



SCHLEMMER CHALET

Genussmomente

**BANKETT ANGEBOT
2023/2024**

BANKETT ANGEBOT 2023 & 2024

Auf 1957 Meter ...

Das wunderschöne Berner Oberland ist ein vielseitiges Ganzjahresreiseziel. Im Winter ist Adelboden-Lenk eines der grössten Skigebiete der Schweiz und im Sommer überzeugt die Region als Sport-, Bike- und Wanderparadies oder einfach als Ruheoase. Lasst euch von der Sommerbergwelt mit seiner einzigartigen Flora und Fauna verzaubern. Am besten geht das inmitten der Natur.



Inhaltsverzeichnis

KULINARIK AUF 1957 METER

Apéro-Pauschalen	6
Getränkepauschalen zum Apéro	7
Menüvorschläge	8
Getränkepauschalen zum Menü	9
Buffetvorschläge	12
Hauptspeisenbuffets	12
Fondue & Raclette	13

GETRÄNKE AUF 1957 METER

Mineralwasser & Softdrinks	16
Aperitifs & Longdrinks	16
Bier	16
Heisse Getränke	16

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN 17

Version September 2023. Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten.

Alle Preise in CHF und inklusive 7.7 % MWST.

Die Angebote gelten grundsätzlich für Gruppen ab 12 Personen in unserem Schlemmer Chalet.

Bitte beachten Sie auch unsere «Allgemeinen Geschäftsbedingungen».



Kulinarik auf 1957 meter

Damit wir Ihren Anlass optimal vorbereiten und planen können, bitten wir Sie, uns Ihre Auswahl mindestens 14 Tage im Voraus bekannt zu geben. Der Stand der gemeldeten Personenanzahl gilt als Verrechnungsgrundlage.

Apéro-pauschalen

Bei unseren Apéro-Pauschalen sind zwei Häppchen / Portion pro Sorte gerechnet.

