

EDLE TROPFEN & GLUSCHTIGE HÄPPCHEN

APÉRO ANGEBOTE 2026



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, Frische 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.

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

Getränkepauschale „Erlach» (ab 40 Gäste)

Weiss-, Rosé- und Rotwein aus dem Weinkeller Schloss Spiez / Schaumwein „Explosion“ (Art Champagner) / Mineralwasser / Orangensaft / roter Traubensaft / hausgemachter Eistee / Softdrinks (Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Rivella rot) / Bier / alkoholfreies Bier / Panaché
CHF 21.- pro Person / CHF 7.- pro Person Verlängerung 30 Minuten

Getränkepauschale „Bubenberg“

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 (Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Rivella rot) / Bier / alkoholfreies Bier / Panaché
CHF 17.- 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 15.- pro Person / CHF 5.- pro Person Verlängerung 30 Minuten

Getränkepauschale „klein & fein“

Weisswein oder Prosecco / Mineralwasser / Orangensaft
CHF 13.50 pro Person / CHF 5.- pro Person Verlängerung 30 Minuten

Alkoholfrei

Auf Wunsch bieten wir alkoholfreien Prosecco an. (Bitte bei der Bestellung angeben.)

Kinder

Für Kinder servieren wir Mineralwasser, Orangensaft, Sirup und die alkoholfreien Angebote aus den jeweiligen gewählten Pauschalen.

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 2026

Wein ist ein Naturprodukt und der Rebbaubau 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 Rebbaubau 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 2026 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.

Spiezer Blanc de Noir

Zarte Zitrusnoten, Waldbeeren und Weichseln. Komplexe Struktur, Frische und Länge. Ein kraftvoller Weisswein und perfekter Begleiter zum Apéro.

Eleganz pur und Langlebigkeit beschreiben diesen anmutenden Wein. Strenge Selektion edler Blauburgunder Trauben aus kühlestem Lagen, Handlese, Ganztraubenpressung und schonendste Verarbeitung mit Gärung imahltank.

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 Pauschalen von verschiedenen Caterern zusammengestellt. Die Häppchen sind als Beilage zum Wein zu verstehen und sind 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 ein herzhaftes Apéro wünschen.

Menge der Häppchen

Es wird die Menge an Portionen geliefert, die Sie bestellen.

Pro Pauschale wird je Gast eine Komponente kalkuliert. 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 / Butterflûtes / Oliven

CHF 9.- pro Person

„chüschtig & währschaft“ (Tipp)

- Züpfe & Paillasse
- Fleischplatte & Käseplatte

CHF 16.50 pro Person / CHF 3.- pro Person Mengenaufschlag unter 40 Gäste

CHF 19.- pro Person (grössere Menge)

„reichhaltig & vielfältig“

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

CHF 24.50 pro Person / CHF 3.- pro Person Mengenaufschlag unter 40 Gäste

CHF 29.50 pro Person (grössere Menge)

„ASW 1“

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

CHF 17.- pro Person / CHF 3.- pro Person Mengenaufschlag unter 40 Gäste

CHF 21.-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 19.50 pro Person / CHF 3.- pro Person Mengenaufschlag unter 40 Gäste

CHF 24.50 pro Person (grössere Menge)

„ASW 3“

- Vegetarische Wraps Rollen ✓
- Blätterteigschnecken mit Oliven ✓
- Kleine Laugenbrötli gefüllt mit Schinken, Salami und Kräuterfrischkäse ✓
- Tomaten-Mozzarella Spiessli ✓
- Gefüllte Lachsrollen
- Mini-Früctemousse ✓

CHF 19.50 pro Person / CHF 3.- pro Person Mengenaufschlag unter 40 Gäste

CHF 24.50 pro Person (grössere Menge)


„ASW 4 – VEGAN“ (min. 15 x)

- Gefüllte Mini Pastetli mit Basilikum-Mousse
- Gefüllte Wraps Rollen
- Olivenschnecken
- Pumpermickel mit Humus
- Anti-Pasti Spiessli
- Zucchetti-Brownies

CHF 19.50 pro Person

CHF 24.50 pro Person (grössere Menge)


«gala d'or 1» (1.5 Stück pro Person)

- Hummus mit gerösteter Paprika, Rapssamen & Crostini 
- Dreierlei getoastetes Laugen-Baguette mit Forellencreme, Oliven-Jalapeño Tapenade & Dörrtomaten Tatar
- Cervelat Spiess mit Essiggurke, Gruyère & eingelegter roter Zwiebel
- Knackiges Gemüse zum Dippen mit Petersilien-Quarkdipsauce ✓
- Saisonale Früchteschnitte mit Streusel ✓

