

# Hochzeits Unterlagen



Vielen Dank, dass Sie unser Haus für Ihren bevorstehenden Anlass in die engere Wahl mit einbeziehen. Wir freuen uns, Ihnen dafür unsere Dokumentation zu unterbreiten.

Das Seehotel Delphin am schönen und idyllischen Hallwilersee ist seit 1927 im Besitze der Familie Fischer, die es bereits in der vierten Generation führt. Dem Restaurationsbetrieb ist zusätzlich eine eigene Fischerei angegliedert. Dies macht uns zum Treffpunkt am See für Frisch-Fisch-Liebhaber. Besonders stolz sind wir auf die hohe Auszeichnung

**„Goldener Fisch - Ausgezeichnete Fischküche“**,  
welche uns verliehen worden ist, und allerbeste  
Fisch-Küche verspricht.



Unsere Küche legt Wert auf zeitgemäß bekömmlich-leichte Gerichte. Wir beraten Sie gerne mit aktuell-saisonalen Angeboten. Wir sind auch bereit, auf persönliche Wünsche einzugehen und Ihnen Ihr individuelles Menu zusammenzustellen. Diese Vorschläge richten sich an Gesellschaften ab zehn Personen. Aus servicetechnischen Gründen bitten wir Sie, sich auf **ein Menu** zu einigen.

Bitte bestellen Sie Ihr Menu und die Getränke frühzeitig (zwei Wochen vor dem Anlass), damit wir die benötigten Produkte in optimaler Qualität einkaufen können.

### **Tischordnung und Tischkarten**

Unser Panorama Saal ist mit runden Tischen für 8 Personen mit einem Durchmesser von 1.6 Meter ausgestattet. Je nach Art und Weise des Anlasses finden wir sicher die Ihnen passende Tischordnung. Bringen Sie uns bitte die Tischkarten (nach Tischen sortiert) einen Tag vor dem Fest vorbei; mit Hilfe des Tischplanes werden wir diese am Hochzeitstag verteilen.

### **Gästezahl**

Bei Änderung der Personenzahl sind wir Ihnen für eine sofortige Benachrichtigung dankbar. Die am Vortag des Anlasses gemeldete Personenzahl gilt als verbindlich für die mindest Rechnungsstellung.



### **Hussen**

Weisse Stoffüberzüge für die Stühle stellen wir Ihnen gerne nach Verfügbarkeit zur Verfügung. Für die Reinigung, Miete und Bereitstellung berechnen wir Fr. 8.50 pro Stuhl.

### **Menukarten**

Gerne drucken wir Ihnen Menukarten, welche vom Hause offeriert sind.

### **Saalmiete**

Grundsätzlich berechnen wir keine Saalmieten.

Im **Panoramasaal** verrechnen wir jedoch in der Bankett-Hochsaison am **Samstagabend** von **Mai bis September** einen Mindestumsatz (ohne Hotel) von:

Panoramasaal	Mindestumsatz Fr. 5500.—
Panoramasaal mit 1 Teil	Mindestumsatz Fr. 8000.—
Panoramasaal mit 2 Teilen	Mindestumsatz Fr. 10000.—

### **Kinder**

Für Kinder haben wir eine spezielle Kinderkarte. Darin können die kleinen Gäste am Tag des Anlasses ihr eigenes Menu aussuchen. Bei Kindern unter 12 Jahren besteht die Möglichkeit ein halbes Menu zu bestellen.

### **Übernachtung**

Hotelzimmer reservieren wir Ihnen und Ihren Gästen sehr gerne, damit Sie den Anlass gemütlich geniessen können. Bitte nehmen Sie die Reservation frühzeitig vor.

### **Blumen**

Die Blumendekorationen bestellen wir gerne in Ihrem Auftrag und nach Ihren Wünschen bei unseren Floristen. Verrechnung gemäß Angaben des Floristen plus Mehrwertsteuer und Transport. Natürlich können Sie die Blumen auch selber mitbringen.



