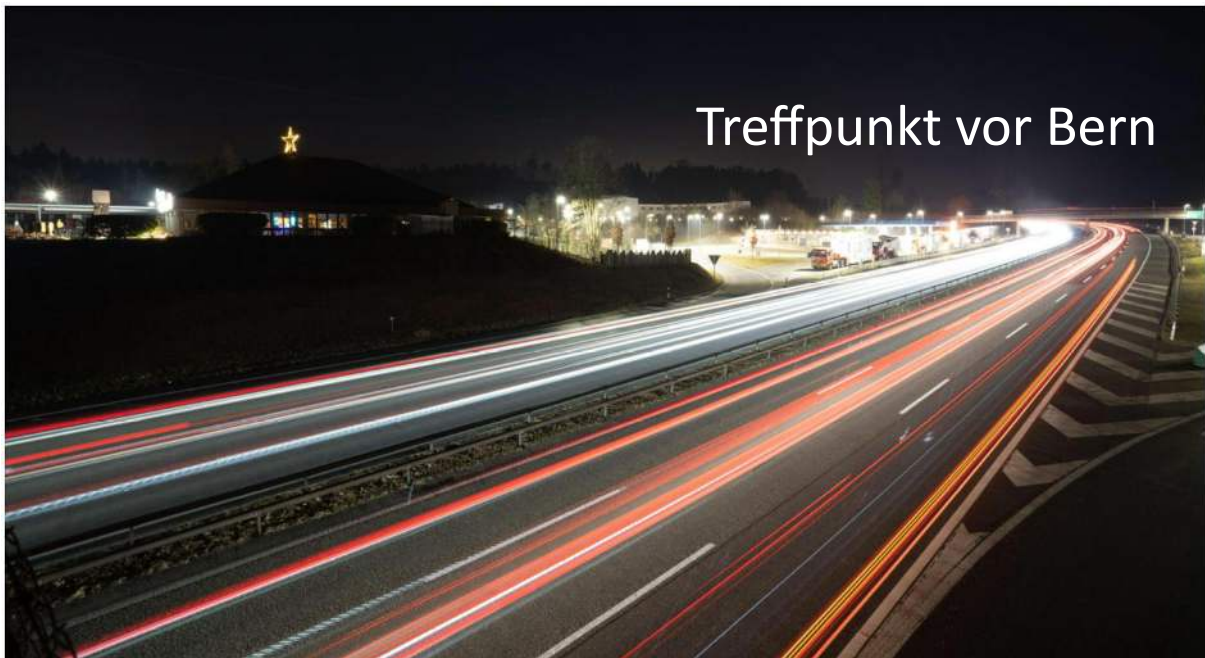


Menüvorschläge von Januar bis Dezember 2024



*Sehr gerne beraten wir Sie persönlich
und gehen auf Ihre Vorlieben ein.*

Inhaltsverzeichnis

Lokalitäten	3
Apéro Vorschläge / Stehlunch	4
Menüvorschläge	6
BBQ & Buffetvorschläge	8
Catering & Take Away	10
Allgemeine Bedingungen	11

Ihre Ansprechpersonen

F & B

Deborah Häni restaurant@a1grauholz.ch

Küchenchef

Daniele Scheitlin kueche@a1grauholz.ch

Geschäftsführer

Roger Wyrsch r.wyrsch@a1grauholz.ch

Wir danken Ihnen für das Interesse. Vom Familienfest, Hochzeitsfest bis zum Firmenessen – für alles sind wir gerne Ihre Gastgeber!

Geniessen Sie qualitativ hochwertige Produkte aus Küche und Keller, die von unseren Servicemitarbeitenden freundlich und zuvorkommend serviert werden.

Ihr A1 Grauholz-Team

Lokalitäten

Hotel / Hotelpark

Die traumhafte Aussicht und das gemütliche Ambiente sorgen für gelungene Apéros. Ideal für Anlässe wie Hochzeiten, Geburtstage, Firmenessen etc. bis zu 130 Personen

Restaurant Nord

Das Restaurant Nord hat sich in einen spektakulären Neon-Dschungel verwandelt. Ideal für jeden Anlass bis 200 Personen.

Bistro Märli

«Bistro Märli Grauholz» heisst das Shop-Angebot der A1 Hotel Restaurant Grauholz AG. Es vereint drei Betriebe an einem Ort und deckt alles ab, was Gäste und Reisende brauchen: Kiosk, Bistro und Frischmarkt mit regionalen Produkten. Die Frische-Theke ist mit acht Metern Länge die grösste der Region. Ideal für den schnellen Halt bis 50 Personen.

