



Menuvorschläge
für Bankette
und Festanlässe

Hotel Appenberg AG
Seminare | Gastronomie | Events
Appenbergstrasse 36
3532 Zäziwil
031 790 40 40
info@appenberg.ch
www.appenberg.ch

Liebe Gäste

Der Appenberg, eingebettet in die schöne Hügellandschaft des Emmentals, sowie das spezielle Innenleben der Räumlichkeiten in den verschiedenen altherwürdigen Häusern, lädt Sie ganz herzlich ein.

Ob bei einem Apéro, an Familienfesten, Kunden- und Mitarbeiteranlässen oder einem Hochzeitsfest – wir sind sicher, dass Sie und Ihre Gäste sich in unseren gemütlichen Räumen und Stuben wohlfühlen werden. Für uns ist es eine Herausforderung und Freude zugleich, Sie in unserem Haus zu verwöhnen. Gerne vereinbaren wir mit Ihnen einen Termin und begleiten Sie auf einem Rundgang, damit auch Sie das Aussergewöhnliche des Appenbergs sehen und spüren können.

Wann dürfen wir Sie bei uns auf dem Appenberg willkommen heissen?

Folgende Räume stehen für Ihre Anlässe zur Verfügung:

Schulhaus	bis	100	Personen	lange Tische à 12 Personen
	bis	80	Personen	Blocktische à 10 Personen
	unter	50	Personen	Fr. 400.00 Raummiete
Schulstube	bis	60	Personen	Blocktische à 10 Personen
	bis	26	Personen	Blocktisch
Predigtsäli	bis	20	Personen	Blocktisch
	unter	15	Personen	Raummiete 50.00
Sommerlaube	bis	16	Personen	Blocktisch
Schützenstube	bis	60	Personen	Blocktische à 10 Personen
Stall	bis	16	Personen	Blocktisch
Hühnerstall	bis	14	Personen	Blocktisch
Toufistube	bis	22	Personen	Blocktisch
	unter	15	Personen	Raummiete 50.00
Bärbachsaal	bis	60	Personen	Blocktische à 10 Personen
Burestube	bis	40	Personen	L – Form
	unter	20	Personen	Raummiete 100.00

Apéro

Weinkeller	bis	80	Personen
Gartenterrasse	bis	150	Personen
Garten Schulhaus	bis	150	Personen
Schulstube	bis	80	Personen
Bärengaben	bis	25	Personen
Soustall	bis	15	Personen

Wissenswertes

Menüwahl	Wir bitten Sie, sich auf maximal 2 Menus zu beschränken. Die Anzahl der jeweiligen Menus sind mindestens 10 Tage zum Voraus bekannt zu geben. Unsere Bankettgerichte servieren wir Ihnen ab 10 Personen.
Teilnehmerzahl	Die Personenzahl, die 2 Tage vor dem Anlass gemeldet ist, gilt als Basis für die Rechnungsstellung und wird zu 100% verrechnet.
Weine	Unser Weinkeller hat für jeden Geschmack und jeden Anlass etwas bereit. Erkundigen Sie sich nach unserem Angebot. Falls Sie lieber einen Wein aus Ihrem Weinkeller mitbringen möchten, verrechnen wir ein Zapfengeld von Fr. 30.00 / 75cl.
Dekoration	Auf Wunsch besorgen wir Ihnen die Dekoration/Blumen Ihrer Wahl bei unserer Floristin. Kerzen in den passenden Farben sind inbegriffen.
Verlängerung	Bis 02.00 Uhr möglich. Für Hotelgäste steht im Anschluss der Bärengraben zur Verfügung.
Nachtzuschlag	Ab 24.00 Uhr wird ein Nachtzuschlag von Fr. 40.00 / Stunde und Mitarbeiter/in verrechnet.
Besprechung	Wir möchten genügend Zeit für Sie reservieren. Deshalb bitten wir Sie, vorher einen Termin zu vereinbaren.
Spezialwünsche	Gerne erfüllen wir Ihre Wünsche im Bereich unserer Möglichkeiten. Musikalische Unterhaltung, Pferdewagenfahrten, Appenberg Turnier und weitere Rahmenprogramme senden wir Ihnen auf Anfrage gerne zu.
Allgemeines	Rücksicht auf unsere Nachbarn, unsere alten Holzhäuser sowie die Natur ist und sehr wichtig. Bitte teilen Sie diese Informationen auch Ihren zuständigen Organisatoren mit. Verzichten Sie auf das Abbrennen von Himmelslaternen sowie an Ballons befestigten Wunderkerzen. Die Tiere und die Natur sind Ihnen dankbar. Feuerwerke nur mit offizieller Bewilligung bis 23.00 Uhr. Gerne stehen wir für weitere Fragen, Anregungen und Wünsche zu Ihrer Verfügung. Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Vorbereitung.
Bezahlung	Damit Sie sich an Ihrem Fest- und Banketttag nicht mit den Finanzen herumschlagen müssen, stellen wir Ihnen gerne eine Gesamtrechnung zu.



