EDEN
SPIEZ

HOTEL
WELLNESS
RESTAURANT
MEETING
EVENT



APÉRO UND BANKETTE

GENIESSEN IM HOTEL EDEN SPIEZ

GRÜESSECH UND HERZLICH WILLKOMMEN

Besten Dank, dass Sie sich für das Hotel Eden Spiez interessieren. Wir freuen uns, Ihnen bei der Organisation Ihres Anlasses behilflich sein zu dürfen und geben unser Bestes, um Ihnen einen einmaligen Anlass zu gestalten.

Das Jubiläum, die Traumhochzeit, das Weihnachtsessen, die kleine Familienfeier, der Geburtstag, das Firmenessen oder ein Tag, den Sie gerne mit Ihren Gästen verbringen möchten; wir bieten Ihnen den richtigen Rahmen für Ihre Feier.

Die individuelle Erfüllung Ihrer Bedürfnisse und die persönliche Betreuung sind uns besonders wichtig.

Einmalige Locations wie unser Panoramasaal mit stilvollem Ambiente und spektakulärer Aussicht auf das Schloss Spiez, den Thunersee und die Bergwelt des Berner Oberlandes machen Ihre Feier zu einem besonderen Erlebnis.

Gerne zeigen wir Ihnen unsere Möglichkeiten vor Ort.

Kontaktieren Sie uns! Wir freuen uns auf Sie!

HOTEL EDEN SPIEZ
Ihre Gastgeber am Thunersee seit 1903

Ihre Ansprechpersonen

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

Alain Emmenegger
Meeting & Event Koordinator
T. 033 655 97 00
meeting@eden-spiez.ch

INHALT

Apero & Getränkepauschale	Seite 3
Apero Riche & Getränkepauschale	Seite 4-5
Apero Einzelkomponenten	Seite 6
Menüvorschläge «Eden Signature Menüs»	Seite 7
Dessertbuffet	Seite 8
Wein- und Getränkepauschalen zum Abendessen	Seite 8
Individuelle Menüs	Seite 9
Weinempfehlung – Schaumweine & Spiezer Weine	Seite 11
Weinempfehlung – Weissweine Europa	Seite 12
Weinempfehlung – Rotweine Europa	Seite 13
Getränkekarte	Seite 14
Raumübersicht	Seite 15
Weitere Informationen	Seite 16

APERO UND APERO RICHE

APEROS

Die Aperos im Hotel Eden laden zum Verweilen ein. Die verführerischen Snacks, gepaart mit kühlen Getränken, bieten den perfekten Einstieg für Ihren Anlass. Unsere Aperos sind hervorragend als kleiner Snack vor dem Essen geeignet.

APERO I	PRO PERSON 12.—

Sauerteig Grissini

Würzige Nussmischung

Kichererbsenchips mit Kräutersauerrahm

APÉRO II	PRO PERSON 18. —

Marinierte Oliven

Sauerteig Grissini mit Rohschinken

Würfel vom Emmentaler Käse

Würzige Nussmischung

Kichererbsenchips mit Kräutersauerrahm

APERO GETRÄNKEPAUSCHALEN	FÜR 1 STUNDE PRO PERSON
Prosecco, Weisswein und Rotwein nach Wahl des Hauses, regionales Bier, Mineralwasser und Softgetränke	18.—
Für jede weitere angefangene Stunde	12.—
Spiezer Schaumwein Explosion, Eden Cuvée Blanche und Cuvée Rouge vom Rebbau Spiez, regionales Bier, Mineralwasser, Softgetränke und Süssmost	35.—
Für jede weitere angefangene Stunde	25.—
Perrier-Jouët Champagner, Eden Cuvée Blanche und Cuvée Rouge vom Rebbau Spiez, regionales Bier, Mineralwasser, Softgetränke und Süssmost	45.—
Für jede weitere angefangene Stunde	35.—

APERO RICHE – EDEN STYLE

Für jeden was dabei. Von salzig bis süss bietet der Apéro Riche eine reichhaltige Auswahl an Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts. Perfekt, um den kleineren oder auch grösseren Hunger zu sättigen. Natürlich gehen wir auf Allergien, Unverträglichkeiten und Präferenzen Ihrer Gäste ein.