Cafébar Nord

Frisch gemahlene Kaffeebohnen aufgebriht in einer Kolbenmaschine! Herzlich willkommen in der Aroma-Welt der Cafébar Nord. Ideal für den schnellen Halt bis 40 Personen.







Restaurant Süd

Bei uns ist's gemütlich! Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich vom "Green Garden"-Look und unseren leckeren Produkten begeistern: Ideal für den schnellen Halt bis 80 Personen.

Apéro zum selber zusammenstellen...










Amuse-Bouche

auf verschiedenen Broten

-  Landrauchschinken, Chämiwurst, Mostbröckli, Rauchfleisch oder Chorizo
-  Lachs, Thon, Ei oder Gurken
-  Hausgemachte Grissini mit Landrauchschinken und Tessiner Aprikosensenf
-  Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Basilikum
-  Bruschetta mit Oliven-Mascarpone-Aufstrich
-  Bruschetta mit rassig gewürztem Beef Tatar
- Ziegenfrischkäse mit schwarzem Pfeffer auf knusprigem Tomatenbrot













Kalt

-  Farbenfrohe, rohe Gemüse Dips mit Sauerrahm-, Curry- und Cocktailsauce
-  Sbrinzmöckli mit Tessiner Feigensenf und Aceto Balsamico
-  Camembert auf Glarner Birnenbrot
-  Tortillas mit Poulet oder Schinken
-  Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichmascarpone im Kräutercrêpes
-  Geräuchertes Forellenfilet auf Pumpnickel mit Schnittlauchschaum
-  Hausmarinierter Lachs auf Winzerbrot mit Oliventapenade
-  Tartelettes gefüllt mit feiner Mousse (Tomaten-Frischkäse / Peperoni-Frischkäse)
-  Tomaten-Mozzarella-Spiesschen mit Basilikum
- Marinierte Gemüsespiesschen
- Fleisch- & Käseplatte






Warm

-  Riesencrevetten im Teigblatt mit Sweet Chili Sauce
-  Samosas mit Wasabi-Sauce
-  Frühlingsrollen mit Sojasauce
-  Hackfleischbällchen mit Sweet Chili Sauce
-  Cipollata mit Speck und Peperoni
-  Datteln mit Chorizo
-  Risotto-Oliven-Bällchen
-  Maisgaletten mit Chili (vegetarisch)
-  Kartoffelscheiben mit Ratatouille (vegetarisch)
-  Mini-Schinkengipfeli oder Mini-Käseküchlein
- Marinierte Thai-Pouletspiessli
- Risotto mit frischen Pilzen



Süss

-  Mini-Pâtisserie
-  Quarkschnitte
-  Früchtespiessli
- Gefüllte Tartelettes (Vanille-, Schokoladen- oder saisonale Früchtecrème)
- Früchte im Schokoladenmantel

Preise:

Kleiner Apéro:	(4 Stück pro Person)	CHF	12.00
Mittlerer Apéro:	(6 Stück pro Person)	CHF	17.00
Grosser Apéro:	(10 Stück pro Person)	CHF	23.00

Unsere Empfehlung

Apéro bis 15 Personen:	Auswahl von ca. 3 Sorten
Apéro von 15-30 Personen:	Auswahl von ca. 5 Sorten
Apéro ab 31 Personen	Auswahl von ca. 8 Sorten

Für Sie zusammengestellte Apéros



Apéro 1

Chips, Nüssli und Salzgebäck
Blätterteiggebäck

CHF 6.00 pro Person
(6 Stück pro Person)



Apéro 2



Mini-Schinkengipfeli
Weizenraps gefüllt mit Poulet
Bruschettas mit Tomaten und Basilikum
Mini-Sandwiches



CHF 14.00 pro Person
(4 Stück pro Person)



Apéro 3



Belegte Brötchen, Käse, Rohschinken,
Bündnerfleisch, Gurken und Thon
Thai-Pouletspiessli
Früchtespiessli
Tomaten- Mozzarella-Spiessli
Mini-Schinkengipfeli
Geräuchertes Forellenfilet auf
Pumpnickel mit Schnittlauchschaum

CHF 17.00 pro Person
(6 Stück pro Person)



Apéro 4



Riesencrevetten im Teigblatt mit Sweet Chili
Sauce
Weizenraps gefüllt mit Poulet
Bruschettas mit Tomaten und Basilikum
Belegte Brötchen, Käse, Rohschinken,
Mostbröckli, Gurken und Thon
Risotto- Oliven-Bällchen
Tartelettes gefüllt mit feiner Mousse
(Tomaten-Frischkäse / Peperoni-Frischkäse)

