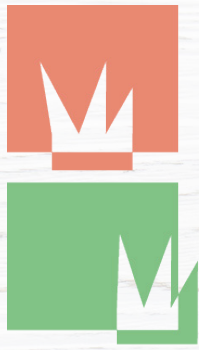




Hotel-Restaurant
Drei Könige
Einsiedeln

Feste Feiern

Bankettdokumentation &
Menüvorschläge



Hotel-Restaurant
Drei Könige
Einsiedeln

Herzlich Willkommen

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

Quirin Schaer und Team



Hotel Drei Könige Paracelsuspark 1

8840 Einsiedeln

+41 (0)55 418 00 00

info@hotel-dreikoenige.ch

www.hotel-dreikoenige.ch



Hotel-Restaurant
Drei Könige
Einsiedeln



Inhalt

Räumlichkeiten	5
Apéro, Fingerfood & Stehlunch	7
Fertige Menüvorschläge	11
Buffet	21
Einzelpreise	25
Lieferanten	30
Allgemeine Informationen	32

Unsere Partner



Blumengeschäft

Blumenträff GmbH

Hauptstrasse 8

8840 Einsiedeln

+41 (0)55 412 26 44

blumentraeff@bluewin.ch

Konditorei

Bäckerei Schefer

Bahnhofplatz 20

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

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: 50-90 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



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



Saal Balthasar

Unser grösster Seminarsaal mit Leinwand und Projektor ist vielfältig einsetzbar und eignet sich für Vereinsnässe, Mahlzeiten von Pilgergruppen und natürlich auch grosse Jubiläen und Hochzeiten.
Kapazität: 80-200 Personen



Terrasse

Unsere Terrasse mit Sonnensegel am Paracelsuspark bietet eine wunderschöne Aussicht auf die Klosterkirche.
Kapazität: 50 Sitzplätze oder bis zu 150 Personen für einen gemütlichen Stehapéro.



Apéro, Fingerfood & Stehlunch

Ankommen &
Bleiben

CHF 2.50 p.P.
Erdnüssli gesalzen
& Chips



Lieber Gast, Liebe Gäste

Die folgenden Menüs und Preise gelten für Gruppen ab fünfzehn Personen auf Vorausbestellung. Bei einem klassischen Apéro vor einem Mittag- oder Abendessen rechnet man durchschnittlich mit 3-4 Apéro Häppchen 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.

Kleiner Genuss

CHF 3

- Mini-Pizza (assortiert)
- Tomaten-Mozzarella Spiessli
- Falafel mit Veganer Sauce
- Schokoladentruffles Würfel
- Mini-Canapés belegt mit:
Ei oder Schinken
Salami oder Käse

Feiner Moment

CHF 4

- Hausgeröstete Nüsse (pro Schale)
- Gemüsedips mit zweierlei Saucen
- Bruschetta belegt mit:
Oliventapenade
Tomate und Basilikum
Thunfischmousse
- Saisonale Suppe im Weckglas:
(Spargel, Tomaten, Kürbis, Gerstensuppe mit Speck)
- Schinkengipfel
- Einsiedler Ofeturli
(Käse-Zwiebelkuchen mit Speck im Kartoffelteig)
- Okara Knusper Kugeln mit Veganer Sauce
- Samosas mit Sweet Chili
- Fleischbällchen mit pikanter Sauce
- Melonen Spiessli
mit Einsiedler Rohschinken
- Gebratene Riesencrevetten
im Knuspermantel
- Chäschüechli

Reiner Genuss

CHF 5

- **CH**icken Fingers mit Dip
- Schweizer Fischknusperli
mit Tartarsauce
- Risotto der Saison (ab 20 Personen)
(Spargel, Grillgemüse, Kürbis, Marroni)
- Bruschetta belegt mit
Swiss Lachstatar
Innerschweizer Rindstatar

Dessert

CHF 5

- Schokoladenmousse
- Gebrannte Crème «Grossmutter Art»
- Saisonaler Fruchtsalat
- Tiramisu
- Himbeer Cheesecake
- Caramelköppli





Apéro to share

Schnell & harmonisch

CHF 21 p.P.