APERO RICHE I – *Der stilvolle Seminarausklang* 25.— PRO PERSON

Nach einem intensiven Seminartag bietet unser Apero Riche I eine ideale Möglichkeit, den Tag entspannt ausklingen zu lassen. Geniessen Sie eine sorgfältig zusammengestellte Auswahl an Snacks, die für jeden Geschmack etwas bietet – perfekt, um den Austausch unter Kollegen zu fördern und den Tag entspannt ausklingen zu lassen.

Kichererbsenchips mit Kräutersauerrahm

*****

Brättli mit regionalem Käse und geräucherten Trockenwürsten

Brotvariation von der Bäckerei Felder

*****

Saisonale Gemüsesuppe (serviert)

Ofenfrische Schinkengipfeli

*****

Mini-Berliner mit Himbeerkonfitüre

APERO RICHE II (AB 15 PERSONEN) – *Networking mit Genuss* 35.— PRO PERSON

Unser Apero Riche II ist die perfekte Wahl für Veranstaltungen am Abend. Ob als Alternative zum Abendessen oder als geselliges Networkingevent. Mit diesem Apero Riche schaffen Sie eine besondere Atmosphäre, die den Abend für Ihre Gäste unvergesslich macht. Ideal für den Austausch unter Kollegen oder Geschäftspartnern.

Kichererbsenchips mit Kräutersauerrahm

*****

Fetakäse und Melone

Kalte Kokos-Mango-Suppe mit knuspriger Garnele

Focaccia mit Lachs, Rohschinken und Frischkäsecreme

*****

Ofenfrische Schinkengipfeli

Knoblauchbrot mit Parmesan

Egliknusperli mit fruchtigem Joghurtdip

*****

Lemon-Cheesecake

APERO RICHE III (AB 30 PERSONEN) – *Geselliges Event zum Sattwerden* 49.— PRO PERSON

Wenn es mal etwas mehr sein darf. Bei diesem Apero Riche werden alle Ihre Gäste glücklich. Unser Apero Riche III ist die perfekte Lösung für alle, die ihre Gäste direkt nach Feierabend auf ein herzhaftes und geselliges Event einladen möchten. Mit einer breit gefächerten Auswahl an köstlichen Speisen mit warmen und sättigenden Komponenten, erfüllt dieser Apero nicht nur den Wunsch nach Sättigung sondern regt auch zum Bleiben und zum Führen toller Gespräche ein.

Kichererbsenchips mit Kräutersauerrahm

*****

Antipasti

Brättli mit regionalem Käse und geräucherten Trockenwürsten

Brotvariation von der Bäckerei Felder

Focaccia mit Rohschinken und Frischkäse

*****

Spiezer Weissweinsuppe mit Rohschinken

*****

Ofenfrische Schinkengipfeli

Mini-Käsequiche

Rindshackbällchen mit Tomatensalsa + Hörnli

Zitronen-Risotto mit Haselnuss

Egliknusperli mit fruchtigem Joghurtdip

*****

Lemon-Cheesecake

Saisonale Früchtetörtchen

GETRÄNKEPAUSCHALE APERO RICHE

APERO RICHE GETRÄNKEPAUSCHALE	FÜR 2 STUNDEN PRO PERSON
Weisswein und Rotwein nach Wahl des Hauses, regionales Bier, Lillet Wildberry, alkoholfreier Italian Spritz, Mineralwasser, Softgetränke und Kaffee	40.—
Für jede weitere angefangene Stunde	15.—

