★★★

HOTEL BÄREN TWANN



BANKETTDOKUMENTATION

Familie Aeschlimann
Moos 36, 2513 Twann

info@baeren-twann.ch
Telefon +41 32 315 20 12
Fax +41 32 315 22 92

GASTFREUNDSCHAFT, DIE VON HERZEN KOMMT

Tradition, Leidenschaft und unvergessliche Momente.



Hinter jedem gelungenen Anlass stehen Menschen, die mit Herzblut, Engagement und Freude für Sie da sind.

Ob Hochzeit, Familienfeier oder Firmenanlass – unser Bärenteam setzt alles daran, Ihre Wünsche Wirklichkeit werden zu lassen und Ihren besonderen Tag unvergesslich zu gestalten.

Mit viel Liebe zum Detail, persönlicher Betreuung und echter Gastfreundschaft sorgen wir dafür, dass Sie sich bei uns rundum wohlfühlen.

«Ihre besonderen Momente sind unsere Leidenschaft.»

Liebe Gäste

schön...

... dass Sie sich für unser Haus entschieden haben

- oder es zumindest in Erwägung ziehen!

Vielen herzlichen Dank für Ihr Interesse.



Das einladende, gastliche und traditionsreiche Hotel Bären Twann am Bielersee seit 1526, mit dem Twanner „Bärewy“, bekannt für seine ausgezeichnete Fischküche, verleiht Ihrem Anlass den besonderen, festlichen Glanz: Ob Hochzeit, Taufe, Geburtstagsfeier, Konfirmation, Diplomfeier oder Geschäftsjubiläum, wir haben für Sie den passenden Raum bis zu 400 Personen.

In der folgenden Dokumentation erwarten Sie wichtige Informationen, eine breite Palette an Menuvorschlägen sowie viele Gerichte für Ihr persönlich zu gestaltendes Menu. Selbstverständlich kann die vorliegende Auswahl nach Ihren Bedürfnissen und Vorlieben angepasst und abgeändert werden.

Für die Menubesprechung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Wir bitten Sie, uns Ihren Besuch anzumelden, damit wir Ihren Anlass in aller Ruhe besprechen können.

