

Victoria Glion

Seminarvorschläge

Frühling/Sommer 2025



Seminarpauschale pro Tag (ohne Zimmer)

Alle unsere Pauschalangebote beinhalten die folgenden Leistungen:

- ✓ Tageskonferenzpauschale
- ✓ Raummiete
- ✓ Einrichten des Raumes
- ✓ Flipchart und Beamer mit Leinwand
- ✓ Notizblöcke und Bleistifte
- ✓ Breitband-Internetverbindung
- ✓ Parkplätze

Verschiedene Verpflegungspakete

Seminarpauschale 1 Tag mit Mittagessen – vordefiniertes 3-Gänge-Menü CHF 120.–

Seminarpauschale 1 Tag ohne Mittagessen CHF 60.–

Zusätzliche Mahlzeit pro Person CHF 65.–

Büffet – Auswahl auf Anfrage CHF 90.–

Kaffeepause

Durchgehende Kaffeepause pro halben Tag CHF 16.–

Das Büffet steht während dem Seminar im Raum zur Verfügung.

Heisse Getränke, Fruchtsäfte und Mineralwasser

Croissants am Morgen, Kuchen am Nachmittag

Gourmet-Kaffeepause CHF 12.–

Heisse Getränke, Fruchtsäfte und Mineralwasser

Croissants am Morgen, Kuchen am Nachmittag

Pauschalangebote mit Zimmer

Alle unsere Pauschalangebote beinhalten die folgenden Leistungen:

- ✓ Tageskonferenzpauschale
- ✓ Raummiete
- ✓ Einrichten des Raumes
- ✓ Flipchart und Beamer mit Leinwand
- ✓ Notizblöcke und Bleistifte
- ✓ Breitband-Internetverbindung
- ✓ Zugang zum Aussenpool und Fitnessraum
- ✓ Parkplätze

Die Seminarpauschale mit Zimmerpreisen werden auf Anfrage mitgeteilt.

Verschiedene Verpflegungspakete

1 Mahlzeit pro Tag - vordefiniertes 3-Gänge-Menü	CHF 65.–
2 Mahlzeiten pro Tag - vordefinierte 3-Gänge-Menüs	CHF 120.–
Büffet – Auswahl auf Anfrage	CHF 90.–

Kaffeepause

Durchgehende Kaffeepause pro halben Tag <i>Das Büffet steht während dem Seminar im Raum zur Verfügung. Heisse Getränke, Fruchtsäfte und Mineralwasser Croissants am Morgen, Kuchen am Nachmittag</i>	CHF 16.–
Gourmet-Kaffeepause <i>Heisse Getränke, Fruchtsäfte und Mineralwasser Croissants am Morgen, Kuchen am Nachmittag</i>	CHF 12.–



Dieser geräumige Raum voller Eleganz sticht durch seine historische Inneneinrichtung mit Kronleuchtern und Antiquitäten aus der Masse heraus. Er verfügt über Tageslicht, ein Klavier und eine kleine Tanzfläche. Dieser Raum bietet Zugang zu einer grossen Terrasse mit Blick auf den See und die Berge. Nutzen Sie die Kaffeepause, um an die frische Luft zu gehen und das atemberaubende Panorama zu betrachten.

Mögliche Raumanordnungen:

Länge	Breite	Höhe	U-Form	Klassenzimmer	Theater	Bankett
17 m	12 m	4,8 m	40 Pers.	110 Pers.	140 Pers.	120 Pers.

Halber Saal Jean-Jacques Rousseau – 102 m²



Die Hälfte des Saals Jean-Jacques Rousseau eignet sich für Seminare in einem kleineren Rahmen. Die Falttür ist mit einem zum Träumen einladenden, handgefertigten Gemälde bestückt. Der Raum bietet Zugang auf die Terrasse für Pausen an der frischen Luft.

