EDEN SPIEZ
HOTEL
WELLNESS
RESTAURANT
MEETING
EVENT



Ihre Hochzeit

GENIESSEN UND FEIERN IM HOTEL EDEN SPIEZ

Hotel Eden Spiez | Seestrasse 58 | 3700 Spiez am Thunersee
Tel. 033 655 97 00 | meeting@eden-spiez.ch | eden-spiez.ch

GRÜESSECH UND HERZLICH WILLKOMMEN

Besten Dank, dass Sie sich für das Hotel Eden Spiez interessieren. Wir freuen uns, Ihnen bei der Organisation Ihrer Hochzeit behilflich sein zu dürfen und geben unser Bestes, Ihnen eine einmalige Feier zu gestalten.

Zelebrieren Sie Ihren grossen Tag der Liebe in unserem Paradies am Thunersee. Verbringen Sie mit Freunden und Familie den schönsten Tag des Lebens, umringt von der zauberhaften Bergwelt des Berner Oberlandes und einem wunderbaren Blick auf den Thunersee.

Ob reichhaltiger Hochzeitsaperitif auf der Terrasse, ein festliches Hochzeitsessen im Restaurant Parkside oder das grosse Hochzeitsfest im Panoramasaal – das Hotel Eden Spiez bietet verschiedene Möglichkeiten, den Tag nach Ihren Vorstellungen zu gestalten. Wir beraten Sie gerne!

Unser kompetentes Team unterstützt Sie in der Planung und setzt Ihre Wünsche um, sodass Sie beide sich entspannt feiern lassen können und danach noch lange und gerne an Ihr Fest im Hotel Eden Spiez zurückdenken.

Gerne zeigen wir Ihnen bei einem Besuch die verschiedenen Möglichkeiten im Haus. Wir bitten Sie hierfür um eine rechtzeitige Terminvereinbarung und von Spontanbesuchen abzusehen, damit wir uns genügend Zeit für Sie nehmen können.
Die individuelle Erfüllung Ihrer Bedürfnisse und die persönliche Betreuung sind uns besonders wichtig.

Kontaktieren Sie uns! Wir freuen uns auf Sie!

HOTEL EDEN SPIEZ
Ihre Gastgeber am Thunersee seit 1903

Ihre Ansprechpersonen

Martina Seiler
Meeting & Event Managerin
033 655 97 00
meeting@eden-spiez.ch

Dominik Eickes
Vizedirektor
033 655 99 00
gastronomie@eden-spiez.ch

UNSERE RÄUMLICHKEITEN FÜR IHRE HOCHZEIT



PANORAMASAAL MIT FOYER

Grösse: 205 m^2

Kapazität: 30 bis 85 Personen

Mindestkonsumation F&B:
CHF 14’000

PARKSIDE

Grösse: 107 m^2

Kapazität: bis 40 Personen

Mindestkonsumation F&B:
CHF 7’000





BELLE EPOQUE

Grösse: 165 m^2

Kapazität: bis 60 Personen

Mindestkonsumation F&B:
keine

Eine Feier im Restaurant
Belle Epoque ist nur bei einer
exklusiven Hotelbuchung möglich.



Unsere Packages

HOCHZEITSPACKAGE «EDEN MOMENTS»

Ihre Märchenhochzeit ab 15 Personen

Aperitif mit Prosecco, Weisswein, Rotwein
Mineralwasser, Softgetränken und hausgemachten Eistees für eine Stunde
dazu
Kirchererbsenchips, würzige Nussmischung und marinierte Oliven

***

Vier-Gang Hochzeitsmenu

***

Getränkepackage zum Abendessen mit Mineralwasser, Softgetränken, Heissgetränken bis 03.00 Uhr
Weine Ihrer Wahl aus unserer Weinempfehlung bis 22 Uhr

***

Menukarten
Festlich eingerichteter Saal mit Ambiente-Beleuchtung
Staffelei mit Tischplan

***

Unsere Juniorsuite für Ihre Hochzeitsnacht
Probeessen für zwei Personen inkl. je einer Flasche Weisswein und Rotwein aus unserer Weinempfehlung
Alle Mitarbeiterkosten bis 00.00 Uhr inklusive
Kostenloses Parken für alle Ihre Gäste
Persönliche Betreuung durch unsere Meeting & Event Managerin

CHF 199 pro Person

HOCHZEITSPACKAGE «EDEN ROMANCE»

Ihre Märchenhochzeit ab 25 Personen

Aperitif mit Champagner, Weisswein, Rotwein
Bier, Mineralwasser, Softgetränken und hausgemachten Eistees für eine Stunde
dazu
Drei Apéro Häppchen nach Wahl des Küchenchefs,
Kirchererbsenchips, würzige Nussmischung und marinierte Oliven

***

Vier-Gang Hochzeitsmenu inklusive Nachservice im Hauptgang
Grosses Dessertbuffet mit 8 Komponenten

Mitternachtssnack mit zwei warmen Komponenten Ihrer Wahl

Candybar

***

Getränkepackage zum Abendessen mit Mineralwasser, Softgetränken, Heissgetränken,
Bier von der Zapfanlage, Weinen Ihrer Wahl aus unserer Weinempfehlung bis 03.00 Uhr

