



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 Meeting Räumlichkeiten (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.

Unsere «ab» Preise:

Es ist uns ein grosses Anliegen Ihnen stets Produkte und Leistungen von Qualität anzubieten. Bei sämtlichen Preisangaben handelt es sich um «ab»-Preise, da sich die Kosten für Lebensmittel und Rohstoffe aktuell sehr dynamisch entwickeln.

Wir freuen uns, ein optimales, tagesaktuelles Angebot für Sie auszuarbeiten.

Die darin enthaltenen Preise sind nach Ihrer Zusage für uns bindend und Ihr Anlass-Budget somit gesichert.

Wir freuen uns sehr für Sie dazu sein ❤️

Ihr Hotel Seaside-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“.

HOTEL SEASIDE

„where hearts meet“

Schachenstrasse 43 | 3700 Spiez | Schweiz

T. +41 (0)33 650 81 81 | seminar@hotel-seaside.ch

2026
www.hotel-seaside.ch

Inhalt

Suppen	3
Salate	3
Vorspeisen	3
Hauptgang	4
vom Schwein	4
vom Kalb	4
vom Rind	4
vom Geflügel	4
Fisch «ab» Preis pro Person	4
Vegetarisch / Vegan / Gluten- und laktosefrei	5
Desserts	7
Dessertbuffet	7
Menüs mit Tellerservice, «ab» Preis pro Person	8
Empfehlungen unseres Küchenchefs	9
Menu Einigen	9
Menu Spiez	9
Menu Thun	9
Menu „Anno dazumal“	Fehler! Textmarke nicht definiert.
Getränke	10
Spezial-Menüs	10
Kinder	10
Dekoration & Table Top	10
Bestuhlung	10
Technik	11
Falls es später werden sollte	11
Übernachtung	11
Handicap	11
Parking & Anreise	11
Tarife/ Raummiete	12
Gut zu wissen	12

Mit welchen kulinarischen Genüssen dürfen wir Sie begeistern?
Das Seaside-Küchenteam mit Jürg Mani, unserem Küchenchef, freut sich sehr,
Ihren besonderen Anlass kulinarisch erfolgreich zu begleiten.

«ab» Preis pro Person

Suppen

Köstliche Sellerie-Suppe mit Haselnuss-Rahmhaube	CHF 9.50
Weisswein-Suppe SEASIDE	CHF 10.00
Rassige Tomaten-Suppe mit Basilikumhäubchen (saisonal)	CHF 9.50
Würzige Suppe von Karotten, Orange und Ingwer	CHF 9.50
Champignon-Rahmsuppe	CHF 9.50
Lauchcrème-Suppe mit Knoblauch-Croutons	CHF 9.50
Rindskraftbrühe mit Pfannkuchen-Streifen und Schnittlauch	CHF 9.50

Salate

Bunte knackige Blattsalate mit köstlichen Sprossen und feinem Dressing	CHF 10.50
Salat aus der Fülle der Natur (gemischter Salat)	CHF 12.50
Auswahl saisonaler Salate vom Buffet 5 gemischte Salate, grüne Salate, Garnituren	CHF 14.00

Vorspeisen

Fleisch- und Käsevariationen aus dem Berner Oberland mit Zopf und verschiedenen Broten	CHF 25.00
Variation von Terrine und Pastete begleitet von Sellerie-Salat und Cumberland-Sauce	CHF 19.50
Marinierter und geräucherter Lachs mit Meerrettich-Schaum und Kapernäpfel	CHF 21.00
In Olivenöl mariniertes Gemüse (5 Variationen)	CHF 15.00

Hauptgang

«ab» Preis pro Person

vom Schwein

Geschnetzeltes Schweinefleisch mit Champignons an sämiger Thymian-Sauce	CHF 37.00
Cordon Bleu	CHF 37.00
Saftiger Schweinshalsbraten an Rosmarin-Honigsauce	CHF 35.00
Saftige Schnitzel vom Schweinsnierstück (2x 90gr.) an sämiger Sauce mit Köstlichem aus dem Pilzkorb	CHF 38.50
Saftiges Schweinshuftsteak (220gr.) mit Café de Paris	CHF 37.00