CHF 23.00 pro Person
(10 Stück pro Person)

Feine Menüs für Sie kreiert

Free Choice Buffet

Am Buffet auswählen, was Ihnen schmeckt
Preis pro Teller

CHF 25.00 (bis maximal 25 Personen)

Das bodenständige Menu

Gemischter Salat

Hausgemachte Lasagne al forno

Saisonaler Fruchtsalat

CHF 28.00

Das „währschafte“ Menu

Zwiebelsuppe

Heisser Holzfällervorderschinken mit
Senfsauce
dazu Kartoffelgratin und Grilltomate

Gebrannte Crème

CHF 39.50

Das „Waldfest“ Menu

Gartenfrischer Blattsalat
mit sautierten Waldpilzen an Honigdressing

Schweinschnitzel Piccata Milanese
auf Tomatensauce mit Safranrisotto

Waldbeerquarkschnitte

CHF 50.00

Das fruchtige Menu

Gartenfrischer Blattsalat garniert mit
Granatapfelkernen

Geschnetzeltes Pouletfleisch
an leichter Currysauce
garniert mit Früchten im Reisring

Mango-Mousse

CHF 39.50

Das „bewährte“ Menu

Rüebli-Ingwer-Suppe

Zarter Schweinskarreebraten an leichtem
Rosmarinjus serviert mit Kartoffelkroketten
und Gemüsegar nitur

Cremeschnitte

CHF 44.50

Das „italienische“ Menu

Farbenfroher Blattsalat mit Parmaschinken
und Streifen von Mozzarella

Maispouardenbrüstchen mit Ricotta gefüllt,
mit getrockneten Tomaten und Salbei dazu
Risotto und Broccoli

Tiramisu

CHF 48.00

Das alt bekannte Menu

Saisonsalat

Kartoffel-Majoran-Suppe

Marinierter Kalbsbraten an Rotweinjus mit
Kartoffelgratin und glasierten Karotten

Schwarzwälder Schnitte

CHF 61.00

Das klassische Menu

Selleriecremesuppe

Geschnetzeltes Kalbs- und Schweinefleisch
an feiner Champignonrahmsauce
serviert mit Rösti

Hausgemachtes Linzertörtli

CHF 50.00

Das Medaillon Menu

Kleiner gemischter Salat

Tomatencremesuppe

Schweinsfilet Medaillons
an sämiger Pfifferlingrahmsauce
Hausgemachter Kartoffelgratin
und bunte Gemüse garnitur

Schokoladentriologie
Schokoladenmousse, Schokoladenkuchen
und feinen Grauholz-Truffe

CHF 73.00

Grill-Bufferet

Salat

verschiedene Blattsalate, Rübli mit Ingwer
Emmentaler Randensalat, Mais mit Curry
Selleriesalat mit Orangen, Griechischer Salat
mit Feta und Tomaten-Mozzarella-Salat

Fleisch

Mariniertes Schweinssteak,
Pouletbrüstchen, Straussenschnitzel, Spare
rips, diverse Würste und Hamburger

Saucen

Kräuterbutter, Curry, Sweet Chili,
Kräutersenf, Barbecue, Creme fraîche mit
Schnittlauch

Beilagen

Ratatouille, Maiskolben und Baked Potatoes
mit Sauerrahm

Dessert

Früchtepalette mit saisonalen Früchten,
Dunkles Schokoladenmousse mit Grand
Marnier,
Gebrannte Creme, Tiramisu, Cremeschnitte,
Brownies, Emmentaler Meringue mit Rahm,
und Mini-Pâtisserie

CHF 70.00 pro Person

Dessertbuffet

Kleines Dessertbuffet

Frischer Fruchtsalat
Zitronencake
Schokoladenmousse mit Rahm
Rüblitörtli
Mini-Pâtisserie reichhaltig gefüllt
Gebrannte Crème
Früchtekuchen

CHF 25.00 pro Person

Sportler-Buffer

Pasta mit einer Sauce

Grüner oder gemischter Salat

Pasta mit Tomatensauce und Parmesan

CHF 25.00

Pasta und Poulet

Grüner oder gemischter Salat

Pouletbrust mit Pasta dazu Tomatensauce und Parmesan

CHF 29.50

Pasta mit zweierlei Saucen

Grüner oder gemischter Salat

Pasta mit Tomatensauce und Bolognese dazu Parmesan

CHF 27.00

Pasta und Poulet-Geschnetzeltes

Grüner oder gemischter Salat

Poulet-Geschnetzeltes an Currysauce mit Reis serviert

CHF 29.50

Catering & Take Away

Unsere Infrastruktur erlaubt es uns, Sie, wo immer Sie es wünschen, zu beliefern: bei Ihnen zu Hause, zur Grillparty im Wald, in Ihrer Firma oder in das Ferienhaus am See

Lieferspesen: Bern zwischen CHF 100.00 und CHF 400.00

Inklusive im Menüpreis: Grundbesteck, Geschirr, Tischtücher und Servietten, Kleinmaterial wie Aschenbecher, Menagen etc.