***

Elegante Stuhlhussen inkl. Schleifen in Ihrer Lieblingsfarbe
Menukarten
Festlich eingerichteter Saal mit Ambiente-Beleuchtung
Staffelei mit Tischplan

***

Kinderspielzimmer inkl. Kinoecke

***

Unsere Juniorsuite für Ihre Hochzeitsnacht
Probeessen für zwei Personen inklusive je einer Flasche Weisswein und Rotwein aus unserer Weinempfehlung
Alle Mitarbeiterkosten bis 00.00 Uhr inklusive
Kostenloses Parken für alle Ihre Gäste
Persönliche Betreuung durch unsere Meeting & Event Managerin

CHF 299 pro Person

HOCHZEITSPACKAGE«EDEN PARADISE»

Ihre All-In-One Märchenhochzeit ab 50 Personen

Aperitif mit Champagner, Weisswein, Rotwein, Aperol Spritz,
Bier, Mineralwasser, Softgetränken und hausgemachten Eistees für zwei Stunden
dazu
Fünf Apéro Häppchen nach Wahl des Küchenchefs,
Kirchererbsenchips, würzige Nussmischung, marinierte Oliven

***

Fünf-Gang Hochzeitsmenu inklusive Nachservice im Hauptgang
Grosses Dessertbuffet mit 12 Komponenten

Mitternachtssnack mit zwei warmen und zwei kalten Komponenten Ihrer Wahl

Candybar

***

Getränkepackage zum Abendessen mit Mineralwasser, Softgetränken, Heissgetränken,
Bier von der Zapfanalge, Weinen Ihrer Wahl aus unserer Weinkarte bis CHF 100 bis 03.00 Uhr

Cocktailbar mit Ihren Lieblingscocktails von 22.30 Uhr bis 03.00 Uhr

***

Elegante Stuhlhussen inkl. Schleifen in Ihrer Lieblingsfarbe
Menukarte pro Person
Fünfarmige Kronleuchter
Blumendekoration nach Wahl
Festlich eingerichteter Saal mit Ambiente-Beleuchtung
Staffelei mit Tischplan

***

Unser Hauspianist begleitet Sie zum Abendessen auf dem Flügel bis 22.00 Uhr
DJ von 22.30 Uhr bis 03.00 Uhr
Fotobox
Kinderspielzimmer inkl. Kinoecke
Kinderbetreuung ab 18 Uhr bis 00.00 Uhr

***

Unsere Juniorsuite für Ihre Hochzeitsnacht
Hotelzimmer für das «Getting Ready» der Braut inklusive einer Flasche Champagner und Snacks
Probeessen für sechs Personen inklusive Weinen aus unserer Weinkarte bis 100 CHF
Alle Mitarbeiterkosten bis 03.00 Uhr inklusive
Kostenloses Parken für alle Ihre Gäste
Persönliche Betreuung durch unsere Meeting & Event Managerin

CHF 499 pro Person

HOCHZEITSPACKAGES IM VERGLEICH

LEISTUNGEN	EDEN MOMENTS	EDEN ROMANCE	EDEN PARADISE
Aperitif mit Prosecco, Weisswein, Rotwein, Mineralwasser, Softgetränken und hausgemachten Eistees für eine Stunde	✓		
Aperitif mit Champagner, Weisswein, Rotwein, Bier, Mineralwasser, Softgetränken, hausgemachten Eistees für eine Stunde		✓	
Aperitif mit Champagner, Weisswein, Rotwein, Aperol Spritz, Bier, Mineralwasser, Softgetränken, hausgemachten Eistees für zwei Stunden			✓
Kichererbsenchips, würzige Nussmischung, marinierte Oliven	✓		
Drei Apéro-Häppchen pro Person nach Wahl des Küchenchefs, Kichererbsenchips, wüzige Nussmischung, marinierte Oliven		✓	
Fünf Apéro-Häppchen pro Person nach Wahl des Küchenchefs, Kichererbsenchips, würzige Nussmischung, marinierte Oliven			✓
Vier-Gang Menu	✓		
Vier-Gang Menu inklusive Nachservice Hauptgang		✓	
Fünf-Gang Menu inklusive Nachservice Hauptgang			✓
Dessertbuffet mit 8 Komponenten		✓	
Dessertbuffet mit 12 Komponenten			✓
Hochzeitstorte			✓
Getränkepauschale bis 03.00 Uhr mit Mineralwasser, Softgetränken, Heissgetränken sowie Weinen aus der Weinempfehlung bis 22 Uhr	✓		
Getränkepauchale bis 03.00 Uhr mit Mineralwasser, Softgetränken, Heissgetränken, Bier sowie Weinen aus der Weinempfehlung		✓	
Getränkepauschale bis 03.00 Uhr mit Mineralwasser, Softgetränken und Heissgetränken; Bier sowie Weinen aus der Weinkarte bis CHF 100			✓
Candy-Bar ab 22 Uhr		✓	✓
Cocktailpauschale mit Cocktails Ihrer Wahl aus unseren Vorschlägen von 22.30 Uhr bis 03.00 Uhr			✓
Zapfanlage Bier		✓	✓
Mitternachtssnack mit zwei warmen Komponenten Ihrer Wahl		✓	
Mitternachtssnack mit zwei warmen und zwei kalten Kompontenen Ihrer Wahl			✓
Probeessen für zwei Personen	✓	✓	
Probeessen für sechs Personen			✓
Stuhlhussen in einem dezenten Crème-Ton mit Wunschschleife		✓	✓
Blumendekoration für Apéro und Abendessen			✓
Staffelei mit Tischplan vor dem Saal		✓	✓
Menukarten – drei Stück pro Tisch	✓	✓	
Menukarte pro Person			✓
Ambiente-Raumbeleuchtung in Wunschfarbe passend zu Ihrer Dekoration	✓	✓	✓
Technische Hilfsmittel wie Beamer + Leinwand, Mikrofon	✓	✓	✓
Fotobox mit Requisiten			✓
Pianist wärend des Abendesssens (4 Stunden) auf dem Flügel			✓
DJ ab 22.30 bis 03.00 Uhr inkl. Technik			✓
Mitarbeiterkosten bis 00.00 Uhr	✓	✓	
Mitarbeiterkosten bis 03.00 Uhr			✓
Hochzeitsnacht in unserer Juniorsuite	✓	✓	✓
Kinderspielzimmer mit Kinoecke		✓	✓
Kinderbetreuung während der Hochzeitsfeier von 18.00 – 23.00 Uhr			✓
PREIS PRO PERSON	CHF 199	CHF 299	CHF 499

