

Feste feiern

Bankettdokumentation
& Menüvorschläge



Hotel Drei Könige

Paracelsuspark 1

8840 Einsiedeln

+41 (0)55 418 00 00

info@hotel-dreikoenige.ch

www.hotel-dreikoenige.ch





Herzlich Willkommen

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für das Hotel Drei Könige in Einsiedeln entschieden haben. Mit dieser Bankettdokumentation möchten wir Sie bei der Planung Ihres Events unterstützen. Auf den folgenden Seiten finden Sie Informationen zu unserem Haus und zahlreiche Menüvorschläge mit Preisen.

Natürlich beraten wir Sie auch sehr gerne in einem persönlichen Gespräch, zeigen Ihnen unsere Räumlichkeiten und stellen ein auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Menü zusammen.

Hotel Drei Könige Einsiedeln
Maja und Werner Hübscher

Inhalt

Räumlichkeiten	5
Apéro, Fingerfood & Stehlunch	6
Fertige Menüvorschläge	8
Menü selber zusammenstellen	11
Ideen für besondere Anlässe	13
Allgemeine Informationen	14

Unsere Partner

Blumengeschäft

Blumenträff GmbH
Hauptstrasse 8
8840 Einsiedeln
+41 (0)55 412 26 44
blumentraeff@bluewin.ch

Konditorei

Bäckerei Schefer
8840 Einsiedeln
+41 (0)55 418 8 418
verkauf@baeckerei-schefer.ch

Technik

expert Cäsar Kälin GmbH
Zürichstrasse 42
8840 Einsiedeln
+41 (0)55 412 74 74
info@expert-kaelin.ch

Unsere Räumlichkeiten



Paracelsussaal

Im ersten Stock gelegen, mit einer fantastischen Panoramasicht auf den Klosterplatz und die barocke Klosterkirche, ist der Paracelsussaal der wahrscheinlich schönste Bankettsaal in der Region.

Kapazität: 30-90 Personen



Säli

Im rückwärtigen Teil unseres Restaurants befindet sich das Säli, das sich hervorragend für etwas kleinere Anlässe eignet. Wegen des grossen Aquariums ist dieser Raum besonders bei Kindern beliebt.

Kapazität: 20-40 Personen



Restaurant

Das modern eingerichtete Restaurant des Hotels Drei Könige lässt sich flexibel auf die Bedürfnisse unserer Gäste anpassen. Die ideale Lokalität für einen Anlass im kleinen Kreis.

Kapazität: bis zu 80 Personen



Terrasse

Unsere Terrasse mit Sonnensegel am Paracelsuspärkchen bietet eine wunderschöne Aussicht auf die Klosterkirche.

Kapazität: 50 Sitzplätze,
bis zu 150 Personen für einen gemütlichen Stehapéro



Saal Balthasar

Unser grösster Seminarsaal mit Leinwand und Projektor ist vielfältig einsetzbar und eignet sich für Vereinsanlässe, Mahlzeiten von Pilgergruppen und natürlich auch grosse Jubiläen und Hochzeiten.

Kapazität: 80-200 Personen

Apéro, Fingerfood & Stehlunch

Die folgenden Preise gelten für Gruppen ab zehn Personen auf Vorausbestellung. Bei einem klassischen Apéro vor einem Mittag- oder Abendessen rechnet man durchschnittlich mit 3-4 Apérohäppchen pro Person. Bei einem Apéro riche, zum Beispiel nach einem Anlass als leichte Zwischenmahlzeit, werden 6-8 Häppchen pro Person angeboten. Ein Stehlunch, der eine Mahlzeit ersetzen soll, besteht in der Regel aus 10-12 Stück.

Unsere Getränke- und Weinauswahl finden Sie in der separaten Getränkekarte. Da wir manche Weine nur in begrenzter Menge an Lager haben, bitten wir um eine rechtzeitige Bestellung. Für die Getränke zum Apéro oder Stehlunch bieten wir keine Pauschalpreise an, sondern verrechnen immer nach Konsumation.

Alle Preise sind in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer.

