

Tropenhaus Frutigen Bankettvorschläge (ab 10 Personen)

Wir freuen uns über Ihr Interesse am Tropenhaus Frutigen als Ort für Ihren Anlass, und freuen uns Ihnen unsere Bankettvorschläge zu unterbreiten.

Die Gastronomie im Tropenhaus Frutigen bietet Ihnen eine breite Palette von Möglichkeiten. Wählen Sie eines der von uns zusammengestellten Menüs oder stellen Sie Ihre gewünschte Menüfolge selber zusammen.

Die verschiedenen Gerichte sind auch als kleine „Häppli“ oder einzelne Tellergerichte erhältlich.

Das Tropenhaus Bankettangebot wird saisonal und je nach Marktangebot erweitert und geändert. Dem Grundsatz „Exotisch regionale Gerichte“ bleiben wir das ganze Jahr über treu.

Die Produkte stammen von ausgewählten Lieferanten aus der Region oder von COOP und seinen Partnern. Bei allen Produkten wird, wann immer möglich, auf eine biologische und nachhaltige Produktion geachtet.

Die angegebenen Preise sind Richtpreise und verstehen sich pro Person, inkl. Service und MwSt. Sie können bei schwankenden Einkaufspreisen angepasst werden. Es gelten die Preise der individuellen Offerte.

Menüvorschläge für Ihren Tropenhausanlass

Tropenhaus Lunchquartett

1.

Mousse von geräuchertem Stör mit Saisonsalatbouquet
**

Gebratene Schweineschnitzel mit Mango-Curryrahm
Spätzli
**

Kandertaler Quarkcreme mit Heidelbeeren

2.

Pikanter Salat mit exotischen Früchten
**

Zartes Pouletbrüstchen mit Limonengrassauce
Reis mit Bananenchips
**

Kandertaler Sauerrahmparfait mit Berghonig

3.

Salatbouquet mit Bergkäsestreifen und Bergblumen
**

Störschnitzel in Eihülle auf Wok-Gemüwestreifen mit Orangen-Pfeffersauce
Kleine Pellkartoffeln
**

Mangosuppe mit Kandertalerjoghurt

4.

Vegetarisch

Frischkäse mit Kräutern und Saisonsalat
**

Frutiger Weizenfleisch Spezzantino (italienisches Ragout) auf Pasta al basilico
**

Kokosnusscreme mit sonnengetrockneten Papayawürfeln und Ananas

ganze Menüs je CHF 28.00

ohne Vorspeise CHF 23.00

ohne Dessert CHF 23.00

nur Hauptgang CHF 19.00

Exotisch regionale Menus

Störsüppchen mit Randenwürfel und Kokosnussmilch

**

Gebratene Kalbsschulter auf Apfel-Paprikagoulasch
Kartoffeln mit Bergkäutern und Steinsalz

**

Vanille-Joghurtmousse mit in Pfeffer caramelisierten Orangenfilets

CHF 34.00

Carpaccio von mariniertem Störfilet
auf pikantem Rohkostsalat (Limonensaft, Sweet-Chillisaucе, Wurzelgemüse)

**

Lammvoressen mit Morcheln in Vanillejus
Kartoffel-Spinatpüree

**

Nidletäfelicreme

CHF 39.00

Störvariation mit Salatbouquet

**

Kalbsnüsschen in Balsamico-Papayajus
auf gebratener Brotbaumfruchttranche

**

Schokoladenvariation

CHF 46.00

Salatbouquet mit gebackenen Störstreifen an Sweet-Chilidressing

**

Rettichcappuccino mit Kaviar

**

Grilliertes Störfilet mit Lauch in Suurmoschtsauce und Koriander
Tropical Reis

**

Apfel-Vanillejalousie in Mango-Limonencreme

CHF 49.50

Tropenhaus - Exklusiv

Störvariation mit Salatsträusschen

**

Randencappuccino mit Kaviar und Vodka

**

Grillierte Störfilettranche mit Steinsalz, Alpenkräutern, Champagner
und Tropenhauspapillon (Blätterteiggebäck)

**

Rosa gebratenes Rinderfilet an einem Humagnejus mit Flusskrebse auf gebratenem Gemüse und
Kochbananenchips

