

Forfaits Mariage Bühlberg



Forfaits Mariage Bühlberg

À partir de 20 Personnes

	Bronze	Argent	Or	Platine
Arrivée la veille pour les futurs mariés avec Forfait Gourmet				✓
Styling (coiffure & make-up) des futurs mariés au beauty & spa 7sources				✓
Package test : dîner, maquillage, nuitée avant la période de l'évènement				✓
Organisation de la fête de mariage	✓	✓	✓	✓
Transfert au Bühlberg et retour au village				✓
Boisson de bienvenue (eau minérale, Bowle avec et sans alcool)	✓		✓	
Champagne de bienvenue				✓
Cérémonie libre (mobiliier & préparation)			✓	✓
Maître de cérémonie				✓
Décoration florale pour la cérémonie ou l'église			✓	✓
Apéritif avec vin blanc, prosecco, eau minérale, jus d'orange et 2 amuse-bouche par personne		✓		
Grand apéritif avec vin blanc, champagne, bière, eau minérale, jus d'orange, soft drinks et 4 amuse-bouche par personne			✓	
Grand apéritif avec vin blanc, champagne, bière, eau minérale, jus d'orange, soft drinks et 5 amuse-bouche par personne				✓
Décoration florale pour l'apéritif		✓	✓	✓
Menu 4 plats ou buffet barbecue	✓	✓		
Menu 5 plats ou buffet barbecue			✓	
Menu 6 plats ou buffet barbecue				✓
Gâteau de mariage				✓
Carte du menu	✓	✓	✓	
Carte premium du menu				✓
Nappes blanches, serviettes, couverts, tables, tables hautes et chaises	✓	✓	✓	✓
Décoration florale pour le dîner	✓	✓	✓	✓
Forfait boissons	✓	✓	✓	✓
Table des cadeaux		✓	✓	
Table des cadeaux et transport des cadeaux dans la chambre des nouveaux mariés				✓
Projecteur, écran, micro et ampli		✓	✓	✓
Coûts de service jusqu'à 00h00	✓	✓		
Coûts de service jusqu'à 02h00			✓	
Coûts de service jusqu'à 04h00				✓
Snack de minuit				✓
DJ jusqu'à 04h00				✓
Forfait Boissons avec cocktails prédéfinis et long drinks jusqu'à 04h00				✓
Animation enfants jusqu'à minuit				✓
Cadeaux de départ pour les invités				✓
Candy Bar				✓
Photo-box avec nécessaire				✓
Bols à feu et bois de brûlage en extérieur		✓	✓	✓
Rangement, nettoyage et enlèvement des déchets	✓	✓	✓	✓
Nuitée dans une junior suite du Lenkerhof pour les nouveaux mariés		✓	✓	✓
Tarif par personne en CHF	165.-	205.-	265.-	A partir de 580.-

*Le tarif du forfait platine est défini en fonction du nombre de participants

Bronze

Choisissez votre menu 4 plats:

Entrées

- Soupe de pain au vin blanc avec herbes fraîches et fromage de montagne
- Crème de soupe à la tomate
- Soupe aux herbes agrémentée de crème
- Petite salade de mâche avec lard frit et cubes de pomme
- Petite salade avec sauce à l'italienne, graines, germes et croûtons
- Variation de salade avec fromage à rebibes de la Lenk, noix et croûtons
- Saumon fait maison, sauce à l'aneth et à la moutarde

Plats principaux

- Poitrine de poularde de maïs rôtie - découpée - sur risotto aux cèpes avec jus balsamique
- Selle de veau de la Lenk - rôtie d'une pièce - avec sauce à la crème de morilles, légumes assortis et nouilles fines
- Piccata milanaise de veau biologique de la Lenk avec fleurons de brocolis, spaghetti, coulis de tomates et parmesan
- Escalope de jeune porc panée avec frites et légumes grillés
- Steak de porc grillé avec beurre aux herbes, légumes grillés et frites
- Émincé de dinde à la zurichoises avec nouilles fines et légumes assortis

Desserts

- Petite tarte aux pommes et sauce vanille tiède
- Panna Cotta maison aux fruits des bois
- Variation de mousse au chocolat avec fruits frais

Choisissez vos vins (1 blanc et 1 rouge):