Einzelpreise (pro Stück)

Kaltes Angebot

Nüssli & Chips (pro anwesende Person)	2.00
Cherrytomaten-Mozzarellaspiessli	2.50
Melonen-Rohschinkenspiessli	2.50
Gemüsedips mit zweierlei Saucen	3.50
Siedfleischsalat	3.20
Mini-Canapés belegt	
mit Ei, Salami, Schinken, Käse, Spargel	3.10
mit Mostbröckli, Bündnerfleisch, Roastbeef	4.20
mit Rauchlachs	4.50
Bruschette belegt	
mit Oliventapenade	3.10
mit Tomate und Basilikum	3.00
mit Kräuter-Hüttenkäse	3.00
mit Thunfischmousse	3.60
mit Lachstatar	3.80
mit Rindstatar	4.00
Crevettencocktail	4.20
Roastbeefröllchen mit Meerrettichmousse	4.50

Warmes Angebot mit Fleisch / Fisch

Schinkengipfel	3.00
Mini-Pizza (assortiert)	2.50
Gebratene Riesencrevette im Knuspermantel	3.20
Cipollata	3.20
Fleischbällchen mit pikanter Sauce	2.80
Pouletspiessli mit BBQ-Sauce	4.50
Fischknusperli mit Tartarsauce	4.50

Warmes Angebot vegetarisch

Chäschüechli	3.50
Knoblauch-Kräuterbrot	2.50

Einsiedler Mini-Ofeturli (Käse-Zwiebelkuchen im Kartoffelteig)	3.50
Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chilisauce	2.00
Samosa	3.20
Steinpilzrisotto (ab 20 Personen)	4.50
Karottencrèmesuppe im Tässchen	3.20
Knoblauchcrèmesuppe im Tässchen	3.20

Dessert

Cake-Würfel	2.00
Mini Panna Cotta mit Fruchtsauce	3.80
Schokoladenmousse	3.80
Gebrannte Crème «Grossmutter Art»	3.20
Saisonales Früchtemousse	3.50
Saisonaler Fruchtsalat	4.00
Mini-Apfelstrudel	3.80
Assortierte Früchte im Schokoladenmantel	4.50
Windbeutel mit Schokolade und Vanillerahm	4.50

Apérovariante 1 (ab 10 Personen)

Schinkengipfeli, Bruschette, Minipizza assortiert, Gemüsedips mit zweierlei Sauce, Riesencrevetten im Knuspermantel, Knoblauch-Kräuterbrot, Nüssli & Chips

Preis pro Person (6 Stück assortiert) 18.50

Apérovariante 2 (ab 20 Personen)

Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chilisauce, Samosas, assortierte Bruschette (Oliventapenade, Tomate & Basilikum, Kräuter-Hüttenkäse), Schinkengipfeli, Gemüsedips mit zweierlei Saucen, assortierte Canapés (Schinken, Salami, Ei, Käse), Riesencrevetten im Knuspermantel, Siedfleischsalat, Italospiessli mit Cherrytomaten und Mozzarella, Nüssli & Chips

Preis pro Person (9 Stück assortiert)

26.50

Apérovariante 3 (ab 20 Personen)

Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chilisauce, assortierten Bruschette (Oliventapenade, Tomate & Basilikum, Kräuter-Hüttenkäse, Thunfischmousse), Schinkengipfeli, assortierte Canapés (Schinken, Salami, Ei, Käse), Riesencrevetten im Knuspermantel, Siedfleischsalat, Italospiessli mit Cherrytomaten und Mozzarella, Melonen-Rohschinkenspiessli, Crevettencocktail, Lachstatar, Cipollata, Nüssli & Chips

Preis pro Person (12 Stück assortiert)

37.50

Apérovariante 4 (ab 20 Personen)

Kaltes Buffet

Gemüsedips mit zweierlei Saucen, Bruschette mit Thunfischmousse, Crevettencocktail, Siedfleischsalat, Italospiessli mit Cherrytomaten und Mozzarella, Melonen-Rohschinkenspiessli, Roastbeefröllchen, Lachstatar, assortierte Canapés (Schinken, Salami, Ei, Käse)

Warmes Buffet

Riesencrevetten im Knuspermantel, pikante Fleischbällchen, Pouletspiessli, Minipizza assortiert, Chäschüechli, Schinkengipfeli, Fischknusperli mit zwei Saucen, Cipollata, Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chilisauce, Risotto aus der Pfanne

Dessertbuffet

Verschiedene Früchte im Schokoladenmantel, Windbeutel mit Schokolade und Vanillerahm, Schokoladenmousse, Saisonales Früchtemousse, Mini-Apfelstrudel

Preis pro Person (18 Stück assortiert)

