

# Weihnachtsmenu Vorschläge



*«Weihnachten ist keine Jahreszeit.  
Es ist ein Gefühl.»*

*Edna Ferber*

## **Informationen zu unseren Weihnachtsvorschlägen**

- Die Weihnachtsvorschläge gelten ab 10 Personen
- Bei uns gibt es frische Speisen zu fairen Preisen, Gemüse und Früchte in Bio-Qualität und Fleisch von regionalen Lieferanten.
- Bushaltestelle direkt vor dem Haus (Verbindungen bis um 23.00 Uhr)
- Carparkplatz direkt vor dem Haus

## **Ihr Termin für die Anlassbesprechung**

Reservieren Sie frühzeitig einen Termin für die Besprechung Ihres Anlasses. Spätestens zwei Wochen vor Ihrem Fest würden wir gerne mit Ihnen das Menu und die weiteren Einzelheiten besprechen. Sie erreichen uns unter der Nummer 031 700 81 81 oder unter [restauranthotel@ruettihubelbad.ch](mailto:restauranthotel@ruettihubelbad.ch).

## **Preise**

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7,7% Mehrwertsteuer.

## **Zapfengeld**

Für Weine, die durch den Veranstalter geliefert werden, erheben wir ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro geöffnete Flasche.

## **Blumen**

Gerne bieten wir Ihnen Blumen und Gestecke aus unserer hauseigenen Blumenwerkstatt an. Sämtliche Produkte (solange die Saison dauert) stammen aus unserer Gärtnerei mit Demeter-Zertifizierung. Unsere Blumenwerkstatt erreichen Sie über die Réception unter der Nummer 031 700 81 81.

## **Bankettablauf**

Für einen optimalen Serviceablauf und damit wir die gewählten Speisen in bester Qualität servieren können, bitten wir Sie, uns allfällige Programmpunkte wie Zeit für Unterbrüche und Ähnliches, vorher mitzuteilen.

## **AGB's**

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen zu unseren Anlässen finden Sie auf unserer Homepage [ruettihubelbad.ch](http://ruettihubelbad.ch).

# Festschmaus im Emmental

«Der Klassiker»	S.2
«Der Sensoriker»	S.3
«Der Gemütliche»	S.4
«Der Rüttihubu»	S.5

## Unsere Räumlichkeiten

### Gaststube

- ca. 45 Personen

### Enggisteinstübli

- ca. 40 Personen
- Blocktisch möglich bis maximal 24 Personen

### Moosstube

- ca. 46 Personen
- Blocktische möglich bis maximal 16 Personen

### Wikartswilersäali

- ca. 56 Personen

### Walkringersaal

- 164 Personen (lange Tische inkl. Bestuhlung auf Bühne)
- 110 Personen (lange Tische ohne Bühne)
- 88 Personen (runde Tische inkl. Bestuhlung auf Bühne)
- 72 Personen (runde Tische oder 10er Blöcke ohne Bühne)

Die Bilder der jeweiligen Säle finden Sie auf unserer Homepage.

Uns ist wichtig, dass Sie einen unvergesslichen Anlass bei uns durchführen können. Wir stehen Ihnen gern mit unserem professionellen Wissen und unserer langjährigen Erfahrung zur Seite.



★ *Apéro auf unserer Terrasse*  
★ *3-Gang Abendessen*

*Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure  
und 1 Kaffee oder Tee inklusive*

**So könnte Ihr Programm aussehen**

- 18:15 Uhr: Zur Einstimmung vor dem Essen starten Sie mit einem Apéro am Lagerfeuer mit Glühwein, Apfelpunsch und frischen heissen Marroni aus dem original Marroniofen beim Weihnachtsbaum in weihnachtlicher Abendstimmung.
- 19:15 Uhr: Abendessen bei Kerzenlicht

(die Zeiten und das Menu lassen sich individuell anpassen)

*Menu*

Reichhaltiges Salatbuffet

\*\*\*

Fondue chinoise à discrétion mit Rind-, Kalb- und Pouletfleisch

12 Beilagen, 8 hausgemachte Saucen, serviert mit Reis und Pommes Frites

\*\*\*

Dessertbuffet

*Menu vegetarisch*

Reichhaltiges Salatbuffet

\*\*\*

Gemüsechinoise mit Gemüse aller Art, Pilzen und Glasnudeln zum Selberkochen im Gemüsebouillon

