



BANQUET - SUGGESTIONS DE MENUS

Célébrer et s'amuser
dans une ambiance unique au Blausee





Cher invité de Blausee

Bienvenue à Blausee

Nous avons le plaisir de vous présenter dans les pages suivantes nos suggestions pour passer des heures agréables à Blausee. Nous préparons avec beaucoup d'amour tous les plats de notre cuisine en 13 points du Gault Millau, les produits de la région et bien sûr la truite biologique de notre propre élevage. La carte des vins comprend également tout ce dont vous avez besoin pour un événement inoubliable.

Nos suggestions de menus s'appliquent à des groupes **de 12 personnes** ou plus. Veuillez réserver votre événement et nous communiquer au moins 7 jours à l'avance votre choix de menu (un menu uniforme pour toute l'entreprise - alternative végétarienne ou option pour les personnes allergiques possible à tout moment) et le nombre d'invités. Le nombre d'invités 48 heures avant l'événement est contraignant pour la facturation. Les conditions générales peuvent être consultées et sont contraignantes sur le site www.blausee.ch.

Le parc, des salles élégantes pouvant accueillir jusqu'à 130 personnes et 21 chambres d'hôtel romantiques sont disponibles pour votre événement. Grâce à une consultation personnelle sur place, nous pouvons encore mieux répondre à vos souhaits culinaires et au programme de soutien. Si vous réservez un événement chez nous, vous recevrez bien sûr une entrée gratuite au parc naturel du Blausee pour toutes les personnes invitées.

Nous vous attendons avec impatience !

Vos hôtes à Blausee

Lena Goosmann & Janis Buergi
et tout l'équipe Blausee



SUGGESTIONS D'APÉRO

Bavarder, manger et boire debout. Composez votre propre buffet apéritif individuel et dégustez des petites gourmandises selon votre goût.

Amuse-gueule apéritifs - servis dans des assiettes

Les prix comprennent le pain ou la tresse de beurre.

| | | |
|---|------|----------|
| Oberland bernois Hobelkäse AOP | 40g | CHF 2.50 |
| Aarewasser - bâtonnets de fromage à la crème fort | 40g | CHF 2.50 |
| Oberländer Hobelfleisch de boeuf | 20g | CHF 4.00 |
| Salami de mouton | 20g | CHF 3.50 |
| Frutigtaler salami de bœuf | 20g | CHF 3.50 |
| Truite fumée biologique de Blausee | 20g | CHF 3.50 |
| Truite saumonée biologique fumée de Blausee | 20g | CHF 4.00 |
| Mousse de truite fumée de Blausee | 20g | CHF 2.50 |
| Bâtonnets de légumes avec deux trempettes différentes | 50g | CHF 3.00 |
| Bâtonnets de pâte feuilletée faits maison | pcs. | CHF 1.00 |
| Cornichons et oignons argentés | 30g | CHF 1.50 |
| Tomates séchées | 40g | CHF 2.50 |
| Olives vertes et noires | 40g | CHF 4.00 |
| Légumes mélangés grillés | 30g | CHF 3.50 |



Apéritifs - servis dans des petits verres et des tasses

Les prix sont à la pièce.

| | | |
|--|------|----------|
| Salade de tomates-mozzarella au pesto | | CHF 3.00 |
| Salade de roquette au fromage de chèvre et à l'huile d'olive | | CHF 3.50 |
| salade de couscous épicée | | CHF 3.00 |
| Ceviche de truite biologique de Blausee | | CHF 5.00 |
| Boulettes de viande à la sauce tomate épicée | | CHF 2.50 |
| Rafraîchir le gaspacho | | CHF 2.50 |
| Soupe de tomate à la crème de basilic | | CHF 2.50 |
| Satay de poulet à la sauce aux arachides | | CHF 2.00 |
| Brochettes de jambon de parme au melon | | CHF 2.50 |
| Crostini garnis de truite de Blausee, viande ou végétarien | | CHF 2.50 |
| Mélange de noix rôties maison | 130g | CHF 5.00 |

Dégustez notre punch de saison avec votre apéritif :

| | | |
|---|---------|-----------|
| Punch aux fruits de saison sans alcool | 1 litre | CHF 23.00 |
| Punch aux fruits de saison avec de l'alcool | 1 litre | CHF 35.00 |

Pour d'autres boissons, veuillez-vous référer à notre liste de vins ou de boissons.



BANQUETTE MENUS

Des ajustements des repas sont en principe possibles. Nous serions également heureux de vous préparer un menu de saison.