vom Kalb

Zartes Kalbsgeschnetzeltes mit Apfelwürfelchen und einem Hauch Calvados	CHF 44.00
Zarter Kalbsschulterbraten mit Honig-Rosmarin-Sauce	CHF 44.00
Niedergegarter saftiger Kalbsrückenbraten mit Morcheln im Kräuter-Schaum	CHF 66.50

vom Rind

Saftige Rindfleischstreifen „Stroganoff“	CHF 44.00
Tranchen von zartem Rindsschmorbraten an kräftiger Rotwein-Sauce	CHF 39.00
Rinds-Entrecôte niedergegart, Sauce Béarnaise	CHF 58.00
Grosi's Suure Mocke	CHF 38.50

vom Geflügel

Saftige Poulet-Brüstchen aus unserem Räucherofen mit Thymian-Jus	CHF 37.50
Saftiges Poulet-Brüstchen mit Senfkörner-Sauce	CHF 36.50

Zu diesen Gerichten reichen wir Ihnen eine Stärkebeilage nach Ihrer Wahl:
Kartoffelgratin / Reis / Risotto / Schupfnudeln / Bratkartoffeln / Butternudeln und Saisonales
aus dem Gemüsekorb.

Fisch

«ab» Preis pro Person

Pochierte Würfel von Lachs und Buntbarsch an Senfkörnersauce Wildreisgemisch und Broccoli	CHF 39.00
Sautierte Forellenfilets, Zitronensauce, Schupfnudeln, Blattspinat	CHF 34.00

HOTEL SEASIDE

„where hearts meet“

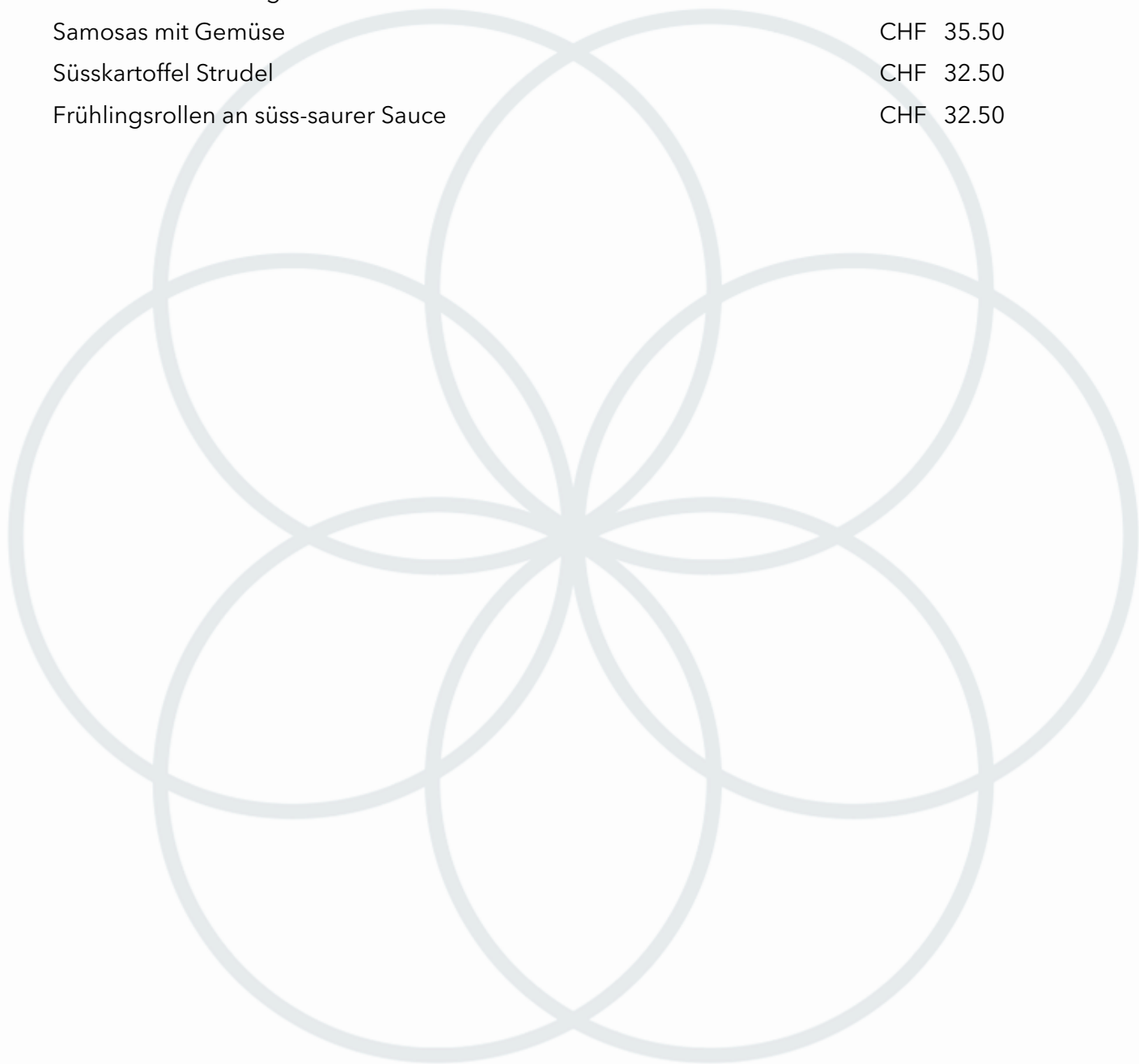
Schachenstrasse 43 | 3700 Spiez | Schweiz
T. +41 (0)33 650 81 81 | seminar@hotel-seaside.ch