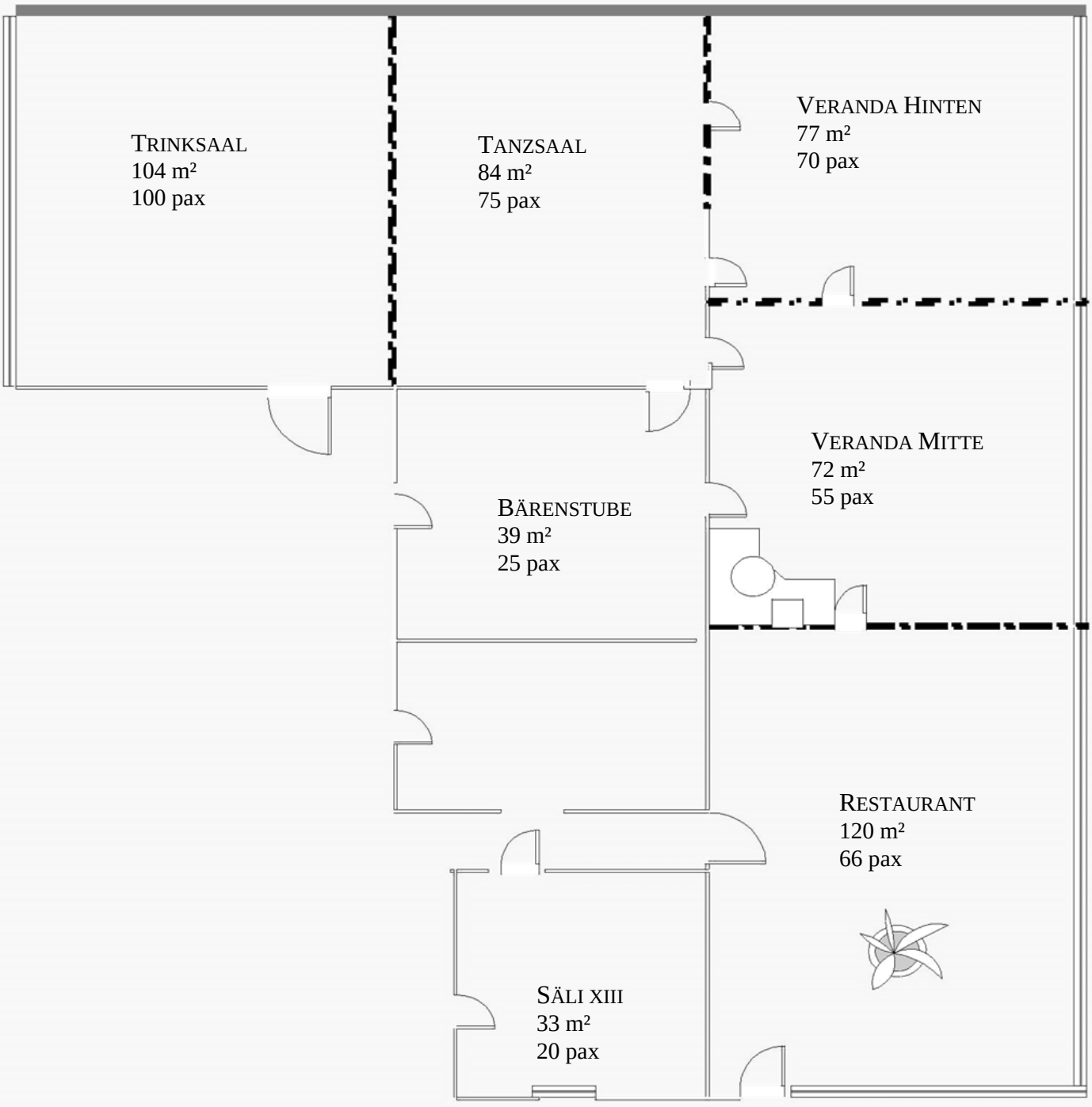
Wir freuen uns schon jetzt, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen und versichern Ihnen unsere vollste Aufmerksamkeit.

Mit bärenstarken Grüssen aus dem wunderschönen Twann

HOTEL BÄREN TWANN
Familie Aeschlimann
und das Bärenteam

Das Hotel Bären verfügt über **7 verschiedene Räumlichkeiten** mit einer Gesamtkapazität von **400 Personen**. Alle unsere Räume sind hell, freundlich und haben **Tageslicht** und eine wunderschöne Aussicht auf den See und/oder die Rebberge.

Mit unserer optimalen Infrastruktur wird Ihr Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis.



„Der Geist ist denselben Gesetzen unterworfen wie der Körper: beide können sich nur durch beständige Nahrung erhalten.“

Luc de Clapiers



APERITIF

KLEINE DELIKATE KNABBEREIEN

Blätterteiggebäck	pro Person	Fr.	3.00
Bunte Platte Canapés	pro Stück	Fr.	2.50
Knusprige Bruschetta	pro Stück	Fr.	2.50
Gazpacho-Shot	pro Stück	Fr.	2.50
Kürbiscremesüppli mit Amarettischaum und Kürbiskernöl in der Espresso Tasse serviert	pro Stück	Fr.	4.50
Mozzarellaperlen Cocktail mit Cherrytomaten	pro Stück	Fr.	3.00
Mit Cantadou gefüllte Auberginenröllchen	pro Stück	Fr.	3.00
Buntes Antipasti-Türmchen	pro Stück	Fr.	4.50
Leichtes Frischkäsemousse mit Gartenkräutern und Rauchlachs	pro Stück	Fr.	3.50
Erfrischendes Avocadomousse mit Tarama und Crevetten	pro Stück	Fr.	7.50
Köstliche Avocadocreme mit frischen Lachs-Tartar mit Limette mariniert	pro Stück	Fr.	6.00
Frittierte Chickenwings an rauchiger Barbecue Sauce	pro Stück	Fr.	3.50
Vegetarische-Frühlingsrolle	pro Stück	Fr.	3.50
Panierte Riesencrevetten an Sweet-Chilisauce	pro Stück	Fr.	3.50
Seeländer Gemüse-Stängelchen mit Dip-Saucen	pro Person	Fr.	4.00
Zander-Fischknusperli mit Mayonnaise	pro Korb	Fr.	24.50
Elsässer „Flammchueche“	pro Person	Fr.	4.50



