

Aperitif- und Bankettvorschläge



Vielen Dank, dass Sie sich für unsere Aperitif- und Bankettvorschläge interessieren. Alle Informationen rund um Ihren Anlass finden Sie in dieser Dokumentation. Für Fragen und Wünsche nehmen wir uns gerne Zeit. Unter Tel. +41 (0)33 748 94 24 oder info@solsana.ch sind wir für Sie da.

Inhaltsverzeichnis

Das Bankett- und Apéro ABC	ab Seite	2
Aperitifs und Cocktails	ab Seite	3
Menuvorschläge zum selber zusammenstellen	ab Seite	4
Bankettmenüs	ab Seite	8
Buffetvorschläge	ab Seite	11
Weinvorschläge	ab Seite	13
Preisliste Saalvermietung	ab Seite	16
Allgemeine Geschäftsbedingungen	ab Seite	17

Absprachen und Organisation

Gerne stehen wir Ihnen für Fragen zur Organisation Ihres Anlasses zur Verfügung. Für eine persönliche Besprechung vor Ort bitten wir Sie, vorher kurz anzurufen, damit wir uns genügend Zeit für Sie nehmen können.

Aperitif & Cocktail

Je nach Wunsch und Gruppengrösse servieren wir Ihnen den Aperitif an der Hotelbar und/oder dem Foyer, im Restaurant oder je nach Anzahl Personen in den Banketträumen. Lassen Sie sich von uns bei der Wahl der Lokalität beraten. Unsere Aperitifvorschläge finden Sie weiter hinten in dieser Dokumentation.

Dekoration

Gerne organisieren wir Ihnen Blumengestecke in allen Variationen und Preislagen, welche wir Ihnen zum Einstandspreis weiterverrechnen. Es steht Ihnen aber auch frei, die Blumen selbst zu organisieren oder mitzubringen.

Fakturierung

Folgende Fragen sollten Sie noch mit uns besprechen:

- Wem dürfen wir die Rechnung zustellen?
- Beahlt jeder Teilnehmer selbst oder nur teilweise?
- Sollen andere, nicht bestellte Extras (z.B. Raucherwaren) direkt einkassiert werden?

Menuauswahl und Personenbestätigung

Die nachfolgenden Menuvorschläge sind ausschliesslich für Gruppen ab 10 Personen erhältlich. Für kleinere Gruppen senden wir Ihnen auf Wunsch gerne unsere aktuelle Speisekarte. Preisanpassungen infolge veränderter Marktsituation sind jederzeit möglich.

Wir bitten Sie, die Menubestellung spätestens 10 Tage vor Ihrem Anlass zu bestätigen. Die bis 72 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist für die Rechnungsstellung verbindlich.

Menukarten

Gerne schreiben wir kostenlos die entsprechenden Menukarten. Teilen Sie uns bitte mit, welchen Menutitel wir aufführen dürfen.

Parkplätze

Als Gast können Sie auf den gekennzeichneten Feldern gratis parkieren. Falls Sie Ihr Fahrzeug in der Einstellhalle parkieren möchten, verrechnen wir pauschal CHF 6.- pro Tag.

Saalmiete

Die Preise für die Saalvermietung finden Sie ab Seite 16. Für Bankette, welche in unseren Sälen stattfinden, verrechnen wir keine Miete.

Aperitifs und Cocktails

- Apéro Light** Orangenjus, Mineralwasser, Weisswein, Blanc-Cassis, Chips und gesalzene Erdnüsse
Wir berechnen pro Person CHF 8.00
- Apéro Classic** Orangenjus, Mineralwasser, Weiss- und Rotwein, Canapés (2 pro Pers.), Gemüse-Dips
Wir berechnen pro Person CHF 16.00
- Chüechli-Apéro** Orangenjus, Mineralwasser, Weiss- und Rotwein, Schinkengipfeli & Chäschüechli, (je 2 pro Pers.)
Wir berechnen pro Person CHF 18.50
- Saanen-Apéro** Orangenjus, Mineralwasser, Weiss- und Rotwein
Speck, Hobelkäse und Butterzopf
Wir berechnen pro Person CHF 29.50

Getränke einzeln:

Früchtebowle mit Alkohol (Mindestmenge 3 Liter, reicht für ca. 12 Personen)	pro Liter	30.00
Früchtebowle ohne Alkohol (Mindestmenge 3 Liter, reicht für ca. 12 Personen)	pro Liter	20.00
Orangensaft	pro Liter	8.00
Ananassaft	pro Liter	8.00
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	pro Liter	6.50

Eine erlesene Auswahl an Weinen, Schaumweinen und Champagner finden Sie in unserer Weinkarte.