EINZELKOMPONENTEN APERO

Möchten Sie Ihren Apero individuell zusammenstellen? Sehr gerne bieten wir Ihnen die folgenden Aperohäppchen an. Für Ihren individuellen Apero wählen Sie bitte mindesten drei Häppchen aus:

KLASSIKER – ZU BEGINN AUF DEM TISCH EINGESETZT

Sauerteig Grissini	pro Person	3.—
Sauerteig Grissini mit Rohschinken	pro Person	6.—
Würzige Nussmischung	pro Person	4.—
Kichererbsenchips mit Kräutersauerrahm	pro Person	3.—
Marinierte Oliven	pro Person	3.—

SUPPEN

Saisonale Gemüsesuppe nach Wahl des Küchenchefs	pro Person	4.—
Spiezer Weissweinsuppe mit Rohschinken	pro Person	5.—
Kalte-Kokos-Mango-Suppe mit knuspriger Garnele	pro Person	6.—

BELEGTE FOCACCIA

Mit Frischkäsecreme	Stück/ pro Person	4.—
Mit Rohschinken	Stück/ pro Person	5.—
Mit geräuchertem Lachs	Stück/ pro Person	6.—

KALTE HÄPPCHEN

Würfel vom Emmentaler Käse	pro Person	4.—
Geräucherte Trockenwürste	pro Person	5.—
Ruchbrot und Zopf mit Butter	pro Person	3.—
Fetakäse und Melone	pro Person	4.—
Romanasalat mit Caesardressing, Tomaten und Crôutons	pro Person	4.—
Hummus mit Granatapfel und Grissini	pro Person	4.—
Antipasti	pro Person	3.—

WARME HÄPPCHEN

Knoblauchbrot mit Parmesan	pro Person	3.—
Rindshackbällchen mit Tomatensalsa + Hörnli (ab 15 Personen)	pro Person	5.—
Zitronen-Risotto mit Haselnuss	pro Person	5.—
Egliknusperfilet mit fruchtigem Joghurtdip	pro Person	5.—
Ofenfrische Schinkengipfeli	Stück/ pro Person	4.—
Mini-Käsequiche	Stück/ pro Person	4.—

SÜSSES

Lemon-Cheesecake	Stück/ pro Person	4.—
Mini-Berliner mit Himbeerkonfitüre	Stück / pro Person	3.—
Saisonale Früchtetörtchen	Stück/ pro Person	4.—

MENUVORSCHLÄGE

EDEN SIGNATURE MENÜS

MENU 1 — 52.—

Bunter Blattsalat | Frenchdressing | Kürbiskerne | Gurke | Kresse

Schweizer Pouletbrust | Orangensauce | Zitronen-Risotto | Saisongemüse

Beeren-Quark-Creme | Haselnusscrumble

MENU 2 — 57.—

Eisbergsalat | Joghurt-Limonendressing | Kräutercroûtons | Hobelkäse

Curry Masala vom Schweizer Rind | Basmatireis | Sesam-Karotten

Panna cotta | Kirschsauce | Schokoladenbrösel

MENU 3 — 67.—

Kaffeegebeiztes Lachsfilet | Gurke | Joghurt

Schulterbraten vom Rind | Mohn-Spätzle | Saisongemüse

Lemon-Cheesecake | Himbeer-Sauerrahmglace

MENU 4 — 95.—

Burrata | Kräuterpesto | Kirschtomaten | Radieschen | Ciabatta

Tomaten-Maracuja-Gazpacho | Gurke | Dillöl

Am Stück gebratenes Rindsfilet | Calvados-Hollandaise | Kartoffelgratin | Saisongemüse

Gebrannte Creme | Vanilleespuma | karamellisierte Mandeln

MENU 5 — 112.—

Rindstatar | Rettich | Kartoffelchips | Kräutersalat

Flambierte Jakobsmuschel | Pflaumensauce | Pak Choi

Spiezer Weissweinsuppe | Apfel | Walnuss

Am Stück gebratener Kalbshohrücken | Portwein-Jus | Sellerie-Kartoffelpüree | Romanesco

