

Herzlich Willkommen im Hotel Seaside

Das Hotel Seaside gehört zu den bestausgestatteten und beliebtesten Tagungs-, Fest- und Hochzeitslokalitäten rund um den Thunersee.

Mit 11 Plenar- und Meetingräumlichkeiten (45m² - 360m²) verfügt das Hotel Seaside über 1'350m² Veranstaltungsfläche, die eine wunderbare Basis für Ihren Anlass bilden, dazu kommen zahlreiche Terrassen und Aussenflächen die Ihnen selbstverständlich auch zur Verfügung stehen. Der herrliche Blick auf den See und Bergwelt ist eines der i-Tüpfelchen, welche Sie erwarten.

Das Hotel Seaside Team freut sich darauf, Sie und Ihre Gäste verwöhnen zu dürfen. Die Küche mit schönen, kulinarischen Erlebnissen. Der Service sorgt für eine herzliche und gleichzeitig diskrete Begleitung Ihres Anlasses. Und an der Reception gibt's nicht nur ein fröhliches «Willkommen».

Basis für einen gelungenen Anlass ist eine gute Organisation.

Ihnen die Individualität Ihres Anlasses einzuräumen, Sie professionell zu beraten, Ihre Anliegen ernst zu nehmen, auf Ihre Wünsche einzugehen und zu verwirklichen, zählt zu unseren Stärken.

Wir freuen uns sehr für Sie dazu sein!

Ihr ABZ-Team

Kontakt

Wir freuen uns sehr von Ihnen zu hören oder lesen und Sie persönlich kennenzulernen

033 650 81 83

seminar@hotel-seaside.ch

Besonders freuen wir uns auch, über einen Besuch von Ihnen bei uns vor Ort in Spiez. Lassen Sie's uns einfach wissen, wann Sie vorbeikommen: sehr gerne zeigen wir Ihnen „Haus & Hof“.



Inhalt

Suppen	3
Salate	3
Vorspeisen	3
Hauptgang	4
vom Schwein	4
vom Kalb	4
vom Geflügel	4
vom Rind	4
Fisch	5
Vegetarisch / Vegan / Gluten- und Laktosenfrei	5
Grillbuffet	6
Desserts	7
Dessertbuffet	7
Menüs mit Tellerservice	8
Empfehlungen des Küchenchefs	9
Menu Einigen	9
Menu Spiez	9
Menu Thun	9
Menu „Anno dazumal“	9
der Spiessli-Grill	10
Getränke	11
Spezial-Menüs	11
Kinder	11
Dekoration & Table Top	11
Bestuhlung	11
Technik	12
Falls es später werden sollte	12
Übernachtung	12
Handicap	12
Parking & Anreise	12
Tarife	13
Gut zu wissen	13

Das ABZ Küchenteam mit Jürg Mani, Küchenchef freut sich sehr Ihren besonderen Anlass kulinarisch gelungen zu umrahmen:

	Preis pro Person
Suppen	
Köstliches Sellerie-Süppchen mit Haselnuss-Rahmhaube	CHF 8.00
Schmackhaftes Weisswein-Süppchen SEASIDE	CHF 9.00
Rassiges Tomaten-Süppchen mit Basilikumhäubchen (saisonal)	CHF 8.00
Würziges Süppchen von Karotten, Orange und Ingwer	CHF 9.00
Champignon-Suppe	CHF 8.00
Lauchcrème-Suppe mit Knoblauch-Croutons	CHF 9.00
Klares Gemüsesüppchen und Käse-Blätterteig-Stängel	CHF 8.50
Rindskraftbrühe mit Pfannkuchen-Streifen und Schnittlauch	CHF 9.00
Salate	
Bunte knackige Blattsalate mit köstlichen Sprossen und feinem Dressing	CHF 8.50
Salat aus der Fülle der Natur (gemischter Salat)	CHF 10.00
Auswahl saisonaler Salate vom Buffet 6 gemischte Salate, grüne Salate, Garnituren	CHF 12.00
Vorspeisen	
Fleisch- (80g) und Käsevariationen (60g) aus dem Berner Oberland mit Zopf und verschiedenen Broten	CHF 24.50
Variation von Terrine und Pastete begleitet von Sellerie-Salat und Cumberland-Sauce	CHF 19.00
Marinierter und geräucherter Lachs mit Meerrettich-Schaum und Kapernäpfel	CHF 19.00
In Olivenöl mariniertes Gemüse (5 Variationen)	CHF 14.50

