
BANKETTDOKUMENTATION



Hotel Murtenhof & Krone

Familie Joachim
Rathausgasse 1 – 5
CH – 3280 Murten

Tel. +41 (0)26 672 90 30
Fax +41 (0)26 672 90 39
info@murtenhof.ch
www.murtenhof.ch



INHALT

Herzlich Willkommen	3
Aperitifvorschläge	4
Themen Büffets	6
Bankette	7
Menü Terrasse.....	9
Schlummertrunk.....	10
Wichtige Informationen zu einem gelungenen Anlass	11



HERZLICH WILLKOMMEN

Wir freuen uns Sie am Murtensee begrüßen zu dürfen.

In dieser Dokumentation stellen wir Ihnen die Restauration und Räumlichkeiten des Hotel Murtenhof & Krone, die Kochkultur von Küchenchef Andre Reist und all die Möglichkeiten für Ihre Anlässe näher vor.

In der Planung, Organisation und Durchführung von Banketten jeder Grösse und Art hat das Team im Hotel Murtenhof & Krone langjährige Erfahrung. Unser Know-how, unsere Liebe zum Detail und unser ausgeprägtes Qualitätsdenken sorgen dafür, dass auch Ihr Anlass ein Erfolg wird.

Panorama-Sicht für Ihren Anlass

PANORAMA RESTAURANT
BIS CA. 80 PERSONEN

WINTERGARTEN
BIS CA. 30 PERSONEN



Exklusivität für Ihren Anlass

VERANDA MIT SEESICHT
BIS CA. 30 PERSONEN

TAVERNE ZUM TEIL MIT SEESICHT
BIS CA. 60 PERSONEN



Aperitifs und Stehlunch/-dinner

Bei Schönwetter in unserem Hof mit kleiner Terrasse und Garten;
Bei Schlechtwetter in der gemütlichen Lounge mit Taverne und Veranda.

HOF / KLEINE TERRASSE / GARTEN
10 BIS CA. 300 PERSONEN

LOUNGE / TAVERNE / VERANDA
10 BIS CA. 150 PERSONEN





APERITIFVORSCHLÄGE

HÄPPCHEN - PAUSCHALEN

SERVICE - DAUER

DIESBACH

DIESBACH

Schinkengipfeli
Käsekuchen
Rindfleischspiessli mit Senf Sauce
Laugenbrezeli

Bei 60 min zu 14 CHF pro Teilnehmer
Bei 120 min zu 22 CHF pro Teilnehmer

VELGA

VELGA

Gemüestängeli mit Dips
Canapées mit Kräuter-Frischkäse
Bruschette mit Tomaten und Oliven
Früchtespiessli

Bei 60 min zu 10 CHF pro Teilnehmer
Bei 120 min zu 16 CHF pro Teilnehmer

WEINE & GETRÄNKE

Das aktuelle Wein- und Getränkeangebot entnehmen Sie bitte den aktuellen Karten auf der Webseite.

Hier zum Beispiel unsere Weinkarte auf: http://www.murtenhof.ch/WEINKARTE_Herbst.pdf

Infolge variierender Einkaufspreise können Sie von vorteilhaften Preisen bei den Weinen profitieren.

Kontaktieren Sie uns. Wir beraten Sie gerne!

HÄPPCHEN - AUSWAHL

PORTION- /STÜCKPREISE

Mini Schinkengipfeli	3.50 CHF / Portion
Gruyère Chäs-Chüechl	2.50 CHF / Stück
Pouletspiessli Satay mit Erdnusssauce	3.50 CHF/ Stück
Laugenbrezel	3.50 CHF/ Stück
Gemüestängeli mit Dip	2.50 CHF/ Portion
Canapées mit Kräuter-Frischkäse	3.50 CHF/ Portion
Bruschetta mit Oliven oder Tomaten	3.50 CHF / Portion
Früchtespiessli	2.50 CHF / Stück
Geräuchtes Felchenfilet mit Apfelcurry Salat	6.50 CHF / Stück
Murten-Trockenwurst auf Steinofen-Baguette	5.50 CHF / Stück
Greyerzer Käsestick mit Tomatendip	3.50 CHF / Portion
Sautierte Crevetten mit Knoblauch	6.50 CHF / Stück
Rindstartar auf Toast	6.50 CHF / Stück
Gemüseplatte Ried mit Dips	55 CHF / Platte
Nidelkuchen	35 CHF / Kuchen
Vully-Speckkuchen	35 CHF / Kuchen

Diese Angebote (Pauschalen wie auch die Auswahl) können von 10 bis 300 Personen organisiert werden.