Mitarbeiter: Chauffeur pro Std. CHF 45.00
Servicemitarbeiter pro Std. CHF 45.00
Koch pro Std. CHF 45.00

Kadermitarbeiter pro Std. CHF 65.00

(Je nach Ort und Art des Anlasses behalten wir uns vor, die Aufwendungskosten anzupassen.)

Wenn Sie die Speisen selber abholen und keine weiteren Dienstleistungen von uns benötigen, gewähren wir Ihnen eine Ermässigung von 25% auf die Speisen. Alle weiteren Dienstleistungen werden separat verrechnet.

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB) - Ittigen/Bern 2022

1. Geltungsbereich

- a) Diese Geschäftsbedingungen gelten für die mietweise Überlassung von Konferenz- und Veranstaltungsräumen sowie Hotelzimmer des Hotel Grauholz zur Durchführung von Veranstaltungen wie Seminare, Tagungen, Essen etc. sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen des A1 Hotel Restaurant Grauholz AG.
- b) Das Unter- oder Weitervermieten der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des A1 Hotel Restaurant Grauholz AG.
- c) Geschäftsbedingungen des Veranstalters finden nur Anwendung, wenn dies schriftlich vereinbart wurde.

2. Preisregelungen

Der Veranstalter ist verpflichtet, die für diese Leistungen vereinbarten Preise des A1 Hotel Restaurant Grauholz AG. zu zahlen. Dies gilt auch für in Verbindung mit der Veranstaltung stehenden Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte. Die vereinbarten Preise schliessen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein.

- b) Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Vertragserfüllung 4 Monate und erhöht sich der vom Hotel allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann dieses den vertraglich vereinbarten Preis angemessen, höchstens jedoch um, 20 %, erhöhen.
- c) Rechnungen vom Hotel Grauholz sind binnen 30 Tage ab Rechnungsdatum ohne Abzug bezahlbar. Evtl. anfallende Gebühren gehen immer zu Lasten des Zahlenden. Bei verspäteten Zahlungen kann die A1 Hotel Restaurant Grauholz AG. Mahngebühren sowie 5 % Verzugszins verlangen.

- d) Das A1 Hotel Restaurant Grauholz AG ist berechtigt Vorauszahlungen zu verlangen.

3. Annullierungen / Stornierungen

a) Seminarräume:

Annullation bei Seminaren und Tagungen: Bis 24 h vor Anreise kostenlos.

b) Gruppen Hotelzimmer:

Gruppen von 15 oder mehr Personen:

- Bis 30 Tage vor Anreise: Annullation kostenlos

- Bis 14 Tage vor Anreise: 30 % der Zimmer kostenlos

- c) Bis 5 Tage vor Anreise: kostenlos / ab 4 Tage vor Anreise: 100% des Arrangementpreises
Anreisetag, «No Show» oder vorzeitige Abreise: 100 % des Arrangementpreises

d) Events und Banklette:

Bis 60 Tage vor Anreise: Annullation kostenlos

Bis 30 Tage vor Anreise: 50 %

Bis 10 Tage vor Anreise: 75 %

9 bis 0 Tage vor Anreise: 100%

Abgerechnet wird bei geringerer Teilnehmerzahl die garantierte, bei höherer Teilnehmerzahl die tatsächliche Zahl. Vereinbarte Sonderleistungen, die infolge Absage nutzlos werden, sind in jedem Fall zu vergüten. Hat das A1 Hotel Restaurant Grauholz AG. Anlass zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf vom A1 Hotel Restaurant Grauholz AG zu gefährden droht, so ist das A1 Hotel Restaurant Grauholz AG berechtigt, die Veranstaltung/Reservierung entschädigungslos abzusagen.