OPTIONALE ERWEITERUNGEN

UPGRADE-MÖGLICHKEITEN FÜR PACKAGE «EDEN MOMENTS»

LEISTUNG	AUFPREIS PRO PERSON
Aperitif mit 3 Apéro-Häppchen pro Person und Champagner	30.00
Aperitif mit 5 Apéro-Häppchen pro Person und Champagner	55.00
4-Gang Menu mit Nachservice im Hauptgang und Dessertbuffet mit 8 Komponenten	30.00
5-Gang Menu mit Nachservice im Hauptgang und Dessertbuffet mit 12 Komponenten	45.00
Dessertbuffet mit 8 Komponenten	10.00
Dessertbuffet mit 12 Komponenten	15.00
Mitternachtssnack mit zwei warmen Komponenten	10.00
Mitternachtssnack mit zwei warmen und zwei kalten Komponenten	15.00
Verlängerung Weinpauschale von 22.00 Uhr bis 3.00 Uhr	20.00
Zapfanlage Bier (zzgl. CHF 250.00 pro angefangenes 20-Liter-Fass Bier)	Pauchal 90.00
Candy Bar	5.00
Elegante Stuhlhussen inkl. Schleifen in Ihrer Lieblingsfarbe	20.00
Menukarte pro Person	3.00
Vorbereitungszimmer für das «Getting Ready» der Braut inkl. Snacks und einer Flasche Champagner	Pauschal 450.00
Cocktailpauschale mit 4 Cocktails oder Mocktails Ihrer Wahl von 22.30 – 03.00 Uhr	30.00
Unser hauseigener Pianist inkl. Flügel	Pro Stunde 175.00
DJ inkl. Technik von 22.30 Uhr bis 03.00 Uhr	Pauschal 2250.00
Kinderspielzimmer inkl. TV-Gerät für Filme	Pauschal 250.00
Kinderbetreuung von 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr	Pro Stunde 65.00
Fotobox inkl. Requisiten	Pauschal 450.00

UPGRADE-MÖGLICHKEITEN FÜR PACKAGE «EDEN ROMANCE»

LEISTUNG	AUFPREIS PRO PERSON
Aperitif mit 5 Apéro-Häppchen pro Person und Champagner	55.00
5-Gang Menu mit Nachservice im Hauptgang und Dessertbuffet mit 12 Komponenten	30.00
Dessertbuffet mit 12 Komponenten	15.00
Erweiterung Mitternachtssnack um zwei kalte Komponenten	5.00
Erweiterung Weine mit Auswahl Ihres Lieblingsweines bis CHF 100 von unserer Weinkarte	30.00
Menukarte pro Person	3.00
Cocktailpauschale mit 4 Cocktails oder Mocktails Ihrer Wahl von 22.30 – 03.00 Uhr	30.00
Vorbereitungszimmer für das «Getting Ready» der Braut inkl. Snacks und einer Flasche Champagner	Pauschal 450.00
Unser hauseigener Pianist inkl. Flügel	Pro Stunde 175.00
DJ inkl. Technik von 22.30 Uhr bis 03.00 Uhr	Pauschal 2250.00
Fotobox inkl. Requisiten	Pauschal 450.00

UPGRADE-MÖGLICHKEITEN FÜR ALLE PACKAGES

LEISTUNG	AUFPREIS PRO PERSON
Frühstücksbuffet bis 11 Uhr für Gäste ohne Übernachtung	39.00
Early Checkin (nach Möglichkeit)	Auf Anfrage
Late Checkout (nach Möglichkeit)	Auf Anfrage



Kulinarisches Angebot

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat (vegetarisch, vegan möglich)
Frenchdressing | Croûtons | Kerne | Karotte | Gurke

Ceasar-Salad
Ceasar-Dressing | Croûtons | Rote Zwiebel | Parmesan | Speck

Burrata (vegetarisch)
Kräuterpesto | Kirschtomaten | Radieschen | Ciabatta

Rindstatar
Briochetoast | Eigelbcrème | Rettich

Kaffeegebeizter Swisslachs
Gurke | Joghurt

Thunfisch-Carpaccio
Wakame | Sesam-Granola

SUPPEN

Spiezer Weinsuppe | Apfel | Walnuss (vegetarisch)