Kalte Apéro – Snacks

Amuse – Bouche Baguettes

- mit Rauchlachs - mit Ei - mit Bündner-Fleisch
 - mit Rohschinken - mit Käse
- 2.70 / Stück

Gemüsedips mit verschiedenen Saucen
für 10 - 15 Personen 38.00 / Platte

Salzgebäck mit Chips und Nüssli
für 10 – 15 Personen 2.50 / Person

Kalte Platte mit verschiedenem Fleisch und Käse 14.00 / Person

Bio Hobelkäse von der Renggalp
für ca. 10 Personen 42.00 / Platte

Baguette am Meter mit Schinken, Salami und Käse 52.00 / Meter

Baguette am Meter mit Rohschinken, Mostbröckli & Burehamme 60.00 / Meter

Warme Apéro – Snacks

Schinken-Chüsseli, Käseküchlein
oder Mini-Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce 1.50 / Stück

Apéro - Pauschale

Schweizer Apéro 23.00 / Person
Hobelkäse, Züpfe, Burebrot, kalte Fleischplatte,
Gemüsedips, Käseküchlein und Schinken-Chüsseli

Bowlen

Verschiedene Bowlen mit Alkohol 31.00 / Liter
Alkoholfreie Früchtebowle 24.00 / Liter

Churzebärger - Feschtmenü

Anetzerli

As Glas Ämmitaler Chlepfmoscht
7.50

Usem Garte

Knackige Blattsalat
mit chüschtiger Bäuperchnoue



Märitsuppe

Klari Suppe mit fyngschnitnigem Gmües u Safran



Bärbach-Foräuefilet

anere feine Chrütersosse
uf Louchgmües



Rindsentrecôte am Stück rosa brate

Béarnaise - Sosse Gmüesigs us em Garte
Bire Händöpfu



Dessärtbüffe mit Chäs us dr Region

viu verschideni huusgmacht Läckerbisse



Menü 93.00 / Person

Vorspeisen

Hausgeräucherter Lachs mit Sauerrahm, Toast und Butter	16.00
Marinierter Schangnauer Büffelmozzarella mit Salatbouquet	15.00
Chrousi-Mousi-Salat mit Speck und Champignons	10.00
Wybersalat mit Schinkenwürfeli, Croûtons und Ei	10.00
Blattsalat mit gehobelter Belperkolle	8.50
Kleines Salatbuffet mit 7 Sorten	17.00
„Bärner-Märitsuppe“ Klare Suppe mit viel Gemüse und Safran	8.50
Rüebli – Kerbelrahmsuppe	9.00
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	9.00