Entrées froides

| | |
|--|-----------|
| Salade de mâche avec chips de lard, un oeuf onsen et du croutons | CHF 12.00 |
| Salade de feuilles avec graines et lanières de légumes | CHF 10.00 |
| Salade de tomates et de pain aux herbes | CHF 13.00 |
| Terrine de fromage de chèvre au manteau croustillant avec un confit d'oignons rouges et une salade d'herbes | CHF 16.00 |
| Mousse de poivron dans un manteau d'épinards avec de jeunes salades | CHF 18.00 |
| Ceviche de la truite de Blausee avec crème d'avocat au citron vert, sésame, oignons et coriandre | CHF 19.00 |
| Vitello Forello | CHF 21.00 |
| Rôti de veau tendre, sauce à la truite fumée de Blausee et câpres | |
| Variation de la truite fumée biologique de Blausee avec du pumpernickel et de la crème aigre | CHF 23.00 |



Soupes

| | |
|---|-----------|
| Crème d'ail sauvage avec Croustons | CHF 11.00 |
| Soupe de tomate à la crème de basilic | CHF 12.00 |
| Soupe à la crème de carottes avec mousse de gingembre et noisettes rôtie | CHF 12.00 |
| soupe à la crème d'épinards avec Taleggio Tortellini | CHF 14.00 |
| Gaspacho rafraîchissant avec filet de truite de Blausee cuit | CHF 15.00 |
| Soupe aux pommes et à la crème de raifort avec le tartare de la truite de Blausee tachée | CHF 17.00 |
| Soupe à la crème de truite fumée et au filet de truite de Blausee dans un manteau en graines de courge | CHF 17.00 |



Amuse-gueule chauds / plats intermédiaires

| | |
|---|--------------------|
| Oeuf onsen sur des feuilles d'épinards avec de l'espuma de pomme de terre | CHF 12.00 |
| Raviolis à la ricotta et aux épinards avec pesto au basilic | CHF 15.00 |
| Aubergine et pepperoni grillés avec du caviar d'aubergine et de la mousse de parmesan | CHF 16.00 |
| Roulade de blanc de poulet farcie de noix et de patate douce | CHF 19.00 |
| Filet de truite de Blausee rôtie sur du chou frisé sauté avec de la mousse d'absinthe | CHF 20.00 |
| Ravioli de truite fumée au beurre de sauge et aux pignons | CHF 22.00 |
| Filet de truite grillée au saumon de Blausee sur des asperges de mer avec une sauce à l'anis | CHF 25.00 |
| Sorbets faits maison - différents types | par boule CHF 4.50 |



Plats principaux avec du viande

| | |
|--|-----------|
| Bœuf braisé avec de la purée de pommes de terre et des carottes | CHF 36.00 |
| Sous Vide épaule de veau cuite au jus de vin rouge, Tagliatelles et fagots de haricots | CHF 40.00 |
| Roulade de poulet avec sauce poivron, Pommes Duchesse et Romanesco | CHF 41.00 |
| Duo de canard (France) avec poitrine et gigot braise, cueilli et frit avec du jus de porto, du taler de pommes de terre et du chou | CHF 45.00 |
| Filet de porc au bacon en crêpes aux herbes avec du Marsala Jus, un gratin de pommes de terre et des légumes de saison | CHF 46.00 |
| Carré d'agneau (Irlande ou Wales) en manteau du pain avec coulis de poivron, purée d'aubergines et de pois | CHF 47.00 |
| Entrecôte de bœuf Suisse, rôtie en une seule pièce au four, avec du Bramata et des asperges vertes | CHF 56.00 |
| Morceau de rognon de veau, rôti en un seul pièce au four rose avec un jus de vin rouge Mousseline de pommes de terre et légumes de saison | CHF 65.00 |



Plats principaux avec du poisson

| | |
|---|-----------|
| Filets de truite de Blausee rôtis avec purée de patates douces, fèves et sauce aux câpres | CHF 39.00 |
| Filet de truite au saumon de Blausee rôtis avec du riz vénérien, des épinards en feuilles et une sauce au safran | CHF 41.00 |
| Rouleaux de truite pochée avec risotto de blé et Pak Choi | CHF 41.00 |
| Filets de truite rôtie avec couscous, légumes au fenouil et tomates Salsa | CHF 41.00 |
| Truite saumonée de Blausee pochée avec un flan de pommes de terre, des asperges de mer et une sauce au bacon | CHF 45.00 |