Karottenkuchen im Töpfchen | Passionsfruchtcreme | Kakaoglace | Schokoerde

DESSERTBUFFET «SURPRISE» MIT ACHT KOMPONENTEN

Sie wünschen sich ein grosses Dessertbuffet? Erleben Sie unser Dessertbuffet Surprise, ein Fest für die Sinne! Dieses Buffet bietet eine verlockende Auswahl an süssen Köstlichkeiten, die sowohl das Auge als auch den Gaumen verwöhnen. Unser Dessertbuffet ist die ideale Wahl für jeden Anlass und wird garantiert für strahlende Gesichter und süsse Erinnerungen sorgen!

Dessertbuffet in Kombination mit einem unserer Eden Signature Menüs? Preis pro Person zzgl. 20.—

Möchten Sie sich lieber Ihr eigenes Menü mit Dessertbuffet zusammenstellen? Preis pro Person 35.—

WEIN- UND GETRÄNKEPAUSCHALEN ABENDESSEN

Sie möchten zu Ihrem Abendessen eine Getränkepauschale buchen? Gerne bieten wir Ihnen die folgenden Möglichkeiten:

ALKOHOLFREIE GETRÄNKEPAUSCHALE ZUM ABENDESSEN	FÜR 3 STUNDEN PRO PERSON
Mineralwasser, Softgetränke und Kaffee	20.—
Für jede weitere angefangene Stunde	10.—

WEINPAUSCHALE ZUM ABENDESSEN	FÜR 3 STUNDEN PRO PERSON
Weisswein und Rotwein Ihrer Wahl	35.—
Für jede weitere angefangene Stunde	12.—

Weissweine zur Auswahl: *Chardonnay – Bosco del Merlot **oder** Viognier– Domaine Gayda **oder** Juan Gil Blanco – Bodegas Juan Gil (Beschreibungen auf Seite 12)*

Rotweine zur Auswahl: *Syrah Seduzione - Bosco del Merlo **oder** Celeste Roble - Pago del Cielo **oder** Flor de Morca – Bodegas Morca (Beschreibungen auf Seite 13)*

GETRÄNKEPAUSCHALEN ZUM ABENDESSEN	FÜR 3 STUNDEN PRO PERSON
Weisswein und Rotwein Ihrer Wahl, regionales Bier, Mineralwasser, Softgetränke und Kaffee	45.—
Für jede weitere angefangene Stunde	15.—

Weissweine zur Auswahl: *Chardonnay – Bosco del Merlot **oder** Viognier– Domaine Gayda **oder** Juan Gil Blanco – Bodegas Juan Gil (Beschreibungen auf Seite 12)*

Rotweine zur Auswahl: *Syrah Seduzione - Bosco del Merlo **oder** Celeste Roble - Pago del Cielo **oder** Flor de Morca – Bodegas Morca (Beschreibungen auf Seite 13)*

SPIEZER GETRÄNKEPAUSCHALEN ZUM ABENDESSEN	FÜR 3 STUNDEN PRO PERSON
Eden Cuvée Blanche und Eden Cuvée Rouge vom Rebbau Spiez, regionales Bier, Mineralwasser, Softgetränke und Kaffee	55.—
Für jede weitere angefangene Stunde	20.—