CHF 21.- pro Person / CHF 3.- pro Person Mengenaufschlag unter 40 Gäste

CHF 27.50 pro Person (grössere Menge)

«gala d'or 2» (1.5 Stück pro Person)

- Mini-Brioche wahlweise gefüllt mit Trockenfleisch & eingelegten Gurken / Lachsforelle & Meerrettich-Mousse / Paprika Hummus & Sprossen 
- Küchlein mit Tomate & karamellisierten Zwiebeln ✓
- Kalter Fleischvogel Spiess aus Pastrami gefüllt mit Gewürzgurke & Dijon Senf
- Melonenspiess mit Emmentaler Landrauschschinken & geröstetem Fetakäse
- Knuspriger Börek (Blätterteig) mit Spinat, Fetakäse & Salsiccia
- Creme Brûlée mit Lavendel & Verveine ✓

CHF 23.- pro Person / CHF 3.- pro Person Mengenaufschlag unter 40 Gäste

CHF 30.- pro Person (grössere Menge)

«gala d'or vegetarisch» (1.5 Stück pro Person)

- Caprese Spiess, Kirschtomaten, Mozzarella & Pesto
- Windbeutel mit Compté Käse gefüllt mit Stangenselleriesalsa & Liebstöckel
- Mini-Muffin mit Zucchini & Fetakäse
- Fingersandwiches wahlweise mit Kräuterquark & Kresse / Eiermasse & Spargel
- Linsenbällchen mit Baumnusspanade & Joghurt-Minze-Dip
- Dunkle Schokoladenmousse mit Cassis & Rahm

CHF 22.- pro Person / CHF 3.- pro Person Mengenaufschlag unter 40 Gäste

CHF 29.- pro Person (grössere Menge)

«gala d'or vegan» (1.5 Stück pro Person)

- Kirsch-Tomatenspieße mit Melone & Pesto
- Quiche mit veganem Feta, Spinat & Artischocken
- Baby-Lattich Blatt gefüllt mit paprika-Hummus & frittierten Austernseitlingen (Pilz)
- Gefüllte Flammkuchenrollen mit veganem Sauerrahm & Lauch
- Smokey Tofu-Sesam-Spiesse, mit Tofu-Würfel, in Sesam & Kräutern mariniert
- Mini-Apfeltasche mit Zimt und Kardamon

CHF 23.- pro Person / CHF 3.- pro Person Mengenaufschlag unter 40 Gäste

CHF 30.- pro Person (grössere Menge)

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“

- Süsser Mousse
- Apfel- oder Zwetschgenschnitte
- Mini-Rüebli-schnitte
- Mini Studentenschnitte
- Mini Cupcakes
- Früchte-Igel
- Konfekt (diverse Sorten Kekse)

CHF 3.70 pro Stück

CHF 3.- pro Stück

CHF 3.50 pro Stück

CHF 3.50 pro Stück

CHF 4.50 pro Stück

CHF 4.50 pro Person

CHF 69.- pro Kilo (20 Pers.)



Kinder / Berechnung

Kinder bis 6 Jahre trinken kostenfrei. Für Kinder ab 7 Jahre bis 12 Jahre berechnen wir CHF 8.- für die Getränkepauschale. Für die Häppchenpauschalen kalkulieren wir halbe Preise für Kinder bis 6 Jahre. (Bsp.: 10 Kinder = 5 Portionen). Die Infrastrukturpauschale wird bei Kindern bis 6 Jahre erlassen.

Gut zu wissen

- Alle Preise verstehen sich inklusive 8.1% MwSt.
- Bestellungen ab 20 Personen oder Mindestumsatz: CHF 750.-
- Mindestbestellmenge Häppchen: 20
- Maximale Gästezahl: 120
- Hochzeiten am Samstag: Mindestumsatz Apéro CHF 2200.- (Juni 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, Tischdekoration, Servietten, Geschirr, Reinigung, Mobiliar und Raumnutzung
- Weniger als 20 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, jedoch nicht an den Hochzeitstagen)
- 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: (basiert auf 1.5 Stunden Apéro)

- CHF 15.- bis 50 Gäste
- CHF 12.- bis 70 Gäste
- CHF 10.- ab 71 Gäste
- für Kinder ab 7 Jahre ist die Pauschale ebenfalls 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 300.- pauschal

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

Kastanienallee: Für Gesellschaften unter 30 Gäste erheben wir einen Zuschlag von CHF 180.-, wenn der Apéro auf der Kastanienallee gewünscht wird. Wenn zwei Hochzeiten an einem Tag stattfinden, wird der Zuschlag erlassen.