„Die Speisetafel ist der einzige Ort, wo man sich niemals während der ersten Stunde langweilt.“

Jean Anthelme Brillat-Savarin

KÜCHENCHEF **RAPHAËL ANTZLINGER** EMPFIEHLT

MENU 101 Fr. 35.00

Blattsalate
***
Kügeli Pastetli
Erbsen und Karotten
***
Karamelköpfli mit Rahm

MENU 102 FR. 36.00

Gemüsecremesuppe
***
Pouletschenkel an Rotweinsauce
Kartoffelstock und Tagesgemüse
***
Gebrannte Creme mit gerösteten Haselnüssen

MENU 103 FR. 36.50

Blattsalat mit Dörrtomaten
***
Glasierte Schweinshaxe an Rotweinsauce
Polenta und Tagesgemüse
***
Apfel-Joghurtschaumcreme

MENU 104 FR. 37.00

Blattsalate
***
Hackbraten mit Dörrzwetschgen
Pommes frites und Mischgemüse *
***
Coupe Melba

MENU 105 FR. 35.00

Bouillon mit Flädli
***
Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce
Kartoffelstock und Mischgemüse
***
Gebrannte Creme mit gerösteten Haselnüssen

MENU 106 FR. 37.00

Blattsalat mit Croutons und Ei
***
Pouletgeschnetzeltes an Currysauce
Pilaw-Reis und Früchte-Macédoine
***
Apfel-Joghurtschaumcreme

MENU 108 FR. 38.00

Gemüsecremesuppe

***

Saucisson auf Lauchgemüse
Salzkaroffeln

***

Coupe Melba

MENU 109 FR. 39.50

Bouillon mit Gemüsewürfelchen

***

Geräucherter Schweinshals mit Senfschaum
Dörrbohnen und Salzkartoffeln

***

Früchtesorbet
mit marinierten Früchten

MENU 110 FR. 44.00

Gemüsecremesuppe

***

Schweinsragout mit Champignons
Nudeln und Tagesgemüse

***

Framboisine
Marinierte Himbeeren, Vanilleglace & Rahm

MENU 111 FR. 49.50

Gemüsecremesuppe

***

Gebackene Zanderfilets (Teller)
Mayonnaise und Salzkartoffeln

***

Coupe Melba

MENU 112 FR. 54.00

Gemüsecremesuppe

***

Gebackene Felchenfilets (Teller)
Mayonnaise und Salzkartoffeln

***

Früchtemousse

MENU 113 FR. 47.50

Tagessuppe

***

Schweinsgeschnetzeltes, Paprika-Rahmsauce
Nudeln und Gemüsebouquet

***

Apfel-Joghurtschaumcreme

MENU 114 FR. 49.50

Tagessuppe

***

Schweinsbraten an Apfelrahmsauce
Nudeln und Gemüsebouquet *

***

Coupe Melba

MENU 115 FR. 48.00

Tagessuppe

***

Pouletbrust unter der Kräuterkruste
Herzoginkartoffeln und Gemüsebouquet

***

Framboisine
Marinierte Himbeeren, Vanilleglace & Rahm

MENU 116 FR. 58.00

Tagessuppe
***
Blattsalat
***
Gebackene Zanderfilets (Portion)
Mayonnaise und Salzkartoffeln
***
Apfel-Joghurtschaumcreme

MENU 117 FR. 62.00

Tagessuppe
***
Blattsalat
***
Gebackene Felchenfilets (Portion)
Mayonnaise und Salzkartoffeln
***
Gebrannte Creme mit gerösteten
Haselnüssen

MENU 118 FR. 65.00

Tagessuppe
***
Blattsalat
***
Felchenfilets Müllerin Art (Portion)
Salzkartoffeln
***
Früchtemousse

