



## MENÜVORSCHLÄGE FÜR BANKETTE UND FESTANLÄSSE

### LIEBE. LEIDENSCHAFT. EMOTIONEN.

LIEBE zum Detail

LEIDENSCHAFT für die Gastronomie

EMOTIONEN für unsere Gäste

Liebe Gäste,

Ihr Besuch bei uns soll mehr als nur ein Essen sein – wir möchten, dass er zu einem besonderen Erlebnis wird, das Ihnen in bester Erinnerung bleibt. Mit jeder Speise, jedem Moment und jeder Begegnung möchten wir unsere Leidenschaft für das, was wir tun, spürbar machen.

Wir legen grossen Wert auf die Verwendung **regionaler Produkte** aus der Umgebung, um Ihnen die Frische und den Geschmack unserer Heimat näherzubringen. Die sorgfältige Auswahl dieser Zutaten garantiert nicht nur Qualität, sondern auch die Unterstützung lokaler Produzenten.

Ein weiteres Highlight unseres Hauses ist das beeindruckende Weinsortiment. Wir bieten Ihnen eine Auswahl von über **50 erlesenen Weinen**, die mit Sorgfalt und Hingabe zusammengestellt wurde.

Lassen Sie sich überraschen, treten Sie ein und geniessen Sie AMANTE.

Herzlichst, Ihre Gastgeber  
Tanja Dunkel & Marco Ramseier

## INHALTSVERZEICHNIS

- **RÄUME**
  - Kapazität pro Raum für Bankette und Steh-Apéros
- **KULINARIK**
  - Apéro Vorschläge
  - Menü Vorschläge
  - Buffet Vorschläge
  - Frühstück und Brunch
  - Hausgemachte Desserts
  - Dessert vom Patisserie Weltmeister Rolf Mürner
- **ERLEBNIS PACKAGES**
  - Erlebnis-Reise durch Europa
  - Circo Loco
  - Flower Power
- **WISSENSWERTES**
  - Blumen und Dekoration
  - Individuelle Menüwünsche
  - Nachtzuschlag
  - Parking
  - Übernachtungsangebot

## RÄUME

Folgende Räume stehen für Ihre Anlässe zur Verfügung:

### FÜR BANKETTE & STEH-APÉROS

Raum	Für Bankette	Für Steh-Apéros
Restaurant	bis 188 Personen	bis 220 Personen
Restaurant neuer Anbau	bis 70 Personen	bis 85 Personen
Restaurant alter Teil	bis 44 Personen	bis 55 Personen
AMANTE Bar	bis 40 Personen	bis 40 Personen
Belpmoos Saal	bis 40 Personen	bis 45 Personen
Airport Lounge	bis 100 Personen	bis 100 Personen
Event Platz (hinterer Teil)	bis 100 Personen	bis 250 Personen
Event Platz (vorderer Teil)	bis 56 Personen	bis 65 Personen
Restaurant-Terrasse	bis 90 Personen	bis 100 Personen



## KULINARIK

## APÉRO VORSCHLÄGE

Bitte beachten Sie, dass für Apéro's ebenfalls die Raum- und Bereitstellungs-pauschalen gelten.

## Apéro Platten (für 4 – 6 Personen)

	Preis pro Platte
<b>AMANTE Plättli</b> Fleisch-Käse Platte gemischt Mit Silberzwiebeln, Essiggurken, Cherry-Tomaten, Tessiner Aprikosensenf und Brot	CHF 55.00
<b>Airport Plättli</b> Fleisch Platte gemischt Mit Silberzwiebeln, Essiggurken, Cherry-Tomaten, Tessiner Aprikosensenf und Brot	CHF 53.00
<b>Chäs Plättli</b> Käse Platte gemischt Mit Silberzwiebeln, Essiggurken, Cherry-Tomaten, Tessiner Aprikosensenf und Brot	CHF 55.00
<b>Gemüse Plättli</b> Verschiedene Gemüse Sticks mit Joghurt-Sauerrahm-Dip und Kräuter	CHF 41.00
<b>Früchte Plättli</b> Frucht Platte mit Joghurt-Dip	CHF 45.00
Auf Anfrage: Hausgemachter Zopf	Pro Person CHF 1.90

