



Bären Sigriswil- Hotel & Erlebnisastronomie

Hochzeiten , Firmen- und Familienfeiern , Seminar, Tagen und mehr...



Ihre Hochzeitsfeier

Ihre Hochzeit soll der schönste Tag im Leben sein. Nie stehen Sie im Mittelpunkt wie an diesem Tag - Ihrem großen Tag.

An Vieles muss gedacht sein. Doch damit Sie sich ganz auf Ihre Feier konzentrieren können, bieten wir Ihnen Hochzeitspackages an. Individuell und auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten. Unser absolutes Highlight ist unsere „Event Garage“, welche Sie und Ihre Gäste nach dem Dinner zu Tanz, Musik und feinen Drinks einlädt.

Unsere Hochzeits- arrangements

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen unsere Hochzeitsarrangements näher vor.

Selbstverständlich können diese individuell angepasst und auf Ihre Wünsche zugeschnitten werden.

Wir freuen uns, Ihnen somit einen Einblick in unsere Vorgehensweise geben zu können und beraten Sie auf Wunsch jederzeit sehr gerne auch persönlich.

- ❖ Hotel Bären Sigriswil
- ❖ Raftstrasse 6 in 3655 Sigriswil
- ❖ 033 252 8080
- ❖ info@baerensigriswil.ch





„Classic Arrangement“

Beinhaltet alle folgenden Leistungen bis 00:30 Uhr

- ✓ Persönlicher Ansprechpartner im Hotel
- ✓ Schaumwein Aperitif mit Blätterteig- Gebäck beim Eintreffen im Hotel
- ✓ 4-Gang Festtagsmenü aus unseren Vorschlägen
- ✓ Alle Softgetränke, Mineral und Bier
- ✓ Menükarten, Kerzen und Stoffservietten
- ✓ Tischdekoration mit frischen Blumen
- ✓ Kostenlose Parkplätze
- ✓ Romantisch dekorierte Suite für das Brautpaar

*buchbar ab 20 Pax

CHF 140,00
pro Person



„Classic Arrangement“

Mögliche Zusatzleistungen (pro Person)

- ❖ Verlängerung in der Event Garage, mit ausgewählten Longdrinks und Cocktails
CHF 40,00
- ❖ Festliche Hussen für die Bestuhlung
CHF 5,00
- ❖ Digestif (aus unseren Vorschlägen)
CHF 6,00
- ❖ Hochzeitstorte nach Ihren Wünschen
CHF 12,00
- ❖ Rot- und Weisswein (aus unseren Vorschlägen) zum Dinner
CHF 16,00



„Superior Arrangement“

Beinhaltet alle folgenden Leistungen bis 00:30 Uhr

- ✓ Persönlicher Ansprechpartner im Hotel
- ✓ Schaumwein Aperitif mit Blätterteig- Gebäck beim Eintreffen im Hotel
- ✓ 4-Gang Festtagsmenü aus unseren Vorschlägen
- ✓ Dessert- und Käsebüffet
- ✓ Alle Softgetränke, Mineral und Bier
- ✓ Menükarten, Kerzen und Stoffservietten
- ✓ Tischdekoration mit frischen Blumen
- ✓ Festliche Hussen für die Bestuhlung
- ✓ Kostenlose Parkplätze
- ✓ Romantisch dekorierte Suite für das Brautpaar
- ✓ Feiern in der Event Garage mit Discobeleuchtung und Soundanlage
- ✓ Hochzeitstorte nach Ihren Wünschen

*buchbar ab 25 Pax

CHF 195,00
pro Person



„Superior Arrangement“

Mögliche Zusatzleistungen (pro Person)

- ❖ Apero Riche mit Canapes und Champagner
CHF 15,00
- ❖ 5 Gang Gourmet Menü
CHF 35,00
- ❖ Digestif (aus unseren Vorschlägen)
CHF 6,00
- ❖ Hausgemachte Petite au Four zum Kaffee
CHF 5,00
- ❖ Moscato Spumante oder Süsswein zum Dessert
CHF 7,00
- ❖ Rot- und Weisswein (aus unseren Vorschlägen)
zum Dinner
CHF 16,00
- ❖ DJ in der Event Garage CHF 700,00 Pauschal



„Deluxe Arrangement“

Beinhaltet alle folgenden Leistungen bis 00:30 Uhr

- ✓ Persönlicher Ansprechpartner im Hotel
- ✓ Apero Riche mit Canapés und Champagner beim Eintreffen im Hotel
- ✓ 5-Gang Gourmetmenü aus unseren Vorschlägen
- ✓ Käseauswahl vom Brett im Menü oder Büffet
- ✓ Alle Softgetränke, Mineral und Bier
- ✓ Freie Weinauswahl aus unserer Weinkarte
- ✓ Petite au Four zum Kaffee
- ✓ Kaffee und Tee
- ✓ Menükarten, Kerzen und Stoffservietten
- ✓ Tischdekoration mit frischen Blumen
- ✓ Festliche Hussen für die Bestuhlung
- ✓ Kostenlose Parkplätze
- ✓ Probeessen für das Brautpaar
- ✓ Romantisch dekorierte Suite für das Brautpaar
- ✓ Feiern in der Event Garage mit Discobeleuchtung und Soundanlage
- ✓ Hochzeitstorte nach Ihren Wünschen

*buchbar ab 25 Pax

CHF
250,00
pro
Person



Unbekannter Autor ist lizenziert gemäß [CC BY-NC-ND](#)

„Deluxe Arrangement“

Mögliche Zusatzleistungen (pro Person)

- ❖ DJ in der Event Garage CHF 700,00 Pauschal



Eine Hochzeit ohne Feier... ist wie eine Hochzeit ohne Blumen

Ob romantisch oder modern...

In der freundlich- familiären Atmosphäre lässt es sich wunderbar mit Ihren Hochzeitsgästen feiern. Bei schönem Wetter lädt unsere Aussichts- Terrasse, mit Blick auf die wunderschönen Alpen, zum feinen Aperó ein.

Sagen Sie „JA“ und starten mit uns Ihre individuelle Hochzeitsplanung.