**

Berner Oberländer Käseselektion „Tropenhaus“ mit Quittensenf

**

Crêpe mit exotischen Früchten und Lime-Vodkasorbet mit Cranberry

CHF 148.00

mit dem zu jedem Gang passenden Wein serviert

CHF 220.00

Apéro – Cocktail - Stehlunch

Apéro	Pro Person 3-4 Häppchen
Cocktail	Pro Person 5-6 Häppchen
Stehlunch	Pro Person 6-8 Häppchen

Apero Kombinationen (ab 10 Personen)

Tropenschmaus

Störknusperli mit pikanter Sauce, Kochbananenchips pikanter Salat mit exotischen Früchten, Cashewnüsse exotisch gewürzt	CHF 6.00/ pro Person
--	----------------------

Frutigtalerleckereien

Marinierte Bergkäsestreifen mit Bergblumen Crostini mit Frutiger Tofu-Pilzcreme, Stör-Würstchen, Lauchkartoffeln mit Gumpeselwurst	CHF 8.50/ pro Person
--	----------------------

Tropenhaus deluxe

Cévice vom Stör mit pikanter Tomaten-Salsita, Pouletbrustwürfel Mit Limonengrassauce, würzige Kochbananenchips, Mousse von geräuchertem Stör, pikanter Salat mit exotischen Früchten	CHF 9.50/ pro Person
---	----------------------

Kalt

Portion geröstete Cashewnüsse exotisch gewürzt	CHF 4.00
Cévice vom Stör mit pikanter Tomaten-Salsita	CHF 8.50
Mousse von geräuchertem Stör	CHF 7.00
Belugalinsensalat mit Sauerrahm und Ei	CHF 6.50
Pikanter Salat mit exotischen Früchten	CHF 6.00
Pikanter Rohkostsalat aus den Kandertropen	CHF 7.00
Marinierte Bergkäsestreifen mit Bergblumen	CHF 7.50
Kandertaler Frischkäse mit Kräutern	CHF 6.50
Tartar von geräuchertem Stör	CHF 9.50
Frutiger Salamettstückli (3 Stk.) in Olivenöl und getrockneten Tomaten	CHF 5.50
Marinierter hiesiger Schafskäse (4 Würfel) mit Limonengras und Zwiebeln	CHF 6.00
Crostini mit Frutiger Tofu-Pilzcreme	CHF 3.00
Sandwich mit Kräuterquark	CHF 3.50
Sandwich mit geräuchertem Rindfleisch(Mostbröckli)	CHF 4.50
Sandwich mit Alpkäse	CHF 4.00
Lauwarme Kartoffel mit Kaviar und Sauerrahm	CHF 28.00

Warm

Würzige Kochbananenchips (Port. ca. 6 Stk.)	CHF 5.50
Störknusperli mit pikanter Sauce	CHF 2.50
Störkrapfen mit Kräuterquark	CHF 4.50
Schwingerhörndli mit Trockenfleischwürfel und Brösmeli	CHF 7.50
Frutiger Weizenfleischcurry mit Bananenchips	CHF 8.50
Kartoffel-Spinatpüree mit geräuchertem Stör	CHF 9.50
Apfel – Paprikagoulasch mit pikantem Frutiger Tofu	CHF 7.00
Stör- Würstchen	CHF 6.00
Pouletbrustwürfel in Limonengrassauce	CHF 8.50
Lauchkartoffeln mit Gumpeselwurst	CHF 7.50
Tropical Reis	CHF 4.50

Süss

Frutiger Quarkcreme mit Heidelbeeren	CHF 5.50
Mangosuppe mit Kandertaler Joghurt	CHF 6.50
Kokosnusscreme mit Papayawürfeln und Ananas	CHF 6.00
Vanille – Joghurtmousse mit im Pfeffer caramelisierten Orangenfillets	CHF 7.00
Nidletäfelcreme	CHF 5.50
Exotischer Fruchtsalat mit Limonengras und Kokos	CHF 5.00

Mindestbestellanzahl: 10 Stück pro Sorte
Die angegebenen Preise verstehen sich pro Häppchen, inkl. Service und MwSt.

Stellen Sie sich Ihr Menü nach Ihrem Gusto zusammen

Die Gerichte servieren wir Ihnen auf Teller oder in Büffetform.

