

Kulinarische Höhepunkte.

Made by

Dorint

Blüemlisalp
Beatenberg • Interlaken



Menü Auswahl

Das Natürliche ist uns wichtig! Unsere kulinarische Verbindung von regionalen Produkten und moderner Raffinesse, ist das Resultat einer anspruchsvollen Küche. Seien Sie unser Gast und genießen Sie!

Sie werden wiederkommen.

Dorint

Blüemlisalp
Beatenberg • Interlaken

Der kleine Bankettratgeber

- Apéro** Als Apérogetränk servieren wir Ihnen nach Wunsch Campari, Cynar, Pernod, Rossi, Vermouth, Fruchtsäfte oder eine weitere Auswahl mit Cocktails, Gin, Whisky oder Wodka. Natürlich auch ein Glas Weisswein, Sekt oder Champagner!
- Getränke** In unserem Keller findet sich bestimmt der zu Ihrem Menu passende Wein. Es ist uns ein Vergnügen, Sie bei der Auswahl zu beraten.
- Kaffee & Likör** setzen Ihrem Menu die Krone auf.
- Menukarten** Das Dorint Resort Beatenberg - Interlaken stellt Ihnen die im Haus für festliche Anlässe üblicherweise benutzten Menukarten ohne Berechnung zur Verfügung. Sonderwünsche (bedruckte Tücher, bedruckte Folien, bedrucktes Holzfurnier, Glas- und Porzellanmalerei) lassen wir gerne für Sie ausführen. Den mit der Besorgung verbundenen Zeitaufwand erlauben wir uns, falls erforderlich, separat zu berechnen. Bitte bedenken Sie auch, dass derartige Sonderanfertigungen häufig lange Lieferzeiten haben.
- Menuwahl** Der Höhepunkt eines jeden Banketts ist das Menu. Wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Verfügung. Unser Küchenchef, Herr Peter Braun und unser Restaurantleiter, Herr Thomas Schulz freuen sich, auf Ihre individuellen Wünsche einzugehen.
- Musik** Wir kennen Kapellen und Alleinunterhalter und sind gerne bereit, Ihnen diese zu benennen. Sie können die Gagenvereinbarung und diese Art von Ihnen gewünschte Musik am besten selbst besprechen, was für alle Beteiligten das Sinnvollste ist.
- MitternachtsImbiss** hält Ihre Laune munter bis zum frühen Morgen.
- Räumlichkeiten** Je nach Art Ihres Anlasses haben wir für Sie auch den passenden Raum. Wir zeigen Ihnen unsere Säle sehr gerne.
- Sitzordnung** Sollten Sie Wert auf eine festgelegte Sitzordnung legen, ist eine genaue Abstimmung über die Tischform unerlässlich. Wenn die Platzierung der Stühle mit Ihrer Sitzordnung nicht übereinstimmt, kann dies zu grossen Problemen führen. Grundsätzlich möchten wir Sie bitten, Ihre Tischkärtchen selbst aufzustellen, damit Verwechslungen mangels genauer Kenntnis der Personen durch unsere Mitarbeiter ausgeschlossen werden.
- SUISA** Anfallende SUISA-Gebühren übernimmt das Haus.

Es gibt noch viele Punkte zu überlegen. Jeder ist ein Grund, sich mit uns in Verbindung zu setzen. Ihre Wünsche sind für uns eine Herausforderung, sie zu Ihrer vollsten Zufriedenheit zu erfüllen. Wir warten auf Ihren Besuch und wir wollen, dass Sie und Ihre Gäste das Fest in **guter Erinnerung behalten!**

Dorint

Blüemlisalp
Beatenberg • Interlaken

Begleiter

zu einem Apéro- oder Champagnerempfang

Sticks, Chips, Erdnüsse à discretion	je Person	CHF 3.50
Beatenberger Hobelkäse und Zopf	(50g)	CHF 9.–
Mini-Chäschüechli und Mini-Quiches	Stück	CHF 3.60
Schinkengipfeli klein	Stück	CHF 3.60
Mini-Pizzas	Stück	CHF 3.60
Gemüsesticks roh mit 2 kalten Saucen	je Person	CHF 6.–