Wählen Sie aus:

- 3 Häppchen von "Kleiner Genuss"
- 2 Häppchen von "Feiner Moment"
- 1 Häppchen von "Reiner Genuss"

In guter Runde

CHF 29 p.P.

Wählen Sie aus:

- 4 Häppchen von "Kleiner Genuss"
- 2 Häppchen von "Feiner Moment"
- 2 Häppchen von "Reiner Genuss"

Zeit zum Verweilen

CHF 38 p.P.

Wählen Sie aus:

- 4 Häppchen von "Kleiner Genuss"
- 3 Häppchen von "Feiner Moment"
- 3 Häppchen von "Reiner Genuss"

Apéro Riche

CHF 59 p.P.

Wählen Sie aus:

- 4 Häppchen von "Kleiner Genuss"
- 4 Häppchen von "Feiner Moment"
- 4 Häppchen von "Reiner Genuss"
- 4 Gläser aus "Dessert"

Unsere Menüvorschläge



Menu'

Antipasti

*Aragoste alla Catalana
Cocktail di gamberi
Graulax di salmone
Carpaccio di tonno
Carpaccio di salmone
Carpaccio di persico agli agumi
Carpaccio di pesce spada affumicato
Cascata di gamberi
Antipasti di mare
Antipasto norvegese
Gamberi e meloni
Tartara di pesce del Mediterraneo
Insalata Tahitiana
Insalata di polpo marinato al basilico*

"menu complet"

Wir haben für Sie einige fertige Bankettmenüs zusammen gestellt. Die Menüs und Preise gelten für Gruppen ab fünfzehn Personen auf Vorausbestellung.

Alle unsere Creme und Mousse Desserts servieren wir in Weckgläsern.

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.

Poulet

Liebevolle
Leichtigkeit

Saisonaler Blattsalat

Gebratene Pouletbrust
mit unserer Portweinjus
dazu servieren wir Butternudeln
und knackiger Broccoli

Schokoladenmousse
von der Felchlin Schoggi mit
Rahm und Früchten

CHF 48 / Person

Schweizer
Erfindung

Rüebli-Ingwersuppe mit Kokos

"Riz Casimir"
Zarte Pouletstreifen mit
einer Curryrahmsauce
serviert mit Schweizer Jasminreis
und Früchten

Caramelköppli mit Rahm

CHF 46 / Person



Schwein

Festlichkeit

Gemischter Salat

Schweinsrücken glasiert
"Drei Könige Art"
mit Zwetschgen gespickt dazu unser
Rosmarinjus
serviert mit hausgemachtem
Kartoffelstock
und saisonalem Gemüse

Parfait Grand Marnier
mit Waldbeerenkompott und Rahm im

CHF 55 / Person

Saisonale Eleganz

Tomatencreme Suppe

Gemischter Salat
mit Croûtons

Schweinsfilet am Stück gebraten
auf Apfelscheiben
dazu sämiger Calvados Rahmsauce
hausgemachte Spätzli
und saisonales Gemüse

Panna Cotta al Cappuccino

CHF 68 / Person



Rind

Burgunder Klassiker

Gemüsebouillon
mit hausgemachten Flädli

Rindsbraten
vom Schulterspitz "Burgunder Art"
geschmort in einer kräftigen
Rotweinsauce
serviert mit hausgemachten Spätzli
und saisonalem Gemüse

Caramelköpflli mit Rahm

CHF 49/ Person

Warmes Gefühl im Bauch

Saisonaler Blattsalat

Hackbraten im Ofen gegart
(Rind & Schwein)
an einer cremigen Rahmsauce
serviert mit
hausgemachtem Kartoffelstock
und saisonalem Gemüse

Gebrannte Crème
"Grossmutter Art"

CHF 46 / Person



Rind

Aromen & Genuss

Rindskraftbrühe
mit Portwein parfümiert

Saisonaler Blattsalat
mit gebratenem Speck

Rindsfiletstreifen "Stroganoff"
mit Peperoni Streifen, Essiggurken und
Champignons
serviert mit Butternudeln
und knackigem Broccoli