3- und 4-Gang Menus zum selber zusammenstellen

3-Gang pro Person CHF 32.00

(Suppe oder Vorspeise, Hauptspeise, Dessert)

4-Gang pro Person CHF 40.00

(Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert)

Kinder 6-16 Jahre bezahlen CHF 10.- weniger

Wir servieren für alle Gäste die gleiche Auswahl.
Einziges Ausnahmen sind vegetarische Gerichte,
welche mit * gekennzeichnet

10 Vorspeisen zur Auswahl

Bunter Blattsalat mit Croûtons*

Gemischter Salat*

Melone mit Rohschinken

Crevettencocktail*

Blattsalat mit Lachstreifen*

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum*

Hausterrine mit Salat garniert

Gemüseterrine mit Tomatenvinaigrette*

Trüffelortellini an Rahmsauce*

Blätterteigkissen mit Pilzragout*

10 Suppen zur Auswahl

Bouillon mit Sherry

Kraftbrühe mit Ei

Kraftbrühe mit Flädli

Tomatencrèmesuppe*

Safrancrèmesuppe*

Gerstensuppe

Minsestrone*

Zwiebelsuppe*

Basler Mehlsuppe*

Kürbiscrèmesuppe*



10 Hauptspeisen zur Auswahl

Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce
Tagliatelle und Gemüse garnitur

Gespickter Rindsbraten an Rotweinsauce
Kartoffelstock und Gemüse garnitur

Pouletgeschnetzeltes an Currysauce
Butterreis und Früchte garnitur

Paniertes Schweinsschnitzel
Auflaufkartoffeln und Gemüse garnitur

Heisser Beinschinken mit Senf
Kartoffelgratin und grüne Bohnen

Hackbraten mit Senfrahmsauce
Hausgemachte Spätzli und Gemüse garnitur

Pangasiusfilet an Zitronenbutter
Bratkartoffeln und Gemüse garnitur*

Pochierte Lachstranche an Weissweinsauce*
Butterreis und Gemüse garnitur

Mit Tomaten und Käse überbackene*
Rösti mit Spiegelei

Auberginen Piccata*
Spaghetti mit Tomatensauce



10 Dessert zur Auswahl

Flan Caramel

Fruchtsalat mit Schlagrahm

Coupe Danmark

Früchtekuchen mit Schlagrahm

Gebrannte Crème

Weisses und dunkles Schokoladen-Mousse

Gemischter Eisbecher mit Rahm

Hausgemachtes Tirami-sù

Zimtglace mit warmen Kirschen

Gemischter Käseteller



Komplette Bankettmenüs

Die einzelnen Menukomponenten können frei untereinander ausgetauscht und kombiniert werden. Wir servieren für alle Gäste die gleiche Auswahl. Einzige Ausnahme sind vegetarische Gerichte, welche mit * gekennzeichnet sind und einzeln bestellt werden können. Kinder 6-16 bezahlen 30% weniger.

Menu 1 CHF 53.00	Nüsslisalat mit Ei und Speckcroûtons	10.50
	Im Ofen gebratenes Schweinsfilet an sämiger Rotweinsauce Bratkartoffeln, Broccoli	34.00
	Apfelchüechli mit Vanillesauce	8.50
<hr/>		
Menu 2 CHF 49.50	Rauchlachs mit Toast und Butter*	12.50
	Lammgigot mit Kräuterjus Kartoffelgratin, Ratatouille	28.50
	Panna Cotta auf Fruchtcoulis	8.50
<hr/>		
Menu 3 CHF 72.00	Riesencrevetten an pikanter Cocktailsauce*	16.00
	Steinpilz-Crèmesuppe*	7.50
	Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise Kartoffelkroketten, bunte Gemüse garnitur	39.00
	Cassis Sorbet mit Prosecco	9.50

