



BANKETT-DOKUMENTATION



Lieber Insel-Gast

Schön, dass Sie sich für unser Haus interessieren. Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen und bewirten zu dürfen. Bei unserem Angebot legen wir grossen Wert auf marktfrische Zutaten und saisonal aktuelle Lebensmittel. Darum setzen wir auf qualitativ hochstehende und mit viel Liebe zubereitete Produkte statt auf vorgefertigten Convenience-Food.

Geschmäcker sind bekanntlich verschieden; vor allem auch, wenn es um's Kulinarische geht. Ihren Geschmack wollen wir treffen! Nachstehend finden Sie eine reiche Auswahl an Menüvorschlägen.

Selbstverständlich können diese in Absprache nach Ihren speziellen Wünschen und Vorstellungen abgeändert oder ergänzt werden. Bei einer persönlichen Beratung vor Ort können wir noch besser auf Ihre individuellen Wünsche eingehen, Ihnen Weine empfehlen, Dekorationsvorschläge zeigen und alle weiteren Details für Ihre Feierlichkeit besprechen. Buchen Sie einen Besprechungstermin – gerne nehmen wir uns Zeit für Sie und Ihre individuellen Wünsche.

Franziska Immer, Gastgeberin

Deborah Bähler, Stv. Gastgeberin

Peter Schalli, Food and Beverage Manager





FASSKELLER

Der historische Fasskeller mit den Steinmauern spiegelt eine zeitlose klassisch historische Atmosphäre wieder und eignet sich für Bankette ab mindestens 60 Personen bis 140 Personen. Für Bestuhlungen mit runden Tischen bis max. 96 Personen.

KLOSTERKELLER

Der Klosterkeller hinter 1,5 Meter dicken geschichtsträchtigen Klostermauern bietet Platz bis 50 Personen. Sein vorgelagertes Entrée ist ideal für Buffets oder als Tanzfläche.

BAUERN- UND SEESTUBEN

Unsere Bauern- und Seestuben sind ideal geeignet für kleinere Gesellschaften oder Zivilhochzeiten. Ideal für 20 bis 40 Personen. Geniessen Sie in den heimeligen Stuben einen Ausblick auf den Bielersee.

KLOSTERHOF

Für Apéros sind in unserem Klosterhof oder rund um das Klosterhotel keine Grenzen gesetzt. Geniessen Sie die einmalige Atmosphäre zu Gast in der Natur. Auch ein Essen in unserem Klosterhof oder im Klosterbistro ist möglich.

BISTRO

Ein idealer Platz für grössere Apéros, BBQ oder im Sommer für grössere Gruppen die im Freien mit Sonnenschutz die Natur der Insel hautnah erleben. Geniessen Sie die Seesicht mit Blick auf die Berner Alpen

BAROCKER PAVILLON

Unser Barock-Pavillon auf dem höchsten Punkt der St. Petersinsel, 5 Gehminuten vom Klosterhotel entfernt bietet den schönsten Ausblick auf den Bielersee. Geniessen Sie ein Apéro oder Zeremonie im Herzen der Natur.

HOTELZIMMER

Im Klosterhotel verfügen wir über 13 romantische Hotelzimmer mit insgesamt 27 Betten. Je nach Grösse der Zimmer ist es möglich, diese mit Zusatzbetten zu ergänzen zu einer Maximal-Kapazität von 37 Betten.



APÉRO-VORSCHLÄGE

Stehend plaudern, essen und trinken. Kleine Häppchen mit erstklassigen Naturprodukten veredelt und freundlich garniert. Wie alles, ein Genuss für Augen und Gaumen!

