



BANKETT - MENUVORSCHLÄGE

Feiern und Geniessen
in einzigartigem Ambiente am Blausee





Lieber Blausee-Gast

Herzlich willkommen am Blausee

Wir freuen uns, Ihnen auf den folgenden Seiten unsere Vorschläge für genussreiche Stunden am Blausee präsentieren zu dürfen. Alle Speisen aus unserer 13 Punkte Gault Millau-Küche bereiten wir mit viel Liebe, Produkten aus der Region und natürlich den Bio-Forellen aus unsere eigenen Zucht zu. Die Weinkarte beinhaltet zudem alles, was es für einen unvergesslichen Anlass braucht.

Unsere Menuvorschläge gelten für Gruppen **ab 15 Personen**. Bitte reservieren Sie Ihren Anlass und teilen Sie uns mindestens 14 Tage im Voraus Ihre Menuwahl (ein einheitliches Menu für die ganze Gesellschaft – Vegetarische Alternative oder Option für Allergiker jederzeit möglich) und die Anzahl Gäste mit. Die Gästezahl 72 Stunden vor dem Anlass ist verbindlich für die Rechnungsstellung. Die AGB's sind unter www.blausee.ch ersichtlich und bindend.

Für Ihren Anlass stehen der Park, stilvolle Räumlichkeiten für bis zu 130 Personen und 21 romantische Hotel-Zimmer zur Verfügung. Bei einer persönlichen Beratung vor Ort können wir noch besser auf Ihre kulinarischen Wünsche und das Rahmenprogramm eingehen. Wenn Sie einen Anlass bei uns reservieren, erhalten sie selbstverständlich für alle eingeladenen Personen den Eintritt zum Naturpark Blausee kostenlos.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Gastgeber

Lena & Janis Buergi
sowie das ganze Blausee-Team



APÉRO-VORSCHLÄGE

Stehend plaudern, essen und trinken. Stellen Sie sich Ihr individuelles Apéro-Bufferet zusammen und geniessen Sie kleine Köstlichkeiten ganz nach Ihrem Geschmack.

Apéro Buffet mit vier Komponenten	CHF 19.00
Apero Buffet mit sechs Komponenten	CHF 28.50
Apero Buffet mit acht Komponente	CHF 38.00

Mögliche Komponenten:

- Berner Oberländer Hobelkäse
- Kandertaler Hobelfleisch vom Rind
- Geräucherte Blausee Bio-Forelle
- Blausee Rauchforellenmousse
- Hausgemachte Blätterteigstangen
- Getrocknete Tomaten
- Grilliertes gemischtes Gemüse
- Rucola-Ziegenkäse-Salat mit Olivenöl
- Blausee Bio-Forellen Ceviche
- Erfrischende Gazpacho
- Crostini, belegt mit Blausee-Forelle, Fleisch oder vegetarisch / vegan
- Kandertaler Rahmkäse
- Kandertaler Pfeffersalami
- Geräucherte Blausee Bio-Lachsforelle
- Geröstete Nussmischung
- Cornichons und Silberzwiebeln
- Oliven grün & schwarz
- Tomaten-Mozzarella-Salat mit Pesto
- Rassiger Couscous-Salat
- Meatballs in pikanter Tomatensauce
- Melonen-Rohschinken-Spiessli
- Diverse Gemüsesticks mit zwei verschiedenen Dips

Geniessen Sie zu Ihrem Apéro unsere saisonale Bowle:

Saisonale Früchtebowle ohne Alkohol	1 Liter	CHF 23.00
Saisonale Früchtebowle mit Alkohol	1 Liter	CHF 35.00

Weitere Getränke entnehmen Sie bitte unserer Wein- oder Getränkekarte.



BANKETTMENU-VORSCHLÄGE

Die beliebtesten Blausee-Klassiker – Genuss in vier Gängen!

