Hotel-Restaurant
Drei Könige
Einsiedeln

Feste feiern

Bankettdokumentation & Menüvorschläge

Einsiedeln, 1. November 2022
Preisänderungen vorbehalten

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
Nadja Zehnder und Team

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 Paracelsusaal 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 Paracelsuspark 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 derRegel 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	3.10
mit 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

Warmes Angebot mit Fleisch / Fisch

Schinkengipfel	3.00
Mini-Pizza (assortiert)	2.50
Gebratene Riesencrevette im Knuspermantel	3.50
Cipollata	3.20
Fleischbällchen mit pikanter Sauce	3.80
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
Brownies	2.50
Mini Panna Cotta mit Fruchtsauce	3.80
Schokoladenmousse	3.80
Gebrannte Crème «Grossmutter Art»	3.20
Saisonaler Fruchtsalat	4.00
Mini-Birnenjalousie	3.80
Windbeutel mit Schokolade und Vanillerahm	4.50

Apérovariante 1
(ab 10 Personen)

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

Preis pro Person (6 Stück assortiert) 19.50

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) 28.50

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, 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, Siedfleischsalat, Italospiessli mit Cherrytomaten und Mozzarella,Melonen-Rohschinkenspiessli, Roastbeefröllchen, Lachstatar, assortierte Canapés (Schinken, Salami, Ei, Käse)

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

Dessertbuffet
Cake-Würfel, Brownies
Windbeutel mit Schokolade und Vanillerahm,
Schokoladenmousse,
Mini-Birnenjalousien

Preis pro Person (18 Stück assortiert) 55.50

Unsere Menüvorschläge

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 nachIhren 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 sehrunterschiedlich sein – 5 dl Wein und 1 L Wasser pro Persongelten als grober Anhaltspunkt bei einem durchschnittlichen Bankett.

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

Menüvorschlag A

Bouillon mit Gemüsestreifen
***
Gemischter Salat mit Salatbouquet
***
Maispoularde an Portweinjus
Safrannudeln und Brokkoli
***
Schokoladenmousse mit
Rahm und Früchten garniert

39.50 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
***
Caramelköpfli mit Rahm

62.50 pro Person

Menüvorschlag C

Rindskraftbrühe mit Sherry parfümiert
***
Gemischter Salat mit Salatbouquet
***
Schweinscarrée glasiert »Drei Könige Art« mit
Zwetschgen gespickt an Rosmarinjus
Kartoffelstock
Dreierlei Saisongemüse
***
Hausgemachtes Parfait «Grand Marnier» mit
Waldbeerenkompott und Rahm

61.50 pro Person

Menüvorschlag D

Saisonale Gemüsecrèmesuppe
***
Gemischter Salat mit Salatbouquet
***
Kalbsschulter glasiert mit
Morchelrahmsauce
Bäckerinkartoffeln
Dreierlei Saisongemüse
***
Meringuen mit Eis und Rahm

68.50 pro Person

Menüvorschlag E

Karottencrèmesuppe
***
Blattsalat mit Swiss Alpine
Rauchlachsstreifen undhausgemachter
Salatsauce
***
Kalbscarréebraten im Ofen glasiert mit
Madeirasauce
Weissweinrisotto
Dreierlei Saisongemüse
***
Sorbetteller »Drei Könige« mit Früchten

78.50 pro Person

Menüvorschlag F

Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube
***
Selleriesalat »Waldorf«
***
Geschnetzeltes Kalbfleisch »Zürcher Art« an
Champignonrahmsauce
Röstipastetli
Dreierlei Saisongemüse
***
Schokoladenkuchen mit
Vanilleglace und Rahm

75.50 pro Person

Menüvorschlag G

Bouillon mit Flädli
***
Gemischter Salat mit Salatbouquet
***
Rindsschmorbraten »Burgunder Art« an
kräftiger Rotweinsauce
Hausgemachte Butterspätzli
Dreierlei Saisongemüse
***
Caramelköpfli mit Rahm