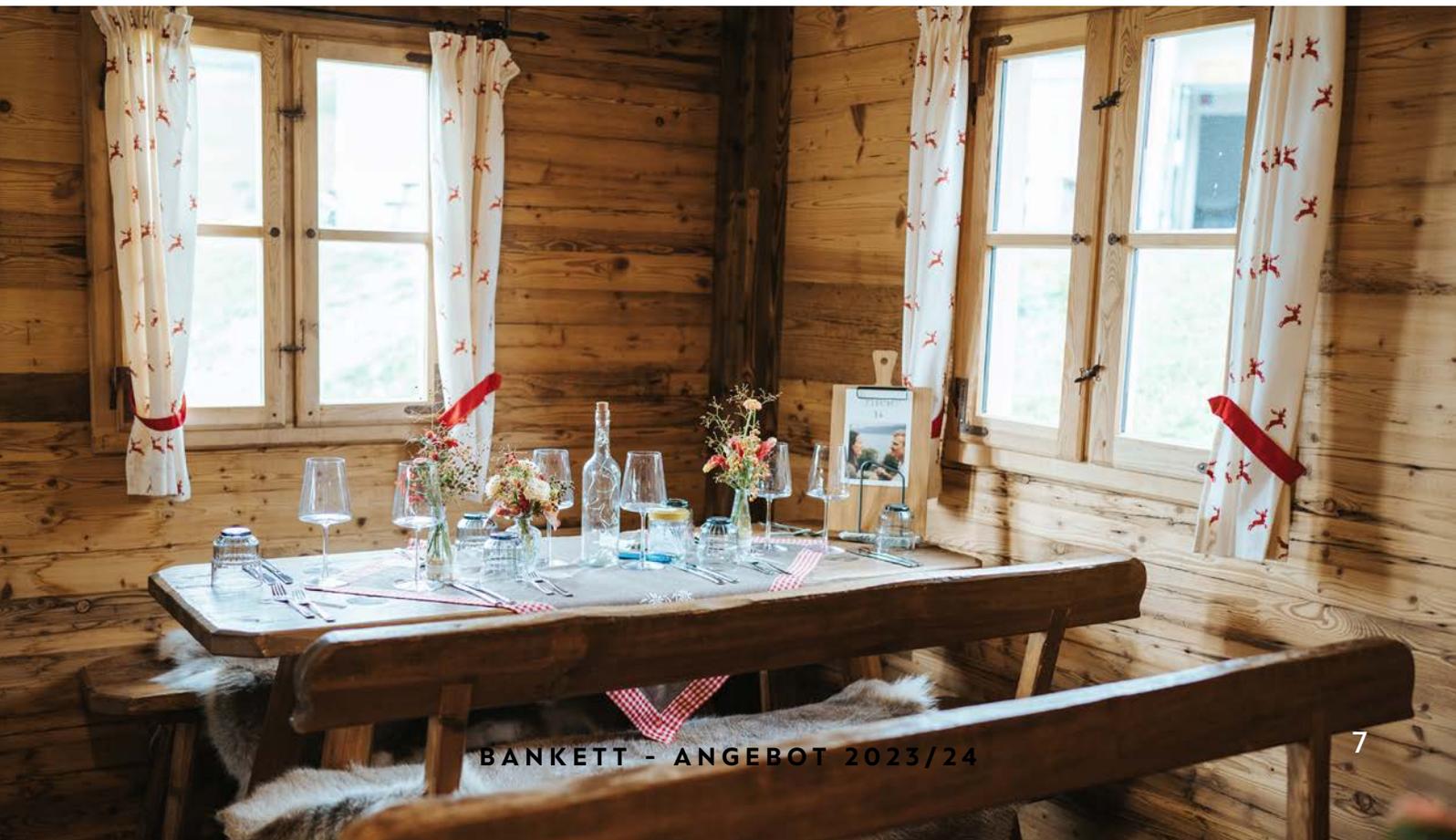
«BERGLUFT»-APÉRO	pro Person
Zur Begrüssung auf dem Hahnenmoos	
ideal für eine Apérodauer von max. 30 Minuten	19.–
ideal für eine Apérodauer von 45 bis 60 Minuten	31.–
... im Frühling: Weisswein, dazu Tomaten-Bruschetta	
... im Sommer: Prosecco, dazu Melone und Rohschinken	
... im Herbst: Simmentaler Bier und Speckzopf	
... im Winter: Dampfender Glühwein und heisse Marroni	
APÉROPLÄTTLI «HAHNENMOOS»	
Mit feinen Käse- und Fleischspezialitäten aus Adelboden	
klein (ideal für eine Apérodauer von 30-45 Minuten)	20.–
gross (ideal für eine Apérodauer von ca. 90 Minuten)	32.–
APÉRO «WILDSTRUBEL»	12.–
Mini Schinkengipfel, marinierte Oliven, Gemüsedip im Glas	
APÉRO «LOHNER»	19.–
Tomate-Mozzarellaspiese, Gemüsedip im Glas, Gemüsesuppe	
Fleischplättli (Salami, Hauswurst, Rohessspeck) mit Brot	
APÉRO «FIRST»	27.–
Blätterteigkonfekt, marinierte Oliven, Gemüsedip im Glas,	
Adelbodner Fleisch & Käsespezialitäten mit hausgemachtem Butterzopf,	
Hobelkäseröllchen, Antipastiplatte	
APÉRO «HAHNENMOOS»	34.–
marinierte Oliven, Gemüsedip im Glas, Adelbodner Fleisch &	
Käsespezialitäten, Hobelkäse, Speckpflaumen, Schweinswürstli, geräucherter	
Lachs auf Toast, Käse- & Zwiebelkuchen, Gemüsesuppe, Brotauswahl	
Unser Geheimtipp, falls Sie einen Apéro ohne Abendessen planen: Ergänzen Sie	
den Apéro mit einer kleinen Dessertvariation.	
Drei verschiedene Süssspeisen	15.–

APÉRO RICHE

Blätterteiggebäck, marinierte Oliven, Gemüsedip im Glas, 68.–
Adelbodner Fleisch & Käsespezialitäten, Speckpflaumen,
Schweinswürstli, geräucherter Lachs auf Briochetoast,
Egliknusperli mit Tartarsauce, Gemüsesuppe, Brotauswahl,
Kalbsragout im Glas mit Kartoffelstock,
Frühlingsrollen an süss-Saurer Sauce, Pouletspiessli auf Glasnudeln,
Weissweinrisotto mit Pilzen, Mini Hamburger. Drei verschiedene
Desserts im Gläschen