Kommen Sie gerne vorbei und überzeugen sich von unseren Möglichkeiten. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Für die kleinen Hochzeitsgäste

Auf fast jeder Hochzeit sind auch Kinder unter den Gästen. Daher haben wir spezielle Kinderpreise

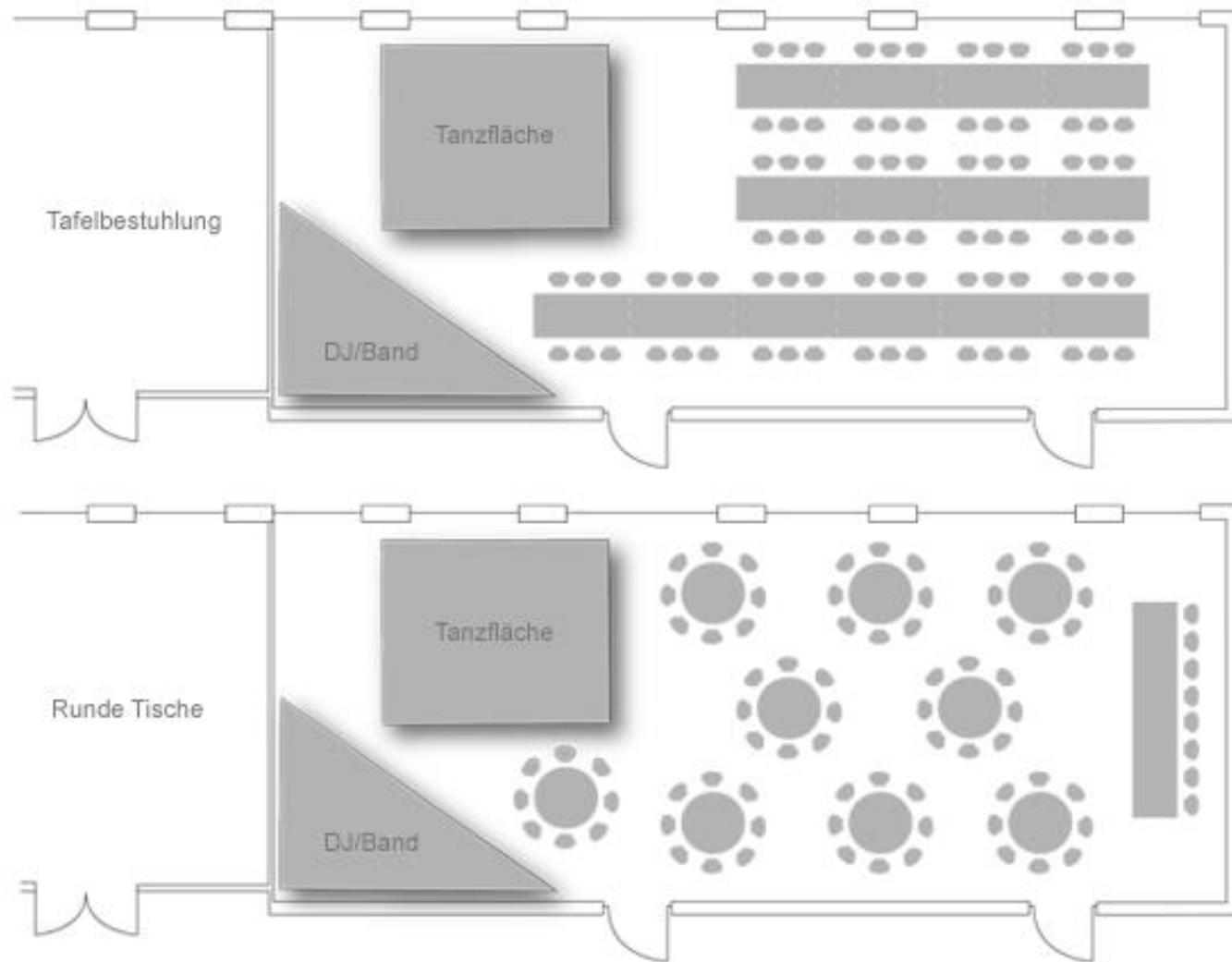
Kinderpreise:

- Kinder von 0-4 Jahren kostenfrei
- Kinder von 5-13 Jahren zahlen 50% der gebuchten Pauschalen

Kinder können am Menü/ Büffet teilnehmen oder eines der folgenden Kindergerichte serviert bekommen

- Gemischter Salat oder Tomatencremesuppe
- Kinderschnitzel mit Pommes und Gemüse oder
- Nudeln mit Tomatensauce und Würstli
- Chicken Nuggets/oder - Wings mit Pommes oder Teigwaren und Gemüse
- Freie Glaces Auswahl mit Schmarties und Rahm