Absprachen vor Ort: für jede weitere Absprache vor Ort verrechnen wir CHF 50.- (eine Absprache ist inbegriffen)

Kalkulation Apéro

Sie können für Ihre Gesellschaft 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 30 bzw. 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 17.- Getränkepauschale / CHF 1700.-
100 x CHF 16.50 Häppchenpauschale / CHF 1650.-
CHF 80.- Lieferung
100 x CHF 10.- Servicepauschale / CHF 1000.-
Total: CHF 4430.-

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. Kinder zählen nicht zur angemeldeten Gästezahl.

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 50.- pro Person)

Annulationsbedingungen / Apéro / Hochzeiten

Es gilt die angemeldete Personenzahl bei Reservierung. Kinder bis 12 Jahre zählen nicht zur angemeldeten Gästezahl.

Bis 12 Monate vor Anlass CHF 400.- Bearbeitungsgebühr / bis 8 Monate vor Anlass 30% / bis 6 Monate vor Anlass 40 % / bis 90 Tage vor Anlass 50% / bis 7 Tage vor Anlass 75 % / ab dem 6. Tag bis Anlass 100% der vereinbarten Leistung
(Durchschnittswert CHF 50.- pro Person)

Flying Menu im Schloss Spiez – Genuss in Bewegung

Im Schloss Spiez erleben Ihre Gäste kulinarischen Genuss in einer besonders entspannten und stilvollen Form: unser Flying Menu. Statt eines klassischen Banketts servieren wir feine, kreative Köstlichkeiten in kleinen Gängen, die elegant „fliegend“ gereicht werden. So können sich Ihre Gäste frei bewegen, miteinander ins Gespräch kommen und trotzdem ein vollwertiges Lunch- oder Dinner-Erlebnis geniessen.

Ein lockerer Mix aus Sitzinseln, Loungetischen, Stehtischen, Getränkebar und Buffet – wir gestalten den Raum flexibel nach Ihren Bedürfnissen und schaffen eine Atmosphäre, die gleichzeitig ungezwungen und edel wirkt.

Je nach Wetter empfangen wir Ihre Gäste auf der Terrasse mit atemberaubender Sicht auf den Thunersee und die Spiezer Bucht, oder in unseren stilvollen Schlossräumlichkeiten, die den besonderen Charakter des Hauses unterstreichen.

Ein Flying Menu im Schloss Spiez ist perfekt für Anlässe, bei denen Begegnungen, Austausch und Genuss im Mittelpunkt stehen.

Flying Menu / kalt / (1.5 Stück pro Person)

Lucky Shrimp Tatar mit Tomatenessenz, Rettich & Schnittlauch

Kalbstafelspitz & Bohnen mit Steirischem Kürbiskernöl & Wasabi

Club Finger-Sandwich mit Maispoulet, Omelette, Speck & Salat

Caprese Bowl mit Urtomaten, Büffelmozzarella & Pesto

Konfierte geräucherte Karotten mit Olivenöl, rote Zwiebeln, Petersilie

Hummus mit gerösteter Paprika mit Rapssamen & Crostini

CHF 48.- pro Person / CHF 12.- pro Person Mengenaufschlag unter 40 Gäste

CHF 54.- pro Person (grössere Menge)

Flying Menu / kalt & warm / (1.5 Stück pro Person)

Tataki vom Saibling mit Limette, Gurke, Ingwer & Sesam

Noix Gras Terrine (hausgemachte vegetarische Foie Gras) mit Portwein, Stangensellerie & Kaffee

Mini-Quiche mit Pilzen, karamellisierte Walnuss und/ oder Bauernspeck, Lauch & Pinienkernen

Rindsfilet Club Style mit Brioche, Ei & Trüffelmayonnaise

Lauwarmer Artischockensalat mit Barigoule, Brunnenkresse & Buttercroutons

Hummus mit gerösteter Paprika, Rapssamen & Crostini

CHF 54.- pro Person / CHF 12.- pro Person Mengenaufschlag unter 40 Gäste

CHF 59.- pro Person (grössere Menge)

Dessert Buffet

Kleine Aprikosenküchlein mit Vanille & gesüsstem Rahm

Gebrannte Creme mit süssem Rahm & Kakaonibs

Dunkle Schokoladenmousse mit Cassis & Rahm

Luftige Madeleines mit Zitrone & Basilikum

Saisonale Früchteschnitte mit Streusel

Mini-Apfeltasche mit Zimt & Kardamon

CHF 24.- pro Person / CHF 3.- pro Person Mengenaufschlag unter 40 Gäste

CHF 30.- pro Person (grössere Menge)

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)