HOTEL
SEASIDE
SPIEZ

Vegetarisch / Vegan / Gluten- und laktosefrei

Geräucherter und marinierter Bio-Tofu von Frutigen mit Kräuter- oder Senfkörnersauce	CHF 37.50
Linsen-Gemüse-Burger	CHF 32.00
Samosas mit Gemüse	CHF 35.50
Süsskartoffel Strudel	CHF 32.50
Frühlingsrollen an süss-saurer Sauce	CHF 32.50



HOTEL SEASIDE

„where hearts meet“

Schachenstrasse 43 | 3700 Spiez | Schweiz
T. +41 (0)33 650 81 81 | seminar@hotel-seaside.ch



HOTEL
SEASIDE
SPIEZ

Ein heisser Tipp - Seaside Grill-Anlässe

Am Feuer stehen, über den Thunersee blicken, das gemütliche Beisammensein geniessen und in Vorfreude auf die heissen, kulinarischen Genüsse schwelgen. In Spiez herrschen ideale Verhältnisse, um im Team, unter Freunden sowie im Kreis der Familie einen unvergesslichen Anlass zu erleben. Der Spiessli-Grill wie der Seaside Grillplausch sind die ideale Art, ein unkompliziertes Fest zu feiern. Fleischspezialitäten, knackiges Gemüse, dazu eine attraktive Auswahl an Salaten, Saucen, Kartoffeln mit Kräuterquark - die Grilladen und auch die Vegi-Alternativen werden für Sie in passender Grösse vorbereitet. Ab Eindunkeln verzaubert Sie die 1000 Lichter um den Thunersee wie das Feuer des Spiessli-Grills mit stimmungsvoller Atmosphäre. Buchbar für Gruppen ab 15 Personen.

«Seaside - Grillplausch» für Sie grilliert vom Seaside-Team

Salatbuffet
5 saisonale, gemischte & assortierte Blattsalate
Zweierlei Dressings und Garnituren, Ruchbrot



100g Schweinshals, 100g Pouletbrust,
100g Grillwurst

Saucen: BBQ, Curry, Joghurt-Senfkörner
Kartoffelgratin und saisonales Ofengemüse
ab CHF 59.90 pro Person

der Gäste-Favorit

mit
100g Schweinshals, 100g Pouletbrust,
100g Rindssteak
ab CHF 69.50 pro Person

«Seaside Spiessligrill» Sie und Ihre Gäste stecken die Spiessli selbst und grillieren anschliessend am "Spezial-Grill"

Salatbuffet
5 saisonale, gemischte & assortierte Blattsalate
Zweierlei Dressings und Garnituren, Ruchbrot



50g Schweinshals, 50g Bratspeck,
100g Pouletbrust, 100g Grillwurst
90g Champignons, Zucchini, Peperoni
Saucen: BBQ, Curry, Joghurt-Senfkörner
Rosmarin-Bratkartoffeln und Ofengemüse
ab CHF 59.50 pro Person

der Gäste-Favorit

mit
50g Schweinshals, 50g Bratspeck,
100g Pouletbrust, 100g Rindssteak
90g Champignons, Zucchini, Peperoni
ab CHF 69.50 pro Person

zzgl. pauschal CHF 200.00 für Vor- und
Nachbereitung Spiessligrill
ein Grill ist ausreichend bis 25 Personen.

