

Swiss Holiday Park

Baukettangebot



Apéro-Pauschalen

Wählen Sie aus einer unserer vier Apéro-Pauschalen Ihren Favoriten aus. Gerne gehen wir auch auf Ihre Wünsche ein.

Pauschalen exklusiv Getränke.

Ab 10 Personen

Apéro Light*

CHF 5.00 / Person

- Chips (ca. 40g pro Person)
- Nüssli (ca. 15g pro Person)

Apéro Il Gusto*

CHF 14.50 / Person

- Focaccia, gefüllt mit Parmaschinken und Basilikumbutter
- Antipasti
 - Oliven (20g pro Person)
 - Tomaten Mozzarella Spiesschen (1 Stk pro Person)
 - Grissini (2 Stk pro Person)
 - Getrocknete Tomaten (15g pro Person)

Apéro Schwiizer Stube*

CHF 11.00 / Person

- Schinkengipfeli
- Greyerzer-Käseküchlein
- Gemüsesticks (60g pro Person) mit Dipp

Apéro Siam**

CHF 19.00 / Person

- Vegetarische Frühlingsrolle
- Satay-Spiesschen
- Thai Samosa
- Gebackene Krevetten
- Serviert mit süsser Pflaumen-Chili- und Erdnusssauce

*Mögliche Locations:

Travellers Bar, Fun Factory (Sport und Spiel Bereich), Seminar Bereich, Terrasse Panorama, Erlebnisbhof Fronalp, Tipi Dorf, Waldpark

** Mögliche Locations:

Travellers Bar, Fun Factory (Sport und Spiel Bereich), Seminar Bereich, Terrasse Panorama

Aufpreise für eine andere Örtlichkeiten pro Person

Terrasse Panorama (nach Verfügbarkeit)	CHF 5.00
Erlebnishof Fronalp, Tipi-Dorf	CHF 10.00
Waldpark	CHF 15.00

Menu

ab 10 bis 200 Personen

Italienisch 1

CHF 29.00 / Person

Grüne Blattsalate

mit italienischem Dressing, Kernen und Croûtons

Pasta-Buffer

Buffer mit Pasta und vier verschiedenen Saucen

Tomaten-Basilikum, Bolognese, Carbonara, Pesto und geriebenem Käse

Italienisch 2*

CHF 32.00 / Person

Grüne Blattsalate

mit italienischem Dressing, Kernen und Croutons

Pizza & Pasta Plausch

Buffer mit Pasta und vier verschiedenen Saucen

Tomaten-Basilikum, Bolognese, Carbonara, Pesto

und geriebenem Käse

Verschiedene Pizzen

Margherita, Prosciutto, Funghi, Diavolo

International 1

CHF 40.50 / Person

Gemischter Salat

mit französischem Dressing, Kernen und Croutons

Pouletbrust

Gebratene Schweizer Pouletbrust, an einer Champignon-Rahmsauce, Kräuterreis und saisonalem

Gemüse

International 2

CHF 49.50 / Person

Gemischter Salat

mit französischem Dressing, Kernen und Croutons

Roastbeef

Rosa gegartes Roastbeef mit Thymianjus, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse

Schweizerisch 1

CHF 25 / Person

Grüner Salat

mit französischem Dressing, Kernen und Croutons

«Ghackets mit Hörnli»

und Apfelmus (Rindfleisch)

Schweizerisch 2

CHF 45.00 / Person

Gemischter Salat

mit französischem Dressing, Kernen und Croutons

Innerschweizer Cordon Bleu

Schweinsschnitzel, gefüllt mit Schinken und Schweizer Bergkäse, serviert mit Ofenkartoffeln und saisonalem Gemüse

Mit Kalbfleisch

CHF 53.00 / Person

Schweizerisch 3

CHF 63.00 / Person

Gemischter Salat

mit französischem Dressing, Kernen und Croutons

Rindsfilet

Am Stück gebratenes Rindsfilet an Rotweinjus mit Kräuterbutter, Ofenkartoffeln und saisonalem Gemüse

Schweizerisch 4

CHF 74.00 / Person

Tatar vom Rauchlachs

mit Senfcreme, Dillöl, Blattsalat und Pumpernickel

Kalbsrückensteak

Am Stück gebratenes Kalbsrückensteak an Kräuterjus, mit Tagliatelle und saisonalem Gemüse

Vegetarisch 1

CHF 34.00 / Person

Gemischter Salat

mit französischem Dressing, Kernen und Croutons

Ravioli

Ricotta-Spinat-Ravioli mit Salbei-Butter

Vegetarisch 2

CHF 39.00 / Person

Gemischter Salat

mit französischem Dressing, Kernen und Croutons

Mildes Tofu-Gemüse Curry

Gelbes Curry mit Tofu, buntem Gemüse und Reis

Vegetarisch 3

CHF 38.00 / Person

Gemischter Salat

mit französischem Dressing, Kernen und Croutons

Kartoffelgnocchi

mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Ruccola

Gruppenmenu 1**

CHF 25.00 / Person

Bunter Blattsalat

mit französischem Dressing, Kernen und Croutons

Kalbsbratwurst

mit Zwiebelsauce und gebratenen Kartoffeln

Gruppenmenu 2**

CHF 24.00 / Person

Bunter Blattsalat

mit französischem Dressing, Kernen und Croutons

Zanderknusperli

mit Tatarsauce, Zitrone und Petersilienkartoffeln

Gruppenmenu 3**

CHF 22.50 / Person

Bunter Blattsalat

mit französischem Dressing, Kernen und Croutons

Äpler Makkaronen

mit Apfelmus

Gruppenmenu 4**

CHF 25.00 / Person

Bunter Blattsalat

mit französischem Dressing, Kernen und Croutons

Schweinefleisch Sweet & Sour

mit Kräuterreis

* Menu nur bis 50 Personen möglich

** Menus nur im Restaurant Il Gusto möglich



SWISS HOLIDAY PARK

Menu Thai Restaurant Siam

Thailändisch 1
10 – 20 Personen

CHF 51.00 / Person

Gemischte Vorspeisenplatte

Frühlingsrolle, Thai Samosa, Satay-Spiesse, knusprige Crevetten
serviert mit süsser Pflaumen-Chili- und Erdnussauce

