

Hochzeitspauschalen Bühlberg



Hochzeitspauschalen Bühlberg

Buchbar ab 40 Personen (20 – 39 auf Anfrage)

	Bronze	Silber	Gold	Platin
Anreise am Vortag für das Brautpaar inklusive Gourmet-Package				✓
Styling (Haare & Make-up) der Brautleute im 7sources beauty & spa				✓
Probe-Package: Probeessen, Probe-Schminken, Probe-Nacht im Vorfeld				✓
Organisation des Hochzeitsfests	✓	✓	✓	✓
Transfer zum Bühlberg und zurück ins Dorf				✓
Begrüssungsdrink (Mineralwasser, Bowle mit und ohne Alkohol)	✓		✓	
Champagner-Begrüssung				✓
Freie Zeremonie (Mobiliar & Bereitstellung)			✓	✓
Zeremonienmeister				✓
Blumendekoration für die Zeremonie oder die Kirche			✓	✓
Aperitif mit Weisswein, Prosecco, Wasser, Orangensaft + 2 Häppchen pro Person		✓		
Reichhaltiger Aperitif mit Weisswein, Champagner, Bier, Wasser, Softgetränken, Orangensaft + 4 Häppchen pro Person			✓	
Reichhaltiger Aperitif mit Weisswein, Champagner, Bier, Wasser, Softgetränken, Orangensaft + 5 Häppchen pro Person				✓
Blumendekoration beim Aperitif		✓	✓	✓
4- Gang Menü oder BBQ-Plausch	✓	✓		
5- Gang Menü oder BBQ-Plausch			✓	
6- Gang Menü oder BBQ-Plausch				✓
Hochzeitstorte				✓
Menükarte	✓	✓	✓	
Premium Menükarte				✓
Weisse Tischtücher, Servietten, Gedecke, Tische, Stehtische und Stühle	✓	✓	✓	✓
Blumendekoration beim Abendessen	✓	✓	✓	✓
Getränke-Package	✓	✓	✓	✓
Geschenktisch		✓	✓	
Geschenktisch und Transfer der Geschenke ins Zimmer des Brautpaares				✓
Beamer, Leinwand, Mikrofon und Verstärker		✓	✓	✓
Mitarbeiterkosten bis 00:00 Uhr	✓	✓		
Mitarbeiterkosten bis 02:00 Uhr			✓	
Mitarbeiterkosten bis 04:00 Uhr				✓
Mitternachtssnack				✓
DJ bis 04:00 Uhr				✓
Getränke inklusive vordefinierte Cocktails und Longdrinks bis 04:00 Uhr				✓
Kinderbetreuung bis um Mitternacht				✓
Give-aways für die Gäste				✓
Candy Bar				✓
Fotobox mit Requisiten				✓
Feuerschalen mit Brennholz auf der Wiese		✓	✓	✓
Reinigung und Entsorgung	✓	✓	✓	✓
Übernachtung für das Brautpaar in einer Junior-Suite im Lenkerhof		✓	✓	✓
Preis pro Person in CHF	165.-	205.-	265.-	Ab 580.-

*Die Pauschale «Platin» ist preislich von der Anzahl Gäste abhängig

Bronze

Wählen Sie Ihr 4-Gang Menü aus:

Vorspeisen

- Weisswein-Brotsuppe mit frischen Kräutern und Bergkäse
- Tomatencremesuppe
- Kräuterschaumsuppe mit Rahm verfeinert
- Kleiner Nüsslisalat mit gebratenem Speck und Apfelwürfel
- Kleiner Blattsalat mit italienischem Dressing, Kernen, Sprossen und Croutons
- Salatvariation mit Lenker Hobelkäse, Nüssli und Croutons
- Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senf-Sauce