Emmentaler Spezialitäten

Burehamme mit Kartoffelgratin und Salatbuffet <i>ab 15 Personen</i>	45.00
Dorngrüt – Zimis (Kalbsgeschnetzeltes) mit Eierschwämmli sauce Nudeln und Gemüsebouquet	43.00
„Suure Mocke“ mit Pilzen, Silberzwiebeln und Speckwürfeli Kartoffelstock oder Spätzli und Gemüsebouquet <i>Muss mindestens 2 Wochen im Voraus bestellen</i>	40.50

Hauptgerichte

Roastbeef gebraten mit Sauce Béarnaise Gemüsebouquet	52.00
Rindsfilet im Heubeet an Kräuterjus Gemüsebouquet	55.00
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce Gemüsebouquet	40.50
Kalbsschulterbraten im Napfbier mariniert Gemüsebouquet	44.00
Schweinscarrébraten an Chlepfmostsauce mit Apfelschnitzen Gemüsebouquet	38.00
Schweinsfilet am Stück gebraten an sämiger Emmentaler Senfsauce an Morchelsauce Gemüsebouquet	42.00 43.00
Pouletbrüstli an Champignonrahmsauce Gemüsebouquet	34.00

Beilagen nach Wahl:

Kroketten, Bärner Frites oder Rösti Kroketten

Dürsrütikartoffeln, Kartoffelgratin, Reis, Nudeln oder Spätzli

Bitte wählen Sie eine Beilage aus. Diese ist im Menüpreis inklusive.

Vegetarische Gerichte kreiert Ihnen unser Küchenteam abgestimmt auf Ihre Menüwahl und auf die Jahreszeit.

Unsere Spezialitäten aus dem Smoker

Aus dem Smoker am Stück gegart ab 20 Personen

- Roastbeef
- Kalbsribeye
- Schweinhals
- Schweinsnierstück

mit Beilagen nach Wahl

Die Preise richten sich nach den aktuellen Tagespreisen und können deshalb variieren. Genauere Informationen geben wir Ihnen gerne bei Interesse bekannt.

Fischgerichte

Forellenfilet gebraten mit Mandelbutter Schlosskartoffeln und Gemüsebouquet	31.00
Zanderfilet mit Oliven und Tomatenwürfeli Reis und Blattspinat	34.00

Käsegerichte

Käsefondue mit Früchten	27.00 / Person
Raclette vom Holzfeuer à discrétion <i>ab 6 Personen bis max. 15 Personen</i> <i>ab 15 Personen mit Raclette Ofen</i>	27.00 / Person

Buffets

Teigwarenbuffet

ab 20 Personen

40.00 / Person

Salatbuffet

Eine Auswahl von 4 verschiedenen Teigwarenarten mit Saucen
Bolognese, Napoli, Pilze, Pesto, Gorgonzola

Grillbuffet à discrétion

ab 20 Personen

61.00 / Person

Salatbuffet

Verschiedene Fleisch- und Wurstspezialitäten, Fischfilets,
sautiertes Gemüse, Kartoffelgratin, Grillsaucen und Kräuterbutter
Das Grillbuffet offerieren wir von Mai bis September

Fondue Chinoise

45.00 / Person

Gemischter Salat bis 10 Personen

Salatbuffet ab 10 Personen

Verschiedene Fleischsorten wie Poulet, Schweinefleisch, Rindfleisch
Diverse haugemachte Saucen
Reis oder Bärner Frites

Buffet erweitert mit Kalbfleisch

+ 4.00 / Person

Zvieriteller

Appenbergteller verschiedene Fleisch, Wurst und Käsespezialitäten	23.00
Burehamme – Teller	24.00
Grosser Salatteller	19.00
Wurst-Käsesalat garniert mit Salaten	20.00
Glauser's Dorfchäsiteller 4 Hart- oder Halbhartkäse, 2 – 3 Weichkäse und Garnitur	20.50
Portion Bio Hobelkäse von der Renggalp	15.00

