Bankettangebot für Hochzeiten Centre Loewenberg 2027



Gut tut gut.

Inhaltsverzeichnis

Apéro-Packages	**3**
Apèro-Häppchenangebot zur Auswahl	**3**
Mitternachtssnacks	**3**
Frühlingsmenü	**4**
Alternative Vorschläge zum Frühlingsmenü	**5**
Sommermenü	**6**
Alternative Vorschläge zum Sommermenü	**7**
Herbstmenü	**8**
Alternative Vorschläge zum Herbstmenü	**9**
Wintermenü	**10**
Alternative Vorschläge zum Wintermenü	**11**
Getränke	**12**
Allgemeine Hinweise	**15**
Deklaration	**16**
Inhaltsstoffe und Allergene	**16**
Allgemeine Geschäftsbedingungen / AGB's	**16**

Apéro-Packages

5 Häppchen aus dem Apéro-Häppchenangebot Prosecco, alkoholfreier Sekt, Weisswein, Bier, alkoholfreies Bier, Orangensaft, Mineralwasser, Süssgetränke, hausgemachter Hibiskus-Eistee	**CHF 45.00** **bei einer Apéro-Dauer von max. 2 Std.**
6 Häppchen aus dem Apéro-Häppchenangebot Champagner, alkoholfreie Früchtebowle, Aperol Spritz, Weisswein, Bier, alkoholfreies Bier, Mineralwasser, Süssgetränke, hausgemachter Hibiskus-Eistee	**CHF 55.00** **bei einer Apéro-Dauer von max. 2 Std**

Kinder von 0 bis 3 Jahre sind kostenlos. Für Kinder von 4 bis 12 Jahre beträgt der Preis CHF 15.00.

Apèro-Häppchenangebot zur Auswahl

Oliven-Tartelette mit Auberginencrème und Tatar vom Ofenrüebli

Oliven-Tartelette mit Rindstatar und Knoblauch-Mayonnaise

Randen-Wrap mit Gemüse, Rucola und Hummus

Geräuchertes Forellenmousse mit Radieschen auf Pumpernickel

Focaccia Würfel mit mariniertem Antipasti-Gemüse

Mungobohnen Bites mit Muhammara

Mini-Beef-Burger

Laugen-Schinkengipfeli

Mitternachtssnacks

Mini-Hotdogs und Pulled Mushroom Buns, Kartoffelchips	**CHF 13.00**
Kleine Älplermagronen im Weckglas, Apfelmus und Röstzwiebeln	**CHF 10.50**
Mitternachtsbuffet mit Käse aus der Region, Trockenfleisch, Früchten und Nüssen	**CHF 23.00**
Gulaschsuppe und Bauernbrot	**CHF 13.00**

Frühlingsmenü

Mit Fleisch
CHF 75.00

vegetarisch/ vegan
CHF 68.00

Vorspeise

Grüner Spargel mit Radieschen, Kräuter, Burrata und Zitrus-Vinaigrette
Optional mit Rohschinken + CHF 4.00

Suppe

Seeländer Weissweinsuppe mit Bärlauchschaum und Randen-Frischkäse-Crostini

Hauptgang nach Wahl (Mengen werden im Voraus vereinbart)

Kalbsnierstück mit Morchelrahmsauce, Kartoffelgratin und Frühlingsgemüse

Ravioli mit Büffelricotta und Spinat, Morchel-Rahmsauce und Frühlingsgemüse

Spargel-Artischocken-Gemüse mit Mandeln und Räuchertofu, neue Kartoffeln und Rhabarber Chutney

Dessert

Dessertbuffet mit drei süssen Versuchungen

Hochzeitstorte von unserer Partner-Konditorei	**individueller Preis**
Für das Servieren der Hochzeitstorte sowie die Bereitstellung des Geschirrs verrechnen wir:	**pro Person CHF 5.00**

Kinderbuffet (Angebot nach Absprache)
Kinder von 0 bis 3 Jahre sind kostenlos. Für Kinder von 4 bis 12 Jahre beträgt der Preis CHF 25.00.

Individuelle Anpassungen bei Allergien sind nach Absprache möglich.

