



**STUDIENZENTRUM  
GERZENSEE**

---

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

## Aperitif- und Menüvorschläge





STUDIENZENTRUM  
GERZENSEE

---

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

## Aussergewöhnliche Ideen verlangen nach aussergewöhnlichen Lösungen

Wir planen mit Ihnen Anlässe die unvergessen bleiben. Ob Geburtstagsfeier, Jubiläum, Hochzeit, Familienfest oder Firmenessen.

Auf unserem Angebot finden Sie abwechslungsreiche Köstlichkeiten, die von unserem Küchenteam mit viel Talent, Hingabe und Einfallsreichtum zubereitet werden. Alle Gerichte werden nach Möglichkeit mit saisonalen Gemüsen und Kräutern aus dem Schlossgarten gereicht.

Das Hotel Schloss Gerzensee ist eingebettet in der reizvollen Landschaft des Bernerlands. Die Schlossanlage umfasst einen hoteleigenen See mit Bootshaus, Schlossterrasse und Schlosshof mit atemberaubender Aussicht auf die Berner Alpenkette.

Die Planung Ihres Anlasses ist bei uns in guten Händen. Besprechen Sie mit uns Ihre Ideen oder lassen Sie sich vom Schöpfergeist unseres Eventteams inspirieren.

Wir freuen uns, Ihnen einen auf Ihre Wünsche zugeschnittenen Vorschlag zu unterbreiten. Sollten Sie weitere Eindrücke wünschen, so finden Sie diese unter [www.hotelschlossgerzensee.ch](http://www.hotelschlossgerzensee.ch) oder kommen Sie auf ein persönliches Gespräch bei uns in Gerzensee vorbei.

Wann dürfen wir Sie und Ihre Gäste verwöhnen?

Mit herzlichen Grüssen

Ihr Team vom Hotel Schloss Gerzensee



STUDIENZENTRUM  
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE



## Inhaltsverzeichnis

Aperitif Häppchen nach Wahl

Buffet Variationen

Festliche Menüs

Herkunftsdeklaration

Die aufgeführten Aperitif- und Speise Variationen sollen Ihnen einen Einblick in unsere Angebote und Preise geben. Selbstverständlich beraten wir Sie gerne und passen die Vorschläge Ihren Wünschen entsprechend an.

Sämtliche Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.7% Mehrwertsteuer, Service und Taxen. Allfällige Preisanpassungen auf Grund einer veränderten Marktsituation bleiben vorbehalten.



STUDIENZENTRUM  
GERZENSEE

---

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

## Aperitif Häppchen nach Wahl

Kreieren Sie einen Aperitif ganz nach Ihrem Geschmack

5 Häppchen (wir empfehlen eine zusätzliche Brotkomponente)	CHF 25.00
8 Häppchen	CHF 37.00
10 Häppchen	CHF 45.00

### Land und Luft

Pouletschnitzel mit Kartoffelsalat  
Schwarzwälder Schinken auf Melonen-Artischockensalat  
Schinkengipfeli  
Fleischbällchen in Barbecue-Sauce  
Quiche Lorraine  
Mini Rindfleisch Hamburger oder Pulled-Pork-Burger

### See und Meer

Geräucherte Forelle mit Rahmmeerrettich und Gurke  
Rauchlachs mit Seehasenrogen  
Tatar vom gebratenen Thunfisch auf Kimchi (fermentierter Chinakohl) und Cashew-Nuss  
Blätterteigpastete mit Räucherfischfüllung  
Egliknusperli mit Tatarensauce

### Dunst und Nebel

Kartoffel-Lauchsuppe mit Speckwürfel  
Süßkartoffelsuppe  
Gazpacho  
Curryschaumsuppe  
Thailändische Kokossuppe

### Feld und Wald

Burrata mit Ofentomatensalat  
Feta mit geröstetem Gemüsesalat  
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen  
Tête de Moine mit Aprikosen-Chutney  
Berner Zwiebelkuchen oder Käseküchlein  
Ziegenkäse mariniert auf mediterranem Gemüsesalat  
Asiatische Teigtaschen auf Wok-Gemüse mit süsser Chilisauce  
Mini Pita mit Falafel  
Taboulé (libanesischer Bulgur-Salat)  
Baba Ghanoush (Auberginenmus)  
Gemüsesticks mit Dip



