
DOCUMENTATION POUR LES BANQUETS



Hotel Murtenhof & Krone
Famille 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



LE CONTENU

Bienvenue.....	3
Forfaits – Apéritifs	4
Buffets à thème	6
Banquets.....	7
Menus pour une grande réception	9
Le dernier verre en exclusivité	10
Informations importantes pour un événement réussi.....	11



BIENVENUE

Nous nous réjouissons de vous accueillir au bord du lac de Morat.

Dans cette documentation, nous vous présentons la restauration et les locaux de l'hôtel Murtenhof & Krone, les œuvres de notre chef de cuisine et toutes les possibilités autour votre événement.

L'équipe de l'hôtel Murtenhof & Krone a de nombreuses années d'expérience dans la planification, l'organisation et la réalisation de banquets de toutes tailles et de tous types. Notre savoir-faire, notre soin du détail et notre qualité assurent la réussite de vos réceptions!

Vue panoramique

RESTAURANT PANORAMIQUE
JUSQU'À 80 PERSONNES

JARDIN D'HIVER
JUSQU'À 30 PERSONNES



Exclusivité

VÉRANDA AVEC VUE SUR LE LAC
JUSQU'À 30 PERSONNES

TAVERNE AVEC VUE SUR LE LAC (PARTIELLEMENT)
JUSQU'À 60 PERSONNES



Apéritifs et plus

En cas de beau temps, dans notre cour avec la petite Terrasse et le jardin;
en cas de mauvais temps, au Lounge avec la Taverne et Véranda.

COUR / PETIT TERRASSE / JARDIN
DE 10 À 300 PERSONNES

LOUNGE / TAVERNE / VÉRANDA
DE 10 À 150 PERSONNES





FORAITS – APÉRITIFS

APÉRITIFS - FORAITS

SERVICE - DURÉE

DIESBACH

DIESBACH

Croissants jambon
Gâteau au fromage
Brochettes de bœuf à la moutarde
Bretzel salé

60 minutes à 14 CHF par participant

120 min à 22 CHF par participant

VELGA

VELGA

Bâtonnets de légumes avec trempettes
Canapés au fromage à la crème aux herbes
Bruschetta aux tomates et aux olives
Brochettes de fruits

60 minutes à 10 CHF par participant

120 min à 16 CHF par participant

VINS & BOISSONS

Veillez trouves les offres pour les vins et de boissons actuelles sur notre site internet.

Ici, par exemple, notre liste de vins sur: http://www.murtenhof.ch/WEINKARTE_Herbst.pdf

En raison de la variation des prix d'achat, vous pouvez bénéficier de prix avantageux pour les vins.

Contactez-nous. Nous sommes heureux de vous conseiller!



CHOIX PETITS METS

PRIX PAR PORTION / UNITÉ

Croissants au jambon	3.50 CHF / portion
Gâteau au fromage Gruyère	2.50 CHF / pièce
Brochette de poulet Satay et sauce de cacahuètes	3.50 CHF/ pièce
Bretzel salé	3.50 CHF/ pièce
Dips de légumes	2.50 CHF/ portion
Canapés au fromage frais aux herbes	3.50 CHF/ portion
Bruschetta aux olives ou tomates	3.50 CHF / portion
Brochettes de fruits	2.50 CHF / / pièce
Filet de féra fumé et salade de pommes au curry	6.50 CHF / / pièce
Saucisson de Morat sur baguette au four en pierre	5.50 CHF / / pièce
Bâtonnet de gruyère à la tomate	3.50 CHF / portion
Crevettes sautées à l'ail	6.50 CHF / / pièce
Entrée de bœuf sur du pain grillé	6.50 CHF / / pièce
Assiette de légumes de la région - Ried	55 CHF / plat
Gâteau du Vully sucré	35 CHF / gâteau
Gâteau du Vully salé	35 CHF / gâteau

Ces offres (forfaits ainsi que le choix) peuvent être organisées de 10 à 300 personnes.

Les forfaits sont calculés pour une durée de maximale de 120 minutes.

Le prix par portion et offertes chez les petits mets et comprend +/- 3 pièces.

Des ajustements, des modifications, des prolongations et des vœux sont possibles au niveau du nombre des invités.

Contactez-nous, nous vous conseillerons!



BUFFETS THÉMATIQUES

à partir de 30 personnes

SAVOUR DU PAYS DES TROIS LACS

Différentes salades
vertes et aux légumes
de Ried

Côtelette de veau
« Swiss Farmer »)