Hauptgang

Preis pro Person

vom Schwein

Geschnetzeltes Schweinefleisch mit Champignons an sämiger Thymian-Sauce	CHF 26.50
Cordon Bleu	CHF 32.00
Mit Dörrpflaumen gefüllter Schweinshals auf einem Spiegel von Portwein-Sauce	CHF 25.50
Saftiger Schweinshalsbraten an Rosmarin-Honigsauce	CHF 24.50
Saftige Schnitzel vom Schweinsnierstück (2x 100gr.) an sämiger Sauce mit köstlichem aus dem Pilzkorb	CHF 29.50
1 Stück Saftiges Schweinshuftsteak (220gr.) mit Cafe de Paris	CHF 32.00

vom Kalb

Zartes Kalbsgeschnetzeltes mit Apfelwürfelchen und einem Hauch Calvados	CHF 36.00
Zarter Kalbsschulterbraten mit Honig-Rosmarin-Sauce	CHF 37.00
Niedergegarter saftiger Kalbsrückenbraten mit Morcheln im Kräuter-Schaum	CHF 59.00

vom Geflügel

Saftige Poulet-Brüstchen aus unserem Räucherofen mit Thymian-Jus	CHF 32.00
Saftiges Poulet-Brüstchen mit Senfkörner-Sauce	CHF 31.00
Rosa gebratene Entenbrüstchen mit grünem Pfeffer oder Orangen-Anissauce	CHF 35.50

vom Rind

Saftige Rindfleischstreifen „Stroganoff Styl“	CHF 36.50
Tranchen von zartem Rindsschmorbraten an kräftiger Rotwein-Sauce	CHF 33.00
Rinds-Entrecôte niedergegart, Sauce Bernaise	CHF 52.00
Grosis Suure Mocke	CHF 34.50

Zu diesen Gerichten reichen wir Ihnen die Stärkebeilage nach Ihrer Wahl und saisonales aus dem Gemüsekorb

Kartoffelgratin / Reis / Risotto / Schupfnudeln / Bratkartoffeln / Butternudeln



HOTEL
SEASIDE
ABZ SPIEZ

Fisch

Pochierte Würfel von Lachs und Buntbarsch an Senfkörnersauce Wildreisgemisch und Broccoli	CHF 36.00
Mit Zitronen-Thymian-Olivenöl marinierte glasig gebratene Filets von Zander und Goldbrasse	CHF 38.00

Vegetarisch / Vegan / Gluten- und Laktosenfrei

Köstliche Feld- und Zuchtchampignon am Spiessli serviert	CHF 28.00
Geräucherter und mariniertes Biotofu von Frutigen mit Kräuter- oder Senfkörnersauce	CHF 34.00
Green Curry Rice Balls	CHF 32.00
Samosas mit Gemüse	CHF 32.00
Edamame Quinoa Burger	CHF 29.00
Samosa Goa	CHF 32.00
Spinat Falafel	CHF 28.00



Der ABZ Spiez-Grillplausch ist jeweils sehr beliebt.
Ein Grill-Event und die Lokalität mit herrlicher Aussicht sind die ideale Art, ein unkompliziertes und schönes Fest zu feiern.

Grillbuffet

(Variante mit 250gr Fleisch pro Person)

Salatbuffet

6 saisonale gemischte und assortierte Blattsalate
Zweierlei Dressings und Garnituren



Rindfleisch / Schweinefleisch / Poulet

Wurst-Pot-Pourri aus Eigenproduktion der Fleischfachschule:

Kalbsbratwurst, Bauernbratwurst, Cervelats,

Saucen / BBQ / Curry / Jogurt-Senfkörner

eine Stärkebeilage nach Wahl und köstliches Ofengemüse



Gebrannte Creme mit Rahm

ab 15 Personen CHF 75.00 pro Person

ab 20 Personen CHF 72.00 pro Person

ab 30 Personen CHF 68.00 pro Person

ab 40 Personen CHF 65.00 pro Person

Grillbuffet

(Variante mit 300gr Fleisch pro Person)

Salatbuffet

6 saisonale gemischte und assortierte Blattsalate
Zweierlei Dressings und Garnituren