## MIX & MATCH

Apéro mit Einzelkomponenten und Mengenempfehlung zum selbst zusammenstellen

Pouletspiessli	1 Stk. pro Person	CHF 3.50
Hackbällchen mit Mango Chutney	2 Stk. pro Person	CHF 4.00
Samosa mit Gemüse und Sweet Chili	Pro Stück	CHF 3.50
Tomaten-Mozzarella Spiessli mit Pesto	Pro Stück	CHF 5.50
Portion Chips (Nature oder Paprika)	Pro kleine Schüssel	CHF 2.50
Portion Nachos mit Guacamole oder Quark	Pro kleine Schüssel	CHF 5.00
Nussmischung	Pro kleine Schüssel	CHF 2.50
Portion Oliven	Pro 50gr	CHF 3.75
Suppe warm oder kalt (saisonal)	Pro Weck Glas	CHF 5.00
Frisches, saisonales Fruchtspiessli	Pro Spiessli	CHF 8.00
Früchtekorb	Pro Frucht	CHF 2.00
Tatar Brötli	Pro ½ Scheibe Toast	CHF 5.00
Lachs Brötli	Pro ½ Scheibe Toast	CHF 4.00
Frischkäse Brötli	Pro ½ Scheibe Toast	CHF 2.50
Bruschetta	Pro Stück	CHF 3.50
Schinken-Schnecke	Pro Stück	CHF 3.00
Chäs-Chüechli	Pro Stück	CHF 3.00
Mini AMANTE Pizza	Pro Stück	CHF 3.00
Apéro Gebäck	Pro Stück	CHF 4.50
Crostini mit Rohschinken	Pro Stück	CHF 4.50
Melonen Rohschinken	Pro ½ Melonen Schnitz	CHF 4.00
Frittiertes Gemüse im Tempurateig	Pro Person	CHF 4.00
Gebrochener Parmesan	50gr pro Person	CHF 5.50
Mini Sandwiches	Pro Stück	CHF 5.00
Brownie	Pro Stück	CHF 5.00

**APÉRO RICHE VARIATIONEN****Hochwertig und einladend – unsere Apéro Riche Variationen**

Unsere Apéro Riche Variationen umfassen weit mehr als nur kulinarische Highlights. Im Preis enthalten sind zudem sämtliche Event-Materialien wie Stehtische mit Hussen, Tischtücher, Apéro-Tische, Chafing Dishes sowie eine stilvolle Dekoration – für ein rundum stimmiges Ambiente.

**Apéro Riche Classic****Kalte Häppli**

Nachos mit Guacamole  
Marinierte Oliven  
Crostini mit Rohschinken  
Tomaten-Mozzarella Spiessli

CHF 38.00

**Warme Häppli**

Saisonale Suppe warm oder kalt  
Apfel im Speckmantel

**Apéro Riche Premium****Kalte Häppli**

Nachos mit Guacamole  
Marinierte Oliven  
Crostini mit Rohschinken,  
Tomaten-Mozzarella Spiessli  
Canapé mit Rauchlachs und Meerrettich

CHF 43.00

**Warme Häppli**

Saisonale Suppe warm oder kalt  
Frittiertes Gemüse im Tempura Teig mit Dip  
Pouletspiessli Thai-Style  
Apfel im Speckmantel

## Apéro Riche Deluxe

### Kalte Häppli

Rauchlachs Brötchen  
 Tatar Brötchen  
 AMANTE Blätterteiggebäck  
 Hausgemachte Bruschetta  
 Melonen-Rohschinken

CHF 54.00

### Warme Häppli

Saisonale Suppe warm oder kalt  
 Apfel im Speckmantel  
 Pouletspiessli Thai-Style  
 Hackfleischbällchen mit Aprikosen Chutney

## Dessert-Zusätze

Unsere Apéro Riche Variationen können Sie mit folgenden Dessert Varianten vom Patisserie Weltmeister Rolf Mürner (auch in reduzierter Menge) ausbauen lassen.

### Dessertkreation 2

Das Dessertbuffet à la Mürner, bestehend aus unzähligen Kreationen in Fingerfoodgrösse, viele davon mit flüssigem Kern. Betreut durch das AMANTE Team.

CHF 30.00

### Dessertkreation 3

Dessertteller à la Mürner, bestehend aus 6 Komponenten: Patisserie, Küchlein, Lollipop & Fruchtsalat.

