



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 12 Personen**. Bitte reservieren Sie Ihren Anlass und teilen Sie uns mindestens 7 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 48 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 am Blausee

Ihre Gastgeber

Lena Goosmann & Janis Buergi
sowie das ganze Blausee-Team



Apéro Häppchen – serviert in kleinen Gläsern & Tassen

Die Preise verstehen sich pro Stück.

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Pesto		CHF 3.00
Rucola-Ziegenkäse-Salat mit Olivenöl		CHF 3.50
Rassiger Couscous-Salat		CHF 3.00
Blausee Bio-Forellen Ceviche		CHF 5.00
Fleischbällchen in pikanter Tomatensauce		CHF 2.50
Erfrischende Gazpacho		CHF 2.50
Tomatensuppe mit Basilikumrahm		CHF 2.50
Pouletsatay mit Erdnusssauce		CHF 2.00
Melonen-Parmaschinken-Spiessli		CHF 2.50
Crostini, belegt mit Blausee-Forelle, Fleisch oder vegetarisch		CHF 2.50
Hauseigene geröstete Nussmischung	130g	CHF 5.00

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.



BANKETTMENUS

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

Kalte Vorspeisen

Nüsslisalat mit Speckchips, Onsenei und Brotwürfeli	CHF 12.00
Blattsalat mit Kernen und Gemüsestreifen	CHF 10.00
Tomaten-Brot-Salat mit Kräutern	CHF 13.00
Ziegenkäseterrine im Knuspermantel mit Confit von roten Zwiebeln und Kräutersalat	CHF 16.00
Peperonimousse im Spinatmantel mit Jungsalaten	CHF 18.00
Blausee Forellen-Ceviche mit Avocado-Limetten-Crème, Sesam, Zwiebeln und Koriander	CHF 19.00
Vitello Forello	CHF 21.00
Zarter Kalbsbraten mit Blausee Rauchforellensauce und Kapern	
Variation von geräucherter Blausee Bio-Forelle mit Pumpernickel und Sauerrahm	CHF 23.00



Suppen

Bärlauchcremesuppe mit Brotwürfeli	CHF 11.00
Tomatensuppe mit Basilikumrahm	CHF 12.00
Karottencrèmesuppe mit Ingwerschaum und gerösteten Haselnüssen	CHF 12.00
Spinatcrèmesuppe mit Taleggio Tortellini	CHF 14.00
Erfrischende Gazpacho mit gebackenem Blausee Forellenfilet	CHF 15.00
Apfel-Meerrettichcrèmesuppe mit Tatar von der gebeizten Blausee-Forelle	CHF 17.00
Rauchforellencrèmesuppe mit Blausee Forellenfilet im Kürbiskernmantel	CHF 17.00



Warme Vorspeisen / Zwischengänge

Onsenei auf Blattspinat mit Kartoffel-Espuma	CHF 12.00	
Spinat-Ricotta-Ravioli mit Basilikumpesto	CHF 15.00	
Grillierte Aubergine und Peperoni mit Auberginenkaviar und Parmesanschaum	CHF 16.00	
Mit Nüssen gefüllte Roulade von der Pouletbrust dazu Süsskartoffel	CHF 19.00	
Gebratenes Blausee Forellenfilet auf sautiertem Federkohl mit Wermutschaum	CHF 20.00	
Rauchforellen-Ravioli mit Salbeibutter und Pinienkernen	CHF 22.00	
Gebratenes Blausee Lachsforellenfilet auf Meeresspargel mit Anisée-Sauce	CHF 25.00	
Hausgemachte Sorbets – diverse Sorten	pro Kugel	CHF 4.50



Hauptgänge mit Fleisch

Rindsschmorbraten mit Kartoffelpüree und Karottengemüse	CHF 36.00
Sous Vide garte Kalbsschulter mit Rotweinjus, Tagliatelle und Bohnenbündchen	CHF 40.00
Pouletroulade mit Peperonisauce, Pommes Duchesse und Romanesco	CHF 41.00
Duett von der Ente (Frankreich) mit Brust und Keulenkusper mit Portwein Jus, Kartoffelaltern und Wirz	CHF 45.00
Schweinefilet mit Speck im Kräuter-Crêpes-Mantel mit Marsala Jus, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse	CHF 46.00
Lammrücken (Irland oder Wales) im Brotmantel mit Paprika Coulis, Aubergine und Erbsenpüree	CHF 47.00
Schweizer Rinds-Entrecôte, am Stück im Ofen rosa gebraten, mit Bramata und grünem Spargel	CHF 56.00
Kalbsnierstück, am Stück im Ofen rosa gebraten mit Rotweinjus, Kartoffel-Mousseline und buntem saisonalem Gemüse	CHF 65.00