STUDIENZENTRUM  
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

### **Pflanzenbasis**

Teufelshörnli (Paprika mit Frischkäse) auf Spinatsalat mit Pistazien  
Pilzsalat mit Kräuter-Croûtons  
Falafel (Kichererbsen-Bällchen auf Linsen Dal - Curry)  
Vegetarischer Burger (Gemüsebasis)

### **Als Ergänzung**

Brotkranz gefüllt (für ca. 20 Personen) mit diversem Käse und Trockenfleisch	pro Stück	CHF 130.00
Fleischplatte gemischt und garniert	pro 100 g	CHF 13.00
Käseplatte gemischt und garniert	pro 100 g	CHF 13.00

### **Kurz und auf den Punkt**

---

Wir überraschen Sie gerne mit drei Köstlichkeiten aus der Hotel Schloss Gerzensee Küche	pro Person	CHF 15.00
--	------------	-----------

### **Lunchbag – Die ideale Verpflegung für Ausflüge oder die Rückreise**

---

1 Mineral PET 5dl 1 Sandwich nach Wahl Salat, Obst, Joghurt & etwas Süsses	pro Bag	CHF 19.00
--	---------	-----------

*Bestellungen können am Vortag oder bis spätestens 09.00 Uhr  
an der Rezeption getätigt werden. Abholung ab 12.00 Uhr möglich.*



STUDIENZENTRUM  
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

## Buffet-Variationen

Ab 30 Personen

### Einfach und raffiniert

---

Grosses Salatbuffet mit Salatgarnituren und dreierlei hausgemachten Salatsaucen

Salatbeilagen: Ei Würfel, gebratener Speck, Kräuter und hausgemachte Knoblauch-Croûtons

Melonenschiffchen mit Serrano-Schinken

Tomaten-Mozzarella-Salat

Geräucherter Lachs, tranchiert

\*\*\*

Roastbeef am Buffet tranchiert mit Béarnaise-Sauce

Maispoularde Saltimbocca

Rosa gebratenes Schweinesteak auf grüner Pfeffersauce

Zanderfilet an Weisswein-Sauce mit glasierten Gurken

Gnocchi mit Tomaten- und Käse-Sauce

Beilagen:

Kartoffelgratin, Safranrisotto, Nudeln, Marktgemüse

\*\*\*

Dessertbuffet:

Wählen Sie bis zu 5 Desserts aus unserer Dessertvariation

**Pro Person**

**CHF 93.00**



STUDIENZENTRUM  
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

## Edler Genuss

---

Grosses Salatbuffet mit Salatgarnituren und dreierlei hausgemachten Salatsaucen  
Salatbeilagen: Ei Würfel, gebratener Speck, Kräuter und hausgemachte Knoblauch-Croûtons  
Trilogie vom Lachs (pochiert, geräuchert, gebeizt)  
Gebratene Entenbrust an Orangenvinaigrette  
Ziegenkäse mit Honig und Baumnüssen  
Roastbeef Röllchen saisonal gefüllt  
Rindstartar  
Gebratene Krevetten auf Avokadomousse

\*\*\*

Kalbskarree mit Morchelsauce  
Schweinsfilet mit Calvados-Sauce und glasierten Äpfeln  
Rumpsteak mit Kräuterbutter  
Alpstein Pouletbrust mit Bündner-Fleisch-Füllung  
Riesenkrevette mit Kräutern  
Gemüse-Süsskartoffel-Strudel an Trüffelsauce  
Beilagen:  
Dreierlei Reis (Wildreis, roter Reis, Pilaw Reis), Kartoffelgratin, Nudeln, Marktgemüse

\*\*\*

Dessertbuffet:  
Wählen Sie bis zu 5 Desserts aus unserer Dessertvariation

**Pro Person**

**CHF 110.00**



STUDIENZENTRUM  
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

## Festliche Menüs

### Festmenü 1

---

Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Dressing

*oder*

Gemischter Salat

Wählen Sie dazu Ihre beiden Favoriten:

Ziegenkäse im Speckmantel

Panierter Mozzarella

Gebratene Pilze saisonal

Poulet-Streifen

Rauchlachsrose

Gebratene Riesenkrevetten

Melonenkugeln saisonal

Ravioli vom Berner Küssli (Halbhartkäse mit Pfeffer)