68.50 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

75.50 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

77.50 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,
je 2 Sorten Rahm- und Sorbeteis, 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,
feine Morchel Terrine und Hauspastete mit
Cumberlandsauce,
Bergkäse

hauptgangbuffet

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

dessertbuffet

Früchtewähe, Schwarzwäldertorte,
Schokoladenmousse, Gebrannte Crème,
je 2 Sorten Rahm- und Sorbeteis,
Meringuen, Rahm, Fruchtsalat

Käseplatte mit Auswahl an Hart- und Weichkäsen
und verschiedenen Broten

ab 25 Personen
88.50 pro Person mit Käseplatte
82.50 pro Person ohne Käseplatte

Buffet «Tour de Suisse»

vorspeisenbuffet

Gartenfrische Saisonsalate mit hausgemachten
Salatsaucen, Bündnerfleisch, Rohschinken, feine Morchel
Terrine und Hauspastete mit Cumberlandsauce,
geräucherter Swiss Alpine Lachs,
panierte Riesencrevetten

hauptgangbuffet

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

dessertbuffet

Früchtewähe, Schwarzwäldertorte,
Schokoladenmousse, Gebrannte Crème,
je 2 Sorten Rahm- und Sorbeteis,
Meringuen, Rahm, Fruchtsalat

Käseplatte mit Auswahl an Hart- und Weichkäsen
und verschiedenen Broten

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

Einzelpreise

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

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

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

Alle Preise sind in Schweizer Franken, Mehrwertsteuer undNachservice 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
Klare 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 Swiss Alpine Rauchlachsstreifen	15.50

Kalte Vorspeisen

Melone mit Rohschinken (saisonal)	12.50
Geräuchertes Brüggli Forellenfilet mit Meerrettichschaum und Toast	13.50
Bündnerteller mit Bündnerfleisch, Rohschinken und geräuchertem Speck	14.50
Geräucherter Swiss Alpine Lachs mit Dillsenfsauce garniert mit Salatstrauss	14.50

Vorspeisen Fisch

Tagliatelle an Dillrahmsauce garniert mit Swiss Alpine Rauchlachsstreifen	15.50
Forellenfilet «Zuger Art» an Kräuterrahmsauce	12.50
Forellenfilet «Drei Könige» mit Tomatenwürfeli, Champignons, Kräutern	12.50
Eglifilet im Bierteig frittiert mit Tartarsauce und Blattspinat	15.50
Swiss Alpine Lachstranche pochiert an Safranrahmsauce mit Butterreis	17.50
Saiblingfilet «Müllerin Art» in Mandelbutter gebraten	14.50

Hauptgerichte Fisch

Eglifilet im Bierteig frittiert mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	23.50
Forellenfilet «Zuger Art» an Kräuterrahmsauce	29.50
Forellenfilet «Drei Könige» mit Tomatenwürfeli, Champignons, Kräutern	29.50
Forellenfilet «Müllerin Art» in Mandelbutter gebraten	29.50
Saiblingfilet «Müllerin Art» in Mandelbutter gebraten	32.50
Swiss Alpine Lachstranche pochiert an Safranrahmsauce mit Butterreis und Blattspinat	35.00

Beilagen Fischhauptgerichte

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

Hauptgerichte vom Schwein

Geschnetzeltes Schweinefleisch an Pilzrahmsauce	26.00
Schweinspiccata «Mailänder Art»	28.00
Schweinehalsbraten glasiert an Rosmarinjus	32.00
Schweineschnitzel an Champignonsrahmsauce	26.00
Schweinssaltimbocca mit Marsalasauce	29.00
Schweinrückensteak mit sautierten Waldpilzen an Cognacjus	32.50
Schweinsrückenbraten glasiert an sämiger Cognacsauce	30.50
Schweinscarrée glasiert «Drei Könige» mit Zwetschgen gespickt an Rosmarinjus	35.00
Schweinsfilet am Stück gebraten auf Apfelscheiben an sämiger Calvadosrahmsauce	40.00