Pauschal-Preise sind für eine Dauer von bis zu 120 Minuten gerechnet.

Portions- Preise werden bei kleinen Häppli angeboten und beinhalten +/- 3 Stück.

Anpassungen, Änderungen, Verlängerungen und Wünsche sind möglich und je nach Gästen angebracht.

Kontaktieren Sie uns, wir beraten Sie gerne!



THEMEN-BÜFFETS

ab 30 Personen

SEELÄNDER G'NUSS

Bunte Blatt- und
Gemüsesalate
aus Ried

Kalbsschulter-Braten
(Swiss Farmer)

Gebackene Felchenfilets
(Westschweizer Seen)
mit Tartaren Sauce

Casarecce
(Murten)
mit regionalem
Rohschinken

Saisonales Gemüse von
Ried
Kartoffelgratin

Früchtekuchen
Toblerone -Mousse
Fruchtsalat

72 CHF / Person

SOMMER - KLASSIKER

Tomaten Mozzarella Salat
mit Basilikum

Rohschinken mit Melone

Oliven und Pane carasau

Meeresfrüchte-Salat

Mariniertes Gemüse

Brasato al Barolo di Manzo

Sautierte Crevetten
mit Knoblauch

Orecchiette mit Salami
und Salbei

Parmesanrisotto
mit Champignons

Panna cotta
Tiramisu
Stracciatella Glace

68 CHF / Person

THAI EXTRA-FEIN

Sushi mit Ingwer und Wasabi

Glasnudelsalat mit Schweinefleisch und
Koriander

Pomelosalat mit Crevetten und Kokosnuss

Greenpapaya-Salat mit gebratener Ente

Gemüsesalat mit Peperoni und Tomaten

Dim Sum mit Sojasauce

Gebackene Crevetten

Frühlingsrollen mit Gemüse

Sweetchilisauce

Grünes Curry mit Poulet

Masamanncurry mit Lammfleisch

Sautet Beef (Gebratenes Rindfleisch mit
Thaibasilikum, Knoblauch und Chili)

Fischküchlein mit Koriander und
Zitronengras

Wokgemüse und
gebratener Reis

Exotische Früchte
Litschisalat mit Minze
Panna Cotta mit Passionsfrucht
Gebackene Banane mit Schokolade
Mangosorbet
Kokosnussglace

82 CHF / Person



BANKETTE

MENÜ BUBENBERG

Bunter Blattsalat mit Croutons

Pouletgeschnitzeltes mit Paprikasauce
Wildreis und saisonalem Gemüse

Apfelkuchen mit Karamellsauce

CHF 35 pro Person

MENÜ DIESBACH

Murtenhof-Salat
Gemüse- und Blattsalat mit Murtner Trockenwurst
Greizer an Kräuter-Vinaigrette

Schweizer Rinder-Spinnen-Steak (Black Angus)
mit BBQ Sauce
Süßkartoffel und saisonalem Gemüse

Tobleronemousse mit Baileyssauce

CHF 42 pro Person

MENÜ KLASSIKER

(mit Hauptgangauswahl)

Karottensuppe mit Ingwer und Vanille

Gebratenes Rinderfilet mit Morchel - Sauce
Kräutertagiatelle (Basilikum & Petersilie) und
saisonalem Gemüse

oder

Schweizer Eglifilets Müllerinnen Art
an Beurre blanc-Sauce
Schlosskartoffeln und saisonalem Gemüse

Cheesecake mit Beeren
und süßen Bohnen

CHF 65 pro Person



HOTEL MURTENHOF & KRONE

BANKETT - GERICHTE

(keine Hauptgangauswahl vorgesehen)

GERICHT
PRO PERSON

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit Croutons

8 CHF

Marinierter Ziegenkäse (Tomatenmarmelade)
mit Rüben Beeren und Minze

14 CHF

Geräuchertes Felchenfilet
mit Gemüsesalat und Limetten-Joghurtsauce

18 CHF

Murtenhof-Salat
Gemüse und Blattsalat mit Murtner Trockenwurst und Greyerzer
an Kräuter-Vinaigrette

