



HOTEL MURTENHOF & KRONE



BANKETTDOKUMENTATION

Familie Joachim

Rathausgasse 1 – 5

CH - 3280 Murten

Tel. +41 (0)26 672 90 30

Fax +41 (0)26 672 90 39

info@murtenhof.ch

www.murtenhof.ch



INHALT

Inhalt	2
Herzlich Willkommen.....	3
Aperitifvorschläge	4
Häppchen Auswahl	5
Bankette	6
Gerichte Auswahl	7
Cave Couronne.....	8
Parkmöglichkeiten.....	9
Wichtige Informationen	10



HERZLICH WILLKOMMEN

In dieser Dokumentation stellen wir Ihnen die Restauration und Räumlichkeiten des Hotel Murtenhof & Krone, die Kochkultur unseres Küchenchefs Andre Reist sowie die Möglichkeiten/Ideen für Ihren Anlass vor.

In der Planung, Organisation und Durchführung von Banketten jeder Art und Grösse hat das Team im Hotel Murtenhof & Krone langjährige Erfahrung. Unser Know-how, unsere Liebe zum Detail und unser ausgeprägtes Qualitätsdenken sorgen dafür, dass auch Ihr Anlass ein Erfolg wird.

PANORAMA-SICHT FÜR IHREN ANLASS

Panorama Restaurant

bis ca. 80 Personen

Wintergarten

bis ca. 30 Personen



EXKLUSIVITÄT FÜR IHREN ANLASS

Veranda mit Seesicht

bis ca. 30 Personen

Taverne zum Teil mit Seesicht

bis ca. 60 Personen



APERITIF UND BANKETTE

Bei Schönwetter in unserem Hof mit kleiner Terrasse und Garten;
Bei Schlechtwetter in der gemütlichen Lounge mit Taverne und Veranda.

Hof / kleine Terrasse / Garten

10/30 bis ca. 300 Personen

Lounge / Taverne / Veranda

10/30 bis ca. 150 Personen



ALLES RUND UM DEN WEIN

Cave Couronne

Bis ca. 30 Personen

Degustation

Tasting

Events

Aperitif

Schlummertrunk





APERITIFVORSCHLÄGE

HÄPPCHEN - PAUSCHALEN

DIESBACH

Schinkengipfeli
Käsekuchen
Poulet-Satay-Speissli mit Erdnusssauce
Laugenbrezeli

SERVICE – DAUER

Bei 60 min zu 16 CHF pro Teilnehmer
Bei 120 min zu 24 CHF pro Teilnehmer

VELGA

Gemüsestängeli mit Dips
Canapées mit Kräuter-Frischkäse
Bruschette mit Tomaten und Oliven
Früchtespiessli

SERVICE – DAUER

Bei 60 min zu 12 CHF pro Teilnehmer
Bei 120 min zu 18 CHF pro Teilnehmer

WEINE & GETRÄNKE

Das aktuelle Wein- und Getränkeangebot entnehmen Sie bitte den aktuellen Karten auf der Webseite.

Infolge variierender Einkaufspreise können Sie von vorteilhaften Preisen bei den Weinen profitieren.

Kontaktieren Sie uns - wir beraten Sie gerne!



HÄPPCHEN - AUSWAHL

STÜCKPREISE

Mini Schinkengipfeli	CHF 4 pro Portion
Gruyère Chäs-Chüechli	CHF 3 pro Portion
Pouletspiessli Satay mit Erdnussauce	CHF 4 pro Portion
Laugenbrezel	CHF 4 pro Portion
Gemüestängeli mit Dip	CHF 5 pro Portion
Canapées mit Kräuter-Frischkäse	CHF 4 pro Portion
Bruscetta mit Oliven oder Tomaten	CHF 4 pro Portion
Früchtespiessli	CHF 3 pro Portion
Geräuchertes Felchenfilet mit Apfelcurry Salat	CHF 6.50 pro Portion
Murten-Trockenwurst auf Steinofen-Baguette	CHF 5.50 pro Portion
Greyerzer Käsestick mit Tomatendip	CHF 3.50 pro Portion
Sautierte Crevetten mit Knoblauch	CHF 7.50 pro Portion
Rindstatar auf Toast	CHF 7.50 pro Portion
Gemüseplatte Ried mit Dips	CHF 60 pro Platte
Nidlekuchen (süss)	CHF 50 pro Kuchen
Vully-Speckkuchen	CHF 50 pro Kuchen