Rindsfleisch / Kalbfleisch / Lammfleisch

Buntbarsch im Buchenspan

Schweinshalssteak / Hausgemachter Hamburger / Kalbsbratwurst / Cervelat,

Saucen / BBQ / Curry / Jogurt-Senfkörner

eine Stärkebeilage nach Wahl und köstliches Ofengemüse / Maiskolben



Weisses und dunkles Schokoladenmousse im Gläschen

ab 15 Personen CHF 93.50 pro Person

ab 20 Personen CHF 90.00 pro Person

ab 30 Personen CHF 88.00 pro Person

ab 40 Personen CHF 85.00 pro Person



Desserts

Hausgemachtes Karamell-Chöpfli garniert im Gläschen serviert	CHF	7.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF	9.00
Meringue mit Glace und Rahm	CHF	10.00
Hausgemachter Apfelkuchen mit zartschmelzendem Vanilleeis	CHF	9.00
Gebrannte Crème mit pochierter Birne und Vanilleeis Rahmrosette	CHF	10.00
Hausgemachtes Parfait Grand Marnier mit saisonalen marinierten Früchten	CHF	10.00
Reichhaltige Käseplatte 80 gr pro Pers	CHF	8.00
Dreierlei hausgemachte Friandise pro Pers.	CHF	3.60

Dessertbuffet

Auswahl süsser Träume für das Dessertbuffet (ab 5 Komponenten)

Mousse von weisser und dunkler Schokolade im Glas serviert 1 Glas	CHF	3.50
Tiramisu	CHF	3.50
Rüebli-Haselnussgebäck	CHF	5.50
Windbeutel mit Vanilleschaum pro Stück	CHF	3.50
Würfel von Himbeer und Zitrone	CHF	3.50
Gebrannte Crème	CHF	3.50
Panna Cotta	CHF	3.50
Auswahl von Aromen an Sorbet /oder Glace-Kugeln	pro Kugel	CHF 4.00
Früchteplatte pro Pers.	CHF	3.50
Cremeschnitten-Würfel	CHF	5.00

Menüs mit Tellerservice

Nr. 1.

Streifen von Pouletbrust
mit frischer Ananas in Currysauce dazu
Gemüsereis
CHF 32.00

Nr. 2

Bunter Blattsalat

Schweinsgeschnetzeltes in Kräutersauce
Feine Nudeln
CHF 32.00

Nr. 3

Bunter Blattsalat

Schweinsaltimbocca mit Portweinsauce
Gemüserisotto
CHF 31.00

Nr. 4

Geschmorter Rindsragout
Kartoffelstock
Saisonales Gemüse
CHF 34.50

Nr. 5

Währschafte
Schweinsbratwurst Seaside
mit Zwiebelsauce
Roesti
CHF 23.00

Nr. 6

Geschmorter Rindfleischvogel
Spätzli
Rotkraut
CHF 31.00

Nr. 7

Schweinsbraten mit
Rosmarinsauce
Bratkartoffeln
Glasierte Karotten
CHF 27.00

Nr. 8

Geschmortes Rindsgeschnetzeltes
an Senfkörnersauce
Gebratene Spätzli
Grüne Bohnen
CHF 34.00

Nr. 9

Köstlicher Dreierlei von Schinken
Schwein / Lamm / Poulet
Kartoffelsalat
Bunter Blattsalat
CHF 26.50

Nr. 10

Hausgemachte Kalbsbratwurst
Senfsauce
Oberländer -Roesti
CHF 22.00

Nr. 11

Rippli, Speck und Wienerli
Salzkartoffeln
Dörrbohnen od. Sauerkraut
CHF 27.50

Nr. 12

Siedfleisch, Wienerli und Speck
Sauerkraut
Salzkartoffeln mit Schnittlauch
CHF 27.50

Empfehlungen des Küchenchefs

Menu Einigen

Karotten-Orangen-Süppchen mit Ingwer



Vom Büffet:

Glasierter Schweinshalsbraten mit Rosmarinsauce
Kartoffelgratin, Brokkoli mit gerösteten Mandeln



Frischer Fruchtsalat mit Rahm

Menu Spiez

Kraftbrühe mit Pfannkuchen-Streifen



Vom Büffet:

Ragout vom Ring mit Champignons
Kräuterspätzli, glasierte Karotten



Gebrannte Creme mit Rahm-Rosette

Menu Thun

Salat aus der Fülle der Natur



Saftiges Pouletbrüstchen mit Sweet&Sour-Sauce
Feine Gemüse-Nudeln



Weisser und dunkler Schokoladen-Schaum
an Honig-Orangen-Sauce und saisonalen marinierten Früchten

