



FESTE
FEIERN
DAS LEBEN
GENIESSEN



Feste soll man feiern wie sie fallen - auf den folgenden Seiten finden Sie unser Bankettangebot sowie weitere interessante Informationen für einen gelungen und unvergesslichen Anlass.

Bei Fragen zum Angebot oder zur Ihrer Reservation erreichen Sie uns unter 056 676 68 65 oder per Mail via anlassorganisation@seerose.ch.

Schon heute heissen wir Sie herzlich willkommen – bei uns am See!

Ihr Team Anlassverkauf & -organisation



SEEROSE RESORT & SPA

Seerosenstrasse 1, 5616 Meisterschwanden

+ 41 56 676 68 68, hotel@seerose.ch, seerose.ch



BALANCE FAMILIE

das Gute leben

balancefamilie.ch



RAUM ZUM FEIERN

Machen Sie Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis. Wir bieten Ihnen für jeden Anlass den passenden Rahmen.



SEEROSE CLASSIC

	Grösse	Gäste	Mindestkonsumation	
			Freitagabend	Samstagabend
Seespiegel	30m ²	12-18	CHF 1'000	CHF 1'500
Seelicht	60m ²	12-20	CHF 1'500	CHF 2'000
Seesaal	75m ²	20-40	CHF 4'500	CHF 5'500
Seelichtsaaal	135m ²	40-70	CHF 6'000	CHF 7'500



SEEROSE RESORT & SPA

Seerosenstrasse 1, 5616 Meisterschwanden

+ 41 56 676 68 68, hotel@seerose.ch, seerose.ch



BALANCE FAMILIE

das Gute leben

balancefamilie.ch



SEEROSE ELEMENTS

	Grösse	Gäste	Mindestkonsumation	
			Freitagabend	Samstagabend
Elements 1-2	130m ²	40-70	CHF 4'500	CHF 5'500
Elements 1-5	250m ²	50-160	CHF 6'000	CHF 7'500



SEEROSE COCON

	Grösse	Gäste	Mindestkonsumation	
			Freitagabend	Samstagabend
Cocon 1-2 / 3-4	46m ²	12-18	CHF 1'500	CHF 2'000
Cocon Saal	94m ²	20-64	CHF 2'000	CHF 3'000



SEEROSE RESORT & SPA

Seerosenstrasse 1, 5616 Meisterschwanden

+ 41 56 676 68 68, hotel@seerose.ch, seerose.ch



BALANCE FAMILIE

das Gute leben

balancefamilie.ch



APÉRO-PACKAGES

Unsere Apéro-Packages sind buchbar ab 12 Personen und sind für eine Dauer von maximal 2 Stunden gerechnet.

HERZBLATT

4 Sorten Häppchen aus dem à la carte-Angebot
Seerose Popcorn

Getränke

Prosecco | Weisswein Lugana DOC Scriani | Müller Bräu extra,
Orangensaft | Mineralwasser | Seerose Haus-Eistee

CHF 43

Kinder von 0 – 5 Jahre kostenlos und von 6 – 15 Jahre CHF 25

EWIGI LIEBI

6 Sorten Häppchen aus dem à la carte-Angebot
Seerose Popcorn

Getränke

Champagner Drappier Carte d'Or | Weisswein Lugana DOC Scriani,
Aperol Spritz | Müller Bräu extra | Orangensaft | Mineralwasser
Seerose Haus-Eistee

CHF 53

Kinder von 0 – 5 Jahre kostenlos und von 6 – 15 Jahre CHF 25



SEEROSE RESORT & SPA

Seerosenstrasse 1, 5616 Meisterschwanden

+ 41 56 676 68 68, hotel@seerose.ch, seerose.ch



BALANCE FAMILIE

das Gute leben

balancefamilie.ch



APÉRO À LA CARTE

Die ungezwungene Eröffnung für jedes gelungene Fest.