Hauptgänge

- Gebratene Maispouardenbrust – tranchiert – auf Steinpilzrisotto an Balsamicojus
- Rücken vom Lenker Kalb – am Stück gebraten – an Morchelrahmsauce, Gemüseallerlei und feinen Nudeln
- Piccata Milanese vom Lenker Biokalb mit Broccoliröschen, Spaghetti, Tomatencoulis und Parmesan
- Paniertes Jung-Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Grillgemüse
- Schweinssteak vom Grill mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Pommes Frites
- Zürcher Geschnetzeltes von der Pute mit feinen Nudeln und Gemüseallerlei

Desserts

- Gebackene Apfelküchlein mit lauwarmer Vanillesauce
- Hausgemachte Panna Cotta Creme mit Waldbeeren
- Variation von Mousse au chocolat mit frischen Früchten

Wählen Sie Ihre Weine aus (je 1 Weiss- und Rotwein):

Weissweine

Chasselas, Domaine Rouvinez, Wallis, Schweiz

Verdejo, Jaro, Rueda, Spanien

Chardonnay, Huarpe Wines, Mendoza, Argentinien

Rotweine

Garnacha & Tempranillo, Alvaro Palacios, Rioja, Spanien

Lancatay Malbec, Huarpe Wines, Mendoza, Argentinien

Merlot, Paladin, Veneto, Italien

Weitere Getränke, welche in diesem Package inklusive sind

Mineralwasser mit Kohlensäure, Bühlbergwasser, Softgetränke und Heissgetränke ohne Alkohol

Blumendekoration

Unsere hauseigene Floristin freut sich auf Ihren Farbwunsch sowie fünf Beispielfotos, anhand welcher sie Ihr Blumenarrangement angemessen gestalten wird.

Mögliche Upgrades

- Speiseangebot der Silber-Pauschale + 6.- pro Person
- Getränkeangebot der Silber-Pauschale + 8.50.- pro Person
- Mitarbeiterkosten à + 200.- pro weitere Stunde
- Give-aways für Gäste à CHF 10.- pro Person

Silber

Wählen Sie Ihre 2 Aperio-Häppchen aus:

- Oliven (schwarz und grün)
- Apéro-Nüsse
- Chips
- Blätterteigstangen
- Gemüsesticks und Dip
- Apéro-Gebäck
- Lenker Trockenfleisch

Wählen Sie Ihr 4-Gang Menü aus:

Vorspeisen

- Weisswein Brotsuppe mit frischen Kräutern und Bergkäse
- Sämige Randensuppe mit Basilikumpesto
- Kräuterschaumsuppe mit Rahm verfeinert
- Gelbe Peperoni Kaltschale mit Kräuterquark verfeinert
- Kleiner Nüsslisalat mit gebratenem Speck und Apfelwürfel
- Variation vom hausgebeiztem Lachs und geräucherter Forelle an Meerrettichschaum mit Walnussbrot
- Tortellini gefüllt mit Kräuter-Frischkäse dazu Oliven und Kirschtomaten
- Salatvariation mit Lenker Hobelkäse, Nüssli und Croutons
- Gebratenes Zanderfilet im Trockenfleischmantel auf Rahm-Sauerkraut

Hauptgänge

- Piccata Milanese vom Lenker Biokalb mit Broccoliröschen, Zitronenrisotto und Parmesan
- Rücken vom Lenker Kalb – am Stück gebraten – an Morchelrahmsauce, Gemüseallerlei und feinen Nudeln
- Schweinssteak vom Grill mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Pommes Frites
- Lammrücken – rosa gebraten – unter der Kräuterkruste mit grünen Bohnen und Pommes Risolées
- Entrecôte vom Rind mit Kräuterbutter auf Speckbohnen mit Röstifrites

Desserts

- Gebackene Apfelkuchlein mit lauwarmer Vanillesauce
- Hausgemachte Panna Cotta Creme mit Waldbeeren
- Variation von Mousse au chocolat mit frischen Früchten
- Hausgemachtes Tiramisu mit Kaffee Glace
- Meringue mit Whisky-Glace und Rahm
- Aprikosentarte mit seinem Sorbet

