

Frontblatt

Bild

Signature Satz

Legende

Kontakt/Standort

Geschichte Schloss Oberhofen

Geschichte Salzano

Räumlichkeiten Restaurant Schloss Oberhofen

Raum Panoramafenster

- Aussicht auf See + Schloss
- Bankett maximal 35 Personen / Stehapero maximal 60 Personen
- Verschiedene Tischformen (Lange Tische, Blocktische, L-Form, U-Form)

Raum Stübli

- Aussicht auf See + Erker
- Bankett maximal 30 Personen / Stehapero maximal 40 Personen
- Verschiedene Tischformen (Lange Tische, Blocktische)

Restaurantterrasse (bei schönem Wetter)

- Aussicht auf See + Schloss
- Bankett maximal 80 Personen / Stehapero maximal 150 Personen
- Verschiedene Tischformen (Lange Tische, Blocktische, L-Form, U-Form)

Räumlichkeiten Schloss Oberhofen

Die Räumlichkeiten müssen direkt über das Schloss Oberhofen gebucht werden.
Sekretariat Schloss Oberhofen Tel. +41 33 243 12 35 info@schlossoberhofen.ch

Gartensaal

- Schöne Atmosphäre im romantischen Gartensaal
- Bankett maximal 60 Personen / Stehapero maximal 100 Personen
- Verschiedene Tischformen (Lange Tische, Blocktische, U-Form)

Speisesaal

- Bli Bla Blo Speisesaal
- Bankett maximal 22 Personen / Stehapero maximal 80 Personen
- Verschiedene Tischformen (Lange Tische, Blocktische, U-Form)

Schlossterrasse (Nur bei schönem Wetter)

- Traumhafte Aussicht über den Thunersee und die Bergkette
- Stehapero maximal 120 Personen

Salle Harrach

- Schöne Aussicht auf Schloss bli bla blo
- Stehapero maximal 40 Personen

Bootsplatz

- Wunderschöne Aussicht über den Thunersee + Schlosspark
- Stehapero maximal 40 Personen

Rahmenbedingungen

Anlassbesprechung

Reservieren Sie Ihren Termin für die Besprechung Ihres Anlasses frühzeitig. Etwa 2 bis 8 Wochen vor Ihrem Fest ist der ideale Zeitpunkt, mit uns das Menü und die weiteren Einzelheiten zu besprechen. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Anlassbesprechungen nur nach vorheriger Terminvereinbarung durchführen können.

Menü

Diese Menüvorschläge sind gültig ab 10 Personen pro bestelltes Menü. Gerne stellen wir für Sie ein Menü individuell nach Ihren Wünschen und Budgetvorstellungen, oder nach saisonalen Marktprodukten zusammen.

Nachservice

Unsere kalkulierten Preise basieren auf einem Tellerservice. Wünschen Sie Nachservice beim Hauptgang (Plattenservice) verrechnen wir diese Mehrkosten nach vorgängiger Absprache mit Ihnen.

Zapfengeld

Das Zapfengeld beträgt 25.- pro angebrochene Flasche.

Getränke

Gerne senden wir Ihnen für die Getränkeauswahl unsere Getränke- und Weinkarte.

Teilnehmerzahl

Die definitive Personenzahl muss uns bis spätestens 24 Stunden vor dem Anlass gemeldet werden. Sie gilt als Grundlage für Einkauf, Produktion und Rechnungsstellung. Bei unangemeldeter Reduktion der Gäste ist die zuletzt gemeldete Personenzahl die Grundlage zur Rechnungsstellung.

Organisation

Damit die Vorbereitungen und der Ablauf für Ihr Fest optimal koordiniert werden können, danken wir Ihnen im Vorfeld für einen zeitlichen und inhaltlichen Ablaufplan, die Tischordnung bis spätestens 3 Tage vor Ihrem Fest.

