

# Victoria Glion

Relais & Châteaux

## Seminarvorschläge

Frühling/Sommer 2024



## Seminarpauschale pro Tag (ohne Zimmer)

---

Alle unsere Pauschalangebote beinhalten die folgenden Leistungen:

- ✓ Tageskonferenzpauschale
- ✓ Raummiete
- ✓ Einrichten des Raumes
- ✓ Flipchart und Beamer mit Leinwand
- ✓ Notizblöcke und Bleistifte
- ✓ Breitband-Internetverbindung
- ✓ Parkplätze

## Verschiedene Verpflegungspakete

---

1 Tag mit Mittagessen – vordefiniertes 3-Gänge-Menü CHF 120.-

1 Tag ohne Mittagessen CHF 60.-

Zusätzliche Mahlzeit pro Person CHF 65.-

Büffet – Auswahl auf Anfrage CHF 90.-

## Kaffeepause

---

Durchgehende Kaffeepause pro halben Tag CHF 16.-

*Das Büffet steht während dem Seminar im Raum zur Verfügung.*

*Heisse Getränke, Fruchtsäfte und Mineralwasser*

*Croissants am Morgen, Kuchen am Nachmittag*

Gourmet-Kaffeepause CHF 12.-

*Heisse Getränke, Fruchtsäfte und Mineralwasser*

*Croissants am Morgen, Kuchen am Nachmittag*

## Pauschalangebote mit Zimmer

---

Alle unsere Pauschalangebote beinhalten die folgenden Leistungen:

- ✓ Tageskonferenzpauschale
- ✓ Raummiete
- ✓ Einrichten des Raumes
- ✓ Flipchart und Beamer mit Leinwand
- ✓ Notizblöcke und Bleistifte
- ✓ Breitband-Internetverbindung
- ✓ Zugang zum Aussenpool und Fitnessraum
- ✓ Parkplätze

*Die Zimmerpreise werden auf Anfrage mitgeteilt.*

## Verschiedene Verpflegungspakete

---

1 Mahlzeit pro Tag - vordefiniertes 3-Gänge-Menü	CHF 60.-
2 Mahlzeiten pro Tag - vordefinierte 3-Gänge-Menüs	CHF 110.-
Zusätzliche Mahlzeit pro Person	CHF 65.-
Büffet – Auswahl auf Anfrage	CHF 90.-

## Kaffeepause

---

Durchgehende Kaffeepause pro halben Tag <i>Das Büffet steht während dem Seminar im Raum zur Verfügung. Heisse Getränke, Fruchtsäfte und Mineralwasser Croissants am Morgen, Kuchen am Nachmittag</i>	CHF 16.-
Gourmet-Kaffeepause <i>Heisse Getränke, Fruchtsäfte und Mineralwasser Croissants am Morgen, Kuchen am Nachmittag</i>	CHF 12.-

## Jean-Jacques Rousseau – 204 m<sup>2</sup>



Dieser geräumige Raum voller Eleganz sticht durch seine historische Inneneinrichtung mit Kronleuchtern und Antiquitäten aus der Masse heraus. Er verfügt über Tageslicht, ein Klavier und eine kleine Tanzfläche. Dieser Raum bietet Zugang zu einer grossen Terrasse mit Blick auf den See und die Berge. Nutzen Sie die Kaffeepause, um an die frische Luft zu gehen und das atemberaubende Panorama zu betrachten.

Mögliche Raumanordnungen:

Länge	Breite	Höhe	U-Form	Klassenzimmer	Theater	Bankett
17 m	12 m	4,8 m	40 Pers.	110 Pers.	140 Pers.	120 Pers.

## Halber Saal Jean-Jacques Rousseau – 102 m<sup>2</sup>



Die Hälfte des Saals Jean-Jacques Rousseau eignet sich für Seminare in einem kleineren Rahmen. Die Falttür ist mit einem zum Träumen einladenden, handgefertigten Gemälde bestückt. Der Raum bietet Zugang auf die Terrasse für Pausen an der frischen Luft.

