



HOTEL
SEASIDE
SPIEZ

Herzlich Willkommen im Hotel Seaside

Das Hotel Seaside gehört zu den bestausgestatteten und beliebtesten Tagungs-, Fest- und Hochzeitslokalitäten rund um den Thunersee.

Mit 11 Plenar- und Meeting Räumlichkeiten (45m² - 360m²) verfügt das Hotel Seaside über 1'350m² Veranstaltungsfläche, die eine wunderbare Basis für Ihren Anlass bilden, dazu kommen zahlreiche Terrassen und Aussenflächen, die Ihnen selbstverständlich auch zur Verfügung stehen. Der herrliche Blick auf den See und Bergwelt ist eines der i-Tüpfelchen, welche Sie erwarten.

Das Hotel Seaside Team freut sich darauf, Sie und Ihre Gäste verwöhnen zu dürfen. Die Küche mit schönen kulinarischen Erlebnissen. Der Service sorgt für eine herzliche und gleichzeitig diskrete Begleitung Ihres Anlasses. Und an der Reception gibt's nicht nur ein fröhliches «Willkommen».

Basis für einen gelungenen Anlass ist eine gute Organisation. Ihnen die Individualität Ihres Anlasses einzuräumen, Sie professionell zu beraten, Ihre Anliegen ernst zu nehmen, auf Ihre Wünsche einzugehen und zu verwirklichen, zählt zu unseren Stärken.

Unsere «ab» Preise:

Uns ist es ein grosses Anliegen Ihnen stets Produkte und Leistungen von Qualität anzubieten. Bei sämtlichen Preisangaben handelt es sich um «ab»-Preise, da sich die Kosten für Lebensmittel und Rohstoffe aktuell sehr dynamisch entwickeln.

Wir freuen uns, ein optimales, tagesaktuelles Angebot für Sie auszuarbeiten.

Die darin enthaltenen Preise sind nach Ihrer Zusage für uns bindend und Ihr Anlass-Budget somit gesichert.

Wir freuen uns sehr für Sie dazu sein!

Ihr Hotel Seaside-Team

HOTEL SEASIDE

Ihr Seminar- & Eventpartner am Thunersee

Schachenstrasse 43 | 3700 Spiez | Schweiz

T. +41 (0)33 650 81 81 | seminar@hotel-seaside.ch

2024
www.hotel-seaside.ch



Der Hotel Seaside Küchenchef empfiehlt Ihnen zum kulinarischen Auftakt:

Appetitanreger zur kulinarischen Einstimmung

Diese Auswahl geschmackvoller, mit Liebe zubereiteter Köstlichkeiten wird für Sie stets frisch zubereitet und bildet den idealen Begleiter zu Ihrem Aperitif.

Quantitäten :

Kleiner Aperitif:

4 – 6 Häppchen pro Person

Mittlerer Aperitif:

8 – 10 Häppchen pro Person

Apéro Riche:

ab 12 Häppchen pro Person

«ab» Preis pro Person

Zum Knabbern

Chips & Nüssli	CHF	3.20
Grissini	CHF	2.50
Blätterteig-Gebäck	CHF	4.50
Schinken-Gipfeli 2 Stück	CHF	6.20

Vegetarisch

Sbrinz Möckli	CHF	3.90
Pita mit Hummus	CHF	3.80
Gefüllte Oliven, Kapernäpfel	CHF	2.70
Cherry Tomaten-Mozzarella-Spiesschen	CHF	3.90
Grillierte Gemüse (Zucchetti, Peperoni, Aubergine)	CHF	4.90
Gefüllte Wraps mit Frischkäse, Gemüse (3 Stk.)	CHF	3.60
Gedörnte Tomaten, Feta, Crostini	CHF	4.30
Risotto mit Feldchampignons	CHF	6.50
Mini-Pizza	CHF	4.80
Garnierte Käseplatte mit Brot	CHF	7.50
Gemüse-Dips mit Saucen	CHF	4.20