Frühstückbuffet / Brunch

Klassisches Frühstücksbuffet

18.00 / Person

Diverse Brote, Gipfeli, Käse- und Fleischplatte, Joghurt,
verschiedene Müesli, Trockenfrüchte, Kernen-Mix, Nüsse,
Konfitüren, Honig, Nutella, Butter und Früchte
Orangen- und Multivitaminsaft, Haustee, Kaffee, Milch und Tee

Brunch-Bufferet

32.00 / Person

Klassisches Frühstücksbuffet erweitert mit
Rösti, gebratenem Speck und Eier

Frühstücksbuffet mit warmen & kalten Speisen

ab 20 Personen

46.00 / Person

Klassisches Frühstücksbuffet erweitert mit
Rösti, gebratener Speck, Eier, Burehammeplatte,
Rauchlachs und Pastete

Kleines Dessertbuffet

exkl. Getränke

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

Hausgemachte Desserts

Hauspezialitäten

Eistorte mit Mousse-Grand-Marnier Füllung Vacherin-Eistorte mit Früchten garniert	9.50 / Person
Meringue mit Rahm	10.00
Mini Meringue mit Rahm	8.00
Meringue mit Glace und Rahm	12.50
Mini Meringue mit Glace und Rahm	10.50
Caramelköppli mit Rahm	8.00
Zweifarbige Schokoladenmousse	9.00
Chäsidesert	9.00
Meringueringli, gebrannte Crème und Rahm	
Dessert nach Wahl <i>kleine Dessertkarte bis max. 15 Personen</i>	

Grosses Dessertbuffet

19.00 / Person

Käseplatte, frischer Fruchtsalat, Schokoladenmousse,
Früchtemousse, Meringue, Gebrannte Crème, Torte, verschiedene
Glacesorten, Rahm und weitere Kreation nach Jahreszeit

Kleines Dessertbuffet

14.50 / Person

Frischer Fruchtsalat, Schokoladenmousse, Meringue,
Gebrannte Crème, verschiedene Glacesorten und Rahm

Das Dessertbuffet kann mit einer Hochzeitstorte kombiniert werden.

Verschiedene Torten aus unserer Haus Bäckerei „Kreiselbeck“ in Biglen

Quark, Rüepli, Schwarzwälder Kirsch, Beeren, Mocca etc.
kann auch als mehrstöckige Hochzeitstorte hergestellt werden

Gedeck für mitgebrachte Torten oder Desserts
5.00 / Person

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

Fleisch - Herkunft

Das Fleisch für unsere Gerichte stammt aus Schweizer - Produktion.

Ausgenommen Lamm, Neuseeland

Unsere Lieferanten

Brot und Backwaren

Spezialbrote	Bäckerei Kreiselbeck	Biglen
Ruchbrot	Bäckerei Siegfried	Zäziwil
Züpfle	Inge Schüpbach	Appenberg, Mirchel
Burebrot	Ruth Wanzenried	Stutz, Mirchel
Restliche Produkte	Gourmador Frisch-Service Fredy's Baden	Zollikofen

Milchprodukte

Käserei Eyweid Zäziwil

Eier

Weidhof Burgdorf

Fleisch und Fisch

Dorfmetzg Wüthrich Signau
Heidbühl Metzgerei Eggiwil
Gertsch Comestibles AG Thun
Schröder Comestibles AG Thun

Gemüse und Früchte

Spargeln, Beeren	Hans Jürg & Cornelia Rutschi	Freimettigen
Heidelbeeren	Inge Schüpbach	Appenberg, Mirchel
Kartoffeln	Samuel Tüscher	Richigen
Restliche Produkte	Gourmador Frisch-Service	Zollikofen

Kolonialwaren

Teigwaren und Restliche Produkte	Pistor AG	Rothenburg
-------------------------------------	-----------	------------

Weine

Vennerhus Grosshöchstetten
Albert Mathier & Söhne AG Salgesch
Domaine de Ravoire AG Salgesch
Fratteli Triacca AG Toskana & Veltlin, Italien
Casa Lusitania Bern
Jean François Neyroud Chardonne