CHF 20.00

### Dessertkreation 4

Patisserie à la Mürner: 1 Stück saisonale Patisserie von Rolf Mürner, assortiert

CHF 8.50

### Dessertkreation 5

Apéro Riche Zusatz: Bestehend aus drei Komponenten, davon 1x Lollipop

CHF 10.00

## APÉRO GETRÄNKE

### BOWLS

Früchtebowl  
mit Alkohol 1.5L / CHF 67.00

Früchtebowl  
ohne Alkohol 1.5L / CHF 51.00

### APERITIF

Sarti AMANTE  
Sarti, Gin, Grapefruit, Zitrone CHF 12.50

Aperol Spritz  
Aperol, Prosecco, Soda CHF 11.50

### WEISSWEINE

Arneis Roero DOCG  
Piemont IT 75cl / CHF 45.00

Bellori Joven  
Verdejo Ventosa de la Cuesta Valladolid ESP 75cl / CHF 45.00

Johannisberg AOC  
Weingut Seewer, Wallis 75cl / CHF 45.00

### CHAMPAGNER

Champagne Moët & Chandon Ice Impérial  
1dl / CHF 15.00  
75cl / CHF 97.00

Lallier Brut  
1dl / CHF 15.00  
75cl / CHF 97.00



## AMANTE SPEZIALITÄTEN

MENÜ MIX & MATCH (ab 15 Personen)

Vorspeisen	
Blattsalat	CHF 11.00
AMANTE Salat Blattsalat, Quinoa, Avocado, saisonale Beilage	CHF 18.00
Burrata mit saisonalen Garnituren	CHF 19.50
Saisonale Suppe warm oder kalt	CHF 12.00



## Hauptgänge ab 15 Personen

### FLEISCH

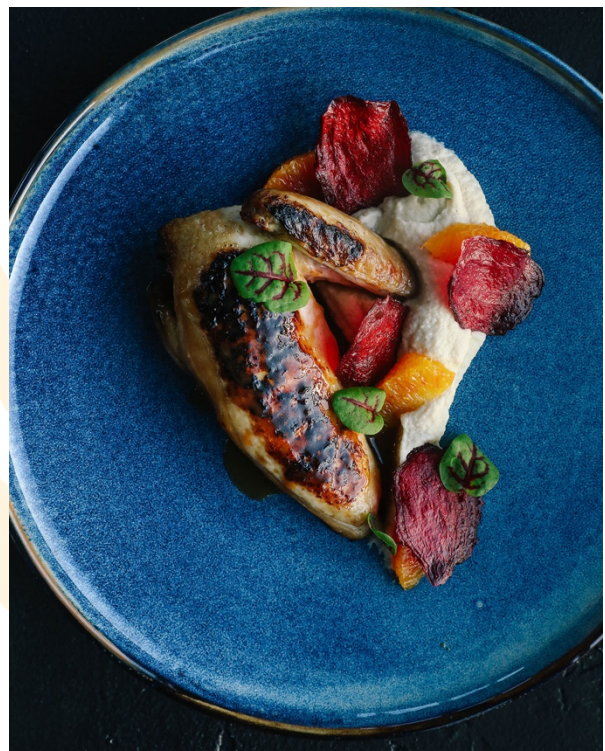
Entrecote am Stück gebratene (Roastbeef) an Sauce Bénaise mit saisonalem Gemüsebouquet und Kartoffelstock CHF 51.00

Rindsfilet am Stück gebraten an Demi Glace oder hausgemachter Kräuterbutter mit saisonalem Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl CHF 53.50

Rindsfiletwürfeli Stroganoff an Paprikarahmsauce mit Peperoni, Zwiebeln, Champignons und Butterreis CHF 45.50

Rindsfiletwürfeli an spicy Rahmsauce mit saisonalem Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl CHF 49.50

Suure Mocke (saisonal) in Rotwein und Essig eingelegter Rindsbraten mit saisonalem Gemüsebouquet und Kartoffelstock CHF 38.00

