
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

Inhalt.....	2
Herzlich Willkommen	3
Aperitifvorschläge	4
Bankette	6
DAS MENÜ für Ihren besonderen Anlass	8
Cave Couronne	9
Wichtige Informationen zu einem gelungenen Anlass	10



HERZLICH WILLKOMMEN

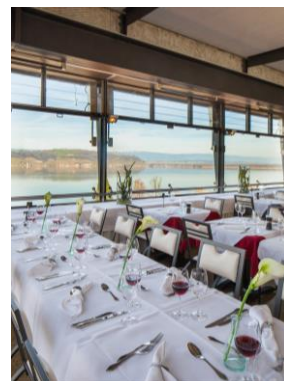
In dieser Dokumentation stellen wir Ihnen die Restauration und Räumlichkeiten des Hotel Murtenhof & Krone, die Kochkultur von Küchenchef Andre Reist und all die Möglichkeiten für Ihre Anlässe näher vor.

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 Bankette

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

HOF / KLEINE TERRASSE / GARTEN
10/30 BIS CA. 300 PERSONEN

LOUNGE / TAVERNE / VERANDA
10/30 BIS CA. 150 PERSONEN



Alles rund um den Wein

CAVE COURONNE

DEGUSTATION
TASTING
EVENTS
APERITIF
SCHLUMMERTRUNK

BIS 30 PERSONEN





APERITIFVORSCHLÄGE

HÄPPCHEN - PAUSCHALEN

SERVICE - DAUER

DIESBACH

DIESBACH

Schinkengipfeli
Käsekuchen
Poulet-Satay-Speissli mit Erdnusssauce
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.

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



BANKETTE

MENÜ BUBENBERG

Bunter Blattsalat
mit Croutons

Poulet Geschnitzeltes
mit Paprikasauce
Wildreis und saisonalem Gemüse

Apfelkuchen mit Karamellsauce

CHF 35 pro Person

MENÜ DIESBACH

Murtenhof-Salat
Gemüse- und Blattsalate
mit Murtner Trockenwurst und Greyerzer
Kräuter-Vinaigrette

Gebratenes Rumpsteak
mit BBQ Sauce
Süsskartoffel und saisonalem Gemüse

Tobleronemousse mit Baileyssauce

CHF 44 pro Person

MENÜ KLASSIKER

(mit Hauptgangauswahl)

Karottensuppe
mit Ingwer und Vanille

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

oder

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

Tarte au vin cuit
mit Beeren und Doppelrahm

CHF 65 pro Person



HOTEL MURTENHOF & KRONE

GERICHT PRO PERSON

BANKETT - GERICHTE

(keine Hauptgangauswahl vorgesehen)

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 Blattsalate
Murtner Trockenwurst und Greyerzer
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 Lammtrécôte mit Tamarindensauce
Fried Rice und Wok-Gemüse

39 CHF

DESSERTS

Apfelkuchen mit Karamellglace

7 CHF

Tobleronemousse mit Baileyssauce

9.50 CHF

Tarte au vin cuit
mit Beeren und Doppelrahm

13 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)

Kalte Gurkensuppe
mit Kräuter-Crème Fraîche Crostini

Gebratenes Filet der Königsmakrele
mit pikanter Orangensauce
und Seespargel

Sautiertes Rinderfilet
mit Bourbon Sauce
Kaffeekartoffeln
und Pfeffer-Ananas

Katalanische Creme
mit Cassis Sorbet

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!



CAVE COURONNE

Wie in der „Wirtschaft zur Cronen“ 1669 – vergnügliche Momente in historischen Mauern, unbekümmert und unterhaltsam.

Ob Familie, Gruppe oder Firma, hier geniessen Sie Wein Degustationen, Aperitifs oder lassen den Abend ritterlich ausklingen. Unser Untergeschoss bietet Platz bis zu 30 Personen.

AUSKLINGEN IM CAVE COURONNE

Eine Selbstbedienung mit Verrechnung nach Konsumation am kommenden Tag.
Nur vorhandene, volle und verschlossene Flaschen werden nicht berechnet.

GEMÜTLICH BIS 20 PERSONEN

Schweizer Bügelflasche 33dl	zu CHF	7
7 ½ dl Flaschenwein nach Wahl	ab CHF	30
½ Liter Flasche Eptinger blau oder rot	zu CHF	5

FEIERLICH AB 20 PERSONEN

Schweizer Bügelflasche 33dl	zu CHF	7
7 ½ dl Flaschenwein nach Wahl	ab CHF	30
½ Liter Flasche Eptinger blau oder rot	zu CHF	5

BESCHWINGT AB 20 MIT LONGDRINKS

Schweizer Bügelflasche 33dl	zu CHF	7
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. Für Magnum verrechnen wir CHF 45 pro Falsche.

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

