



STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

APERITIF- & MENUVORSCHLÄGE





STUDIENZENTRUM
GERZENSEE

HOTEL SCHLOSS GERZENSEE

Aussergewöhnliche Ideen verlangen nach aussergewöhnlichen Lösungen

Wir planen mit Ihnen Feste, die unvergessen bleiben.

In unserem Angebot finden Sie abwechslungsreiche Köstlichkeiten, die von unserem Küchenteam mit viel Talent, Hingabe und Einfallsreichtum zubereitet werden.

Alle Gerichte werden nach Möglichkeit mit saisonalem Gemüse und Kräutern aus unserem Schlossgarten gereicht.

Das Hotel Schloss Gerzensee ist eingebettet in die reizvolle Landschaft des Berner Mittellandes. Die Schlossanlage umfasst einen hoteleigenen See mit einem Bootshaus, eine Schlossterrasse sowie unseren 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. Sollten Sie weitere Eindrücke wünschen, so finden Sie diese unter www.hotelschlossgerzensee.ch oder kommen Sie auf ein persönliches Gespräch bei uns in Gerzensee vorbei.

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

Wann dürfen wir Sie und Ihre Gäste verwöhnen?

Herzliche Grüsse

Ihr Team vom Hotel Schloss Gerzensee

Hotel Schloss Gerzensee, Dorfstrasse 2, 3115 Gerzensee
Telefon +41 31 780 33 00 - info@hotelschlossgerzensee.ch - www.hotelschlossgerzensee.ch

APERITIF

Kreieren Sie einen Aperitif ganz nach Ihrem Geschmack

5 Häppchen	CHF 29.00
7 Häppchen	CHF 38.00
9 Häppchen	CHF 47.00

Land und Luft

Schinkengipfeli
Fleischbällchen in Barbecue Sauce
Mini Rindfleisch-Hamburger
Grana Padano mit Prosciutto di Parma
Fenchelsalat mit Entenbrust geräuchert und Curry
Roastbeef mit hausgemachtem Senf auf Pumpernickel

See und Meer

Rauchlachs auf Meerrettich und Pumpernickel
Gebratene Krevette auf Mango-Avocado-Salat mit Himbeeressig
Gebeizter Lachs mit Gurken und saisonalen Pickels

Dunst und Nebel

Beeren Gazpacho oder klassische Gazpacho
Pilzessenz
Thailändische Kokossuppe
Süss-scharfe Birnensuppe

Feld und Wald

Italienischer Tatar aus Antipasti
Ofentomaten mit Burrata und Erdbeer-Basilikum-Öl
Berner Zwiebelkuchen
Käseküchlein
Ziegenfrischkäse mit Orange im Cornet
Asiatische Teigtaschen auf Wok-Gemüse mit süßer Chilisauce
Taboulé (libanesischer Bulgur-Salat)
Baba Ghanoush (Auberginenmousse)
Gemüsesticks mit Dip

Mini-Laugenbrötchen-

mit Lachs,
mit Poulet im Caeser – Salat - Stil
mit einer hausgemachten saisonalen Gemüsepaste

VEGAN (Ein Hoch auf unsere Gärtner und ihr Gemüse)	pro Person	CHF 18.00
---	------------	-----------

Pilzsalat mit Kräuter-Croûtons
Falafel auf Linsen-Dal-Curry
Burger auf Gemüsebasis

KURZ AUF DEN PUNKT.	pro Person	CHF 18.00
----------------------------	------------	-----------

Wir überraschen Sie gerne mit unseren drei beliebtesten Köstlichkeiten aus der Hotel Schloss Gerzensee Küche.

ERGÄNZEND (Für den grossen Hunger)

Brotkranz gefüllt mit verschiedenem Käse und Trockenfleisch (für ca. 20 Personen)	pro Stück	CHF 130.00
--	-----------	------------

Fleischplatte gemischt und garniert	pro 100 g	CHF 16.00
-------------------------------------	-----------	-----------

Käseplatte gemischt und garniert	pro 100 g	CHF 16.00
----------------------------------	-----------	-----------

MEDITERRAN & WÜRZIG (Ein Stück Mittelmeer)

pro Person

CHF 25.00

Parmesanwürfel mit Pinienkernen, Birne und Aceto
Fruchtige, saisonale Kaltschale
Gemüsechips mit Saisonalem Gemüsedip
Würziges Mini Panini, verschieden belegt
Bresaoloröllchen mit Antipasti und Erdnüssen

EINFACH & RAFFINIERT (Weil klassisch eben doch am besten ist) pro Person

CHF 29.00

Käse- und Schinkenwähe
Mini Hamburger mit Rindfleisch
Gemüseburger
Hobelkäse mit Zopf
Geräucherter Lachs mit Rahmmeerrettich

Hochzeit Schloss-Menü

Tagliata di Manzo vom Rind mit Ricotta-Basilikum Mousse und einer Terrine aus gegrilltem Gemüse.
Dazu hausgemachte Focaccia und Rucola-Mandel-Pesto.