Beispiel: Die Bestuhlung



Das Hochzeitsessen

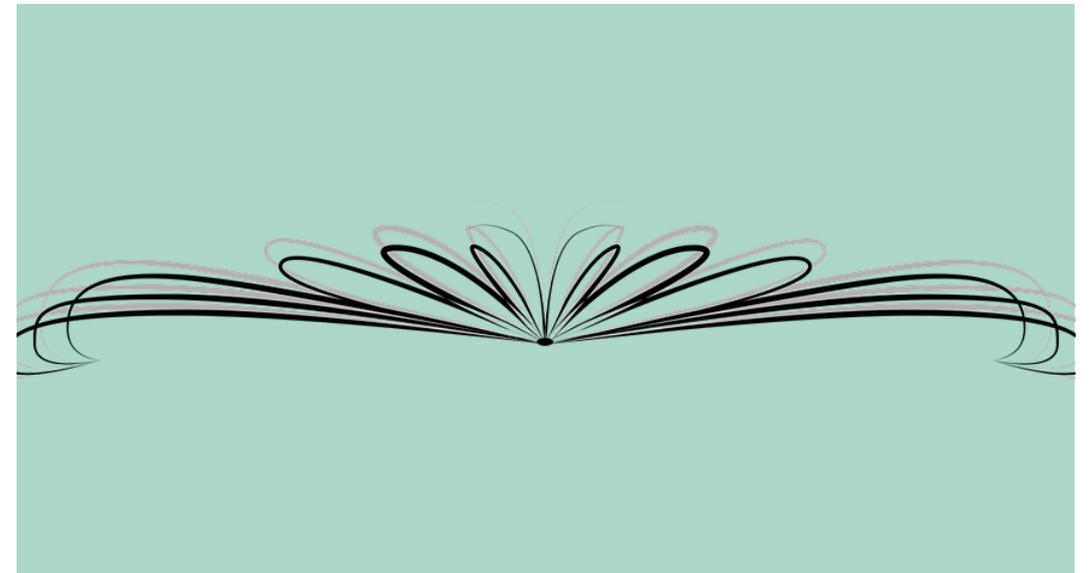
Vorschlag Büffet Mediterran

Vorspeise

- Sommerliche Salatauswahl mit Kräuterdressing und verschiedenen Essigsorten
- Antipasti mit Meeresfrüchten und gegrilltem Gemüse
- Tacchino Tonnato
- Frittata con Zucchini
- Luftgetrockneter Schinken auf Melonenschiffchen und Feigen
- Scampi mit getrockneten Tomaten in Oliven Chili Öl
- In Kräuteröl marinierter Feta mit Ruccola
- Gefülltes Focaccia
- Mediteraner Brotkorb mit Butter

Suppe

- Minestrone alla Genovese mit Knoblauch Crostini



Das Hochzeitsessen

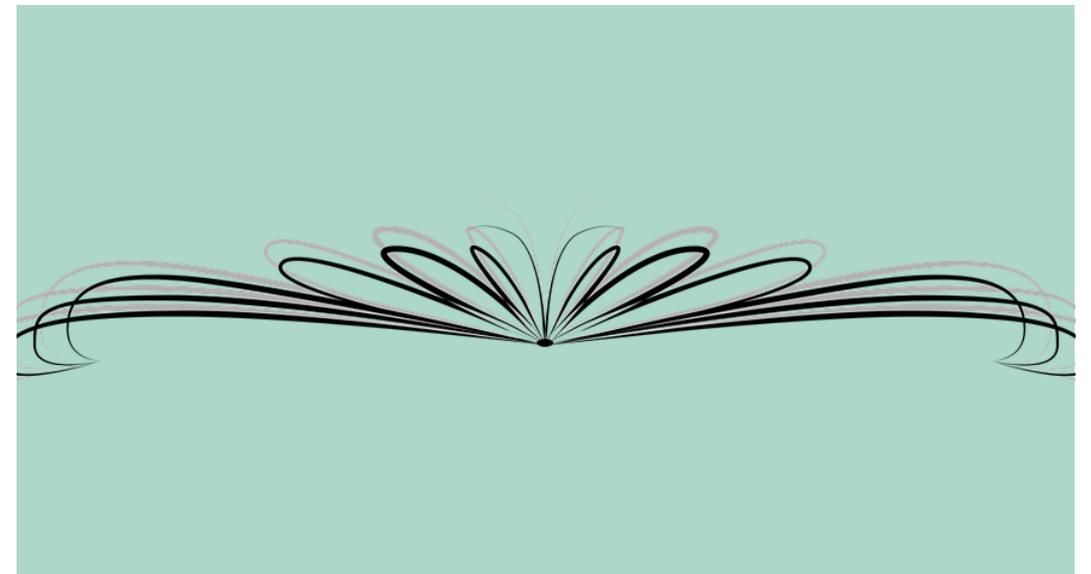
Vorschlag Büffet Mediterran

Hauptgang

- Vom Koch tranchiertes Niedertemperatur gegartes Roastbeef mit Portweinrahmsauce, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- Am Buffet frisch zubereitete hausgemachte Nudeln mit Tomaten Basilikum Sugo und Garnelen Zucchini Pfanne, Parmesanlaib und Trüffel öl

Dessert

- Panna Cotta mit frischen Waldbeeren
- Mascarponecreme mit Rosmarin Erdbeer Ragout
- Pistazientiramisu



Das Hochzeitsessen

Vorschlag 4 Gang Festmenü

Frischkäsepralinen im Sesammantel

* * *

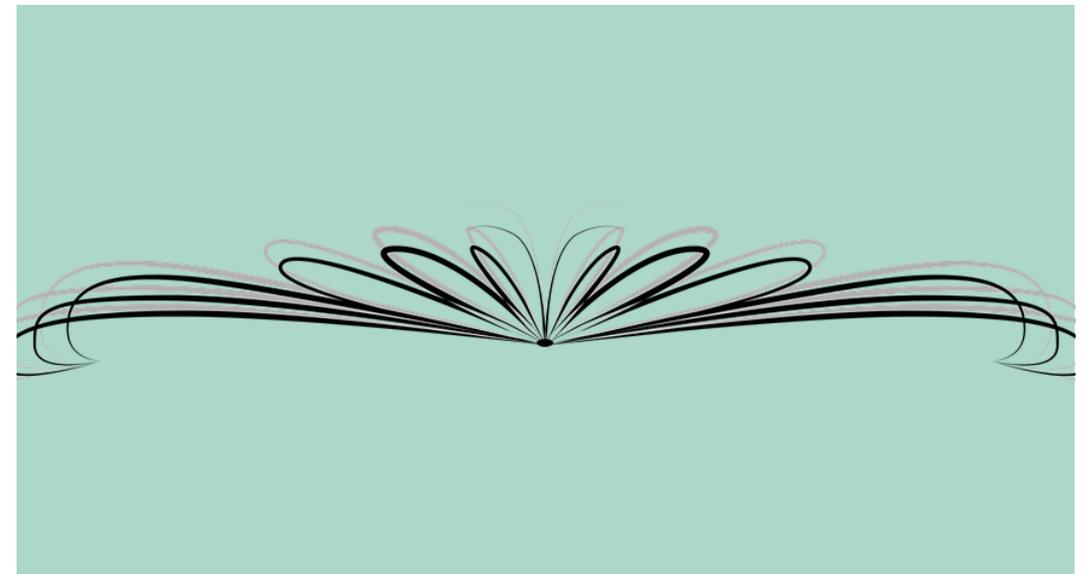
Tomaten- Basilikum- Cremesuppe mit Creme Fraiche