MENU 119 FR. 59.50

Tagessuppe
***
Kalbsgeschnetzeltes an
Pilzrahmsauce, Nudeln
und Gemüsebouquet (4 Sorten)
***
Coupe Melba

MENU 120 FR. 56.00

Tagessuppe
***
Kalbsschulterbraten mit Thymianjus
Herzoginkartoffeln
Gemüsebouquet (4 Sorten) *
***
Apfel-Joghurtschaumcreme

MENU 121 FR. 66.00

Tagessuppe
***
Blattsalat
***
Gebackene Felchenfilets (Portion)
Mayonnaise und Salzkartoffeln
***
Coupe Melba

MENU 122 FR. 66.00

Tagessuppe
***
Blattsalat
***
Rindsschmorbraten mit Perlzwiebeln
Pilzen und Croutons
Kartoffel-Mousseline
Gemüsebouquet (4 Sorten) *
***
Framboisine
Marinierte Himbeeren, Vanilleglace
& Rahm

MENÜS FÜR GANZ **BESONDERE ANLÄSSE**

BIELERSEE FELCHEN-MENÜ

Salatbouquet an Modenaessig und Olivenöl extra vergine
mit frittierten Felchenstreifen

* * *

Bielersee Fischsuppe mit Safran und Pernod

* * *

Felchenfilet pochiert an Orangensauce
Gedünstete Kefen und Pilawreis

* * *

Twanner Marc-Parfait mit Krokant
und eingelegten Sultaninen

Fr. 78.00

TRADITIONELLES MENÜ

Salatbouquet mit Croutons und Ei

* * *

Karottencremesuppe mit Ingwer

* * *

Schweinshalsbraten an Thymianjus
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet *

* * *

Framboisine
Marinierte Himbeeren
Vanilleglace und Rahm

Fr. 68.00

MENÜ 132

Waldpilz-Terrine mit Salatbouquet

* * *

Krustentiersuppe mit Cognac

* * *

Grillierte Pouletbrust an Safransauce Butterreis
und Gemüse Bouquet

* * *

Mango-Parfait
Himbeer-Coulis und Rahm

Fr. 72.50

MENÜ 133

Salatbouquet mit Tomaten- und Oliven-Crostini

* * *

Karottencrèmesuppe mit Ingwer

* * *

Rosa gebratenes Kalbskarre mit Morchelrahmsauce
Nudeln und Gemüsebouquet

oder

Kalbssteak mit Morchelrahmsauce
Nudeln und Gemüsebouquet

* * *

Framboisine
Marinierte Himbeeren
Vanilleglace und Rahm

Fr. 99.00

MENÜ 134

Morchelterrine an Cumberlandsauce
und Salatbouquet

* * *

Blumenkohl mit Rauchlachsstreifen

* * *

Felchenfilet pochiert an Orangensauce mit gedünsteten Kefen

* * *

Schweinsfilet vom Grill
Gemüserisotto und sautierten Pilzen

* * *

Hausgemachtes Schokoladenmousse
aus Grand Cru Schokolade Maracaïbo an Orangensauce

Fr. 102.00

MENÜ 135

Gemüse-Terrine mit Salatbouquet

* * *

Karottencrèmesuppe mit Ingwer

* * *

Zanderfilet im Kokosmantel auf Curryrahmsauce

* * *

Rosa gebratenes Lamm Carré unter der Kräuterkruste an Balsamico-Jus
Bratkartoffeln mit Knoblauch im Hemd und Gemüsebouquet

* * *

Dessertkomposition aus unserer Patisserie

Fr. 105.00

Menü Tricolore

Antipasto-Teller
(Rohschinken, Salami, mariniertes Gemüse, Oliven, Krevetten)

* * *

Gebackene Zanderfilets
Sauce Mayonnaise und Salzkartoffeln

* * *

Tris di Pasta
(z.B. Tagliatelle al Pesto,
Ravioli mit Spinat-Ricottafüllung und Gorgonzola
Penne arrabbiata)

