

SCHLOSS SPIEZ

EDLE TROPFEN & GLUSCHTIGE HÄPPCHEN

APÉRO ANGEBOTE 2024



GENUSS - MOMENTE
in einem einmaligen historischen Ambiente

IM SCHLOSS & SCHLOSSPARK SPIEZ*
umgeben von SEE, REBEN UND BERGEN.

* Schloss und Schlosskirche Spiez sind Kulturgut von nationaler Bedeutung.

VERWEILEN & GENIESSEN



Gründe zu feiern gibt es viele: Hochzeit, Geburtstag, Taufe, Ausflug Ihres Vereins, ein Anlass für Mitarbeitende... Schloss und Schlosspark Spiez bieten einen stilvollen Rahmen für unterschiedlichste festliche und gesellige Momente.

Lassen Sie sich an Ihrem besonderen Anlass kulinarisch verwöhnen. Geniessen Sie einen edlen Tropfen Wein aus dem Schlosskeller, begleitet von raffinierten Häppchen, in einem einmaligen historischen Ambiente von Schloss und Schlosspark.

Wer es hingegen lieber «währschaft» mag, wird bei uns auch fündig.

Lassen Sie sich inspirieren – gerne beraten wir Sie und stellen auch massgeschneiderte Angebote für Ihren Anlass zusammen.

EDLE TROPFEN & ERFRISCHENDES FÜR DEN GAUMEN

Das Weinschloss – Weine aus dem Schlosskeller

Charakterweine seit über 1000 Jahren - authentisch, unaustauschbar und ehrlich!

Schloss Spiez liegt auf einer Halbinsel am Thunersee umgeben von Rebbergen, welche zu den höchst gelegenen nördlich der Alpen zählen. Seit Jahrhunderten wird im Schlosskeller Wein gekeltert. Heute produziert die Rebbaugenossenschaft im Schlosskeller Spiez ausgezeichnete und qualitätsvolle Weine. Lassen Sie sich überraschen!



Spiezer Wein – die Alpen im Glas

Geprägt von den Alpen und dem Einfluss der Elemente, entstehen frische und elegante Charakterweine. Lernen Sie eine neue Klassifikation in den Stufen See, Berg und Gipfel kennen.

See-Weine: Weine getragen von Frucht, Frisch und Rasse. Ideal zum Apéro und schon jung zu trinken. Typische Vertreter sind der Spiezer Riesling-Sylvaner, Rosé und Blauburgunder.

Berg-Weine: Struktur und Finesse – Weine von kristalliner Reinheit und klassischer Eleganz. Sie sind lagerfähige Begleiter festlicher Anlässe. Naturbursche aus dieser Linie ist der Schaumwein Explosion.

See- und Bergfreunde: Eine Hommage an Freundschaft, Liebe und Genuss. Zusammen mit befreundeten Winzern aus dem Jura und den Alpen werden ausdrucksstarke Qualitätsweine erzeugt. Zu diesen gehören die Cuvées Escapade und Intro.

Diese Angebote werden im Rahmen **eines 1 bis 1.5 -stündigen Apéros** serviert.
Unser Service kümmert sich um ihr Wohl.

Getränkepauschale „Erlach» (ab 30 Gäste)

Weiss-, Rosé- und Rotwein aus dem Weinkeller Schloss Spiez, Schaumwein „Explosion“ (Art Champagner), Mineralwasser, Orangensaft, roter Traubensaft, hausgemachter Eistee, Softdrinks, Bier

CHF 19.50 pro Person / CHF 7.- pro Person Verlängerung 30 Minuten

Getränkepauschale „Bubenbergl“

Sie wählen zwei Optionen: (1 x Prosecco und 1 x Wein ODER 2 x Wein)

Prosecco / Weiss-, Rosé- oder Rotwein (aus dem Weinkeller Schloss Spiez) / Mineralwasser / Orangensaft ODER Traubensaft / Softdrinks / Bier

CHF 16.50 pro Person / CHF 5.- pro Person Verlängerung 30 Minuten

Getränkepauschale „Strättligen“

Sie wählen zwei Optionen: (1 x Prosecco und 1 x Wein ODER 2 x Wein)

Prosecco / Weiss-, Rosé- oder Rotwein (aus dem Weinkeller Schloss Spiez) / Mineralwasser / Orangensaft ODER Traubensaft

CHF 14.50 pro Person / CHF 5.- pro Person Verlängerung 30 Minuten

Getränkepauschale „klein & fein“

Weisswein oder Prosecco / Mineralwasser / Orangensaft

CHF 13.- pro Person / CHF 5.- pro Person Verlängerung 30 Minuten

Hinweis: auf Wunsch können wir alkoholfreien Prosecco anbieten.