Zum selber zusammenstellen:

- Blätterteiggebäck mit Rohschinken CHF 1.20/Stück
CHF 2.50/Stück
- Bruschetta mit Tomate-Basilikum, Oliven oder Ziegenkäse CHF 2.50/Stück
- Grosses Kirschtomaten-Mozzarella-Spiessli CHF 4.10/Stück
- Schwedische Mini Club Sandwiches mit Rohschinken-Ruccola Brie-Tomate oder Lachs-Meerrettich CHF 3.90/Stück
- Käseküchlein CHF 4.70/Stück
- Schinkengipfeli CHF 2.20/Stück
- Mini-Frühlingsrolle mit Sweet & Sour-Sauce CHF 2.00/Stück
- Insel-Plättli diverse Käse und Trockenwurst Spezialitäten CHF 28.50/pro Person





Unser Küchenchef empfiehlt folgende Kombinationen: (ab 10 Personen)

Variante 1:

CHF 24.50/Person

- Mini-Focaccia mit Tomaten und Oliven, Grissini mit Rohschinken, Parmesanmöckli und frittierte Kartoffelspalten mit Sauerrahmdip

Variante 2:

CHF 22.50/Person

- verschiedene mediterrane Antipasti, Tomaten-Mozzarella-Spiessli, Bruschetta mit Tomaten-Basilikum, Käseküchlein

Variante 3:

CHF 26.50/Person

- „French“ Baguette mit verschiedenen Füllungen, Schinkengipfeli
Gemüwestengel mit Dipp-Sauce und einer Käseplatte schön garniert

Variante 4:

CHF 25.00/Person

- Verschiedene kleine Party Canapés:
mit Rauchschinken, Salami, Käse, Lachs, Eiern, Kräuterquark,
Bündnerfleisch, Scampi

Variante 5: vegetarische Alternative

CHF 18.00/Person

- Gemüseplatte mit Dip-Saucen, Hobelkäse mit Roggenbrot,
Tomaten-Mozzarella-Spiessli, zweierlei Canapé mit Olivenpaste und Selleriesalat

APÉRO RICHE (ab 10 Personen)

Variante 1 à CHF 51.00 pro Person

- Kräuterquark Canapés
- Graved-Lachs mit Honig-Senfsauce
- verschiedene Gemüsedips und Tomaten-Mozzarella-Spiessli
- verschiedene mediterrane Antipasti
- Käseküchlein und Schinkengipfeli
- frittierte Kartoffelspalten mit Sauerrahmdip
- warme Rindfleischbällchen
- warme Riesencrevetten-Spiessli
- Gourmetlöffel mit Rindstartare
- Früchte-Käse-Spiessli
- Kleine Desserts in Gläschen mit Schoggimousse, saisonales Fruchtmousse mit frischen Früchten, frischem Fruchtsalat und einem Cake

Variante 2 à CHF 49.00 pro Person

- Crevettencocktail
- Melonenfächer (saisonal) mit Bündner Rohschinken
- Blattsalat mit geräucherter Entenbrust, Orangenfilets und Pinienkernen an Balsamico-Dressing
- Käseplatte schön garniert
- verschiedene Canapés



GRILL-BUFFET (ab 20 Personen)

Salatbuffet mit 3 Gemüsesalaten und Blattsalaten, mit 2 Saucen CHF 62.00

☺ ☺ ☺

Bratwurst, Pouletbrust, Schweinshalssteak, grillierter Käse,
Gemüse, Folienkartoffel, Reis oder Kartoffelgratin, Kräuterquark, Cocktailsauce, pikante BBQ-Sauce

☺ ☺ ☺

Tagesdessert

Salatbuffet mit 5 Gemüsesalaten und Blattsalaten, mit 2 Saucen CHF 74.00

☺ ☺ ☺

Rindssteak, Bratwurst, Pouletbrust, Schweinssteak, Fisch, grillierter Käse, Gemüse, Folienkartoffeln, Reis
oder Kartoffelgratin, Kräuterquark, Cocktailsauce, pikante BBQ-Sauce

☺ ☺ ☺

Tagesdessert

TIPP!

Erweitern Sie Ihr Grill-Bufferet mit einem kleinen Dessertbuffet (3 Desserts) CHF 25.00

BBQ-SMOKER BUFFET (ab 30 Personen) CHF 111.00

Salate mit ausgewählten Vorspeisen dazu eine Antipasti-Auswahl

☺ ☺ ☺

Mit unserem grossen BBQ-Smoker grillieren und räuchern wir auf Buchenholzkohle

Roastbeef vom Agri-Natura Beef, Schweinskotelette, marinierte Trutenkeule, Fisch und zweierlei Würste.
Ergänzt wird der Genuss mit einem grossen Beilagenbuffet und wird abgerundet mit einem feinen
Dessertbuffet.

