



HOTEL MURTENHOF & KRONE



# DOCUMENTATION POUR LES BANQUETS

Famille Joachim

Rathausgasse 1 – 5

CH – 3280 Murten

Tel. +41 (0)26 672 90 30

Fax +41 (0)26 672 90 39

[info@murtenhof.ch](mailto:info@murtenhof.ch)

[www.murtenhof.ch](http://www.murtenhof.ch)



## LE CONTENU

Contenu .....	2
Bienvenue .....	3
Forfaits - Apéritifs.....	4
Apéritif - choix.....	5
Banquets .....	6
Banquet - Plats.....	7
Cave Couronne .....	8
Place de parc.....	9
Informations importantes.....	10



## BIENVENUE

Nous nous réjouissons de vous accueillir au bord du lac de Morat.

Dans cette documentation, nous vous présentons la restauration et les locaux de l'hôtel Murtenhof & Krone, les œuvres de notre chef de cuisine et toutes les possibilités autour votre événement.

L'équipe de l'hôtel Murtenhof & Krone a de nombreuses années d'expérience dans la planification, l'organisation et la réalisation de banquets de toutes tailles et de tous types. Notre savoir-faire, notre soin du détail et notre qualité assurent la réussite de vos réceptions!

## VUE PANORAMIQUE

Restaurant Panoramique  
jusqu'à 80 personnes

Jardin d'hiver  
jusqu'à 30 personnes



## EXCLUSIVITÉ

Véranda avec vue sur le lac  
jusqu'à 30 personnes

Taverne avec vue sur le lac (partiellement)  
jusqu'à 60 personnes



## APÉRITIFS ET PLUS

**En cas de beau temps:**  
dans notre cour avec la petite Terrasse et le jardin;

**En cas de mauvais temps :**  
au Lounge avec la Taverne et Véranda.

Cour / Petit Terrasse / Jardin  
De 10 à 300 personnes  
Lounge / Taverne / Véranda  
De 10 à 150 personnes



## LE MONDE DU VIN

Dégustation  
Tasting  
Apéritif

Jusqu' à 30 personnes





## FORFAITS – APÉRITIFS

### APÉRITIFS - FORFAITS

#### DIESBACH

Croissants jambon  
Gâteau au fromage  
Brochette de poulet Satay et sauce de cacahuètes  
Bretzel salé

#### SERVICE - DURÉE

60 minutes à 16 CHF par participant  
120 min à 24 CHF par participant

#### VELGA

Bâtonnets de légumes avec trempettes  
Canapés au fromage à la crème aux herbes  
Bruschetta aux tomates et aux olives  
Brochettes de fruits

#### SERVICE - DURÉE

60 minutes à CHF 12 par participant  
120 min à CHF 18 par participant

### VINS & BOISSONS

Veillez trouves les offres pour les vins et de boissons actuelles sur notre site internet.

En raison de la variation des prix d'achat, vous pouvez bénéficier de prix avantageux pour les vins.

Contactez-nous. Nous sommes heureux de vous conseiller!



## CHOIX PETITS METS

## PRIX

Croissants au jambon	CHF 4 par portion
Gâteau au fromage Gruyère	CHF 3 par portion
Brochette de poulet Satay et sauce de cacahuètes	CHF 4 par portion
Bretzel salé	CHF 4 par portion
Dips de légumes	CHF 5 par portion
Canapés au fromage frais aux herbes	CHF 4 par portion
Bruschetta aux olives ou tomates	CHF 4 par portion
Brochettes de fruits	CHF 3 par portion
Filet de féra fumé et salade de pommes au curry	CHF 6.50 par portion
Saucisson de Morat sur baguette au four en pierre	CHF 5.50 par portion
Bâtonnet de gruyère à la tomate	CHF 3.50 par portion
Crevettes sautées à l'ail	CHF 7.50 par portion
Entrée de bœuf sur du pain grillé	CHF 7.50 par portion
Assiette de légumes de la région - Ried	CHF 60 par plat
Gâteau du Vully sucré	CHF 40 par gâteau
Gâteau du Vully salé	CHF 40 par gâteau

Ces offres (forfaits ainsi que le choix) peuvent être organisées de 10 à 300 personnes.

Les forfaits sont calculés pour une durée de maximale de 120 minutes.