* * *

Zitronen-Sorbet „Fratelli Campari“

* * *

Schweinscarrebraten mit Kräuterjus
Herzoginkartoffeln und Gemüsebouquet

* * *

Kleines Käsebuffet mit Früchtekorb (auf Wunsch), *Preis nach Verbrauch*

* * *

Vacherin glacé mit Früchten
Torta Nuziale

Fr. 115.00
(ohne Käse)

KALTE VORSPEISEN

Bunter Spargelsalat nach mediterraner Art, mit sonnengetrockneten Tomaten, marinierte Oliven und Parmaschinken (Nur im Frühling)	Fr. 16.50
Gemüsetartar mit Sauerrahm und Dill auf Rucolasalat	Fr. 16.50
Fischterrine mit Lachsforellenkern, Dillsauerrahm	Fr. 18.50
Morchelterrine an Cumberlandsauce auf Salatbouquet	Fr. 17.50
Frisches Lachstartar mit Tomaten Bruschetta und Rucola	Fr. 23.00
Antipasti-Teller (Chorizo, Dörrtomaten, Sbrinz, Serrano Rohschinken, mariniertes Gemüse, geräucherte Felchen, Oliven, Krevettenschwänzli in Knoblauch)	Fr. 25.00
Gemischter Salat	Fr. 13.50
Blattsalat	Fr. 11.00
Salatbouquet mit Croutons und Ei	Fr. 14.50
Salatbouquet mit Tomaten- und Oliven-Crostini	Fr. 15.50
Salatbouquet an Modenaessig und Olivenöl extra vergine mit lauwarmen Pilzen	Fr. 18.50
Salatbouquet an Modenaessig und Olivenöl extra vergine mit frittierten Felchenstreifen	Fr. 19.00

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Tagessuppe	Fr. 12.50
Bielersee Fischsüppchen mit Safran und Pernod	Fr. 16.50
Karottencrèmesuppe mit Ingwer	Fr. 12.50
Blumenkohl mit Rauchlachsstreifen	Fr. 13.50
Krustentiersuppe mit Cognac	Fr. 17.50
Hausgemachte Crèmesuppe nach Saison Weisse Rüben, Bärlauch, Spargel, Knoblauch mit Salbei, Tomaten, Steinpilz, Kürbis mit Ingwer	Fr. 12.50
Twanner Chasselas-Suppe, Marroni	Fr. 13.50

WARME VORSPEISEN

Eglifilets gebacken mit Sauce Tartar und Salzkartoffeln	Fr. 28.50
Eglifilets gebraten nach Müllerinart und Salzkartoffeln	Fr. 29.50
Felchenfilet pochiert an Orangensauce oder Weissweinsauce und Pilawreis	Fr. 29.50
Felchenfilet sautiert mit Pilzen, Zitronenwürfeln und Kapern, und Pilawreis	Fr. 29.50
Zanderfilet im Kokosmantel gebraten auf Currysauce und Pilawreis	Fr. 31.00
Sautierte Riesenkrevetten „Black Tiger“ an Pastis-Crèmesauce, Blattspinat und Pilaw Reis	Fr. 29.50
Ricotta-Ravioli mit Zitronen-Salbeibuttersauce	Fr. 17.00
Lasagne Casalinga	Fr. 16.00

HAUPTGERICHTE VOM FISCH (TELLERSERVICE)

Zanderfilet im Kokosmantel gebraten auf Currysauce und Pilawreis	Fr. 41.00
Lachsforellensaltinbocca mit Salbei und Rohschinken Gedünstete Kefen und Zitronenrisotto	Fr. 38.50
Eglifilets gebacken Sauce Mayonnaise und Salzkartoffeln	Fr. 39.50
Eglifilets Müllerin Art und Salzkartoffeln	Fr. 42.00
Felchenfilets gebacken, Sauce Mayonnaise und Salzkartoffeln	Fr. 39.00
Felchenfilets Müllerin Art und Salzkartoffeln	Fr. 41.00
Zanderfilets gebacken, Sauce Mayonnaise und Salzkartoffeln	Fr. 38.00
Zanderfilets Müllerin Art und Salzkartoffeln	Fr. 39.50