54.50



Unsere Menüvorschläge

Menüvorschlag A

Bouillon mit Gemüsestreifen

Gemischter Salat mit Salatbouquet

Mistkratzerli glasiert mit
Country Cuts

Schokoladenmousse mit
Rahm und Früchten garniert

37.50 pro Person

Wir haben für Sie einige fertige Bankettmenüs zusammengestellt. Natürlich passen wir diese sehr gerne nach Ihren Wünschen an oder Sie können sich ein Menü selbst zusammenstellen. Gerne erarbeiten wir auch ein Menü ganz nach Ihren Vorstellungen. Die Preise der folgenden Menüs gelten für Gruppen ab zehn Personen bei Vorausbestellung.

Unsere aktuellen Getränke- und Weinkarten erhalten Sie an der Rezeption oder als Download auf unserer Homepage. Wir bieten keine Getränkepauschalen an, sondern verrechnen immer die tatsächlich konsumierte Menge. Wie viel getrunken wird, kann von Gruppe zu Gruppe sehr unterschiedlich sein – 5 dl Wein und 1 L Wasser pro Person gelten als grober Anhaltspunkt bei einem durchschnittlichen Bankett.

Alle Preise sind in Schweizer Franken, Mehrwertsteuer und Nachservice beim Hauptgang sind inklusive.

Menüvorschlag C

Rindskraftbrühe mit Sherry parfümiert

Gemischter Salat mit Salatbouquet

Schweiscarrée glasiert »Drei Könige Art« mit
Zwetschgen gespickt an Rosmarinjus
Kartoffelstock
Dreierlei Saisongemüse

Hausgemachtes Parfait «Grand Marnier» mit
Waldbeerenkompott und Rahm

58.50 pro Person

Menüvorschlag B

Gemüsesuppe »Bauern Art« mit
Speck und Gemüse

Saisonblattsalat mit Kernen

Schweinsfilet am Stück gebraten auf
Apfelscheiben an sämiger Calvadosrahmsauce
Hausgemachte Butterspätzli
Dreierlei Saisongemüse

Caramelköpflli mit Rahm

59.50 pro Person

Menüvorschlag D

Saisonale Gemüsecrèmesuppe

Gemischter Salat mit Salatbouquet

Kalbsschulter sous-vide mit
Morchelrahmsauce
Bäckerkartoffeln
Dreierlei Saisongemüse

Meringuen mit Eis und Rahm

65.50 pro Person

Menüvorschlag E

Karottencrèmesuppe

Blattsalat mit Rauchlachsstreifen und
hausgemachter Salatsauce

Kalbscarréebraten im Ofen glasiert mit

Madeirasauce

Weissweinsrisotto

Dreierlei Saisongemüse

Sorbetteller »Drei Könige« mit Früchten

75.50 pro Person

Menüvorschlag G

Bouillon mit Flädli

Gemischter Salat mit Salatbouquet

Rindsschmorbraten »Burgunder Art« an

kräftiger Rotweinsauce

Hausgemachte Butterspätzli

Dreierlei Saisongemüse

Caramelköpfler mit Rahm

65.50 pro Person

Menüvorschlag J

Knoblauchcrèmesuppe mit Brotcroûtons

Salatbouquet mit sautierten Pilzen

Roastbeef im Ofen rosé gebraten mit

Béarnaisesauce

Kartoffelgratin

Dreierlei Saisongemüse

Frischer Fruchtsalat mit

Zitronensorbet

74.50 pro Person

Menüvorschlag F

Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube

Selleriesalat »Waldorf«

Geschnetzeltes Kalbfleisch »Zürcher Art« an

Champignonrahmsauce

Butternudeln

Dreierlei Saisongemüse

Schokoladenkuchen mit

Vanilleglace und Rahm

72.50 pro Person

Menüvorschlag H

Rindskraftbrühe mit Portwein parfümiert

Salatbouquet mit
gebratenem Speck und Brotcroûtons

Rindsfiletstreifen »Stroganoff« mit
Peperonistreifen, Essiggurken und Paprikasauce

Butternudeln

Dreierlei Saisongemüse

Gebrannte Crème »Grossmutter Art« mit Rahm

72.50 pro Person

Menüvorschlag K

Broccolicrèmesuppe

Tomatensalat mit Mozzarella und
Balsamicodressing

Forellenfilet »Müllerin Art«

Petersilienkartoffeln

Blattspinat

Sorbetteller »Drei Könige« mit Früchten

68.50 pro Person

Italienisches Buffet

VORSPEISENBUFFET

Gartenfrische Saisonsalate mit hausgemachten Salatsaucen, Tomatensalat mit Mozzarella Eiersalat