Le prix par portion et offertes chez les petits mets et comprend +/- 3 pièces.

Des ajustements, des modifications, des prolongations et des vœux sont possibles au niveau du nombre des invités.

Contactez-nous, nous vous conseillons!



## BANQUETS

### MENU VELGA

Salade de nouilles chinoises et légumes  
Avec de la coriandre

\*\*\*

Curry vert Thaïlandais  
avec légumes de saison  
et riz basmati

\*\*\*

Glace à la noix de coco  
avec de la mangue

CHF 39 par personne

### MENU BUBENBERG

Mélange de salades vertes  
avec croutons

\*\*\*

Emincé de poulet  
à la sauce au paprika  
Riz sauvage et légumes de saison

\*\*\*

Gâteau de pomme à la sauce  
caramélisée

CHF 38 par personne

### MENU DIESBACH

Salade Murtenhof de saison

\*\*\*

Rumpsteak sautée  
Sauce BBQ  
Patate douce et légumes de saison

\*\*\*

Mousse au Toblerone  
à la sauce au Baileys

CHF 49 par personne

### MENU LAC DE MORAT

Soupe au vin blanc avec Grissini

\*\*\*

Filets de perche Suisses à la meunière  
Sauce au beurre blanc  
Pommes de terre du château  
et légumes de saison

\*\*\*

Tarte au vin cuit aux baies  
et double crème

CHF 69 par personne

### MENU BOIS DE MORAT

Salade Murtenhof de saison

\*\*\*

Filet de bœuf sauté  
à la sauce aux morilles  
Tagliatelles aux herbes  
et légumes de saison

\*\*\*

Parfait de saison  
avec accompagnement sucré

CHF 69 par personne



## BANQUET - PLATS

(pas de choix de plat principal prévu)

## PRIX

### ENTRÉES

Différentes salades vertes aux croûtons	CHF 10
Fromage de chèvre mariné (confiture de tomates) avec baies de betterave et menthe	CHF 14
Filets de féra frits avec salade de légumes et sauce au yaourt au citron vert	CHF 18
Salade Murtenhof Salade de légumes et vertes avec saucisson de Morat Gruyère au vinaigrette aux herbes	CHF 16

### SOUPES

Velouté de tomates au basilic	CHF 9
Consommé au tapioca	CHF 9
Vully Viognier soupe au vin avec grissini au safran	CHF 9

### PLAT PRINCIPALE

Suprême de poulet rôti à la moutarde et légumes-Ebly	CHF 25
Rôti d'épaule de veau au jus de romarin Gratin de pommes de terre et légumes de saison	CHF 39
Filet de sandre à la confiture de raifort Riz Camargue et légumes de saison	CHF 37
Entrecôte d'agneau rôti à la sauce au tamarin Riz frit et légumes au wok	CHF 43

### DESSERTS

Gâteau de pomme et glacé au caramel	CHF 10
Mousse au chocolat Toblerone à la sauce au Baileys	CHF 11
Tarte au vin cuit aux baies et double crème	CHF 16
Assiettes à dessert de saison Par exemple: Gâteau au chocolat aux prunes au vin rouge et caramel au poivre	CHF 14



## CAVE COURONNE

### DÉGUSTATION DE VINS DU VULLY ET DE LA RÉGION

Laissez-vous emporter dans l'univers des œnologues de la région et savourez les spécialités régionales des différents cépages et viticulteurs. Vous découvrez des informations passionnantes et éducatives sur le monde du vin.

**Choisissez une dégustation de 3 ou 5 verres parmi les vins des producteurs suivants :**

Cru de l'hôpital, Christian Vessaz, Môtier

Petit-Château, Fam. Simonet, Môtier

Symphonie de Morat, Derron & Fils, Môtier

Boris Keller, Vaumarcus



Toutes les dégustations sont accompagnées par l'eau de la Cour et le pain vigneron.

<b>Prix forfaitaire par personne</b>	½ dl	1 dl
Dégustation 3 verres	CHF 15	CHF 30
Dégustation 5 verres	CHF 25	CHF 50

Les dégustations peuvent se faire dans la cave même, La "Wirthschafft zur Cronen" qui garantit des moments agréables dans ses murs historiques, sans soucis et divertissant comme à l'époque en 1669. Notre sous-sol peut accueillir jusqu'à 20 personnes.

