



Menuvorschläge für Bankette und Festanlässe

HOTEL APPENBERG unique
SEMINARE | GASTRONOMIE | KULTUR

FAMILIE MOSIMANN
Appenbergstrasse 36
3532 Zäziwil

Telefon 031 790 40 40
Telefax 031 790 40 50

Email hotel@appenberg.ch
Webseite 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, an Kunden- und Mitarbeiteranlässen, einem Konzert oder natürlich 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	ca. 100 Personen bis 80 Personen 50 Personen	an 8er Tischen an 10er Blocktischen mindestens
Schulstube	bis 60 Personen bis 26 Personen	an 8-10er Blocktischen an Blocktisch
Predigtsäli	bis 20 Personen	an Blocktisch
Sommerlaube	bis 16 Personen	an Blocktisch
Schützenstube	bis 60 Personen bis 26 Personen	10er Blocktischen an Blocktisch
Stall	bis 16 Personen	an Blocktisch
Hühnerstall	bis 16 Personen	an Blocktisch
Toufistube	bis 22 Personen	an Blocktisch
Bärbachsaal	bis 60 Personen bis 30 Personen	10er Blocktischen an Blocktisch
Burestube	bis 40 Personen 20 Personen	an L – Form mindestens

Apéro

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

oder je nach Anzahl Gäste weitere Räumlichkeiten

Wissenswertes

Dekoration	Auf Wunsch besorgen wir Ihnen die Dekoration/Blumen Ihrer Wahl bei unserer Floristin. Kerzen in den passenden Farben sind inbegriffen.
Menuwahl	Wir bitten Sie, sich auf maximal 2 Menus zu beschränken. Die Anzahl der jeweiligen Menus mindestens 10 Tage zum voraus bekannt zu geben. Unsere Bankettgerichte servieren wir Ihnen gerne ab 10 Personen.
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.
Verlängerung	Bis 01.30 / 02.00 Uhr. 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.
Kleidung	Die Servicemitarbeiter/innen tragen an Ihrem Anlass unser spezielles Appenbergkleid.
Spezialwünsche	Gerne erfüllen wir Ihre Wünsche im Bereich unserer Möglichkeiten, musikalische Unterhaltung, Pferdewagenfahrten, Appenberg Turnier und... und... und...
Besprechung	Wir möchten genügend Zeit für Sie reservieren. Deshalb bitten wir Sie, vorher einen Termin zu vereinbaren.
Allgemeines	Es geht uns unter anderem auch darum, auf unsere Nachbarn Rücksicht zu nehmen und unsere alten Holzhäuser, sowie die Natur zu respektieren. Bitte teilen Sie diese Informationen auch Ihren zuständigen Organisatoren mit. Verzichten Sie bitte auf das Abbrennen von Himmelslaternen sowie an Ballons befestigten Wunderkerzen. Die Tiere und die Natur sind Ihnen dankbar. Feuerwerke nur mit offizieller Bewilligung bis 23.0 Uhr. Gerne stehen wir für weitere Fragen, Anregungen und Wünsche zu Ihrer Verfügung. Für Ihr Verständnis danken wir Ihnen herzlich und wünschen Ihnen bei den Vorbereitungen viel Freude und ein in schönster Erinnerung bleibender Festanlass.
Teilnehmerzahl	Wir bitten Sie, uns die genaue Teilnehmeranzahl zwei Tage vor Ihrem Anlass mitzuteilen. Die Zahl ist für die Verrechnung massgebend.
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 - Spargeln
- Fr. 2.20 / Stück

Gemüsedips mit verschiedenen Saucen
für 10- 15 Personen Fr.30.00 / Platte

Salzgebäck mit Chips und Nüssli
für 10 – 15 Personen Fr.25.00 / Platte

Gefülltes Partybrot Füllung nach Wunsch
für 10 Personen Fleisch, Käse, Frischkäse etc. Fr.80.00 / Stück

Apéro – Baum ca. 80 Häppchen
Fleisch, Käse, Crevetten, Oliven, Früchte etc. Fr.70.00 / Baum

Kalte Platte mit verschiedenem Fleisch und Käse Fr.10.00 / Person

Hobelkäse
für ca. 10 Personen Fr.38.00 / Platte

Schnousiplättli mit hausgeräucherten Spezialitäten
für 3 Personen Fr.21.00 / Platte