Stellen Sie Ihr mehrgängiges Menu selbst aus folgenden Gerichten zusammen:

VORSPEISEN

- Melonenfächer mit Bündner Rohschinken (saisonal) CHF 11.50
- Nüsslisalat mit Ei und Speck (saisonal) CHF 12.90
- Walliser Trockenfleisch-Carpaccio mit Kürbiskern-Öl,
Hobelkäse-Späne und Roggenbrot CHF 18.90
- Duett von Rinds- und Kalbs-Carpaccio mit Emmentalerkäse-Spänen CHF 21.50
- Kalbfleisch-Pilz-Carpaccio mit Pecorino und Basilikum CHF 21.50

SUPPEN

- Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Flädli CHF 8.90
- Tomatencremesuppe mit Basilikum CHF 10.50
- Kohlrabischaum Süppchen mit Rauchforelle CHF 10.50
- Schaumsüppchen von Brunnenkresse mit Jakobsmuscheln CHF 12.50
- Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl (saisonal) CHF 10.50
- Spargelcrèmesuppe mit frischem Hummer (saisonal) CHF 15.90

ZWISCHENGÄNGE

- Tranche einer Maispoularde auf weissem Bohnenpüree und Salsa Verde CHF 14.00
- Gelierte Tomaten Consomé mit Flusskrebse CHF 14.00
- Zwei gebratene Riesengarnelen auf Roquefortsauce und Zuckerschotensprossen CHF 15.50
- Rote Beete-Carpaccio mit gebratener Jakobsmuschel,
Wildkrätersalat und Holunderdressing CHF 15.50
- Knusprig gebackene Enten-Praline auf warmem Paprika-Mandarinen-Beet
und Kirsch-Pfefer-Chutney CHF 16.50
- Nordisches Vorspeisenkarussell mit Rauchlachs, Rauchforelle,
Hauspastete, Melone, Selleriesalat und Garnituren, Brioche und Butter CHF 19.90

KLEINER TIPP VOM KÜCHENCHEF!

Erweitern Sie Ihr Menu mit einem Sorbet CHF 8.00
auf Wunsch verfeinert mit Inselfaumwein

HAUPTGERICHTE für Gruppen am Mittag

- Zart gebratener Kalbsschulterbraten mit Morchelrahmsauce
Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet CHF 38.50
- Kalbsgeschnetzeltes Berner Art mit Speckwürfeln Rösti
und Gemüsebouquet CHF 36.50
- Pochierter Lachs auf Fenchelstreifen mit Dill-Rahmsauce und Fettuccine CHF 36.00
- Auberginen Cordon bleu auf Champignonrisotto, Gemüse garnitur CHF 27.00
- Gebratenes Zanderfilet mit Flusskrebssauce dazu Salzkartoffeln
und glasierte Gemüsestäbchen CHF 36.50
- Paillard vom Kalb auf Zitronen Schaum mit gebratenem Spargel CHF 44.00
- Hähnchenbrust mit Vanillebutter, Vichy Karotten
und italienischem Kartoffel Püree CHF 37.80

HAUPTGERICHTE für Hochzeitsfeiern am Abend

- Gebratene Pouletbrust auf grünem Spargel CHF 46.00
an Herzoginkartoffeln und einer Morchelrahmsauce
- Rinderfilet auf Zuckerschoten mit Steinpilz-Rahmsauce und Kartoffelpüree CHF 59.00
- Gebratenes Seeteufelfilet auf Zuckerschoten, CHF 51.00
Steinpilzsauce und Kräuter-Kartoffelpüree
- Filet Wellington an Selleriepüree und Rotweinschalotten CHF 64.00
- Duett von Wolfsbarsch und Lachs auf würzigem Blattspinat mit Rieslingsauce
und gebratener Polentaschnitte CHF 56.00
- Bunter, reichhaltiger Gemüseteller mit gebratenen Kartoffeln mit einer Garnitur aus
Pilzen, Chili, Knoblauch und gemischten Kräutern und Nüsse CHF 28.00
- Vegetarisches Cordon Bleu
Auberginenschnitzel gefüllt mit Brie, getrockneten Tomaten, Knoblauch, Oliven, dazu
Bratkartoffeln und buntes Gemüse CHF 31.00
- Grilliertes mediterranes Gemüse und Pilze mit pikanter Garnitur und frittierten
Kartoffelschnitzen CHF 25.00

