

★★★
PARKHOTEL
GUNTEN

Hochzeiten 2020/21



SEIT
1910

Parkhotel Gunten | Seestrasse 90 | CH-3654 Gunten
+41 (0)33 252 88 52 | info@parkhotel-gunten.swiss | www.parkhotel-gunten.swiss



Liebe Braut, lieber Bräutigam


*Herzlichen Glückwunsch zum Entscheid zu heiraten.
Wir wünschen Ihnen auf dem Weg zu IHREM grossen Tag
alles Gute und Liebe!*

*Das Parkhotel Gunten ist prädestiniert zum Feste feiern.
Seit vielen Generationen wird bei uns zelebriert, gelacht,
gesungen, getanzt, diniert, gefeiert, Weine entkorkt und
Pläne für die Zukunft geschmiedet.*

Seien Sie unser Gast – wir freuen uns auf Sie!



Beat Bühler, Gastgeber



Hochzeits-Informationen

Hochzeits-Apéro im Park

Wir befinden uns an einer unvergleichbaren Lage. Unser mediterraner Park mit über 3'000 m² bietet sich für ein Hochzeits-Apéro bis zu 250 Personen nahezu an. Falls das Wetter nicht mitspielen würde, kann die Hotelhalle sowie die gedeckte Panorama-Terrasse als Alternative genutzt werden.

Räume im Parkhotel Gunten

Je nach Grösse der Gesellschaft, stehen folgende Lokalitäten zur Verfügung

- ◆ Amphore ab 15 bis 40 Personen
- ◆ Salon ab 20 bis 36 Personen
- ◆ Saal ab 45 bis 100 Personen

Unsere Räume sind nicht klimatisiert (wir befinden uns aber direkt am See)

Speiseangebot

Unser Küchenteam bietet Ihnen frische, marktgerechte Gerichte. Sollten einige Speisen saisonal nicht möglich sein, so bieten wir Ihnen gerne eine Alternative an. Bei unseren Hauptgängen ist ein Nachservice von Fleisch/Fisch und Beilagen inklusive. Alle unsere Speisen finden Sie in unseren Menüvorschlägen für Bankette.

Wein/Zapfengeld

Gerne beraten wir Sie bei der Weinauswahl. Für selbst mitgebrachte Weine verrechnen wir ein „Zapfengeld“ von CHF 30.00 pro 75 cl Flasche.

Gratis Parkplatz

Grosser Vorteil: hinter dem Hotel stehen zahlreiche Parkplätze zur Verfügung, die Einstellhalle ist kostenpflichtig (CHF 8.00 pro Tag).

Feuerwerk

Darf nur mit amtlicher Bewilligung abgefeuert werden und muss bei der Einwohnergemeinde Sigriswil eingeholt werden.

www.sigriswil.ch/documents/Merkblatt_Feuerwerk.pdf

Himmelslaternen

Sind grundsätzlich erlaubt, sollte jedoch bei der Gemeinde Sigriswil gemeldet werden. Bitte beachten Sie die Windrichtung. Startplatz ist auf dem Bachdelta.

Verlängerung/Musik

Ein Fest darf bei uns bis 02.00 Uhr dauern. Aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste darf die Gesellschaft ab 23.30 Uhr nicht mehr als ganze Gruppe in den Park. Bitte informieren Sie auch die Mitorganisierenden des Anlasses. Ab 23.30 Uhr erheben wir eine Verlängerungsgebühr von CHF 130.00 pro angebrochene Stunde. Die Musik muss ab 23.00 Uhr mit reduzierter Lautstärke gespielt werden (ca. 75dB) und Reduktion Bass/Drums, keine Subwoofer! Live-Band bis max. 23.30 Uhr. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Technik

Wir verfügen über folgende technischen Hilfsmittel: Mobiler 82''TV für Präsentationen (CHF 30.00), Klavier, Leinwand, CD-Player JVC, Beamer (CHF 30.00), Funkmikrofon (CHF 50.00), iPod, Projektionstisch, Kabelrolle, 4x LED-Farbscheinwerfer (CHF 20.00).

Service von Hochzeitstorten

Für das servieren der mitgebrachten oder gelieferten Torte verrechnen wir CHF 5.00 pro Person. Dieser Preis schliesst das Schneiden und Servieren ein und entfällt, wenn ein Dessertbuffet gebucht wird.