4. Haftung

- a) Der Besteller hat für Verluste und Beschädigungen, die durch seine Mitarbeiter, Hilfskräfte oder Veranstaltungsteilnehmer verursacht werden, einzustehen. Es obliegt ihm, hierfür eine entsprechende Versicherung abzuschliessen. Das A1 Hotel Restaurant Grauholz AG kann den Nachweis der Versicherung verlangen. Um Beschädigungen der Wände vorzubeugen ist die Anbringung von Dekorationsmaterial und sonstiger Gegenstände stets mit dem A1 Hotel Restaurant Grauholz AG abzustimmen. In jedem Fall übernimmt der Besteller die Gewähr dafür, dass derartiges Material den feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht.
- b) Das A1 Hotel Restaurant Grauholz AG haftet für Verlust oder Beschädigungen mitgebrachter Gegenstände nur bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit.

c) Soweit dem Kunden ein Hotelparkplatz, auch gegen Entgelt, zur Verfügung gestellt wird, kommt dadurch kein Verwahrungsvertrag zustande. Bei Abhandenkommen oder Beschädigung auf dem Hotelgrundstück abgestellter oder rangierte Kraftfahrzeuge und deren Inhalte haftet die A1 Hotel Restaurant Grauholz AG nicht, ausser bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit. Dies gilt auch für Erfüllungsgehilfen des A1 Hotel Restaurant Grauholz AG.

d) Nachrichten, Post und Warensendungen für die Gäste werden mit Sorgfalt behandelt. Das A1 Hotel Restaurant Grauholz AG übernimmt die Zustellung. Aufbewahrung und –auf Wunsch –gegen Entgelt die Nachsendung derselben. Schadensersatzansprüche sind ausgeschlossen.

f) Der Hoteleigene Parkplatz wird vom Hotel nach bestem Wissen und Gewissen sauber gehalten und der Schnee geräumt sowie bei Eis gesalzen. Die Benützung erfolgt jedoch in jedem Falle auf eigene Gefahr. Schadensersatzansprüche sind ausgeschlossen.

5. Drittleistungen

Soweit die A1 Hotel Restaurant Grauholz AG vereinbarungsgemäß für den Besteller technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt die A1 Hotel Restaurant Grauholz AG im Namen und für Rechnung des Bestellers. Der Besteller haftet für die sorgfältige Behandlung und ordnungsgemässe Rückgabe und stellt die A1 Hotel Restaurant Grauholz AG von allen Ansprüchen Dritter frei.

6. Speisen und Getränke

Speisen und Getränke sind vom A1 Hotel Restaurant Grauholz AG zu beziehen. In Sonderfällen (nationale Spezialitäten usw.) kann hierüber vorbehaltlich einer Servicegebühr bzw. Zapfengeld eine anderweitige schriftliche Vereinbarung getroffen werden.

7. Musikalische Unterhaltung

Bei Verpflichtung einer musikalischen Unterhaltung gelten die folgenden Bedingungen:

1. Die Lautstärke ist auf einem Pegel zu halten, welche unsere anderen Gäste nicht stört.
2. Bitte beachten Sie beim Vertrag mit der Musik, dass bei uns das Ende der musikalischen Unterhaltung auf 01:30 Uhr festgelegt ist. Gegen eine Zugabe ist selbstverständlich nichts einzuwenden.
3. Elektronisch verstärkte Musik oder sonst laute Musik muss aus Rücksichtnahme auf unsere Hotelgäste ab 23:30 Uhr gedämpft werden.
4. Guggenmusik und ähnliche laute Darbietungen sind nach 22:00 Uhr nicht gestattet.

8. Zeitungsanzeigen/ sonstige Werbung

Zeitungsanzeigen und sonstige Werbung mit Hinweis auf Veranstaltungen im A1 Hotel Restaurant Grauholz AG bedürfen grundsätzlich vorheriger schriftlicher Zustimmung A1 Hotel Restaurant Grauholz AG. Bei Veröffentlichung ohne Zustimmung kann die A1 Hotel Restaurant Grauholz AG die Veranstaltung absagen; in diesem Fall gilt vorstehende Ziffer 3. (Absagen)

9. Versicherung

Die A1 Hotel Restaurant Grauholz AG lehnt jegliche Verantwortung für Diebstahl und Beschädigungen von mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab.

10. Verschiedenes

a) Als Erfüllungsort und Gerichtsstand wird Bern vereinbart. Dem A1 Hotel Restaurant Grauholz AG steht es jedoch frei, auch am Wohnort bzw. Sitz des Bestellers zu klagen.

b) Die allgemeinen Bedingungen sowie die auf ihrer Grundlage geschlossenen Verträge unterliegen ausschliesslich dem Schweizerischen Recht.

c) Sollte eine Bestimmung dieser allgemeinen Bedingungen unwirksam sein, so berührt dies im Zweifel die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen nicht. An Stelle der ungültigen Bestimmungen gilt vielmehr eine möglichst nahekommende, gültige Bestimmung.

d) Abweichende Vereinbarungen bedürfen stets der schriftlichen Form.