* * *

Vom Koch tranchierter Kalbsrücken, in Kräutern gegart, mit Morchelrahm, dazu
Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

* * *

Mousse von dreierlei Nougat



Das Hochzeitsessen

Vorschlag 5 Gang Gourmet Menü

Garnelen auf geschwungenen Gurkensalat mit Chili Creme Fraiche

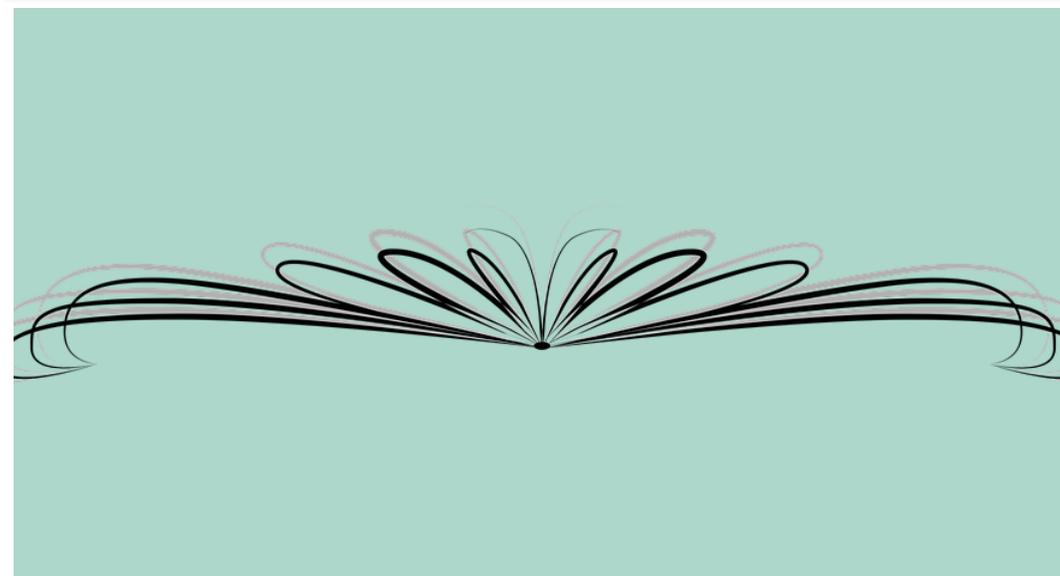
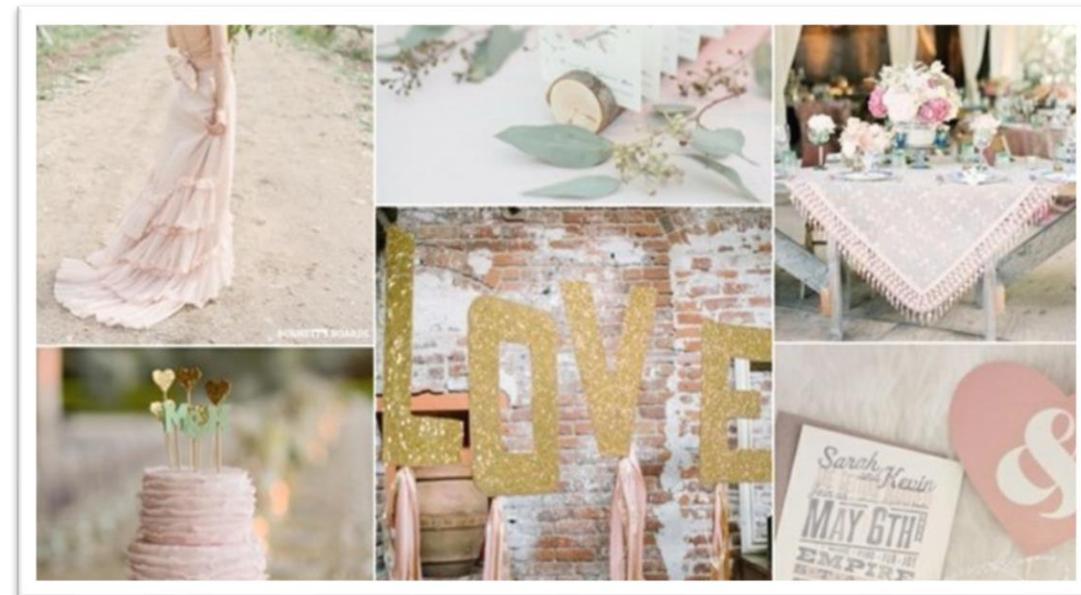
Kartoffel Champagner Cremesuppe mit Trüffelcroutons

Feines Angusfilet mit Trüffelbutter , Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

Oder gebratener Zander auf Rahmkohlrabi mit Schwenkkartoffeln

Rendezvous von Creme Brûlée und frischen Beeren

Käseauswahl vom Brett (oder Büffet) mit Feigensenf





Spielregeln

- **Anzahl der teilnehmenden Personen**

Wir benötigen zu jeder Veranstaltung, bei der Speisen serviert werden, eine Garantiezahl. Diese ist bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung schriftlich bekannt zu geben. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestpersonenzahl für die das Hotel die Vorbereitungen trifft. Sollte uns keine Zahl innerhalb der Frist bekannt gegeben werden, berechnen wir die Zahl, die wir zuletzt laut Auftrag festgehalten haben.

- **Anzahlung und Rechnung**

Um Ihnen Ihre Räume zu garantieren, bitten wir Sie bei fest gebuchten Feiern um eine Anzahlung von in der Regel CHF 1000,00. Diese richtet sich nach der Gesamtsumme Ihrer Veranstaltung und wird bei der Endrechnung berücksichtigt.

- **Dekoration**

Unsere Hochzeitspauschale enthält eine **Tischdekor**ation, diese wird von unserer Partnerfloristin nach Ihrer Vorstellungen gestaltet. Sie können Ihre Dekoration auch selbst organisieren. Bitte vermitteln Sie uns rechtzeitig Ihren Ansprechpartner, damit wir Details wie Anlieferung und Aufbauzeiten absprechen können.