Blancs

Chasselas, Domaine Rouvinez, Valais, Suisse
Verdejo, Jaro, Rueda, Espagne
Chardonnay, Huarpe Wines, Mendoza, Argentine

Rouges

Garnacha & Tempranillo, Alvaro Palacios, Rioja, Espagne
Lancatay Malbec, Huarpe Wines, Mendoza, Argentine
Merlot, Paladin, Veneto, Italie

Les autres boissons incluses dans ce forfait sont :

Eau minérale gazeuse, Eau du Bühlberg, Soft drinks et boissons chaudes sans alcool

Décoration florale

Notre fleuriste se réjouit de vos souhaits de couleurs avec cinq photos d'exemples, à partir desquels elle saura réaliser fidèlement votre décoration florale.

Upgrades disponibles

- Choix de plats du forfait Argent + 6.- par personne
- Choix de boissons du forfait Argent + 8.50.- par personne
- Coûts de service à + 200.- par heure supplémentaire
- Cadeaux de départ pour les invités à CHF 10.- par personne

Argent

Choisissez vos 2 amuse-bouches:

- Olives (noires et vertes)
- Noix d'apéritif
- Chips
- Bâtonnets de pâte feuilletée
- Bâtonnets de légumes et Dip
- Petit-fours
- Viande séchée de la Lenk

Choisissez votre menu 4 plats :

Entrées

- Soupe de pain au vin blanc avec herbes fraîches et fromage de montagne
- Crémeux de betteraves au pesto de basilic
- Soupe aux herbes agrémentée de crème
- Plat de poivron jaune affiné avec du fromage blanc aux herbes
- Petite salade de mâche avec lard frit et cubes de pomme
- Variation de saumon maison et de truite fumée sur mousse de raifort avec pain aux noix
- Tortellini farcis au fromage frais aux herbes, olives et tomates cerises
- Variation de salade avec fromage à rebibes de la Lenk, noix et croûtons
- Filet de sandre frit en manteau de viande séchée sur choucroute à la crème
- Crème de soupe à la tomate
- Petite salade avec sauce à l'italienne, graines, germes et croûtons
- Saumon fait maison, sauce à l'aneth et à la moutarde

Plats principaux

- Piccata Milanese de veau bio de la Lenk avec rosettes de brocoli, risotto au citron et parmesan
- Echine de veau de la Lenk – rôti à la pièce – sauce crème et morilles, légumes assortis et nouilles fines
- Steak de porc de notre grill, beurre aux herbes, légumes grillés et frites
- Echine d'agneau – à point – en croûte d'herbes, haricots verts et pommes rissolées
- Entrecôte de bœuf, beurre aux herbes, fèves au lard et röstifrites

Desserts

- Petite tarte aux pommes et sauce vanille tiède
- Panna Cotta maison aux fruits des bois
- Variation de mousse au chocolat avec fruits frais
- Tiramisu maison et glace café
- Meringue avec glace au whisky et crème
- Tarte à l'abricot et son sorbet

Choisissez vos vins (1 blanc et 1 rouge):

Blancs

Sauvignon Blanc, Sebastian Fargette, Loire, France
Weissburgunder, Schäfer Fröhlich, Nahe, Allemagne
Chasselas, Domaine la Colombe, Valais, Suisse
Riesling, Karthäuserhof, Mosel, Allemagne

Rouges

Tempranillo & Mazuelo & Graciano, Bodegas Amezola, Rioja, Espagne
Barbera, Marchesi Alfieri, Piemont, Italie
Tempranillo, Garcia Figuero, Ribera del Duero, Espagne
Primitivo, Varvaglione, Apulien, Italie

Les autres boissons incluses dans ce forfait sont :

Eau minérale gazeuse, eau du Bühlberg, soft drinks, prosecco, bière et boissons chaudes sans alcool

Décoration florale

Notre fleuriste se réjouit de vos souhaits de couleurs avec cinq photos d'exemples, à partir desquels elle saura réaliser fidèlement votre décoration florale.