4 Sorten Häppchen pro Gast CHF 21

5 Sorten Häppchen pro Gast CHF 25

6 Sorten Häppchen pro Gast CHF 29

Jedes weitere Stk. pro Gast CHF 4



FLEISCH

- 🌿 Speck-Schnecken hausgemacht
- 🌿 Speckzopf (500gr – ca 25 Port.)
- 🌿 Rohschinken Canapé
- 🌿 Rindstatar I Trüffelöl geröstetes Brot
- 🌿 Melone-Rohschinken Spiess
- 🌿 Meatballs I rassige Sauce (warm)
- 🌿 Mini Burger (warm)

FISCH

- 🌿 Forellen-Tartar I geröstetes Brioche
- 🌿 Lachs Canapé
- 🌿 Vitello tonnato Rolle
- 🌿 Rauchlachstatar I Ruchbrot
- 🌿 Seenger Kräuterfrischkäse
- 🌿 Fischknusperli I Tartarsauce (warm)

VEGETARISCH

- 🌿 Ziegenkäse-Crostini
- 🌿 Feigenmarmelade I geröstete Walnüsse
- 🌿 Käse-Walnuss-Pâté I Cracker
- 🌿 frische Kräuter
- 🌿 Mini-Ratatouille-Tartelettes
- 🌿 Parmesan
- 🌿 Tomate-Mozzarella Spiess
- 🌿 Tomaten-Tarte I frische Kräuter
- 🌿 Olivenöl
- 🌿 Seetaler Linth-Taccos
- 🌿 Hummus oder Guacamole
- 🌿 Chips I Erdnüssli I Seerose
- 🌿 Popcorn
- 🌿 Grana Padano Käsemöckli
- 🌿 Oliven

THAI

- 🌿 Papayasalat
- 🌿 Vegetarische Frühlingsröllchen
- 🌿 Sweet-Chili Sauce
- 🌿 Poulet-Satay Spiessli
- 🌿 Erdnusssauce
- 🌿 Riesencrevetten
- 🌿 Reisteigmantel
- 🌿 Sweet-Chili Sauce



SEEROSE RESORT & SPA

Seerosenstrasse 1, 5616 Meisterschwanden

+ 41 56 676 68 68, hotel@seerose.ch, seerose.ch



BALANCE FAMILIE

das Gute leben

balancefamilie.ch



FESTLICHE MENÜS IN 3 GÄNGEN

Die Menüpreise verstehen sich pro Person in CHF inkl. MwSt und sind ohne Nachservice gerechnet. Beim Hauptgang können Sie gern im Voraus Nachservice zu 20% Aufpreis bestellen. Wir bitten Sie, ein einheitliches Menü für die ganze Gesellschaft zusammen zu stellen.

MENÜ 1	MENÜ 2	MENÜ 3
Hausgebeizter Lachs weisser Tomatenschaum flambierte Feigen Spinat Selleriemayonnaise 23	Rindscarpaccio Blumenkohl Sellerie Olivenöl Rucolapesto 23	Blattsalat Cherrytomaten Parmesan Balsamico Dressing 14
. Rindsentrecôte am Stück Sauce Béarnaise getrüffeltes Erbsenpüree Babygemüse 44	. Pochiertes Lachsfilet Beurre blanc Sauce flambierte Kartoffeln Mandel-Brokkoli 38	. Rindsfilet Stroganoff Bandnudeln 46
. Variation von der Zitrone Cake Sorbet Gelee 14	. Cheesecake Mandelglace saisonale Früchte 15	. Duett vom Schokoladenmousse Sorbet Ihrer Wahl 14
CHF 81	CHF 76	CHF 74





FESTLICHE MENÜS IN 4 GÄNGEN

Die Menüpreise verstehen sich pro Person in CHF inkl. MwSt und sind ohne Nachservice gerechnet. Beim Hauptgang können Sie gern im Voraus Nachservice zu 20% Aufpreis bestellen. Wir bitten Sie, ein einheitliches Menü für die ganze Gesellschaft zusammen zu stellen.