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

- Erdbeersüppchen mit erfrischendem Basilikum-Limonen-Sorbet CHF 8.90
- Toblerone-Schokoladenmousse mit Vanilleglacé CHF 8.90
- Süsmostcreme mit glasierten Apfelspalten und Zimtglacé CHF 9.50
- Crème Brûlée mit Pfirsicheis CHF 11.90
- Crêpes mit Mandarinsalat CHF 12.90
- Warmer Schokoladenkuchen und Beeren CHF 14.50
- Tortellini mit Johannisbeer-Honig-Füllung,
Schokoladensauce und weissen Schokoladenspäne CHF 16.00
- Erdbeer-Frischkäse Gratin – Weg vom üblichen "Erdbeereinerlei" CHF 16.00
- Zweifarbige Schokoladenparfait garniert CHF 16.00



DESSERTBUFFET CHF 25.00

Feine Auswahl von süssen Köstlichkeiten, von klassisch über modern:
Nach Wahl eine Crème, ein Mousse und Fruchtsalat

DESSERTBUFFET MIT KÄSE CHF 34.00

Das selbe Dessertbuffet wie oben erwähnt, erweitert mit Käsespezialitäten vom Brett

ALLES WICHTIGE FÜR IHR RUNDHERUM GELUNGENES FEST

Das Klosterhotel steht unter Denkmalschutz und wurde vor wenigen Jahren aufwendig restauriert. Die Insel liegt in einem Naturschutzgebiet von nationaler Bedeutung. Damit diese besondere Kulturlandschaft so erhalten bleibt, benötigen wir Ihre Hilfe und Unterstützung.

GENERELL

Um einen reibungslosen Ablauf der Feierlichkeit sicher stellen zu können, sowie die Bedürfnisse der anderen Gäste zu wahren, bitten wir Sie, alle Aktivitäten Ihres Rahmenprogramms in jedem Fall vorab mit uns abzustimmen.

BLUMEN & DEKORATION

Als Blumenpartner empfehlen wir Ihnen Frau Nadine Bühler mit Ihrem Geschäft «Florignell» in Erlach (T 032 338 10 71). Gerne beraten und unterstützen wir Sie, wenn ein anderer Dienstleister die Dekoration übernimmt und teilen Ihnen mit, wie Ihre Dekoration auf die Insel kommt.

MENUKARTE

Bitte teilen Sie uns mit, ob Sie die Menus selber gestalten, einheitlich zu Ihrem Hochzeitsthema. Wir können auch den Menudruck für Sie übernehmen. Für die Dienstleistung verrechnen wir CHF 1.00 pro Karte.

KULINARISCHES

Bitte reservieren Sie Ihren Anlass rechtzeitig und teilen uns mindestens 10 Tage im Voraus Ihre Menuwahl (ein einheitliches Menu für die ganze Gesellschaft – Vegetarische Alternative jederzeit möglich) und die Anzahl Gäste mit. Die Gästezahl **48 h** vor dem Anlass ist verbindlich für die Rechnungsstellung.

RAÜMLICHKEITEN

Für Ihren Anlass stehen geschichtsträchtige Räumlichkeiten, und attraktive Aussenbereiche zur Verfügung. Bilder der einzelnen Räume/ Flächen finden sie auf unserer Homepage.