INDIVIDUELLE MENÜS

SALATE & VORSPEISEN

Amuse-Bouches – «Kleiner Gruss aus der Küche» (vor der Vorspeise)	5.—
Bunter Blattsalat | Frenchdressing | Kürbiskerne | Gurke | Kresse	10.—
Gemischter Salat Blattsalat | verschiedene Gemüsesalate | Croûtons	12.—
Eisbergsalat | Joghurt-Limonendressing | Kräutercroûtons | Hobelkäse	12.—
Nüsslisalat (saisonal) Gebratener Speck | gehacktes Ei | Croûtons	16.—
Romanasalat | Gewürz-Granola | Feige | Parmesan	14.—
Rindstatar | Rettich | Kartoffelchips | Kräutersalat	19.—
Burrata | Kräuterpesto | Kirschtomaten | Radieschen | Ciabatta	18.—
Kaffeegebeiztes Lachsfilet | Gurke | Joghurt	18.—
Flambierte Jakobsmuschel | Pflaumensauce | Pak Choi	16.—

SUPPEN

Spiezer Weinsuppe | Walnuss | Apfel	16.—
Saisonale Gemüsesuppe (Spargel | Blumenkohl | Kürbis | Schwarzwurzel)	13.—
Tomaten-Maracuja-Gazpacho | Gurke | Dillöl	13.—
Französische Zwiebelsuppe | Blätterteighaube	13.—
Hummer-Bisque | Basilikum | gerösteter Fenchel	16.—

HAUPTGÄNGE

Rotes Linsen-Dal | Manouri | Röstgemüse | Kräuter	35.—
Ofensüsskartoffel | New Roots Sauerrahm | Granatapfel | Lauch | Olive (VEGAN)	36.—
Mediterrane Gemüse-Tagliatelle | Pesto | Burrata	32.—
Swisslachs-Filet | Sesam-Kräuter-Kruste | Zitronensauce | Dauphine-Kartoffeln | Saisongemüse	42.—
Ragout von Edelfischen und Krustentieren | Kartoffel | Wurzelgemüse	39.—
Sautiertes Forellenfilet | Zitronensauce | Basmatireis | Blattspinat | Confierte Tomate	39.—

Schweizer Pouletbrust | Orangensauce | Zitronen-Risotto | Saisongemüse	36.—
Curry Masala vom Schweizer Rind | Basmatireis | Sesam-Karotten	37.—
Schulterbraten vom Rind | Mohn-Spätzle | Saisongemüse	39.—
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» | Mohn-Spätzle | Marktgemüse	42.—
Schweizer Rindsentrecôte | Portweinjus | Sellerie-Kartoffelpüree | Butterbohnen	57.—
Am Stück gebratener Kalbshohrücken I Portwein-Jus I Sellerie-Kartoffel-Püree I Romaneso	54.—
Am Stück gebratenes Rindsfilet | Calvados-Hollandaise | Kartoffelgratin | Saisongemüse	65.—
Braten vom Schweinsnierstück | Biersauce | Sellerie-Kartoffelpüree | Karotten	36.—

Hinweis zur Garstufe unserer Edel-Fleischstücke:
Unsere hochwertigen Fleischstücke werden standardmässig auf den Gargrad Medium zubereitet. Andere Garstufen sind auf Anfrage möglich.
Bitte beachten Sie, dass eine einheitliche Garstufe für die gesamte Gesellschaft gewählt werden muss.

BEILAGEN

Entspricht die vorgeschlagene Beilage nicht Ihrer Vorstellung, können Sie aus folgendem Angebot Ihre Wunschbeilage wählen:

Dauphine-Kartoffeln
Kartoffelgratin
Pommes frites
Sellerie-Kartoffelpüree
Gnocchi
Tagliatelle
Mohn-Spätzle
Basmatireis
Zitronen-Risotto

DESSERTS

Beeren-Quark-Creme | Haselnusscrumble	9.—
Panna cotta | Kirschsauce | Schokoladenbrösel	11.—
Lemon-Cheesecake | Himbeer-Sauerrahmeis	13.—
Lauwarmer Cookie | Tonkabohnenglace | Yuzu-Papaya-Sauce	16.—
Gebrannte Creme | Vanilleespuma | karamellisierte Mandeln	12.—
Karottenkuchen im Töpfchen | Passionsfruchtcreme | Kakaoglace | Schokoerde	16.—
Grosses Dessertbuffet mit 8 Komponenten	35.—
Friandise «Nascherei zum Kaffee» (2 Stück)	3.—