Mögliche Raumanordnungen:

Länge	Breite	Höhe	U-Form	Klassenzimmer	Theater	Bankett
8.5 m	12 m	4,8 m	25 Pers.	40 Pers.	50 Pers.	50 Pers.

Salon vert – 52 m²



Ein Salon für intimere Konferenzen. Kronleuchter, Gemälde und Skulpturen lassen Sie in die Atmosphäre der Belle Époque eintauchen. Dieser Salon ermöglicht den Zugang zur Terrasse mit Blick auf den See und die Berge.

Mögliche Raumanordnungen:

Länge	Breite	Höhe	U-Form	Klassenzimmer	Theater	Boardroom	Bankett
7,9 m	6,6 m	3,6 m	12 Pers.	15 Pers.	30 Pers.	12 Pers.	30 Pers.

Die Grange – 90 m²



Die Grange im Park eignet sich für jede Art von Treffen und Versammlungen. Dieser Ort ist eine echte Inspirationsquelle. Ihre rustikale Seite hebt sich von der gedämpften Atmosphäre des Hotels ab und spiegelt die Nähe zu den Bergen wider. Geschäftsessen? Geburtstagsfeier? Sitzung Ihres Vorstands? Entscheiden Sie sich für die Grange!

Mögliche Raumanordnungen:

Länge	Breite	Höhe	U-Form	Klassenzimmer	Theater	Bankett
15 m	6 m	2,3 m	30 Pers.	25 Pers.	40 Pers.	50 Pers.

Menüs

Vorspeisen

Vorspeisen

Gemischter Salat  

Italienischer Salat mit Parmesanspänen  

Salat mit frischem Ziegenkäse aus Glion, Sonnenblumenkerne, Honigvinaigrette  

Tomaten & Büffelmozzarella mit Basilikum  

Wachweiches Ei auf roter Beete, leichte Cremesauce  

Sommersalat mit Gambas 

Avocadococktail mit rosa Garnelen 

Suppe

Andalusischer Gaspacho  

Tomatensuppe mit Basilikum  

Unsere Vorspeisen ausserhalb der Pauschale – Aufschlag auf den Pauschalbetrag

Vitello tonato  CHF 5.–

Seesaibling mit weisser Butter  CHF 10.–

Entenleberterrinen mit Rhabarberchutney CHF 15.–

Salat von gegrilltem Kaisergranat mit säuerlichen Tomaten  CHF 20.–

Je nach Jahreszeit

Melone & Schinken (Mitte Juni bis Mitte September) 

Weisser Spargel mit Parmaschinken (Mai-Juni)  CHF 10.–

Hauptgerichte

Green corner

Auberginen- und Zucchini-Millefeuille mit Mozzarella  

Frische Tagliatelle mit Pilz- und Spinatsauce 

Safranrisotto mit grünem Spargel  

Gemüselasagne mit Tomatensauce an Balsamico 

Hausgemachte Erbsenfalafel mit Sauce 

Fisch

Gegrillte Goldbrasse, Beurre blanc, Salzkartoffeln und gedünsteter Lauch 

Pochiertes Seesaiblingsfilet, Pilafreis, Gemüsejulienne 

Unsere Fischgerichte ausserhalb der Pauschale – Aufschlag auf den Pauschalbetrag

Seezunge Müllerinart, Salzkartoffeln, Marktgemüse  CHF 20.–

Fleisch

Gebratenes Kalbsentrecôte an Marsala, Kräutercavatelli, Blattspinat

Perlhuhnbrust vom Bauernhof mit Saft, Risotto, Chicorée Müllerinart, Brokkoli 

Schweinefilet mit Currysauce, Basmatireis, Gemüse 

Gebratenes Lammrack mit Senfsauce aus Meaux, Ratatouille, Kartoffeln «Darphin»

Zürcher Kalbsgeschnetztes, Bohnenduo, Berner Rösti

Pochiertes Hähnchen mit Estragon, Bratkartoffeln, Mangoldgratin

Unsere Fleischgerichte ausserhalb der Pauschale – Aufschlag auf den Pauschalbetrag