- **Haftung**

Das Brautpaar verpflichtet sich, für alle, durch seine Veranstaltung oder deren Gäste entstandenen Schäden jeglicher Art, kostenpflichtig aufzukommen. Für Garderobe, Fotoapparate oder ähnliches Gerät sowie mobile Devices oder Laptops, wird vom Hotel keine Haftung übernommen. Das Jugendschutzgesetz ist in vollem Umfang vom Veranstalter eigenverantwortlich einzuhalten

- **Probeessen**

Sie wollen Sie vor Ihrer Veranstaltung von unserem Service sowie der Qualität überzeugen? Wir laden Sie gern zu einem Probeessen für 2 Personen ein. Bei der Wahl des „Deluxe Arrangement“ wäre dies sogar bereits inklusive. Das Menü muss vorab ausgewählt sein und ein Termin für das Probeessen muss min.5 Tage im Voraus vereinbart sein.



Spielregeln

- **Schlechtes Wetter**

Sollten Sie einen Apero auf unserer Terrasse geplant haben, so hält das Hotel eine Schlechtwettervariante bereit. Eine Absprache dazu halten Sie bitte 2-3 Tage mit dem Hotel. Sollte diese Absprache nicht erfolgen, obliegt es dem Hotel, den Veranstaltungsort zu bestimmen.

- **Technik**

Bitte informieren Sie uns rechtzeitig über benötigte Stromanschlüsse, zum Beispiel für Musiker, Mikrofonanlage, Videobeamer, Leinwand oder eine Anlage für die Wiedergabe von Musikdateien. In einigen Fällen können hierzu zusätzliche Kosten für Sie entstehen.

- **Übernachtung**

Die Übernachtung für das Brautpaar ist kostenfrei. Gerne stellen wir ein Zimmerkontingent für Ihre Gäste zur Verfügung. Reservieren Sie dieses gleich bei Buchung und informieren Sie uns bitte über Baby- und Zustellbetten für Kinder. Check In 15:00 Uhr, Check Out 12:00 Uhr. Spätabreise nach Absprache

Doppelzimmer	CHF 180,00 / pro Zimmer und Nacht, inkl. Frühstück
Doppelzimmer zur Einzelnutzung	CHF 145,00 / pro Zimmer und Nacht, inkl. Frühstück
Familienzimmer	CHF 280,00 / pro Zimmer und Nacht, inkl. Frühstück
Zustellbetten	CHF 50,00 / pro Nacht, inkl. Frühstück
Babybetten	kostenfrei bis 2 Jahre





Ihr Firmen- oder Familienfest

Sehr gerne richten wir Ihre Konfirmation, Ihren Geburtstag oder Ihre Weihnachtsfeier nach Ihren Wünschen aus. Wir beraten Sie persönlich, individuell und ,mit großem Engagement. So wird auch Ihre Feier zu einem unvergesslichen Moment.



Unser inklusives Angebot

- ✓ Apero mit Schaumwein, Mineral, Orangenjus, Nüssli und Chips
- ✓ 3Gang Festmenü aus unseren Vorschlägen
- ✓ Alle Softgetränke, Mineral und Bier zum Essen
- ✓ Kaffee und Tee
- ✓ Menükarten und Kerzen
- ✓ Tischdekoration
- ✓ Raummiete
- ✓ Kostenlose Parkplätze

Angebot gültig ab 15 Personen / 11:00-16:00 oder 18:00-23:00 Uhr

Mögliche Zusatzleistungen (pro Person)

- ❖ Ausklang mit Tanz und gemütlichem Beisammensein in der Event Garage mit ausgewählten Longdrinks und Cocktails CHF 30
- ❖ Rot- und Weißwein (aus unseren Vorschlägen) zum Dinner CHF 16
- ❖ 4 Gang Menü CHF 12
- ❖ Digestif aus unseren Vorschlägen CHF 6
- ❖ Tisch-Blumen-Schmuck CHF 5