Vorspeisen kalt

Mousse von geräuchertem Stör mit Salatbouquet	CHF 16.00
Carpaccio von mariniertem Störfilet auf pikantem Rohkostsalat	CHF 18.50
Céviche vom Stör	CHF 18.00
Störvariation – geräuchert, mariniert, Mousse und Kaviar	CHF 36.00
Pikanter Salat mit exotischen Früchten	CHF 12.50
Salatbouquet mit Bergkäsestreifen und Bergblumen	CHF 14.50
Kaviar mit Blinis und Vodka	nach Aufwand

Suppen

Klare Störsuppe mit Gemüse und Safran	CHF 9.50
Störsüppchen mit Randen und Kokosnussmilch	CHF 11.00
Randencappuccino mit Kaviar und Vodka	CHF 19.00

Vorspeisen warm

Grillierte Störfilettranche mit Steinsalz, Alpenkräuter, Champagner und Tropenhauspapillon (Blätterteiggebäck)	CHF 23.00
Gnocchi mit Frutiger Waldpilzcrème	CHF 14.50

Hauptgerichte

Störschnitzel in Eihülle auf Wok-Gemüstreifen mit Orangen-Pfeffersauce und kleinen Pellkartoffeln	CHF 29.00
Gebratene Schweinefiletmignons mit Mango-Curryrahm Spätzli und gebratenes Saisongemüse	CHF 36.00
Gebratene Kalbsschulter auf Apfel-Paprikagoulasch Kartoffeln mit Bergkräuter und Steinsalz	CHF 32.00
Lammvoressen mit Morcheln in Vanillejus Kartoffel-Spinatpüree	CHF 34.00
Kalbsnüsschen in Balsamico-Papayajus auf gebratener Brotbaumfruchttranche und Tropical Reis	CHF 42.00
Grillierte Störfilettranche mit Steinsalz, Alpenkräutern, Champagner mit Wokgemüse und Tropenhauspapillon (Blätterteiggebäck)	CHF 42.00
Rosa gebratenes Rinderfilet an einem Humagnejus mit Flusskrebse auf gebratenem Gemüse, Kochbananenchips und parfümiertem Risotto	CHF 52.00
Tropenhaus-Gemüsecurry im Reisring (Vegetarisch)	CHF 24.00

Dessert und Süssspeisen

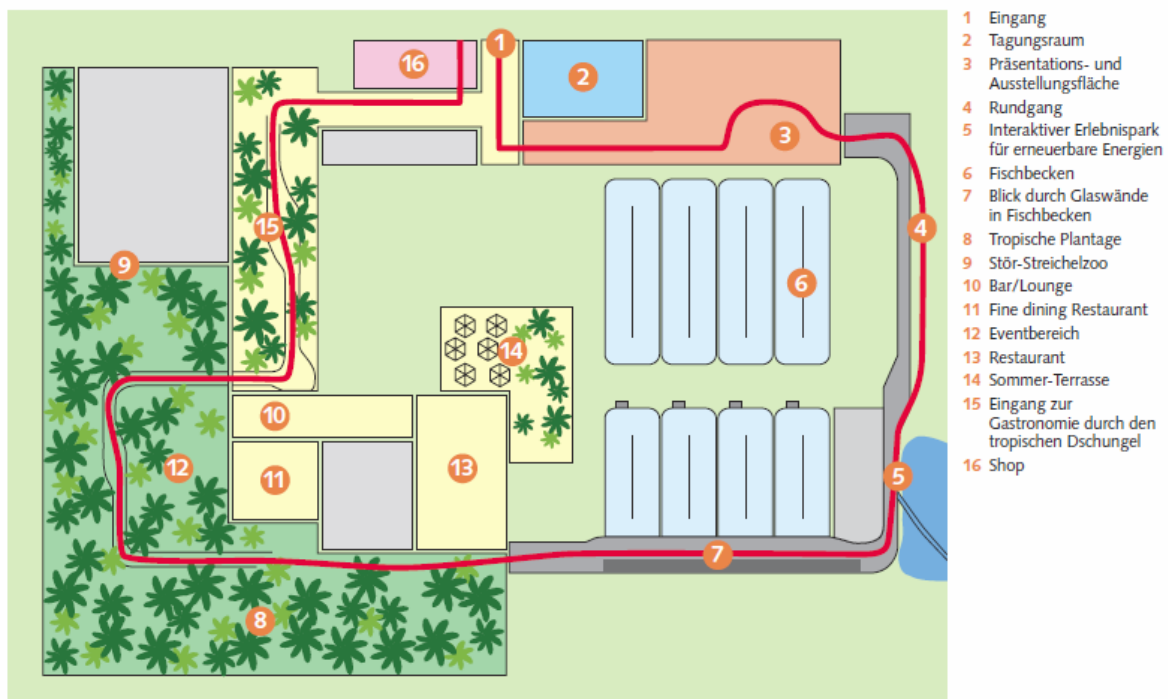
Berner Oberländer Käseselektion „Tropenhaus“ mit Quittensenf	CHF 16.00
Lime-Vodkasorbet mit Cranberry	CHF 13.50
Apfel-Vanillejalousie in Mango-Limonencreme	CHF 12.50
Schokoladenvariation tropical	CHF 16.00
Crêpes mit exotischen Früchten und Lime-Vodkasorbet mit Cranberry	CHF 19.00