Menu 4 CHF 65.50	Pochiertes Pangasiusfilet an Safransauce*	12.00
	Nüsslisalat mit gehacktem Ei*	9.50
	Kalbssteak an Morchelsauce Buttertagliatelle, glasierte Karotten	36.00
	hausgemachtes Tirami-sù	8.00
<hr/>		
Menu 5 CHF 72.00	Morchelterriner mit Selleriesalat	11.50
	Rindsbouillon mit Mark	7.00
	Rindsfilet mit Kräuterbutter hausgemachte Spätzli Bohnen im Speckmantel	45.00
	Moussevariationen mit Fruchtcoulis	8.50
<hr/>		
Menu 6 CHF 48.50	Tomaten-Mozzarella Salat mit Basilikum*	9.50
	Kalbssaltimbocca an Marsalajus Safranrisotto, Grilltomate	32.50
	Caramel Flan mit Rahm	6.50
<hr/>		
Menu 7 CHF 39.50 CHF 47.50	Bündner Gerstensuppe	7.50
	Ungarisches Goulasch (Schweinefleisch) Zuschlag für Kalbsfleisch hausgemachte Spätzli	23.50 8.00
	Fruchtsalat mit Vanilleglacé und Rahm	8.50

Menu 8 CHF 42.50	Griechischer Salat mit Gurken Tomaten, Oliven und Fettkäse*	12.50
	Äpler Macaroni mit gerösteten Zwiebeln und Kartoffeln*	19.50
	Apfelstrudel mit Vanillesauce	10.50
<hr/>		
Menu 9 CHF 33.50	Pilzrahmsuppe*	7.50
	Tortellini mit Spinat- und Ricottafüllung an feiner Rahmsauce mit Parmesan*	17.50
	Quarktorte	8.50
<hr/>		
Menu 10 CHF 32.00	Kraftbrühe mit Sherry*	7.00
	Quorngeschnetzeltes an Currysauce Reisring und Früchtegarnitur*	17.50
	Süssmoschtcrème	7.50



Reichhaltige Buffetvorschläge

Ab 20 Personen können wir Sie und Ihre Gäste mit einem reichhaltigen Buffet überraschen. Der Vorteil ist, dass jeder Gast soviel essen kann wie er mag, der Preis aber für alle gleich bleibt. Buffets werden aus organisatorischen Gründen nur in den Bankettsälen serviert.

Salatbuffet Insgesamt 12 verschiedene Blattsalate, Gemüse- sowie Rohkostsalate. French-Dressing, Italian-Dressing, Solsana-Sauce stehen zur Auswahl, dazu gibt es einen grossen Brotkorb

Wir berechnen pro Person CHF 12.50

Kaltes Buffet Buffet mit 8 verschiedenen Salaten, diversen Antipasti, Oliven, Tomaten- Mozzarella Platte, Rohschinken, Salami und Speck, Vitello Tonnato, kaltes Roastbeef, Crevetten-Cocktail, marinierte Meeresfrüchte und diverse Brote

Wir berechnen pro Person CHF 29.50

Käsebuffet Grosse Auswahl an einheimischen und anderen Weich- und Hartkäsen, diverse Antipasti, getrocknete und frische Früchte, Gschwellti und diverse Brote*

Wir berechnen pro Person CHF 24.50

Pastabuffet Wir servieren einen gemischten Salat als Vorspeise, danach gibt es auf dem Buffet 5 verschiedene Teigwarensorten mit 5 verschiedenen Saucen (Tomatensauce, Bolognaise-Sauce, Pilzrahmsauce, Arrabiata mit Speck und Pesto)

Wir berechnen pro Person CHF 26.00

Buurebuffet Reichhaltiges Fleischbuffet mit Siedfleisch, Speck, Rindszunge, geräuchertem Rippli und Wienerli
Als Beilage servieren wir Sauerkraut, gedörrte Bohnen, Pfälzerkarotten und Salzkartoffeln
Zum Dessert gibt es eine gebrannte Crème

Wir berechnen pro Person CHF 38.00

Desserbuffet frischer Fruchtsalat, Caramel-Flan, Tirami-sù, Früctemousse, Weisses und dunkles Schokoladenmousse ,verschiedene Torten und Kuchen, Pâtisserie, Auswahl von Eis, Meringues und Schlagrahm
Auf Wunsch gibt es dazu eine grosse Auswahl an Hart- und Weichkäse mit diversen Broten

Wir berechnen pro Person CHF 16.50 ohne Käse

Wir berechnen pro Person CHF 26.50 mit Käse



Bankettweinkarte

Sie finden hier eine kleine Auswahl an Weinen, welche sich hervorragend für Bankette eignen. Unser komplettes Angebot entnehmen Sie bitte der Wein- und Getränkekarte