Dorint

Blüemlisalp
Beatenberg • Interlaken

3 Gang Menus

Menu 1

Gemischter Saisonsalat
mit feiner Dressing



Piccata Milanese vom Schweinrücken
im Käse-Eimantel gebraten
mit Champignons und frittierte Petersilie garniert
Tomatenspaghetti



Crème Caramel mit Rahm

CHF 35.80

Menu 2

Saisonsalat mit Joghurdressing



Rinder-Hohrückenbraten an Rotweinsauce
Kartoffelstock
Braisede grüne Bohnen



Frischer Fruchtsalat mit Rahm

CHF 36.50

Menu 3

Saisonsalate vom Buffet



Poulardenbrust nach Wiener Art
mit Zitrone und Petersilie garniert
Bratkartoffeln
Erbsen an Rahmsauce



Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce

CHF 34.50

Dorint

Blüemlisalp
Beatenberg • Interlaken

Schweizer Spezialität

Menu 4

Saisonsalate vom Buffet



Basler Mehlsuppe mit gerösteten Brotwürfeln



Kalbfleisch geschnetzelt „Zürcher Art“
an Rahmsauce mit Pilzen
Rösti und braisierte grünen Bohnen



Weinschaumcreme mit marinierten Trauben, Grappa und Biskuit

CHF 44.–

Fisch

Menu 5

Saisonsalate vom Buffet



Kraftbrühe mit Käseklösschen



Felchenfilets vom Thunersee „Blüemlisalp“
an Rahmsauce mit Tomaten und Steinpilzen
Salzkartoffeln und Blattspinat



Lauwarme Rote Früchte mit Vanilleeis und Rahm

CHF 42.50

Dorint

Blüemlisalp
Beatenberg • Interlaken

Menu 6

Saisonsalate vom Buffet



Gurkenrahmsuppe mit Karottenchips



Red Snapperfilet vom Grill
mit Tomatenwürfeln und Olivenbutter garniert
Safranrisotto und Zucchettigemüse



Waldbeerkuchen mit Rahm

CHF 41.–

4 Gang Menu

Menu 7

Kalbsfleischpastete mit Preiselbeerschaum und Salatbukett



Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons



Rosa gebratene Entenbrust
an Himbeerpfeffersauce
Kartoffelkroketten und Gemüsebukett



Dunkle Tobleronemousse mit Orangenfilets und Rahm

CHF 54.–

Dorint

Blüemlisalp
Beatenberg • Interlaken

Vom Grill

Menu 8

Mostbröckli mit Sauergemüse garniert



Bunter Salatteller mit Hausdressing



Süsskartoffelrahmsuppe mit Lauchstreifen



Kalbssteak vom Grill „Orloff“
gratinert mit Zwiebelmus
Bäckerinkartoffeln und Gemüsebukett



Quarkknödel mit Schokoladensauce und Früchten gratiniert

CHF 64.50

Für Gourmets

Menu 9

Rauch- und Graved Lachs mit Meerrettichschaum
und kleinen Blinis



Nüsslersalat mit Speck und gehacktem Ei



Steinpilzconsommé mit Griessklösschen



Kalbs- und Rinderfiletmedaillons an zwei Saucen
Herzoginkartoffeln und Gemüsebukett



Gratinierte Früchte mit Baumnußeis

CHF 72.50

Dorint

Blüemlisalp
Beatenberg • Interlaken

Menu 10

Saisonsalate vom Buffet



Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry



Thunfischmedallion in Butter gebraten
auf Randensauce
Gemischter wilder Reis



Schweinefilet im Teig gebraten
mit Sauce Béarnaise
Kartoffelkroketten und dreierlei vom Gemüse