Blausee Menu 1

Geräucherte Blausee Bio-Forelle
mit Kräutersalat, eingelegten roten Zwiebeln, kandierter Zitrone und Kaperncracker

Karotten-Orangensuppe
mit Ingwerschaum und gerösteten Haselnüssen

Schweizer Rinds-Entrecôte mit Kräuterkruste,
Kartoffelgratin, saisonalem Gemüse und Butterjus

Weisses Schokoladen Mille-feuilles
mit weisser Schokoladen Ganache, Caramel- & Cookie-Crumble
und dunklem Schokoladenglace

4-Gang Menu à CHF 102.20 pro Person



Blausee Menu 2

Ziegenkäseterrine im Knuspermantel
mit rotem Zwiebel-Confit und Kräutersalat

Selleriecremesuppe
mit Apfel, Lauch und geräucherter Blausee Bio-Forelle

Sautiertes Blausee Bio-Forellenfilet
mit Fenchelgemüse, Dörrtomate
und Venere Reis

Zitronen-Tartelettes
mit Italienischer Meringues
und saisonalen Früchten

4-Gang Menu à CHF 93.80 pro Person



MENU ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

Anpassungen der Speisen sind grundsätzlich möglich. Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Menu zusammen.

Kalte Vorspeisen

Ganzjährig

Blattsalat mit Kernen und Gemüsestreifen	CHF 12.40
Ziegenkäseterrine im Knuspermantel mit rotem Zwiebel-Confit und Jung-Kräutersalat	CHF 16.80
Geräucherte Blausee Bio-Forelle mit Kräutersalat, eingelegten roten Zwiebeln, kandierter Zitrone und Kaperncracker	CHF 21.50
Ceviche von der Blausee Bio-Forelle mit Schalotte, Limette, Koriander, Wasabi-Mayo und Brotchip	CHF 23.90
Vitello Forello zarter Kalbsbraten mit eingelegten roten Zwiebeln, Rauchforellencreme und Kapern	CHF 21.50



Sommer (März-September)

Roher Fenchelsalat CHF 17.80
mit grünem Apfel, Himbeere, Granatapfel und Himbeervinaigrette (vegan)

Schweizer Burrata CHF 18.80
mit bunten Tomaten, altem Balsamico, Basilikumöl und Pistazien-Crunch

Winter (Oktober-Februar)

Veganes Pastinaken Törtli CHF 16.30
mit Hafer, Karotte, Dörrtomate, Sesam und Mokka

Nüsslisalat CHF 17.60
mit Onsenei, Speckchip und Croûtons

Randen-Carpaccio CHF 19.70
mit Salatbouquet, schwarzen Baumnüssen,
Selleriecreme, Schnittlauchöl und Selleriechip



Suppen

Ganzjährig

Karotten-Orangensuppe mit Ingwerschaum und gerösteten Haselnüssen	CHF 14.20
Selleriecremesuppe mit Apfel, Lauch und geräucherter Blausee-Forelle	CHF 17.50
Rauchforellencrèmesuppe mit Blausee Forellen Ravioli und Schnittlauchöl	CHF 19.30

Sommer (März-September)

Brunnenkresse-Schaumsuppe mit gehobeltem, altem Ziegenkäse und Brotchip	CHF 17.40
Gazpacho Andaluz mit Auberginen-Crostini	CHF 15.40

Winter (Oktober-Februar)

Kürbissuppe mit Kürbiskernen und Öl	CHF 16.40
Waldpilz-Consommé mit Wurzelgemüse und Steinpilzravioli	CHF 17.60



Warme Vorspeisen / Zwischengänge

Ganzjährig

Hausgemachte Sorbets – diverse Sorten	pro Kugel	CHF 5.50
Vegane Bio Ravioli mit Zitrone und Thymian an Pinienkern-Gremolata		CHF 17.50
Gebratenes Blausee Forellenfilet Grenobler Art auf sautiertem Spinat		CHF 20.40
Rauchforellen-Ravioli mit Salbeibutter und Pinienkernen		CHF 23.40

Sommer (März-September)

Knusprige Rucola-Kartoffel-Taschen mit wildem Broccoli, Mandelschaum und Schnittlauchöl		CHF 19.40
Gebratenes Blausee Lachsforellenfilet auf Meeresspargel mit Pernodschaum		CHF 25.30



Winter (Oktober-Februar)

Gerösteter Kürbis mit sautierten Pilzen,
Amarettini-Crunch, Federkohl und Steinpilzschaum