Baguette am Meter mit Schinken, Salami und Käse Fr.44.00 / Stück
Baguette am Meter mit Rohschinken, Mostbröckli & Burehame Fr.52.00 / Stück

Warme Apéro – Snacks

Schinken-Chüsseli, Käsküchlein, Pilz-Chüsseli
oder mini Frühlingsrollen mit süss-sauer Sauce Fr. 1.30 / Stück

Apéro - Pauschale

Schweizer Apéro Fr.17.00 / Person
Hobelkäse, Züpfe, Burebrot, kalte Fleischplatte,
Apéro – Baum, Käseküchlein und Schinken - Chüsseli

Bowlen

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

Churzebärger - Feschtmenü

Anetzerli

As Cüpli Ämmitaler Chlepfmoscht mit eme Sprutz huusgmachtem
Sirup Fr. 8.00

Usem Garte

Knackige Blattsalat
mit chüschtiger Bäuperchnoue



Märitsuppe

Klari Suppe mit fyngschnittnigem 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 huusgmachti Läckerbisse



Menü pro Peron Fr. 85.00

Appenberger - Bankett Menus

Carpaccio vom Appenbergkäse mit Feigensenfmousse

Schweinsfilet an Morchelsauce

Dürrüttikartoffeln

Gemüsebouquet

Fr. 53.00 / Menu

Wybersalat mit Schinken, Croûtons und Ei

Bärner Märitsuppe mit Safran

Schweinscarrébraten an Chlepfmostsauce mit Apfelschnitzen

Kartoffelgratin

Gemüsebouquet

Fr. 52.00 / Menu

Kleiner gemischter Salat

Schweinssteak an Emmentaler Senfsauce

Williamskartoffeln

Buntes Gemüse

Fr. 45.00 / Menu

Mischsalat mit gehobelter Belperknolle

Schweinrahmschnitzel

Nudeln

Gemüsebouquet

Fr. 45.00 / Menu

Bunter Blattsalat mit gehobelter Belperknolle

Kalbsschulterbraten im Napfbier mariniert

Kartoffelgratin *oder* Kartoffelstock

Gemüsebouquet

Fr. 48.00 / Menu

Hausgemachte Rindsbouillon mit Flädli

Dorngrüt Zimis (Kalbsgeschnetzeltes)

an Eierschwämmli sauce

Butternudeln

Gemüsebouquet

Fr. 48.00 / Menu

Chrousi-Mousi Salat mit Speck und Champignons

Appenberg Spiess (Schweins-, Rinds- und Kalbsfleisch)
an Kräuterbutter

Williamskartoffeln

Gemüsebouquet

Fr. 49.00 / Menu

Kaltes Vorspeise Teller mit Gluschtigem aus der Region

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum

Kalbssteak *oder* Kalbshohrückenbraten

Kartoffelstock

Gemüsebouquet

Fr. 68.00 / Menu

Schangnauer Büffelmozzarella mit Glunggemöckli

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce

Kartoffelstock

Gemüsebouquet

Fr. 54.00 / Menu

Rauchlachstatar mit Toast und knackigem Salatbouquet

Meerrettichschaum

Kartoffelcrèmesuppe mit Eierschwämmli

Rindsfilet im Heu an Kräuterjus

Kartoffelkroketten

Gemüsebouquet

Fr. 73.00 / Menu

Karottencrèmesuppe mit Kerbelrahm

Pouletbrüstli an Pilzrahmsauce

Nudeln

Buntes Gemüse

Fr. 38.00 / Menu

Mischsalat mit gerösteten Kernen

Bauernbratwurst an Zwiebelsauce

Röstikroketten

Buntes Gemüse

Fr. 28.00 / Menu

Begrüssungscüpli

Appenberg Cüpli Chlepfmost mit hausgemachtem Sirup, Saison	Fr.	8.00
Emmentaler Chlepfmost	Fr.	7.80
Crémant d'Alsace	Fr.	9.00
Prosecco	Fr.	8.50