CHF 99
pro Person



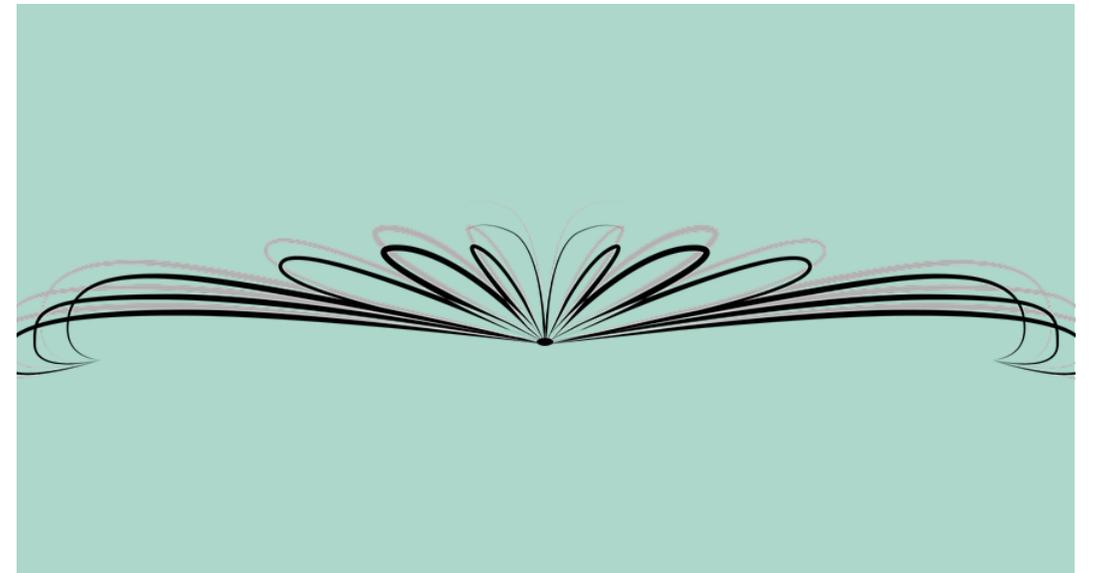
Das Menü

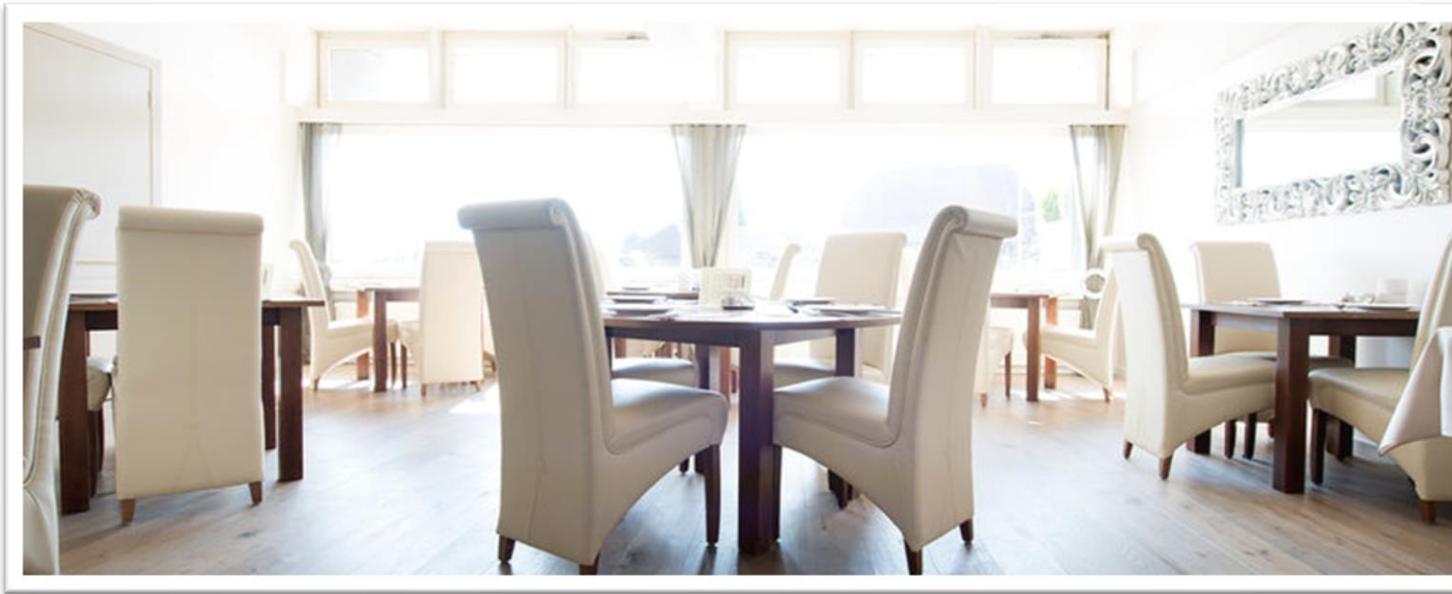
Vorschlag 3 Gang Festmenü

Nüssli Salat mit Ei und Speck , dazu französischer Dressing oder Tagessuppe

- ❖ Schweinefilet im Kräutermantel mit Steinpilzrahm, Gemüse und Herzoginkartoffeln
- ❖ Kalbs Cordon Bleu mit Gemüse der Saison und Pommes frites
- ❖ Gebratenes Lachsfilet mit Weisswein- Risotto und grünem Spargel (Saison)
- ❖ Geschmorte Gemüse Couscous Zucchini, Büffelmozzarella, Joghurt Minz Sauce

Panna Cotta mit frischen Waldbeeren oder Pistazientiramisu





Seminar, Tagen und mehr....

Sie finden im Hotel Bären Sigriswil alles, was für ein erfolgreiches Seminar erforderlich ist. Modernste Infrastruktur, perfekte Organisation und Räume in allen Grössen. Wir erfüllen auch individuelle Anforderungen und zeichnen uns für gute Vorbereitungen und Wohlfühlatmosphäre aus.



