



Willkommen im Boutiquehotel Thessoni classic

Ihre Hochzeit im Boutiquehotel Thessoni

Packages ab 50 Personen

Ein Hochzeitstag besteht aus vielen besonderen Momenten – vom ersten Anstossen beim Apéro bis zum festlichen Dinner mit Familie und Freunden. Damit Sie diesen Tag entspannt geniessen können, haben wir unsere Hochzeitspauschalen klar und unkompliziert aufgebaut.

Sie wählen einfach den passenden **Apéro** und das gewünschte **Hochzeitsmenü**. Viele Leistungen sind bereits in der Pauschale enthalten und können auf Wunsch individuell ergänzt werden.

Gemeinsam mit Ihnen gestalten wir einen Hochzeitstag, der **zu Ihnen, Ihren Gästen und Ihrer Feier passt** – persönlich, stilvoll und unvergesslich.

Apéro- & Menüauswahl für Ihren Hochzeitstag

<u>So funktioniert Ihre Hochzeit im Thessoni</u>	<u>Seite 3</u>
<u>Apéroauswahl «KOLLEKTION»</u>	<u>Seite 4</u>
<u>Apéroauswahl «ECRU»</u>	<u>Seite 5</u>
<u>Menüauswahl «KOLLEKTION»</u>	<u>Seite 6</u>
<u>Menüauswahl «ECRU»</u>	<u>Seite 7</u>

So funktioniert Ihre Hochzeit im Thessoni

Damit Sie Ihren Hochzeitstag entspannt geniessen können, ist unsere Hochzeitspauschale einfach aufgebaut.

Sie wählen den passenden Apéro, entscheiden sich für ein Hochzeitsmenü und ergänzen Ihre Feier nach Wunsch mit zusätzlichen Leistungen.

1 - Apéro auswählen

Der Apéro bildet den Auftakt Ihrer Feier und findet in der Regel auf unserer Terrasse oder in einem passenden Bereich des Hauses statt.

Apéro «Kollektion»

- 4 Apéro-Häppchen pro Person
- Terrasse mit Sitzgelegenheiten und Stehtischen
- Roter Teppich im Eingang
- Getränke: Prosecco, Weisswein Thessoni «Selection», Bier, Orangensaft, Wasser

CHF 32.- pro Person

2 - Hochzeitsmenü auswählen

Das Dinner bildet den kulinarischen Mittelpunkt Ihres Abends und findet im festlich dekorierten Raum statt.

Menü «Kollektion»

- Vorspeise oder Salat nach Saison
- Suppe nach Wahl
- Hauptgang (z. B. Kalbsrücken mit Kartoffelpüree und Gemüse)
- Weiss- und Rotwein Thessoni «Selection»
- Wasser auf den Tischen und eine Kaffee-Runde

CHF 179.– pro Person

Apéro «Ecrü»

- 7 Apéro-Häppchen pro Person
- Terrasse mit Stehtischen, Sitzgelegenheiten und Blumendekoration
- Roter Teppich im Eingang und Rosenblüten-Regen
- Getränke: Prosecco, Weisswein

CHF 48.- pro Person

Menü «Ecrü»

- Vorspeise oder Salat
- Suppe
- Hauptgang
- Käseteller oder Dessertvariation
- Weiss- und Rotwein Thessoni «Selection», Softgetränke und Kaffee à discrétion

CHF 215.– pro Person

3 — Individuell ergänzen

Gerne unterstützen wir Sie bei zusätzlichen Details für Ihren Hochzeitstag, zum Beispiel:

- zivile Trauung im Garten
- Hochzeitstorte
- DJ oder Live-Musik
- Fotograf oder Make-up Artist
- Mitternachtssnack oder Cocktails
- Verlängerung der Feier nach Mitternacht
- Übernachtungen für Ihre Gäste
- Buena Vista Lounge für Party und Tanz

In jeder Hochzeitspauschale enthalten:

- Honeymoon-Zimmer bzw. Suite für das Brautpaar inklusive Langschläfer-Frühstück
- Parkplätze für Ihre Gäste
- persönliche Beratung und Planung Ihres Hochzeitstages

APÉROAUSWAHL «KOLLEKTION»

4 Apéro-Häppchen pro Person

Apéro Kollektion I

Dörrzwetschgen im Landspeck
Geröstete Nüsse
Saisonales Rohgemüse mit Dip
Grissini mit Bresaola

Apéro Kollektion II

Mini-Flammkuchen mit Speck & Zwiebeln
Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Basilikum
Oliven & marinierte Artischocken
Grissini mit Rohschinken

Apéro Kollektion III

Bruschetta mit Tomatenconcassée & Basilikum
Mini-Quiche mit Lauch & Gruyère
Rohgemüse mit Kräuterdip
Parmesan- & Sbrinzwürfel

Apéro Kollektion IV

Wrapröllchen mit Poulet & Curryjoghurt
Kartoffelrösti-Taler mit Sauerrahm
Oliven & geröstete Nüsse
Grissini mit Rohschinken

Apéro Kollektion V (Vegetarisch)

Couscous-Gemüse-Salat im Glas
Tomaten-Mozzarella-Spiessli
Rohgemüse mit Dip
Focaccia mit Olivenöl

Apéro Kollektion VI

Chäs-Chüachli (Käsetartlets)
Mini-Pizzette mit Tomaten & Mozzarella
Oliven & Nüsse
Grissini mit Bresaola

APÉROAUSWAHL «ECRU»