### **Feuerwerk**

Feuerwerke sind Bewilligungspflichtig und werden grundsätzlich auf und am See nicht bewilligt. Auch das Steigen Lassen von Himmelslaternen ist in Meisterschwanden nicht mehr erlaubt.

### **Verlängerung**

Polizeistunde im Kanton Aargau 24.00 Uhr

Bei Verlängerung bis 1.00 Uhr, verrechnen wir Fr. 250.--  
bis maximal 2.00 Uhr, verrechnen wir Fr. 500.--  
(Spätestens um 2 Uhr muss der Saal geräumt sein.)

### **Musik**

bis spätestens um 01.30 Uhr

### **Parkplätze**

Für unsere Gäste stehen 150 PW und 3 Car Parkplätze gratis zur Verfügung.

### **Rechnung**

Sie können den Anlass anschliessend bar vor Ort bezahlen oder gerne senden wir Ihnen eine Rechnung (zahlbar rein netto innert 20 Tagen). Bei Banketten akzeptieren wir **keine Kreditkarten**. Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

### **Annullierungskosten**

nach definitiver Buchung Fr. 1000.-- (Tausend) innerhalb von 6 Monaten vor stattfinden des Anlasses.



## Anreise



### Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln

Von Wohlen AG oder Lenzburg fahren Sie mit dem Bus bis Meisterschwanden Delphinweg oder Schulhaus. Von dort folgen Sie dem Weg bis an den See.

### Anreise mit dem Auto

A1 Zürich - Bern: Ausfahrt Lenzburg, Richtung Wohlen über Villmergen > Sarmenstorf > Fahrwangen nach Meisterschwanden, dem Wegweiser folgen.

Das Delphin befindet sich in der Mitte des Dorfes am See gelegen.

Es ist uns ein Vergnügen, Ihr Fest im Seehotel Delphin mitzugestalten. Wir freuen uns, Sie zur Besprechung Ihres Anlasses im Delphin zu empfangen, und Ihre Gäste am Hallwilersee begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