12 Beilagen, 8 hausgemachte Saucen, serviert mit Reis und Pommes Frites

\*\*\*

Dessertbuffet

**Kosten «Klassik-Arrangement»**

CHF 99.– pro Person



- ★ *Führung Sensorium*
- ★ *Apéro am Lagerfeuer*
- ★ *4-Gang Abendessen*

*Um Ihre Sinne anzuregen, entführt Sie eine Kulturvermittlerin des Sensorium in die Welt der Sinne. Danach geniessen Sie den Apéro am Lagerfeuer beim Weihnachtsbaum. Anschliessend sind Ihre Geschmacksknospen im Restaurant gefragt.*

*Führung und individuelle Besichtigung des Sensorium Apéro, 4-Gang Abendessen, Getränke (Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure und 1 Kaffee oder Tee)*

#### **So könnte Ihr Programm aussehen**

- 17:30 Uhr: Führung im Sensorium
- 18:15 Uhr: Apéro am Lagerfeuer mit Glühwein, Apfelpunsch und frischen heissen Marroni aus dem original Marroniofen.
- 19:00 Uhr: Abendessen bei Kerzenlicht

(die Zeiten und das Menu lassen sich individuell anpassen)

#### *Menu*

Tartar von geräuchertem Lachs  
mit Honig-Senfsauce,  
Fenchelsalat mit Orangen

\*\*\*

Orangen-Kürbissuppe

\*\*\*

Glasierte Kalbsschulter mit  
Morchelrahmsauce  
Kartoffelgratin und Gemüsevariation

\*\*\*

Schokoladenmousse mit Tonkabohnen

#### *Menu vegetarisch*

Gemüsetatar

\*\*\*

Orangen-Kürbissuppe

\*\*\*

Blätterteigtasche mit Gemüse gefüllt  
Peperonisauce auf Blattspinatbeet

\*\*\*

Schokoladenmousse mit Tonkabohnen

#### **Kosten «Sensoriker-Arrangement»**

CHF 132.– pro Person

*Festschmaus  
im Emmental*

*<<Der Sensoriker>>*



★ *Apéro auf unserer Terrasse*  
★ *3-Gang Abendessen*

*ohne Getränke*

**So könnte Ihr Programm aussehen**

- 18:30 Uhr: Apéro am Lagerfeuer mit Glühwein, Apfelpunsch und frischen heissen Marroni aus dem original Marroniofen beim Weihnachtsbaum in weihnachtlicher Abendstimmung.
- 19:15 Uhr: Abendessen bei Kerzenlicht

(die Zeiten und das Menu lassen sich individuell anpassen)

*Menu*

Salatbouquet mit Streifen von hausgemachtem Graved Lachs an Dill-Senf Sauce

\*\*\*

Zartes Schweinsfiletmedaillon  
Kartoffel-Lauchgratin und Gemüsebouquet

\*\*\*

Zimtparfait mit Zwetschgen-Ragout

*Menu vegetarisch*

Salatbouquet mit Belper Knolle

\*\*\*

Gemüsestrudel  
mit Tomaten-Curry Sauce auf Quinoa

\*\*\*

Zimtparfait mit Zwetschgen-Ragout

**Kosten «Gemütlich-Arrangement»**

CHF 68.– pro Person



## ★ Apéro auf unserer Terrasse ★ Rüttihubel- Buffet

ohne Getränke

### So könnte Ihr Programm aussehen

- 18:30 Uhr: Apéro am Lagerfeuer mit Glühwein, Apfelpunsch und frischen heissen Marroni aus dem original Marroniofen beim Weihnachtsbaum in weihnachtlicher Abendstimmung.
- 19:15 Uhr: Abendessen bei Kerzenlicht

(die Zeiten und das Menu lassen sich individuell anpassen)

### Vorspeisen kalt

- \* Reichhaltige Auswahl an Blatt- und Gemüsesalaten mit zwei verschiedenen Dressings und Garnituren
- \* Verschiedene hausgemachte Fischspezialitäten mit Sahnemeerrettich
- \* Gemüseterrinen mit Kräuterquark Vitello Tonnato
- \* Tomaten-Mozzarella Salat
- \* Antipasti-Auswahl

### Vorspeisen warm

- \* Lauwarme Forellenfilets mit verschiedenen Saucen
- \* Gebratene Entenbrust mit Orangen-Zimtsauce