Französische Zwiebelsuppe | Blätterteighaube (vegetarisch oder vegan möglich)

Geröstete Blumenkohlsuppe | Garnele | Birne (vegetarisch)

Tomaten-Maracuja-Gazpacho | Gurke | Dillöl (vegan)

ZWISCHENGÄNGE (NUR BEI FÜNF-GANG-MENÜ)

Geröstete Focaccia | Tomatenchutney | Parmesan (vegetarisch)

Zitronenravioli | Beurre blanc | Walnuss (vegetarisch)

HAUPTGÄNGE

Bitte wählen Sie je eine Hauptkomponente, eine Sauce, eine Beilage und ein Gemüse aus.

Hauptkomponente	**Sauce**	**Beilage**	**Gemüse**
Schweizer Rinds-Entrecôte am Stück gegart	Portweinjus	Kartoffelgratin	Saisonales Gemüsebouquet
Schweizer Rinds-Filet am Stück gegart	Steinpilzsauce	Dauphine-Kartoffeln	Ofenblumenkohl
Schweizer Kalbshohrücken am Stück gegart	Café de paris	Kartoffel-Selleriepüree	Sesam-Karotten
Sautierter Alpen-Lachs an Zitronensauce	Sauce Hollandaise	Mohn-Spätzle	Butterbohnen
		Zitronenrisotto	Mediterranes Gemüse
		Gnocchi	

Hinweis zur Garstufe unserer Edel-Fleischstücke:
Unsere hochwertigen Fleischstücke werden auf den Gargrad *medium* zubereitet.
Bitte beachten Sie, dass eine einheitliche Garstufe für die gesamte Gesellschaft gilt.

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH I VEGAN

Safran-Risotto (vegetarisch)
Manouri | Spinat | Aprikose

Hausgemachte Trüffel-Tagliatelle (vegetarisch)
Apfelcider-Sauce | Petersilie | Trüffel

Gefüllte Ofensüsskartoffel (vegan)
New Roots Sauerrahm | Oliven | Lauchzwiebeln | Granatapfel

SERVIERTE DESSERTS

Gebrannte Crème im Töpfchen
Vanilleschaum I Gebrannte Mandel

Tonkabohnen-Panna Cotta
Beerenkompott I Kakao-Hippe

Tiramisu mit Kirschen

Walnussbrownie
Himbeer-Joghurt-Eis

DESSERTBUFFET (8 ODER 12 KOMPONENTEN)

Auswahl feinster Patisserie mit Mousse, Crème, Gebäck, Glace und Klassikern wie Tiramisu und Panna cotta.

Zum Probeessen servieren wir Ihnen einen Überraschungsteller mit verschiedenen Desserts zum Probieren.

Sie haben einen bestimmten Wunsch? Nennen Sie uns auch gerne Ihr Lieblingsdessert.

ALLERGIEN I UNVERTRÄGLICHKEITEN I SPEZIELLE KOSTFORMEN

Gerne gehen wir auf die Wünsche und Bedürfnisse von Ihnen und Ihren Gästen ein. Je nach Aufwand berechnen wir einen Aufpreis.

IHRE KLEINEN GÄSTE

Gerne servieren wir unseren kleinen Gästen ein passendes Menu aus unserer bunten Kinderkarte.
Damit keine Wartezeit entsteht, sprechen wir das Menu vorgängig gerne mit Ihnen ab.

Kindergetränkepauschale inkl. Mineralwasser, Softgetränken, Säften und hausgemachten Eistees zu CHF 15.00 pro Kind

MITTERNACHTSIMBISS

Möchten Sie Ihren Gästen zwischendurch einen Snack zur Stärkung anbieten?
Auf Vorbestellung bereiten wir gerne einen Mitternachtsimbiss vor.

Warme Komponenten:

Feurige Gulaschsuppe mit Brot	Pro Person	CHF 8.00
Currywurst mit Brot	Pro Person	CHF 8.00
Vegetarische Frühlingsrollen mit asiatischer Süss-Sauer-Sauce	Stück	CHF 3.00
Schinkengipfeli	Stück	CHF 3.00
Käsequiche	Stück	CHF 3.00

Kalte Komponenten:

Regionale Käseplatte mit Brot	Pro Person	CHF 8.00
Trockenwurst und Hobelfleisch mit Brot	Pro Person	CHF 9.00

HOCHZEITSTORTE

Bestellen Sie bei Ihrem Konditor des Vertrauens Ihre Wunsch-Hochzeitstorte und wir sorgen für den Service.

Gedeckpauschale pro Person — Inkl. im Package

Im Package «EDEN PARADISE» ist Ihre Hochzeitstorte bereits inkludiert. Mit unserem Konditor des Vertrauens gestalten Sie Ihre eigene Hochzeitstorte.
Es kann, je nach Wunsch, zu einem Aufpreis kommen!

PROBEESSEN

Bei einer definitiven Buchung laden wir Sie herzlich dazu ein, Ihr ausgewähltes Menu zu probieren.
Als Dessert servieren wir Ihnen zum Probeessen einen Überraschungsteller mit verschiedenen Desserts.