Panna Cotta al Cappuccino

CHF 86 / Person

Rind mit Liebe

Knoblauch Cremesuppe
mit Brotcroûtons

Salatbouquet
mit sautierten Pilzen

Roastbeef im Ofen rosa gegart
mit Béarnaisesauce
hausgemachter Kartoffelgratin
und saisonalem Gemüse

Frischer Fruchtsalat mit
Zitronensorbet

CHF 74/ Person



Kalb

Kalb & Schokolade

Rüebli-Kokos Suppe

Geschmorter Kalbsschulter
mit Morchel Rahmsauce
hausgemachter Kartoffelgratin
Saisongemüse

Gebrannte Crème
"Grossmutter Art"

CHF 59 / Person

Traditioneller Genuss

Tomaten Cremesuppe

Geschnetzeltes Kalbfleisch
"Zürcher-Art" an
Champignonrahmsauce
hausgemachte Rösti
Saisongemüse

Schokoladentruffles Kuchen
von der Felchlin Schokolade
serviert mit einer Kugel Vanilleglace
und Rahm

CHF 65 / Person



Kalb

Aromen Pur

Pastinakencremesuppe
mit Kalbsfond & Croutons

Gemischter Salat

Am Stück gegerate Kalbsbrustschnitte
mit einer cremigen Senfrahmsauce
serviert mit hausgemachtem
Kartoffelstock und saisonalem Gemüse

Parfait Grand Marnier
mit Waldbeerenkompott und Rahm

CHF 68/ Person

Kulinarischer Höhepunkt

Sellerie Apfel Suppe

Saisonaler Blattsalat
mit Swiss Alpine
Rauchlachsstreifen

Kalbsrücken am Stück
im Ofen glasiert
dazu unsere Madeirasauce
cremig Weissweinsrisotto
und Saisongemüse

Tiramisu

CHF 92 / Person



Fisch

Fisch & Genuss

Weissweincreme Suppe

Tomatensalat mit Einsiedler Mozzarella

Swiss Lachs Tranche

Petersilienkartoffeln

Rahm Spinat

Panna Cotta al Cappuccino

Im Weck Glas

CHF 78/ Person

"Zuger Art"

Blumenkohlsuppe
mit Zitronen und Safran

Saisonaler Blattsalat
mit Brotroutons

Schweizer Forellenfilet "Zuger Art"
mit einer cremigen Kräuterrahmsauce
dazu Schweizer Jasmin Reis
und Broccoli mit Mandeln

Frischer Fruchtsalat mit Zitronensorbet

CHF 63/ Person



Vegi & Vegan

Vegetarische verführung

Rüebli-
suppe
mit Ingwer und Kokos

Gemüsecurry "Drei Könige"
an einer cremigen Currysauce
serviert mit Schweizer Jasmin Reis
und Früchten

Panna Cotta al Cappuccino

CHF 77 / Person

Vegane Gefühle

Blumenkohlsuppe
mit Zitronen und Safran

Hausgemachte Okara Kugeln
mit unserer Veganen Dip Sauce
serviert mit einer erlesenen Auswahl an
saisonaem Gemüse

Frischer Fruchtsalat
mit Zitronensorbet

CHF 48 / Person



Italienisches Buffet

Vorspeisen Buffet

Gartenfrische Saisonsalate mit hausgemachten Salatsaucen, Tomatensalat mit Einsiedler Mozzarella, Eiersalat

Hauptgang Buffet

Schweineschnitzel Saltimbocca, Tortellini mit Spinatfüllung, Steinpilzrisotto, Safranrisotto, Butterspaghetti, Tomatensauce, Bolognese Sauce, Pesto Sauce, Carbonara Sauce, Marsalajus

Dessert Buffet

Tiramisu, Schokoladenmousse, Gebrannte Crème Grossmutter Art, je 2 Sorten Rahmglace und Sorbet, Meringuen, Rahm, Fruchtsalat