Gerne berechnen wir Ihnen eine individuelle Zusammenstellung des Grillgutes.

Wir empfehlen mindestens 50g pro Produkt und 300g Grillgut pro Person.

Folgende Grillgut-Alternativen bieten sich an: Rindssteak, Kalbshohrücken, Lammhüftli, Bratspeck, Buntbarsch, Lachs, vegane Alternative zum Burger und Würstchen

Was sagt ihr Bauchgefühl? Welche Stärkebeilage bevorzugen Sie?

Bratkartoffeln, Schupfnudeln, Teigwarensalat, Kartoffelgratin, Folienkartoffel mit Kräuterquark; weitere Beilagen auf Anfrage.

Für Süsses ist man/frau nie zu satt. Welches Dessert darf es für Sie sein?

Bitte wählen Sie aus unserer Dessertauswahl.

HOTEL SEASIDE

„where hearts meet“

Schachenstrasse 43 | 3700 Spiez | Schweiz
T. +41 (0)33 650 81 81 | seminar@hotel-seaside.ch

Desserts

«ab» Preis pro Person

Hausgemachtes Caramel-Chöpfli garniert, im Gläschen serviert	CHF 8.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF 10.00
Meringue mit Glace und Rahm	CHF 11.50
Hausgemachter Apfelkuchen mit zartschmelzendem Vanilleglace	CHF 12.00
Gebrannte Crème mit pochierter Birne und Vanilleglace Rahmrosette	CHF 14.00
Hausgemachtes Parfait Grand Marnier mit marinierten saisonalen Früchten	CHF 14.50
Kleiner Käseteller / Käseplatte pro Pers	CHF 14.50
Dreierlei hausgemachte Friandises pro Pers.	CHF 4.50

Dessertbuffet

Auswahl süsser Träume für das Dessertbuffet (ab 5 Komponenten)

Mousse von weisser und dunkler Schokolade im Glas serviert, 1 Glas	CHF 5.20
Tiramisu	CHF 5.20
Rüepli-Haselnussgebäck	CHF 5.90
Windbeutel mit Vanilleschaum pro Stück	CHF 4.60
Würfel von Himbeere und Zitrone	CHF 4.60
Gebrannte Crème	CHF 5.20
Panna Cotta	CHF 5.20
Sorbet /oder Glace-Kugeln	CHF 4.70
Früchteplatte pro Pers.	CHF 4.50
Crèmeschnitten-Würfel	CHF 5.80
Dessertteller Sesaside Trilogie	CHF 16.00
Süsse Dessertträume fünf Komponente	



HOTEL
SEASIDE
SPIEZ

Menüs mit Tellerservice, «ab» Preis pro Person

Nr. 1.

Pouletbruststreifen
mit frischer Ananas in Currysauce
Gemüsereis

CHF 35.00

Nr. 2

Bunter Blattsalat



Schweinsgeschnetzeltes in Kräutersauce
Feine Nudeln

CHF 38.50

Nr. 3

Bunter Blattsalat



Schweins-Saltimbocca mit
Portweinsauce
Gemüse-Risotto

CHF 38.50

Nr. 4

Geschmortes Rindsragoût
Kartoffelstock
Saisonales Gemüse

CHF 35.50

Nr. 5

Währschafte
Schweinsbratwurst Seaside
mit Zwiebelsauce
Rösti

CHF 24.50

Nr. 6

Hausgemachter Rindfleischvogel
Butterspätzli
Rotkraut

CHF 32.50

Nr. 7

Schweinshalsbraten mit
Rosmarinsauce
Bratkartoffeln
Glasierte Karotten

CHF 32.50

Nr. 8

Geschmortes Rindsgeschnetzeltes
an Senfkörnersauce
Gebratene Spätzli
Grüne Bohnen

CHF 36.00

Nr. 9

Köstliche „Buurehamme“
Kartoffelsalat
Bunter Blattsalat

CHF 27.50

Nr. 10

Hausgemachte Kalbsbratwurst
Senfsauce
Oberländer -Rösti

CHF 23.50

Nr. 11

Rippli, Speck und Wienerli
Salzkartoffeln
Dörrbohnen oder Sauerkraut

CHF 29.50

Nr. 12

Siedfleisch, Wienerli und Speck
Sauerkraut
Salzkartoffeln mit Schnittlauch

CHF 29.50

Gerne decken wir für Sie mit Stofftischtüchern und Stoffservietten ein.
Die Zuzahlung dafür beträgt CHF 8.00 pro Person.