WEINEMPFEHLUNG

SCHAUMWEINE

Perrier-Jouët Grand Brut	0.75l	135.—
Perrier-Jouët Blason Rose	0.75l	175.—
Spiezer Explosion Rosé Vintage, Rebbau Spiez, *Pinot Noir*	0.75l	110.—
Spiezer Jubilé Brut Vintage, Rebbau Spiez, *Pinot Noir*	0.75l	140.—
Prosecco Millesimato, Vinivola Caccaro, *Glera*	0.75l	69.—
Moscato d'Asti, Elio Perrone, *Moscato*	0.75l	65.—

WEINE VOM REBBAU SPIEZ

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

Trockener Apero–Wein, der gut zu leichten Fischgerichten und Käse passt, getragen durch Frische, Frucht und Muskataromen. Spannung in Nase und Gaumen, erstaunliche Länge und feine Mineralität.

Souvignier Gris, Rebbau Spiez, Schweiz — 0.75l — 69.—
Souvignier Gris

Eleganter, frischer Wein, Mirabelle, Zitrusnoten, frisch im Gaumen und von leichter Fruchtsüsse umspielt, anhaltend. Erster Jahrgang, der reinsortig abgefüllt wurde. Lagerwein, der sich in der Flasche toll entwickeln dürfte.

Seilschaft, Rebbau Spiez, Schweiz — 0.75l — 95.—
Sauvignac

Aprikose, Mirabelle, Zitrusnoten, Maracuya, Verveine und Vanille. Im Gaumen saftig, komplex, cremig und dennoch frisch, mit eleganter Fülle und Länge. Vergoren im Barrique und gelagert auf der Feinhefe. Regelmässige Bâtonnage (Aufrühren der Weinhefe) verleihen dem Wein komplexe Fülle, Cremigkeit und Mundgefühl.

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

Gehaltvoll, vollmundig und rund. Duft nach Zwetschgen, dunklen Beeren und Dörrfrüchten. Guter Gaumenlauf mit toller Mundfülle, mittlere Länge und Eleganz. Ideal zum Plättli mit Freunden, Pilzgerichten, rotem Fleisch und Wild.

Cuvée «Intro», Barrique Rebbau Spiez, Schweiz — 0.75l — 84.—
Blauburgunder, Cabernet Jura

Dörrpflaumennoten, dunkle Kirschen, Pfeffer, Noten von Tabak und Vanille. Ein edler Essensbegleiter mit Lamm, Ragout, deftigen vegetarischen Gerichten und passend zu einem guten Buch an langen Abenden.

Cabernet Jura Barrique, Rebbau Spiez, Schweiz — 0.75l — 105.—
Cabernet Jura

Üppige Aromatik nach dunklen Waldbeeren und schwarzer Kirsche und Efeu, etwas Tabak, begleitet von feiner Holzwürze. Am Gaumen mittelgewichtig mit frischer Säure und angenehmer Tanninstruktur, lang und anhaftend. Ein würziger Speisebegleiter zu Wild, rotem Fleisch und geeignet für lange Winterabende am Kamin.

WEISSWEINE AUS EUROPA

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.

Vinha Grande Branco, Casa Ferreirinha, Portugal 0.75l 47.—
Viosinho, Arinto, Rabigato, Gouveio

Der Vinha Grande Blanco überzeugt mit vielschichtiger Aromatik und Noten von Pfirsich. Frisch, mit Druck und schönem Körper - ein Weisswein, der einfach Spass macht.

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

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

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.

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.

Grüner Veltliner, Vitikultur Moser, Österreich 0.75l 55.—
Grüner Veltliner

Feine Aromatik nach Apfel, reifer Birne und Zitrusfrüchten mit exotischen Anklängen und der typischen Pfeffernote im Duft. Saftig im Mund mit Frische und Ausdruck.