Käseplatte mit Auswahl an Einsiedler Hart- und Weichkäsen und verschiedenen Broten

ab 25 Personen

CHF 72 / Person mit Käseplatte

CHF 66 / Person ohne Käseplatte

Bauern Buffet

Vorspeisen Buffet

Gartenfrische Saisonsalate mit hausgemachten Salatsaucen, Einsiedler Hobelfleisch und Rohschinken, Hauspastete mit Cumberlandsauce, Einsiedler Bergkäse

Hauptgang Buffet

Schinken im Brotteig gebacken, Schweinehalsbraten, grüner Speck mit Honig überbacken, Kalbsschulterbraten glasiert, Rindsschmorbraten, Rosmarinjus, kräftige Rotweinsauce, Champignonrahmsauce, Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzli, Weisswein Risotto, grüne Bohnen, glasierte Karotten, Blumenkohl "Mimosa", Tomate vom Grill

Dessert Buffet

Früchtewähe, Cremeschnitte, Schokoladenmousse, Gebrannte Crème Grossmutter Art, je 2 Sorten Rahmglace und Sorbet, Meringuen, Rahm, Fruchtsalat

Käseplatte mit Auswahl an Einsiedler Hart- und Weichkäsen und verschiedenen Broten

ab 25 Personen

CHF 92 / Person mit Käseplatte

CHF 86 / Person ohne Käseplatte





Buffet "Tour de Suisse"

Vorspeisen Buffet

Gartenfrische Saisonsalate mit hausgemachten Salatsaucen, Einsiedler Hobelfleisch und Rohschinken, Morchel Terrine und Hauspastete mit Cumberlandsaucen, geräucherter Swiss Alpine Lachs, panierte Riesencrevetten

Hauptgang Buffet

Schinken im Brotteig gebacken, Schweinsbratwurst vom Kräuterschwein, grüner Speck mit Honig überbacken, Kalbsschulterbraten glasiert, Roastbeef rosa gebraten aus dem Ofen, Portweinsauce, Béarnaisesauce, Champignonrahmsauce, hausgemachter Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzli, Weisswein Risotto, grüne Bohnen, glasierte Karotten, Blumenkohl "Mimosa", Tomate vom Grill

Dessert Buffet

Früchtewähe, Cremeschnitte, Schokoladenmousse, Gebrannte Crème Grossmutter Art, je 2 Sorten Rahmglace und Sorbet, Meringuen, Rahm, Fruchtsalat

Käseplatte mit Auswahl an Einsiedler Hart- und Weichkäsen und verschiedenen Broten

ab 25 Personen

CHF 97 / Person mit Käseplatte

CHF 91 / Person ohne Käseplatte

"Drei Könige" Filet

Rindskraftbrühe mit Portwein
parfümiert

Salatbouquet mit Swiss Alpine
Rauchlachsstreifen

Rindsfilet am Stück gebraten
«Englische Art» auf
Blätterteigkissen mit
Béarnaisesauce
Beilagen nach Wahl
Saisongemüse

Dessertbuffet

CHF 105 / Person
(Einzelpreis Hauptgang: CHF 68)

Besondere Ideen für besondere Anlässe

Saisonale Menüs

Wir stellen sehr gerne besondere saisonale Mehrgangmenüs mit passenden Weinen für Sie zusammen.



Einzelpreise

Vorspeisen

Suppen

- Gemüsebouillon mit:
hausgemachten Flädli CHF 9
Gemüwestreifen CHF 9
- Rindskraftbrühe mit:
Portwein parfümiert CHF 15
- Saisonale Gemüse Suppe CHF 11
(Broccoli, Karotten, Spargel,...)
- Knoblauch Cremesuppe CHF 10
- Tomaten Cremesuppe CHF 10
- Klare Gemüsesuppe
"Bauern Art" mit Speck CHF 10

Kalte Vorspeisen

- Melone Teller
mit Einsiedler Rohschinken CHF 13
- Geräucherter Swiss Alpine Lachs
mit Meerrettichschaum, Zwiebeln
Butter und Toast CHF 26
- Rindstatar
70 gramm vom Schweizer Rind
mit Toast, Butter CHF 26