Räumlichkeiten für geschlossene Gesellschaften

Je nach Verfügbarkeit kann das ganze Restaurant sowie der Bereich „Esturgeon“ inkl. Eventbereich im Gewächshaus für Anlässe genutzt werden.

Esturgeon (11)	bis 50 Sitzplätze bis 100 Stehplätze
Eventbereich (12)	bis 150 Sitzplätze bis 300 Stehplätze
Eventbereich & Esturgeon (11/12)	bis 200 Sitzplätze bis 350 Stehplätze
*Ganzes Restaurant inkl Eventbereich & Esturgeon (10/11/12/13)	bis 300 Sitzplätze bis 500 Stehplätze

*(Nur in Kombination mit Gastronomieleistungen und ausserhalb der Öffnungszeiten der Ausstellung möglich)



Auditorium (2)

Im Auditorium, der auch als Vortragssaal genutzt werden kann, können keine Getränke oder Speisen angeboten werden, die Belegung ist kostenpflichtig

Inklusive Beamer, Mikrophon – bis 100 Plätze

1 Tag	CHF 400.00
½ Tag	CHF 280.00
Bis 1 Stunde	CHF 50.00

Weitere Leistungen (Dekorationen, Musikanlage etc.) werden nach Aufwand und separater Preisliste verrechnet.

Allgemeine Geschäftsbedingungen Tropenhaus Frutigen AG

Preise

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.6% Mehrwertsteuer.

Reservationsbestätigung

Die Reservation von Räumen und Banketten sowie die Vereinbarung sonstiger Leistungen werden mit schriftlicher Bestätigung der Tropenhaus Frutigen AG an den Veranstalter für beide Seiten bindend.

Konsumationen

Konsumationsleistungen sind ausschliesslich über die Gastronomie Tropenhaus Frutigen zu beziehen.

Annulationsbedingungen

Annulationen, sowie sämtliche Änderungen der bereits bestätigten Leistungen müssen schriftlich erfolgen.

Bis 14 Tage vor dem Anlass:	Zum Zeitpunkt der Annulation bereits erbrachte Leistungen (Planungs- und Vorbereitungsarbeiten, Materiallieferungen, Leistungen und Verbindlichkeiten gegenüber Drittfirmen etc.) werden gemäss den getätigten Aufwendungen in Rechnung gestellt.
Bis 7 Tage vor dem Anlass:	50% des bestätigten Angebotes (Gastronomie, Raummiete, Führungen)
Bis 48 Stunden vor dem Anlass:	75% des bestätigten Angebotes (Gastronomie, Raummiete, Führungen)
Am Tag:	100% des bestätigten Angebotes (Gastronomie, Raummiete, Führungen)

Die zwei Werktage (48 Stunden) vor dem Anlass gemeldete Teilnehmerzahl gilt als verbindlich und dient als Rechnungsbasis.

Bei wesentlichen Änderungen, die eine teilweise oder komplette Neuorganisation des Anlasses bewirken, wird eine neue Auftragsbestätigung erstellt.

Zahlungsbedingungen

Im Anschluss an Ihren Anlass erhalten Sie eine Gesamtrechnung für die beanspruchten Leistungen. Diese Rechnung ist innert 30 Tagen ohne Abzug zu begleichen.

Versicherung

Versicherung der Teilnehmer an der Veranstaltung des Vertragspartners ist Sache des Vertragspartners. Die Tropenhaus Frutigen AG lehnt jede Haftung für Diebstahl und Beschädigung von mitgebrachten Objekten ab.

Gerichtsstand

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Frutigen.