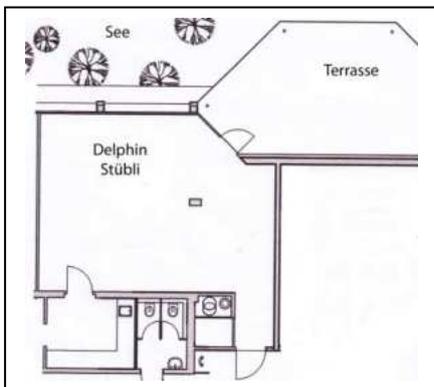
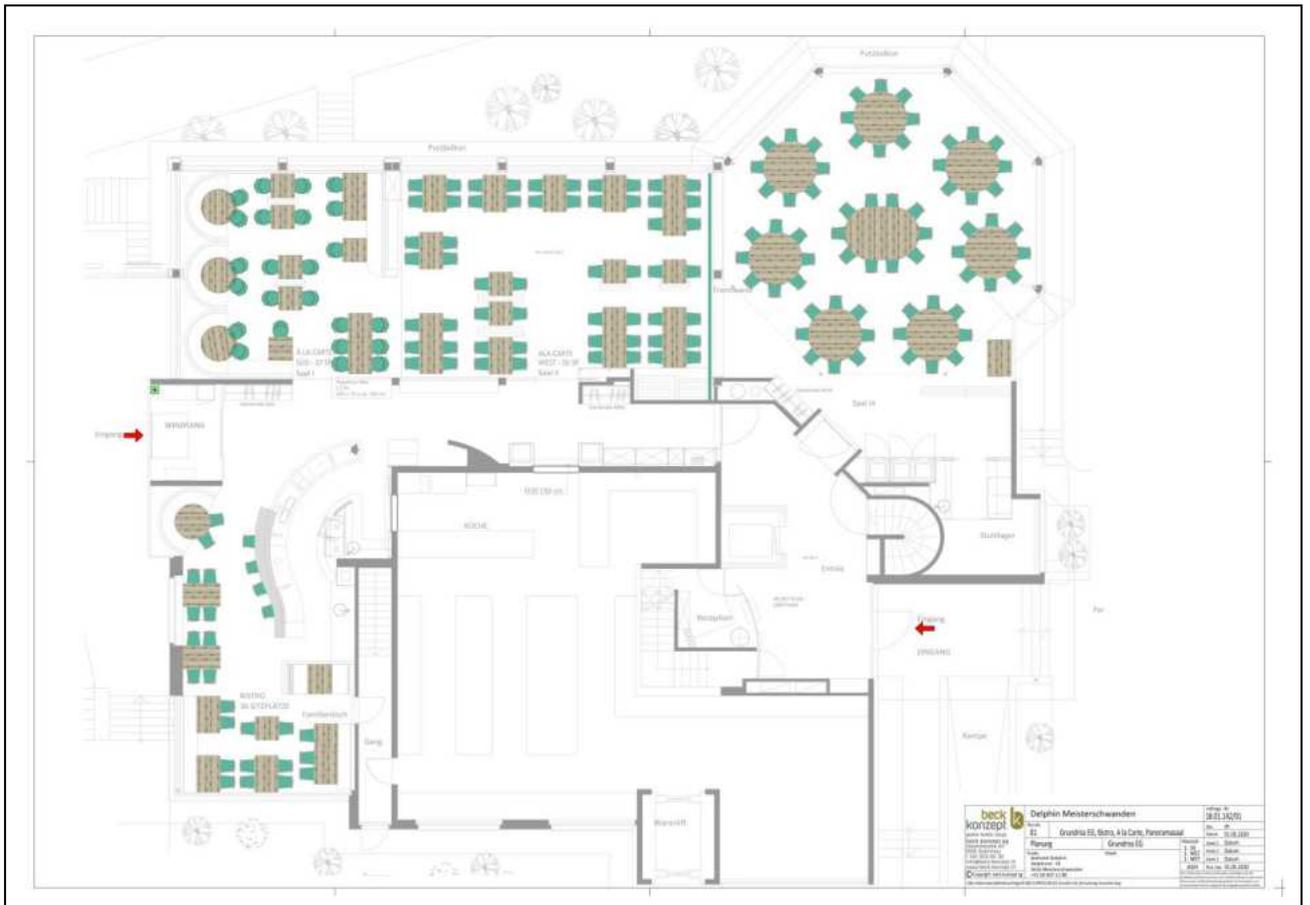
Mit freundlichen Grüßen



Familie Fischer



# Räumlichkeiten



## Säle Seehotel Delphin

Raum	Personen	O Tische	Personen
Restaurant	80		Personen
Panorama Saal	40 - 80	bis 66	Personen
Panorama Saal + 1 Teil	80 - 100	bis 82	Personen
Panorama Saal + 2 Teile	100 - 120	bis 98	Personen
Ganzer Speisesaal und Panorama Saal	bis 180		Personen
Kleiner Saal	30 - 42		Personen
Delphin Stübli	20 - 36		Personen
Bistro	36		Personen



Seehotel Delphin, Delphinstrasse 26, 5616 Meisterschwanden

[www.hotel-delphin.ch](http://www.hotel-delphin.ch), [info@hotel-delphin.ch](mailto:info@hotel-delphin.ch)