Weissburgunder Aargau Prestige, Nauer Weine, Schweiz 0.75l 58.—
Weissburgunder

Aromen von weissen Blüten, Pfirsich und Mango. Saftiger Auftakt im Gaumen mit einem angenehmen Schmelz. Eine stützende Säure lässt den Wein mit einer nussigen Aromatik langanhaltend enden.

Prà Bianco, Guido Brivio, Schweiz 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

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 60.—
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.

Vinha Grande Tinto, Casa Ferreirinha, Portugal 0.75l 47.—
Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca

Ein Wein mit Verve und Elan. Ausdrucksstark und animierend. Wunderbarer Trinkfluss. Dunkelbeerige Noten. Frisch. Aussergewöhnlich hochwertige Tannine und wunderbare Struktur.

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.

Prà Baiocco, Guido Brivio, Schweiz 0.75l 65.—
Merlot

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.

GETRÄNKEKARTE

MINERALWASSER

Eptinger Mineralwasser	0.5 l	7.—
Mit & ohne Kohlensäure	1.0 l	12.—

SOFTGETRÄNKE

Coca Cola	0.33 l	6.—
Coca Cola Zero	0.33 l	6.—
Fanta	0.33 l	6.—
Apfelschorle	0.33 l	6.—
Rivella Rot | Blau	0.33 l	6.—
Adelbodner Bärgtee	0.33 l	6.—

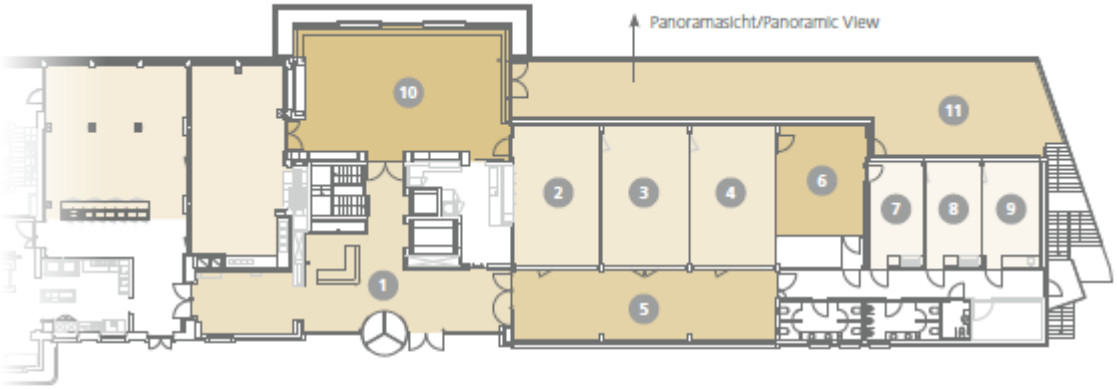
BIER

Rugenbräu Alpenperle	0.33 l	6.—
Bärner Müntschi	0.33 l	7.—
Rugenbräu alkoholfrei	0.33 l	6.—
Rugenbräu Spezial	20 l	250.—
zzgl. pro Zapfanlage		90.—

KAFFEE & TEE

Kaffee creme	5.—
Espresso	5.—
Doppelter Espresso	7.—
Schale	6.—
Cappuccino	7.—
Latte Macchiato	7.—
Trinkschokolade | Ovomaltine	5.—
Portion Tee	7.—

RAUMÜBERSICHT UND BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN



1 Entrée/Meeting Office
2 Panorama I
3 Panorama II
4 Panorama III
5 Foyer Panorama
6 Boardroom
7 Inspiration I
8 Inspiration II
9 Inspiration III
10 ParkSide
11 Panorama-Terrasse/Terrace