HOTEL

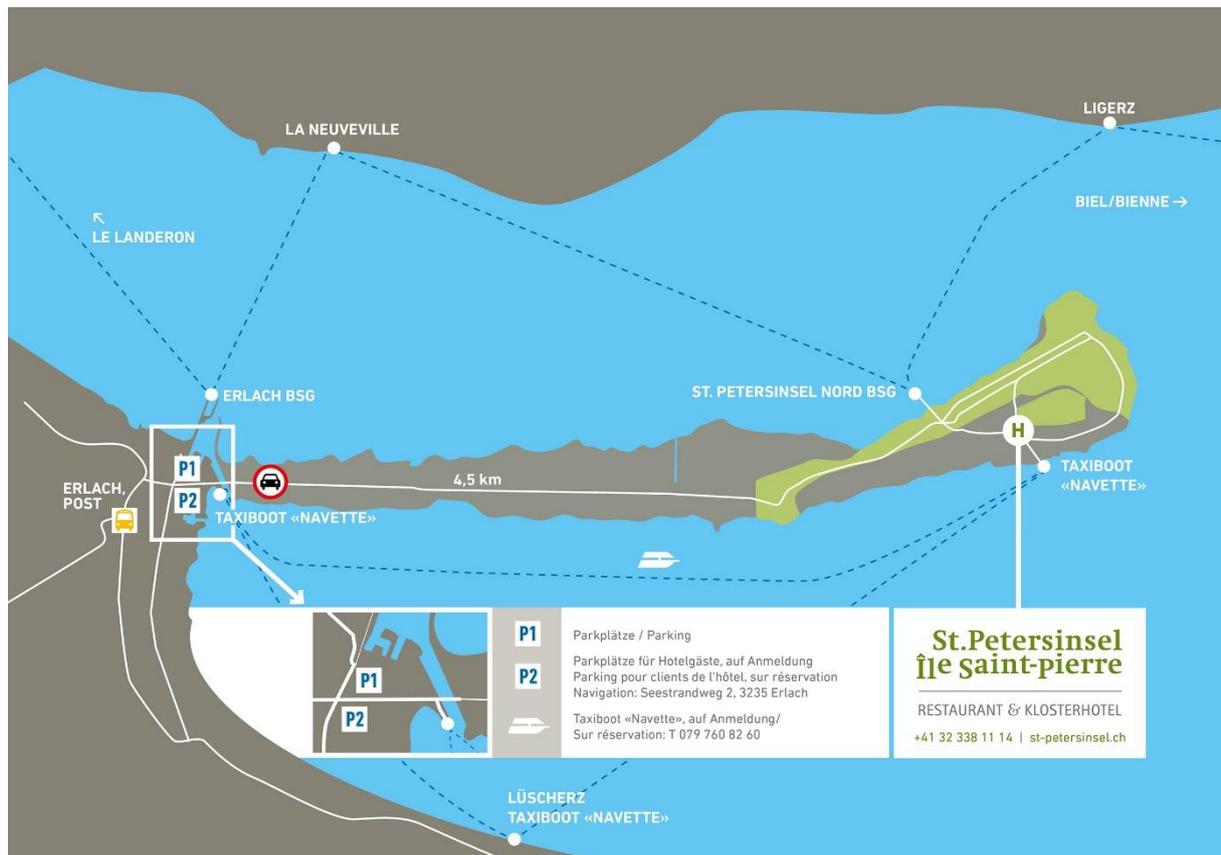
Die 13 Zimmer, davon zwei grosszügige Suiten, vereinen in reduziertem Design klösterliche Schlichtheit mit der historischen Vergangenheit, was die spezielle Atmosphäre ausmacht. Beim Inselbauern gibt es zudem Schlafen im Stroh.

WEINE

Wir haben für Sie eine schöne Auswahl an wunderbaren Weinen zusammengestellt. Der Schwerpunkt liegt natürlich bei der Vielfalt der Bielersee Weine. Die Auswahl finden Sie in unserer separaten Weinkarte.

St. Petersinsel île saint-pierre

RESTAURANT & KLOSTERHOTEL
SEIT 1127



ANREISE

Die St. Petersinsel liegt als verkehrsfreie Halbinsel im Bielersee und ist durch den romantischen Heidenweg mit Erlach verbunden. Der naturbelassene Wanderweg lädt zu einem Spaziergang (eine Stunde) oder einer gemütlichen Velofahrt (4.5 km) ein.

Mit dem Schiff, Individualgäste und kleinere Gruppen:

- Mit dem eigenen Taxiboot „Navette“, verkehrt auf Anmeldung gemäss Fahrplan, Extradfahrten möglich. Fahrplan und Preise: www.st-petersinsel.ch (Kapazität pro Fahrt: 11 Personen)
- Eine Extradfahrt nach Erlach kostet CHF 120 und ab 23.00 Uhr fällt ein zusätzlicher Nachtzuschlag von CHF 100 an.