HAUPTGERICHTE VOM **RIND**

Rindsschmorbraten mit Perlzwiebeln, Pilzen und Croutons Kartoffel-Mousseline und Gemüsebouquet *	Fr. 39.00
Rosa gebratenes Rinds-Nierstück mit Sauce Béarnaise Schmelzkartoffeln und Gemüsebouquet *	Fr. 47.50
Rindsfilet am Stück mit Rosmarinjus Herzoginkartoffeln und Gemüsebouquet *	Fr. 53.00

HAUPTGERICHTE VOM **SCHWEIN**

Schweinsfilet auf Gemüserisotto mit sautierten Pilzen	Fr. 44.00
Schweinshalsbraten mit Thymianjus Kartoffelgratin und Gemüsebouquet *	Fr. 32.00
Glasierte Schweinshaxe an kräftiger Gemüsesauce Polenta und Gemüsebouquet	Fr. 29.50
Heisser Schinken mit Senfsauce Kartoffelgratin und Gemüsebouquet *	Fr. 29.00
Schweinsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce Nudeln und Gemüsebouquet	Fr. 29.50

HAUPTGERICHTE VOM **KALB**

Kalbsschulterbraten mit Thymianjus Herzoginkartoffeln und Gemüsebouquet *	Fr. 37.50
Kalbscarrébraten unter der Kräuterkruste Kartoffelgratin und Gemüsebouquet *	Fr. 56.00
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Nudeln und Gemüsebouquet	Fr. 56.00
Geschmorte Kalbshaxe Gremolata Tomaten-Polenta und Gemüsebouquet	Fr. 36.50
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce Nudeln und Gemüsebouquet	Fr. 40.50

***** Nur für Gruppen ab 20 Personen bestellbar.

HAUPTGERICHTE VOM **GEFLÜGEL**

Grillierte Pouletbrust an Safransauce Butterreis und Gemüse Bouquet	Fr. 32.00
Pouletbrust unter der Kräuterkruste Herzoginkartoffeln und Gemüsebouquet	Fr. 29.50
Geflügelgeschnetzeltes an Curryrahmsauce Pilawreis und Früchtegarnitur	Fr. 23.00
Gebratenes Poulet mit Rosmarinjus Pommes-Frites und Gemüsebouquet	Fr. 28.50

HAUPTGERICHTE VOM **LAMM**

Rosa gebratenes Lamm Carré unter der Kräuterkruste an Balsamico-Jus Bratkartoffeln mit Knoblauch im Hemd und Gemüsebouquet	Fr. 44.00

DESSERT

Hausgemachte Schokoladenmousse mit Maracaïbo Grand Cru Schokolade	Fr. 16.50
Frischer Fruchtsalat	Fr. 12.50
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm	Fr. 15.50
Bäre-Chöpfli nach Grossvaters Rezept	Fr. 13.50
Apfel-Joghurtschaumcrème	Fr. 9.50
Gebrannte Crème mit gerösteten Haselnüssen	Fr. 9.50
Twanner Marc-Parfait mit Krokant und eingelegten Sultaninen	Fr. 13.50
Framboisine Marinierte Himbeeren mit Vanilleglace und Rahm	Fr. 12.50
Dessertkomposition aus unserer Patisserie	Fr. 15.50
Dessertbuffet mit Käse ab 30 Personen	Fr. 31.00
Vacherin Glacé mit marinierten Himbeeren	Fr. 15.50





„Man muss viel gelernt haben, um über das, was man nicht weiss, fragen zu können.“

Jean Jacques Rousseau

Warum nicht mal wieder...

… konzentriert am Bielersee tagen

In unseren 7 verschiedenen Räumlichkeiten mit Sicht und einem Gesamtvolumen bis zu 400 Personen bieten wir Ihnen die optimale Infrastruktur, um Ihre Seminare und Konferenzen zu einem vollen Erfolg zu machen.

Unsere attraktiven Seminarpauschalen bieten Ihnen das „Rundum-Sorglos-Paket“.