Alternative Vorschläge zum Frühlingsmenü *je nach Gericht gegen Menüaufpreis*

Vorspeisen

Weisse Spargelsuppe mit Erbsen	
Tatar vom Rauchlachs mit Creme fraîche, Brioche und Kresse-Kräuter-Salat	**Aufpreis: CHF 4.00**
Marktsalat mit saisonalem Gemüse und Kernen, Saisondressing	

Hauptgänge

Zanderfilet mit Nussbutter, Kartoffel-Lauch-Stampf und grünen Spargeln	
Simmentaler Rindsfilet am Stück mit Sauce Béarnaise, Ofengemüse und Prinzessinnenkartoffeln	**+ CHF 8.00**
Kalbsnuss gefüllt mit Frischkäse und Tomaten, Kräuterjus, Frühlingsgemüse und neue Kartoffeln	
Linsen-Bulgur mit geröstetem Blumenkohl, Stangensellerie, Haselnüsse und Frischkäsealternative	

Dessert und Käse

Mille-feuille mit Vanillecreme und frischen Beeren	
Erdbeer-Rhabarber-Törtchen	
Erdbeer-Crème brûlée mit Holunderblütenmousse	
Käseteller mit Feigensenf und Nussbrot (zusätzlicher Gang)	**CHF 14.50**
Käseteller mit Feigensenf und Nussbrot, anstatt Dessert	**Aufpreis: CHF 4.50**

Sommermenü

Mit Fleisch
CHF 79.00

vegetarisch/ vegan
CHF 71.00

Vorspeise

Burrata auf bunten Tomaten, Basilikumöl und Rucola
Optional mit Rohschinken + CHF 4.00

Suppe

Gazpacho mit Kräuterbaguette und Riesencrevette

Hauptgang nach Wahl (Mengen werden im Voraus vereinbart)

Rindsentrecôte mit Balsamicojus, Ofengemüse und Kartoffeln mit Oliven

Seitan-Piccata mit Tomatencoulis, Venerereis und Zucchetti-Olivengemüse

Geröstete Aubergine, Kichererbsen-Tomaten-Topping, Bulgur-Granatapfel-Cipollotti
und Aprikosenchutney

Dessert

Dessertbuffet mit drei süssen Versuchungen

Hochzeitstorte von unserer Partner-Konditorei	**individueller Preis**
Für das Servieren der Hochzeitstorte sowie die Bereitstellung des Geschirrs verrechnen wir:	**pro Person CHF 5.00**

Kinderbuffet (Angebot nach Absprache)
Kinder von 0 bis 3 Jahre sind kostenlos. Für Kinder von 4 bis 12 Jahre beträgt der Preis CHF 25.00.

Individuelle Anpassungen bei Allergien sind nach Absprache möglich.

Alternative Vorschläge zum Sommermenü *je nach Gericht gegen Menüaufpreis*

Vorspeisen

Gurken-Minze-Kaltschale	
Gemüsesalat mit Aprikosen, Burrata und Sauerrahm	
Marktsalat mit saisonalem Gemüse und Kernen, Saisondressing	

Hauptgänge

Saiblingsfilet mit Weissweinrisotto, konfierte Tomaten und gerösteten Broccoli	
Simmentaler Rindsfilet am Stück mit Sauce Béarnaise, Ofengemüse und Prinzessinnenkartoffeln	**Aufpreis: CHF 8.00**
Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel mit Chimichurri, Peperonata und Safranrisotto	
Geröstetes Blumenkohlsteak mit Süsskartoffelpüree, Linsen, Sojajoghurt und Cranberries (vegan)	

Dessert und Käse

Zitronen-Tarte	
Beerenragout und Joghurtmousse	
Joghurt-Limetten-Creme mit Crumble und Beeren	
Käseteller mit Feigensenf und Nussbrot (zusätzlicher Gang)	**CHF 14.50**
Käseteller mit Feigensenf und Nussbrot, anstatt Dessert	**Aufpreis: CHF 4.50**

Herbstmenü

Mit Fleisch
CHF 73.00

vegetarisch/ vegan
CHF 66.00

Vorspeise

Marinierte Lachsforelle mit Kartoffel-Dillschaum, Randen und Apfelvinaigrette

Suppe

Rüebli-Ingwer-Suppe mit Pouletspiessli und Sesam

Hauptgang nach Wahl (Mengen werden im Voraus vereinbart)

Geschmortes Kalbsbäggli mit Merlotjus, Rotkraut und Quarkspätzli

Kürbis-Wellington mit Kräuterjus, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni

Gerste mit Randen-Meerrettich-Sauce, gerösteter Fenchel, Pak Choi, Salzzitrone und Haselnüssen

Dessert

Dessertbuffet mit drei süssen Versuchungen

Hochzeitstorte von unserer Partner-Konditorei	**individueller Preis**
Für das Servieren der Hochzeitstorte sowie die Bereitstellung des Geschirrs verrechnen wir:	**pro Person CHF 5.00**

Kinderbuffet (Angebot nach Absprache)
Kinder von 0 bis 3 Jahre sind kostenlos. Für Kinder von 4 bis 12 Jahre beträgt der Preis CHF 25.00.