Fisch

Hauptgerichte

- Fischknusperli im Bierteig
mit Tartarsauce CHF 33
- Schweizer Forellenfilet
"Zuger Art"
an Kräuterrahmsauce CHF 34
- Schweizer Saibling Filet
"Müllerin Art" in
Mandelbutter
gebraten CHF 38
- Swiss Alpine Lachstranche
gebraten an Café de
Paris Sauce CHF 44

Salate

- Saisonaler Blattsalat CHF 8
- Saisonaler Blattsalat
mit Croûtons CHF 9
- Gemischter Salat CHF 11
- Saisonaler Blattsalat
mit sautierten Pilzen CHF 13
- Selleriesalat "Waldorf" CHF 13
- Caprese Salat
mit Einsiedler Mozzarella,
Tomaten & Basilikum CHF 16
- Saisonaler Blattsalat
mit gebratenem Speck
und Brotcroûtons CHF 14
- Saisonaler Blattsalat
mit Swiss Alpine
Rauchlachsstreifen CHF 17

Vegi & Vegan

Hauptgerichte

- Hausgemachte Falafel
mit Veganer Sauce
dazu saisonale
Gemüsevielfalt CHF 26
- Okara Knusper Kugeln
mit Veganer Sauce
dazu saisonale
Gemüsevielfalt CHF 28
- Gemüsecurry "Drei Könige"
serviert mit Jasminreis
und Früchten CHF 26
- Casimir Tofu
Vegane Currysauce mit
Bio Tofu Würfel
dazu Jasmin Reis
und Früchte CHF 26

Schwein

Hauptgerichte

- Schweinsgeschnetzeltes
an Pilzrahmsauce CHF 27
- Schweins Piccata
«Mailänder Art» CHF 30
- Schweinehalsbraten am Stück
an Rosmarinjus CHF 32
- Schweineschnitzel
an Champignonrahmsauce CHF 27
- Schweinsrücken glasiert
mit Zwetschgen gespickt
an Rosmarinjus CHF 34
- Schweinsfilet am Stück gebraten
auf Apfelscheiben an sämiger
Calvados Rahmsauce CHF 39

Rind

Hauptgerichte

- Rindsvoressen
«Burgunder Art» CHF 35
- Rindsschulter Geschnetzeltes
«Stroganoff» CHF 34
- Rindsschmorbraten
«Burgunder Art» CHF 35
- Rinds Entrecôte
mit Kräuterbutter CHF 45
- Rindsfiletstreifen
«Stroganoff» CHF 48
- Roastbeef im Ofen rosa gegart
mit Sauce Bénaise CHF 45

Geflügel

Hauptgerichte

- Poulet geschnetzeltes "Casimir"
an Currysauce mit Jasminreis
mit Früchten garniert CHF 28
- Poulet Streifen «Stroganoff»
serviert mit Butternudeln CHF 27
- Poulet Brust an Portweinjus
dazu Weissweinrisotto
und Broccoli CHF 33

Kalb

Hauptgerichte

- Geschnetzeltes Kalbfleisch
«Zürcher Art» CHF 45
- Kalbsschnitzel
an Pfefferrahmsauce CHF 47
- Kalbsschulterbraten
an Rahmsauce CHF 39
- Kalbsrückenbraten geschmort
an sämiger Rahmsauce CHF 58
- Kalbsfilet am Stück gebraten
Morchel Rahmsauce CHF 69

Beilagen

Bei sämtlichen Fleischhauptgerichten, Fisch oder Vegi Gerichten ist eine der folgenden Beilagen, sowie Saisongemüse inbegriffen:

Nudeln, Spaghetti, Schweizer Jasminreis, Schweizer Risotto, hausgemachte Spätzli, hausgemachter Kartoffelgratin, hausgemachter Kartoffelstock, Salzkartoffeln, Bäckerin Kartoffeln, Couscous, Salatteller oder Rösti Krokette.