… entspannt übernachten

In unseren 13 liebevoll eingerichteten Zimmern mit Seeblick oder Rebbergsicht und 3* Komfort lässt es sich entspannen und Kraft tanken für den nächsten Tag.
Einzelzimmer ab CHF 129.00
Doppelzimmer ab CHF 219.00.

Bei mehreren Buchungen im Zusammenhang mit einer Feierlichkeit oder einem Seminar erstellen wir Ihnen gerne eine individuelle Offerte.



INFORMATIONEN & ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN AGB

Um Ihnen einen gelungenen Ablauf Ihres Festes zu gewährleisten, möchten wir Sie auf einige Punkte aufmerksam machen:

Aperitif: Als Einklang für Ihr Fest empfehlen wir Ihnen ein Apero in unserem schönen Garten, auf der Terrasse, im Gewölbekeller „Bärentatze“ oder in einem unserer Säle.

Personenzahl: Unsere Menus servieren wir gerne ab ca. 20 Personen. Wir bitten Sie, uns die genaue Teilnehmerzahl bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass bekannt zu geben. Die 48 Std. vorher gemeldete Zahl ist massgebend für die Berechnung der Menus.

Tischdekoration: Blumenarrangements organisieren wir Ihnen gerne. Diese werden zu Selbstkosten-Preisen verrechnet. Selbstverständlich dürfen Sie die Dekoration auch selber mitbringen oder bestellen.

Bestuhlung: Nach Möglichkeit richten wir uns gerne nach Ihren Wünschen, welche Sie uns mindestens 2 Wochen vor dem Anlass mitteilen.

Menukarten: Das Menu, mit Ihrer persönlichen Aufschrift, wird vom Hotel Bären kostenlos gedruckt und auf den Tischen aufgelegt. Ihre Tischkärtchen geben Sie bitte bis spätestens 3 Tage vor dem Anlass bei uns ab.

Kinder: Für unsere kleinen Gäste haben wir eine spezielle Kinderkarte. Ebenso steht den Kindern unser Spielzimmer „Zum Bäremutz“ und der Spielplatz im Garten zur Verfügung. (Benutzung auf eigenes Risiko)

Tischreden/Spiele: Bitte teilen Sie uns den zeitlichen Ablauf Ihres Festes mit, damit Sie keine unliebsame Wartezeit haben und wir Ihnen die optimale Qualität der Speisen gewährleisten können.

Verlängerung: Nach Mitternacht bis maximal 03.00 Uhr. Pro Stunde verrechnen wir Ihnen Fr. 200.00. Spielzeit der Musik bis maximal 01.00 Uhr.

Tortenservice: Falls Sie eigene Torten oder Desserts mitbringen, verrechnen wir Ihnen für unsere Dienstleistung Fr. 7.50 pro Person.

Zapfengeld: Für mitgebrachten Wein verrechnen wir pro 75cl Flasche ein Zapfengeld. Weisswein: Fr. 25.00, Rotwein: Fr. 30.00, Schaumwein: Fr. 35.00. Damit wir den Wein mit der korrekten Temperatur servieren können, bitten wir Sie, diesen 2 Tage vorher anzuliefern.

Saalmiete: Für Bankette stellen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten unentgeltlich zur Verfügung.

Preise/Rechnung: Unsere Preise sind Nettopreise inkl. MwSt. Allfällige Änderungen bleiben vorbehalten. Sehr gerne nehmen wir Ihre Barzahlung entgegen. Wir akzeptieren auch Maestro (EC- Direct), Postcard, Mastercard, Visa. (Gegen Rechnung innert 5 Tagen rein Netto nur nach vorheriger Absprache!)

Zimmerreservation: Wir haben moderne, komfortable Einzel- und Doppelzimmer mit Bad oder Dusche/WC, Haartrockner, TV/Radio, teils mit Seesicht und Balkon oder Blick auf die Rebberge, anzubieten. Zimmer stehen Ihnen am Anreisetag ab 15.00 Uhr und am Abreisetag bis 12.00 zur Verfügung.

Annullation: gemäss unseren separaten Annullationsbedingungen

Notizen