Probeessen bieten wir von Sonntag bis Donnerstag am Mittag und am Abend an.

Rund 6 Monate vor der Feier werden wir mit Ihnen Kontakt aufnehmen, um das Probeessen zu vereinbaren.

«EDEN MOMENTS» UND «EDEN ROMANCE»

Probeessen für 2 Personen inklusive einer Flasche Weiss- und Rotwein Ihrer Wahl aus unserer Weinempfehlung sowie Mineralwasser und Softgetränken.
Die Konsumationen von Begleitpersonen werden zum Spezialpreis von CHF 115.00 pro Person verrechnet (inkl. Menu, einem Glas Wein und alkoholfreien Getränken).

«EDEN PARADISE»

Probeessen für 6 Personen inklusive einer Flasche Weiss- und Rotwein bis CHF 100.00 sowie Mineralwasser und Softgetränken.



Getränke & Weine

GETRÄNKE ABENDESSEN

Für das Package «EDEN PARADISE» dürfen Sie gerne je einen Weisswein und einen Rotwein aus unserer grossen Weinkarte bis 100 CHF pro Flasche auswählen. Teurere Weine werden mit dem Differenzbetrag pro Flasche zusätzlich berechnet. Die Jahrgänge von unserer Karte können wir nicht garantieren. Bei Wunsch sprechen wir diese mit Ihnen im Vorfeld ab.

Für unsere Packages «EDEN MOMENTS» und «EDEN ROMANCE» dürfen sie gerne aus folgenden Weinen auswählen.
Bei «EDEN MOMENTS» wird der Verbrauch nach 22.00 Uhr pro Flasche berechnet

WEISSWEINE AUS EUROPA

Cuvée Blanche Hotel Eden, Rebbau Spiez, Schweiz — 0.75l — 67.—
Riesling-Sylvaner, Viognier

Frische, elegante Weisswein-Cuvée aus dem Rebbau Spiez am Thunersee. Riesling-Sylvaner bringt Lebendigkeit und Mineralität, Viognier sorgt für feine Frucht und florale Noten – ausgewogen, charmant und ideal als Aperitif oder zu leichten Gerichten.

Chardonnay Nicopeja Venezia, Bosco del Merlo, Italien — 0.75l — 55.—
Chardonnay

Im Glas blassgelbe Farbe. In der Nase frisch duftend, schöne Noten von reifen, gelben Äpfeln und Zitronen. Im Gaumen einladend, weich mit einer angenehm milden Säure. Ein freundlicher und unbeschwerter Chardonnay.

Zibibbo, Curatolo Arini, Italien — 0.75l — 62.—
Zibibbo

In der Nase und am Gaumen wunderbar mediterrane Aromatik nach Zitrusfrüchten, Orangenblüten, Salbei, Minze und Akazien. Ein herrlich frischer Weisswein, welcher die Eleganz und den Reichtum des Terroirs Sizilien perfekt ausdrückt.

Juan Gil Blanco, Spanien — 0.75l — 49.—
Moscatel

An der Nase verführerische Aromen von Steinobst, tropischen Früchten, frischen Melonen und Kiwi. Wunderbar frisch und lebhaft am Gaumen, exzellente Säure mit einem langen Abgang. Eine perfekte Harmonie zwischen Frucht und Säure. Ein traumhafter Sommerwein.

Sauvignon Blanc, Hubert Brochard, Frankreich — 0.75l — 62.—
Sauvignon Blanc

Geradlinige, intensive Sortencharakteristik in der Nase von Litschi, Zitrone und weissen Blüten. Frisch und belebend, sehr saftig in der Säure, dezenter Schmelz rundet ab.

Viognier, Gayda-Sphère, Frankreich — 0.75l — 54.—
Viognier

Eine intensive und goldene Farbe. Die Nase offenbart Aromen von getrockneter Aprikose und Orangezestet, die eine angenehme Frische verleihen. Am Gaumen ist er genussvoll mit einem Hauch Zitrus, bevor er mit einem erfrischenden Abgang endet

Riesling feinherb, Weingut Landmann, Deutschland — 0.75l — 49.—
Riesling

Ein toller und sehr bekömmlicher Riesling mit einer schön eingebundenen Säure. Die höhere Restsüsse führt im Gaumen zu einem angenehmen Trinkvergnügen mit tollem Trinkfluss.

Prà Bianco, Guido Brivio, Ticino DOC — 0.75l — 55.—
Chardonnay, Merlot, Sauvignon blanc, Sémillon

Die Cuvée präsentiert sich mit einer schönen Duft- und Geschmacksallianz! Im Bouquet präsentieren sich delikate, fruchtige Aromen von Pfirsich, Birne und Kumquats mit einem Hauch von Flieder und Thymian. Am Gaumen entfaltet sich die kräuterwürzige Komponente und leitet über zu frischen Zitrusnoten.

ROTWEINE AUS EUROPA

Cuvée Rouge Hotel Eden, Rebbau Spiez, Schweiz 0.75l 67.—
Pinot Noir, Cabernet Jura, Gamaret, Garanoir

Harmonische Rotwein-Cuvée aus dem Rebbau Spiez. Pinot Noir sorgt für Eleganz und Finesse, Cabernet Jura, Gamaret und Garanoir bringen Würze, Farbe und Struktur – fruchtig, ausgewogen und vielseitig einsetzbar zu Fleischgerichten oder Käse.

