

# Feste feiern

Bankettdokumentation  
& Menüvorschläge



Hotel Drei Könige

Paracelsuspark 1

8840 Einsiedeln

+41 (0)55 418 00 00

[info@hotel-dreikoenige.ch](mailto:info@hotel-dreikoenige.ch)

[www.hotel-dreikoenige.ch](http://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  
Quirin Schaer und Team

# Inhalt

Räumlichkeiten	5
Apéro, Fingerfood & Stehlunch	6
Fertige Menüvorschläge	8
Menü selbst 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 Panoramansicht 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 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 Vereinsnänsse, 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
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 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 Riesencrevetten im Knuspermantel	4.00
Fleischbällchen mit pikanter Sauce	3.50
Pouletspiessli mit BBQ-Sauce	4.50
Fischknusperli mit Tartarsauce	4.50

### Warmes Angebot vegetarisch

Chäschüechli	3.50
Einsiedler Mini-Ofeturli (Käse-Zwiebelkuchen im Kartoffelteig)	3.50

Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chilisauce	2.00
Samosas	3.20
Steinpilzrisotto (ab 20 Personen)	4.50
Saisonale Suppe in Tasse	3.00

### 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, Minipizza assortiert, Gemüsedips mit zweierlei Saucen, Riesencrevetten im Knuspermantel, 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), Schinkengipfeli, Gemüsedips mit zweierlei Saucen, assortierte Canapés (Schinken, Salami, Ei, Käse), Riesencrevetten im Knuspermantel, Spiessli mit Cherrytomaten und Mozzarella, Nüssli & Chips

Preis pro Person (9 Stück assortiert)

28.50

## Apérovariante 3 (ab 20 Personen)

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

Preis pro Person (12 Stück assortiert)

37.50

## Apérovariante 4 (ab 20 Personen)

### Kaltes Buffet

Gemüsedips mit zweierlei Saucen, Bruschette mit Thunfischmousse, Spiessli 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, 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 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 Poulet

Bouillon mit Gemüsestreifen  
\*\*\*

Gemischter Salat  
\*\*\*

Maispoularde an Portweinjus  
Safrannudeln und Broccoli  
\*\*\*

Schokolademousse mit  
Rahm und Früchten garniert

CHF 39 / Person

## Menüvorschlag Schwein

Gemüsesuppe »Bauern Art« mit  
Speck und Gemüse  
\*\*\*

Saisonsalat mit Kernen  
\*\*\*

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

Caramelköpflerli mit Rahm

CHF 59 / Person

## Menüvorschlag Schweinscarrée

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

CHF 62 / Person

## Menüvorschlag Kalbsschulter

Saisonale Gemüsecrèmesuppe  
\*\*\*

Gemischter Salat mit Salatbouquet  
\*\*\*

Kalbsschulter glasiert mit  
Morchelrahmsauce  
Bäckerkartoffeln  
Dreierlei Saisongemüse  
\*\*\*

Meringuen mit Eis und Rahm

CHF 68 / Person



## Menüvorschlag

### Kalbscarrée

Karottencrèmesuppe

\*\*\*

Blattsalat mit Swiss Alpine

Rauchlachsstreifen

\*\*\*

Kalbscarréebraten im Ofen glasiert mit

Madeirasauce

Weissweinsrisotto

Dreierlei Saisongemüse

\*\*\*

Sorbetteller »Drei Könige« mit Früchten

CHF 78 / Person

## Menüvorschlag

### Kalbgeschnetzeltes

Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube

\*\*\*

Selleriesalat »Waldorf«

\*\*\*

Geschnetzeltes Kalbfleisch »Zürcher Art« an

Champignonrahmsauce

Röstipastetli

Dreierlei Saisongemüse

\*\*\*

Schokoladenkuchen mit

Vanilleglace und Rahm

CHF 79 / Person

## Menüvorschlag

### Rindsschmorbraten

Bouillon mit Flädli

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Rindsschmorbraten »Burgunder Art« an

kräftiger Rotweinsauce

Hausgemachte Butterspätzli

Dreierlei Saisongemüse

\*\*\*

Caramelköpfler mit Rahm

CHF 68 / Person

## Menüvorschlag

### Stroganoff

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

CHF 89 / Person

## Menüvorschlag

### Roastbeef

Knoblauchcrèmesuppe mit Brotcroûtons

\*\*\*

Salatbouquet mit sautierten Pilzen

\*\*\*

Roastbeef im Ofen rosé gebraten mit

Béarnaisesauce

Kartoffelgratin

Dreierlei Saisongemüse

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit

Zitronensorbet

CHF 80 / Person

## Menüvorschlag

### Forelle

Broccolicrèmesuppe

\*\*\*

Tomatensalat mit Mozzarella und

Balsamicodressing

\*\*\*

Brüggli

Forellenfilet »Müllerin Art«

Petersilienkartoffeln

Blattspinat

\*\*\*

Sorbetteller »Drei Könige« mit Früchten

CHF 74 / 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 »Grossmutter Art«, je 2 Sorten Rahm- und Sorbeteis, Meringuen, Rahm, Fruchtsalat