Diese Angebote (Pauschalen wie auch die Auswahl) können ab 10 bis 300 Personen organisiert werden.

Pauschal-Preise sind für eine Dauer von bis zu 120 Minuten gerechnet.

Portions- Preise werden bei kleinen Häppli angeboten und beinhalten +/- 3 Stück.

Anpassungen, Änderungen und allfällige Wünsche sind möglich, bitte kontaktieren Sie uns.



BANKETT MENÜVORSCHLÄGE

BUBENBERG MENÜ

Bunter Blattsalat
mit Croutons

Poulet Geschnetzeltes
mit Paprikasauce
Wildreis und saisonalem Gemüse

Apfelkuchen mit Karamellsauce

CHF 38.00 pro Person

HOF MENÜ

Bunter Blattsalat
mit Croutons

Saisonales Rumpsteak
nach monatlichem Angebot

Schokoladen parfait
Mit Krokant und Beeren

CHF 54.00 pro Person

STEDTLI MENÜ

Murtenhof-Salat der Saison

Gebratenes Rinderfilet
mit Pommery-Senfsauce
Schlosskartoffeln und saisonalem Gemüse

oder

Schweizer Eglifilets Müllerinnen Art
mit Zitronen-Buttersauce
Schlosskartoffeln und saisonalem Gemüse

Dessert der Saison

CHF 69.00 pro Person

Die Mindestbestell-Anzahl beträgt 10 Portionen

Die Anzahl der Hauptgerichte muss 48 Stunden vor Ihrer Veranstaltung bekannt gegeben werden.

Eine vegetarische Variante ist bei jedem Menü möglich.

Eine Menüauswahl aus unserer klassischen Speisekarte ist möglich.



DEGUSTATION VON LOKALEN UND REGIONALEN WEINEN

Lassen Sie sich in die Welt der regionalen Önologen entführen und geniessen Sie von verschiedenen Trauben und Winzern die regionalen Köstlichkeiten. Dabei erfahren Sie spannende wie auch lehrreiche Inputs über die Welt der Weine.

Wählen Sie zwischen einer 3er oder 5er Verkostung aus:

Hier einige unserer Hof-Lieferanten:

Cru de l'hôpital, Christian Vessaz, Môtier, Vully

Petit-Château, Fam. Simonet, Môtier, Vully

Domaine du Vieux Moulin, Derron & Fils, Môtier, Vully

Vins Keller, Boris Keller, Vaumarcus, Neuchâtel



Begleitet werden alle Degustationen mit HOFwasser und Winzenbrot aus Murten

Pauschalpreis pro Person

	½ dl	1 dl
3er Verkostung	CHF 15	CHF 30
5er Verkostung	CHF 25	CHF 50

Wie in der „Wirthschafft zur Cronen“ 1669 – vergnügliche Momente in historischen Mauern, unbekümmert und unterhaltsam.

Ob Familie, Gruppe oder Firma, hier geniessen Sie Weindegustationen,- Tastings, - Apéritifs oder lassen den Abend ritterlich ausklingen. Unser Untergeschoss bietet Platz bis 30 Personen.