Plats principaux végétariens

| | |
|--|-----------|
| Pomme de terre farcie de ratatouille à l'espuma au parmesan | CHF 29.00 |
| Purée de patates douces au confit d'oignons rouges, champignons et asperges sautés dans un manteau croustillant | CHF 30.00 |
| Tartelette aux légumes grillés et mousse de feta | CHF 31.00 |
| Strudel aux légumes de saison avec | CHF 32.00 |
| Espuma de pomme de terre au lait d'amande | |
| Base d'artichauts farcis au tofu et épinards avec salsa de légumes | CHF 34.00 |
| Raviolis aux cèpes avec des noix et des champignons rôtis | CHF 35.00 |



Desserts

| | |
|---|-----------|
| Mousse de yaourt avec sorbet de saison et fruits frais | CHF 9.00 |
| Tarte au citron avec meringue et baies fraîches | CHF 13.00 |
| Mousse au chocolat double à l'ananas | CHF 13.00 |
| Gâteau au chocolat avec un noyau liquide avec Croquant au caramel salé et sorbet à la canneberge | CHF 16.00 |

Buffets de desserts (à partir de 20 personnes)

Des créations sucrées de notre pâtisserie avec des crèmes de saison, des mousses, pâtisseries, glacés et autres sucreries présentés dans des petits verres et bols.

| | |
|---|-----------|
| Buffet de desserts Balmhorn à quatre composantes | CHF 17.00 |
| Buffet de desserts Blüemlisalp à huit composantes | CHF 25.00 |
| Buffet de desserts Blausee à onze composantes | CHF 30.00 |



Encas de minuit

Les prix sont à la pièce.

| | |
|--------------------------------|----------|
| Wienerli en pâte | CHF 5.00 |
| Mini-croissants au jambon | CHF 2.00 |
| Galettes au fromage | CHF 3.50 |
| Saucisse au curry avec du pain | CHF 4.00 |
| Mini-Cheeseburger | CHF 5.00 |
| Rouleaux de printemps | CHF 1.50 |



CONDITIONS GÉNÉRALES

Nous sommes très heureux que vous ayez choisi l'Hôtel Restaurant Blausee pour votre séjour et vous remercions vivement pour votre réservation. Nous avons le plaisir de vous informer sur nos conditions générales de vente et d'annulation, qui s'appliquent à une réservation définitive.

RÉSERVATIONS

L'hôtel restaurant Blausee confirme par écrit tous les services réservés.

Hôtel

La confirmation de réservation que nous envoyons par écrit est contraignante.

Séminaires et banquets

La confirmation écrite de la réservation doit être signée et renvoyée. Par la suite, la réserve est considérée comme contraignante.

Nous nous réservons le droit d'enregistrer les informations relatives à votre carte de crédit (numéro de carte de crédit et numéro de sécurité) pour garantir la réservation.

PRÉPAIEMENTS

Nous nous réservons le droit d'exiger un paiement anticipé.

OPTION

Une réservation expire après l'expiration de l'option, sauf si nous recevons une copie de confirmation signée.

PAIEMENT

Hôtel

La facture doit être payée au plus tard au moment du départ. Les moyens de paiement suivants sont acceptés : Espèces, Maestro, carte postale, Visa, MasterCard, American Express.

Séminaires et banquets

En règle générale, nous établissons une facture à cet effet, qui doit être payée dans les 15 jours suivant sa réception. Nous nous réservons le droit d'exiger le paiement de la facture directement après l'événement.

CONDITIONS D'ANNULATION

Hôtel

En cas de prévention ou de non-utilisation s'applique :
20 % du montant total est dû pour les annulations, 14 à 8 jours avant l'arrivée
50 % du montant total est dû pour les annulations, 7 à 4 jours avant l'arrivée
100% du montant total est dû pour les annulations, à partir de 3 jours avant l'arrivée ou non utilisées

Séminaires *

Si le nombre de participants est réduit de plus de 20% par rapport à la confirmation de réservation, les frais suivants seront facturés pour chaque participant qui ne se présente pas :

jusqu'à 11 jours avant l'événement, sans frais
10 à 3 jours avant l'événement, 50 % de la prestation convenue
2 jours et moins avant l'événement, 100% de la prestation convenue

Banquets *

En cas d'annulation d'un banquet, les frais suivants seront facturés :

30-15 jours avant l'événement, 50 % de la prestation convenue
14-7 jours avant l'événement, 70% de la prestation convenue
6 jours et moins avant l'événement, 100% de la prestation convenue

La base de calcul est le nombre de personnes réservées x le prix tout compris.

* NOMBRE OBLIGATOIRE DE PARTICIPANTS SÉMINAIRES ET BANQUETS

Nous vous demandons de nous communiquer par écrit le nombre exact de participants au moins 48 heures avant votre arrivée. Ce nombre est obligatoire et sera facturé comme le nombre minimum de participants. S'il y a plus de participants, veuillez nous en informer.