Getränkepauschale «Ritter & Prinzessin» (nur für Kinder)

Mineralwasser, Eistee, Sirup

CHF 8.- pro Kind

(Kinder bis 6 Jahre trinken kostenfrei. Für Kinder ab 7 Jahre bis 12 Jahre berechnen wir CHF 8.- für die Getränke.)



Weine 2024

Wein ist ein Naturprodukt und der Rebbau steht leider in grosser Abhängigkeit von den Launen der Natur. Die Ernten fallen unterschiedlich gross oder klein aus pro Jahr.

Der Blauburgunder ist seit 2021 ausverkauft.

Der Rebbau hat aus diesen Gründen auf die Weine va bene weiss, va bene rot und va bene rosé umgeschwenkt, um eine gleichwertige Alternative anzubieten. Alle «va bene» Weine wurden ebenfalls im Schlosskeller produziert, die Trauben sind aus den Kantonen Wallis, Bern und Neuchâtel zugekauft.

Folgende Weine aus dem Schlosskeller stehen Ihnen zur Auswahl:

WEISSWEINE

Riesling-Sylvaner

Eleganter Wein mit gekonntem Süsse-Säurespiel, knackiger Mineralität und viel Frucht. Aromen von Holunderblüte, Zitrone, Grapefruit, Cassis und Muskat. Frischer, frecher, spritziger Spiezer mit guter Gaumenfülle.

Cuvée eSCAPAd

Neu: nebst Riesling-Sylvaner bildet Viognier einer Winzerfreundin vom Genfersee das Herzstück dieses Weins. Dazu gesellen sich Sauvignon Blanc und Kerner. Diese verleihen dem Wein Frische, grosse Vielschichtigkeit, Mineralität und Eleganz. Es lassen sich gelbfruchtige Anklänge, Melisse und Zitrusnoten in der Nase ausmachen. Der Wein wirkt sehr frisch, hat beachtliche Länge und Mundfülle. Ein galanter (fast) Alleskönner: gehaltvoller Apéro- und Essensbegleiter, der mit ansprechender Dichte und Struktur punktet und im Gaumen einen spannenden Lauf zeigt.

Cuvée «va bene» weiss

Ein unkomplizierter Wein für geselliges Beisammensein. Va bene Weiss passt immer. Er ist elegant und zurückhaltend, mit Anflügen von Lindenblüten, Stachelbeeren, Nuss, Äpfeln und etwas Feuerstein. Frisch und jung geniessen!

ROTWEINE

Cuvée Intro

Rotwein-Cuvée aus Blauburgunder, Cabernet Jura, Garanoir, Gamaret und Merlot. Gehaltvoll, vollmundig und rund. Duft nach Zwetschgen, dunklen Beeren und Dörrfrüchten. Guter Gaumenlauf mit toller Mundfülle, mittlere Länge und Eleganz.

Cuvée «va bene» Rot

Im Bouquet hohe Intensität mit blumigen Düften nach Veilchen, schwarzen Kirschen, Zwetschgen, sowie pfeffrigen Anklängen. Charaktervoll und frisch, gut ausbalanciert, gepaart mit perfekter Trinkfreudigkeit und Ausdruckskraft. Ein unkomplizierter Begleiter für genussvolle Momente mit Freunden.

ROSÉWEIN

Spiezer Rosé

Ein verlockendes Süsse-Säurespiel unterstreicht die Frucht nach Waldbeeren und Wassermelone. Ideal zu Sommergerichten, Lachs, Asiatischem, Fusion-Kitchen oder Vegetarisch.

SCHAUMWEIN

Explosion Rosé-Schaumwein (Getränkepauschale «Erlach»)

Idealer Begleiter edler Apéros, fröhlicher Feste und Feierlichkeiten. Fein perlender Jahrgangsschaumwein mit betörender Waldbeerenaromatik, Anflügen von weissem Pfirsich und Johannisbeere. Angenehme Fruchtsüsse und Frische im Gaumen.