Dekoration

Sollten Sie die Blumendekoration nicht selber mitbringen wollen, geben wir Ihren Auftrag gerne an unsere empfohlenen Floristen www.blumenburkhalter.ch weiter. Der Saal ist in der Regel ab 13.00 Uhr zur Dekoration freigegeben. Kerzen gehören zu jedem Fest und sind somit für Sie kostenlos (weisse Stabkerzen).

Hochzeits-Fotograf

Eventuell wissen Sie schon längst, wer die unvergesslichen Hochzeitsmomente festhalten wird. Falls Sie noch einen Hochzeitsfotografen suchen, so können wir Ihnen gerne Phil Wenger (www.philwenger.com) oder Martina Jenzer (www.marty-wedding.ch) empfehlen.

Saalmiete

Für die alleinige Benutzung (mindestens 45 erwachsene Personen) des Saals am Freitag- und Samstagabend beträgt der Unkostenbeitrag CHF 400.00, welcher sich bei einem Umsatz von CHF 4'000.00 um CHF 50.00 verkleinert. Nach weiteren CHF 500.00 Konsumation reduziert sich die Miete um weitere CHF 50.00. Ab CHF 6'000.00 fällt die Saalmiete weg.

Stuhlhussen

Sind elegant und gibt ein schönes Erscheinungsbild. Weisse Stuhlhussen können für CHF 10.00 / Stück gemietet werden.

Hochzeitsnacht

Auch wir möchten dem Brautpaar nach gelungenem Fest ein Geschenk machen. Deshalb übernachtet das Brautpaar (ab einer Gästezahl von 45 Personen) gratis in unserem Hotel.

Hotelzimmer

Wir verfügen über 51 schöne und helle Hotelzimmer – die meisten mit Seesicht. Aus Erfahrung empfehlen wir die Zimmerreservation Ihren Gästen zu überlassen, dies entlastet Sie in der sowieso hektischen Vorbereitungsphase. Bitte beachten Sie, dass wir Ihnen keine freien Hotelzimmer garantieren können. Auf Wunsch erstellen wir Ihnen gerne einen direkten Buchungslink.

Kinder

Sind bei uns willkommene Gäste! Sie haben die Möglichkeit aus der Kinderkarte zu wählen. Wenn sie sich am zusammengestellten Menu beteiligen, verrechnen wir für Kinder bis 12 Jahre einen reduzierten Preis. Der Kinderspielplatz und das Kinderspielzimmer «Aqualino» stehen jederzeit für unsere kleinen Gäste bereit.

Zeremonie

Falls für Sie eine kirchliche Trauung nicht in Frage kommt, so bestehen bei uns auch Möglichkeiten, eine Zeremonie im Park oder in der Hotelhalle mit einzigartiger Kulisse abzuhalten. Dies ist logistisch und organisatorisch aufwändig und daher fällt ein Unkostenbeitrag von pauschal CHF 250.00 an. Bestuhlung durch uns (pro Stuhl CHF 2.50, mit weisser Stuhlhusse + CHF 11.50), Dekoration und sonstige Hilfsmittel werden in der Regel vom Brautpaar selber organisiert. Das anschliessende Apéro muss bei uns stattfinden.

Haftung

Für Beschädigungen oder Verluste haftet der Veranstalter.

