TRAUM HOCHZEIT ERLEBEN

Das denkmalgeschütze Haus mit Gartenanlage, ein idyllischer Weiher und Schatten spendende Bäume bieten eine einmalige Kulisse mit romantischem Charme für ein unvergessliches Fest.

APÉRO-PACKAGES

HERZKLOPFEN

4 Sorten Häppchen aus dem Apéro à-la-carte-Angebot
2 Sorten Pinsabrot Fleisch und vegetarisch

Getränke
Prosecco, Cuvée Balance weiss, Pic Warteck, Hauseistee, Mineralwasser und Süssgetränke

Pro Gast CHF 40 bei einer Apérodauer von max. 2 Std.

PASSIONE

6 Sorten Häppchen aus dem Apéro à-la-carte-Angebot
2 Sorten Pinsabrot Fleisch und vegetarisch

Getränke
Champagne Drappier, Pink Spritz (auch alkoholfrei), Hauseistee, Balance Cuvée weiss, Pic Warteck, Mineralwasser und Süssgetränke

Pro Gast CHF 50 bei einer Apérodauer von max. 2 Std.

Kinder von 0 – 5 Jahre kostenlos und von 6 – 15 Jahre CHF 15

BAD BUBENDORF HOTEL
Kantonsstrasse 3, 4416 Bubendorf, +41 61 935 55 55, anlassorganisation@badbubendorf.ch, badbubendorf.ch

HOCHZEITS-PACKAGES

Überlassen Sie nichts dem Zufall und freuen Sie sich auf Ihren schönsten Tag. Alles andere übernehmen wir.

Unsere Hochzeits-Packages sind buchbar ab 30 Gästen und beinhalten immer folgende Grundleistungen:

- Kompetente und individuelle Betreuung vor, während und nach Ihrem Fest
- Bereitstellung des Saales
- Weiss eingedeckte Tische mit Stoffservietten
- Menükarten und Kerzen
- Unser Hochzeitsgeschenk für das Brautpaar: Übernachtung in einem Superior Zimmer in der Hochzeitsnacht inklusive herzhaftem Frühstück, auf Wunsch im Zimmer
- Kostenfreie Aussenparkplätze für alle Gäste

Für weitere Optionen zu Dekoration, Unterhaltung, Licht und Ton etc. beraten wir Sie gerne individuell.

EWIGI LIEBI

Willkommensdrink mit alkoholfreier Bowle, Prosecco, Mineralwasser, Pic Warteck

5-Gang Menü
Rauchlachs mit Meerrettichcreme, Avocado und Roggenbrot mit Wildkräutern
·
Baselbieter Hochzeitssuppe
Weissweinschaumsuppe mit Croûtons
·
Im Rosenholz geräuchertes Rindsentrecôte mit Barolojus, Weissweinrisotto mit Pinienkernen, Dörrtomaten und Ofengemüse
·
Dessertvariation «Bad Bubendorf» mit 3 süssen Versuchungen aus unserer Pâtisserie
·
Hochzeitstorte mit prickelndem Moscato

Getränke
Cuvée d'Or blanche und Primitivo Puglia, Feudi di San Marzano, Apulien, Mineralwasser und Süssgetränke, Pic Warteck, Kaffee/Tee

CHF 168 / 158 ohne Willkommensdrink

GRANDE AMORE

Willkommensdrink mit Champagne Drappier, alkoholfreie Bowle, Mineralwasser, Pic Warteck

5-Gang Menü
Mango-Thunfisch-Tatar mit Ponzu, Daikon und Wasabi
·
Baselbieter Hochzeitssuppe
Weissweinschaumsuppe mit Croûtons
·
Rinds- und Kalbsfilet im Ofen gegart an Sauce Béarnaise und Calvadossauce, Kartoffelgratin und Gemüse
·
Dessertvariation «Bad Bubendorf» mit 3 süssen Versuchungen aus unserer Pâtisserie
·
Hochzeitstorte mit prickelndem Moscato