CHF 18.40

Safran-Risotto mit Parmesanchip,
zweierlei Randen und Salbei-Crunch

CHF 22.80



Hauptgänge mit Fleisch

Ganzjährig

Pouletbrust Suprême mit Venere Reis und grilliertem Gemüse an Butterjus	CHF 34.80
12 Stunden sous-vide gegartes Kalbsschultersteak mit Kartoffelpüree und Vichy Karotten an Rotweinjus	CHF 36.50
Schweinefilet Mignon am Stück rosa gebraten mit Pilzrahmsauce, cremiger Polenta und saisonalem Gemüse	CHF 41.60
Rinds-Entrecôte am Stück gegart mit Kräuterkruste, Kartoffelgratin, saisonalem Gemüse und Butterjus	CHF 48.50
Kalbsrücken am Stück gegart mit Café de Paris, Duett vom Blumenkohl und Pommes Pont-Neuf	CHF 59.50



Hauptgänge mit Fisch

Ganzjährig

Sautiertes Blausee Bio-Forellen Filet «Grenobler Art» mit Hasselback-Süsskartoffeln und saisonalem Gemüse	CHF 44.00
Gebratenes Blausee Bio-Forellen Filet mit Mascarpone-Polenta, sautiertem Blattspinat und Pernodschaum	CHF 44.00
Pochiertes Blausee Bio-Forellen Filet mit Dijonsenf-Sauce, Petersilienkartoffeln und Wurzelgemüse	CHF 44.00

Sommer (März-September)

Sautiertes Blausee Bio-Lachsforellen Filet mit Fregola Sarda, Pakchoi, Apfel und Pernodschaum	CHF 46.00
Blausee Bio-Lachsforellen Filet Bordelaise mit Fenchelgemüse, Dörrtomate, Venere Reis und Safransauce	CHF 46.00



Vegetarische Hauptgänge

Ganzjährig

Veganes Kichererbsen-Gemüse Ragout
mit Kokos und Kräuterkartoffelstampf CHF 27.80

Weisse Trüffel Rondellen
mit sautierten Pilzen, Lauch, Parmesan und schwarzen Trüffelperlen CHF 33.80

Sommer (März-September)

Lauwarmer und mariniertes Tofu
auf Quinoa, Gurke, Sesam, Soja, Bundzwiebel und Wakamè CHF 31.70

Knusprige Rucola-Kartoffel-Taschen
mit wildem Broccoli, Mandelschaum und Schnittlauchöl CHF 28.40

Winter

Safran Risotto mit Parmesanchip,
zweierlei Randen und Salbei-Crunch CHF 32.80

Gerösteter Kürbis mit sautierten Pilzen,
Amarettini-Crunch, Federkohl, Steinpilzschaum
und lauwarmen Beluga Linsensalat CHF 29.40



Desserts

Joghurtmousse mit saisonalem Sorbet und frischen Früchten	CHF 12.30
Zitronentarte mit Italienischer Meringue und saisonalen Früchten	CHF 14.50
Veganes Quinoatörtchen mit Kokosfüllung und Mandarinsorbet	CHF 16.80
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern mit Salted Caramel Crunch und Beerensorbet	CHF 17.00
Weisses Schokoladen Mille-feuilles mit weisser Schokoladen Ganache, Caramel- & Cookie-Crumble und dunklem Schokoladenglace	CHF 18.00



Dessertbuffet (ab 20 Personen)

Stellen Sie sich Ihr eigenes Dessertbuffet zusammen:

Dessertbuffet mit vier Komponenten	CHF 17.00
Dessertbuffet mit acht Komponenten	CHF 25.00

Mögliche Komponenten:

- Kandersteger Joghurt-Vanilleparfait mit Honigaprikosen
- Zitronentartelettes mit italienischer Meringue
- Apfelstreusel-Küchlein
- Weisses Schokoladen Mini Mille-feuilles
- Panna Cotta mit Fruchtcoulis
- Klassische Creme brûlée
- Cheesecaketartelettes mit karamellisierten Baumnüssen
- Frischkäse-Waldbeeren-Mousse
- Veganes, weisses Schokoladenmousse
- Dunkels Schokoladenmousse
- Brownies
- Blondies
- Glace / Sorbet