Menu „Anno dazumal“

Sämiges Champignon-Süppchen



Kalbsbrustschnitten mit Rosmarinsauce
Bäckerinnenkartoffeln
grüne Bohnen



Grosis gebrannte Creme mit pochierter Birne und Vanilleeis

Was sagt ihr Bauchgefühl, welches Menu gefällt Ihnen am besten?
Preis je Menu: CHF 49.- pro Person

sehr beliebt und einfach eine schöne Variante zum Geniessen:

der Spiessli-Grill

Mit dem ABZ Spiez genossen schon viele Gesellschaften den beliebten Spiessli-Grillplausch. Der Spiessligrill ist die ideale Art, ein unkompliziertes Fest zu feiern. Fleischspezialitäten, sowie Gemüse (Zwiebeln, blanchierte Champignons, etc.) bilden das Grundsoriment für den Spiessligrill. Dazu gibt es eine attraktive Auswahl an Salaten, Brot, Kartoffeln mit Kräuterquark. Auch BBQ-Sauce und verschiedene Gewürze gehören zum Grundsoriment. Die Grilladen und auch die Vegi-Alternativen werden von uns für Sie in passender Grösse vorbereitet. Jeder Gast steckt seine Spiessli selbst und grilliert anschliessend am "Spezial-Grill". Ein Fleischfach-Profi sorgt rechtzeitig für eine heisse Glut und hilft mit Tipps und Tricks allen Gästen beim leckeren Get-together.

Variationen

mit 200g Fleisch gemischt	pro Person
Schwein, Rind und Poulet	CHF 72.00
Schwein, Rind, Bratspeck, Poulet und Bratwurst	CHF 70.00
Schwein, Rind, Kalb und Poulet	CHF 78.00
Schwein, Rind, Kalb, Bratspeck, Poulet und Bratwurst	CHF 76.00
Rind, Lamm und Kalb	CHF 82.00

mit 300g Fleisch gemischt	pro Person
Schwein, Rind und Poulet	CHF 79.00
Schwein, Rind, Bratspeck, Poulet und Bratwurst	CHF 76.00
Schwein, Rind, Kalb und Poulet	CHF 86.00
Schwein, Rind, Kalb, Bratspeck, Poulet und Bratwurst	CHF 82.00
Rind, Lamm und Kalb	CHF 92.00

Die Tarife gelten ab 25 Personen
Zuzahlung bei weniger Teilnehmenden:
20 bis 24 Teilnehmende: + CHF 10.00
15 bis 19 Teilnehmende: + CHF 25.00

Zusatzoptionen (als Zuzahlung pro Pauschale/ pro Person)

Crevetten	CHF 0.85
Kaninchen	CHF 0.85
Pferd	CHF 0.85
Lachs	CHF 0.85
Hirsch	CHF 2.20
Grillkäse	CHF 1.10

Jeweils inklusive Grillspiesse, Gemüse zum Grillieren, sechs saisonalen gemischten und assortierten Blatt-Salaten, Brot, Kartoffeln, Saucen (BBQ, Curry, Jogurt-Senfkörner) und Gewürzen, sowie Dessert («Zartschmelzendes von Café und Schokolade» oder «Harmonie von Vanille und Beere»).

Getränke

Bei der Auswahl der Getränke sind keine Grenzen gesetzt, unser komplettes Angebot an Weinen und Schaumweinen finden Sie in unserer Weinkarte.

Sehr gerne sind wir Ihnen bei der Weinauswahl behilflich. Haben Sie eventuell einen Lieblingswein, den Sie gerne an Ihrem Anlass kredenzen möchten?

Das Zapfenpfand beträgt (inkl. Service, Weingläser, ...):

CHF 30.00 pro 0.75l-Flasche; CHF 60.00 pro 1.5l-Flasche.

Bitte beachten Sie, uns Ihren Wein rechtzeitig anzuliefern (anliefern zu lassen), damit dieser an Ihrem Event entsprechend genussbereit ist.

Spezial-Menüs

Unser Küchenteam geht gerne auf die besonderen Anliegen unserer Kunden ein (vegetarisch, lactosefrei, ...).

Kinder

Sind ein oder mehrere Kinder an Ihrem Anlass mit dabei? Wir freuen uns sehr auch für die kleinsten Gäste da zu sein. Teilen Sie uns bitte mit ob zB eine Spielecke oder ein Maltisch erwünscht ist.

Gerne stellen das Hotel Seaside Küchenteam ein eigenes Kindermenu zusammen, oder passt die Portionen des gewählten Menüs entsprechend dem Alter der Kinder an.

