



Banquet - Suggestions de menu

Fêter et savourer
dans une ambiance unique au bord du Blausee





Cher hôte du Blausee

Nous sommes heureux de vous présenter sur les pages suivantes nos suggestions pour passer d'excellents moments au bord du lac. Tous les plats de notre cuisine, notée 13 points Gault Millau, sont préparés avec amour à partir de produits régionaux et, bien sûr, de truites bio provenant de notre propre élevage. La carte des vins contient par ailleurs tout ce qu'il faut pour une occasion inoubliable.

Nos menus sont valables pour les groupes **à partir de 15 personnes**. Veuillez réserver votre événement et nous communiquer au moins 14 jours à l'avance votre choix de menu (un menu unique pour toute la société, avec une alternative végétarienne ou une option pour les personnes allergiques toujours possible), ainsi que le nombre de convives. Le nombre d'invités est contraignant pour la facturation 72 heures avant l'événement. Vous trouverez les CGV sur blausee.ch.

Pour votre événement, nous mettons à votre disposition le parc, des locaux élégants pouvant accueillir jusqu'à 130 personnes ainsi que 21 chambres d'hôtel romantiques. Nous nous réjouissons de vous accueillir et de vous conseiller personnellement sur place afin de répondre encore mieux à vos souhaits culinaires et au programme-cadre.

Nous nous réjouissons d'avance de vous accueillir !

Vos hôtes

Lena & Janis Buergi
ainsi que toute l'équipe du Blausee



PROPOSITIONS D'APÉRO

Bavardez, mangez et buvez debout. Composez votre propre buffet d'apéritif et savourez de petites douceurs à votre goût.

Apéro-buffet avec quatre composants	CHF 19.00
Apéro-buffet avec six composants	CHF 28.50
Apéro-buffet avec huit composants	CHF 38.00

Composants possibles :

- Fromage à rebibes de l'Oberland bernois
- Viande de bœuf hachée du Kandertal
- Truite fumée Blausee bio
- Mousse de truite fumée au Blausee
- Feuilletés maison
- Tomates séchées
- Légumes mixtes grillés
- Salade de roquette et de chèvre à l'huile d'olive
- Ceviche de truite bio du Blausee
- Gazpacho rafraîchissant
- Crostini, garni de truite du Blausee, viande ou végétarien / végétalien
- Fromage à la crème du Kandertal
- Salami au poivre du Kandertal
- Truite saumonée fumée bio du Blausee
- Mélange de noix grillées
- Cornichons et petits oignons
- Olives vertes & noires
- Salade de couscous épicée
- Salade de tomates et de mozzarella au pesto
- Meatballs en sauce tomate piquante
- Brochettes de melon et de jambon cru
- Divers bâtonnets de légumes avec deux dips différents

Dégustez notre bowl de saison en accompagnement de votre apéritif :

Punch aux fruits de saison sans alcool	1 litre	CHF 23.00
Punch aux fruits de saison avec alcool	1 litre	CHF 35.00

Pour les autres boissons, veuillez consulter notre carte des vins ou des boissons.



PROPOSITIONS DE MENUS DE BANQUET

Les classiques du Blausee les plus appréciés : un véritable festin !

Blausee Menu 1

Truite fumée du Blausee bio
avec salade d'herbes, oignons rouges marinés, citron confit et crackers aux câpres

Soupe de carottes à l'orange
avec mousse de gingembre et noisettes grillées

Entrecôte de bœuf suisse en croûte d'herbes,
gratin de pommes de terre, légumes de saison et jus au beurre

Mille-feuilles au chocolat blanc
avec ganache au chocolat blanc, crumble caramel & cookie
et glace au chocolat noir

Menu 4 plats à CHF 102.20 par personne



Blausee Menu 2

Terrine de fromage de chèvre enrobée de croustillant
avec confit d'oignons rouges et salade d'herbes aromatiques

Soupe à la crème de céleri
avec pomme, poireau et truite fumée bio Blausee

Filet de truite bio sauté Blausee
avec légumes au fenouil, tomate séchée
et riz Venere

Tartelettes au citron
avec meringues italiennes
et fruits de saison

Menu 4 plats à CHF 93.80 par personne



MENU À COMPOSER SOI-MÊME

Nous pouvons en principe adapter les plats. Nous nous ferons un plaisir de vous composer un menu sur mesure.