16 CHF

SUPPEN

Tomatencreme Suppe mit Basilikum

8 CHF

Consommé mit Tapioka

8 CHF

Vully Viognier Weinsuppe mit Safran-Grissini

8 CHF

HAUPTGÄNGE

Gebratene Pouletbrust mit Senfsauce
und Gemüse-Ebly

20 CHF

Kalbsschulterbraten mit Rosmarinjus
Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse

36 CHF

Zanderfilet mit Meerrettichkonfit
Camargue-Reis und saisonalem Gemüse

34 CHF

Gebratenes Lammencote mit Tamarindensauce
Fried Rice und Wok-Gemüse

39 CHF

DESSERTS

Apfelkuchen mit Karamellglace

7 CHF

Tobleronemousse mit Baileyssauce

9.50 CHF

Cheesecake mit Beeren
und süssen Bohnen

12 CHF

Wechselnder , saisonaler Dessertteller
Zum Beispiel: Schokoladenkuchen
mit Rotwein-Zwetschgen und Pfeffer Karamell

14 CHF



DAS MENÜ FÜR IHREN BESONDEREN ANLASS

Ob ziviles Hochzeit, runder Geburtstag oder Ihre ganz persönliche Feier – mit dem Menü Terrasse haben Sie Ihren Anlass im Griff und bieten ein exquisites wie auch saisonales Menü an.

Hier ein Menü-Beispiel, fragen Sie nach der aktuellen Variante.

MENÜ TERRASSE

(saisonal wechselnd)

Gebratene Jakobsmuschel
mit Safran Kakao-Talierini
und Fave Bohnen

Randensupp mit Meerrettich Cracker

Sautiertes Rinderfilet
mit Preiselbeersauce
Kräuter-Ebly
und Kürbisgemüse

Schokoladenkuchen
mit Rotwein-Zwetschgen
und Pfeffer Karamell

CHF 99 pro Person inkl. Wein- und Getränkebegleitung des Sommeliers

Das aktuelle Wein- und Getränkeangebot des Menüs Terrasse entnehmen Sie der Webseite.
http://www.murtenhof.ch/de/hotel_restaurant/menus.html

GETRÄNKEBEGLEITUNGEN

Das saisonal wechselnde Menü Terrasse bietet mehrere Weinbegleitungen in unserem à la carte Restaurant an. Auch Sie können Ihren Gästen diese Weine kredenzen und so die Weine Ihrer Lieblingsregion mit dem Menü genießen.

Das aktuelle Wein- und Getränkeangebot des Menüs Terrasse entnehmen Sie der Webseite.
http://www.murtenhof.ch/de/hotel_restaurant/menus.html

Kontaktieren Sie uns. Wir beraten Sie gerne!



SCHLUMMERTRUNK

Gemeinsam den Abend bei einem Schweizer Bier oder einem schönen Glas Wein ausklingen lassen, ist in unserer Lounge möglich. In privater Atmosphäre mit stilvollen Sitzgelegenheiten bieten wir unseren Bankett- und Seminargästen eine günstige Inhouse Alternative. Getränke werden für Sie nach Belieben bereitgestellt und die Handhabung der Bier - Zapfstation auf Wunsch demonstriert.

Eine Selbstbedienung mit Verrechnung nach Konsumation am kommenden Tag.
Nur vorhandene, volle und verschlossene Flaschen werden nicht berechnet. Jedes Fass wird bei Anstich komplett verrechnet.

GEMÜTLICH BIS 20 PERSONEN

Schweizer Bügelflasche 33dl	zu CHF	7
½ Liter Flasche Pinot Noir du Vully	zu CHF	25
½ Liter Flasche Eptinger blau oder rot	zu CHF	5

FEIERLICH AB 20 PERSONEN

20 Liter Fass Schweizer Bier	zu CHF	180
7 ½ dl Flaschenwein nach Wahl	ab CHF	25
½ Liter Flasche Eptinger blau oder rot	zu CHF	5

BESCHWINGT AB 20 MIT LONGDRINKS

20 Liter Fass Schweizer Bier	zu CHF	180
7 dl Flasche Vodka, Whiskey und Gin (Coca Cola, Schweppes, Sprite sowie Eisbox inkl.)	zu CHF	50
7 ½ dl Flaschenwein nach Wahl	ab CHF	25
½ Liter Flasche Eptinger blau oder rot	zu CHF	5



WICHTIGE INFORMATIONEN ZU EINEM GELUNGENEN ANLASS

MENÜAUSWAHL

Die Menüauswahl mit der ungefähren Personenanzahl teilen Sie uns bitte 1 Woche vor dem Anlass mit.
Die Mindestbestellmenge pro Menü liegt bei 10 Personen.