Individuelle Anpassungen bei Allergien sind nach Absprache möglich.

Alternative Vorschläge zum Herbstmenü *je nach Gericht gegen Menüaufpreis*

Vorspeisen

Kürbissuppe mit Curryschaum, Kürbiskernen und Kürbisöl	
Ofenkürbis, Hummus, Granatapfel, Blattsalat und Zitrusdressing	
Marktsalat mit saisonalem Gemüse und Kernen, Saisondressing	

Hauptgänge

Ofenlachs mit Zitronendressing, Kürbis, Spinat und Dinkelrisotto	
Simmentaler Rindsfilet am Stück mit Sauce Béarnaise, Ofengemüse und Prinzessinnenkartoffeln	**Aufpreis: CHF 8.00**
Glasierter Kalbsbraten mit Balsamicojus, Haselnuss-Griess-Gnocchi und Ratatouille	
Steinpilz-Polenta-Ravioli mit Ofenranden und gerösteten Haselnüssen	

Dessert und Käse

Dunkles Tobleronemousse mit Gewürzbirne	
Crème brûlée mit Marroni und Orangenragout	
Berner Meringue mit Doppelrahm de la Gruyère und Herbstfrüchten	
Käseteller mit Feigensenf und Nussbrot (zusätzlicher Gang)	**CHF 14.50**
Käseteller mit Feigensenf und Nussbrot, anstatt Dessert	**Aufpreis: CHF 4.50**

Wintermenü

Mit Fleisch
CHF 71.00

vegetarisch/ vegan
CHF 63.00

Vorspeise

Geräucherte Entenbrust mit Zuckerhut-Chiccorino-Salat, Orangen und Kastanien

Suppe

Apfel-Sellerie-Suppe mit Petersilienschaum und Pumpernickel

Hauptgang nach Wahl (Mengen werden im Voraus vereinbart)

Schweinsrücken am Stück mit Steinpilzkruste, Portweinjus, Bramatapolenta mit Mascarpone und gerösteter Rosenkohl

Sellerie-Kartoffel-Stampf, in Milch geschmorter Wirz, Linsentempeh, Datteln, Orangen, Mandeln und brauner Butter

Bulgur mit geröstetem Kürbis, geschmorten Rüebli, Federkohl, Baumnüssen, süss-sauren Orangen und New Roots Cotta

Dessert

Dessertbuffet mit drei süssen Versuchungen

Hochzeitstorte von unserer Partner-Konditorei	**individueller Preis**
Für das Servieren der Hochzeitstorte sowie die Bereitstellung des Geschirrs verrechnen wir:	**pro Person CHF 5.00**

Kinderbuffet (Angebot nach Absprache)
Kinder von 0 bis 3 Jahre sind kostenlos. Für Kinder von 4 bis 12 Jahre beträgt der Preis CHF 25.00.

Individuelle Anpassungen bei Allergien sind nach Absprache möglich.

Alternative Vorschläge zum Wintermenü je nach Gericht gegen Menüaufpreis

Vorspeisen

Kartoffel-Trüffel-Cremesuppe mit Parmesanschaum	**Aufpreis: CHF 3.00**
Tatar vom Ofenrüebli, Basilikum, Ziegenfrischkäse und Orangen-Honig-Sauce	
Marktsalat mit saisonalem Gemüse und Kernen, Saisondressing	

Hauptgänge

Eglifilet mit Steinpilzen, Bratkartoffeln und Krautstiel	**Aufpreis: CHF 6.00**
Simmentaler Rindsfilet am Stück mit Sauce Béarnaise, Ofengemüse und Prinzessinnenkartoffeln	**Aufpreis: CHF 10.00**
Kalbssteak mit Portwein-Orangenjus, Butternudeln und Winterspinat mit getrockneten Tomaten	**Aufpreis: CHF 10.00**
Edelpilzhacktäschli mit Rahmsauce, Kartoffel-Lauch-Stampf und Rotkraut	

Dessert und Käse

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott	
Limoncello-Creme mit marinierten Orangenfilets und Amaretti	
Schokoladenmousse mit Passionsfruchtsorbet und marinierter Mango	
Käseteller mit Feigensenf und Nussbrot (zusätzlicher Gang)	**CHF 14.50**
Käseteller mit Feigensenf und Nussbrot, anstatt Dessert	**Aufpreis: CHF 4.50**

Getränke

Erfrischungsgetränke

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	**50 cl**	**4.50**
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	**100 cl**	**7.00**
Süssgetränke	**50 cl**	**4.50**
ZFV-Eistee und ZFV-Limonade	**50 cl**	**4.50**