Kinderstühle stellen wir gerne bereit und falls gewünscht auch eine ruhige Ecke wo Babys gestillt und kleiner Kinder schlafen könnten.

Dekoration & Table Top

Auch das Ambiente soll stimmig mit Ihrem Anlass sein und diesen entsprechend in Szene setzen. Stofftischttuch und Fleece-Servietten ebenso wie saisonale Dekoration sind im Tarif inkludiert. Wir freuen uns Ihre Wünsche dazu entgegen zu nehmen, zu beraten und falls gewünscht Kontakt zu Floristen, etc zu vermitteln.

Auch besteht die Möglichkeit die Tische mit Stoffservietten zu decken. Gerne mieten wir die gewünschte Tischwäsche für Sie zu. Preis pro Serviette ca. CHF 2.50

Sind Sie selber kreativ und möchten bei der Gestaltung des Raumes und der Tische aktiv wirken? Sehr gerne dürfen Sie selbstgemachte Dekoration mit- und anbringen.

Bestuhlung

Die hellen und mit allen notwendigen technischen Hilfsmitteln ausgerüsteten Lokalitäten sind „Zentrum“ Ihres Anlasses.

Sehr gerne beraten wir Sie zu Bestuhlungsvarianten und planen das Set-up individuell für Sie und mit Ihnen.

Technik

Würden Sie gerne an Ihrem Anlass einen Film zeigen, oder wird ein Gedicht vorgetragen, oder musiziert, sehr gerne stellen wir Ihnen die dafür notwendige Technik wie Beamer, Leinwand, Mikrophon, etc falls gewünscht auch Flipcharts und Pinwände unentgeltlich zur Verfügung.

Wir freuen uns darauf, Ihren Raum entsprechend Ihren Wünschen und Bedürfnissen auszustatten.

Falls es später werden sollte

Sie und Ihre Gäste geniessen eine lustige Zeit und es wird später?

Keine Sache. Wir sind auch gerne nach Mitternacht für Sie da.

Die Zuzahlung je Mitarbeitende ab 24h00 beträgt: CHF 50.00 je angebrochene Stunde

Übernachtung

Wir freuen uns, Sie und oder Ihre Anlassgäste in den Zimmern des Hotel Seaside beherbergen und am Morgen mit einem richtig guten Kaffee und feinem Frühstücksbüffet verwöhnen zu dürfen.

Sehr gerne unterbreiten wir Ihnen ein entsprechendes und ansprechendes Angebot dazu.

Handicap

Das gesamte Haus ist rollstuhlgängig und mit Liften erschlossen. Sehr gerne helfen wir mit, dass alle Ihre Gäste sich bei uns wohlfühlen.

Auch in den sanitären Anlagen sind entsprechende Vorkehrungen getroffen.

Parking & Anreise

Insgesamt stehen 77 kostenfreie Parkplätze (gedeckt und im Freien) zur Verfügung. Sollten einmal alle Parkfelder besetzt sein, befinden sich öffentliche Parkplätze zirka 250m vom Hotel entfernt.

Das Hotel Seaside liegt 40km von Bern entfernt, herrlich eingebettet in der Spiezer Bucht, auch schönste Bucht Europas genannt. Am Südufer des Thunersees, zwischen Thun (14km) und Interlaken (18km) situiert, ist Spiez sehr zentral und ideal aus allen Schweizer Zentren erreichbar. Die direkte Autobahnanbindung ebenso wie die nationalen und internationalen Zugverbindungen (ICE, EC) zeichnen Spiez's einfache Erreichbarkeit aus.

Die Distanz Bahnhof - Ausbildungszentrum beträgt 850m (7 Gehminuten). Der Ortsbus Spiez fährt Sie vom Bahnhof zum Hotel Seaside und wieder retour.

Tarife

Die angegebenen Tarife verstehen sich inklusive:

- Raummiete
- Mobiliar und Technik, Table Top
- Reinigung
- MwSt.

Gut zu wissen

Uns ist ein erfolgreicher Anlass sehr wichtig. Bis zwei Arbeitstage vor dem Anlass nehmen wir Ihre Änderungen in der Anzahl Gäste gerne ohne Kostenfolge entgegen. anschliessend ist die gemeldete Anzahl verbindlich.

Eine vollständige Annullation der gebuchten Leistungen ist bis 60 Tage vor dem Anlass kostenlos. Für eine später eintreffende vollständige Annullation stellen wir Ihnen 60% der gebuchten Leistung in Rechnung.