Mögliche Raumanordnungen:

Länge	Breite	Höhe	U-Form	Klassenzimmer	Theater	Bankett
8.5 m	12 m	4,8 m	25 Pers.	40 Pers.	50 Pers.	50 Pers.

## Salon vert – 52 m<sup>2</sup>

---



Ein Salon für intimere Konferenzen. Kronleuchter, Gemälde und Skulpturen lassen Sie in die Atmosphäre der Belle Époque eintauchen. Dieser Salon ermöglicht den Zugang zur Terrasse mit Blick auf den See und die Berge.

Mögliche Raumanordnungen:

Länge	Breite	Höhe	U-Form	Klassenzimmer	Theater	Boardroom	Bankett
7,9 m	6,6 m	3,6 m	12 Pers.	15 Pers.	30 Pers.	12 Pers.	30 Pers.

## Die Grange – 90 m<sup>2</sup>



Die Grange im Park eignet sich für jede Art von Treffen und Versammlungen. Dieser Ort ist eine echte Inspirationsquelle. Ihre rustikale Seite hebt sich von der gedämpften Atmosphäre des Hotels ab und spiegelt die Nähe zu den Bergen wider. Geschäftsessen? Geburtstagsfeier? Sitzung Ihres Vorstands? Entscheiden Sie sich für die Grange!

Mögliche Raumanordnungen:

Länge	Breite	Höhe	U-Form	Klassenzimmer	Theater	Bankett
15 m	6 m	2,3 m	30 Pers.	25 Pers.	40 Pers.	50 Pers.

## Menüs

---

### Vorspeisen

#### *Vorspeisen*

Gemischter Salat  

Italienischer Salat mit Parmesanspänen  

Avocadococktail mit rosa Garnelen

Erbsenflan mit Minze  

Tomaten & Büffelmozzarella mit Basilikum  

Andalusischer Gazpacho mit Garnelen 

Fischterrine vom Genfersee, Kräutermayonnaise

#### *Suppe*

Vichyssoise mit Schnittlauch  

Tomatensuppe mit Basilikum  

#### *Unsere Vorspeisen ausserhalb der Pauschale – Aufschlag auf den Pauschalbetrag*

Mariniertes Rindercarpaccio nach italienischer Art CHF 5.-

Geräucherter & marinierter Lachs, süsse Sauce  CHF 5.-

Salat von gegrilltem Kaisergranat mit säuerlichen Tomaten  CHF 5.-

Sommerlicher Hummersalat  CHF 20.-

#### *Je nach Jahreszeit*

Melone & Schinken 

Weisser Spargel

Aufpreis Schinken CHF 5.-

Aufpreis geräucherte Entenbrust CHF 5.-

## Hauptgerichte

### Grüne Ecke

Grüne Linsen aus dem Puy mit gegrilltem Gemüse,  

lauwarmer Vinaigrette und Fetakäse

Piemontesische Gnocchi mit Tomate, Pistou & Oliven 

Gemüseintopf nach provenzalischer Art & Quinoa-Küchlein  

Pilzrisotto  

Tagliatelle mit Gemüse, Tomatensauce 

### Fisch

Gegrillte Goldbrasse, Beurre blanc, Salzkartoffeln und gedünsteter Lauch 

Pochiertes Saiblingsfilet, Pilafreis, Gemüsejulienne 

### Unsere Fischgerichte ausserhalb der Pauschale – Aufschlag auf den Pauschalbetrag

Gegrillter Seebarsch, kandierter Fenchel, Safrankartoffeln  CHF 10.-

### Fleisch

Perlhuhnbrust vom Bauernhof mit Saft, Polenta nach alter Art und Brokkoli-Brunoise 