Filets de féra frits
(Lacs de Suisse
occidentale)
à la sauce tartare

Casarecce (Morat)
au jambon régional

Légumes de saison
de Ried
Gratin de pommes
de terre

Gâteau de fruits
Mousse au chocolat
Toblerone
Salade de fruits

72 CHF / personne

ÉTÉ - CLASSIQUES

Salade de tomates et
mozzarella au basilic

Jambon cru et melon

Olives et Pane Carasau

Salade de fruits de mer

Légumes marinés

Brasato au Barolo di Manzo

Crevettes sautées
à l'ail

Orecchiette au salami
et la sauge

Risotto au parmesan
et champignons

Panna Cotta
Tiramisu
Glacé Stracciatella

68 CHF / personne

THAI TRÈS DOUX

Sushi au gingembre et wasabi

Salade de nouilles en verre et
porc à la coriandre

Salade de pamplemousse aux crevettes
et noix de coco

Salade de papaye verte et canard rôti

Salade de légumes aux piments et tomates

Dim sum à la sauce soja

Crevettes au four

Rouleaux de printemps aux légumes
Sauce au chili doux

Curry vert au poulet

Masaman curry à la viande d'agneau

Sautet de bœuf
(bœuf rôti au basilic thaï, ail et piment)

Galettes de poisson à la coriandre et
à la citronnelle

Wok de légumes et
riz frit

Fruits exotiques
Salade de litchi à la menthe
Panna Cotta au fruit de la passion
Banane au four avec du chocolat
Sorbet à la mangue
Crème glacée coco

82 CHF / personne



BANQUETS

MENU BUBENBERG

Différentes salades vertes aux croûtons

Emincé de poulet à la sauce au paprika

Riz sauvage et légumes de saison

Gâteau de pomme à la sauce caramélisée

CHF 35 par personne

MENU DIESBACH

Salade Murtenhof

Salade de légumes et vertes avec saucisson de Morat

Gruyère au vinaigrette aux herbes

Bifteck de Bétail Suisse (Black Angus)

Sauce BBQ

Patate douce et légumes de saison

Mousse au chocolat Toblerone à la sauce au Baileys

CHF 42 par personne

MENU CLASSIQUES

(au choix de plat principal)

Soupe de carottes au gingembre et à la vanille

Filet de bœuf rôti à la sauce aux morilles

Tagliatelles aux herbes (basilic et persil)

et légumes de saison

ou

Filets de perche Suisses à la meunière

(La Perche Loë)

Sauce au beurre blanc

Pommes de terre du château et légumes de saison

Cheesecake aux baies

et haricots doux

CHF 65 par personne



BANQUET - PLATS

(pas de choix de plat principal prévu)

PLAT

PAR PERSONNE

Différentes salades vertes aux croûtons	8 CHF	ENTRÉES
Fromage de chèvre mariné (confiture de tomates) avec baies de betterave et menthe	14 CHF	
Filet de féra frits avec salade de légumes et sauce au yaourt au citron vert	18 CHF	
Salade Murtenhof Salade de légumes et vertes avec saucisson de Morat Gruyère au vinaigrette aux herbes	16 CHF	
Velouté de tomates au basilic	8 CHF	SOUPES
Consommé au tapioca	8 CHF	
Vully Viognier soupe au vin avec grissini au safran	8 CHF	
Suprême de poulet rôti à la moutarde et légumes-Ebly	20 CHF	PLAT PRINCIPALE
Rôti d'épaule de veau au jus de romarin Gratin de pommes de terre et légumes de saison	36 CHF	
Filet de sandre à la confiture de raifort Riz Camargue et légumes de saison	34 CHF	
Entrecôte d'agneau rôti à la sauce au tamarin Riz frit et légumes au wok	39 CHF	
Gâteau de pomme et glacé au caramel	7 CHF	DESSERTS
Mousse au chocolat Toblerone à la sauce au Baileys	9.50 CHF	
Cheesecake aux baies et haricots doux	12 CHF	
Assiettes à dessert de saison Par exemple: Gâteau au chocolat aux prunes au vin rouge et caramel au poivre	14 CHF	



MENUS POUR VOTRE GRANDE RÉCEPTION

Mariage civil, anniversaire ou fête tout-à-fait personnelle – avec ce forfait imbattable vous contrôlez vos coûts et proposez un excellent menu de saison.

Voici un exemple de menu, veuillez demander la variante actuelle.

MENU TERRASSE

(selon saison – ici un exemple)

Coquilles St-Jacques
avec talierini au cacao et au safran
et fèves

Soupe à la betterave rouge avec biscuit au raifort

Filet de bœuf sauté
à la sauce aux aïelles
Ebly aux fines herbes
et légumes de la courge

Gâteau au chocolat
avec des prunes au vin rouge
et caramel au poivre

99 CHF par personne, accompagnement des vins et boissons du sommelier

L'offre actuelle de vins et de boissons du menu terrasse est disponible sur le site Web.
http://www.murtenhof.ch/de/hotel_restaurant/menus.html

ACCOMPAGNEMENTS DE BOISSONS

Le menu Terrasse sera adapté à la saison et propose de plusieurs accompagnements de vin dans notre à la carte restaurant. Vous pouvez également servir ces vins à vos invités et déguster les vins de votre région préférée avec le menu.

L'offre actuelle de vins et de boissons du menu de la terrasse est disponible sur le site Web.
http://www.murtenhof.ch/de/hotel_restaurant/menus.html

Contactez-nous. Nous sommes heureux de vous conseiller!



