anke-Züpfle (1kg =20 Pers)

Niederhorn-Apéro (ab 15 Pers.)

pro Person

38

Fleischplatte: Oberländer Rauchschinken, Coppa, Sigriswiler Mostbröckli, Sigriswiler Hängebruggwurst, Brandli (40 gr.)

Schweizer Käsespezialitäten: Sbrienz Käse AOP, Hobelkäserollen (30 gr.)

Rauchlachsplatte (20 gr.)

Mini-Sandwiches gemischt (Schinken, Käse und Lachs (je ein Stück),

Käseküchlein und Schinkengipfeli (je ein Stück),

Berner Anke-Züpfle (1kg =20 Pers)

Parkhotel-Apéro (ab 15 Pers.)

pro Person

48

Fleischplatte: Oberländer Rauchschinken, Coppa, Sigriswiler Mostbröckli, Sigriswiler Hängebruggwurst, Brandli (40 gr.)

Schweizer Käsespezialitäten: Sbrienz Käse AOP, Hobelkäserollen (30 gr.)

Rauchlachsplatte (20 gr.)

Mini-Sandwiches gemischt: (Schinken, Käse und Lachs / je 1Stk)

Tomaten-Mozzarella Spiessli 1Stk

Crostini gemischt:(Tomate, Oliven-Tapenade, Hüttenkäse-Schnittlauch / je ein Stück)

Käseküchlein und Schinkengipfeli (je 1Stk)

Berner Anke-Züpfle (1kg =20 Pers)



Apéro selbst zusammenstellen

Mini-Sandwiches garniert mit:

Käse	ein Stück	CHF	3.50
Schinken	ein Stück	CHF	3.50
Lachs	ein Stück	CHF	4.00
Roastbeef	ein Stück	CHF	5.00

Crostini mit:

Hüttenkäse-Schnittlauch	ein Stück	CHF	3.00
Tomaten 	ein Stück	CHF	3.50
Oliven-Tapenade 	ein Stück	CHF	3.50
Thon	ein Stück	CHF	3.50
Rauchlachs	ein Stück	CHF	4.00

Tomaten-Mozzarella Spiessli ein Stück mit Nüsslisalat-Walnusspesto	ein Stück	CHF	4.50
---	-----------	-----	------

Oliven gemischt & mariniert (20gr)	pro Person	CHF	2.50
------------------------------------	------------	-----	------

Gemüsesticks (je 1x Karotte, Gurke, Rettich, Peperoni) mit Cocktailsauce	pro Person	CHF	4.00
mit saisonalem Hummus 	pro Person	CHF	5.00

Käseküchlein	ein Stück	CHF	3.00
Schinkengipfeli	ein Stück	CHF	3.50
Poulet Spiessli	ein Stück	CHF	4.50
Crevetten Spiessli	ein Stück	CHF	4.50
Fruchtspiessli 	ein Stück	CHF	4.50

Butterstangen	fünf Stück	CHF	4.50
---------------	------------	-----	------

Winterauswahl 2027

02.Dezember bis 03.März

Vorspeisen

Marinierter Rohkostsalat	14
Nüsslisalat «Klassisch» mit Speck, Ei und Brotwürfel an	16
Geräuchtes Forellentartar auf Chioggia-Randencarpaccio an Quitten Sauerrahm Vinaigrette	22

Suppen

Rindskraftbrühe mit Eierstich und Spargel	12
Prosecco Cremesuppe	16
Hummer Bisque mit Rouille Crostini	26

Warme Vorspeisen

Blätterteigpastetli mit cremigem Trüffel-Kastanien-Wurzelgemüse Ragout mit Kräutersalat	26
Wurzelgemüse-Trüffel-Risotto mit Bärlauch Öl, frittierter Salbei und Forellentartar	28

Fleischgerichte

Poulet Brust gebraten auf Wurzelgemüseragout Kräuter-Frischkäsesauce Pilawreis	42
Schweinsfilet-Medaillons auf fruchtiger Cognac-Grünpfeffer-Rahmsauce Nudeln Glasierter Karotten	46
Roastbeef mit Bärlauch-Béarnaise Kartoffelgratin Glasierter Wurzelgemüse	48

Fischgerichte

Gebratene Felchenfilets aus Schweizer Seen mit Weisswein-Fischrahmsauce Salzkartoffeln Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen	40
Gebratener Wolfsbarsch mit Safran-Fischrahmsauce Pilawreis Glasierte Karotten	42
Pochiertes Lostallo Lachssteak an Bärlauch-Kräuteröl auf cremigem Trüffel-Kastanien-Wurzelgemüse Risotto Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen	46

Vegetarische Gerichte

Rösti mit Seitanragout mit Wurzelgemüse an Safran-Rahmsauce	36
Gebratener Alpenkräuter Tofu mit Orangen-Thymian-Glasur auf Kastanien-Wurzelgemüseragout mit Meerrettich-Sauerrahm-Dip Nussbutter-Salzkartoffeln	40
Dinkel-Seitanschnitzel begleitet von zwei Blätterteig-Pastetli gefüllt mit cremigem Trüffel-Kastanien-Wurzelgemüse Ragout mit Kräutersalat	44