Desserts

- Hausgemachte Früchtewähe (Zwätschgen, Aprikose, Apfel) CHF 6
- Schwarzwälder Torte CHF 8
- Schokolademousse mit Rahm CHF 10
- Tiramisu CHF 10
- Schokoladentruffles Kuchen serviert mit einer Kugel Vanilleglace und Rahm CHF 12
- Caramelköpfl mit Rahm CHF 9
- Frischer Fruchtsalat mit Zitronensorbet CHF 12
- Gebrannte Crème CHF 10
- Panna Cotta al Cappuccino CHF 12
- Coupe «Heisse Liebe» Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Rahm CHF 12
- Frischer Fruchtsalat mit Rahm CHF 10
- Apfelküchlein mit Vanillesauce in Zimtzucker gedreht mit Rahm garniert CHF 11
- Frischer Fruchtsalat mit Vanille Glace und Rahm CHF 13
- Parfait Grand Marnier mit Waldbeerenkompott und Rahm CHF 12





Dessert Buffet

Schokoladenmousse, Apfelküchlein mit Vanillesauce,
Gebrannte Crème "Grossmutter Art", Fruchtsalat,
je zwei Sorten Rahmglace und Sorbet,
Meringuen und Rahm, Früchtewähe
Cake-Würfel

Käseplatte mit Auswahl an
Einsiedler Hart- und Weichkäse

ab 25 Personen

CHF 28 pro Person mit Käseplatte
CHF 23 pro Person ohne Käseplatte

Unsere regionalen Partner und Lieferanten

Wir verwenden Ausschlieslich Schweizer Fleisch, Brot sowie Gebäcke.
Fische kommen aus der Schweiz bis auf Crevetten und Thunfisch.



Milchmanufaktur, Einsiedeln
Käse und Milchprodukte



Grotzenmühle, Einsiedeln
Mehl



Metzgerei Schnidrig, Einsiedeln
Metzgerei Walhalla, Einsiedeln



Twingi Metzger, Unteriberg
Fleisch und Wurstwaren



Eier Bodmer, Unteriberg



Früchte Bammert, Tuggen
Gemüse und Früchte



Swiss Lachs, Lostallo
Bianchi, Zufikon
Fisch



Bäckerei Schefer, Einsiedeln
Bäckerei Winet, Eutal



Konditorei Schelbert, Muotathal
Romer`s Hausbäckerei, Benken
Brot und Backwaren



Conrad Kälin Getränke, Einsiedeln
Salgescher Weinkeller
Mövenpick Wein



Languedoc Weine
Getränke und Wein



Sirocco
Kaffee und Tee



AGB

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.

A la carte

Bitte planen Sie bei einer Auswahl vor Ort 30-45 Minuten zusätzlich pro Gang ein. Die Gerichte der Bankettdokumentation sind a la carte nicht möglich.

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 (Bilder dieser Bankettdokumentation gelten als Beispielbild und werden nicht gleich aussehen) werden auf Vorbestellung ab fünfzehn 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 30.00, 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 Platzes und Technik rechtzeitig mit uns ab. Verstärker müssen um 23:00 Uhr ausgeschaltet werden. Für allfällige Suisa Gebühren 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. 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.

Rechnungs- adresse

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 Hüte Dienst angeboten.

Tisch- kärtchen

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

Tisch- dekoration

Gerne bestellen wir für Sie einen Blumenschmuck bei unserem Floristen (Verrechnung zum Selbstkosten-Preis). 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.

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.

Torten

Gerne bestellen wir für Sie Torten oder Pâtisserie gemäss Ihren individuellen Wünschen (mindestens 14 Tage vor dem Anlass).

Zahlung

Alle Preise sind in Schweizer Franken, die Mehrwertsteuer ist inbegriffen. Preisänderungen bleiben vorbehalten. Wir akzeptieren neben Bargeld Maestro, MasterCard, VISA, AMEX, Post Card, 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



Hotel-Restaurant
Drei Könige
Einsiedeln





Wir heissen Sie herzlich willkommen.



Hotel-Restaurant
Drei Könige
Einsiedeln