Syrah Seduzione, Bosco del Merlo, Italien 0.75l 55.—
Syrah

Im Glas kräftig schimmerndes Granatrot. Die Frucht zeigt sich an der Nase sofort nach dem Eingiessen. Aromen von Waldbeeren und feine Gewürznoten sowie etwas Pfeffer mit blumigen Anklängen zeigen die Qualität des Traubenguts. Im Antrunk saftig und frisch und unkompliziert. Macht sofort Lust auf einen zweiten Schluck.

Negroamaro Salento, Domiziano, Italien 0.75l 46.—
Negroamaro

Der Negroamaro verfügt über eine rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Er hat ein fein duftendes Bouquet mit Aromen von Brombeeren und Cassis. Am Gaumen vollmundig und langanhaltend mit feinen Röstaromen. Perfekte Balance zwischen angenehmer Frucht und Frische.

Primitvo Puglia IGP, Domiziano, Italien 0.75l 48.—
Primitivo

Der Primitivo verfügt über eine konzentrierte, tief rubinrote Farbe. Intensiver Duft nach reifen Kirschen, ein Hauch Schokolade sowie Gewürznoten prägen das Bouquet. Im Gaumen intensive Frucht, sehr samtig und weich mit einer eleganten Fülle - bereitet unkompliziertes Trinkvergnügen.

Celeste Roble, Pago del Cielo – Familia Torres, Spanien 0.75l 59.—
Tempranillo

Der Celeste Roble ist ein junger Wein, der mit Nuancen aufwartet, die seinen fruchtigen Charakter und die Üppigkeit der Rebsorte Tempranillo hervorheben. Er besitzt die typischen Aromen seines Stils, die durch die Lagerung im Eichenfass noch intensiver sind.

Flor de Morca, Bodegas Morca, Spanien 0.75l 65.—
Garnacha

Im Glas zeigt sich intensives und glänzendes Kirschrot. In der Nase aromatische Intensität reifer roter und schwarzer Früchte. Begleitet mit rauchigen Noten sowie Lakritze und Kakao. Schmackhafte und fruchtige Entwicklung mit Erinnerungen an schwarze Früchte. Zarte Tannine begleiten den anhaltenden Abgang.

Mon Coeur, J.L. Chave Sélection, Frankreich 0.75l 59.—
Syrah, Grenache, Carignan, Viognier

Eine Herzensangelegenheit ist der Côtes-du-Rhône Mon Cœur, der mit seiner aromatischen Fülle, saftigen Frucht und feinen Würze auf ganzer Linie überzeugt.

Heideboden, Keringer, Österreich 0.75l 54.—
Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent

Feine, würzige Aromen von Waldbeeren, dunklen Kirschen und getrockneten Feigen, die von einladenden Röst- und Kräuternoten eingerahmt werden. Am Gaumen erfreut ein angenehm füllender Wein mit einer samtigen Textur und einem weichen Tannin. Ein sehr gut ausgeglichener, individueller Wein mit grosser Ausdruckskraft.

ZAPFENGELD

Unsere Weinkarte zählt über 250 Positionen. Bei der Weinauswahl sind wir Ihnen sehr gerne behilflich. Wenn Sie dennoch Ihren Wein selber mitbringen möchten, dürfen Sie dies sehr gerne tun. Wir verrechnen kein Zapfengeld und reduzieren im Gegenzug den Package-Preis pro Person um CHF 15.00

ZAPFANLAGE FÜR BIER

Eine Bierzapfanlage stellen wir Ihnen im «EDEN ROMANCE» und «EDEN PARADISE» kostenlos zur Verfügung. Auch das Bier ist im Package inklusive.

Im «EDEN MOMENTS» stellen wir Ihnen eine Zapfanlage für eine Gebühr von CHF 90 bereit.
Es wird Fassweise abgerechnet zu CHF 250.00 pro 20 Liter Fass Rugenbräu Spezial.

Alternativ bieten wir Ihnen auch Flaschenbiere an.

COCKTAILPAUSCHALE

Gerne bieten wir Ihnen passend zur Feier Ihre gewünschten Lieblingscocktails an.

Im «EDEN PARADISE» sind Ihre Wunschcocktails / Mocktails inkludiert.

Für die Packages «EDEN MOMENTS» und «EDEN ROMANCE» können Sie unsere Cocktailpauschale von 22.30 Uhr bis 03.00 Uhr zu CHF 30 pro Person dazubuchen. Suchen Sie sich dafür Ihre 4 Wunschcocktails aus der folgenden Liste aus.

COCKTAILS

- Amaretto Sour
- Americano
- Aperol Spritz
- Espresso Martini
- Negroni
- Daiquiri
- Dark & Stormy
- Gin Gimlet
- Tom Collins
- Moscow Mule
- Mojito
- Original Cosmopolitan
- Whiskey Sour
- White Russian

MOCKTAILS (ALKOHOLFREI)

- Citrus Cooler
- Red Berry Fizz
- Virgin Mojito
- Shirley Temple



Weitere Informationen & Dienstleistungen

DEKORATION

Im Package «EDEN PARADISE» ist Ihre Blumendekoration für Apéro und Abendessen inkludiert.
Wählen Sie aus verschiedenen Möglichkeiten aus.
Wir weisen darauf hin, dass es je nach Wunsch zu zusätzlichen Kosten kommen kann.