& DAZU: GLUSCHTIGE HÄPPCHEN

Wir haben Ihnen eine Auswahl an Paketen von verschiedenen Caterern zusammengestellt. Die Häppchen sind als Beilage zum Wein zu verstehen und ist keine vollwertige Mahlzeit zum «Sattessen».

Tipp: Das Angebot mit Käse- und Fleischplatte begleitet von Zopf und Brot ist am nahrhaftesten und deshalb besonders geeignet für Gäste, welche gerne herzhaft zulangen.

Menge der Häppchen

Es wird die Menge an Portionen geliefert, die Sie bestellen. Pro Paket steht dem Gast jeweils eine Komponente zu. Die Mindestbestellmenge liegt bei 20.

Bei der Auswahl der Menge beachten Sie bitte folgende Punkte:

Normale Menge

- Ältere Gäste in der Gesellschaft
- Hoher Frauenanteil
- Ihre Gäste haben bereits gegessen
- Ihre Gesellschaft geht anschliessend essen

Grössere Menge (ca. 30% mehr Portionen)

- Junge Gäste in der Gesellschaft
- Hoher Männeranteil
- Ihre Gäste kommen hungrig zum Anlass (Bsp. Hochzeiten 12 Uhr / 13 Uhr)
- Spalierstehende, die allenfalls noch kommen könnten
- Sportler:innen in der Gesellschaft (Unihockey, Fussball, etc.)
- Sie verlängern den Apéro

„salzig & knusprig“

Nüsse / Salzstangen / Butterflütes

CHF 8.- pro Person

«chüschtig & währschaft» (Tipp)

- Züpfe & Paillasse (Ruchbrot) normal
- Fleischplatte & Käseplatte

CHF 15.- pro Person / CHF 2.- pro Person (Mengenaufschlag unter 40 Gäste)

CHF 19.- pro Person (grössere Menge)


«reichhaltig & vielfältig»

- Speckzüpfe, Züpfe, Paillasse
- Fleischplatte & Käseplatte
- Tomaten-Mozzarella-Spiessli
- Melone-Rohschinken Spiessli
- Süsser Mousse

CHF 23.- pro Person / CHF 2.- pro Person (Mengenaufschlag unter 40 Gäste)

CHF 29.50 pro Person (grössere Menge)




«TG 1»

- Randen-Knusper-Körbli (3cm) mit einer Avocado-Creme & Radieschen (1.5 Stück pro Person) 
- Mini Pastetli (3 cm) gefüllt mit herzhaftem Randen-Mousse (1.5 Stück pro Person) ✓
- Bio Toast mit Schinken vom Alpschwein und Kräutercreme
- Gartengemüse mit 2erlei Dips (je nach Saison & Verfügbarkeit) ✓
- Oberländer Kartoffel-Tortilla mit Alpschwein-Speck, Alpkäse & Spinat
- Blaubeere-Mandel-Muffin ✓

CHF 18.- pro Person // CHF 2.- pro Person (Mengenaufschlag unter 30 Gäste)

CHF 23.50 pro Person (grössere Menge)

«TG 2 »

- Tomaten-Oliven-Focaccia gefüllt mit Salami / Lachs / Alpkäse ✓
- Cavaillon Melone mit Oberländer Rohschinken
- Herzhafter Gemüse-Muffin 
- Berner Lauch-Zwiebelkuchen ✓ 
- Kichererbsen-Kürbis-Mousse im Oliven-Rosmarin-Snack-Tartelette 
- Bunter Spiess mit Saisonfrüchten ✓

CHF 18.50 pro Person // CHF 2.- pro Person (Mengenaufschlag unter 30 Gäste)

CHF 24.- pro Person (grössere Menge)

«ASW 1»

- Tomaten-Mozzarella-Spiessli ✓
- Gefüllte Baguettes mit Schinken
- Gefüllte Baguettes mit Thon
- Käsekuchen-Würfel ✓
- Mini-Studentenschnitten und Mini-Rüeblischnitten ✓

CHF 16.- pro Person / CHF 2.- pro Person (Mengenaufschlag unter 40 Gäste)

CHF 20.50 pro Person (grössere Menge)

«ASW 2»