Entrées froides

Toute l'année

Salade verte avec graines et lamelles de légumes	CHF 12.40
Terrine de fromage de chèvre enrobée de croustillant avec confit d'oignons rouges et salade d'herbes aromatiques	CHF 16.80
Truite fumée du Blausee bio avec salade d'herbes, oignons rouges marinés, citron confit et crackers aux câpres	CHF 21.50
Ceviche de truite bio Blausee avec échalote, citron vert, coriandre, mayo wasabi et chips de pain	CHF 23.90
Vitello Forello rôti de veau tendre avec oignons rouges marinés, crème de truite fumée et câpres	CHF 21.50



Été (mars-septembre)

Salade de fenouil crue avec pomme verte, CHF 17.80
framboise, grenade et vinaigrette aux framboises (végétalien)

Burrata suisse avec tomates multicolores, CHF 18.80
vieux vinaigre balsamique, huile de basilic et croustillant de pistaches

Hiver (octobre-février)

Tartelette végétalienne aux panais CHF 16.30
à l'avoine, à la carotte, à la tomate séchée, au sésame et au moka

Salade de rampon CHF 17.60
avec œufs d'onsen, chips de lard et croûtons

Carpaccio de betteraves CHF 19.70
avec bouquet de salade, noix noires,
crème de céleri, huile de ciboulette et chips de céleri



Soupes

Toute l'année

Soupe de carottes à l'orange CHF 14.20
avec mousse de gingembre et noisettes grillées

Soupe à la crème de céleri CHF 17.50
avec pomme, poireau et truite fumée Blausee

Soupe à la crème de truite fumée CHF 19.30
avec raviolis de truite du lac bleu et huile de ciboulette

Été (mars-septembre)

Soupe mousseuse au cresson de fontaine CHF 17.40
avec vieux fromage de chèvre râpé et chips de pain

Gazpacho andalou avec crostini d'aubergine CHF 15.40

Hiver (octobre-février)

Soupe à la courge CHF 16.40
avec graines de courge et huile

Consommé de champignons des bois CHF 17.60
avec légumes-racines et raviolis aux cèpes



Entrées chaudes / entremets

Toute l'année

Sorbets maison - diverses variétés	par boule	CHF 5.50
Raviolis bio végétaliens au citron et au thym à la gremolata de pignons		CHF 17.50
Filet de truite Blausee grillé à la grenobloise sur épinards sautés		CHF 20.40
Ravioli de truite fumée avec beurre de sauge et pignons de pin		CHF 23.40

Été (mars-septembre)

Chaussons croustillants à la roquette et aux pommes de terre avec brocoli sauvage, mousse d'amandes et huile de ciboulette		CHF 19.40
Filet de truite saumonée Blausee rôti sur asperges de mer avec mousse au Pernod		CHF 25.30



Hiver (octobre-février)

Courge rôtie aux champignons sautés,
croustillant d'amarettini, chou plume et mousse de cèpes

CHF 18.40

Risotto au safran avec chips de parmesan,
deux sortes de betteraves rouges et croustillant de sauge

CHF 22.80



Plats principaux avec viande

Toute l'année

Suprême de poulet avec riz Venere et légumes grillés au jus de beurre	CHF 34.80
Steak d'épaule de veau cuit 12 heures sous vide avec purée de pommes de terre, carottes Vichy et jus de vin rouge	CHF 36.50
Filet mignon de porc en un seul morceau rôti rose avec sauce à la crème aux champignons, polenta crémeuse et légumes de saison	CHF 41.60
Entrecôte de bœuf cuite à la pièce avec croûte aux herbes, gratin de pommes de terre, légumes de saison et jus au beurre	CHF 48.50
Selle de veau cuite en un seul morceau avec Café de Paris, duo de choux-fleurs et pommes Pont-Neuf	CHF 59.50



Plats principaux à base de poisson

Toute l'année

Filet de truite bio Blausee sauté « façon Grenoble » avec pommes de terre douces Hasselback et légumes de saison	CHF 44.00
Filet de truite bio du Blausee rôti avec polenta au mascarpone, épinards sautés et mousse au Pernod	CHF 44.00
Filet de truite bio Blausee poché avec sauce à la moutarde de Dijon, pommes de terre persillées et légumes-racines	CHF 44.00

Été (mars-septembre)

Filet de truite saumonée bio sauté Blausee avec Fregola Sarda, Pakchoi, pomme et mousse au Pernod	CHF 46.00
Blausee Filet de truite saumonée bio Bordelaise avec légumes au fenouil, tomate séchée, riz Venere et sauce au safran	CHF 46.00



Plats principaux végétariens

Toute l'année

Ragoût végétalien de pois chiches et de légumes CHF 27.80
avec noix de coco et purée de pommes de terre aux herbes

Rondelles de truffe blanche CHF 33.80
avec champignons sautés, poireaux, parmesan et perles de truffe noire

Été (mars-septembre)

Tofu tiède et mariné CHF 31.70
sur quinoa, concombre, sésame, soja, oignon botte et wakamé

Chaussons croustillants à la roquette et aux pommes de terre CHF 28.40
avec brocoli sauvage, mousse d'amandes et huile de ciboulette

Hiver (octobre-février)

Risotto au safran avec chips de parmesan, CHF 32.80
deux sortes de betteraves rouges et croustillant de sauge

Courge rôtie aux champignons sautés, CHF 29.40
Croustillant d'amarettini, chou plume, mousse de cèpes
et salade de lentilles tièdes Beluga