Mit dem Schiff, Größere Gruppen:

- Bielersee-Schiffahrts-Gesellschaft BSG, [www.bielersee](http://www.bielersee.ch) – Tel 032 329 88 11
- Käpt'n Oli, Olivier Perrot, www.aufdembielertsee.ch – Tel 032 315 19 00
- **Patric Bucher, www.kulturschiff.ch und Tel 032 333 22 11**

ANREISE PER AUTO UND PARKIEREN

Die beste Anbindung zur St. Petersinsel haben Sie via Erlach. Info für das Navigationssystem Seestrandweg 2, 3235 Erlach. Parkgebühren der Gemeinde CHF 12 pro Tag.

Bei grösseren Gruppen unterstützen wir Sie bei der Buchung und Bezahlung Ihrer Parkplätze sprechen Sie uns an. Gute Anreise!

Wir freuen uns sehr, dass Sie für Ihren Aufenthalt das Klosterhotel St. Petersinsel gewählt haben und danken Ihnen herzlich für die Reservation. Gerne geben wir Ihnen nachfolgend unsere allgemeinen Geschäfts- und Annullationsbedingungen bekannt, welche bei einer definitiven Reservation gelten.

RESERVATIONEN

Das Hotel Restaurant Klosterhotel bestätigt alle gebuchten Leistungen schriftlich.

Bankette

Die schriftlich zugestellte Reservationsbestätigung muss unterschrieben retourniert werden. Danach gilt die Reservation als verbindlich.

Wir behalten uns vor, Ihre Kreditkarteninformationen (Kreditkarten- und Sicherheitsnummer) aufzunehmen um die Buchung zu garantieren.

VORAUSZAHLUNGEN

Wir behalten uns vor, eine Vorauszahlung zu verlangen. Dies wird zwischen den beiden Parteien entsprechend vereinbart.

OPTION

Eine Reservation verfällt nach Ablauf der Option, sofern uns keine unterzeichnete Bestätigungskopie vorliegt.

BEZAHLUNG

Es werden folgende Zahlungsmittel akzeptiert: Bar, Maestro, Postcard, Visa, MasterCard, American Express. In der Regel stellen wir hierzu Rechnung, welche nach Erhalt innerhalb von 15 Tagen zu begleichen ist. Wir behalten uns vor, die Begleichung der Rechnung direkt nach der Veranstaltung zu verlangen.

ANNULLATIONSBEDINGUNGEN

Hotel

Bei Verhinderung oder nicht Beanspruchung gilt:

- 20% des Gesamtbetrages sind fällig für Annullierungen 14 bis 8 Tage vor Anreise
- 50% des Gesamtbetrages sind fällig für Annullierungen 7 bis 4 Tage vor Anreise
- 100% des Gesamtbetrages sind fällig für Annullierungen ab 3 Tagen vor Anreise oder nicht Beanspruchung

Bankette

Bei einer Annullation eines Bankettes werden folgende Kosten in Rechnung gestellt:

- 30-15 Tage vor dem Anlass 50% der vereinbarten Leistung
- 14-7 Tage vor dem Anlass 70% der vereinbarten Leistung
- 6 und weniger Tage bis zum Anlass 100% der vereinbarten Leistung

Als Berechnungsbasis gilt die gebuchte Personenzahl x Pauschalpreis.

*VERBINDLICHE TEILNEHMERZAHL

Wir bitten Sie, uns die genaue Teilnehmerzahl bis spätestens 48 Stunden vor Anreise schriftlich mitzuteilen. Diese Anzahl ist verbindlich und wird als minimale Teilnehmerzahl in Rechnung gestellt. Falls es doch mehr Teilnehmer sind, bitten wir Sie, uns dies entsprechend mitzuteilen.

RÜCKTRITT DES KLOSTERHOTELS:

Sollte das Klosterhotel begründeten Anlass haben, dass die Sicherheit und/oder das Ansehen des Klosterhotels in der Öffentlichkeit gefährdet stellt dies einen sachlich gerechtfertigten Grund dar vom Vertrag zurückzutreten.