Hauptgänge mit Fisch

Gebratene Blausee Forellenfilets mit Süsskartoffelpüree, Saubohnen und Kapernsauce	CHF 39.00
Gebrautes Blausee Lachsforellenfilet mit Venerereis, Blattspinat und Safransauce	CHF 41.00
Pochierte Forellenröllchen mit Weizotto und Pak Choi	CHF 41.00
Gebratene Forellenfilets mit Couscous, Fenchelgemüse und Tomaten Salsa	CHF 41.00
Pochierte Blausee Lachsforelle mit Kartoffelflan, Meeresspargel und Specksauce	CHF 45.00

Vegetarische Hauptgänge

Mit Ratatouille gefüllte Kartoffel mit Parmesan-Espuma	CHF 29.00
Süsskartoffelpüree mit Confit von roten Zwiebeln, sautierten Pilzen und Spargel im Knuspermantel	CHF 30.00
Gemüsetartelette mit Röstgemüse und Fetaschaum	CHF 31.00
Saisonaler Gemüsestrudel mit Mandelmilch-Kartoffel-Espuma	CHF 32.00
Mit Tofu und Spinat gefüllter Artischockenboden mit Gemüse Salsa	CHF 34.00
Steinpilzravioli mit Baumnüssen und gebratenen Pilzen	CHF 35.00



Desserts

Joghurtmousse mit saisonalem Sorbet und frischen Früchten	CHF 9.00
Zitronentarte mit Meringue und frischen Beeren	CHF 13.00
Zweierlei Schokoladenmousse mit Ananas	CHF 13.00
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern mit Salted Caramel Crunch und Preiselbeersorbet	CHF 16.00

Dessertbuffet (ab 20 Personen)

Süsse Kreationen aus unserer Pâtisserie mit saisonalen Crèmes, Mousses, Gebäck, Glacés und weiteren Süssigkeiten in Gläschen und Schälchen präsentiert.

Dessertbuffet Balmhorn mit vier Komponenten	CHF 17.00
Dessertbuffet Blüemlisalp mit acht Komponenten	CHF 25.00
Dessertbuffet Blausee mit elf Komponenten	CHF 30.00



Mitternachtssnacks

Die Preise verstehen sich pro Stück.

Wienerli im Teig	CHF 5.00
Mini-Schinkengipfeli	CHF 2.00
Chäschüechli	CHF 3.50
Currywurst mit Brot	CHF 4.00
Mini-Cheeseburger	CHF 5.00
Spring-Rolls	CHF 1.50



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 schriftlich zugestellte Reservationsbestätigung muss unterschrieben retourniert 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 unterzeichnete Bestätigungskopie 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 hierzu Rechnung, 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

Hotel

Bei Verhinderung oder nicht Beanspruchung gilt:
20% des Gesamtbetrages sind fällig für Annullierungen, 14 bis 8 Tage vor Anreise
50% des Gesamtbetrages sind fällig für Annullierungen, 7 bis 4 Tage vor Anreise
100% des Gesamtbetrages sind fällig für Annullierungen, ab 3 Tagen vor Anreise oder nicht Beanspruchung

Seminare*

Bei einer Reduzierung der Teilnehmer um mehr als 20% gegenüber der Reservationsbestätigung werden folgende Kosten für jeden nicht erschienen Teilnehmer in Rechnung gestellt:

bis 11 Tage vor dem Anlass, keine Kosten
10 bis 3 Tage vor dem Anlass, 50% der vereinbarten Leistung
2 und weniger Tage vor dem Anlass, 100% der vereinbarten Leistung

Bankette*

Bei einer Annullierung eines Bankettes werden folgende Kosten in Rechnung gestellt:
30-15 Tage vor dem Anlass, 50% der vereinbarten Leistung
14-7 Tage vor dem Anlass, 70% der vereinbarten Leistung
6 und weniger Tage bis zum 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 48 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.