



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
AMANTE Plättli Fleisch-Käse Platte gemischt Mit Silberzwiebeln, Essiggurken, Cherry-Tomaten, Tessiner Aprikosensenf und Brot	CHF 55.00
Airport Plättli Fleisch Platte gemischt Mit Silberzwiebeln, Essiggurken, Cherry-Tomaten, Tessiner Aprikosensenf und Brot	CHF 53.00
Chäs Plättli Käse Platte gemischt Mit Silberzwiebeln, Essiggurken, Garnitur, Tessiner Aprikosensenf und Brot	CHF 55.00
Gemüse Plättli Verschiedene Gemüse Sticks mit Kräuter-Dip	CHF 41.00
Früchte Plättli 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 Chilli	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 12.00

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	
Bunter Blattsalat Mit hausgemachtem Dressing	CHF 11.00
AMANTE Salat Bunter Blattsalat, Quinoa, Avocado und saisonalen Garnituren	CHF 18.00
Cremige Burrata Mit saisonalen Garnituren und feinem Olivenöl	CHF 19.50
Suppe oder Kaltschale Wahlweise herzhaftes warme Supper oder erfrischende Kaltschale	CHF 12.00



Hauptgänge ab 15 Personen

FLEISCH

Rosa gebratenes Rindsentrecôte (Roastbeef)

An Sauce Béarnaise, begleitet von einem saisonalen
Gemüsebouquet und einer Beilage nach Wahl

CHF 51.00

Rindsfilet (SQ Beef)

Rosa gebraten, mit kräftiger Demi-Glace
oder hausgemachter Kräuterbutter, dazu saisonales
Gemüsebouquet und einer Beilage nach Wahl

CHF 53.50

Rindsfiletwürfeli „Stroganoff“

An sämiger Paprikarahmsauce, mit Peperoni,
Champignons und Zwiebeln, dazu Butterreis

CHF 45.50

Zarte Rindsfiletwürfel an Spicyrahmsauce

Begleitet von einem saisonalen Gemüsebouquet
und einer Beilage nach Wahl

CHF 49.50

Suure Mocke

Rindsbraten, in Rotwein und Essig mariniert und zart
geschmort, an kräftigem Bratenjus,
begleitet von einem saisonalen Gemüsebouquet
und cremigem Kartoffelstock

CHF 38.00

Rindsragout „Burgunder Art“

in kräftiger Rotweinsauce geschmort, mit Speck,
Champignons und Silberzwiebeln,
begleitet von cremigem Kartoffelstock

CHF 39.00



Zart geschmorte Kalbsschulter

An kräftigem Rotweinjus, dazu ein saisonales Gemüsebouquet
und cremiger Kartoffelstock

CHF 39.00

Schweinssteak (200gr)

Mit hausgemachter Kräuterbutter,
saisonalem Gemüsebouquet und Butternudeln

CHF 38.00

Zartes Schweinsrahmschnitzel

An cremiger Pilzrahmsauce,
begleitet von Rahmpfirsich und Butternudeln

CHF 34.50

Saftig gebratenes Schweinsfilet am Stück

An aromatischer Cognacrahmsauce, mit saisonalem
Gemüsebouquet und einer Beilage nach Wahl

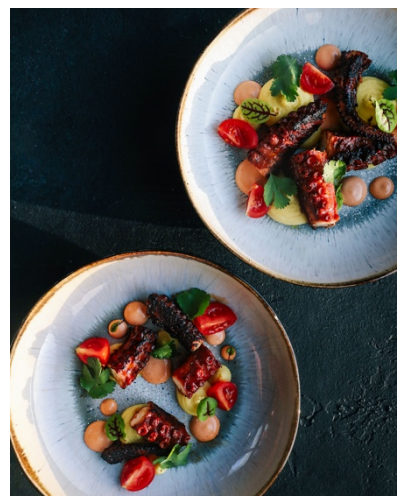
CHF 48.00

Zarte Maispouletbrust oder Pouletbrust

An aromatischem Kräuterjus, serviert mit saisonalem
Gemüsebouquet und einer Beilage nach Wahl

CHF 39.00

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

**FISCH****Zanderfilet**

Mit Buttermandeln, serviert mit einem saisonalen
Gemüsebouquet und einer Beilage nach Wahl

CHF 39.00

VEGETARISCH**Rotes Thai-Curry**

Asiatisches Gemüse, Basmatireis, Nüsse

CHF 28.00

Cremiges Risotto der Saison

mit fein abgestimmten saisonalen Zutaten

CHF 31.00

MENÜ VORSCHLÄGE (ab 15 Personen)

Menü 1

Saisonale Suppe warm oder kalt / Salat

Schweinsrahmschnitzel an cremiger
Pilzrahmsauce, begleitet von Rahmpfirsich
und Butternudeln