Au-delà, nous pouvons vous servir au restaurant.

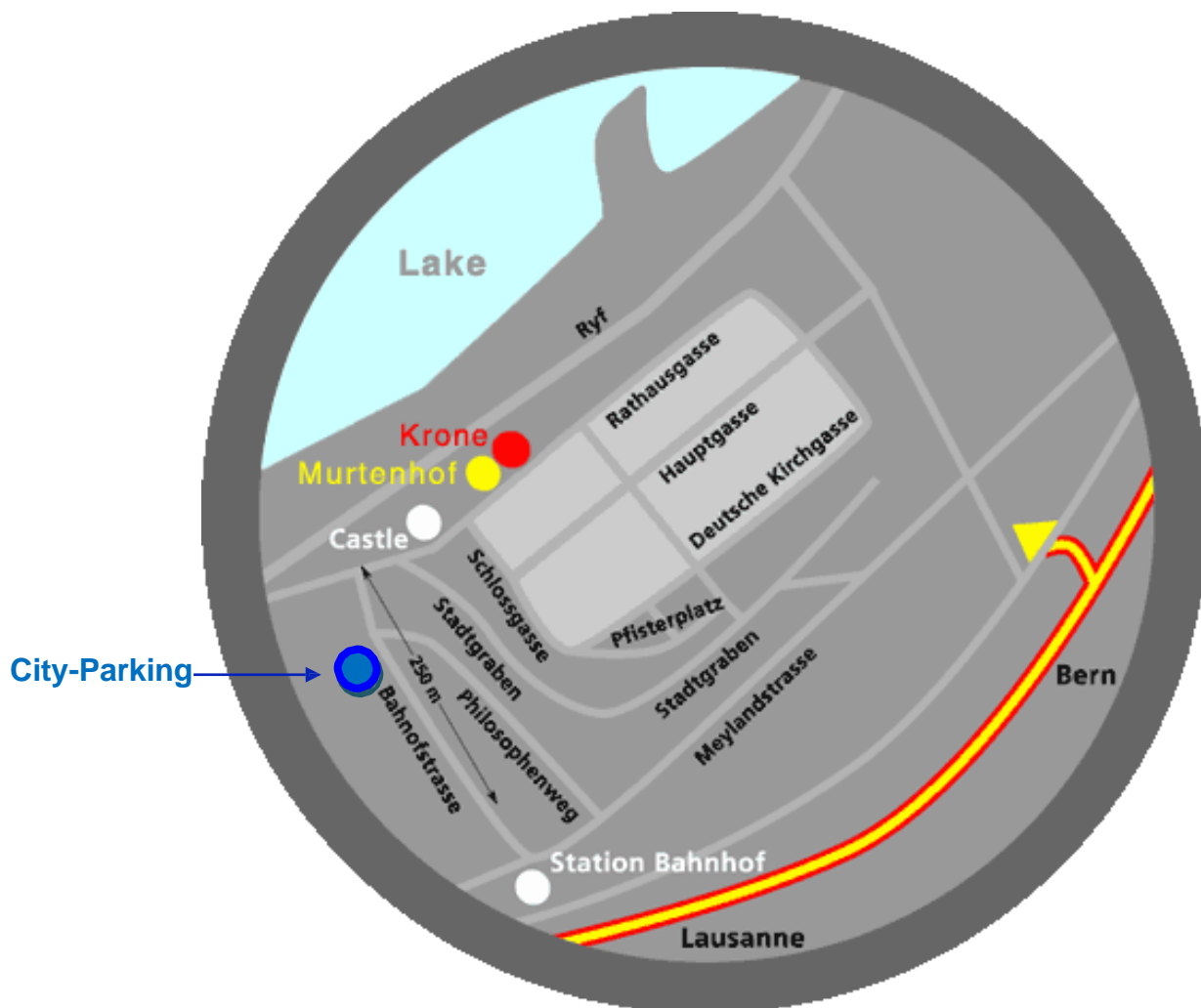






## PLACE DE PARC

Nous disposons d'un nombre limité de places de parc gratuites devant le restaurant, entre les chaînes. Nous vous recommandons d'utiliser le parking public "City Parking", 1 minute à pied du restaurant (à l'ouest).