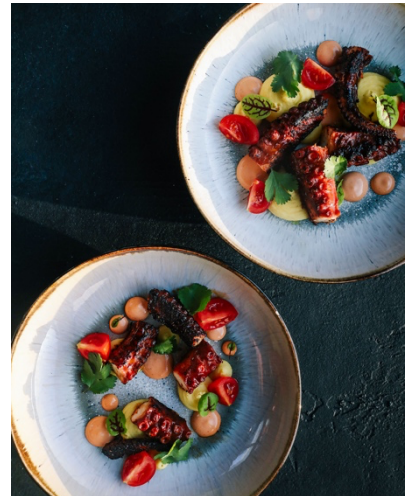
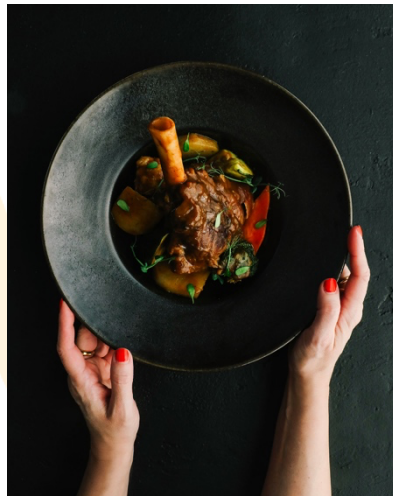


Rindsragout mit Champignons, Silberzwiebeln, Speck und Croutons mit Kartoffelstock CHF 39.00

Kalbsschulterbraten an kräftiger Rotweinsauce mit saisonalem Gemüsebouquet und Kartoffelstock CHF 39.00

Schweinssteak 200gr an hausgemachter Kräuterbutter mit saisonalem Gemüsebouquet und Butternudeln	CHF 38.00
Schweinsrahmschnitzel an Pilzsauce mit Butternudeln und Rahmpfirsich	CHF 34.50
Schweinsfilet am Stück gebraten an Cognacrahmsauce mit Gemüsebouquet	CHF 48.00
Maispouletbrust oder Pouletbrüstli an Kräuter Jus mit Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl	CHF 39.00

BEILAGEN: Pommes Frites, Kartoffelstock, Reis, Nudeln oder Spätzli (saisonal)



## FISCH

Zanderfilet sanft in Kräuterbutter gebraten mit Gemüsebouquet	CHF 39.00
---	-----------

## VEGETARISCH

Rotes Thai Curry mit Basmatireis und asiatischem Gemüse	CHF 28.00
Saisonales Risotto	CHF 31.00

## MENÜ VORSCHLÄGE (ab 15 Personen)

### Menü 1

Saisonale Suppe warm oder kalt / Salat

\*\*\*

Schweinsrahmschnitzel mit sämiger  
Pilzrahmsauce, Butternudeln und  
Rahmpfirsich

CHF 52.50 pro Person

\*\*\*

Saisonale Patisserie vom Patisserie  
Weltmeister Rolf Mürner

### Menü 2

Saisonale Suppe warm oder kalt / Salat

\*\*\*

Schweins- und Kalbsbraten mit  
Kartoffelstock und Gemüsebouquet

CHF 55.50 pro Person

\*\*\*

Saisonale Patisserie vom Patisserie  
Weltmeister Rolf Mürner

### Menü 3

Saisonale Suppe warm oder kalt / Salat

\*\*\*

AMANTE Steak (vom Schwein) mit  
hausgemachter Kräuterbutter, Nudeln und  
Gemüsebouquet

CHF 52.50 pro Person

\*\*\*

Saisonale Patisserie vom Patisserie  
Weltmeister Rolf Mürner

### Menü 4

Saisonale Suppe warm oder kalt / Salat

\*\*\*

CHF 52.50 pro Person

Schweinsragout mit Kartoffelstock und  
Gemüsebouquet

+ CHF 6.00 für Kalb- und Rindfleisch anstelle  
Schweinefleisch

\*\*\*

Saisonale Patisserie vom Patisserie  
Weltmeister Rolf Mürner

---

## Menü 5 (ab 20 Personen – nur Herbst/Winter)

Saisonale Suppe warm oder kalt / Salat

\*\*\*

Suure Mocke mit Kartoffelstock und einem  
Gemüsebouquet

CHF 58.50 pro Person

\*\*\*

Saisonale Patisserie vom Patisserie  
Weltmeister Rolf Mürner

---

## Menü 6

Saisonale Suppe warm oder kalt / Salat

\*\*\*

Rosa am Stück gebratenes Roastbeef (vom  
Rind), mit Sauce Bénaise, dazu  
Kartoffelgratin

CHF 70.50 pro Person

und buntes Gemüseallerlei

\*\*\*

Saisonale Patisserie vom Patisserie  
Weltmeister Rolf Mürner

---

## Menü 7

Saisonale Suppe warm oder kalt / Salat

\*\*\*

Am Stück gebratenes Rindsfilet Swiss Quality  
Beef am Demi Glace Sauce, Gemüsebouquet  
und Kartoffelstock