CHF 52.50 pro Person

Saisonale Patisserie vom Patisserie
Weltmeister Rolf Mürner

Menü 2

Saisonale Suppe warm oder kalt / Salat

Schweins- und Kalbsbraten
an kräftigem Jus, mit saisonalem
Gemüsebouquet und Kartoffelstock

CHF 55.50 pro Person

Saisonale Patisserie vom Patisserie
Weltmeister Rolf Mürner

Menü 3

Saisonale Suppe warm oder kalt / Salat

Amante Schweinssteak
mit hausgemachter Kräuterbutter, saisonalem
Gemüsebouquet und Butternudeln

CHF 52.50 pro Person

Saisonale Patisserie vom Patisserie
Weltmeister Rolf Mürner

Menü 4

Saisonale Suppe warm oder kalt / Salat

Rindsragout „Burgunder Art“
in kräftiger Rotweinsauce geschmort, mit
Speck, Champignons und Silberzwiebeln
begleitet von cremigem Kartoffelstock

CHF 58.50 pro Person

Saisonale Patisserie vom Patisserie
Weltmeister Rolf Mürner

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

Saisonale Suppe warm oder kalt / Salat

Suure Mocke

Rindsbraten in Rotwein und Essig mariniert

und zart geschmort, an kräftigem Bratenjus

CHF 58.50 pro Person

Begleitet von einem saisonalen

Gemüsebouquet und cremigem Kartoffelstock

Saisonale Patisserie vom Patisserie

Weltmeister Rolf Mürner

Menü 6

Saisonale Suppe warm oder kalt / Salat

Rosa gebratenes Rindsentrecôte (Roastbeef)

an Sauce Béarnaise begleitet von einem

saisonalen Gemüsebouquet und

CHF 70.50 pro Person

Kartoffelgratin

Saisonale Patisserie vom Patisserie

Weltmeister Rolf Mürner

Menü 7

Saisonale Suppe warm oder kalt / Salat

Rindsfilet (SQ Beef)

rosa gebraten, mit kräftiger Demi-Glace oder

hausgemachter Kräuterbutter, dazu

saisonales Gemüsebouquet und Pommes

CHF 73.00 pro Person

Frites

(Pommes Frites in Schüsseln auf den Tischen)

Saisonale Patisserie vom Patisserie

Weltmeister Rolf Mürner

Menü 8

Saisonale Suppe warm oder kalt / Salat

Zarter Kalbshohrücken, rosa am Stück

gebratenn mit Sauce Hollandaise, begleitet

von saisonalem Gemüsebouquet und

CHF 70.50 pro Person

Kartoffelgratin

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

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

Pommes Frites, Reis, Essiggemüse und
verschiedene Saucen

Käsefondue (ab 15 Personen)

Vorspeise

Blattsalat mit saisonalen Beilagen

Fondue (pro Pers. 250g)
Schweizer Käsefondue mit Brot

CHF 41.00 pro Person
+ CHF 6.50 für Schüssel mit kleinen Kartoffeln
+ CHF 6.50 für Schüssel mit Essig Gemüse

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
Fruchtsalat + Creme oder Mousse	
AMANTE Dreierlei	CHF 18.00 pro Person
Fruchtsalat + Creme oder Mousse und ein Gebäck	
Mix Buffet Amante und Münners	CHF 23.00 pro Person
Fruchtsalat + Creme oder Mousse und ein Gebäck ergänzt mit Pralinen und Triangles von Münners	

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

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)

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

BRUNCH (ab 20 Personen)

Kalte Speisen 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
Warme Speisen Rösti, Rührei, Spiegelei, Speck, Würstli, Pancakes mit Ahornsirup	
Getränke 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

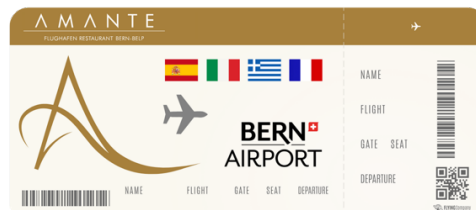
Landestypische Spiele, Tanzvorführungen, Zauberer, Feuershow, Feuerwerk.

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).

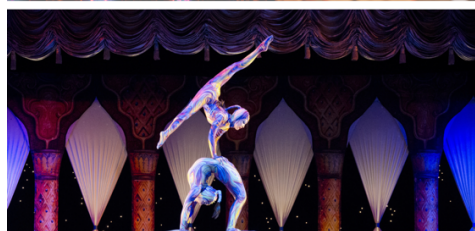
Hauptgang
Ein Buffet im Stil einer Zirkusmanege, z.B. BBQ-Stationen, exotische Gerichte und Streetfood-Spezialitäten.

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.