Hauptgerichte vom Kalb

Gefüllte Kalbsbrust mit Madeirasauce	31.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art» mit Champignonrahmsauce	39.00
Kalbsschulterbraten an Rahmsauce	35.00
Kalbsschulter glasiert mit Morchelrahmsauce	38.00
Kalbssaltimbocca mit Marsalasauce	39.50
Kalbscarréebraten im Ofen glasiert mit Madeirasauce	44.00
Kalbsrückensteak mit sautierten Waldpilzen an Cognacjus	49.50
Kalbsrückenbraten glasiert an sämiger Rahmsauce	47.00
Kalbsfilet am Stück gebraten an sämiger Morchelrahmsauce	56.00

Hauptgerichte vom Rind

Rindsvoressen «Burgunder Art»	28.00
Rindsgeschnetzeltes «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 Peperonistreifen, Essiggurken, Paprikasauce	46.00

Hauptgerichte vom Lamm

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

Hauptgerichte vom Geflügel

Geschnetzeltes Pouletfleisch «Casimir» an Currysauce im Reisring mit Früchten garniert	24.00
Pouletstreifen «Stroganoff»	26.00
Maispoulardenbrust an Portweinjus	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 oder Röstikroketten.

Vegetarische Menüs

Hausgemachter Gemüsestrudel auf Kräuterrahmsauce	19.50
Pfannkuchen gefüllt mit Gemüseragoût an Rahmsauce	23.50
Zucchettipiccata an Tomatensauce, Spaghetti	24.50
Asiatisches Mah-Meh mit Butternudeln oder Nasi-Goreng Reis mit Gemüsestreifen	23.50
Weissweinrisotto 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
Caramelköpfli mit Rahm	9.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	9.50
Apfelküchlein 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

Dessertbuffet

Schokoladenmousse, Apfelstrudel am Stück mit
Vanillesauce, Gebrannte Crème, Fruchtsalat,
je zwei Sorten Rahm- und Sorbet Eis,
Meringuen und Rahm, Früchtewähe
kleine Cake-Würfel

Käseplatte mit Auswahl an Hart- und Weichkäsen
und verschiedenen Broten

22.00 pro Person mit Käseplatte
18.50 pro Person ohne Käseplatte

Filet «Drei Könige»

Rindskraftbrühe mit Portwein parfümiert
***
Salatbouquet mit Swiss Alpine Rauchlachsstreifen
***
Rindsfilet am Stück gebraten «Englische Art» auf
Blätterteigkissen mit Bérnaisesauce
Beilagen nach Wahl
Saisongemüse
***
Dessertteller »Drei Könige«

95.50 pro Person
(Einzelpreis Hauptgang: 68.50)

Deux filets

Rindskraftbrühe mit Sherry parfümiert
***
Nüsslisalat mit Ei und Croutons
***
Schweinsfilet mit Calvadosrahmsauce
Rindsfilet mit Kräuterbutter
Beilagen nach Wahl
Saisongemüse
in zwei Gängen serviert
***
Dessertteller »Drei Könige«

90.00 pro Person
(Einzelpreis Hauptgang: 62.00)

Besondere Ideen für besondere Anlässe

Saisonale Menüs

Wir stellen gerne besonderes saisonale
Mehrgangmenüs mit passendenWeinen
für unsere Gäste zusammen.

Auf unserer Homepage findenSie alle
aktuellen Angebote.

Allgemeine Informationen

Annullation
Bis 30 Tage vor dem Anlass ist eine kostenlose Annullation möglich. Bei einer späteren Annullation 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 oder Bildschirm zur Verfügung. Aus organisatorischen Gründen ist eine vorgängige Reservation erforderlich. Wir empfehlen Ihnen, Kompatibilität, notwendige Kabelverbindungen und das FunktionierenIhrer 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. Wirfreuen 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 oderUnverträglichkeiten, 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 andereSüssspeisen verrechnen wir pro anwesende Person CHF5.00.

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 gewünschter Nachservice inbegriffen.

Nachtruhe
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. DerAnlassraum 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. EinmaligeAusfahrttickets 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 rückbestätigen. 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 24:00 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