Vorspeisen

Kalter Vorspeiseteller mit Gluschtigem aus der Region	Fr.	12.00
Hausgeräucherter Lachs mit Sauerrahm, Toast und Butter	Fr.	14.50
Rauchlachstatar mit Toast knackigem Salat und Meerrettichschaum	Fr.	14.50
Schangnauer Büffelmozzarella mit Glunggemöckli	Fr.	14.50
Appenbergerkäse – Carpaccio mit Feigensenfmousse	Fr.	12.50
Chrousi-Mousi-Salat mit Speck und Champignons	Fr.	9.50
Wybersalat mit Schinkenwürfeli, Croûtons und Ei	Fr.	9.50
Blatssalat mit gehobelter Belperkollé	Fr.	8.50
Salatbuffet mit ca. 8 bis 10 Sorten	Fr.	18.50
kleines Salatbuffet mit ca. 6 Sorten	Fr.	14.00

Vorspeisenbuffet mit einer Prise Mittelmeerluft Fr. 21.50
Antipasti-Gemüse, Büffelmozzarella im Rohschinkenmantel, Vitello Tonnato, Gazpacho, hausgemachte Terrine, hausgeräucherter Lachs, Rauchforellen, Insalata Caprese, Crostini mit Tomaten und Basilikum, Griechischer Salat, Salami und andere Fleisch- und Wurstspezialitäten

Rindsbouillon mit Flädli, Gemüsestreifen oder Porto	Fr.	7.50
„Bärner-Märtsuppe“ Klare Suppe mit viel Gemüse und Safran	Fr.	8.00
Rüebli – Kerbelrahmsuppe	Fr.	8.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	Fr.	8.50
Cantadou Raviolini mit Kräuter – Nusspesto	Fr.	13.00
Sautiertes Zanderfilet auf einem Lauchbeet	Fr.	16.50

Hauptgerichte

Roastbeef gebraten mit Sauce Béarnaise Gemüsebouquet	Fr. 51.00
Rindsfilet im Heubeet an Kräuterjus Gemüsebouquet	Fr. 54.00
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce Gemüsebouquet	Fr. 39.50
Kalbsfilet am Stück gebraten an Morchelsauce Gemüsebouquet	Fr. 55.00
Kalbssteak <i>oder</i> Kalbshohrückenbraten an Pfeffersauce Gemüsebouquet	Fr. 49.50
Kalbsschulterbraten im Napfbier mariniert Gemüsebouquet	Fr. 40.50
Schweinscarrébraten an Chlepfmostsauce mit Apfelschnitzen Gemüsebouquet	Fr. 37.50
Schweinsfilet am Stück gebraten an sämiger Emmentaler Senfsauce <i>oder</i> Morchelsauce Gemüsebouquet	Fr. 41.50
Appenberg Spiess (Schweins-, Rinds- und Kalbsfleisch) mit Kräuterbutter Gemüsebouquet	Fr. 40.50
Mariniertes Lammrückenfilet mit Kräuter – Nusskruste Gemüsebouquet	Fr. 49.50
Pouletbrüstli an Pilzrahmsauce Gemüsebouquet	Fr. 31.50

Beilagen zur Auswahl:

Kroketten, Bärner Frites *oder* Rösti Kroketten
Dürsrüttikartoffeln, Kartoffelgratin, Reis, Nudeln *oder* Spätzli

Bitte wählen Sie 1 Beilage aus.
Im Preis inbegriffen.

Hausgeräucherte Burehamme mit Kartoffelgratin und Salatbuffet <i>ab 15 Personen</i>	Fr. 40.00
Hausgeräucherte Burehamme im Brotteig eingebacken mit Kartoffelgratin und Salatbuffet <i>ab 15 Personen</i>	Fr. 42.00
Dorngrüt – Zimis (Kalbsgeschnetzeltes) mit Eierschwämmli Nudeln und Gemüsebouquet	Fr. 41.00
„Suure Mocke“ mit Pilzen, Silberzwiebeln und Speckwürfeli Kartoffelstock oder Spätzli und Gemüsebouquet <i>mindestens 2 Wochen im Voraus bestellen</i>	Fr. 40.50

Fischgerichte

Forellenfilet gebraten mit Mandelbutter Schlosskartoffeln und Gemüsebouquet	Fr. 28.50
Zanderfilet mit Oliven und Tomatenwürfeli Reis und Blattspinat	Fr. 33.00