- Mini Canapés belegt mit Spargel und Ei ✓
- Melonen-Rohschinken Platte
- Dörrtomaten-Frischkäse-Wrapsrollen ✓
- Mini Pastetli gefüllt mit Basilikum-Mousse und Lachs-Mousse ✓
- Oliven-Feta-Spiessli ✓
- Mini-Schoggimousse ✓

CHF 18.50 pro Person / CHF 2.- pro Person (Mengenaufschlag unter 40 Gäste)

CHF 23.50 pro Person (grössere Menge)

«ASW 3»

- Vegetarische Wraps Rollen ✓
- Blätterteigschnecken mit Oliven ✓
- Kleine Laugenbrötli gefüllt mit Schinken, Salami und Kräuterfrischkäse ✓
- Gurken Apéro Häppchen gefüllt mit Frischkäse
- Gefüllte Lachsrollen
- Mini-Früchtemousse ✓

CHF 19.50 pro Person / CHF 2.- pro Person (Mengenaufschlag unter 40 Gäste)

CHF 24.50 pro Person (grössere Menge)

«ASW 4 – VEGAN» (min. 15 x)

- Gefüllte Mini Pastetli
- Gefüllte Wraps Rollen
- Olivenschnecken
- Pumpernickel mit grilliertem Gemüse
- Gefüllte Gurken mit Ananas süss-sauer
- Süsse Mousse und Zucchetti-Brownies

CHF 18.50 pro Person

Vegane Gäste & Allergien: Sonderbestellungen für vegane Gäste (nicht aus dem Angebot) und Gäste mit Allergien werden mit einem Aufschlag von CHF 8.- pro Person verrechnet.

«Süsse Sachen»

- | | |
|----------------------------------|------------------------------|
| • Süsse Mousse | CHF 3.70 pro Stück |
| • Cakepops | CHF 4.50 pro Stück |
| • Mini-Rüebli-schnitte | CHF 3.50 pro Stück |
| • Mini Studentenschnitte | CHF 3.50 pro Stück |
| • Mini Cupcakes | CHF 4.50 pro Stück |
| • Früchte-Igel | CHF 4.50 pro Person |
| • Konfekt (diverse Sorten Kekse) | CHF 69.- pro Kilo (20 Pers.) |





Kindertisch

Kindertisch mit süssen Sachen / ab 6 Kinder
CHF 50.- pauschal

Kinder

Kinder bis 6 Jahre trinken kostenfrei. Für Kinder ab 7 Jahre bis 12 Jahre berechnen wir CHF 8.- für die Getränke. Für die Häppchenpauschalen kalkulieren wir halbe Preise für Kinder bis 6 Jahre. (Bsp.: 10 Kinder = 5 Portionen)

Gut zu wissen

- Bestellungen ab 15 Personen oder Mindestumsatz: CHF 560.-
- Mindestbestellmenge Häppchen: 20
- Maximale Gästezahl: 120
- Hochzeiten am Samstag: Mindestumsatz Apéro CHF 1850.- (Mai bis September)
- Zeitrahmen: bis 1.5 Stunden, Verlängerungen sind möglich nach Wunsch & Absprache
- Zuschläge für Verlängerungen nach Absprache & Bedürfnissen des Gastes
- Rechnungsstellung basiert auf definitiver Personenzahl, welche 5 Tage vor dem Anlass von Ihnen gemeldet wird
- Infrastruktur: inklusive Tischwäsche, Servietten, Geschirr, Reinigung, Mobiliar und Raumnutzung
- Weniger als 15 Personen? Im Schlosscafé bewirten wir Sie mit Spiezer Wein, Kaffee, und erfrischenden Getränken. Auch gibt es kleine Köstlichkeiten.
- Entsprechen die Angebote nicht Ihren Vorstellungen? Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren und uns Ihre Wünsche, Budget und Vorstellungen mitzuteilen. Gern gehen wir auf Sonderwünsche ein.
- Im September / Oktober wird im Schlosskeller der Spiezer Wein produziert. Dies bedeutet, dass an bestimmten Tagen im Torbereich gearbeitet wird. (Material, Lärmemission, Lagerung)
- Kastanienallee: Ende September beginnen die Kastanien von den Bäumen zu fallen.

Zusätzliche Kosten

Infrastruktur & Service Kosten: jeder Apéro wird auf der jeweiligen Terrasse oder im Neuschloss auf- und anschliessend wieder abgebaut. Sämtliche Materialien wie Mobiliar, Geschirr, Tischwäsche, Dekorationen sind in der Servicepauschale inbegriffen. Strom, Wasser, Nutzung unserer Räumlichkeiten oder Plätze und der administrative Aufwand sind ebenfalls inbegriffen.