Getränke
Sauvignon Blanc und Brunello di Montalcino, Fanti, Toskana, Mineralwasser und Süssgetränke, Pic Warteck, Kaffee/Tee, 1 Vieille Poire oder Vieille Prune 4 cl, 1 Longdrink

CHF 223 / 210 ohne Willkommensdrink

VEGI WITH LOVE

Willkommensdrink* von
EWIGI LIEBI ODER GRANDE AMORE

5-Gang Menü
Auberginentatar mit schwarzem Knoblauch, Erbsen und Tomaten verfeinert
·
Baselbieter Hochzeitssuppe
Weissweinschaumsuppe mit Croûtons
·
Handgemachte Spinat-Agnolotti mit Cipolloti, Datterini, serviert mit Fontinasauce
·
Dessertvariation «Bad Bubendorf» mit 3 süssen Versuchungen aus unserer Pâtisserie
·
Hochzeitstorte mit prickelndem Moscato

Getränke* von
EWIGI LIEBI oder GRANDE AMORE

*Willkommensdrink und Getränke von:
EWIGI LIEBI:
CHF 151 / 141 ohne Willkommensdrink
GRANDE AMORE
CHF 194 / 181 ohne Willkommensdrink

Bezüglich der Arrangements für Kinder beraten wir Sie gerne individuell
Dauer Willkommensdrink ca. 30 Minuten

BAD BUBENDORF HOTEL
Kantonsstrasse 3, 4416 Bubendorf, +41 61 935 55 55, anlassorganisation@badbubendorf.ch, badbubendorf.ch

APÉRO À LA CARTE

KALT

- Kaltschale (saisonales Angebot)
- Grissini mit Rohschinken
- In Oregano marinierte Oliven
- Crostini mit Kräuterkäse-Mousse
- Cherry-Tomatenspiesschen mit Mozzarellakugeln und Basilikum
- Antipasti-Spiess mit Oliven und mediterranem Gemüse
- Mit Frischkäse gefüllte Peperoncini
- Parmigiano Reggiano
- Gefülltes Oliven-Carré Brot mit Rucola und Serrano-Rohschinken
- Finocchiona (Salami mit Fenchelsamen)
- Blätterteiggebäck mit Mandeln, Mohn, Käse, Sesam
- Tramezzini oder Canapés mit Rauchlachs, Bündnerfleisch, Käse, Bresaola, Roastbeef, Ei, Salami oder Schinken

WARM

- Saisonale Suppe
- Schinkengipfeli
- Chäschüechli
- Herzhafte Schinken-Käse-Tasche
- Frühlingsrollen
- Risotto-Variation nach Saison
- Pouletspiess im Kokosmantel mit Currydip
- Meatballs mit BBQ-Sauce

Wählen Sie Ihre Favoriten und stellen Sie sich Ihren ganz individuellen Apéro einfach selbst zusammen.

KRÖNENDER ABSCHLUSS

DESSERTTRÄUME

- Tiramisu mit Café und Amaretto
- Tiramisu mit saisonalen Früchten
- Saisonales Panna Cotta
- Schokoladen Brownie mit Walnüssen
- Dunkle Schokoladenmousse
- Toblerone Mousse
- Früchteplatte
- Flan Caramel
- Saisonales Fruchtmousse
- Frischer Fruchtsalat
- Mini-Cremeschnitte
- gemischte Friandises Etagere

GLACE

- Vanille
- Schokolade
- Erdbeere
- Joghurt

SORBET

- Zitrone
- Aprikose
- Zwetschgen
- Traube

Schokoladenbrunnen ab 30 Personen

BAD BUBENDORF HOTEL
Kantonsstrasse 3, 4416 Bubendorf, +41 61 935 55 55, anlassorganisation@badbubendorf.ch, badbubendorf.ch