CHF 73.00 pro Person

\*\*\*

Saisonale Patisserie vom Patisserie  
Weltmeister Rolf Mürner

---

## BUFFET VARIATIONEN

### Grill Buffet à discretion (ab 20 Personen)

#### Salatbuffet

6 verschiedene Gemüsesalate, grüner Salat,  
verschiedene Salatsaucen, Brotauswahl

#### Fleisch & Fisch

Verschiedene Fleisch und Wurst-Spezialitäten  
vom Grill & Smoker, Fischfilets

CHF 69.00 pro Person  
7-14 Jahre für CHF 40.50  
Kinder bis 6 Jahre gratis

#### Beilagen & Saucen

Chili-Bratkartoffeln, Gemüse, Peperoni  
gefüllt, verschiedene Saucen und  
Kräuterbutter

## Fondue Chinoise (ab 15 Personen)

### Vorspeise

Bunter Blattsalat mit saisonalen Beilagen

Fleischsorten-Mix (pro Pers. 250g)

Poulet, Rind, Schwein und Kalb

CHF 69.00 pro Person  
Pro 100g Nachschlag CHF 30.00

### Beilagen & Saucen

Chili-Bratkartoffeln, Reis, Essig-Gemüse,  
verschiedene Saucen und Kräuterbutter

## Käsefondue (ab 15 Personen)

### Vorspeise

Blattsalat mit saisonalen Beilagen

CHF 41.00 pro Person

+ CHF 6.50 für Schüssel mit kleinen Kartoffeln

+ CHF 6.50 für Schüssel mit Essig Gemüse

Fondue (pro Pers. 250g)

Schweizer Käsefondue mit Brot

## DESSERTS

### Hausgemachte Desserts (ab 15 Personen)

Luftiges Toblerone Mousse im Glas	CHF 9.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF 9.50
Frischer Fruchtsalat mit Glacé und Rahm	CHF 12.50
Gebrannte Crème	CHF 7.50
Panna Cotta mit saisonaler Früchtesauce	CHF 8.50
Friandise zum Kaffee	CHF 4.50
Ab Dessertkarte saisonal	Preise gem. Karte

### Dessertbuffet AMANTE (ab 15 Personen)

AMANTE Zweierlei	CHF 12.50 pro Person
AMANTE Dreierlei	CHF 18.00 pro Person
Mix Buffet AMANTE und Mürner	CHF 23.00 pro Person

## Dessert vom Patisserie Weltmeister Rolf Mürner



### Dessertkreation 1

Das Dessertbuffet à la Mürner, bestehend aus unzähligen Kreationen in Fingerfoodgrösse, viele davon mit flüssigem Kern. Dazu frische, vor den Gästen zubereitete Glace. Betreut durch das Team von MürnerOne.

CHF 42.00

### Dessertkreation 2

Das Dessertbuffet à la Mürner, bestehend aus unzähligen Kreationen in Fingerfoodgrösse, viele davon mit flüssigem Kern. Betreut durch das AMANTE Team.

CHF 30.00

### Dessertkreation 3

Dessertteller à la Mürner, bestehend aus 6 Komponenten: Patisserie, Küchlein, Lollipop & Fruchtsalat.

CHF 20.00

### Dessertkreation 4

Patisserie à la Mürner: 1 Stück saisonale Patisserie von Rolf Mürner, assortiert

CHF 8.50

### Dessertkreation 5

Apéro Riche Zusatz: Bestehend aus drei Komponenten, davon 1x Lollipop

CHF 10.00

## FRÜHSTÜCK (bis 19 Personen)

<b>Speisen</b> Schraubenbrot & Gipfeli Fleisch und Käseplatte Butter, Konfi, Nutella & Honig Verschiedene Joghurts Müesli Gekochte Eier	CHF 18.00 (exkl. Getränke)
---	----------------------------

## BRUNCH (ab 20 Personen)

<b>Kalte Speisen</b> Butterzopf, Gipfeli, verschiedene Brotsorten Butter, Konfitüren, Honig, Nutella Käse- & Joghurt-Variationen Fleisch-Platten und Lachs Fruchtsalat, Birchermüesli, verschiedene Müesli	CHF 41 pro Person 7-14 Jahre für CHF 26 Kinder bis 6 Jahre gratis
<b>Warme Speisen</b> Rösti, Rührei, Spiegelei, Speck, Würstli, Pancakes mit Ahornsirup	
<b>Getränke</b> 1 Glas Prosecco pro Person Kaffee, Tee, Wasser, Schoggi und Ovo, verschiedene Fruchtsäfte	