Gebratenes Kalbskarree, Pilzsauce, hausgemachte Spätzli, Vichy Karotten CHF 10.–

Rinderfilet, auf dem Wagen präsentiert, Sauce Béarnaise,
Kartoffeln nach Darphin-Art, geschmorter Romana-Salat  CHF 10.–

Nachspeisen

Leichtigkeit

Fruchtiges Dessert mit Gewürzen 

Gebratene Ananas mit Passionsfruchtsaft 

Panna Cotta mit Vanille 

Gourmandise

Schwarzes Schokoladenmousse mit Kakaosablé

Baba mit Limoncello

Karamell-Cremeschnitte

Paris-Brest mit Haselnuss 

Eisparfait mit 4 Gewürzen, gebratene Feige mit Honig und Orange

Heidelbeertörtchen mit Vanilleeis

Erbeerpavlova (je nach Jahreszeit) 

Kaffernlimetten-Törtchen mit Meringue, Limettensorbet

Unsere Nachspeisen ausserhalb der Pauschale – Aufschlag auf den Pauschalbetrag

Passionsfrucht-Vacherin  CHF 5.–

Schokoladen-Haselnuss-Finger mit Fleur de sel CHF 5.–

Wie eine Schwarzwäldertorte  CHF 5.–

Intoleranz und Allergien

Glutenfrei 

Vegetarisch 

Bei anderen Unverträglichkeiten und Allergien informieren Sie uns bitte vorab.

Lust auf ein massgeschneidertes Menü?

Unser Küchenteam steht Ihnen bei der Zusammenstellung Ihres Menüs gerne zur Verfügung.

Informationen

Das Victoria Glion ist ganzjährig geöffnet.

Für Ihr Wohlbefinden stehen Ihnen ein Fitnessraum, sowie zwischen Mai und September ein Aussenpool zur Verfügung.

Wenn Sie mehr Infrastruktur und Spezialausrüstung benötigen, arbeiten wir eng mit einem externen Unternehmen zusammen, das auf Anfrage audiovisuelle Ausrüstung, eine Bühne und einen Übersetzungsraum zur Verfügung stellt.

Das Victoria Glion ist sowohl mit dem Auto als auch mit öffentlichen Verkehrsmitteln gut erreichbar. Die Fahrzeit mit dem Auto beträgt 10 Minuten ab Montreux, 30 Minuten ab Lausanne und 1 Stunde und 20 Minuten ab Genf.

Aktivitäten

Zwischen der Stadt und den Bergen gelegen, ist Glion der ideale Ausgangsort für viele Gruppenaktivitäten in der Region. Besuchen Sie in weniger als 10 Kilometern Entfernung das Schloss und die Festung Chillon, entdecken Sie das Leben von Charlie Chaplin im Chaplin's World oder tanken Sie frische Luft indem Sie zum Col de Jaman oder auf den Rochers-de-Naye gelangen. Wenn Sie bei uns logieren, profitieren Sie von der kostenlosen Nutzung der öffentlichen Verkehrsmittel sowie von erheblichen Ermässigungen auf Aktivitäten in der Region dank der Carte Riviera.

In unserem Hotelpark oder im Innern des Hotels bieten wir ebenfalls Teambuilding-Aktivitäten, Zaubershow, Yoga- sowie Weinkurse an.

Für Käseliebhaber organisieren wir Raclette-Abende in unserer Grange.

Die Möglichkeiten sind schier grenzenlos. Kontaktieren Sie unseren Concierge-Service, der Ihnen gerne mit Informationen zur Seite steht und Ihren Aufenthalt organisiert.

Kontakt

E-Mail: welcome@victoria-glion.ch

Telefon: 0041 21 962 82 82

Web : www.victoria-glion.ch

Adresse : Victoria Glion
Route de Caux 16
1823 Glion-sur-Montreux CH