Sorbet Variation

CHF 63.50

Für Vegetarier

Menu 11

Bunter gemischter Salatteller mit Italiendressing



Kresserahmsuppe



Gemüsetofu nach Mailänder Art
im Käse-Eimantel gebraten
Butterspaghetti mit Tomatensauce und Zucchettigemüse



Frischer Fruchtsalat mit Rahm

CHF 34.50

Dorint

Blüemlisalp
Beatenberg • Interlaken

Blüemlisalp Buffet

ab 25 Personen

Oberländer Zwiebelsuppe



Saisonsalate mit verschiedenen Dressings



Geräucherte Felchenfilets vom Thunersee mit Meerrettichschaum
Pasteten und Terrinen mit Preiselbeeren, Sennenwurst, Rohessspeck und Hobelkäse
Ballenbergwurst, Rohschinken



Eglifilets in Butter gebraten mit Mandeln, Kalbsschulter im Kräutermantel,
Schweinerückenbraten mit Senf mariniert
Gemüse- und Beilagenpalette



Gebrannte Crème, Meringues mit Rahm
Schokoladenmousse, Eisdessert, Früchtekuchen und Fruchtsalat

CHF 52.– pro Person

Bayerisches Buffet

ab 25 Personen

Obatzda und Schnittlauchschnittchen



Griessnockerlsuppe



Kartoffelsalat, Speckkrautsalat, Rettichsalat, roter Rübensalat und
drei verschiedene Blattsalate



Wurzelfleisch mit Kren, Gekochter und geräucherter Speck und
geräucherte Forellenfilets



Bierfleisch, Kalbshaxe
Hausgemachte Bratwürstel und Kümmelbraten



Apfel-Kartoffelpüree, Reiberdatschi, Schmelznudeln
Wirsinggemüse, Lauchgemüse und Karottengemüse



Topfschmarrn, Glühweingugelhopf,
Obstsalat und Schokoschmankerl

CHF 51.– pro Person

Dorint

Blüemlisalp
Beatenberg • Interlaken

Schweizer Buffet

ab 25 Personen

Saisonsalate vom Seeland mit feinen Dressings



Geräucherte Felchenfilets vom Thunersee mit Meerrettichschaum
Morchelterrinen und Kalbfleischpastete mit Preiselbeeren
Antipasti „Tessiner Art“, Weinländer Rohschinken
Oberländer Käsekuchen



Bündner Gerstensuppe



Eglifilets gebraten „Luzerner Art“, Kalbfleisch geschnetzelt „Zürcher Art“,
Frutiger Mocke (Rinderhohrückenbraten)
Reichhaltige Beilagen- und Gemüsepalette



Frischer Fruchtsalat, gebrannte Crème, Emmentaler Meringues mit Rahm,
Kuchen und Torten, Weisses und dunkles Schokoladenmousse
Schweizer Käseauswahl

CHF 64.– pro Person

Pasta Buffet

ab 25 Personen

Saisonsalate mit südländischen Dressings



Pasta

Rondello „Primavera“ mit Gemüsefüllung
Weisse und grüne Tortelloni gefüllt mit Fleisch, Ricotta und Spinat
Cannelloni mit Brokkoli und Ricotta gefüllt
Spaghetti und Cappeletti Tricolore

Saucen

Tomatensauce mit Basilikum
Gorgonzolasauce
Pilzrahmsauce
Kräuterrahmsauce
Bolognese



Tiramisù, Cassata Sicilienne, Weinschaumcrème
Fruchtsalat mit Grappa, Torta della Nonna

CHF 40.– pro Person

Dorint

Blüemlisalp
Beatenberg • Interlaken

Fleischdeklaration

Schweinefleisch	Schweiz
Rindfleisch	Argentinien, Schweiz
Lammfleisch	Neuseeland
Kalbfleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz, Brasilien
Entenbrust	Frankreich
Wurstwaren	Schweiz
Schinken roh und gekocht	Schweiz
Salami	Italien, Schweiz

nicht aufgeführte Fleischwaren
werden gesondert deklariert.