SAAL	FLÄCHE M^2	BANKETT	APERITIF
Panorama I-III + Foyer	205	100	120
Panorama I-III	136	60	100
Panorama II+III	91	40	70
Panorama Terrasse	170	n.a.	150
ParkSide	107	50	65
Vinothek	30	n.a.	12

WEITERE INFORMATIONEN

ANREISE

Das zwischen Thun und Interlaken am Südufer des Thunersees gelegene Spiez ist ideal aus allen Schweizer Zentren erreichbar. Diverse nationale und internationale Zugverbindungen führen direkt nach Spiez. Per Autobahn oder via des ganzjährig geöffnete Brünigpasses ist die Anfahrt auch per Auto problemlos machbar. Der nächstgelegene Flugplatz ist Bern-Belp (ca. 30 Autominuten). Shuttle-Service vom und zum Bahnhof Spiez sowie Parkgarage vorhanden.

Das Hotel liegt ca. 10 Gehminuten vom Bahnhof Spiez und 5 Autominuten von der Autobahn (Autobahn A8 bis Spiez, Ausfahrt 19) entfernt.

ANZAHLUNG

Bei Ihrem Anlass (ab 15 Personen) erlauben wir uns, Ihnen den Anlassvertrag und die allgemeinen Geschäftsbedingungen zur Unterschrift vorzulegen sowie eine Anzahlung zu verlangen.

DEKORATION | STUHLHUSSEN

Gerne geben wir Ihnen für eine festliche und passende Dekoration unsere Partner bekannt.

Wünschen Sie ein festliches Ambiente mit weissen Stuhlhussen? Wir organisieren diese gerne für Sie.

Ein schönes Essen bei Kerzenschein?
Einarmiger Kerzenständer inkl. Kerze zu CHF 2
Dreiarmiger Kerzenständer inkl. Kerzen zu CHF 6

INTOLERANZEN UND ALLERGIEN

Bitte klären Sie Lebensmittelallergien und andere Unverträglichkeiten rechtzeitig ab und geben uns diese bekannt. Unser Küchenteam wird das Menu entsprechend adaptieren oder alternative Speisen vorbereiten.

KONDITIONEN

Bitte beachten Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen. Sie sind Grundlage und Bestandteil von Offerten und Reservationen. Die wichtigsten Punkte:
Die Teilnehmerzahl bis 3 Tage vor dem Event ist Verrechnungsgrundlage.
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

MENUWAHL

Bitte beachten Sie, dass wir bei einer Gesellschaft von mehr als 8 Personen keinen à la carte Service anbieten. Für eine Menu- und Weinberatung stehen wir Ihnen sehr gerne zur Seite.

PARKPLATZ

Das Hotel Eden verfügt über eine Tiefgarage. Je nach Buchungssituation im Hotel und nach aktueller Verfügbarkeit stehen Ihren Gästen kostenfreie Parkplätze zur Verfügung.

PREISE

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Person, inklusive Mehrwertsteuer und in Schweizer Franken (CHF). Zuschläge und Preisanpassungen sind vorbehalten. Sie erhalten eine Rechnung mit Einzahlungsschein nach dem Event.

RECHNUNG

Ist die Bezahlung mittels Rechnung vereinbart, bitten wir Sie den Kassenbeleg vor Ort zu kontrollieren und zu unterzeichnen.

VERLÄNGERUNG

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

CHF 85.00 pro Chef de Service pro Stunde
CHF 55.00 pro Servicemitarbeiter pro Stunde

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

Ab 22:00 Uhr bitten wir Sie aus Rücksicht auf unsere Nachbarn auf Programm im Aussenbereich (Garten, Terrasse oder vor dem Hotel) zu verzichten.

Feiern können Sie bei uns bis 3 Uhr.

ZAPFENGELD

Wenn Sie Ihren Wein selbst mitbringen möchten, verrechnen wir folgendes Zapfengeld:
pro 75 cl Wein CHF 50 | pro 75 cl Champagner CHF 75 | pro 70 cl Spirituosen CHF 110