Wählen Sie Ihre Weine aus (je 1 Weiss- und Rotwein):

Weissweine

Sauvignon Blanc, Sebastian Fargette, Loire, Frankreich
Weissburgunder, Schäfer Fröhlich, Nahe, Deutschland
Chasselas, Domaine la Colombe, Waadt, Schweiz
Riesling, Karthäuserhof, Mosel, Deutschland

Rotweine

Tempranillo & Mazuelo & Graciano, Bodegas Amezola, Rioja, Spanien
Barbera, Marchesi Alfieri, Piemont, Italien
Tempranillo, Garcia Figuero, Ribera del Duero, Spanien
Primitivo, Varvaglione, Apulien, Italien

Weitere Getränke, welche in diesem Package inklusive sind

Mineralwasser mit Kohlensäure, Bühlbergwasser, Softgetränke, Prosecco und Heissgetränke ohne Alkohol

Blumendekoration

Unsere hauseigene Floristin freut sich auf Ihren Farbwunsch sowie fünf Beispielfotos, anhand welcher sie Ihr Blumenarrangement angemessen gestalten wird.

Mögliche Upgrades

- Apéroangebot der Gold-Pauschale + 12.- pro Person
- Menüangebot der Gold-Pauschale + 14.- pro Person
- Getränkeangebot der Gold-Pauschale + 19.- pro Person
- Mitarbeiterkosten + 200.- pro weitere Stunde
- Give-aways für Gäste + 10.- pro Person



Gold

Wählen Sie Ihre 4 Apero-Häppchen aus:

- Oliven (schwarz und grün)
- Gemüsesticks und Dip
- Apéro-Gebäck
- Lenker Trockenfleisch
- Dreierlei vom Flammkuchen (Klassisch, Vegetarisch und mit Lachs)
- Lenker Hobelkäse mit hausgemachtem Essiggemüse
- Hausmischung «Nuss» mit gerösteten Haselnüssen, Cashew-Kernen und Mandeln

Wählen Sie Ihr 5-Gang Menü aus:

Vorspeisen

- Weisswein Brotsuppe mit frischen Kräutern und Bergkäse
- Sämige Randensuppe mit Basilikumpesto
- Gelbe Peperoni Kaltschale mit Kräuterquark verfeinert
- Kräuterschaumsuppe mit Rahm verfeinert
- Kleiner Nüsslisalat mit gebratenem Speck und Apfelwürfel
- Variation vom hausgebeiztem Lachs und geräucherter Forelle an Meerrettichschaum mit Walnussbrot
- Tortellini gefüllt mit Kräuter-Frischkäse dazu Oliven und Kirschtomaten
- Salatvariation mit Lenker Hobelkäse, Nüssli und Croutons
- Gebratenes Zanderfilet im Trockenfleischmantel auf Rahm-Sauerkraut
- Risotto mit Waldpilzen, Kirschtomate und Belper Knolle
- Tatar vom Lenker Kalb mit Bio Eigelb und Schnittlauch
- Variation von der Schweizer Lachsforelle mit Gurke und Meerrettich

Hauptgänge

- Piccata Milanese vom Lenker Biokalb mit Broccoliröschen, Zitronenrisotto und Parmesan
- Rücken vom Lenker Kalb – am Stück gebraten – an Morchelrahmsauce, Gemüseallerlei und feinen Nudeln
- Schweinssteak vom Grill mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Pommes Frites
- Lammrücken – rosa gebraten – unter der Kräuterkruste mit grünen Bohnen und Pommes Risolées
- Entrecôte vom Rind mit Kräuterbutter auf Speckbohnen mit Röstifrites
- Grillierter Wolfsbarsch mit Safransauce, mediterranem Gemüse und Polenta
- Schweizer Zander mit Rieslingsauce, Kartoffel-Schnittlauchstampf und Mandelbrokkoli
- Duo vom Lenker Rind mit Kartoffelstock und Saisongemüse