Für den Fall, dass Sie Dekoration bei uns abgeben, stellen wir diese gerne nach Ihren Angaben auf den Tischen bereit. Je nach Aufwand berechnen wir dafür CHF 55.00 pro Stunde für den Einsatz unserer Mitarbeitenden.

STUHLHUSSEN & SCHLEIFEN

Die Hussen sind auf unsere Stühle massgefertigt und in einem dezenten Crème-Ton gehalten. Inklusive Schleife in der Farbe Ihrer Wahl. — Stück CHF 20.- inkl. Schleife

Falls Sie unter 25 Stück benötigen, verrechnen wir Zusatzkosten mit einem Pauschalbetrag von CHF 150.

Sind im Package «EDEN ROMANCE» und «EDEN PARADISE» inbegriffen.

MENUKARTEN

Gerne gestalten wir Ihre Menukarten mit einem schönen Foto, einem Spruch oder einer passenden Idee auf unseren Hotel Eden-Karten. — im Arrangement

«EDEN PARADISE» eine Karte pro Gast inklusive

«EDEN MOMENTS» und «EDEN ROMANCE» drei Karten pro Tisch inklusive

Weitere Menukarten sind zu CHF 3.00 pro Stück gerne möglich.

TISCHPLAN MIT STAFFELEI

Gerne bereiten wir für Sie einen Tischplan mit der von Ihnen erstellten Tischordnung zu den jeweiligen Tischnummern vor

VERLÄNGERUNG

Manche Feste sind um Mitternacht noch nicht zu Ende. Sie dürfen auch danach noch weiterfeiern. Wir berechnen dafür folgende Nachtzuschläge:

- CHF 95.00 pro Chef de Service pro Stunde
- CHF 65.00 pro Servicemitarbeiter pro Stunde

Ein Chef de Service ist immer anwesend, die Anzahl der Servicemitarbeitenden richtet sich nach Grösse und Art der Veranstaltung. Es wird jede angefangene Stunde verrechnet, bis alle Gäste und vom Veranstalter beauftragten Dienstleister die Lokalitäten verlassen haben.

Im Package «EDEN PARADISE» sind alle Mitarbeiterkosten bis 03.00 Uhr inkludiert.

Ab 22 Uhr bitten wir Sie aus Rücksicht auf unsere Nachbarn auf Programm im Aussenbereich (Garten, Terrasse oder vor dem Hotel) zu verzichten. Um spätestens 03.00 Uhr müssen alle Räumlichkeiten freigegeben werden.

DJ | PIANIST

Sie sind noch auf der Suche nach einem passenden DJ oder einer Band?

Gerne buchen wir Ihnen den passenden DJ zu Ihrem Event. Im Package «EDEN PARADISE» inkludiert.	Pauschal CHF 2'250
Gerne buchen wir unseren hauseigenen Pianisten zu Ihrem Event. Im Package «EDEN PARADISE» inkludiert.	Pro Stunde ab CHF 175

Wir bitten Sie, Set-up und Aufbau des DJs / der Band im Voraus mit uns abzustimmen, um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren.

Die Verordnung über den Schutz des Publikums von Veranstaltungen vor gesundheitsgefährdenden Schalleinwirkungen und Laserstrahlen ist für die gesamte Dauer der Veranstaltung einzuhalten. Die Lautstärke von 93 db ist in keinem Fall zu überschreiten. Das Hotel Eden Spiez behält sich vor, während der Veranstaltung Messungen über die Schallemissionen durchzuführen und bei Verstössen das Abspielen von Musik zu untersagen.

FOTOGRAF

Den schönsten Moment im Leben in Bildern festhalten.

In unserem Park und auch im Hotel finden Sie wunderschöne, lauschige Plätze für die perfekte Erinnerung. Ob mit der ganzen Gesellschaft oder beim Vorbereiten in Ihrem Zimmer, unser Hotel und unser Garten bieten Ihnen zahlreiche schöne Orte.

Wir beraten Sie gerne.

ZIMMER I ÜBERNACHTUNG

Für Ihre Hochzeitsgäste bieten wir Ihnen ein Zimmerkontingent von maximal 10 unserer Hotelzimmer mit Kategorie nach Verfügbarkeit an.

Doppelzimmer stellen wir ab CHF 350.00 pro Zimmer und Nacht zur Verfügung.
Einzelzimmer oder Doppelzimmer zur Einzelnutzung stellen wir ab CHF 270.00 zur Verfügung.
Um ein Zimmer mit Buchtblick zu garantieren verrechnen wir einen Aufpreis pro Zimmer/Nacht von CHF 40.00.

Wenn das Kontingent ausgeschöpft ist, besteht die Möglichkeit einer Buchung gemäss Verfügbarkeit über unsere Internetseite.

Ihre Zimmer stehen Ihnen am Anreisetag ab 15 Uhr zur Verfügung.

Wir bitten um die Freigabe der Zimmer bis 11 Uhr am Abreisetag.

Early Check-in / Late Check-out auf Anfrage

ANZAHLUNG

Wir bitten Sie um eine Anzahlung von 50% des voraussichtlichen Rechnungsbetrages bis 6 Monate vor Ihrer Feier. Dieser Betrag wird vollumfänglich der Gesamtrechnung angerechnet.