Aperitif

Brut du Valais millésimé	75cl	52.00
Prosecco il Colle	75cl	38.00
De Castellane brut	75cl	69.00
Mumm Cordon Rouge brut	75cl	79.00

Weissweine

Fendant du Valais AOC <i>Les fils de Ch. Favre, Sion</i>	50cl	18.00
Johannisberg du Valais AOC <i>Les fils de Ch. Favre, Sion</i>	50cl	20.00
Aigle la Jacasse AOC <i>Cave la Baudelière, Aigle</i>	50cl	21.00
Fendant de la Dame de Sion <i>Les fils de Ch. Favre, Sion</i>	70cl	29.50
Epresses „Coup de l'Etrier“ <i>J.&P. Testuz, Cully</i>	70cl	39.00
Cherubino, bianco di merlot <i>Frat. Matasci, Tenero</i>	75cl	35.00

Roséweine

Dôle blanche AOC <i>Les fils de Ch. Favre, Sion</i>	50cl	20.00
Oeil-de-Perdrix „Hurlevent“ <i>Les fils de Ch. Favre, Sion</i>	75cl	36.00

Rotweine**Schweiz**

Dôle du Valais AOC <i>Les fils de Ch. Favre, Sion</i>	50cl	20.00
Salvagnin AOC <i>J.&P. Testuz, Cully</i>	50cl	18.00
Pinot Noir „Réserve Solsana“ <i>Les fils de Ch. Favre, Sion</i>	50cl	21.00
Dôle de Salquenen <i>Les fils de Ch. Favre, Sion</i>	75cl	35.00
Favi AOC, assemblage	75cl	40.00
Favi AOC, assemblage Magnum <i>(pinot noir, syrah, humagne, diolinoir, cabernet sauvignon)</i> <i>Les fils de Ch. Favre, Sion</i>	150cl	75.00
Pinot Noir „Château de Lonay“ <i>J.&P. Testuz, Cully</i>	70cl	34.00
Vino Generoso, Merlot <i>Frat. Matasci, Tenero</i>	75cl	34.00
Maienfelder Pinot Noir <i>Hans-Peter Lampert</i>	75cl	42.00

Spanien

Ayles Crianza, DO Cariñena <i>Bodegas Señorío de Aylés</i> <i>(Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon)</i>	75cl	38.00
Rioja DO, Sierra Cantabria <i>Bodegas de San Vicente</i> <i>(Tempranillo)</i>	75cl	45.00

Frankreich

Domaine de la Jasse	75cl	36.00
Domaine de la Jasse Magnum	150cl	65.00
<i>Vieilles Vignes, vin du Pays d'Oc</i>		
Château de Gironville	75cl	51.00
<i>Haut Médoc AC, cru bourgeois</i>		
Château du Paradis	75cl	58.00
<i>St.-Emillion AC, grand cru</i>		

Italien

Dolcetto d'Alba doc	75cl	35.00
<i>Podere Colla, Alba</i>		
Cantalupi Riserva, Salice Salentino	75cl	38.00
<i>Conti Zecca, Leverano, Puglia</i>		
O'Feo, Nero d'Avola	75cl	35.00
<i>Foraci, Mazara del Vallo, Sicilia</i>		
Santa Cristina, Toscana igt	75cl	34.00
<i>Marchesi Antinori, Firenze</i>		
Villa Antinori, Toscana igt	75cl	48.00
<i>Marchesi Antinori, Firenze</i>		
Le Volte Toscana igt	75cl	54.00
<i>Tenuta Dell'Ornellaia, Bolgheri, Toscana</i>		
Custoza Val die Molini	75cl	30.00
<i>Cantina di Custoza, Verona, Veneto</i>		

Andere Getränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	100cl	6.50
Coca Cola, Sprite, Rivella, Ice Tea etc.	100cl	7.00
Ramseier Apfelsaft	100cl	8.00
Feldschlösschen Hopfenperle	33cl	4.50
Feldschlösschen Lager	50cl	5.50
Kaffee oder Espresso, Tee		3.50