Servicepauschale pro Person: CHF 12.- bis 69 Gäste / CHF 10.- ab 70 Gäste (basiert auf 1.5 Stunden Apéro), für Kinder ab 7 Jahre ist die Pauschale gültig.

Verlängerungen werden mit CHF 50.- pro Stunde pro Service-Mitarbeiter*innen verrechnet. (wir rechnen eine Servicekraft auf 20 Gäste)

Gästeanzahl unter 20: Minimum CHF 175.- pauschal

Caterer: CHF 80.- pauschal Anlieferung der Häppchen pro Caterer, ausser Angebot «salzig & knusprig»

Kalkulation Apéro

Die Gesellschaft kann vor Anlass bereits den Endpreis Ihres Apéros genau ermitteln. Es kommen keine weiteren Kosten dazu.

- Gästeanzahl x Getränkepauschale
- Gästeanzahl x Häppchenpauschale
- Gästeanzahl x Kleinmengenzuschlag Häppchen (unter 40 Gäste)
- CHF 80.- Lieferung Häppchen pro Caterer (ausser salzig & knusprig)
- Gästezahl x Servicepauschale
- Bei Verlängerung: Gästeanzahl x Verlängerungspauschale Getränke (alle 30 min)
- Bei Verlängerung: Service-Mitarbeiter x CHF 50.- (alle Stunde)

Beispiel bei 100 Gästen / 1.5 Stunden Apéro

100 x CHF 14.50 Getränkepauschale / CHF 1450.-

100 x CHF 15.- Häppchenpauschale / CHF 1500.-

CHF 80.- Lieferung

100 x CHF 10.- Servicepauschale / CHF 1000.-

Total: CHF 4030.-

Menge Apéro Häppchen

Die Menge der Häppchen darf nicht als vollwertige Mahlzeit zum Sattessen verstanden werden. Es sind lediglich Beilagen zum Wein. Bei Apéros um die Mittagszeit, empfehlen wir die grössere Menge (30% mehr Portionen) zu bestellen. Unsere Erfahrungen zeigen, dass Gäste über die Mittagszeit oft hungriger sind als am Nachmittag. Zusätzlich kann auch «salzig & knusprig» dazu bestellt werden oder einfach nur Zopf oder Speckzopf.

Apéro-Ort

Wir versuchen den Wünschen der Gesellschaft zu entsprechen. Jedoch nehmen wir die Einteilung des Apéro-Ortes vor Ort nach Verfügbarkeit und Wetter vor.

Annulationsbedingungen / Apéro

Es gilt die angemeldete Personenzahl bei Reservierung.

Bis 61 Tage vor Anlass CHF 200.- Bearbeitungsgebühr / bis 30 Tage vor Anlass 30 % / bis 10 Tage vor Anlass 50% / bis 5 Tage vor Anlass 100 % der vereinbarten Leistung / (Durchschnittswert CHF 40.- pro Person)

Annulationsbedingungen / Apéro / Hochzeiten

Es gilt die angemeldete Personenzahl bei Reservierung.

Bis 12 Monate vor Anlass CHF 200.- Bearbeitungsgebühr / bis 6 Monate vor Anlass 20% / bis 60 Tage vor Anlass 30 % / bis 30 Tage vor Anlass 50% / bis 7 Tage vor Anlass 75 % / ab dem 6. Tag bis Anlass 100% der vereinbarten Leistung (Durchschnittswert CHF 40.- pro Person)

RÄUMLICHKEITEN & KAPAZITÄTEN

Schönes Wetter (stabil und sonnig)

Bei schönem Wetter findet der Apéro im Schlosspark statt. Folgende Plätze stehen zur Verfügung:
Surbekterrasse / Kastanienallee / Orangerie

Misch- und Regenwetter

Bei schlechtem Wetter stehen folgende Räume zur Verfügung:
Orangerie / Neuschloss mit Surbekraum und Gartensaal / Innerer Graben (Gewölbekeller)



Surbekterrasse mit Neuschloss



Kastanienallee



Orangerie (bis 40 Gäste)



Innerer Graben (bis 60 Gäste)