Upgrades disponibles

- Offre apéritif du forfait Or + 12.- par personne
- Offre de menu du forfait Or + 14.- par personne
- Offre de boissons du forfait Or der Gold-Pauschale + 19.- par personne
- Coûts de service + 200.- par heure supplémentaire
- Cadeaux de départ pour les invités + 10.- par personne



Or

Choisissez vos 4 amuse-bouche:

- Olives (noires et vertes)
- Bâtonnets de légumes et Dip
- Petit-fours
- Viande séchée de la Lenk
- Trio de Flammkuchen (classique, végétarien et au saumon)
- Fromage à rebibes de la Lenk et légumes en marinade faits maison
- Mélange de noix fait maison aux noisettes grillées, noix de cajou et amandes

Choisissez votre menu 5 plats:

Entrées

- Soupe de pain au vin blanc avec herbes fraîches et fromage de montagne
- Crémeux de betteraves au pesto de basilic
- Soupe aux herbes agrémentée de crème
- Plat de poivron jaune affiné avec du fromage blanc aux herbes
- Petite salade de mâche avec lard frit et cubes de pomme
- Variation de saumon maison et de truite fumée sur mousse de raifort avec pain aux noix
- Tortellini farcis au fromage frais aux herbes, olives et tomates cerises
- Variation de salade avec fromage à rebibes de la Lenk, noix et croûtons
- Filet de sandre frit en manteau de viande séchée sur choucroute à la crème
- Risotto aux champignons des bois, tomate cerise et Knolle de Belp
- Tartare de veau de la Lenk, jaune d'œuf bio et ciboulette
- Variation de truite saumonée suisse, concombre et raifort

Plats principaux

- Piccata Milanese de veau bio de la Lenk avec rosettes de brocoli, risotto au citron et parmesan
- Echine de veau de la Lenk – rôti à la pièce – sauce crème et morilles, légumes assortis et nouilles fines
- Steak de porc de notre grill, beurre aux herbes, légumes grillés et frites
- Echine d'agneau – à point – en croûte d'herbes, haricots verts et pommes rissolées
- Entrecôte de bœuf, beurre aux herbes, fèves au lard et röstifrites
- Bar de mer sauce safran, légumes de Méditerranée et polenta
- Sandre suisse, sauce au Riesling, pommes de terre en purée ciboulette et brocoli aux amandes
- Duo de veau de la Lenk, purée de pommes de terre et légumes de saison

Desserts

- Petite tarte aux pommes et sauce vanille tiède
- Panna Cotta maison aux fruits des bois
- Variation de mousse au chocolat avec fruits frais
- Tiramisu maison et glace café
- Meringue avec glace au whisky et crème
- Tarte à l'abricot et son sorbet
- Assiette de fromages avec garniture
- Salade de fruits frais
- Crème bavaroise fourrée à la purée de framboise

Choisissez vos vins (1 blanc et 1 rouge):

Blancs

Sauvignon Blanc, Sebastian Fargette, Loire, France
Weissburgunder, Schäfer Fröhlich, Nahe, Allemagne
Chasselas, Domaine la Colombe, Valais, Suisse
Riesling, Karthäuserhof, Mosel, Allemagne

Rouges

Tempranillo & Mazuelo & Graciano, Bodegas Amezola, Rioja, Espagne
Barbera, Marchesi Alfieri, Piemont, Italie
Tempranillo, Garcia Figuero, Ribera del Duero, Espagne
Primitivo, Varvaglione, Apulien, Italie

Les autres boissons incluses dans ce forfait sont :

Eau minérale gazeuse, eau du Bühlberg, soft drinks, champagne, bière et boissons chaudes sans alcool

Décoration florale

Notre fleuriste se réjouit de vos souhaits de couleurs avec cinq photos d'exemples, à partir desquels elle saura réaliser fidèlement votre décoration florale.

Upgrades disponibles

- Offre de vins du forfait Platine + 10.- par personne
- Menüangebot der Platin-Pauschale + 29.- par personne
- Coûts de service + 200.- par heure supplémentaire
- Cadeaux de départ pour les invités + 10.- par personne



Platine

Choisissez vos 5 amuse-bouche

- Olives (noires et vertes)
- Bâtonnets de légumes et dip
- Petit fours
- Viande séchée de la Lenk
- Trio de flammkuchen (classique, végétarien et au saumon)
- Fromage à rebibes de la Lenk et légumes en marinade faits maison
- Mélange de noix grillées maison, avec noisettes, noix de cajou et amandes
- Petite soupe au choix en verrine

Choisissez votre menu 6 plats:

Entrées

- Soupe de pain au vin blanc avec herbes fraîches et fromage de montagne
- Crémeux de betteraves au pesto de basilic
- Soupe aux herbes agrémentée de crème
- Plat de poivron jaune affiné avec du fromage blanc aux herbes
- Petite salade de mâche avec lard frit et cubes de pomme
- Variation de saumon maison et de truite fumée sur mousse de raifort avec pain aux noix
- Tortellini farcis au fromage frais aux herbes, olives et tomates cerises
- Variation de salade avec fromage à rebibes de la Lenk, noix et croûtons
- Filet de sandre frit en manteau de viande séchée sur choucroute à la crème
- Risotto aux champignons des bois, tomate cerise et Knolle de Belp
- Tartare de veau de la Lenk, jaune d'œuf bio et ciboulette
- Variation de truite saumonée suisse, concombre et raifort

Plats principaux

- Piccata Milanese de veau bio de la Lenk avec rosettes de brocoli, risotto au citron et parmesan
- Echine de veau de la Lenk – rôti à la pièce – sauce crème et morilles, légumes assortis et nouilles fines
- Steak de porc de notre grill, beurre aux herbes, légumes grillés et frites
- Echine d'agneau – à point – en croûte d'herbes, haricots verts et pommes rissolées
- Entrecôte de bœuf, beurre aux herbes, fèves au lard et röstifrites
- Bar de mer sauce safran, légumes de Méditerranée et polenta
- Sandre suisse, sauce au Riesling, pommes de terre en purée ciboulette et brocoli aux amandes
- Duo de veau de la Lenk, purée de pommes de terre et légumes de saison

Desserts

- Petite tarte aux pommes et sauce vanille tiède
- Panna Cotta maison aux fruits des bois
- Variation de mousse au chocolat avec fruits frais
- Tiramisu maison et glace café
- Meringue avec glace au whisky et crème
- Tarte à l'abricot et son sorbet
- Assiette de fromages avec garniture
- Salade de fruits frais
- Crème bavaroise fourrée à la purée de framboise

Choisissez vos vins (1 blanc et 1 rouge):

Blancs

Sauvignon Blanc, Domaine Brock, Loire, France
Chardonnay, Merryvale Vineyards, Napa Valley, USA
Heida, Charles Bonvin, Valais, Suisse

Rouges

Merlot, Angelo Delea, Tessin, Suisse

Cabernet Sauvignon & Merlot & Petit Verdot, Tenuta die Sette Cieli, Tessin, Suisse

Tempranillo, Leda, Castilly y Leon, Espagne

Nebbiolo, Rochhe Costamagne, Piemont, Italie

Les autres boissons incluses dans ce forfait sont :

Eau minérale gazeuse, eau du Bühlberg, soft drinks, champagne, bière, boissons chaudes, et des long drinks et spiritueux prédéfinis.

Décoration florale

Notre fleuriste se réjouit de vos souhaits de couleurs avec cinq photos d'exemples, à partir desquels elle saura réaliser fidèlement votre décoration florale.

Choisissez votre snack de minuit :

- Hot dog en self-service
- Soupe d'orge des Grisons
- Bouillon aux tagliatelles de crêpe
- Pizza
- Mini Burger
- Buffet de charcuterie et fromage
- Currywurst

Choisissez vos cadeaux de départ:

- Nidletäfelì
- 3 pralines maison
- Sachet de chocolat brisé



Barbecue plutôt que menu

Salade

Buffet de salades avec cinq crudités, trois salades feuille et deux sauces, croutons, graines, pain de campagne et baguette

De notre fumoir

Cuisse de veau à la pièce, spare ribs

Du grill

Steaks de filet de porc, steaks d'ailoyau de bœuf, brochettes de poulet, petites grillades Bühlberg et filet de saumon en papillote

Végétarien

Fromage à griller de la Lenk et brochettes de légumes

Accompagnements

Légumes grillés, maïs en épi, pommes de terre au romarin, Frites

Dips & sauces

Beurre aux herbes, sauce à l'ail, sauce cocktail, sauce curry, sauce BBQ, Guacamole et dip de crème aigre

Dessert

Dessert en verrine (sélection du forfait Bronze)

Remise

Forfait Argent =	-6.-	pro Person
Forfait Or =	-20.-	pro Person
Forfait Platine =	-56.-	pro Person

Nous nous réservons le droit d'apporter des changements à l'offre. Les conditions valables seront celles de l'offre contractuelle.