# Zimmerpreise 2025

**Doppelzimmer mit Seesicht Fr. 210.00**

**Doppelzimmer ohne Seesicht Fr. 190.00**

pro Zimmer und Tag

**Einzelzimmer mit Seesicht Fr. 170.00**

**Einzelzimmer ohne Seesicht Fr. 140.00**

pro Zimmer und Tag

- Die Preise verstehen sich inklusive Frühstück und Mehrwertsteuer.
- Wir verfügen im Ganzen über 14 Doppel- und 1 Einzelzimmer
- Alle Zimmer sind mit Dusche/WC und Fernseher ausgestattet.
- In allen Zimmern besteht **Rauchverbot** und **Haustierverbot**.
- Die drei Zimmer im Nebengebäude „Fischerhof“ besitzen einen Balkon mit Seesicht
- In allen Hotelzimmern empfangen Sie unsere drahtlose Internetverbindung. (Wireless LAN)
- Frühstück servieren wir Ihnen von 07.00 bis 10.00 Uhr. Sonntags von 8.00 bis 10.00 Uhr.
- **Hochzeits-Zimmer** Bei einer Hochzeitsgesellschaft (ab 40 Personen) offerieren wir auf Wunsch dem Brautpaar die Übernachtung in einem unserer schönen Zimmer.



Mai bis September durchgehend geöffnet  
Oktober bis April Montag Ruhetag

# Apérovorschläge

Pommes Chips, Nüssli und Salzstängeli	Fr. 3.50	pro Person oder nach Aufwand
Diverse Canapés, 4 Stück à 1/4 Toastbrot (Salamí, Schinken, Rohschinken und Käse)	Fr. 8.00	pro Portion
Tomate Mozzarella Spiessli	Fr. 3.60	pro Stück
Grissini im Rohschinkenmantel	Fr. 2.80	pro Stück
Crostini mit Oliven-Tapenade	Fr. 3.20	pro Stück
Crostini mit Rauchlachstatar	Fr. 3.80	pro Stück
Antipasti Gemüse Spiessli	Fr. 3.50	pro Stück
Gemüse Sticks mit Dip	Fr. 9.50	pro Portion

## Unsere Spezialitäten mit Pariser Brot

Parisette mit geräuchertem Felchenfilet	Fr. 3.20	pro Stück
Parisette mit Rauchlachs	Fr. 3.30	pro Stück
Parisette mit Knoblauch-Dip (Chnoblíbrod)	Fr. 2.00	pro Stück
Parisette mit Frischkäse	Fr. 2.80	pro Stück
Parisette mit Salamí	Fr. 2.80	pro Stück
Parisette mit Rohschinken	Fr. 2.80	pro Stück
Parisette mit Käse	Fr. 2.80	pro Stück

## Warmes

Mini Schinkengipfeli	Fr. 2.70	pro Stück
Chäs Chüechli	Fr. 3.50	pro Stück
Riesencrevetten Spiessli in Kräutermarinade	Fr. 3.80	pro Stück
Poulet Satay Spiessli mit Sweet Chilly Sauce	Fr. 3.60	pro Stück

Party Brot	Fr. 24.50	pro Brot
------------	-----------	----------

Ganzes Baguette Brot belegt und in kleine Sandwiches  
geschnitten (9 Stück pro Brot)  
Einheitliche Füllung nach Wunsch mit Schinken, Käse,  
Salamí, Rohschinken, Camembert, Thon oder Ei