HAUPTGANGBUFFET

Schweineschnitzel «Saltimbocca», Tortellini mit Spinatfüllung, Steinpilzrisotto, Safranrisotto «Milanese», Butterspaghetti Tomatensauce, Bolognesesauce, Gorgonzolasauce, Pestosauce, Carbonarasauce

DESSERTBUFFET

Tiramisú, Schokoladenmousse, Gebrannte Crème, Eisvariation, Meringuen, Rahm, Fruchtsalat

Käseplatte mit Auswahl an Hart- und Weichkäsen und verschiedenen Broten

ab 25 Personen
61.50 pro Person mit Käseplatte
55.50 pro Person ohne Käseplatte

Bauernbuffet

VORSPEISENBUFFET

Gartenfrische Saisonsalate mit hausgemachten Salatsaucen, Bündnerfleisch, Rohschinken, hausgemachte Kalbsterrine, hausgemachte Pastete, Bergkäse

HAUPTGANGBUFFET

Schinken auf dem Brotteig gebacken, Schweinehalsbraten, grüner Speck mit Honig überbacken, Kalbsschulterbraten galsiert, Rindsschmorbraten Rosmarinjus, kräftige Rotweinsauce, Champignonsrahmsauce Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzli, Weissweinsrisotto, Bohnen gedämpft, Karotten glasiert, Blumenkohl «Mimosa», Tomate vom Grill

DESSERTBUFFET

Früchtewähe, Schwarzwäldertorte, Schokoladenmousse, Gebrannte Crème, Eisvariation, Meringuen, Rahm, Fruchtsalat

Käseplatte mit Auswahl an Hart- und Weichkäsen und verschiedenen Broten

ab 25 Personen
81.50 pro Person mit Käseplatte
75.50 pro Person ohne Käseplatte

Buffet «Tour de Suisse»

VORSPEISENBUFFET

Gartenfrische Saisonsalate mit hausgemachten Salatsaucen, Bündnerfleisch, Rohschinken, hausgemachte Kalbsterrine, hausgemachte Pastete, geräucherter Lachs, panierte Riesencrevetten

HAUPTGANGBUFFET

Schinken auf dem Brotteig gebacken, Luzerner Schweinsbratwurst, grüner Speck mit Honig überbacken, Kalbsschulterbraten galsiert, Roastbeef rosé gebraten aus dem Ofen Portweinsauce, Béarnaisesauce, Champignonsrahmsauce Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzli, Weissweinsrisotto, Bohnen gedämpft, Karotten glasiert, Blumenkohl «Mimosa», Tomate vom Grill

DESSERTBUFFET

Früchtewähe, Schwarzwäldertorte, Schokoladenmousse, Gebrannte Crème, Eisvariation, Meringuen, Rahm, Fruchtsalat

Käseplatte mit Auswahl an Hart- und Weichkäsen und verschiedenen Broten

ab 25 Personen
87.50 pro Person mit Käseplatte
81.50 pro Person ohne Käseplatte

Einzelpreise

Sie sind in unserem Menüvorschlägen nicht fündig geworden? Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü selber aus den folgenden Vorschlägen zusammen.

Selbstverständlich erstellen wir auch sehr gerne einen für Sie massgeschneiderten Menüvorschlag – nehmen Sie mit uns Kontakt auf und teilen Sie uns Ihre Wünsche und Vorstellungen mit.

Die Preise der folgenden Gerichte gelten für Gruppen ab zehn Personen bei Vorausbestellung. Bei sehr kurzfristigen Reservation sind möglicherweise nicht alle Gerichte dieser Liste verfügbar und eine à la carte Bestellung vor Ort aus dieser Liste ist nicht möglich.

Alle Preise sind in Schweizer Franken, Mehrwertsteuer und Nachservice beim Hauptgang sind inklusive.