Dekoration

Gerne organisieren wir Ihnen die Blumendekoration. Pro Gesteck ab ca. CHF 50.- (saisonal) oder nach Ihrem vorgegebenen Budget. Bitte beachten Sie, dass alle Dekorationsartikel, die von Ihnen gebracht werden (z.B. Ballone und Wegweiser) nach dem Anlass wieder entfernt werden müssen.

Menükarten

Standard: kostenlos / Nach Ihrem Wunsch: nach Aufwand

Catering

Mit Freude übernehmen wir Ihr Catering im Schloss Oberhofen (Speisesaal, Gartensaal, Salle Harrach, Bootsplatz).

Catering Grundpauschale Preisliste:

Bis 20 Personen 150.- / Bis 50 Personen 200.- / Bis 100 Personen 250.- / Ab 100 Personen 300.-

Pro angebrochene Stunde verrechnen wir 100.-

Die Catering Grundpauschale beinhaltet: (1 Stunde Aperitif, Auf + Abbau, Servicepersonal, Geschirr und Logistik)

Verlängerung

Eine Verlängerung ist möglich bis max. 03:00 Uhr. Unsere Polizeistunde ist 24:00 Uhr.

Der Nachtzuschlag beträgt ab 24:00 Uhr CHF 200.00 pro angebrochene Stunde.

Die Bewilligung holen wir für Sie ein und kostet CHF 50.-.

Musik

Wir freuen uns, wenn Sie und Ihre Gäste bei uns feiern. Aus Rücksicht auf Nachbarn bitten wir unsere Gäste, die Fenster und Aussentüren des Veranstaltungsraumes ab 22:00 Uhr zu schliessen. Musizieren im Freien ist ausschliesslich nach vorhergehender Absprache erlaubt.

Technik

Wir verfügen über einen Beamer + Leinwand diese kann zum Preis von 70.- für den gesamten Anlass gemietet werden.

Garderobe

Die Garderobe befindet sich im Foyer, im Eingangsbereich des Restaurants.

Toiletten

Die Toiletten befinden sich beim Haupteingang des Schloss Oberhofen auf der linken Seite.

Für die Benützung benötigt man folgenden Code: **2040**.

Lieferungen

Anlieferungen können frühestens 3 Tage vor dem Anlass erfolgen, spätestens bis am Vorabend des Anlasses. Bitte beschriften und verpacken Sie die jeweiligen Elemente.

Kinder

Für kleine Kinder stehen Kinderstühle bereit, ebenso eine Karte mit speziellen Kinderangeboten für unsere jungen Gäste.

Hunde

Im Restaurant Schloss Oberhofen, sowie auf der Terrasse sind Hunde gestattet.

Im Schloss Oberhofen und im Schloss Park sind Hunde nicht erlaubt, ausgenommen davon sind Begleithunde.

Feuerwerk

Feuerwerke und Himmelslaternen sind auf dem gesamten Areal nicht gestattet. Das Hantieren mit jeglicher Art brennbarer Stoffe in den Räumlichkeiten ist strikt untersagt.

Drohnen

Auf dem gesamten Areal des Schloss Oberhofen ist das Fliegen von Drohnen strikt untersagt.

Raummiete

Gerne stellen wir Ihnen das Restaurant exklusiv zur Verfügung, die Mindestkonsumation beträgt 4000.- falls diese nicht erreicht wird, wird die Differenz verrechnet.

Schäden

Der Veranstalter haftet in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen.

Versicherung

Eingebrachtes Gut ist gegen alle möglichen Risiken vom Veranstalter zu versichern. Das Restaurant Schloss Oberhofen lehnt als Vermieterin jede Haftung ab.

Preise

Preisänderungen sind vorbehalten. Sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.