Oder

Sprossensalat mit Onsen Ei (wachsweiches Ei), Kerbelbutter und knusprigem Toast

Karottencreme mit frischen Erbsengnocchi und einem Weißwein-Schaum aus unserem Schlosswein

Oder

Gartenkräutercreme mit einem Weißwein-Schaum aus unserem Schlosswein und Tomatenknusper

Zitronen-Risotto mit Melone und gebratener Riesengarnele

Oder

Safran-Risotto mit gebratenem Kräuterseitling mit Peperonata

Zart gegarter Kalbsrücken in einer Gartenkräuterkruste mit Brombeer-Portwein Jus. Dazu eine französische
Kartoffelmousseline mit schwarzem Trüffel und kleines saisonales Marktgemüse.

Oder

Polpettone von der Belugalinse mit Sellerie, einer Sauce aus geröstetem Gemüse und saisonalem kleinem
Gemüse.

Mousse aus Grand Cru Schokolade, Salzkramell-Glace mit Crunch und Orangen-Panna Cotta mit saisonalen
Beeren

Pro Person

5 Gänge	CHF 135.00
4 Gänge	CHF 121.00
3 Gänge	CHF 98.00

Klassisch festliches Menü

Weil klassisch doch am besten ist

Schlosssalat

Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Dressing mit Poulet -Streifen & Ravioli vom Berner Küssli (Halbhartkäse mit Pfeffer)

ODER

Rauchlachsvariation

Terrine, Tiramisu und heiss geräucherte Tranche

Heu-Suppe von unseren Wiesen mit Wachtelei und Blüten

ODER

Gerzensee Weinschaumsuppe mit Croûtons

Schweinsfilet vom heimischen Apfelschwein im Champignon-Rippli-Mantel, Berner Kartoffelkuchen und saisonales Gemüseallerlei

ODER

Rinds-Entrecôte an Béarnaise- & Portweinsauce
Kartoffelgratin und saisonales Gemüsebouquet

Wählen Sie bis zu 5 Desserts aus unserer Dessertvariation für Ihr Dessertbuffet

Pro Person

CHF 112.00

Klassische festliche Buffetvariation

UMFANGREICH

Vorspeise

Grosses Salatbuffet mit Salatgarnituren und drei hausgemachten Salatsaucen

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

Zweierlei vom Lachs (geräuchert und gebeizt)

Gebratene Entenbrust an Orangenvinaigrette

Ziegenkäse mit Honig und Baumnüssen

Roastbeef-Röllchen saisonal gefüllt

Rindstatar

Gebratene Krevetten auf Avocado-Mousse

Hauptgang

Kalbshohrücken an Morchel-Sauce

Schweinsfilet mit Calvados-Sauce und glasierten Äpfeln

Rumpsteak mit Kräuterbutter

Riesenkrevette mit Kräutern

Belugalinsen-Polpettone mit Sellerie

Beilagen: Weisswein-Risotto, Kartoffelgratin, Gnocchi Tricolore, Marktgemüse

Dessert

Wählen Sie bis zu 5 Desserts aus unserer Dessertvariation

Pro Person

CHF 118.00

Klassische festliche Buffetvariation

AUF DEN PUNKT

Vorspeise

Grosses Salatbuffet mit Salatgarnituren und drei hausgemachten Salatsaucen

Salatbeilagen: Ei-Würfel, gebratener Speck, Cherry Tomaten, gehackte Kräuter, Kerne, Sprossen und hausgemachte Croûtons

Melonenschiffchen mit Serrano-Schinken

Tomaten-Mozzarella-Salat

Geräucherter Lachs, tranchiert

Hauptgang

Roastbeef am Buffet tranchiert mit Béarnaise-Sauce,

Poulardenbrust mit Pilzrahmsauce

Zanderfilet mit Gemüsestreifen und Kerbelsauce

Saisonale vegetarische Teigtaschen

Gnocchi mit Tomatensauce & Käse

Beilagen: Kartoffelgratin, weisser Reis, Nudeln, Marktgemüse

Dessert

Wählen Sie bis zu 5 Desserts aus unserer Dessertvariation

Pro Person

CHF 98.00

DESSERT

Sorbet mit Schuss

Sorbet Variation

Zitronenmousse mit Holunderblütenbiskuit

Karamellköpfler mit Rahm und Früchten

Zitrus-Panna-Cotta mit Mango

Apfelstrudel mit Nussglace

Höiberi-Sturm (Heidelbeercrème mit Röstbrot)

Schokoladenkuchen mit Karamellbutter

Dreierlei Schokoladenmousse mit Fruchtegarnitur

Himbeer-Mascarpone-Mousse mit Himbeergelee und Mandelbiskuit

Crème Catalana

Safran-Crème Brûlée

American Cheesecake mit Beeren

Mille-feuille von der weissen Schokolade mit frischen Beeren

Saisonales Beeren-Tiramisu

Mit Käsevariation ergänzt

+ CHF 8.00

HERKUNFTSDEKLARATION

- ❖ Schwein, Kalb, Rind und Poulet stammen aus der Schweiz
- ❖ Restliches Geflügel stammt aus Frankreich
- ❖ Lamm stammt aus Irland
- ❖ Fisch nach Angebot

Das Hotel Schloss Gerzensee bietet einzig Fische und Meeresfrüchte an, die den Nachhaltigkeits-kriterien des WWF entsprechen. 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.

PREISE

Sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer, Service und Taxen. Allfällige Preisanpassungen bleiben vorbehalten.