Suppen

Bouillon mit Flädli	7.50
Bouillon mit Gemüsestreifen	7.50
Rindskraftbrühe mit Portwein parfümiert	8.50
Rindskraftbrühe mit Sherry parfümiert	8.50
Saisonale Gemüsecrèmesuppe (Broccoli, Karotten, Spargel, ...)	8.50
Knoblauchcrèmesuppe mit Brotcroûtons	9.50
Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube	9.50
Gemüsesuppe «Bauern Art» mit Speck und Gemüse	9.50
Curry-Geflügelcrèmesuppe	9.50

Salate

Saisonschnittsalat garniert	6.50
Saisonblattsalat mit Kernen	8.50
Gemischter Salat mit Salatbouquet	9.50
Salatbouquet mit sautierten Pilzen	9.50
Selleriesalat «Waldorf» mit Apfelstückchen	11.50
Tomatensalat mit Mozzarella und Balsamico	11.50
Salatbouquet mit gebratenem Speck und Brotcroûtons	11.50
Blattsalat mit Rauchlachsstreifen	13.50
Avocadosalat mit Crevetten	14.50

Kalte Vorspeisen

Melone mit Rohschinken (saisonal)	12.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum und Toast	13.50

Bündnerteller mit Bündnerfleisch, Rohschinken und geräuchertem Speck	14.50
Geräucherter Lachs mit Dillsenfauce garniert mit Salatstrauss	14.50

Vorspeisen Fisch

Tagliatelle an Dillrahmsauce garniert mit Rauchlachsstreifen	11.50
Forellenfilet «Zuger Art» an Kräuterrahmsauce	12.50
Forellenfilet «Drei Könige» mit Tomatenwürfeli, Champignons, Kräutern	12.50
Eglifilet im Bierteig fritiert mit Tartarsauce und Blattspinat	13.50
Lachstranche pochiert an Schnittlauchsauce mit Pernod	13.50
Lachstranche pochiert an Safranrahmsauce mit Butterreis	16.50
Zanderfilet «Müllerin Art» in Mandelbutter gebraten	14.50

Hauptgerichte Fisch

Eglifilet im Bierteig fritiert mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	23.50
Lachstranche pochiert an Schnittlauchsauce mit Pernod	28.50
Forellenfilet «Zuger Art» an Kräuterrahmsauce	29.50
Forellenfilet «Drei Könige» mit Tomatenwürfeli, Champignons, Kräutern	29.50
Forellenfilet «Müllerin Art» in Mandelbutter gebraten	29.50

Zanderfilet «Müllerin Art» in Mandelbutter gebraten	32.50
Lachstranche pochiert an Safranrahmsauce mit Butterreis und Blattspinat	35.00

Beilagen Fischhauptgerichte

Bei sämtlichen Fischhauptgerichten ist eine der folgenden Beilagen, sowie frisches Saisongemüse inbegriffen: Butterreis, Wildreis oder Salzkartoffeln.

Hauptgerichte vom Schwein

Geschnetztes Schweinefleisch an Pilzrahmsauce	26.00
Schweinspiccata «Mailänder Art»	28.00
Schweinehalsbraten glasiert an Rosmarinjus	32.00
Schweineschnitzel an Champignonsrahmsauce	26.00
Schweinsaltimbocca mit Marsalasauc	29.00
Schweinerückensteak mit sautierten Waldpilzen an Cognacjus	29.50
Schweinsrückenbraten glasiert an sämiger Cognacsauce	30.50
Schweinscarrée glasiert «Drei Könige» mit Zwetschgen gespickt an Rosmarinjus	35.00
Schweinsfilet am Stück gebraten auf Apfel- scheiben an sämiger Calvadosrahmsauce	40.00

Hauptgerichte vom Kalb

Gefüllte Kalbsbrust mit Madeirasauce	31.00
Geschnetztes Kalbfleisch «Zürcher Art» mit Champignonrahmsauce	35.00

Kalbsschulterbraten an Rahmsauce	35.00
Kalbsschulter sous-vide mit Morchelrahmsauce	38.00
Kalbssaltimbocca mit Marsalasauc	39.50
Kalbsscarréebraten im Ofen glasiert mit Madeirasauce	44.00
Kalbsrückensteak mit sautierten Waldpilzen an Cognacjus	48.00
Kalbsrückenbraten glasiert an sämiger Rahmsauce	47.00
Kalbsfilet am Stück gebraten an sämiger Morchelrahmsauce	56.00