Getränkepauschalen zum Apéro

- | | | |
|--|------|--------|
| > Bier, Weisswein, Mineralwasser und Orangensaft | 21.– | + 9.– |
| > Bier, Prosecco, Weisswein, Mineralwasser
und Orangensaft | 27.– | + 11.– |
| > Bier Champagner, Weisswein, Mineralwasser
und Orangensaft | 39.– | + 19.– |



Menüvorschläge

HAHNENMOOS-MENÜAUSWAHL

Stellen Sie sich Ihr eigenes Wunsch-Menü aus unseren Vorschlägen zusammen.

	pro Person
6-Gang-Menü	96.–
5-Gang-Menü	82.–
4-Gang-Menü (Vorspeise kalt, Suppe, Hauptgang, Dessert)	74.–
3-Gang-Menü (Vorspeise kalt oder Suppe, Hauptgang und Dessert)	62.–

KALTE VORSPEISE

- > Burrata mit Cherrytomaten und Balsamico
- > Blattsalat mit Speck, Ei & Croutons
- > Lachs trio mit Meerrettichschaum
- > Rindstartar mit geröstetem Briochetost
- > Ententerrine mit Ananas-Mango-Chutney

SUPPE

- > Papaya-Kokossuppe
- > Zitronengrassuppe mit Crevettenspiess
- > Adelbodner Weissweinsuppe mit Chili Coppa
- > Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum

ZWISCHENGANG

Saisonales Sorbet mit Schuss

HAUPTGANG

- > Lammrückenfilet mit Kräuterkruste, Balsamicojus, Kartoffengratin & saisonales Gemüse
- > Rindsfilet schonend gegart, Sauce Bearnaise, Rosmarinkartoffeln & glasiertes Gemüse (Aufpreis 5,- CHF)
- > Entenbrust mit Honig & Sesam, karamelisiert auf Sojasprossen & Pak-Choi, dazu Basmati Reis
- > Rindsentrecote mit grüner Pfeffersauce, Pommes Duchesse & glasiertes saisonales Gemüse
- > Saltimbocca vom Kalb auf Weissweinrisotto und konfierten Cherrytomaten
- > Gebratene Maispouardenbrust, Zitronensauce & Gemüsetagliatelle
- > Rindsgeschnetztes „Stroganoff“ mit Jasminreis & Chili-Cremefraiche
- > Vegetarische Alternativen:
 - > Weissweinrisotto mit gebratenen Eierschwämmli & gehobelter Belper Knolle
 - > Hirsetaler mit Melonen-Tomatensalsa & lauwarmem Gemüsesalat
 - > Gegrillte Peperoni mit Zitronen-Couscous & Hüttenkäse



DESSERT

- > Zweifarbiges Schokoladenmousse mit Himbeeren
- > Gebrannte Creme mit Hahnenmoos-Meringue & Doppelrahm
- > Apfelstrudel mit Vanilleglace
- > Panna Cotta mit Waldbeeren
- > Karamelköpfler mit Vanillerahm
- > Limonencreme im Glas

KÄSE

- > Kleine Adelbodner Käsevariation

ADD-ONS

- > Olivenöl & Balsamico zur Brotauswahl 4.–
- > Kleine Süßigkeiten zum Kaffee 5.–
- > Nachservice (Hauptgang) 10.–

Getränkepauschalen zum Menü/Buffer

Die Getränkepauschale gilt während des Essen und der Feier für 8 Stunden.
 Natürlich ist es auch möglich, die Getränke a la carte während der Feier zu berechnen.

pro Person

Mineralwasser, Alkoholfreie Getränke, Tee, Kaffee, Bier, Prosecco und Wein (Weisswein Vorspeisen, Rotwein Hauptgang)	68.–
> Zusätzlich eine Auswahl an Schnaps & Bänden	+12.–
> Zusätzlich eine Auswahl an Longdrinks	+35.–
> Zusätzlich eine Auswahl an Champagner	+59.–





Buffetvorschläge

Wir haben Ihnen verschiedenste Buffets für Ihren Event zusammengestellt. Buchbar ab ca. 25 Personen.

	pro Person
SALATBUFFET	23.–
Tomate & Mozzarella, Couscoussalat, Linsensalat, Maissalat, Kartoffelsalat, Griechischer Salat, Gurkensalat mit Dill Randensalat, Coleslaw Salat, saisonaler Blattsalat zwei verschiedenen Dressings, Karotten Julienne, Kernenmix, Keimlinge, Croutons & Kräutern, frische Brotauswahl	