Kinderteller

(für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre)

Snacky	Portion Pommes frites mit Ketchup	9
Flamingo-Nudeln	Nudeln mit Tomaten-Frischkäsesauce	9
Krümel	Chicken Nuggets mit Pommes Frites und glasierten Karotten	15
Piraten-Gold	Pouletgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Nudeln und glasierten Karotten	15
Wellenreiter	Panierte Fischstäbli mit Pommes frites und glasierte Karotten	15
Noodle Joe	Pouletrahmschnitzel mit Nudeln und glasierte Karotten	15

Desserts

Caramel Flan mit Früchten und Rahm	13
Apfel-Tiramisu begleitet von Gesalzener Karamellsauce	16
Sorbet Variation mit je seiner Frucht und Fruchtmarksauce (Aprikose, Zitrone & Orange)	16
Mousse Variation mit weisser Schokolade, Toblerone & Passionsfrucht	16
Dessertvariation (Caramel Flan, Tiramisu, Brownie, Frucht sorbet, Orangenfruchtcreme)	19

Dessertbuffet

(ab 20 Personen)

Passionsfrucht Mousse, Toblerone Mousse, Caramel Flan, Panna Cotta, Brownies, Apfel-Tiramisu, Gebrannte Creme, Glace-Chübeli» von Glaceneit, gerollte Hüppen & Schlagrahm	35
Zusätzlich Käseauswahl (Weich-Halbhart-Hart- & Blauschimmel mit Birnenbrot, Trauben und Nüssen	15

Kinder Desserts



Barry 70ml	7
Ricky 60 ml	7
Punky 70 ml	7

Diverse Informationen

Menu nach Wunsch

Die Menus bereiten wir ab **10 Personen als einheitliches Menu** für Sie zu. Sie erhalten beim Hauptgang auf Verlangen einen Nachservice, wir verrechnen hierfür CHF 7.50 pro Person. Bitte im Voraus avisieren. Für Vegetarier servieren wir gerne zusätzlich einen anderen Hauptgang. Für den Nachservice beim vegetarischen Hauptgang verrechnen wir CHF 5.00 pro Person.

Der geladene Gast

Melden Sie uns die Personenanzahl bis zwei Wochen vor dem Anlass. Die definitive Personenzahl kann bis 18.00 Uhr am Vortag des Banketts bei der Reception gemeldet werden. Ohne Ihre Mitteilung gilt für die Rechnungsstellung die Personenzahl gemäss dem Bankettplan.

Das Menu auf der Karte

Gerne erstellen wir für Sie hübsche Menukarten, welche im Preis inklusive sind.

Der geschmückte Tisch

Sollten Sie die Blumendekoration nicht selbst mitbringen wollen, geben wir Ihren Auftrag gerne an unsere Floristen weiter. Kerzen gehören zu jedem Fest und sind somit für Sie kostenlos.

Servicezeiten

Mittag: 11.30 bis 13.30 Uhr, Abend 18.00 bis 21.00 Uhr (ausgenommen Apéro und Dessert)
Gerne bemühen wir uns, auf individuelle Wünsche einzugehen. Bitte beachten Sie jedoch, dass ausserhalb der genannten Zeiten zusätzliche Mitarbeiterkosten in Rechnung gestellt werden.

Wenn es in den Morgen geht

Ein Fest darf bei uns bis 23.30 Uhr dauern - nach Absprache auch bis 02.00 Uhr. Aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste darf die Gesellschaft ab 23.00 Uhr nicht mehr als Gruppe in den Park. Ab 23.30 Uhr erheben wir eine Verlängerungsgebühr von CHF 150.- pro angebrochene Stunde.

Miete des Saals (Speisesaal)

Für die alleinige Benutzung (mind. 45 erwachsene Personen) des Saals am Freitag- und Samstagabend beträgt der Unkostenbeitrag CHF 500.00, welcher sich bei einem Umsatz von CHF 5'000.00 um CHF 50.00 verkleinert. Nach weiteren CHF 500.00 Konsumation reduziert sich die Miete um weitere CHF 50.00. Ab CHF 7'500.00 fällt die Saalmiete weg.

Bei weniger als 45 Personen (Saal) beträgt die Mindestkonsumation CHF 7'500.-.

Kinder, willkommene Gäste

Kinder bis 12 Jahre haben die Möglichkeit aus der Kinderkarte zu wählen. Wenn sie sich am zusammengestellten Menu beteiligen, verrechnen wir bis 12 Jahren einen reduzierten Preis. Ein Kinderspielzimmer steht für unsere kleinen Gäste bereit.

Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer.
Preisänderungen vorbehalten.

Hochzeiten

Bitte verlangen Sie unsere Hochzeitsdokumentation. Nähere Informationen erhalten Sie auch unter www.parkhotel-gunten.swiss/de/Kulinarik/Hochzeiten

Haftung

Für Beschädigungen oder Verluste haftet der Veranstalter.

Zusätzliche Kosten

Bei Mehraufwand z.B. mehrfache Änderungen des Bankettplans, mehrere vor Ort Termine, zusätzlicher administrativer Aufwand, behalten wir uns vor, CHF 45.00/h zu verrechnen.