Hauptgerichte vom Rind

Rindsvoressen «Burgunder Art»	26.00
Rindsgeschnetztes «Stroganoff»	27.00
Rindsschmorbraten «Burgunder Art» an kräftiger Rotweinsauce	38.50
Rindsentrecôte mit Kräuterbutter	43.00
Rindsentrecôte mit Béarnaisesauce	44.00
Roastbeef «Englische Art» rosé gebraten an Portweinjus oder Béarnaisesauce	48.50
Rindsfiletstreifen «Stroganoff» mit Peperoni- streifen, Essiggurken, Paprikasauce	45.00

Hauptgerichte vom Lamm

Lammentrecôte «Provençale»	39.50
Lammkoteletten mit Knoblauchbutter oder Kräuterjus	41.50
Lammrückenfilet mit aromatischer Kräuterkruste	42.00

Hauptgerichte vom Geflügel

Geschnetztes Pouletfleisch «Casimir» an Currysauce im Reisring mit Früchten garniert	24.00
Pouletstreifen «Stroganoff»	26.00
Mistkratzerli glasiert	28.50
Maispouardenbrust an Morchelrahmsauce	29.50

Beilagen Fleischhauptgerichte

Bei sämtlichen Fleischhauptgerichten sind eine der folgenden Beilagen, sowie frisches Saisongemüse inbegriffen: Butternudeln, Spaghetti, Trockenreis, Risotto, Butterspätzli, Pommes frites, Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Salzkartoffeln, Bäckerinkartoffeln, Röstikroketten.

Vegetarische Menüs

Hausgemachter Gemüsestrudel auf Kräuterrahmsauce	19.50
Pfannkuchen gefüllt mit Gemüseragoût an Rahmsauce	21.50
Zucchettipiccata an Tomatensauce, Spaghetti	21.50
Asiatisches Mah-Meh mit Butternudeln oder Reis mit Gemüsestreifen	23.50
Weissweinsrisotto mit sautierten Pilzen und Broccoliröschen	23.50

Desserts

Hausgemachte Früchtewähe	5.50
Schwarzwäldertorte	5.50

Gebrannte Crème «Grossmutter Art» mit Rahm	7.50
Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und Rahm	8.50
Meringue mit Rahm	7.50
Meringue mit Eis und Rahm	9.50
Coupe «Heisse Liebe» – Vanilleeis mit heissen Himbeeren und Rahm	9.50
Schokoladenmousse mit Rahm und Früchten	9.50
Caramelköpfler mit Rahm	9.50
Coupe «Belle Hélène» – Vanilleeis mit halber Birne und Schokoladensauce	9.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	9.50
Apfelmöhren mit Vanillesauce in Zimtzucker gedreht mit Rahm garniert	9.50
Hausgemachtes Parfait «Grand Marnier» mit Waldbeerenkompott und Rahm	10.50
Frischer Fruchtsalat mit Eis und Rahm	11.00
Sorbetteller «Drei Könige» mit Früchten	14.50

Filet «Drei Könige»

Rindskraftbrühe mit Portwein parfümiert	***
Salatbouquet mit Rauchlachsstreifen	***
Rindsfilet am Stück gebraten «Englische Art» auf Blätterteigkissen mit Béarnaisesauce	
Beilagen nach Wahl	
Saisongemüse	***
Dessertteller »Drei Könige«	
95.50 pro Person (Einzelpreis Hauptgang: 68.50)	

Besondere Ideen für besondere Anlässe

Dessertbuffet

Schokoladenmousse, Früchtemousse,
Gebrannte Crème, Fruchtsalat, gemischtes Eis,
Sorbetvariation, Meringuen, Rahm, Früchtewähe,
assortierte Pâtisserie

Käseplatte mit Auswahl an Hart- und Weichkäsen
und verschiedenen Broten

22.00 pro Person mit Käseplatte

18.50 pro Person ohne Käseplatte

Deux filets

Rindskraftbrühe mit Sherry parfümiert	***
Avocadosalat mit Crevetten	***
Schweinsfilet mit Calvadosrahmsauce	
Rindsfilet mit Kräuterbutter	
Beilagen nach Wahl	
Saisongemüse	
<i>in zwei Gängen serviert</i>	***
Dessertteller »Drei Könige«	
90.00 pro Person (Einzelpreis Hauptgang: 62.00)	

Saisonale Menüs

Wir stellen regelmässig
besonderes saisonale
Mehrgangmenüs mit passenden
Weinen für unsere
Gäste zusammen.

Auf unserer Homepage finden
Sie alle aktuellen Angebote.

