

Menuvorschläge Hotel Jean-Jacques Rousseau

Geniessen und Sinne entdecken

„Die wahre Höflichkeit besteht darin,
dass man einander mit Wohlwollen entgegenkommt“, sagte Rousseau.
Die richtige Atmosphäre dazu finden Sie bei uns, zum Beispiel für diverse Familienfeste, Hochzeiten oder
andere Festlichkeiten.

Für Ihren Anlass stehen Ihnen fünf verschiedene Säle zur Verfügung;
charmant, hell, neu renoviert und alle mit Sicht auf den Bielersee,
Schloss Erlach und die dahinter liegende Alpenkette.

Auf den nächsten Seiten finden Sie unsere Menuvorschläge.
Diese können Sie jederzeit abändern, kombinieren und ein Menu
nach Ihren Vorstellungen zusammenstellen.

**Gerne beraten wir Sie vor Ort
und zeigen Ihnen unsere Räumlichkeiten.**

**Ferien, Seminare und Bankette
in einzigartiger Umgebung.**

Sommer 2020



Wir bitten Sie, für all Ihre Gäste dasselbe Menu auszuwählen, vielen Dank.

<p>Menu 1 à CHF 42</p> <p>Bunter Marktsalat ***</p> <p>In Butter gebratenes Zanderfilet an Kräuterschaum Salzkartoffeln und Gemüsestreifen ***</p> <p>Coupe Romanoff</p>	<p>Menu 2 à CHF 42</p> <p>Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum ***</p> <p>Maispouardenbrust an Estragonsauce Bratkartoffeln und Sommergemüse ***</p> <p>Karamellköpfler mit Früchtegarnitur</p>
<p>Menu 3 à CHF 49</p> <p>Sommersalat mit Feta, Wassermelone und Krevetten ***</p> <p>Mit Honig glasierte Lachstranche an Noilly Prat-Sauce Basmatireis und Gemüsebouquet ***</p> <p>Frischer Ananassalat parfümiert mit Kokosnuss und Pfefferminze, Mangoeis</p>	<p>Menu 4 à CHF 49</p> <p>Tomatensalat mit Büffelmozzarella aus dem Val de Travers ***</p> <p>Schweinskotelette am Stück gebraten begleitet von Rotweinisotto und zweierlei Karotten ***</p> <p>Panna Cotta mit Tonkabohne parfümiert dazu saisonale Früchte</p>
<p>Menu 5 à CHF 59</p> <p>Caesar Salat mit gebratener Stubenkükenbrust, Croutons und gehobeltem Parmesan ***</p> <p>Saltimbocca Romana mit Safranrisotto und grilliertem Gemüse ***</p> <p>Kokosnuss-Parfait auf kleinem Ananassalat</p>	<p>Menu 6 à CHF 61</p> <p>Graved Lachs an leichter Senf-Dillsauce dazu Salatbouquet und Toast ***</p> <p>Warmes Roastbeef an Kräuterbutter serviert mit knuspriger Rösti und Marktgemüse ***</p> <p>Meringue mit Waldbeeren und Greyerzer Doppelrahmeis</p>
<p>Menu 7 à CHF 73</p> <p>Tatar von geräuchertem Forellenfilet Meerrettichschaum, Salat und Toast ***</p> <p>Frische Ravioli gefüllt mit Mascarpone und getrockneten Tomaten, Tomatenfondue ***</p> <p>Filet Mignon vom Schwein an Portweinsauce, Pommes Allumettes und Gemüse ***</p> <p>Saisonales Früchte Cheesecake mit Joghurteis</p>	<p>Menu 8 à CHF 75</p> <p>Charentais Melone mit Serrano-Rohschinken ***</p> <p>Frische Ravioli gefüllt mit Balsamico und Ricotta parfümiert mit Pesto ***</p> <p>Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons Pommes Mousseline und Gemüsebouquet ***</p> <p>Hausgemachtes Tiramisu</p>