Hauptspeisenbuffets

ITALIENISCHES BUFFET (Hausgemachte Teigwaren)	39.–
Penne, Spaghetti, Lasagne, Polenta, Kalbshaxen, Rinderschmorbraten, Tomatensauce, Carbonara, Chäsmaccaroni	

BRATENSPEKTAKEL	48.–
Roastbeef, Kalbshohrücken, Schweinshalsbraten, Lammgigot, Sauce Bearnaise & Bratenjus, Bratkartoffen mit Rosmarin & Pommes frites, Gemüse garnitur	

BBQ- GRILLBUFFET	54.–
Spareribs, Kalbswürste, Schweinshalssteak, Rindssteak, Lammspiess Pouletbrust, Pulled Pork, Halloumispiesse, Folienkartoffel mit Kräuterquark, Grillgemüse, gefüllte Champignons, div. Grillsaucen	

SCHWEIZER BUFFET	47.–
Grosse Auswahl an Schweizer Spezialitäten wie Butterrösti, Züricher Geschnetzeltes, Rippli, Siedfleisch, Chässpätzli, Älpler Maccaroni und vielen Beilagen.	

DESSERTBUFFET	19.–
Weisses & dunkles Schokoladenmousse, Panna Cotta mit Beeren, Tiramisu im Glas, Limonencreme, Apfelstrudel, gebrannte Creme, Meringue mit Doppelrahm, Fruchtsalat, Schwarzwälder Torte	

> Erweitern Sie Ihr Dessertbuffet zum Beispiel mit:	
> Diversen Glacesorten inkl. Toppings	+ 6.–
> Crepes frisch zubereitet am Buffet	+ 12.–
> Schokoladenbrunnen	+ 9.–

Fondue- und Raclette

CHALETFONDUE-PLAUSCH

Unser Chaletfondue servieren wir mit Chnebelbrot von der Bäckerei Michel in Adelboden, sowie heissen Kartoffeln. Geniessen Sie unser Fondue in unserem Schlemmer Chalet

	pro Person
> Chalet-Fondue «natur» inkl. Chnebelbrot, Geschwellti,	32.–
> Chalet-Fondue «Kräuter» inkl. Chnebelbrot, Geschwellti,	36.–
> Chalet-Fondue «Champagner & Trüffel»	49.–
> Chalet-Fondue «alkoholfrei» inkl. Chnebelbrot, Geschwellti,	32.–
> + kleinem Tagesdessert im Glas	+ 8.–

VERFEINERN UND ERWEITERN SIE IHR FONDUE

> Cherrytomaten	1.–
> Speckwürfel	2.–
> Röstzwiebeln	1.–
> Knoblauch	1.–
> Chili	0.50–
> Champignons	1.50–
> Eingelegte Früchte (Fondue)	2.–
> Trockenfleisch	6.–
> Essiggemüse	2.–

Die Toppings können nur für die gesamte Gästeanzahl dazu gebucht werden.

RACLETTEPLAUSCH

Geniessen Sie unser reichhaltiges Raclettebuffet 42.–
mit verschiedenen Grillgemüsebeilagen, verschiedenen Früchten,
Geschwellti, gebratener Speck, Bratwurst, Maiskolben
Frische Brotauswahl





Getränke auf 1957 Meter

MINERALWASSER & SOFTDRINKS

Hahnenmooswasser (mit oder ohne)	50 cl	4.5.–
Coca Cola / Zero	33 cl	5.5.–
Rivella Rot / Blau / Refresh	30 cl	5.5.–
Apferschorle	33 cl	6.–
Verschiedene Süssgetränke	33 cl / 50cl	ab 6.–
Verschiedene Sorten Red Bull	33 cl	6.–

APERITIFS & LONGDRINKS

Aperitivo Orange alkoholfrei		8.–
Aperol Spritz, Hugo, Lillet Wildberry, Limoncello Spritz		10.–
Verschieden Vodka	ab	12.–
Mojito		15.–
Verschieden Gin & Tonic	ab	12.–
Bacardi Cola, Havana Cola	ab	12.–
Verschiedene Whisky Cola	ab	12.–

Fragen Sie uns nach unseren Gin-, Rum- und Whisky-Sorten.