Desserts

Mousse de yaourt avec sorbet de saison et fruits frais	CHF 12.30
Tarte au citron avec meringue italienne et fruits de saison	CHF 14.50
Tartelette végétalienne au quinoa fourrée à la noix de coco et sorbet à la mandarine	CHF 16.80
Gâteau au chocolat avec cœur liquide avec Salted Caramel Crunch et sorbet aux baies	CHF 17.00
Mille-feuilles au chocolat blanc avec ganache au chocolat blanc, crumble caramel & cookie et glace au chocolat noir	CHF 18.00



Buffet de desserts (à partir de 20 personnes)

Composez votre propre buffet de desserts :

Buffet de desserts composé de quatre éléments CHF 17.00

Buffet de desserts composé de huit éléments CHF 25.00

Composants possibles :

- Parfait au yogourt et à la vanille de Kandersteg avec abricots au miel
- Tartelettes au citron avec meringue italienne
- Petits gâteaux au crumble de pommes
- Mini mille-feuilles au chocolat blanc
- Panna cotta avec coulis de fruits
- Crème brûlée classique
- Tartelettes au cheesecake et noix caramélisées
- Mousse au fromage frais et aux fruits des bois
- Mousse au chocolat blanc végétalienne
- Mousse au chocolat noir
- Brownies
- Blondies
- Glace / Sorbet



Collation de minuit (à partir de 20 personnes)

Les prix s'entendent par pièce :

Mini-croissants au jambon	CHF 2.50
Meatballs en sauce tomate piquante	CHF 3.50
Quiche au fromage et aux poireaux	CHF 3.50
Escargots de pizza Margherita / Prosciutto	CHF 3.50
Bretzels à la saumure avec du beurre	CHF 5.50
Sandwich au bretzel et à la viande ou au fromage	CHF 8.50
Wrap à l'avocat, à la tomate, à la salade et à la sauce au yaourt	CHF 6.50
Wrap avec poitrine de poulet, tomate, salade et sauce au yogourt	CHF 8.50

Les prix s'entendent par personne, les repas sont servis dans un chafing dish:

Saucisse au curry avec du pain	CHF 7.50
Chili sin carne avec crème fraîche et pain	CHF 7.50
Chilli con Carne mit Crème fraîche und Brot	CHF 9.50
Soupe de goulash avec du pain	CHF 11.50



CONDITIONS GÉNÉRALES

Nous sommes très heureux que vous ayez choisi l'Hôtel Restaurant Blausee pour votre séjour et vous remercions chaleureusement de votre réservation. C'est avec plaisir que nous vous communiquons ci-après nos conditions générales de vente et d'annulation, qui s'appliquent en cas de réservation définitive.

RÉSERVATIONS

L'Hôtel Restaurant Blausee confirme par écrit toutes les prestations réservées.

Hotel

La confirmation de réservation que nous envoyons par écrit est contraignante.

Séminaires et banquets

La confirmation de réservation que nous vous envoyons par écrit doit être confirmée par écrit de votre part. Ensuite, la réservation est considérée comme ferme. Nous nous réservons le droit d'enregistrer les informations relatives à votre carte de crédit (numéro de carte de crédit et numéro de sécurité) afin de garantir la réservation.

PAIEMENTS D'AVANCE

Nous nous réservons le droit d'exiger un paiement anticipé.

OPTION

Une réservation expire à la fin de l'option si nous n'avons pas reçu de confirmation écrite.

PAIEMENT

Hotel

La facture doit être réglée au plus tard au moment du départ. Les moyens de paiement suivants sont acceptés : Espèces, Maestro, Postcard, Visa, MasterCard, American Express.

Séminaires et banquets

En règle générale, nous vous envoyons une facture qui doit être réglée dans les 15 jours suivant sa réception. Nous nous réservons le droit d'exiger le règlement de la facture directement après l'événement.

CONDITIONS D'ANNULATION

Chambre d'hôtel (pour les réservations de groupe comme les retraites de yoga, les mariages, les séminaires, etc.)

jusqu'à 30 jours avant l'événement, aucun frais

29 à 15 jours avant l'événement, 50% de la prestation convenue

14 jours et moins avant l'événement, 100% de la prestation convenue

Séminaires et banquets*

Nous acceptons sans frais les écarts jusqu'à 10% du nombre de participants convenu jusqu'à 72 heures avant l'arrivée. En cas de dépassement des 10%, les frais suivants* s'appliquent :

jusqu'à 30 jours avant l'événement, aucun frais

29 à 15 jours avant l'événement, 50% de la prestation convenue

14 jours et moins avant l'événement, 100% de la prestation convenue.

*La base de calcul est le nombre de personnes réservées x le prix forfaitaire.

*NOMBRE DE PARTICIPANTS OBLIGATOIRE POUR LES SÉMINAIRES ET LES BANQUETS

Nous vous prions de nous communiquer par écrit le nombre exact de participants au plus tard 72 heures avant votre arrivée. Ce nombre est obligatoire et sera facturé comme nombre minimal de participants. Si le nombre de participants est supérieur, nous vous prions de nous en informer.