Bier und Most

Bärner Müntschi (Bügelflasche)	**33 cl**	**5.00**
Weissbier	**50 cl**	**7.50**
Ramseier Suure Moscht	**49 cl**	**7.50**

alkoholfrei 0.0%

Felsenau Schümli	**33 cl**	**5.00**
Lola Bier IPA	**33 cl**	**6.00**
Ramseier Suure Moscht	**49 cl**	**7.50**

Kaffee und Tee

Kaffee, Espresso	**4.00**
Kaffee Mischgetränke (Cappuccino, Latte Macchiato)	**5.00**
Tee	**3.50**

Schaumwein und Spritzer

Prosecco di Valdobbiadene "Astoria" DOCG	**75 cl**	**25.00**
Champagne Samuel Paveau "Grand Cru" Brut Grand Cru AC, Domaine Samuel Paveau	**75 cl**	**59.00**
alkoholfrei 0.0%		
Zero'Si Rosé Sparkling 0%	**75 cl**	**28.00**
Loewenberg Spritz	**20 cl**	**8.50**
Virgin Bellini	**20 cl**	**8.50**
Virgin Hugo	**20 cl**	**8.50**

Weissweine

Chasselas Loewenberg, Weingut Michel Pellet, Vully, Schweiz	**75 cl**	**29.50**
Pinot Blanc, Weingut Michel Pellet, Vully, Schweiz	**75 cl**	**34.00**
Merlot Bianco "Lansilo" IGT, Cantina il Cavaliere, Tessin, Italien	**75 cl**	**28.00**
Arneis Roero "Camestri" DOCG, Marco Porello, Piemonte, Italien	**75 cl**	**28.00**
alkoholfrei 0.0%		
Cuvée Weiss, Amesco x Weingut Lenz, Schweiz	**75 cl**	**32.00**

Roséweine

Oeil de Perdrix AOC, Caves du Château Auvernier, Neuchâtel, Schweiz	**75 cl**	**34.00**
alkoholfrei 0.0%		
Cuvée Rosé, Amesco x Weingut Lenz, Schweiz	**75 cl**	**32.00**

Rotweine

Pinot Noir Loewenberg, Weingut Michel Pellet, Vully, Schweiz	**75 cl**	**34.00**
Pinot Noir Malbec Twanner AOC, Weingut Frauenkopf, Biel, Schweiz	**75 cl**	**34.00**
Gamaret, Weingut Michel Pellet, Vully, Schweiz	**75 cl**	**45.00**
Montefalco Rosso "Le Grazie" DOC, Villa Mongalli, Umbrien, Italien	**75 cl**	**32.00**
Sablet Rouge "Les Briguières" AC, Domaine Piaugier, 7 Côtes du Rhône, Frankreich	**75 cl**	**36.00**
Dama de Toro "Crianza" DO, Bodegas Farina, Toro, Spanien	**75 cl**	**34.00**

Getränke werden grundsätzlich nach effektivem Verbrauch verrechnet.

Allgemeine Hinweise

Zusätzliche Kosten

Servicemitarbeitende / Koch / Köchin *	**pro Stunde**	**CHF 60.00**
Event Auf- und Abbau *	**pro Stunde**	**CHF 60.00**
Kadermitarbeitende *	**pro Stunde**	**CHF 80.00**
Feiertag- und Nachtzuschlag pro Mitarbeitende 25%	**pro Stunde**	**CHF 15.00**
Anfeuern des Grill / Lagerfeuer / Feuerring	**pauschal**	**CHF 30.00**
Zapfengeld für Wein	**pro Flasche**	**CHF 20.00**
Verlängerung Bar	**pro Stunde**	**CHF 100.00**
Tischtücher gross	**pro Stück**	**CHF 5.00**
Tischtücher klein	**pro Stück**	**CHF 3.00**
Eiskübel mit Eis	**pro Stück**	**CHF 10.00**

Entstandene Drittkosten (Bewilligungen, Material etc.) werden 1 zu 1 weiterverrechnet.

*Die Stunden für Mitarbeitende, Auf- & Abbau und Materialkosten werden nach effektivem Aufwand verrechnet

Deklaration

Wir arbeiten mit Schweizer Lieferant:innen zusammen und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten, fair gehandelten und saisonalen Lebensmitteln den Vorzug.

Inhaltsstoffe und Allergene

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen kannst du dich telefonisch während den Öffnungszeiten oder per Mail an unsere Mitarbeitenden wenden.

Allgemeine Geschäftsbedingungen / AGB's

Unsere AGB findest du hier