Allgemeine Informationen

Annulation

Bis 30 Tage vor dem Anlass ist eine kostenlose Annulation möglich. Bei einer späteren Annulation behalten wir uns vor, die uns entstandenen Kosten zu verrechnen.

Auswahl vor Ort

Bitte planen Sie bei einer Auswahl vor Ort 30-45 Minuten zusätzlich pro Gang ein.

Beamer & Leinwand

Gerne stellen wir Ihnen für Ihren Anlass einen Projektor und eine Leinwand zur Verfügung. Aus organisatorischen Gründen ist eine vorgängige Reservation erforderlich. Wir empfehlen Ihnen, Kompatibilität, notwendige Kabelverbindungen und das Funktionieren Ihrer Software rechtzeitig abzuklären.

Besichtigung / Besprechung

Gerne stellen wir Ihnen auf unsere Räumlichkeiten persönlich vor. Reservieren Sie Ihren Termin frühzeitig, etwa 3-5 Wochen vor Ihrem Fest ist der ideale Zeitpunkt, mit uns das Menü und die weiteren Einzelheiten zu besprechen. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir eine

Anlassbesprechung oder Besichtigung nur nach vorheriger Terminvereinbarung durchführen können. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Bestuhlung / Tischform

Für eine ideale Vorbereitung geben Sie uns bitte rechtzeitig die gewünschte Tischform bekannt. Gerne zeigen wir Ihnen bei einer Besichtigung die vorhandenen Möglichkeiten.

Getränke

Für die Getränkeauswahl senden wir Ihnen gerne unsere Getränkekarte.

Haftung

Für Schäden jeglicher Art, die durch den Veranstalter oder seine Gäste verursacht werden, haftet in jedem Fall der Veranstalter. Wird durch die Gäste fahrlässig ein Feueralarm ausgelöst, haftet der Veranstalter für die vollen Kosten des Feuerwehreinsatzes.

Hussen

Es sind keine Hussen vorhanden.

Kinder

Für kleine Kinder stehen Kinderstühle bereits, ebenso eine Karte mit speziellen Kindermenüs für junge Gäste bis 11 Jahre.

Klavier

Die Miete für unser Klavier beträgt CHF 50.00 pro Tag oder Abend. Auf Wunsch lassen wir das Klavier kurz vor dem Anlass noch einmal stimmen, wofür wir Ihnen CHF 250.00 verrechnen.

Menü

Unsere Bankettmenüs werden auf Vorbestellung ab zehn Personen zubereitet. Gerne stellen wir Ihnen jeweils eine vegetarische Variante oder, bei Allergien oder Unverträglichkeiten, ein spezielles Menü zusammen.

Menükarten

Wir drucken Ihre Menükarte kostenlos auf unseren Vorlagen. Gerne gehen wir auf besondere Wünsche ein – falls Sie Ihr Logo oder ein Bild auf der Karte wünschen, senden Sie uns bitte die entsprechende Datei rechtzeitig in ausreichender Auflösung und in einem allgemein üblichen Dateiformat.

Mitbringen von Speisen und Getränken

Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist grundsätzlich nicht gestattet. Für mitgebrachte Weine verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 25.00, inkl. MwSt. Für mitgebrachte Hochzeitstorten, Kuchen oder andere Süßspeisen verrechnen wir pro anwesende Person CHF 5.00.

Musik & Unterhaltung

Wir sind Ihnen gerne bei der Organisation der Musik / Unterhaltung behilflich. Bitte klären Sie die Möglichkeiten bezüglich Platz und Technik rechtzeitig mit uns. Verstärker müssen um 23:00 Uhr ausgeschaltet werden. Für allfällige Suisagebühren ist der Veranstalter verantwortlich: www.suisa.ch.

Nachservice

Sofern nichts anderes vermerkt ist, ist bei unseren Menüvorschlägen der Nachservice inbegriffen.

Nachtruhe

Wir freuen uns, wenn Sie und Ihre Gäste bei uns feiern. Aus Rücksicht auf Hotelgäste und Nachbarn bitten wir unsere Gäste, die Fenster und Aussentüren des Veranstaltungsraumes ab 23:00 Uhr zu schliessen. Ab 24:00 Uhr ist die Musik auf Zimmerlautstärke anzupassen. Der Anlassraum ist bis 02:00 Uhr zu verlassen.