Sweet & Sour mit Schweizer Poulet

Knusprige, süss-saure Pouletbrust mit Peperoni, Tomaten und frischer Ananas
Gedämpfter, weisser Reis

Thailändisch 2
10 – 60 Personen

CHF 59.00 / Person

Die Gerichte werden auf dem Tisch verteilt zum Teilen.

Gemischte Vorspeisenplatte

Frühlingsrolle, Thai Samosa, Satay-Spiesse, knusprige Crevetten
serviert mit süsser Pflaumen-Chili- und Erdnussauce

...

Ginger Beef

Marinierte Rindsfilet-Streifen mit Ingwer und Gemüse, gewürzt mit Sojasauce

Panaeng Curry mit Schweizer Pouletbrust

Pouletbruststreifen an feurig, roter Panaeng-Currysauce mit frischem Gemüse

Pad Thai mit Tofu

Traditionelles thailändisches Nudelgericht mit Gemüse, Eier, Erdnüssen und einer schmackhaften Sauce
mit gedämpftem, weissem Reis

Thailändisch 3

CHF 89.00 / Person

10 – 60 Personen

Die Gerichte werden auf dem Tisch zum Teilen verteilt.

Gemischte Vorspeisenplatte

Frühlingsrolle, Thai Samosa, Satay-Spiesse, knusprige Crevetten, serviert mit süsser Pflaumen-Chili- und Erdnussauce

...

Tom Kha Gai

Geflügel-Kokos-Cremesuppe

Sweet & Sour mit Schweizer Poulet

Knusprige, süss-saure Pouletbrust mit Peperoni, Tomaten und frischer Ananas

Panaeng Curry mit Ente

Knusprige Ente, tranchiert, an feuriger, roter Panaeng-Currysauce mit frischem Gemüse und Litschi

Ginger Beef

Marinierte Rindsfilet-Streifen mit Ingwer und Gemüse, gewürzt mit Sojasauce

Fried Rice

Gebratener Reis

Gedämpfter, weisser Reis

Limonen Panna Cotta

mit Mango

Dessert

Dessertvariation

CHF 14.00 / Person

- Mousse
- Creme
- Mini Patisserie garniert mit Früchten

Dessert serviert im Glas

CHF 9.00 / Person

- Limonen Panna Cotta mit Mango
- Triamisù mit Früchten
- Schokoladenmousse
- Gebrannte Creme mit Meringue



SWISS HOLIDAY PARK

Generelle Informationen

Das Dressing beim Salat in der Vorspeise kann auf Wunsch gewechselt werden.

Als Wahloption, entweder Französisches- oder Italienisches Dressing, was vor Ort abgefragt wird, ist nicht möglich.

Anstelle eines servierten Salates, können Sie sich an unserem reichhaltigen Salatbuffet bedienen.

Das gibt einen Aufpreis CHF 5 pro Person. Bitte geben Sie uns dies vor der Anreise bekannt.

Sollten Ihre Kinder im Alter zwischen 6 und 15 Jahren dasselbe Menu bestellen, verrechnen wir 25 % weniger.

Allergien:

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien, geben wir Ihnen sehr gerne Auskunft oder schlagen Ihnen eine passende Alternative vor.

Wünsche:

Ihr Wunschmenü ist nicht dabei? Sehr gerne sind wir für Sie da, um eine passende Alternative zu finden.

Kapazitäten

Restaurant	Bereich	Max. Personenzahl
Ristorante il Gusto	Grotto	42
	Taverne	35
	Komplett	130
Restaurant Panorama	Komplett	94
Schwiizer Stube	Fichtenstube	15
	Arvenstube	34
	Schlossstube	30
	Fonduestube	22
	Komplett	110
Thai Restaurant Siam	Komplett	60
Bankettsaal		
Saal 1	Komplett	100
Saal 2	Komplett	120

Zusätzliche Punkte:

- Als Blackout-Dates werden folgende angegeben:
 - o Auffahrt
 - o 1. August
 - o 23. – 26. Dezember
 - o 31. Dezember
- Ab 20 Personen kann das Restaurant Siam nur exklusiv gebucht werden.
- Für Gruppen ab 10 Personen stehen folgende Zeiten zur Wahl:
 - o Schwiizer Stube / Thai Restaurant Siam:
 - o 17:30 Uhr / 20:15 Uhr
 - o Panorama / il Gusto:
 - o 17:30 Uhr / 17:45 Uhr / 18:00 Uhr / 19:30 Uhr / 19:45 Uhr / 20:00 Uhr / 20:15 Uhr / 20:30 Uhr

Geburtstagskuchen

- Änderungswünsche bei den Torten werden mit einem Aufpreis von CHF 20.00 verrechnet.

Preisgarantie

- Bitte beachten Sie, dass sich die Preise ändern können und wir keine Preisgarantie auf längere Zeit gewähren.