\*\*\*\*

Heusuppe von unseren Wiesen mit Wachtelei und Blüten

*oder*

Erbsenschaumsuppe mit Rauchlachs und Meerrettich

\*\*\*\*

Sorbet nach Wahl

\*\*\*\*

Im Barolo geschmortes Rindsschulterfilet und Tranche vom Rinds-Entrecôte

mit Tessiner Polenta und Pistazien dazu mediterranes Schmorgemüse

*oder*

Duett vom heimischen Schwein aus niedergegartem Bio Nierstück und Schweinsfilet  
mit Champignon-Rippli-Mantel, Berner Kartoffelkuchen und saisonalem Gemüseallerlei

\*\*\*\*

Dessertbuffet

Wählen Sie bis zu 5 Desserts aus unserer Dessertvariation

**Pro Person**

**CHF 98.00**





STUDIENZENTRUM  
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

## Festmenü 2

---

Rauchlachsvariation - Terrine, Tiramisu und heissgeräucherter Tranche

*oder*

Italienische Antipasti Variationen

\*\*\*\*

Gerzensee Weinschaumsuppe mit Croûtons

*oder*

Zweierlei von Petersilie

\*\*\*\*

Sorbet nach Wahl

\*\*\*\*

Kalbsnierstück an weisser Pfeffersauce und Kräuteröl

Kartoffeltaler mit Speck und Saisongemüse

*oder*

Rinds-Entrecôte an Béarnaise-Sauce & Portweinsauce  
mit Kartoffelgratin und saisonalem Gemüsebouquet

\*\*\*\*

Dessertbuffet

Wählen Sie bis zu 5 Desserts aus unserer Dessertvariation

**Pro Person**

**CHF 110.00**



STUDIENZENTRUM  
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

### Festmenü 3

---

Dreierlei von der Alpstein Entenbrust mit Zitrusalat an Cumberland-Sauce

*oder*

Krustentiervariation – Krevettencocktail, Schneekrabbe, Riesenkrevette

\*\*\*\*

Weisse Tomatenschaumsuppe mit Saibling-Ravioli

*oder*

Pilzessenz mit Safran-Kalbsklösschen

\*\*\*\*

Sorbet nach Wahl

\*\*\*\*

Rindsfilet mit geröstetem, grünem Pfeffer an Trüffelbutter  
mit zweierlei Gemüsepuée und Bohnenbündchen

*oder*

Kalbsfilet mit ½ Hummerschwanz mariniert an rosa Champagnersauce  
zu getrüffelter Kartoffel-Mousseline und Gemüse-Potpurri

\*\*\*\*

#### Dessertbuffet

Wählen Sie bis zu 5 Desserts aus unserer Dessertvariation

**Pro Person**

**CHF 130.00**



STUDIENZENTRUM  
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

## Dessert

### Dessert-Variationen

---

Sorbet nach Angebot mit Schuss  
Joghurtschnitte mit Holunderblütengelee  
Caramelköpfler mit Rahm und Früchten  
Apfel-Prosecco-Süppchen, Quarkmousse, süßes Pesto  
Kokos-Panna cotta mit Papaya-, Mango-, Bananensalat  
Joghurt Parfait mit Kirschenkompott  
Apfelstrudel, Nussglace, Amaretto Sabayon  
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Grand Marnier und Beeren  
Sorbet Variation auf Fruchtmark  
Duett von Schokoladenmousse mit passenden Gewürzen und Früchtegarnitur  
Himbeer-Mascarponecreme mit Himbeergeist und Mandelbiskuit  
Creme Catalan mit Passionsfruchtsorbet  
Mille-feuilles von weisser Schokolade mit frischen Beeren  
Kaffee-Cremeschnitte, Sauerkirschgelee, Kirschensorbet

Mit Käsevariation ergänzt

CHF 8.00

### Herkunftsdeklaration

---

Schwein-, Kalb-, und Pouletfleisch aus der Schweiz  
Rindfleisch, wenn immer möglich aus der Schweiz ansonsten Irland  
Lamm aus Irland  
Geflügel aus Frankreich  
Fisch, Kaninchen und Wild nach Angebot

Das Hotel Schloss Gerzensee bietet nur Fische und Meeresfrüchte an, die den Nachhaltigkeitskriterien des WWF entsprechen. Pangasius und tropische Krevetten stammen aus umweltfreundlichen Zuchten in Vietnam. Dadurch garantieren wir, keine Produkte aus bedrohten Beständen sowie umweltschädlicher Zucht einzusetzen. Ebenfalls wird der Fokus auf selektive Fangmethoden gelegt.