LE DERNIER VERRE EN EXCLUSIVITÉ

Finir la soirée avec une bière tirée par vous-même, ou un verre de vin de la région, c'est possible dans notre Lounge. Nous offrons cette possibilité à nos clients pour se détendre en privé; station de bière et sièges agréables!

Nous vous expliquons l'utilisation de la station pour vous servir vous-même les boissons choisies.

Un self-service avec charge après consommation le lendemain.
Seules les bouteilles existantes, pleines et scellées ne seront pas facturées.
Chaque fût sera complètement chargé au début.

CONFORTABLE JUSQU'À 20 PERSONNES

Bouteille de repassage suisse 33dl	à CHF	7
½ litres bouteille Pinot Noir du Vully	à CHF	25
½ litres bouteille Eptinger bleu ou rouge	à CHF	5

FESTIVE À PARTIR DE 20 PERSONNES I

20 litres baril bière Suisse	à CHF	180
7 ½ dl Vin en bouteille de votre choix	de CHF	25
½ litres bouteille Eptinger bleu ou rouge	à CHF	5

FESTIVE À PARTIR DE 20 PERSONNES II

20 litres baril Bière suisse	à CHF	180
7 dl bouteille Vodka, Whiskey und Gin	à CHF	50
(Coca Cola, Schweppes, Sprite ainsi que la glacière incl.)		
7 ½ dl Vin en bouteille de votre choix	de CHF	25
½ litres bouteille Eptinger bleu ou rouge	à CHF	5



INFORMATIONS IMPORTANTES POUR UN ÉVÈNEMENT RÉUSSI

CHOIX DE MENU

Veillez-nous communiquer le choix de menu avec le nombre de personnes approximatif, si possible une semaine avant l'événement, SVP. La quantité minimale de commande par menu est 10 personnes.

TOURTES

Voulez-vous proposer une tourte ou un gâteau à votre réunion? Selon une livraison de votre confiserie préférée nous chargeons le couvert/service à 5 CHF par personne. Les tourtes de notre pâtisserie sont facturées avec le menu au prix de 8.50 et 10.50 CHF.

NOMBRE DE PARTICIPANTS

Le nombre exact des personnes confirmé 48 heures avant la date de l'événement sera retenu comme base de facturation minimale. Lors de la facturation, nous pouvons accorder une limite de tolérance de 10%.

CARTE DE MENU

Nous vous imprimons volontiers la carte de menu avec le titre et la photo selon votre souhait.

FLEURES ET DÉCORATION

Nous décorons les tables avec la décoration et les bougies «maison». Souhaitez-vous une décoration avec des fleurs fraîches ? Nous vous l'organisons volontiers. Prix après accord.

DROIT DE BOUCHON

Aimeriez-vous amener votre vin préféré? Nous vous le servirons volontiers pour un droit de bouchon de CHF 30 par bouteille.

GARANTIES DE RÉSERVATION

A partir de 20 personnes nous vous demandons une garantie en forme d'une carte de crédit avec date d'échéance. Un pré paiement sous forme d'un virement bancaire sera l'alternative

ENCAISSEMENT

Pour que vous puissiez profiter complètement de votre événement et ne deviez pas vous occuper du paiement le même soir, nous vous remettons volontiers une facture. Comme garantie, nous avons seulement besoin de votre carte de crédit.

PLACE DE PARC

Nous disposons d'un nombre limité de places de parc gratuites devant le restaurant, entre les chaînes. Nous vous recommandons d'utiliser le parking public "City Parking", 1 minute à pied du restaurant (à l'ouest).

LOGEMENT

Après la fête, dormez chez nous! Nous vous soumettons une offre attrayante pour vous et vos amis.



BOISSONS ET VINS

Dans notre cave à vin et de boissons il y en a pour tous les goûts. Nous pouvons vous faire parvenir notre carte des vins et vous conseiller avec notre expérience de plusieurs années.

PRIX

Nos prix s'entendent en francs suisses, 7,7 % VAT et service inclus.
Pour le logement à l'hôtel, le 3,7 % VAT est inclus.
Taxe de séjour de CHF 3.25 par personne / nuit.

OPTION

Vous avez la possibilité de garder une option pour votre date de réunion dans nos livres. Selon la date et l'évènement nous pouvons offrir ce service pour un temps de 2 semaines à 2 mois à partir la réservation.

Nous nous réjouissons d'organiser un événement inoubliable avec vous.

POURBOIRE

Tous nos collaborateurs participent à notre excursion annuelle. Un pourboire de groupe peut être versé auprès de la réception.

PLANIFICATION

C'est volontiers que nous planifierons votre banquet avec vous. Monsieur Marc Joachim ou Madame Marlies Geissbühler conviendront avec plaisir d'un rendez-vous avec vous.

CONDITION D'ANNULATION

Durant les 10 jours avant votre évènement des frais spécifiques s'appliquent. Si pendant cette période plus que la moitié des invités désistent les frais seront communiqués. Une annulation complète sera facturée avec l'ensemble des menus commandés accordant une tolérance de 10%.

HOTEL MURTENHOF & KRONE

FAMILLE JOACHIM ET TEAM