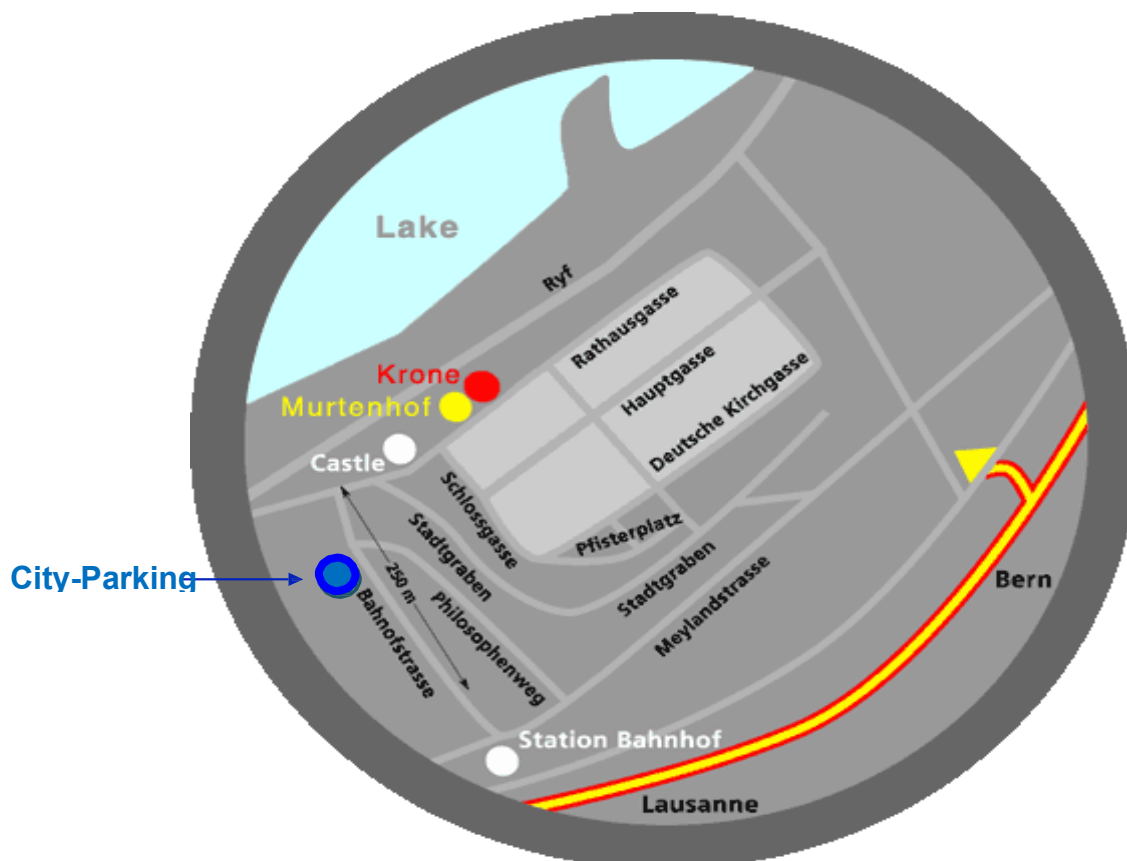




PARKMÖGLICHKEITEN

Wir verfügen über eine limitierte Anzahl an gebührenfreien Aussenparkplätzen vor dem Restaurant zwischen den Ketten.

Als Empfehlung benutzen Sie das öffentliche Parkhaus "City Parking", 1 min. zu Fuss vom Restaurant (westlich).



AUTO

Autobahn A1 Zürich, Bern, Lausanne, Genève – Ausfahrt Murten / Morat

DIREKTE VERBINDUNGEN

Direkte Verbindungen von Bern, Fribourg und Neuchâtel (ca. 20 min) – Der Bahnhof ist 400m von unserem Restaurant entfernt. Mehrere Informationen finden Sie auf www.sbb.ch