Organisation

Damit die Vorbereitung und der Ablauf für Ihr Fest optimal koordiniert werden können, danken wir Ihnen für einen zeitlichen und inhaltlichen Ablaufplan, die Tischordnung und eine Zimmerliste bis spätestens 14 Tage vor Ihrem Anlass.

Parkplätze

Auf der Rückseite unseres Hauses befinden sich zwölf Parkplätze für unsere Gäste. Eine Reservation ist nicht möglich. Ungefähr 150 Meter von unserem Haus entfernt befindet sich das Parkhaus beim Kloster. Einmalige Ausfahrttickets zum Preis von CHF 12.00 sind an der Rezeption erhältlich.

Personenzahl

Wir bitten Sie, uns die definitive Personenzahl des Anlasses 48 Stunden vorher mitzuteilen.

Preise

Alle Preise verstehen sich pro Person und sind in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer angegeben. Preiseänderungen aufgrund veränderter Kosten oder Steuern bleiben vorbehalten.

Rabatte

Wir arbeiten mit qualitativ hochstehenden Produkten, wenn immer möglich aus der Region, und sind stets

bemüht, unseren Gästen das optimale Erlebnis zu bieten. Unsere Preise sind sorgfältig kalkuliert und es ist uns nicht möglich, Rabatte auf unsere Produkte zu geben. Gerne erarbeiten wir mit Ihnen auf Anfrage günstigere Alternativen.

Rechnungsadresse

Bitte teilen Sie uns die gewünschte Rechnungsadresse vorgängig mit. Sofern der Gesamtbetrag aufgeteilt wird, teilen Sie uns bitte mit, was genau von wem bezahlt wird. Falls die Gäste einzeln bezahlen, behalten wir uns vor, allfällige unbezahlte Konsumationen dem Organisator zu verrechnen.

Reservation

Sie erhalten von uns einen Reservationsvertrag, welchen Sie uns bitte unterschrieben zurücksenden. Diese Bestätigung dient Ihnen und uns als Detailliste. Bitte kontrollieren Sie alle Angaben auf Vollständigkeit. Wir behalten uns vor, nach Erhalt der Bestätigung eine Anzahlung zu verlangen.

Spielplatz

Spielplatz oder Spielecke für Kinder sind nicht vorhanden. Es wird durch uns kein Hütedienst angeboten.

Tischkärtchen

Im Falle einer fixen Tischordnung bitten wir Sie, die Namenskärtchen tischweise zu sortieren und uns mit einem aktuellen Sitzplan spätestens am Vortag abzugeben.

Tischdekoration

Gerne bestellen wir für Sie einen Blumenschmuck bei unserem Floristen (Verrechnung zum Selbstkostenpreis). Falls Sie eine Dekoration selber bestellen oder

herstellen möchten, empfehlen wir Ihnen eine vorgängige Besichtigung der Räumlichkeiten. Bitte sprechen Sie vorgängig mit uns ab, wann die Dekoration vorbeigebracht wird und ab wann der Saal eingerichtet werden kann.

Torten

Gerne bestellen wir für Sie Torten oder Pâtisserie gemäss Ihren individuellen Wünschen (mindestens 48 Stunden vor dem Anlass).

Übernachtung


Möchten Sie oder Ihre Gäste nach Ihrem Anlass nicht mehr nach Hause fahren? Wir stellen gerne ein passendes Übernachtungsangebot für Sie zusammen.

Verlängerung

Bitte geben Sie uns frühzeitig bekannt, falls Sie eine Verlängerung wünschen. Wir behalten uns vor, nach 02:00 Uhr pro angebrochene Stunde eine Gebühr von CHF 250.00 zu erheben. Vor hohen Festtagen ist keine Verlängerung möglich.

Zahlung

Alle Preise sind in Schweizer Franken, die Mehrwertsteuer ist inbegriffen. Preisänderungen bleiben vorbehalten. Wir akzeptieren neben Bargeld Maestro, MasterCard, VISA, AMEX, PostCard, V-Pay und TWINT. Auf Vereinbarung ist eine Zahlung per Rechnung möglich (zahlbar innerhalb von 14 Tagen). Die Rechnungsstellung erfolgt auf Basis der 48 Stunden vor dem Anlass gemeldeten Personenzahl.



Hotel Drei Könige

Paracelsuspark 1

8840 Einsiedeln

+41 (0)55 418 00 00

info@hotel-dreikoenige.ch

www.hotel-dreikoenige.ch