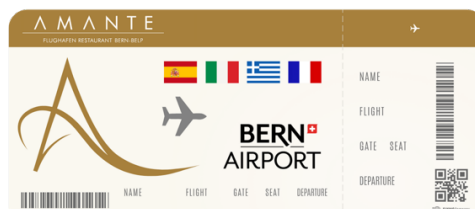
## Erlebnis-Reise durch Europa – kulinarische Höhenflüge!

Erleben Sie eine kulinarische Reise durch Europa! Mit einem Boarding Pass ausgestattet, entdecken Ihre Teilnehmer verschiedene Länder und geniessen an jeder Station authentische Speisen, Getränke und auf Wunsch Animationen und Unterhaltung! Ein unvergessliches Event in Kooperation mit dem Flughafen Bern.

### ABLAUF

#### Ankunft am Flughafen Bern

Teilnehmer checken am Flughafen ein und erhalten ihren Boarding Pass.



#### Länderreise

Jede Station repräsentiert ein europäisches Land mit einem entsprechenden kulinarischen oder unterhaltendem Angebot.

Mögliche Länder:

#### Griechenland

Griechisches Buffet mit typischen Speisen wie Moussaka, Tzatziki, Oliven, etc.

#### Spanien

Tapas-Auswahl wie Patatas Bravas, Tortilla, Gambas, Paella.

#### Italien

Pizza- und Pasta-Buffet mit verschiedenen Saucen und Belägen.

Weitere Länder sind möglich (z.B. Frankreich, Deutschland, Schweiz).



#### Zusatzangebote:

#### Musik

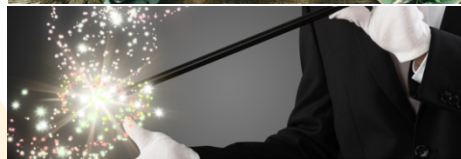
Möglichkeit für Live-Musik, DJ's, Lounge-Musik, Pianist spielt auf unserem hauseigenen Flügel.

#### Unterhaltung und Animation

Landestypische Spiele, Tanzvorführungen, Zauberer, Feuershow, Feuerwerk.

#### Glücksrad / Wettbewerbe

Mit dem Flugticket könnte nach dem "Check In" eine Verlosung gemacht werden. Bsp. Hauptpreis Helikopter-Rundflug "Mountain Flyers" noch am gleichen Abend!



#### Personalisierung

Besondere Wünsche Ihrer Firma können integriert werden, wie z.B. Branding des Events.



## Circo Loco – Ein Anlass voller Magie und Spektakel

Willkommen im Circo Loco! Lassen Sie Ihre Teilnehmer in eine Welt voller bunter Zirkusatmosphäre eintauchen, mit Akrobatik, Jonglage und einer extravaganten kulinarischen Show. Wir verwandeln den Abend in eine unvergessliche Zirkus-Show mit atemberaubendem Entertainment und köstlichen Speisen.

### ABLAUF

**Ankunft und Begrüssung**  
Empfang der Gäste durch Zirkuskünstler (z.B. Jongleure oder Stelzenläufer).

**Show-Programm**  
Live-Acts wie Akrobaten, Clowns und Feuerspucker sorgen für Unterhaltung während des Abends.

**Zirkusatmosphäre**  
Dekoration im Zirkusstil mit Lichterketten, bunten Farben, Popcorn-Stationen, und Nostalgie-Karussell-Musik.

#### Kulinarisches Angebot:

**Vorspeise**  
Fingerfood-Stationen mit kreativen Leckereien im Zirkusstil (z.B. Mini-Burger, farbenfrohe Salate, Popcorn).

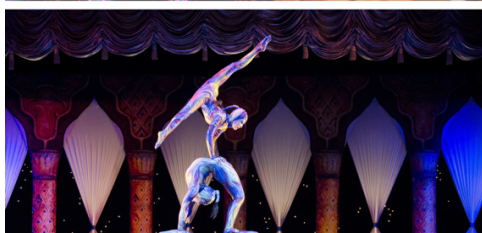
**Hauptgang**  
Ein Buffet im Stil einer Zirkusmanege, z.B. BBQ-Stationen, exotische Gerichte und Streetfood-Spezialitäten.