## VOITURE

Autoroute A1 Zürich, Bern, Lausanne, Genève – Sortie Murten / Morat

## TRAJETS DIRECTS

Trajets directs de Bern, Fribourg et Neuchâtel (environ 20 min) La station de SBB / BLS est accessible à pied, environ 400m Informations sur les horaires sur [www.sbb.ch](http://www.sbb.ch)



## INFORMATIONS IMPORTANTES POUR UN ÉVÉNEMENT RÉUSSI

### CHOIX DE MENU

Veillez-nous communiquer le choix de menu avec le nombre de personnes approximatif, si possible une semaine avant l'événement, SVP.  
La quantité minimale de commande par menu est 10 personnes.

### TOURTES

Voulez-vous proposer une tourte ou un gâteau à votre réunion? Selon une livraison de votre confiserie préférée nous chargeons le couvert/service à 5 CHF par personne.  
Les tourtes de notre pâtisserie sont facturées avec le menu au prix de 8.50 et 10.50 CHF.

### NOMBRE DE PARTICIPANTS

Le nombre exact des personnes confirmé 48 heures avant la date de l'événement sera retenu comme base de facturation minimale.  
Lors de la facturation, nous pouvons accorder une limite de tolérance de 10%.

### CARTE DE MENU

Nous vous imprimons volontiers la carte de menu avec le titre et la photo selon votre souhait.

### LOGEMENT

Après la fête, dormez chez nous!  
Nous vous soumettons une offre attrayante pour vous et vos amis.

### DROIT DE BOUCHON

Aimeriez-vous amener votre vin préféré?  
Nous vous le servirons volontiers pour un droit de bouchon de CHF 30 par bouteille.

### GARANTIES DE RÉSERVATION

A partir de 20 personnes nous vous demandons une garantie en forme d'une carte de crédit avec date d'échéance.  
Un pré paiement sous forme d'un virement bancaire sera l'alternative

### ENCAISSEMENT

Pour que vous puissiez profiter complètement de votre événement et ne deviez pas vous occuper du paiement le même soir, nous vous remettons volontiers une facture. Comme garantie, nous avons seulement besoin de votre carte de crédit.

### FLEURES ET DÉCORATION

Nous décorons les tables avec la décoration et les bougies «maison».  
Souhaitez-vous une décoration avec des fleurs fraîches ?  
Nous vous l'organisons volontiers.  
Prix après accord.



### BOISSONS ET VINS

Dans notre cave à vin et de boissons il y en a pour tous les goûts. Nous pouvons vous faire parvenir notre carte des vins et vous conseillez avec notre expérience de plusieurs années.

### PRIX

Nos prix s'entendent en francs suisses, 7,7 % VAT et service inclus.  
Pour le logement à l'hôtel, le 3,7 % VAT est inclus.  
Taxe de séjour de CHF 3.25 par personne / nuit.

### OPTION

Vous avez la possibilité de garder une option pour votre date de réunion dans nos livres.

Selon la date et l'évènement nous pouvons offrir ce service pour un temps de 2 semaines à 2 mois à partir la réservation.

### POURBOIRE

Tous nos collaborateurs participent à notre excursion annuelle. Un pourboire de groupe peut être versé auprès de la réception.

### PLANIFICATION

C'est volontiers que nous planifierons votre banquet avec vous. Monsieur Marc Joachim conviendra avec plaisir d'un rendez-vous avec vous.

### CONDITION D'ANNULATION

Durant les 10 jours avant votre évènement des frais spécifiques s'appliquent. Si pendant cette période plus que la moitié des invités désistent les frais seront communiqués. Une annulation complète sera facturée avec l'ensemble des menus commandés accordant une tolérance de 10%.

Nous nous réjouissons d'organiser un évènement inoubliable avec vous.

## HOTEL MURTENHOF & KRONE

### FAMILLE JOACHIM & TEAM





<b>Name</b>	<b>Date</b>
Adresse	Type d'événement
Téléphone : Fax Email	Nbre de personnes
<b>Apéritif</b>	
Horaire	Lieu
Vins/Boissons	Manger
Prix	Prix
<b>Midi/Soir</b>	
Horaire	Lieu
Boissons	Menu
Vins	
Impression du Menu	
Titre du Menu	
Décoration	Mode de Paiement
Prolongation	Adresse de Facturation
Specialité	Versement Jusqu'a