Mitternachtssnacks (ab 20 Personen)
Die Preise verstehen sich pro Stück:

Mini-Schinkengipfeli	CHF 2.50
Meatballs in pikanter Tomatensauce	CHF 3.50
Käse-Lauch Quiche	CHF 3.50
Pizzaschnecken Margherita / Prosciutto	CHF 3.50
Laugenbretzel mit Butter	CHF 5.50
Laugenbretzel Sandwich mit Fleisch oder Käse	CHF 8.50
Wrap mit Avocado, Tomate, Salat und Joghurtsauce	CHF 6.50
Wrap mit Pouletbrust, Tomate, Salat und Joghurtsauce	CHF 8.50

Die Preise verstehen sich pro Person, Speisen werden im Chafing Dish serviert:

Currywurst mit Brot	CHF 7.50
Chili sin Carne mit Crème fraîche und Brot	CHF 7.50
Chilli con Carne mit Crème fraîche und Brot	CHF 9.50
Gulaschsuppe mit Brot	CHF 11.50



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Wir freuen uns sehr, dass Sie für Ihren Aufenthalt das Hotel Restaurant Blausee gewählt haben und danken Ihnen herzlich für die Reservation. Gerne geben wir Ihnen nachfolgend unsere allgemeinen Geschäfts- und Annullationsbedingungen bekannt, welche bei einer definitiven Reservation gelten.

RESERVATIONEN

Das Hotel Restaurant Blausee bestätigt alle gebuchten Leistungen schriftlich.

Hotel

Die von uns schriftlich zugestellte Reservationsbestätigung ist verbindlich.

Seminare und Bankette

Die von uns schriftlich zugestellte Reservationsbestätigung muss Ihrerseits schriftlich zurückbestätigt werden. Danach gilt die Reservation als verbindlich.

Wir behalten uns vor, Ihre Kreditkarteninformationen (Kreditkarten- und Sicherheitsnummer) aufzunehmen, um die Buchung zu garantieren.

VORAUSZAHLUNGEN

Wir behalten uns vor, eine Vorauszahlung zu verlangen.

OPTION

Eine Reservation verfällt nach Ablauf der Option, sofern uns keine schriftliche Rückbestätigung vorliegt.

BEZAHLUNG

Hotel

Die Rechnung ist spätestens bei der Abreise zu begleichen. Es werden folgende Zahlungsmittel akzeptiert: Bar, Maestro, Postcard, Visa, MasterCard, American Express.

Seminare und Bankette

In der Regel stellen wir Ihnen hierzu eine Rechnung aus, welche nach Erhalt innerhalb von 15 Tagen zu begleichen ist. Wir behalten uns vor, die Begleichung der Rechnung direkt nach der Veranstaltung zu verlangen.

ANNULLATIONSBEDINGUNGEN

Hotelzimmer (bei Gruppenbuchungen wie Yoga Retreats, Hochzeiten, Seminaren, etc.)

bis 30 Tage vor dem Anlass, keine Kosten
29 bis 15 Tage vor dem Anlass, 50% der vereinbarten Leistung

14 und weniger Tage vor dem Anlass, 100% der vereinbarten Leistung

Seminare / Bankette*

Abweichungen bis 10% der vereinbarten Teilnehmerzahl nehmen wir bis 72 Stunden vor Anreise kostenfrei entgegen. Bei Überschreitung der 10% fallen folgende Kosten* an:

bis 30 Tage vor dem Anlass, keine Kosten
29 bis 15 Tage vor dem Anlass, 50% der vereinbarten Leistung

14 und weniger Tage vor dem Anlass, 100% der vereinbarten Leistung

*Als Berechnungsbasis gilt die gebuchte Personenzahl x Pauschalpreis.

*VERBINDLICHE TEILNEHMERZAHL SEMINARE UND BANKETTE

Wir bitten Sie, uns die genaue Teilnehmerzahl bis spätestens 72 Stunden vor Anreise schriftlich mitzuteilen. Diese Anzahl ist verbindlich und wird als minimale Teilnehmerzahl in Rechnung gestellt. Falls es doch mehr Teilnehmer sind, bitten wir Sie, uns dies entsprechend mitzuteilen.