Fleischlose Gerichte

Polentataler mit Eierschwämmli und Büffelmozzarella auf Gemüse	Fr. 25.00
Röstirollen mit Spinat und Feta gefüllt auf Rahmlauch	Fr. 20.00
Cantadou Raviolini mit Kräuter – Nusspesto	Fr. 20.00

Käsegerichte

Käsefondue mit Früchten	Fr. 26.00
Napfbier Fondue mit Früchten	Fr. 26.00
Raclette vom Holzfeuer à discretion <i>ab 6 Personen bis max. 15 Personen</i> <i>ab 15 Personen mit Racletteofen (Gas)</i>	Fr. 26.00

Tellergerichte

Schweinsrahmschnitzel Nudeln Mischsalat		Fr.	27.00
Kalbsschulterbraten im Napfbier mariniert Kartoffelstock Gemüsebouquet		Fr.	33.00
Pouletbrüstli an Currysauce Reis Gemüsebouquet		Fr.	27.00
Bauernbratwurst an Zwiebelsauce Rösti Blattsalat		Fr.	23.00
Rumpsteak mit Kräuterbutter Williamskartoffeln Gemüsebouquet		Fr.	35.00
Hausgeräucherte Burehamme Kartoffelgratin und Blattsalat <i>ab 15 Personen</i>		Fr.	33.00
Pastetli mit Fleischfüllung Blattsalat	1 Stück	Fr.	15.00
	2 Stück	Fr.	18.50
Cantadou Raviolini mit Kräuter – Nusspesto Gemischter Salat		Fr.	25.00

Die Tellergerichte können auch ausserhalb der normalen Servicezeiten serviert werden.

Buffets

- Schweizer Buffet** ab 30 Personen Fr. 50.50
Warme Burehamme, Kartoffelgratin, verschiedene Platten mit kalten Fleisch- und Wurstspezialitäten, Terrine, Pastete, Rauchforellen, hausgeräucherter Lachs und Salatbuffet
- Emmentaler Buffet** ab 20 Personen (Saison) Fr. 49.00
Kräftige Fleischbrühe mit Safran, warme und kalte Emmentaler Fleisch- und Wurstspezialitäten, Sauerkraut, Bohnen, Kräuterkartoffeln, Salatbuffet, Züpfe und Burebrot
- Teigwarenbuffet** ab 20 Personen Fr. 40.00
Eine Auswahl von 5 bis 6 verschiedenen Teigwarenarten mit Saucen Carbonara, Bolognaise, Napoli, Pilze, Pesto, Gorgonzola etc. Salatbuffet
- Grillbuffet à discretion** ab 20 Personen Fr. 59.00
Salatbuffet mit Züpfe und Burebrot

Verschiedene Fleisch- und Wurstspezialitäten, Fischfilets, sautiertes Gemüse, Kartoffelgratin, Grillsaucen und Kräuterbutter
Das Grillbuffet ist ein Mai – September Angebot.
- Stehlunch** Fr. 30.00
Mini Sandwiches, Canapés, Quiche Lorraine, Antipasti-Gemüse, Mini Frühlingsrollen mit süss-sauer Sauce, Hackfleischbällchen mit rassisger Tomatensauce und Risotto

Kleine Dessertauswahl
- Fondue Chinoise** Fr. 45.00
Verschiedene Fleischsorten wie Poulet, Schweinefleisch, Rindfleisch, diverse haugemachte Saucen, Reis oder Bärner Frites, gemischter Salat bis 10 Personen
Salatbuffet ab 10 Personen
- Buffet erweitert mit Kalbfleisch Fr. 48.00

Zvieriteller

Appenbergteller verschiedenes Fleisch, Wurst und Käse	Fr. 21.00
Hausgeräucherte Burehamme – Teller	Fr. 22.50
Bündnerteller	Fr. 23.00
Emmentaler Rauchsalami-Teller	Fr. 19.00
Grosser Salatteller	Fr. 17.50
Wurstsalat garniert mit Salaten	Fr. 18.00
Wurst-Käsesalat garniert mit Salaten	Fr. 18.00
Glausers Dorfchäsiteller 4 Hart- oder Halbhartkäse, 2 – 3 Weichkäse und Garnitur	Fr. 19.50
Portion Hobelkäse	Fr. 13.50