WICHTIGE INFORMATIONEN ZU EINEM GELUNGENEN ANLASS

MENÜAUSWAHL Die Menüauswahl mit der ungefähren Personenanzahl teilen Sie uns bitte 1 Woche vor dem Anlass mit. Die Mindestbestellmenge pro Menü liegt bei 10 Personen.	ZAPFENGELD Sie möchten Ihren Wein selbst mitbringen? Wir servieren Ihnen diesen gerne für CHF 30 pro Flasche Zapfengeld. Für Magnum verrechnen wir CHF 45 pro Flasche.
TORTEN Möchten Sie Kuchen oder Torte zu Ihrem Fest anbieten? Bei einer Lieferung von Ihrer Lieblings-Bäckerei wird das Gedeck/Service zu 5 CHF pro Person berechnet. Torten aus unserer Küche können mit 8.50 und 10.50 CHF pro Person in das Menü eingerechnet werden.	MENÜKARTEN Wir erstellen Ihnen gerne die Menükarte mit dem Titel und Foto ganz nach Ihrem Wunsch.
TEILNEHMERANZAHL Die uns 48 Stunden vor Anlass gemeldete Personenanzahl ist verbindlich. Bei der Rechnungsstellung können wir eine 10 % Toleranzgrenze gewähren.	VERRECHNUNG Damit Sie Ihren Anlass geniessen können und sich nicht um die Bezahlung am selben Abend kümmern müssen, stellen wir Ihnen gerne eine Gesamtrechnung zu. Als Garantie benötigen wir nur Ihre Kreditkarte.
RESERVATIONSGARANTIE Ab 20 geladenen Gästen wird um eine Sicherheit in Form einer Kreditkarten-Nummer mit Verfallsdatum gebeten. Alternativ hierzu können Sie mit uns eine Zahlung vereinbaren	BLUMEN UND DEKORATION Bankette im kleineren Rahmen schmücken wir gerne mit unserer Dekoration und Kerzen. Wünschen Sie sich eine Dekoration mit frischen Blumen, organisieren wir Ihnen dies gerne. Preise nach Vereinbarung.
ÜBERNACHTUNG Geniessen Sie die Nacht nach Ihrem Fest doch bei uns und verschieben Sie den Heimweg auf Morgen. Für Sie und Ihre Gruppe machen wir gerne ein attraktives Angebot.	
GETRÄNKE In unserem Wein- und Getränkekeller steht für jeden Geschmack das Richtige bereit. Unsere Weinkarte stellen wir Ihnen gerne zu und beraten Sie mit unserem langjährigen Fachwissen.	TRINKGELD Gerne dürfen Sie einen Beitrag zum alljährlichen Mitarbeiterausflug leisten. Trinkgelder von Gruppen werden an der Rezeption entgegengenommen.
PREISE Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8,1 % Mehrwertsteuer und Service. Aufenthalte im Hotel werden inkl. 3,8 % Mehrwertsteuer und Service angeboten. Exklusiv Aufenthaltstaxe von CHF 3,-.	PLANUNG Gerne planen wir mit Ihnen Ihren Anlass. Vereinbaren Sie mit uns einen Termin zur Bankett - Besprechung. Die Rezeption trägt ihnen diesen Termin gerne ein.
OPTION Sie haben die Möglichkeit Ihren Anlass provisorisch zu reservieren.	ANNULATIONSKONDITIONEN In den 10 Tagen vor Ihrem Anlass fallen spezifische Kosten an. Sollte sich in dieser Periode die Teilnehmeranzahl um mehr wie die Hälfte reduzieren, werden wir Ihnen entstandene Kosten mitteilen. Bei einer kompletten Stornierung werden die bestellten Menüs unter Abzug der 10% Toleranz in Rechnung gestellt.
Wir freuen uns, für Sie einen unvergesslichen Anlass zu organisieren und durchzuführen	

HOTEL MURTENHOF & KRONE

Familie Joachim & Team





Name	Datum
Adresse	Art des Anlasses
Tel Fax Email	Personenzahl
Apéritif	
Zeit	Ort
Getränke/Weine	Snacks
Preis	Preis
Mittag/Abendessen	
Zeit	Ort
Getränke	Menu
Weine	
Menudruck	
Menütitel	
Dekoration	Zahlungsweise
Verlängerung	Rechnungsadresse
Spezielles	Anzahlung bis