Mindestbestellung pro Sorte von ca. 20 Stück

# Festliche Menuvorschlage 2025

## Menu 1 Fr. 79

Bunter Saisonsalat mit Sprossen, Kernen und Nüssen an Himbeer-Mango Dressing



Kraftbrühe / Gemüsebrunoise



Balchenfilets gebacken

Sauce Remoulade / Salzkartoffeln



Schweinsfilet rosa gebraten / Ratatouille

Gebackener Kartoffelkuchen



Panna Cotta der Saison / Früchte



## Menu 2 Fr. 95

Tomatensalat / Buffel Mozzarella

Basilikum Pesto



Bouillabaisse a la Delphin



Eglifilets gebraten / Thymian-Zitronen Butter

Mandelbrokkoli / Tagliatelle



Lammnierstück rosa gebraten / Kräuterjus

Speckbohnen / Kartoffelgratin



Parfaitteller / Früchte / Fruchtsauce / Rahm

## Menu 3 Fr. 92

Antipasti Variation



Shiitake Consommé / Gemüsebrunoise



Balchenfilet gebacken / Sauce Remoulade

Salzkartoffeln



Rosa gebratenes Roastbeef / Sauce Bearnaise

Romanesco / Pommes Dauphine



Toblerone Mousse / Gewürzkirschen

## Menu 4 Fr. 97

Griechischer Salat / Fetakäse



Tomaten Consommé / Gin / Gemüsebrunoise



Gebeizte Lachsrose / Senf-Dill-Sauce

Kleinem Kartoffelrösti



Kalbsnierstück / Kräutersauce

Wurzelgemüse

Quetsch Kartoffeln



Hausgemachten Apfelstrudel

Vanillesauce



## Menu 5 Fr. 98

Orientalischer Cous Cous

Geräucherte Entenbrust



Karotten-Ingwer Suppe



Zanderfilet pochiert "Créole"

Pistazien / Orangen

Kräuterreis



Kalbssteak gebraten

Morchelrahmsauce

Gemüseauswahl

Champagner-Risotto



Zweierteil vom Schokoladenmousse

## Menu 6 Fr. 106

Balchen Ceviche / Wildkräutersalat



Getrüffelte Blumenkohlcremesuppe



Balchenfilet Roulade / Lachsfarce

Lauch mit Rahm verfeinert

Risotto Plätzchen



Rindsfilet Medaillon

Smokey Whiskeysauce

Steinpilzen

Getrüffelten Tagliatelle



Hausgemachter New Yorker Cheese Cake

Kumquatsalat

## Menu 7 Fr. 99

Geräuchertes Balchenfilet

Meerrettich Espuma / Senfsaat



Heusuppe / Bündnerfleisch Streifen



Pochiertes Zanderfilet / Randenpüree

Charonnay-Weissweinsauce



Rindschuft Medaillons

Portweinjus

Kefen / Sellerie Püree



Sorbetteller / Früchte / Fruchtsaucen

## Menu 8 Fr. 109

Randencarpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse



Hummer-Bisque



Lachs-Tataki mit Kefensalat



Rindsfilet am Stück gebraten

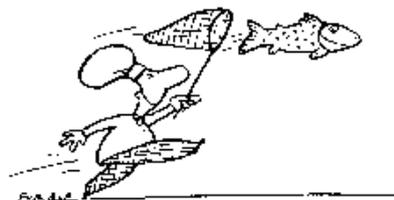
Sauce Béarnaise

Glasiertes Gemüse

Kartoffelgratin



Schokoladentorte / Baumnuss Eis



Natürlich können Sie aus den einzelnen Menukomponenten auch Ihr eigenes Menu zusammenstellen. Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer. Die Menus sind ohne Nachservice und einheitlich für die ganze Gesellschaft.

# Buffetvorschläge 2025

## Kaltes Vorspeisen Buffet

Salatauswahl mit verschiedenen Saucen  
Geräucherte Balchen und Forellenfilets mit Meerrettichschaum  
Variation vom Hausgebeizten Lachs  
Crevetten Cocktail mit Avocado  
Roastbeef mit Sauce Remoulade oder Vitello Tonnato  
Tomate Mozzarella im Glas  
Antipasti Variation  
verschiedene Wraps  
Gemüsesticks mit verschiedenen Dippis

Fr. 33.00 pro Person

## Dessert Buffet

Verschiedene Eissorten und Sorbets  
Fruchtmousse der Saison  
Frischer Fruchtsalat  
Apfelstrudel  
Crèmeschnitten und Eclairé  
Panna Cotta der Saison  
Karamelköpflí  
Frísche Ananas und Beeren  
Schokoladenmousse

Fr. 24.00 pro Person

mit Käseauswahl Fr. 29.00 pro Person

Die Buffetvorschläge gelten ab 40 Personen, welche mindestens verrechnet werden.  
Die Buffets sind reichhaltig aus garniert und können je nach Saison von der angegebenen Auswahl abweichen.