Käseplatte mit Auswahl an Hart- und Weichkäsen und verschiedenen Broten

ab 25 Personen  
CHF 62 / Person mit Käseplatte  
CHF 56 / 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 glasiert, Rindsschmorbraten Rosmarinjus, kräftige Rotweinsauce, Champignonrahmsauce Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzli, Weissweinsrisotto, Bohnen gedämpft, Karotten glasiert, Blumenkohl »Mimosa«, Tomate vom Grill

## dessertbuffet

Früchtewähe, Schwarzwäldertorte, Schokoladenmousse, Gebrannte Crème »Grossmutter Art«, je 2 Sorten Rahm- und Sorbeteis, Meringuen, Rahm, Fruchtsalat

Käseplatte mit Auswahl an Hart- und Weichkäsen und verschiedenen Broten

ab 25 Personen  
CHF 88 / Person mit Käseplatte  
CHF 82 / 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, Champignonrahmsauce Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzli, Weissweinsrisotto, Bohnen gedämpft, Karotten glasiert, Blumenkohl »Mimosa«, Tomate vom Grill

## dessertbuffet

Früchtewähe, Schwarzwäldertorte, Schokoladenmousse, Gebrannte Crème »Grossmutter Art«, je 2 Sorten Rahm- und Sorbeteis, Meringuen, Rahm, Fruchtsalat

Käseplatte mit Auswahl an Hart- und Weichkäsen und verschiedenen Broten

ab 25 Personen  
CHF 93 / Person mit Käseplatte  
CHF 87 / Person ohne Käseplatte

# Einzelpreise

*Sie sind in unserem Menüvorschlägen nicht fündig geworden? Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü selbst 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 kurzfristiger 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
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 Dillsenfauce garniert mit Salatstraus	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

## 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 folgenden Beilagen, 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 Champignonrahmsauce	26.00
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	43.00

## Hauptgerichte vom Kalb

Geschnetzeltes Kalbfleisch »Zürcher Art« mit Champignonrahmsauce	45.00
Kalbsschulterbraten an Rahmsauce	42.00
Kalbsschulter glasiert mit Morchelrahmsauce	42.00
Kalbsrückenbraten glasiert an sämiger Rahmsauce	54.00
Kalbsfilet am Stück gebraten an sämiger Morchelrahmsauce	65.00

## 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
Rindsfiletstreifen »Stroganoff« mit Peperoni-streifen, Essiggurken, Paprikasauce	48.00

## Hauptgerichte vom Geflügel

Geschnetzeltes Pouletfleisch »Casimir« an Currysauce im Reising mit Früchten garniert	32.00
Pouletstreifen »Stroganoff«	33.00
Maispouardenbrust an Portweinjus	32.50

## Beilagen Fleischhauptgerichte

Bei sämtlichen Fleischhauptgerichten ist eine der folgenden Beilagen, sowie frisches Saisongemüse inbegriffen:

Butternudeln, Spaghetti, Trockenreis, Risotto, Butterspätzli, Pommes frites, Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Salzkartoffeln, Bäckerinkartoffeln oder Röstikroketten.

## Vegetarische Menüs

Zucchettipiccata an Tomatensauce, Spaghetti	24.50
Asiatisches Mah-Meh mit Butternudeln oder Nasi-Goreng Reis mit Gemüsestreifen	23.50
Weissweinsrisotto mit sautierten Pilzen und Broccoliröschen	23.50

## Desserts

Hausgemachte Früchtewähe	5.50
Schwarzwäldertorte	7.50
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
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  
»Grossmutter Art«, 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 Béarnaisesauce  
Beilagen nach Wahl  
Saisongemüse  
\*\*\*  
Dessertteller »Drei Könige«  
  
CHF 95 / Person  
(Einzelpreis Hauptgang: CHF 68)

# Besondere Ideen für besondere Anlässe

## Saisonale Menüs

Wir stellen gerne besondere 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 oder Bildschirm 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 unsere Räumlichkeiten persönlich vor. Reservieren Sie Ihren Termin frühzeitig, etwa 3-5 Wochen vor Ihrem Fest ist der ideale Zeitpunkt, um 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 bereit, 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 ab. Verstärker müssen um 23:00 Uhr ausgeschaltet werden. Für allfällige Suisagebühren ist der Veranstalter verantwortlich: [www.suisa.ch](http://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. 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 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 die Dekoration selbst 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](mailto:info@hotel-dreikoenige.ch)

[www.hotel-dreikoenige.ch](http://www.hotel-dreikoenige.ch)