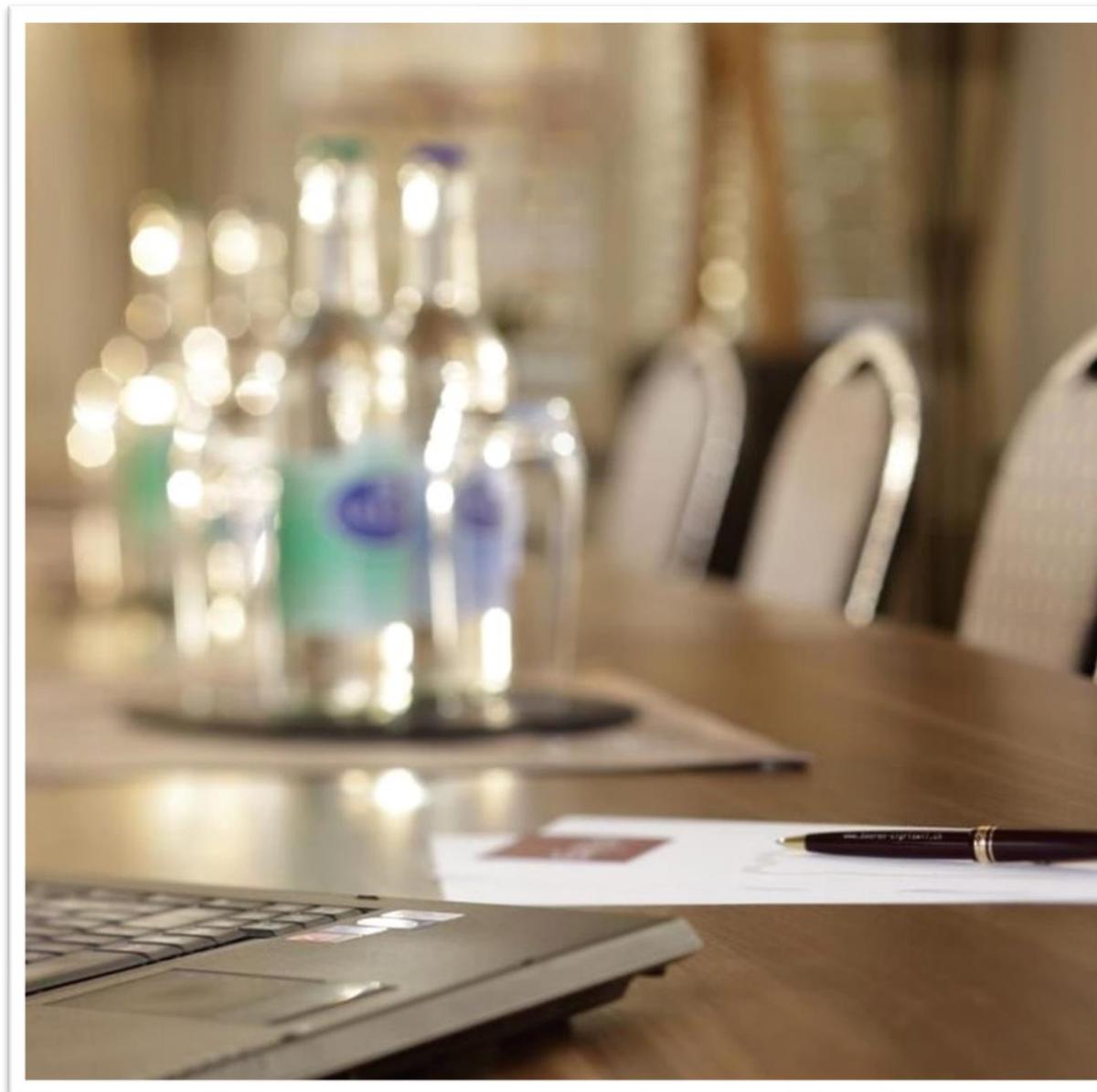
Unser inklusives Angebot

- ✓ Tagungsraum nach Ihren Wünschen eingerichtet
- ✓ Standardtechnik im Tagungsraum wie Leinwand, Beamer und Flipchart
- ✓ Mineralwasser im Tagungsraum
- ✓ 1 Kaffeepause mit Kaffee, Tee und Gebäck
- ✓ 2 Gang Mittagmenü
- ✓ 1 Softdrink und 1 Kaffee zum Mittagessen
- ✓ Raummiete
- ✓ Kostenlose Parkplätze
- ✓ Gästekarte für Vergünstigungen beim Überqueren der Panoramabrücke

Mögliche Zusatzleistungen (pro Person)

- ❖ Begrüßungskaffee mit Gipferli CHF 6,50
- ❖ Abendessen mit 3 Gang Menü CHF 45
- ❖ Weinbegleitung zum Abendessen CHF 19
- ❖ Hotelzimmer (DZ zur Einzelnutzung) CHF 150
- ❖ Rahmenprogramm - nach Absprache

CHF 85
pro Person



Das Menü

Vorschlag 2 Gang Mittagmenü

Gemischter Salat mit Rübli, Gurken, Tomaten , Raden und franz. Dressing
oder Tagessuppe

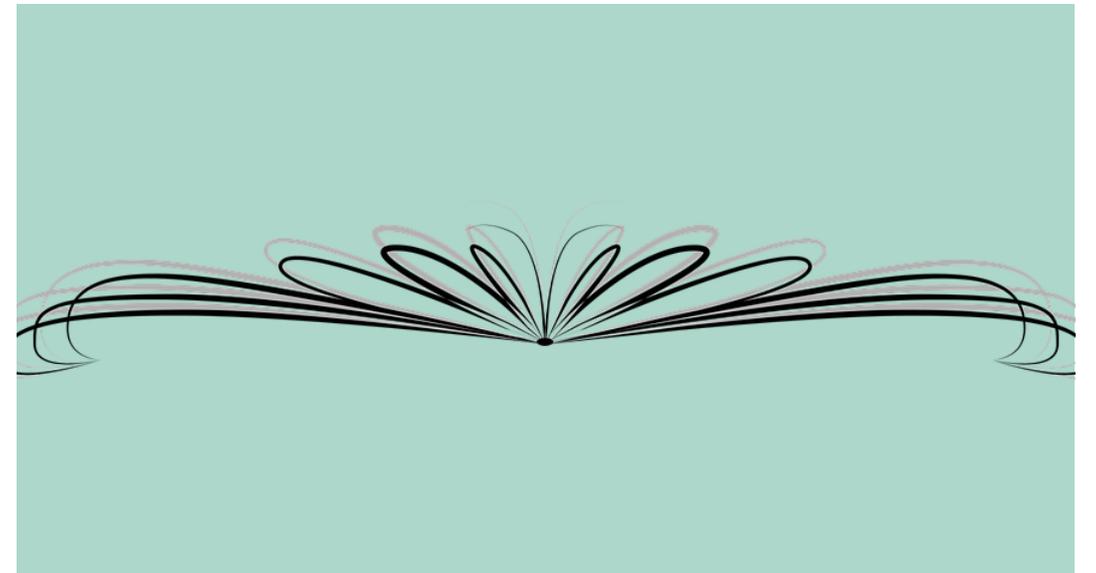
Schweinsfilet im Teig mit Bratenjus, Gemüse und Bratkartoffeln