7 Apéro-Häppchen pro Person

Apéro E cru I

Blinis mit Rauchlachs & Meerrettich
Bruschetta mit Tomaten & Mozzarella
Crostini mit Thunfisch & Zitrone
Frühlingsrollen mit Gemüse
Pizzetta mit Burrata & Prosciutto
Mini-Quiche mit Tomaten & Basilikum
Crostino mit Aubergine & Kapern

Apéro E cru II

Beef Tatar auf Brioche
Mini-Quiche mit Lauch & Gruyère
Tomaten-Mozzarella-Spiessli
Wrapröllchen mit Rauchlachs
Kartoffelrösti-Taler mit Sauerrahm
Frühlingsrollen
Crostini mit Frischkäse & Kräutern

Apéro E cru III

Blinis mit Lachs
Brioche mit Crevetten &
Zitronenmayonnaise
Mini-Flammkuchen mit Speck
Wrapröllchen mit Grillgemüse
Gerstenrisotto im Glas
Pizzetta mit Prosciutto
Crostini mit Aubergine

Apéro E cru IV

Vitello Tonnato im Glas
Blinis mit Rauchlachs
Mini-Quiche
Kartoffelrösti-Taler
Tomaten-Mozzarella-Spiessli
Wrapröllchen mit Poulet
Crostini mit Frischkäse

Apéro E cru V (Vegetarisch)

Couscous-Gemüse-Salat im Glas
Gersten-Gemüse-Salat
Bruschetta mit Tomaten
Mini-Quiche mit Gemüse
Polenta-Taler mit Kräuterrahm
Pizzetta mit Gemüse
Crostini mit Burrata

Apéro E cru VI

Beef Tatar
Blinis mit Lachs
Mini-Flammkuchen
Wrapröllchen mit Rauchlachs
Kartoffelrösti-Taler
Frühlingsrollen
Crostini mit Aubergine

MENÜAUSWAHL «KOLLEKTION»

Menü Kollektion I

Vorspeise oder Salat nach Saison
Suppe nach Wahl
Tranche vom Kalbsrücken
Kartoffel-Schnittlauchpüree · Gemüsebouquet
Dessertbuffet „Thessoni“ inkl. Käse gegen Aufpreis CHF 22.– pro Person

Menü Kollektion II

Tomatenvariation mit Büffelmozzarella
Schaumsuppe vom Gemüse
Kalbsschulterbraten tranchiert
Kartoffelstock · Marktgemüse
Dessertbuffet „Thessoni“ inkl. Käse gegen Aufpreis CHF 22.– pro Person

Menü Kollektion III

Vitello Tonnato
Kräuterconsommé
Pouletbrust im Speckmantel
Bratkartoffeln · Saisongemüse
Dessertbuffet „Thessoni“ inkl. Käse gegen Aufpreis CHF 22.– pro Person

Menü Kollektion IV

Blattsalat mit Hausdressing
Karotten-Ingwer-Suppe
Rindsbraten aus der Schulter
Kartoffelstock · Wurzelgemüse
Dessertbuffet „Thessoni“ inkl. Käse gegen Aufpreis CHF 22.– pro Person

Menü Kollektion V (Vegetarisch)

Randen-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse
Gemüsecrèmesuppe
Pilzrisotto mit Sbrinz
Dessertbuffet „Thessoni“ inkl. Käse gegen Aufpreis CHF 22.– pro Person

Menü Kollektion VI

Geflügelterrine
Tomatenessenz
Kalbsragout
Spätzli · Marktgemüse
Dessertbuffet „Thessoni“ inkl. Käse gegen Aufpreis CHF 22.– pro Person

MENÜAUSWAHL «ECRU»

Menü E cru I

Vorspeise oder Salat nach Saison
Suppe nach Wahl
Rindsfilet mit Portwein glaciert
Kartoffel-Schnittlauchpüree ·
Gemüsebouquet
Thessoni Dessertbuffet inkl. Käse

Menü E cru II

Tatar vom Schweizer Rind
Sellerieschaumsuppe
Kalbsrücken rosa gebraten
Kartoffelgratin · Marktgemüse
Thessoni Dessertbuffet inkl. Käse

Menü E cru III

Jakobsmuschel auf Erbsenpüree
Spargelschaumsuppe
Rindsfilet
Getrüffelter Kartoffelstock ·
Saisongemüse
Thessoni Dessertbuffet inkl. Käse

Menü E cru IV

Lachsforelle gebeizt
Champagner-Rahmsuppe
Kalbsfilet
Safranrisotto · grüne Bohnen
Thessoni Dessertbuffet inkl. Käse

Menü E cru V

Sommerliche Salatvariation
Tomatenessenz
Hirschkalbsrücken
Selleriepüree · Spätzli
Thessoni Dessertbuffet inkl. Käse

Menü E cru VI (Vegetarisch)

Blätterteigkissen mit Gemüse
Kräuterschaumsuppe
Risotto mit Pilzen & Sbrinz
Thessoni Dessertbuffet inkl. Käse

**Alle Speisen sind Bestandteil der jeweiligen Hochzeitspauschale.
Anpassungen innerhalb der Pauschale sind nach Absprache möglich.
Alle Preise verstehen sich exklusive MwSt.**

Weiterführende Informationen auf einen Blick

Scannen Sie die QR-Codes oder nutzen Sie die klickbaren Links, um detaillierte Informationen zu unseren Räumen, Restaurants, Angeboten und Kontaktmöglichkeiten zu erhalten.

Ihr Aufenthalt

[Hotelzimmer](#)



[Anfahrt & Kontakt](#)



Wir freuen uns auf Sie!