### Hauptgang

- \* Glasierter Kalbsschulterbraten mit Morchelrahmsauce
- \* Suure Mocke nach Art des Chefs
- \* Pochierter Lachs auf Fenchelstreifen mit Dillrahmsauce
- \* Kartoffelstock, Wildreis
- \* Saisonales Gemüse

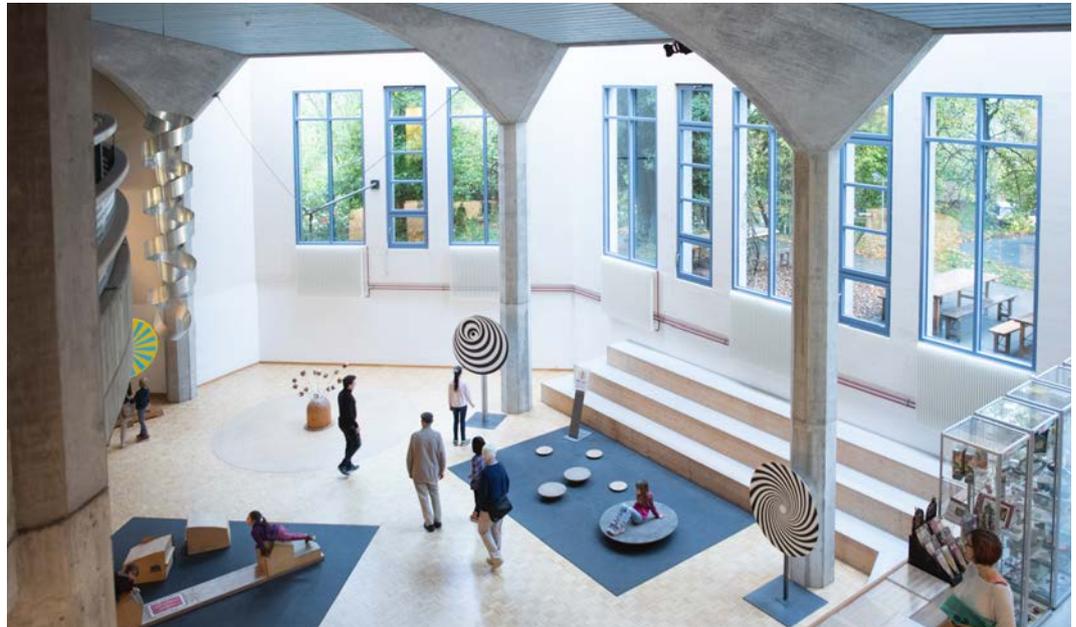
### Dessert

- \* Gebrannte Creme
- \* Tobleronemousse
- \* Emmentaler Meringue mit Schlagrahm
- \* Saisonales Frucht-mousse in Gläschen
- \* Fruchtsalat
- \* Cake
- \* Glace und Sorbets

**Kosten «Rüttihubu-Arrangement»**  
CHF 111.– pro Person

Festschmaus  
im Emmental

«Der Rüttihubu»



## Nachhaltigkeit sinnvoll erleben

**Eingebettet in einer idyllischen Landschaft hat sich das Sensorium mit seinen rund 80 Erlebnisstationen der Belegung und Schulung der sinnlichen Wahrnehmung verschrieben.**

Bei einem Erkundungsgang durch das Reich der Sinne werden Ihre Mitarbeiter aktiv tätig, um Bekanntes und Unbekanntes zu hören, zu sehen, zu riechen und zu tasten. Jährlich wechselnde Sonderausstellungen wie auch Führungen bieten vielfältige und praktische Anknüpfungspunkte für aktuelle Themen wie z.B. Wasser, Zeit oder auch Teambildung. Das «Erfahrungsfeld der Sinne» eröffnet tiefere Einsichten in den Zusammenhang von Mensch und Natur und trägt so zu einem erweiterten Verständnis von Umwelterziehung bei. In diesem Sinne wirkt das Sensorium im Rütthubelbad auch über die eigentliche Ausstellung hinaus.

**Konnten wir Ihr Interesse wecken?  
Dann nehmen Sie mit uns Kontakt auf.  
Gerne organisieren wir Ihre Firmenweihnacht für Sie!**

031 700 85 85  
sensorium@ruettihubelbad.ch  
sensorium.ch