Riz Casimir

Gegrilltes Lachsfilet mit Zitronen-Tagliatelle

Schweinsrahmschnitzel mit Pilzsauce , Teigwaren und Pfirsich

Gebackener Schafskäse auf Tomaten Oliven Sugo und Kräutergnocchi



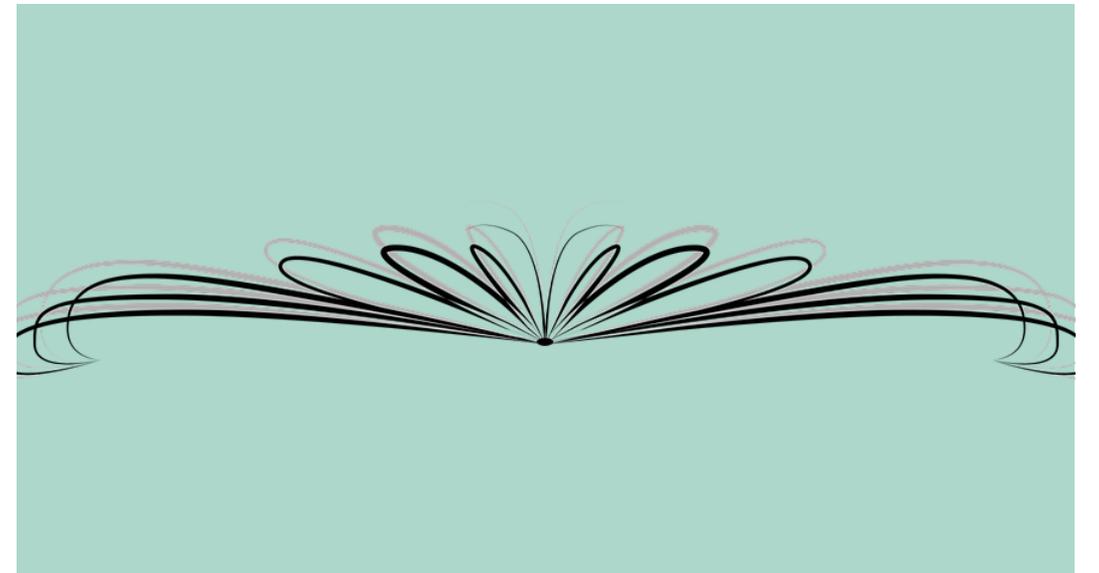
Das Menü

Vorschlag 3 Gang Abendmenü

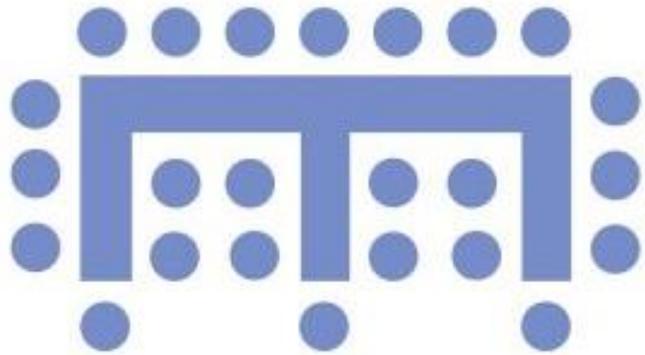
Burrata Mozzarella mit Cherry Tomaten, Rucola und Balsamico oder
Kartoffel-Lauch Cremesuppe

Rinds Entrecote mit Saisongemüse, Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln
Kalbs Cordon Bleu mit Grillgemüse und Pommes Frites
Marinierte Crevetten und Lachs vom Grill mit Zitronen-Rahm-Tagliatelle

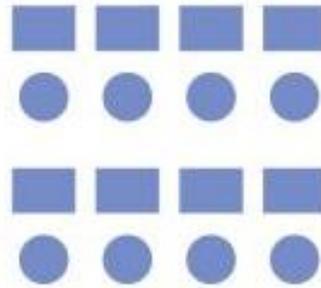
Mascarpone Creme mit Rosmarin Erdbeer Ragout
Hausgemachter Schokoladenkuchen mit karamellisierten Salzmandeln
Panna Cotta mit frischen Waldbeeren



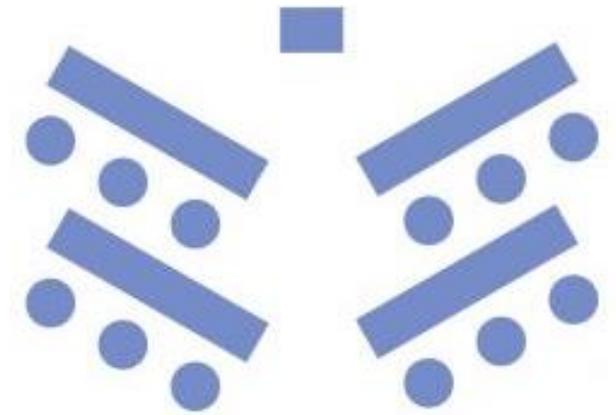
Beispiel : Die Bestuhlung



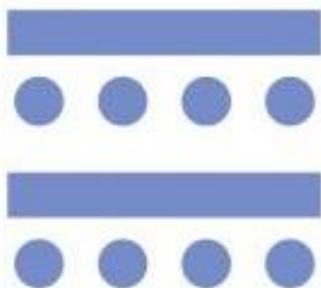
E-Form



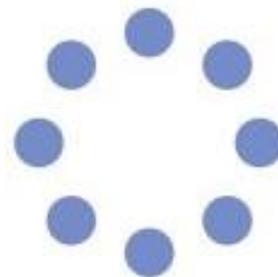
Einzeltische



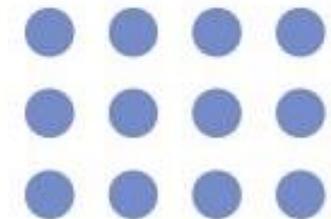
Fischgrätenbestuhlung



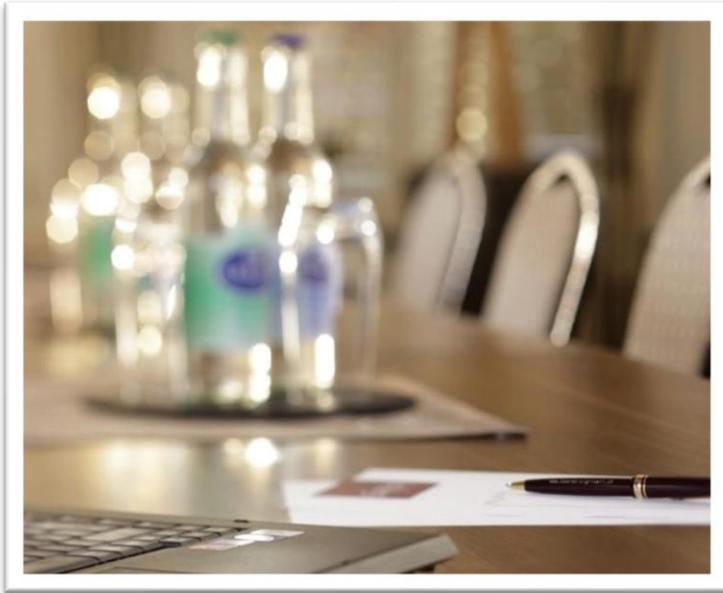
parlamentarische Bestuhlung



Stuhlkreis



Stuhlreihen




HOTEL
BÄREN SIGRISWIL