Desserts

- Gebackene Apfelküchlein mit lauwarmer Vanillesauce
- Hausgemachte Panna Cotta Creme mit Waldbeeren
- Variation von Mousse au chocolat mit frischen Früchten
- Hausgemachtes Tiramisu mit Kaffee Glace
- Meringue mit Whisky-Glace und Rahm
- Aprikosentarte mit seinem Sorbet
- Käseteller mit Garnitur
- Frischer Fruchtsalat
- Bayrische Creme mit Himbeermark gefüllt

Wählen Sie Ihre Weine aus (je 1 Weiss- und Rotwein):

Weissweine

Sauvignon Blanc, Sebastian Fargette, Loire, Frankreich
Weissburgunder, Schäfer Fröhlich, Nahe, Deutschland
Chasselas, Domaine la Colombe, Waadt, Schweiz
Riesling, Karthäuserhof, Mosel, Deutschland

Rotweine

Tempranillo & Mazuelo & Graciano, Bodegas Amezola, Rioja, Spanien

Barbera, Marchesi Alfieri, Piemont, Italien

Tempranillo, Garcia Figuero, Ribera del Duero, Spanien

Primitivo, Varvaglione, Apulien, Italien

Weitere Getränke, welche in diesem Package inklusive sind

Mineralwasser mit Kohlensäure, Bühlbergwasser, Softgetränke, Champagner, Bier sowie Heissgetränke ohne Alkohol

Blumendekoration

Unsere hauseigene Floristin freut sich auf Ihren Farbwunsch sowie fünf Beispielfotos, anhand welcher sie Ihr Blumenarrangement angemessen gestalten wird.

Mögliche Upgrades

- Weinangebot der Platin-Pauschale + 9.- pro Person
- Menüangebot der Platin-Pauschale + 29.- pro Person
- Mitarbeiterkosten + 200.- pro weitere Stunde
- Give-aways für Gäste + 10.- pro Person



Platin

Wählen Sie Ihre 5 Apero-Häppchen aus:

- Oliven (schwarz und grün)
- Gemüsesticks und Dip
- Apéro-Gebäck
- Lenker Trockenfleisch
- Dreierlei vom Flammkuchen (Klassisch, Vegetarisch und mit Lachs)
- Lenker Hobelkäse mit hausgemachtem Essiggemüse
- Hausmischung «Nuss» mit gerösteten Haselnüssen, Cashew-Kernen und Mandeln
- Süppchen nach Wunsch im Gläsi

Wählen Sie Ihr 5-Gang Menü aus:

Vorspeisen

- Weisswein Brotsuppe mit frischen Kräutern und Bergkäse
- Kräuterschaumsuppe mit Rahm verfeinert
- Gelbe Peperoni Kaltschale mit Kräuterquark verfeinert
- Sämige Randensuppe mit Basilikumpesto
- Kleiner Nüsslisalat mit gebratenem Speck und Apfelwürfel
- Variation vom hausgebeiztem Lachs und geräucherter Forelle an Meerrettichschaum mit Walnussbrot
- Tortellini gefüllt mit Kräuter-Frischkäse dazu Oliven und Kirschtomaten
- Salatvariation mit Lenker Hobelkäse, Nüssli und Croutons
- Gebratenes Zanderfilet im Trockenfleischmantel auf Rahm-Sauerkraut
- Risotto mit Waldpilzen, Kirschtomate und Belper Knolle
- Tatar vom Lenker Kalb mit Bio Eigelb und Schnittlauch
- Variation von der Schweizer Lachsforelle mit Gurke und Meerrettich

