



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

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 50 par gâteau
Gâteau du Vully salé	CHF 50 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 conseillerons!

PROPOSITION DE MENU POUR BANQUET

MENU BUBENBERG

Salade verte de saison avec croûtons

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

Gâteau de pomme à la sauce caramélisée

CHF 38.00 pro Person

MENU DE LA COUR

Salade verte de saison avec croûtons

Rumpsteak de saison
Selon notre carte du mois

Parfait au chocolat
Avec croquant et baies

CHF 54.00 par personne

MENU VIEILLE VILLE

Salade-Murtenhof de saison

Filet de bœuf grillé
Avec sauce à la moutarde Pommery
pommes château et légumes de saison
ou

Filets de perche Suisse à la meunière
sauce au beurre citronné
pommes château et légumes de saison

Dessert de saison

CHF 69.00 pro Person

Le minimum de commande est de 10 portions

Le nombre des plats principales doit être communiquer 48 heures avant votre évènement.

Une variante végétarienne est possible pour chaque menu

Un choix de menu à partir de notre carte classique et possible.

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 découvrirez 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.

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

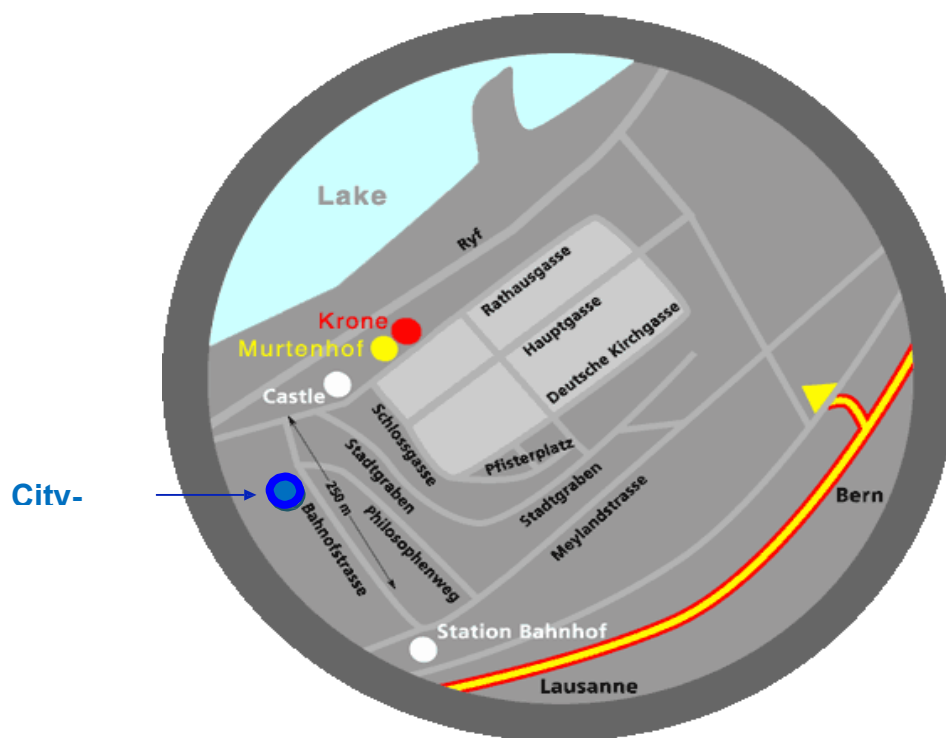
Les dégustations peuvent se faire dans la cave même, La "Wirthschafft zur Cronen" qui garantit des moments agréables dans ses murs historiques, sans soucis et divertissant comme à l'époque en 1669. Notre sous-sol peut accueillir jusqu'à 20 personnes.

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

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 conseillons avec notre expérience de plusieurs années.

PRIX

Nos prix s'entendent en francs suisses, 8,1 % VAT et service inclus.
Pour le logement à l'hôtel, le 3,8 % VAT est inclus.
Taxe de séjour de CHF 3,- 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 avec passion que nous planifions votre banquet avec vous. La réception vous met avec plaisir en contact avec nos responsables.

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 événement inoubliable avec vous.

HOTEL MURTENHOF & KRONE

FAMILLE JOACHIM & TEAM



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