BIER

Zwickel Bügel	33 cl	5.8.–
Stange (Feldschlösschen Spez.)	30 cl	4.7.–
Humpen (Feldschlösschen Spez.)	50 cl	6.3.–
Feldschlösschen, Lager	33 cl	5.–
Feldschlösschen, alkoholfrei	33 cl	6.5.–
Feldschlösschen, Weissbier	50 cl	7.9.–
Simmentaler	33 cl	7.–
(Märzen, Pale Ale, Lager, Bergweizen, Cider)		

HEISSE GETRÄNKE

Bio-Kaffee, Bio-Espresso		5.–
Doppelter Espresso		6.–
Schale, Cappuccino		5.5.–
Latte Macchiato		6.5.–
Ovomaltine, Caotina		5.5.–
Glas Milch		4.–
Tee		4.5.–

Allgemeine Informationen & Geschäftsbedingungen

ANGEBOT & PREISE

Sämtliche Angebote dieser Dokumentation richten sich an Gruppen ab 12 Personen. Es gelten die jeweils aktuell gültigen Angebots- und Preislisten. Alle Preise sind in CHF und inklusive 7,7 % Mehrwertsteuer.

Unsere Rechnungen verstehen sich ohne Abzüge. Je nach Grösse des Anlasses behalten wir uns eine Akontozahlung vor.

TEILNEHMERANZAHL

Damit wir Ihren Anlass optimal vorbereiten und planen können, bitten wir Sie, uns Ihre Menüauswahl mindestens 14 Tage (bei mehr als 30 Personen) und 7 Tage (bei weniger als 30 Personen) im Voraus bekannt zu geben. Der Stand der gemeldeten Personenanzahl gilt als Verrechnungsgrundlage.

RAUMMIETE

Unser Schlemmer Chalet kann für ihren Anlass exklusiv gemietet werden.

Der Mietpreis beträgt 6000,- CHF. Die Konsumation (Speisen & Getränke) wird mit dem Mietpreis verrechnet und sie zahlen nur die allfällige Differenz.

AUFTRAGSBESTÄTIGUNG

Die Absprache mit dem Berghotel Hahnenmoos kann mündlich oder schriftlich erfolgen. Mündliche Abmachungen werden durch uns schriftlich bestätigt.

Sofern nicht innerhalb vom 3 Arbeitstagen allfällige Unstimmigkeiten gemeldet werden, gelten diese als Auftragsbestätigungen als rechtsverbindlich

VERLÄNGERUNGEN

Verlängerungen bis 3:00 Uhr sind nach Absprache möglich. Ab 0:00 Uhr verrechnen wir für jede angebrochene Stunde 60,- CHF pro Mitarbeiter. Die letzte Getränkeunde ist um 2:30 Uhr.

ANNULLIERUNG

Bei Annullierung eines Anlasses nach erfolgter Auftragsbestätigung werden folgende Kosten in Rechnung gestellt:

Bis 14 Arbeitstage vor der Veranstaltung: keine Entschädigung

13-7 Arbeitstage vor der Veranstaltung: 25 % des Auftragsvolumens

6 - 2 Arbeitstage vor der Veranstaltung: 50 % des Auftragsvolumens

Weniger als 2 Arbeitstage vor der Veranstaltung: 100 % des Auftragsvolumens

PERSONENTRANSPORT (Wintersaison)

Sie haben die Möglichkeit auch nach Pistenschluss einen Transport ins Geils oder zum Bühlberg zu buchen. Der Preis beträgt pro Person 25,- CHF pro Fahrt mit unserem Pistenbully. Für eine volle Fahrt (14 Personen) verrechnen wir 250,- CHF pro Fahrt.







**HAHNEN
MOOS**

Berghotel

Berghotel Hahnenmoospass AG

CH-3715 Adelboden

☎ Fon: +41 (0) 33 673 21 41

✉ info@hahnenmoos.ch

www.hahnenmoos.ch

Folgen Sie uns!



**HAHNEN
MOOS**

Berghotel



**HAHNEN
MOOS**

Restaurant



**SCHLEMMER
CHALET**

Tenussmomente



**HAHNEN
STALL**

Lebensfreude