Suppen

Karotten-Ingwer-Süppchen	CHF	4.80
Tomatensüppchen mit Basilikum-Schaum (saisonal)	CHF	4.80
Champignon-Schaumsüppchen	CHF	4.80
Gerstensüppchen mit / ohne Speck	CHF	4.90
Köstliches Sellerie-Süppchen mit Haselnuss-Rahmhaube	CHF	4.90
Weisswein-Süppchen SEASIDE	CHF	4.90
Lauchcrème-Süppchen mit Knoblauch-Croûtons	CHF	4.90
Klares Gemüsesüppchen und Käse-Blätterteig-Stängel	CHF	4.90

HOTEL SEASIDE

Ihr Seminar- & Eventpartner am Thunersee

Schachenstrasse 43 | 3700 Spiez | Schweiz

T. +41 (0)33 650 81 81 | seminar@hotel-seaside.ch

2024

www.hotel-seaside.ch



«ab» Preis pro Person

Fleisch

Rindfleischtatar auf Toastbrot	CHF	4.90
Poulet-Spiesschen mit Erdnussbutter-Sauce	CHF	4.70
Rindfleischkugeln auf würzigem Mango-Chutney	CHF	4.70
Rohschinken mit Melone (saisonal)	CHF	4.90
Terrine und Pastete, Sauce Cumberland	CHF	4.90
Salat von Couscous und Gemüse mit Pouletbrust	CHF	4.70
Schinken-Mousse	CHF	4.70
kleine Käseschnitte (1 Stück)	CHF	4.00
Chili con Carne	CHF	6.50
Cipollata auf Bratkartoffeln	CHF	4.80
Vitello Tonnato im Glas	CHF	4.90
Garnierte Fleisch- und Aufschnittplatte mit Brot	CHF	7.00
Roastbeef-Röllchen auf asiatischem Salat	CHF	5.60

Auswahl feinsten Spiezer Charcuterie

Mostbröckli (30g)	CHF	6.50
Salami (30g)	CHF	3.50
Trockenfleisch (30g)	CHF	6.20
inkl. Ruchbrot und Garnituren; mit Zopf plus CHF 1.50 pro Person		

Fisch

Blinis mit geräuchertem Lachs und Frischkäse-Meerrettich-Schaum	CHF	5.40
Geräucherte Forellen-Filets, Meerrettich-Sauce, Toast	CHF	4.90

Dessert

Mousse au Chocolat	CHF	4.80
Mousse à l'Ovomaltine	CHF	4.80
Panna Cotta an Frucht-Coulis	CHF	4.80
Cheese-Cake und Frucht-Coulis	CHF	4.80

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Zusammenstellen Ihres Lieblings Apéros.

HOTEL SEASIDE

Ihr Seminar- & Eventpartner am Thunersee
Schachenstrasse 43 | 3700 Spiez | Schweiz
T. +41 (0)33 650 81 81 | seminar@hotel-seaside.ch

2024
www.hotel-seaside.ch



«ab» Preis pro Person

Apéro-Platten (vom Buffet)

Variationen vom Maître Affineur (gemischte Käseplatte), Brotkorb	CHF 23.00
Fleisch- und Aufschnitt-Platte Hotel Seaside, Ruchbrot	CHF 22.00
Fleisch-, Aufschnitt und Käsevariation mit Butterzopf und Broten	CHF 24.50
Variation von Terrine und Pastete, Selleriesalat und Cumberland-Sauce	CHF 19.00

Aperitif-Getränke

Sehr beliebt: Bowle hausgemacht

Ob zum Empfang oder als frisch-fruchtiger Apéro-Begleiter, eine hausgemachte Bowle erfreut die Gäste, stimmt festlich ein und verbreitet einfach gute Laune:

Frühlingsbowle, Sommerbowle, Herbstbowle, nach Ihren Wünschen, die Fantasie kennt keine Grenzen.

Preis pro Person

ab 10 Personen (à discrétion)	
mit Alkohol	CHF 15.00
ohne Alkohol	CHF 12.00

Bei der Auswahl der Getränke zum Aperitif sind keine Grenzen gesetzt, unser komplettes Angebot finden Sie in der Wein- & Getränkekarte.