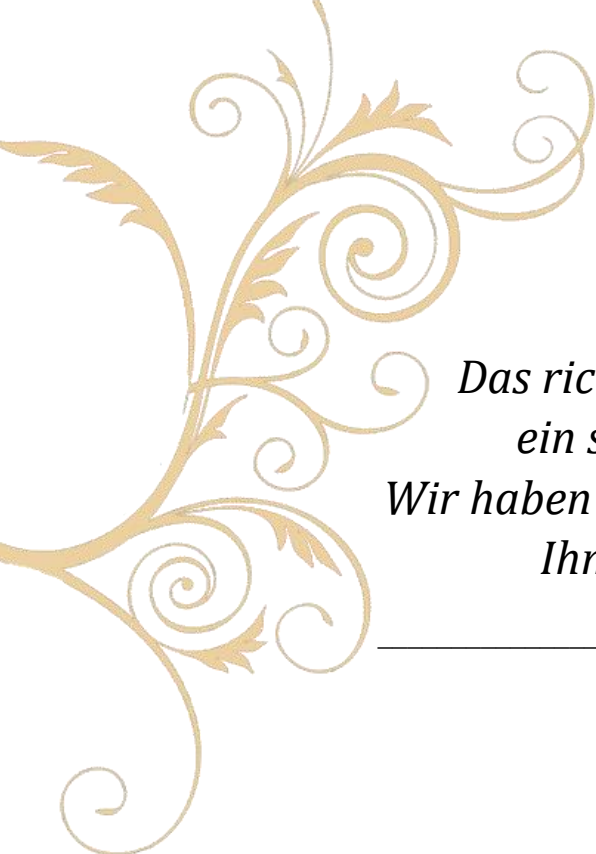
Weitere Links

Floristik: www.ccamore.ch / www.bluetenfest.ch / www.eventfloristik-steiner.com

Foto-Boxen: www.funnyphotobox.ch

Hochzeits-Band: www.lieblingslieder.net

Zeremonien-Leiter: Jan Euskirchen – <https://mondial-ritual.webnode.com>



*Das richtige Menu auszuwählen ist
ein schwieriges Unterfangen.
Wir haben Erfahrung darin und offerieren
Ihnen unser Erfolgs-Menu:*

Hochzeit von ...

Le menu

*

Gemischter Salat nach Saison mit jungem Gartenbeet-Salat
mit gerösteten Kernen an Parkhotel Vinaigrette

Proseccocrèmesüppchen mit Gemüsechips

Rosa gebratenes Roastbeef an Kräuter-Buttersauce
mit Kartoffelrahmgratin
und saisonalem Gemüsebouquet

*

Vegi-Alternative


Tagliolini nach Parkhotel Art
mit Artischocken, Kirschtomaten, Kapern und Oliven
und saisonales Chutney

Dessertbuffet mit Fruchtsalat, Karamelköpfler, Schokoladenmousse,
gebrannte Crème, Fruchtcrème nach Saison, Brownies und Früchtequark,
Kemmeriboden-Meringues mit Schlagrahm,
verschiedene Eissorten und Sorbets von unserem Glacéwagen «Caretto»

*

CHF 84.00 pro Person

*Ist das nicht die richtige Auswahl für Sie?
In unserer Dokumentation «Menuvorschläge für Bankette»
finden Sie alles was Ihr Herz begehrt.*





Weinempfehlung Hochzeit

*Unsere Weinkarte umfasst mehr als 120 Positionen.
Hier eine Auswahl, welche bei Hochzeiten besonders beliebt ist:*

Weisswein:

75 cl

Aligoté de Peissy, Domaine les Perrière, Genf, Schweiz

2016/18

CHF 48.00

Die aus dem Burgund stammende Rebsorte hat eine feine Struktur, Aromen von Haselnüssen und Mandarinen. Eignet sich hervorragend als Apéro-Wein aber auch als Essensbegleiter.

Roero Arneis Elisa, Pasquero Elia, Piemont, Italien

2018

CHF 45.00

Dieser Arneis aus dem Roero-Gebiet hat eine fruchtige Intensität und eine Vife Präsenz, die ihresgleichen sucht. Inst nicht filtriert. Perfekt für das Apéro oder auch als Essensbegleiter.

Rotwein:

Aagne Pinot Noir Spätlese, Familie Gysel, Schaffhausen

2018

CHF 50.00

Diese Spätlese erfreut mit einer satten, rubinroten Farbe und ausdrucksvollen Aromen von roten Beeren und dezenten Gewürznoten. Am Gaumen begeistert ein weicher und füllender Körper, der sich zart bitter und gleichzeitig dezent lieblich präsentiert. Ein sehr geschmeidiger und doch kraftvoller Pinot Noir mit einem haftenden Abgang.

L'Imperfetto Valpolicella Classico, Buglioni Veneto, IT

2017

CHF 49.00

Riecht so herrlich frisch und typisch nachreifen Johannisbeeren und Früchten, wie man sich das von einem eher leichten Wein nur wünschen kann. Am Gaumen wirkt er weich mit saffigem Schmelz. Corvina, Corvione, Rondinella, Molinara

150 cl

Nero d'Avola Syrah IGP MAGNUM, Rocca del Geco, Sizilien, IT

2017/18

CHF 86.00

Dunkle, rubinrote Farbe mit Duftnoten von Kirschen, Brombeeren und einem Hauch weissem Pfeffer. Sehr intensiv und dicht am Gaumen. Weiche, perfekt eingebundene Tannine mit einem saftigen, würzen Abgang.