Aperitif

Kalte Apero Vorschläge

- Chips + Nüssli
- Hausgemachtes Blätterteiggebäck
- Schwarze + Grüne Oliven
- Grissini mit Rohschinken
- Knackige Gemüsesticks mit Dips
- Tomaten-Mozzarella Spiessli
- Früchte Spiessli
- Melone mit Rohschinken Spiessli
- Käse Spiessli mit Traube
- Bruschetta (Tomate, Aubergine oder Oliven)
- Mini Sandwiches (Schinken, Salami, Rohschinken, Käse, Thon, Ei)
- Canapés (Schinken, Salami, Rohschinken, Käse, Thon, Ei)
- Canapés (Rindstartar, Rauchlachs)
- Saisonale Mini Kaltschale
- Regionale Fleischplatte
- Regionale Käseplatte
- Regionale Fischplatte
- Exotische Früchteplatte

Warme Apero Vorschläge

- Mini Schinkengipfeli
- Mini Käseküchlein
- Panierte Krevettenschwänze
- Meatballs mit BBQ Sauce
- Egliknusperli mit Tartar Sauce
- Frühlingsrollen mit Sweet Sour Sauce
- Saisonale Mini Suppen
- Mini Gemüsestrudel

Vorspeisen

t

Suppen

- Brokkoli-Cremesuppe mit Lachsforelle
- Karottensuppe aromatisiert mit Ingwer
- Bündner Gerstensuppe
- Oberhofner Riesling x Sylvaner Weissweinsuppe mit Käsecroutons
- Diverse Gemüsesuppen auf Anfrage
- Diverse Kaltschalen auf Anfrage
- Etc.
- Etc.
- Etc.

Fleisch

- Rindsfilet
- Rindsfilet Mignon
- Rinds Entrecôte
- Chateaubriand
- Rindsschmorbraten
- Kalbsfilet
- Kalbssteak
- Kalbsbraten

- Kalbs Saltimbocca
- Kalbsbäckchen
- Kalbshaxe
- Kalbsschnitzel
- Lammkarree
- Lammbraten
- Lammkotelett
- Duo von Rind + Schweinsfiletmedaillons
- Schweinsfilet
- Schweinsbraten
- Schweins Saltimbocca
- Schweinssteak
- Schweinskotelett
- Schweinsschnitzel
- Pouletbrust
- Pouletbrust gefüllt
- Pouletschenkel
- Saisonal Div. Wildspezialitäten
- Etc.
- Etc.
-

Fisch

- Eglifilets
- Zanderfilet
- Saiblingsfilet
- Felchenfilet
- Lachsfilet
- Lachsforellenfilet
- Forellenfilet
- Etc.
- Etc.

- Etc.

Vegi

- Alpenkräuter Tofu
- Quornschnitzel
- Hausgemachte Tagliatelle
- Hausgemachte Casarecce
- Hausgemachte Ravioli
- Weissweinrisotto
- Gemüse Lasagne
- Linseneintopf
- Cremige Polenta
- etc.
- etc.
- etc.

Stärkebeilagen

Sie können sich gerne eine Beilage auswählen bli bla bo

- Hausgemachte Tagliatelle
- Hausgemachte Casarecce
- Kartoffelgratin
- Kartoffelstampf
- Bratkartoffeln
- Salzkartoffel
- Kroketten

- Rösti Kroketten
- Pommes Frites
- Rösti
- Trockenreis
- Pilawreis
- Risotto
- Salatvariation
- Etc.
- Etc.

Saucen / Jus

Mit Freude empfehlen wir Ihnen die passende Sauce/Jus zu Ihrem Wunschmenu

- Sauce Bernaise
- Sauce Hollandaise
- Grüne Pfeffersauce
- Rahmsauce
- Pilzrahmsauce
- Weissweinsauce
- Trüffel Jus
- Rosmarin Jus
- Wildkräuter Jus
- Thymian Jus
- Café de Paris
- Kräuterbutter
- Sauce Tatare
- Etc.
- Etc.
- Etc.
- Etc.

Dessert

- Panna Cotta
- Creme Brulee
- Tiramisu
- Mascarponecreme
- Warmes Schokoladeküchlein
- Schokoladenbrownie
- Schokoladenmousse
- Diverse Parfait
- Diverse Glace

- Diverse Früchtekuchen
- Saisonale Früchtecremen
- Dessert Variation «SALZANO»
- Sorbet Variation
- Saisonale Dessert

Schlusswort