PARKPLÄTZE

Das Hotel Eden Spiez verfügt über eine Parkgarage. Je nach Buchungssituation und aktueller Verfügbarkeit stehen Ihren Gästen Parkplätze kostenfrei zur Verfügung.

FRÜHSTÜCK

Das Frühstück können alle Hotelgäste individuell im Restaurant Belle Epoque einnehmen. Wenn Sie weitere Gäste zum Frühstück einladen möchten oder grosse Tische zum Frühstück wünschen, bitten wir Sie, dies rechtzeitig mit uns zu besprechen, damit wir die Verfügbarkeit prüfen können.
Für Gäste ohne Übernachtung in unserem Haus berechnen wir für das Frühstück CHF 39.00 pro Person.

FEIERN IM BELLE EPOQUE

Eine exklusive Hochzeitsfeier im Belle Epoque ist nur möglich, wenn das gesamte Hotel mit allen 45 Zimmern gebucht wird. Da wir an solchen Tagen keine Verpflegungsmöglichkeiten für weitere Gäste anbieten können, steht unser Haus ausschliesslich Ihnen und Ihren Gästen zur Verfügung.

Bitte beachten Sie: Sollten nicht alle Zimmer belegt werden, verrechnen wir für jedes unbelegte Zimmer einen Pauschalbetrag von CHF 300 auf Ihre Gesamtrechnung.

WEITERE BESTIMMUNGEN

Wir unterstützen Sie bei der Organisation und Durchführung Ihrer Hochzeit mit allen Kräften. Dennoch können die folgenden Attraktionen auf dem Gelände oder in den Räumlichkeiten des Hotel Eden Spiez **nicht** durchgeführt werden und sind aus sicherheitstechnischen oder feuerpolizeilichen Gründen **untersagt**:

- Wunderkerzen und Tischfeuerwerk
- Feuerwerk im Aussenbereich
- Himmelslaternen
- Konfettikanonen oder Konfettiwerfer
- Tischkonfetti oder Streu-Dekoration
- Streuung von echten Rosenblättern im Innenbereich
- Streuung von Reis im Aussenbereich
- Nebelmaschinen aller Art
- Musik im Aussenbereich nach 20 Uhr
- Aufhalten im Aussenbereich nach 22 Uhr

Die Verordnung über den Schutz des Publikums von Veranstaltungen vor gesundheitsgefährdenden Schalleinwirkungen und Laserstrahlen ist für die gesamte Dauer der Veranstaltung einzuhalten. Die Lautstärke von
93 db ist in keinem Fall zu überschreiten. Das Hotel Eden Spiez behält sich vor, während der Veranstaltung Messungen über die Schallemissionen durchzuführen und bei Verstössen das Abspielen von Musik zu untersagen sowie eine Gebühr zu verrechnen.

STORNIERUNGSBEDINGUNGEN

Nach Angebotsunterzeichnung ist eine kostenfreie Stornierung der gesamten Veranstaltung nicht mehr möglich.

Bei einem Rücktritt bis 90 Tage vor der Veranstaltung ist 50 % des vertraglich vereinbarten Betrages für die Veranstaltung, insbesondere für die Überlassung der Hotelräumlichkeiten und Hotelzimmer geschuldet.

Bei einem Rücktritt unter 90 Tagen vor der Veranstaltung beträgt die Rücktrittspauschale 80 % des vertraglich vereinbarten Betrages für die Veranstaltung, insbesondere für die Überlassung der Hotelräumlichkeiten, Hotelzimmer und die Bereitstellung von Speisen und Getränken.

Der vertraglich vereinbarte Betrag berechnet sich nach der Anzahl der vereinbarten Gästezahl und des ausgewählten Hochzeitspackages.

Die endgültige Gästezahl muss 7 Tage vor der Hochzeit bekannt gegeben werden, um eine sorgfältige Vorbereitung zu ermöglichen. Diese Zahl bildet Grundlage der Rechnung. Bei einer Erhöhung der Gästezahl wird die tatsächliche Anzahl Personen verrechnet.
Bei Reduzierung der Gästezahl von mehr als 10% ist das Hotel berechtigt die vereinbarten Preise angemessen zu erhöhen sowie die bestätigten Räume zu tauschen.

Bei einer kurzfristigen Stornierung einzelner Hotelzimmer des Kontingents unter 3 Tagen vor der Veranstaltung beträgt die Stornierungsgebühr 100 % des entgangenen Zimmerumsatzes.
Sofern nichts anderes vereinbart, gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Hotel Eden Spiez Spiez AG für Veranstaltungen zu finden auf unserer Website.

ANZAHLUNG UND ZAHLUNGSKONDITIONEN

Wir bitten Sie um eine Anzahlung von 50% des voraussichtlichen Rechnungsbetrages bis 6 Monate vor Ihrer Feier. Dieser Betrag wird vollumfänglich der Gesamtrechnung angerechnet.

Die Rechnung senden wir Ihnen nach Ihrer Feier mit einem QR-Einzahlungsschein per E-Mail zu. Wir bitten um die Überweisung des Rechnungsbetrages innerhalb der nächsten 30 Tage nach Erhalt.