HOTEL SEASIDE

„where hearts meet“

Schachenstrasse 43 | 3700 Spiez | Schweiz
T. +41 (0)33 650 81 81 | seminar@hotel-seaside.ch



HOTEL
SEASIDE
SPIEZ

Empfehlungen unseres Küchenchefs

Menu Einigen

Karotten-Orangen-Süppchen mit Ingwer



vom Buffet:

Glasierter Schweinshalsbraten mit Rosmarinsauce
Kartoffelgratin, Broccoli mit gerösteten Mandeln



Frischer Fruchtsalat mit Rahm

Menu Spiez

Kraftbrühe mit Pfannkuchen-Streifen



vom Buffet:

Ragoût vom Rind mit Champignons
Kräuterspätzli, glasierte Karotten



Gebrannte Crème mit Rahmrosette

Menu Thun

Salat aus der Fülle der Natur



serviert:

Saftiges Pouletbrüstchen mit süss-saurer Sauce
Feine Gemüse-Nudeln



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

Was sagt ihr Bauchgefühl, welches Menu gefällt Ihnen am besten?
„ab“ Preis je Menu: CHF 59.- pro Person

Getränke

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

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, weitere Flaschengrößen auf Anfrage.

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 Gäste 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 z.B. eine Spielecke oder ein Maltisch erwünscht ist.

Gerne stellt 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. Stofftisch Tuch und Fleece-Servietten sind im Tarif inkludiert, falls das Menu den Preis von CHF 55.00 erreicht. Liegt der Menupreis darunter, werden Ihnen CHF 8.00 pro Person dafür verrechnet.

Dekorativ eingedeckte Tische:

Wir freuen uns, Ihre Wünsche entgegenzunehmen, Sie zu beraten und, falls gewünscht, Kontakt zu Floristen, etc. zu vermitteln.

Sind Sie selbst 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 Lokalisationen 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, wird ein Gedicht rezitiert oder musiziert? Sehr gerne kann die dafür notwendige Technik wie Beamer, Leinwand, Mikrophon für CHF 500.00 gemietet werden.

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

Der Zuschlag je Mitarbeitende ab 24h00 beträgt: CHF 80.00 je angebrochene Stunde

Übernachtung

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

Sehr gerne unterbreiten wir Ihnen ein entsprechendes und ansprechendes Angebot.

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 44 kostenpflichtige Parkplätze (gedeckt und im Freien) zur Verfügung.

Für unsere Parkplätze ist an der Réception eine Parkkarte zu lösen.

Diese muss gut sichtbar im Fahrzeug hinterlegt werden!

Die Parkgebühren betragen:

- pro Tag/Nacht: CHF 10.00
- bis 4 Stunden: CHF 5.00

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) gelegen, 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' einfache Erreichbarkeit aus.

Alle Inter- und Eurocity-Züge halten in Spiez. Die Distanz Bahnhof - Ausbildungszentrum beträgt 850m. Der Ortsbus Spiez fährt Sie vom Bahnhof zum Hotel Seaside und wieder retour.



HOTEL
SEASIDE
SPIEZ

Tarife/ Raummiete

Die angegebenen Tarife verstehen sich inklusive:

- Raummiete; Minimalumsatz Raum Morgenberghorn/ Niederhorn (401/402)
CHF 4'900.00
- Raummiete; Minimalumsatz Raum Morgenberghorn/ Niederhorn/ Sigriswiler Rothorn
CHF 5'500.00

Kann der Minimalumsatz für die Räumlichkeiten mit der F&B Konsumation nicht erreicht werden, wird die Differenz zum Minimalumsatz als Raummiete verrechnet.

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.