Preisliste Vermietung Kursräume und Säle

Miete Kursräume	pro Stunde	pro halben Tag	pro ganzer Tag	Bemerkungen
Kursraum 1 (61 m ²)		CHF 45.00	CHF 80.00	
Kurraum 2 (56 m ²)		CHF 45.00	CHF 80.00	
Kursraum 3 (48 m ²)		CHF 45.00	CHF 80.00	
Kursraum 4 (31.3 m ²)		CHF 45.00	CHF 80.00	
Kursraum 1+2+3 (165 m ²)		CHF 130.00	CHF 200.00	
Kursraum 1+2 (117 m ²)		CHF 90.00	CHF 160.00	
Kursraum 2+3 (104 m ²)		CHF 90.00	CHF 160.00	
Gymnastiksaal (148 m ²)	CHF 40.00	CHF 100.00	CHF 180.00	Stundenweise Vermietung für sportliche Tätigkeiten möglich
Bastelraum (41.6 m ²)		CHF 45.00	CHF 80.00	
Schulküche ca. für 8 Pers.		CHF 75.00	CHF 140.00	inkl. Kleininventar

Die Kursräume und Säle können für Seminare, Kurse, Sitzungen, Ausstellungen etc. gemietet werden. Im Preis inbegriffen sind das gewünschte Mobiliar (Stühle, Tische, Rednerpult, Hellraumprojektor etc.), das Bereitstellen und die Reinigung der Räume. Technische Hilfsmittel (Beamer, TV-Gerät etc.) sowie Getränke und andere Extras werden separat in Rechnung gestellt.

Einzig bei Banketten mit einem vorbestelltem Menu entfällt die Saalmiete.

Als halber Tag gelten höchstens vier aufeinander folgende Stunden.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Vertragsabschluss

Der Vertrag kommt in der Regel mit der Bestätigung der Reservation durch das Hotel zustande.

Die Reservationsbestätigung kann eine schriftliche Rückbestätigung des Gastes verlangen. In diesem Fall hängt der Vertrag von der schriftlichen Bestätigung des Gastes ab.

Der Vertragsabschluss kann ferner von einer Anzahlung abhängig gemacht werden.

Preise und Zahlungsmodalitäten

Die Preise werden in Schweizer Franken in Rechnung gestellt und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer 7,6%.

Anders lautende schriftliche Vereinbarungen vorbehalten sind die gesamten Kosten vor der Abreise zu bezahlen.

Als Zahlungsmittel werden anerkannt: Barzahlung, EC-direkt, Mastercard, American Express, Visa und Postcard

Genauere Teilnehmerzahl

Lässt der Vertrag Spielräume betreffend der genauen Anzahl Teilnehmer offen, verpflichtet sich der Kunde, die endgültige Teilnehmerzahl dem Hotelier möglichst frühzeitig, jedoch spätestens drei Tage (72 Stunden) vor Ankunft (resp. vor dem Anlass) bekannt zu geben. Die Rechnungsstellung erfolgt auf der Basis dieser bestätigten, bzw. auf einer allfällig höheren effektiven Teilnehmerzahl.

Annulationsbestimmungen

Annulationen bis 30 Tage vor Beginn der Veranstaltung/Aufenthalt sind für den Kunden kostenlos.

- Annulationen 29 – 14 Tage vor Anreise 50 % des Gesamtpreises
- Annulationen 13 – 03 Tage vor Anreise 60 % des Gesamtpreises
- Annulationen 02 – 00 Tage vor Anreise 80 % des Gesamtpreises
- No-Show (Nichterscheinen ohne Annulation) 100% des Gesamtpreises

Vermittlung von Leistungen Dritter

Soweit das Hotel für den Besteller Leistungen Dritter beschafft oder vereinbart, handelt es im Namen und auf Rechnung des Bestellers. Für die vertragsgemässe Erbringung von Leistungen Dritter, kann das Hotel keine Haftung dem Besteller gegenüber übernehmen. Für die Vermittlung von Leistungen Dritter berechnet das Hotel dem Besteller 10% Bearbeitungsgebühr des Auftragsvolumens (mind. CHF 75.00, max. CHF 300.00 pro Dienstleistung).

Schäden

Der Veranstalter haftet in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen. Für defekte oder fehlende Geräte/Gegenstände ist der Veranstalter haftbar. Eingebrahtes Gut ist gegen alle möglichen Risiken vom Veranstalter zu versichern. Das Hotel Solsana lehnt als Vermieter jede Haftung ab.

Schlussbestimmungen

Die Verträge unterstehen Schweizer Recht, Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Saanen