Lammrack nach provenzalischer Art, Röstitaler, Mini-Ratatouille 

Kalbssteak mit Saft, Kartoffelrösti, Bohnenduo

Schweinefilet mit Madras-Curry, Basmatireis und Zuckererbsen

Gebratenes Huhn mit Saft, Bratkartoffeln und Erbsen nach französischer Art

### Unsere Fleischgerichte ausserhalb der Pauschale – Aufschlag auf den Pauschalbetrag

Gebratenes Kalbskarree, Pilzsauce, hausgemachte Spätzli, Vichy Karotten CHF 10.-

Rinderfilet, auf dem Wagen präsentiert, Sauce Béarnaise,   
Kartoffeln nach Darphin-Art, und geschmorter Romana-Salat CHF 10.-

## ***Nachspeisen***

### *Leichtigkeit*

Ananascarpaccio mit Limette 

Suppe aus Saisonfrüchten 

Sorbets-Trilogie und Saisonfrüchte 

### *Gourmandise*

Streuselkuchen mit Saisonfrüchten

Zitronen-Meringue-Spritzgebäck

Paris-Brest, Vanilleeis

Drei Schokoladen Dessert 

Mousse aus Saisonfrüchten 

Blätterteiggebäck mit Apfel und gesalzene Karamell

Mokka-Eisparfait und Schokoladenmosuse 

*Unsere Nachspeisen ausserhalb der Pauschale – Aufschlag auf den Pauschalbetrag*

Dessertsortiment Victoria

CHF 5.-

### **Intoleranz und Allergien**

Glutenfrei 

Vegetarisch 

Bei anderen Unverträglichkeiten und Allergien informieren Sie uns bitte vorab.

***Lust auf ein massgeschneidertes Menü? Unser Küchenteam steht Ihnen bei der Zusammenstellung Ihres einzigartigen Menüs gerne zur Verfügung.***



## Informationen

---

Das Victoria Glion ist ganzjährig geöffnet.

Für Ihr Wohlbefinden stehen Ihnen ein Fitnessraum, sowie zwischen Mai und September ein Aussenpool zur Verfügung.

Wenn Sie mehr Infrastruktur und Spezialausrüstung benötigen, arbeiten wir eng mit einem externen Unternehmen zusammen, das auf Anfrage audiovisuelle Ausrüstung, eine Bühne und einen Übersetzungsraum zur Verfügung stellt.

Das Victoria Glion ist sowohl mit dem Auto als auch mit öffentlichen Verkehrsmitteln gut erreichbar. Die Fahrzeit mit dem Auto beträgt 10 Minuten ab Montreux, 30 Minuten ab Lausanne und 1 Stunde und 20 Minuten ab Genf.

## Aktivitäten

---

Zwischen der Stadt und den Bergen gelegen, ist Glion der ideale Ausgangsort für viele Gruppenaktivitäten in der Region. Besuchen Sie in weniger als 10 Kilometern Entfernung das Schloss und die Festung Chillon, entdecken Sie das Leben von Charlie Chaplin im Chaplin's World oder tanken Sie frische Luft indem Sie zum Col de Jaman oder auf den Rochers-de-Naye gelangen. Wenn Sie bei uns logieren, profitieren Sie von der kostenlosen Nutzung der öffentlichen Verkehrsmittel sowie von erheblichen Ermässigungen auf Aktivitäten in der Region dank der Carte Riviera.

In unserem Hotelpark oder im Innern des Hotels bieten wir ebenfalls Teambuilding-Aktivitäten, Zaubershow, Yoga- sowie Weinkurse an.

Für Käseliebhaber organisieren wir Raclette-Abende in unserer Grange.

Die Möglichkeiten sind schier grenzenlos. Kontaktieren Sie unseren Concierge-Service, der Ihnen gerne mit Informationen zur Seite steht und Ihren Aufenthalt organisiert.

## Kontakt

---

E-Mail: [Info@victoria-glion.ch](mailto:Info@victoria-glion.ch)  
Telefon: 0041 21 962 82 82  
Web : [Victoria-glion.ch](http://Victoria-glion.ch)  
Adresse : Hotel Victoria  
Route de Caux 16  
1823 Glion-sur-Montreux CH