Frühstückbuffet / Brunch

Frühstücksbuffet diverses Brot, Gipfeli, Käse- und Fleischplatte, Joghurt, diverse Müesli, Trockenfrüchte, Kernen-Mix, Nüsse, Konfitüren, Honig, Nutella, Butter und Früchte Orangen- und Multivitaminsaft, Haustee, Kaffee, Milch und Tee	Fr. 17.00
Brunch-Bufferet normales Frühstücksbuffet erweitert mit Rösti, gebratenem Speck und Eier	Fr. 31.00
Frühstücksbuffet mit warmen & kalten Speisen <i>ab 20 Personen</i> normales Frühstücksbuffet erweitert mit Rösti, gebratener Speck, Eier, Burehammeplatte, Rauchlachs, Pastete und Terrine *** Dessertbuffet	Fr. 42.50

exklusive Getränke zum Dessert

Hausgemachte Desserts

Hauspezialitäten	pro Person	Fr.	9.50
Eistorte mit Mousse-Grand-Marnier Füllung Vacherin-Eistorte mit Früchten garniert			
Verschiedene Torten	Preis je nach Tortenwahl		
Quark, Rüeblli, Schwarzwälder Kirsch, Beeren etc. <i>können auch als mehrstöckige Hochzeitstorte hergestellt werden</i>			
Gedeck für mitgebrachte Torten oder Desserts	pro Person	Fr.	6.00
Dessertsymphonie		Fr.	14.00
Meringue mit Rahm		Fr.	10.00
Mini Meringue mit Rahm		Fr.	8.00
Meringue mit Glace und Rahm		Fr.	12.50
Mini Meringue mit Glace und Rahm		Fr.	10.50
Caramelköpflli mit Rahm		Fr.	7.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm		Fr.	9.00
Zweifarbige Schokoladenmousse		Fr.	8.80
Chäsidesert		Fr.	8.80
Meringueringli, gebrannte Crème und Rahm			
Dessert nach Wahl			
<i>kleine Dessertkarte bis max. 20 Personen</i>			
Grosses Dessertbuffet		Fr.	18.00
Käseplatte, frischer Fruchtsalat, Schokoladenmousse, Früchtemousse, Meringue Crème, Torte, verschiedene Glacesorten, Rahm und weitere Kreation nach Jahreszeit			
Kleines Dessertbuffet		Fr.	14.00
Frischer Fruchtsalat, Schokoladenmousse, Meringue, Crème, verschiedene Glacesorten und Rahm			

Das Dessertbuffet kann mit einer Hochzeitstorte kombiniert werden.

Alle Preise verstehen sich inklusive 7.7% MwSt.

Fleisch - Herkunft

Das Fleisch für unsere Gerichte stammt aus Schweizer - Produktion.

Ausgenommen Lamm, Neuseeland

Unsere Lieferanten

Brot und Backwaren

Spezialbrote	Bäckerei Kreiselbeck	Grosshöchstetten
Ruchbrot	Bäckerei Siegfried	Zäziwil
Züpfle	Inge Schüpbach	Appenberg, Mirchel
Burebrot	Familie Wanzenried	Stutz, Mirchel
restliche Produkte	Gourmador Frisch-Service	Zollikofen

Milchprodukte

Käserei Eyweid Zäziwil

Eier

Weidhof Burgdorf

Fleisch und Fisch

Metzgerei Wüthrich Signau
Heidbühl Metzgerei Eggiwil
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	E. Bieri AG	Aarwangen
restliche Produkte	Pistor AG	Rothenburg

Weine

Vennerhus Grosshöchstetten
Albert Mathier & Söhne AG Salgesch
Domaine de Ravoire AG Salgesch
Schlosskeller Beat Giaouque Erlach
Fratelli Triacca AG Toskana & Veltlin, Italien

*Wir machen Ihren Aufenthalt zum
unvergesslichen Erlebnis.*

Möchten Sie Ihren Firmenanlass oder Ihr privates Fest durch ein
spezielles Rahmenprogramm ergänzen?

Einige Vorschläge aus unserer Ideenliste

Selber Käsen
in der Käserei Eyweid in Zäziwil

Brätliplausch im Nesselgraben
nach einer gemütlichen Wanderung

Pferdewagenfahrt durch die Emmentaler Landschaft

Bierbrauen in Zollbrück
Hornussen in Zäziwil

Spiel und Spass für Gross und Klein
mit unserem Appenberg Turnier