Hauptgänge

- Piccata Milanese vom Lenker Biokalb mit Broccoliröschen, Zitronenrisotto und Parmesan
- Rücken vom Lenker Kalb – am Stück gebraten – an Morchelrahmsauce, Gemüseallerlei und feinen Nudeln
- Schweinssteak vom Grill mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Pommes Frites
- Lammrücken – rosa gebraten – unter der Kräuterkruste mit grünen Bohnen und Pommes Risolées
- Entrecôte vom Rind mit Kräuterbutter auf Speckbohnen mit Röstifrites
- Grillierter Wolfsbarsch mit Safransauce, mediterranem Gemüse und Polenta
- Schweizer Zander mit Rieslingsauce, Kartoffel-Schnittlauchstampf und Mandelbrokkoli
- Duo vom Lenker Rind mit Kartoffelstock und Saisongemüse

Desserts

- Gebackene Apfelküchlein mit lauwarmer Vanillesauce
- Hausgemachte Panna Cotta Creme mit Waldbeeren
- Variation von Mousse au chocolat mit frischen Früchten
- Hausgemachtes Tiramisu mit Kaffee Glace
- Meringue mit Whisky-Glace und Rahm
- Aprikosentarte mit seinem Sorbet
- Käseteller mit Garnitur
- Frischer Fruchtsalat
- Bayrische Creme mit Himbeermark gefüllt

Wählen Sie Ihre Weine aus (je 1 Weiss- und Rotwein):

Weissweine

Sauvignon Blanc, Domaine Brock, Loire, Frankreich
Chardonnay, Merryvale Vineyards, Napa Valley, USA
Heida, Charles Bonvin, Wallis, Schweiz

Rotweine

Merlot, Angelo Delea, Tessin, Schweiz

Cabernet Sauvignon & Merlot & Petit Verdot, Tenuta die Sette Cieli, Tessin, Schweiz

Tempranillo, Leda, Castilly y Leon, Spanien

Nebbiolo, Rochhe Costamagne, Piemont, Italien

Weitere Getränke, welche in diesem Package inklusive sind

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Bühlbergwasser, Softgetränke, Champagner, Bier und Heissgetränke sowie vordefinierte Longdrinks und Spirituosen

Blumendekoration

Unsere hauseigene Floristin freut sich auf Ihren Farbwunsch sowie fünf Beispielfotos, anhand welcher sie Ihr Blumenarrangement angemessen gestalten wird.

Wählen Sie Ihren Mitternachtssnack aus:

- Hot Dog zum selber machen
- Bündner Gerstensuppe
- Bouillon mit Flädli
- Pizza
- Mini Burger
- Buffet mit Aufschnitt und Käse
- Currywurst

Wählen Sie Ihre Give-aways aus:

- Nidletäfel
- 3 Stück hausgemachte Pralinen
- Säckli mit Bruchschoggi



BBQ statt Menü

Salat

Salatbuffet mit fünf Rohkostsalaten, drei Blattsalaten und zweierlei Dressing, Croutons, Kerne, Ruchbrot und Baguette

Aus unserem Smoker

Kalbshuft am Stück, Spare Ribs

Vom Grill

Schweinesteaks vom Nierstück, Rindersteaks aus der Hüfte, Pouletspiesse, kleine Bühlberg Griller und Lachsfilet in Folie

Vegetarisch

Lenker Grillkäse und Gemüsespiesse

Beilagen

Grillgemüse, Maiskolben, Rosmarinkartoffeln und Pommes frites

Dips & Saucen

Kräuterbutter, Knoblauchsauce, Cocktailsauce, Currysauce, BBQ Sauce, Guacamole und Sauerrahmdip

Dessert

Dessert im Gläschen (Auswahl aus Bronze-Pauschale)

Preisreduktion

Silber-Pauschale =	-6.- pro Person
Gold-Pauschale =	-20.- pro Person
Platin- Pauschale =	-56.- pro Person

Wir behalten uns vor, Änderungen am Angebot vorzunehmen. Es gelten die Bedingungen der Vertragsofferte.