ZAPFENGELD

Sie möchten Ihren Wein selbst mitbringen? Wir servieren Ihnen diesen gerne für CHF 30 pro Flasche Zapfengeld.

TORTEN

Möchten Sie Kuchen oder Torte zu Ihrem Fest anbieten? Bei einer Lieferung von Ihrer Lieblings-Bäckerei wird das Gedeck/Service zu 5 CHF pro Person berechnet. Torten aus unserer Küche können mit 8.50 und 10.50 CHF pro Person in das Menü eingerechnet werden.

RESERVATIONSGARANTIE

Ab 20 geladenen Gästen wird um eine Sicherheit in Form einer Kreditkarten-Nummer mit Verfallsdatum gebeten. Alternativ hierzu können Sie mit uns eine Zahlung vereinbaren.

TEILNEHMERANZAHL

Die uns 48 Stunden vor Anlass gemeldete Personenanzahl ist verbindlich.
Bei der Rechnungsstellung können wir eine 10 % Toleranzgrenze gewähren.

VERRECHNUNG

Damit Sie Ihren Anlass geniessen können und sich nicht um die Bezahlung am selben Abend kümmern müssen, stellen wir Ihnen gerne eine Gesamtrechnung zu. Als Garantie benötigen wir nur Ihre Kreditkarte.

MENÜKARTEN

Wir erstellen Ihnen gerne die Menükarte mit dem Titel und Foto ganz nach Ihrem Wunsch.

PARKPLÄTZE

Wir verfügen über eine limitierte Anzahl an gebührenfreien Aussenparkplätzen vor dem Restaurant zwischen den Ketten. Als Empfehlung benutzen Sie das öffentliche Parkhaus "City Parking", 1 min. zu Fuss vom Restaurant (westlich).

BLUMEN UND DEKORATION

Bankette im kleineren Rahmen schmücken wir gerne mit unserer Dekoration und Kerzen.
Wünschen Sie sich eine Dekoration mit frischen Blumen, organisieren wir Ihnen dies gerne.
Preise nach Vereinbarung.

ÜBERNACHTUNG

Geniessen Sie die Nacht nach Ihrem Fest doch bei uns und verschieben Sie den Heimweg auf Morgen. Für Sie und Ihre Gruppe machen wir gerne ein attraktives Angebot.



GETRÄNKE

In unserem Wein- und Getränkekeller steht für jeden Geschmack das Richtige bereit. Unsere Weinkarte stellen wir Ihnen gerne zu und beraten Sie mit unserem langjährigen Fachwissen.

TRINKGELD

Gerne dürfen Sie einen Beitrag zum alljährlichen Mitarbeiterausflug leisten. Trinkgelder von Gruppen werden an der Rezeption entgegengenommen.

PREISE

Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7,7 % Mehrwertsteuer und Service. Aufenthalte im Hotel werden inkl. 3,7 % Mehrwertsteuer und Service angeboten. Exklusiv Aufenthaltstaxe von CHF 3.25.

PLANUNG

Gerne planen wir mit Ihnen Ihren Anlass. Vereinbaren Sie mit uns, Herr Marc Joachim oder Frau Marlies Geissbühler, einen Termin zur Bankett - Besprechung.

OPTION

Sie haben die Möglichkeit Ihren Anlass in unserer Agenda provisorisch zu reservieren. Je nach Anlass und Datum können wir dies für eine Zeitspanne von 2 Wochen bis 2 Monate anbieten.

ANNULATIONSKONDITIONEN

In den 10 Tagen vor Ihrem Anlass fallen spezifische Kosten an. Sollte sich in dieser Periode die Teilnehmeranzahl um mehr wie die Hälfte reduzieren, werden Ihnen entstandene Kosten mitteilen. Bei einer kompletten Stornierung werden die bestellten Menüs unter Abzug der 10% Toleranz in Rechnung gestellt.

Wir freuen uns, mit Ihnen einen unvergesslichen Anlass zu organisieren und durchzuführen.

HOTEL MURTENHOF & KRONE

FAMILIE JOACHIM & TEAM