**Dessert**  
Süßigkeiten-Ecke mit Zuckerwatte, gebrannten Mandeln, Eiswagen und Schokofondue.

#### Zusatzangebote:

**Interaktive Stationen**  
Zirkusspiele für die Gäste (z.B. Hula-Hoop-Wettbewerb, Jonglierstation).

**Personalisierung**  
Firma kann Zirkusbranding einbringen, z.B. eigene Logos oder Farben im Deko-Stil.



# Flower Power – Der farbenfrohe Anlass voller Retro-Charme

Tauchen Sie ein in die Welt der 70er Jahre mit einem unvergesslichen Flower Power Abend. Farben, Blumen und Freiheit stehen im Mittelpunkt dieses Retro-Events, das Ihre Gäste in die Zeit von Peace, Love & Harmony entführt.

ABLAUF

### Ankunft und Begrüssung

Die Gäste werden mit Blumenkränzen empfangen und von Dekoration im Stil der 70er Jahre umgeben.

### Dresscode

Die Gäste können sich im Stil der Flower-Power-Ära kleiden – Hippie-Outfits, Batikmuster, Schlaghosen und bunte Accessoires sind willkommen.

### Kulinarisches Angebot

Bunte, leichte Sommergerichte mit vielen frischen Zutaten, z.B. Salatstationen mit farbenfrohen Gemüsearten, Obstspiesse.

Ein Buffet im „Flower Power“-Stil, mit saisonalem Gemüse, Curries, Quinoa-Bowls und exotischen Gewürzen. Alternativ BBQ mit gegrilltem Gemüse, Maiskolben etc.

Obstkuchen, bunte Sorbets, und eine Eistruhe mit verschiedenen Sorten.

### Zusatzangebote:

Musikalische Untermalung  
Live-DJ oder Band mit Musik aus den 60ern und 70ern (z.B. Beatles, The Doors, Janis Joplin) sorgen für die richtige Atmosphäre.

### Personalisierung

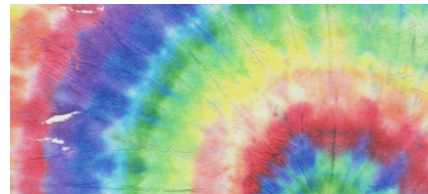
Auf Wunsch können die Farben und Blumen nach den Firmenfarben oder dem Logo Ihres Unternehmens gestaltet werden.

### Interaktive Stationen

Eine Fotobox mit Flower-Power-Requisiten (z.B. Blumenkränze, Peace-Zeichen, Sonnenbrillen), Henna-Malerei oder Blumenkranz-Workshops.

### Dekoration

Blumenketten, Hippie-VW-Bus als Fotomotiv, Peace-Zeichen aus Blumen, und farbenfrohe Lichterketten, die eine gemütliche Atmosphäre schaffen.



## WISSENSWERTES

### Blumen und Dekoration

Für eine stilvolle und themengerechte Dekoration stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite. Wir unterstützen Sie auf Wunsch bei der Organisation von Blumenarrangements und Dekorationskonzepten, die perfekt zu Ihrem Event passen.

### Individuelle Menüwünsche

Unser Küchenteam geht gerne auf Ihre individuellen Menüwünsche ein. Wir bieten Ihnen eine Vielfalt an vegetarischen, veganen oder allergenfreien Optionen, um sicherzustellen, dass alle Gäste kulinarisch verwöhnt werden. Sprechen Sie uns an, damit wir das perfekte Menü für Ihre Veranstaltung zusammenstellen können.

### Nachtzuschlag

Bis 00:30 Uhr keinen Nachtzuschlag

Ab 00:30 Uhr – 02:00 Uhr, CHF 250.- pro weitere und angebrochene Stunde

### Parking

Direkt vor dem Restaurant AMANTE Belp stehen Ihnen und Ihren Gästen ausreichend Parkmöglichkeiten gegen eine Gebühr zur Verfügung.

### Übernachtungsangebot

In Zusammenarbeit mit dem Hotel AMANTE bieten wir Ihren Gästen die Möglichkeit, stilvoll zu übernachten. Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Übernachtungspaket zusammen, sodass Ihre Gäste den Abend in vollen Zügen geniessen und entspannt ausklingen lassen können.

Es gelten die allgemeinen AGB's des Restaurant AMANTE.