<p style="text-align: center;">Menu 9 à CHF 85</p> <p style="text-align: center;">Gebratene Riesencrevetten mit Aprikosen-Rosmarin-Chutney dazu Salatbouquet ***</p> <p style="text-align: center;">Ligerzer Weissweinsuppe mit Blätterteigstange ***</p> <p style="text-align: center;">Am Stück gebratenes Kalbssteak an Limettensauce dazu Nudeln und Gemüse ***</p> <p style="text-align: center;">Crème Catalane aromatisiert mit Schafiser Grappa dazu Waldbeerensorbet</p>	<p style="text-align: center;">Menu 10 à CHF 92</p> <p style="text-align: center;">Sommersalat mit Parmaschinken und Antipastigemüse ***</p> <p style="text-align: center;">In Butter gebratene Eglifilets dazu Blattspinat ***</p> <p style="text-align: center;">Zartes Rindsfilet an seiner Pinot Noir Sauce Gratin Dauphinois und glasiertes Gemüse ***</p> <p style="text-align: center;">Erdbeerfeuilleté mit Vanilleeis</p>
<p style="text-align: center;">Menu 11 à CHF 98</p> <p style="text-align: center;">Thunfischtartar mit Mango und kleinem Salat ***</p> <p style="text-align: center;">Fischsuppe Jean-Jacques Rousseau ***</p> <p style="text-align: center;">Frische Ravioli gefüllt mit Mascarpone und und getrockneten Tomaten an einem Tomatenfondue und Parmesan ***</p> <p style="text-align: center;">Rindsentrecote double, Bearnaise-Sauce Pommes Frites und Marktgemüse ***</p> <p style="text-align: center;">Duo von Toblerone- und weissem Schokoladenmousse</p>	<p style="text-align: center;">Menu 12 à CHF 110</p> <p style="text-align: center;">Handgeschnittenes Rindstatar mit Toast ***</p> <p style="text-align: center;">Kabeljau an Hummerbutter kleines Risotto parfümiert mit Zitrusfrüchten ***</p> <p style="text-align: center;">Lammrack mit Kräuterkruste Pastinake und Sommergemüse ***</p> <p style="text-align: center;">Regionale Käsevariation ***</p> <p style="text-align: center;">Vanille-Macaron mit saisonalen Früchten</p>
<p style="text-align: center;">Menu 13 à CHF 116</p> <p style="text-align: center;">Carpaccio vom Rindsfilet kleiner Rucola-Salat und gehobelter Parmesan ***</p> <p style="text-align: center;">Gebratene Scampi an Zitronenschaum Quinoa und Kefen ***</p> <p style="text-align: center;">Wolfsbarsch aus Wildfang Peperonicoulis und Basilikumpesto ***</p> <p style="text-align: center;">Am Stück gebratenes Kalbsfilet an Orangenpfeffersauce serviert mit Piemonteser Gnocchi und Seeländer Gemüse ***</p> <p style="text-align: center;">Lauwarmer Schokoladenkuchen auf exotischem Coulis, Pistazieneis</p>	<p style="text-align: center;">Menu 14 à CHF 125</p> <p style="text-align: center;">Sommersalat mit grillierten Jakobsmuscheln ***</p> <p style="text-align: center;">Pochierte Seezunge an Safranschaum auf Ackerbohnen ***</p> <p style="text-align: center;">Frische Nudeln mit gebratenen Waldpilzen ***</p> <p style="text-align: center;">Dreierlei Sorbets ***</p> <p style="text-align: center;">Medaillons vom Kalbskotelett an Baskischer Senfsauce dazu Spätzli und Gemüse ***</p> <p style="text-align: center;">Amarettomousse mit Schokoladenkrokant</p>



Wichtige Informationen für ein optimales Gelingen Ihres Anlasses

Aperitif direkt am See

Geniessen Sie vorgängig ein Aperitif im Garten oder auf unseren Panoramaterrassen. Auch hierfür haben wir entsprechende Wein- und Aperitivvorschläge.

Buffet & Grilladen

Beliebt sind auch unsere feinen Vorspeisen- und Dessertbuffets. Ein Anlass mit feurigen Grilladen in unserem Garten direkt vor dem See ist ebenfalls ein Highlight.

Übernachtung / Hotel

Feiern Sie Ihren Anlass bei uns und profitieren Sie von attraktiven Gruppen-Spezialtarifen.

Zusätzliche Dienstleistungen

Folgende Dienstleistungen bieten wir Ihnen bei Anfrage gerne an:

Service für selber mitgebrachte Torte	CHF	7	pro Person
Zapfengeld für mitgebrachte Weine (bis 75cl)	CHF	35	pro 75cl
Supplement Beilagen Hauptgang	CHF	8	pro Person
Supplement Hauptgang (2. Service)	CHF	20-30	pro Person

Geschäftsbedingungen:

Um Ihnen einen reibungslosen Service garantieren zu können, bitten wir Sie, für all Ihre Gäste dasselbe Menu auszuwählen. Vegetariern bieten wir gerne eine entsprechende Variante an. Auf Allergien und spezielle Kostformen kann nur Rücksicht genommen werden, wenn sie mit der Auswahl des Menüs gemeldet werden.

Wir arbeiten vorwiegend mit saisonalen Produkten, daher kann es bei den Menüvorschlägen, je nach Jahreszeit, zu kleinen Änderungen kommen.

Bitte informieren Sie uns mindestens zwei Wochen im Voraus über Ihre Menüwahl und die Personenanzahl. Die 48 Stunden vorher bekannte Personenanzahl stellt die Rechnungsgrundlage dar. Sämtliche Mehrkosten werden entsprechend verrechnet.

Sofern vertraglich nicht anders vereinbart, gelten bei Banketten bis 29 Personen folgende Bedingungen:

- Annullierung bis 30 Tage vor Ankunft keine Kosten
- Annullierung bis 14 Tage vor Ankunft 50 % des erwarteten Gesamtumsatzes
- Annullierung bis 7 Tage vor Ankunft 80 % des erwarteten Gesamtumsatzes
- Annullierung ab 6 Tage vor Ankunft 100 % des erwarteten Gesamtumsatzes

Sofern vertraglich nicht anders vereinbart, gelten bei Banketten ab 30 Personen folgende Bedingungen:

- Annullierung bis 60 Tage vor Ankunft keine Kosten
- Annullierung bis 30 Tage vor Ankunft 50 % des Gesamtumsatzes
- Annullierung bis 15 Tage vor Ankunft 80 % des Gesamtumsatzes
- Annullierung ab 14 Tage vor Ankunft 100 % des Gesamtumsatzes

Alle Preise verstehen sich inklusive 7.7% MwSt.

Bezahlung: Cash, EC, Postcard oder gegen Rechnung möglich (keine Kreditkarten)