MENÜ 4	MENÜ 5	MENÜ 6	MENÜ 7
Auberginentatar flambierte Schwarzwurzel Gurkenschaum Brioche 18	Lachstatar Mango Avocado Koriander Ingwersud Pfefferminz Dip 23	Hausgebeizte Forelle Variation vom Apfel 22	Blattsalat geröstete Kerne Radieschen Papaya Dressing 14
. Trüffelrisotto Parmesan Kräuter 24	. Currycremesuppe Crevettencarpaccio 18	. Rüebli-suppe Ingwer 14	. Weisse Tomatencremesuppe Mozzarellaravioli 16
. Kalbsfilet Wellington Madeirasauce Kartoffelgratin Babyrüebli 61	. Gebratene Entenbrust Orangenjus Schupfnudeln Pastinakenpüree 41	. Aargauer Braten Zwetschge Bratensauce Tessiner Polenta Nera Schwarzwurzel 35	. Schweinsfilet Speckmantel Heujus Weissweinsrisotto Zucchettigemüse 40
. Lemon Tarte Meringue 16	. Zitronengras Crème brûlée 14	. Aargauer Rüeblikuchen Honig Glace 15	. Tonkabohnenmousse Limette 14
CHF 119	CHF 96	CHF 86	CHF 84





FESTLICHES MENÜ IN 5 GÄNGEN

Die Menüpreise verstehen sich pro Person in CHF inkl. MwSt und sind ohne Nachservice gerechnet. Beim Hauptgang können Sie gern im Voraus Nachservice zu 20% Aufpreis bestellen. Wir bitten Sie, ein einheitliches Menü für die ganze Gesellschaft zusammen zu stellen.

MENÜ 8

- Pochierte Auster
Mango | Wassermelone
Balsamicoperlen | Espressoschaum
23
- .
- Ochsenschwanzcremesuppe
Ochsenschwanzravioli
19
- .
- Kürbisgnocchi | Salbeibutter
geröstete Haselnüsse
21
- .
- Rindsfilet | am Stück
Rotweinsauce | Kartoffelgratin
glasierte Rüebl
55
- .
- Schokoladensoufflé | Himbeersorbet
18



CHF 136



SEEROSE RESORT & SPA

Seerosenstrasse 1, 5616 Meisterschwanden

+ 41 56 676 68 68, hotel@seerose.ch, seerose.ch

VEGETARISCH & VEGAN

MENÜ 9 – VEGETARISCH

- Gurkencarpaccio | Gurkenrelish
Granatapfel | Pita-Brot
16
- .
- Blumenkohlsuppe
15
- .
- Steinpilzrisotto | Parmesan
Rucolasalat
36
- .
- Bananencake | Schokoladenglace
12

MENÜ 10 – VEGAN

- Gemüsetatar | Knäckebrot
16
- .
- Zucchini-Nudeln | Avocadopesto
Cherrytomaten | Pinienkerne
18
- .
- Falafel | Sojagehacktes
Preiselbeeren | Tobinamburjus
Pastinakenpüree | Granatapfelschaum
34
- .
- Schokoladenmousse
Avocado | Kakao | Himbeeren
16

CHF 79

CHF 84



BALANCE FAMILIE

das Gute leben

balancefamilie.ch



JAHRESZEITEN MENÜS

Die Menüpreise verstehen sich pro Person in CHF inkl. MwSt und sind ohne Nachservice gerechnet. Beim Hauptgang können Sie gern im Voraus Nachservice zu 20% Aufpreis bestellen. Wir bitten Sie, ein einheitliches Menü für die ganze Gesellschaft zusammen zu stellen.

FRÜHLING	SOMMER	HERBST	WINTER
Variation vom Spargel gebacken Rohschinken Wasabi Dip Röllchen Frischkäse Tatar flambierte Wassermelone 23 . Bärlauchcremesuppe 14 . Kalbsrücken Morchelrahmsauce Pommes Duchesse Saisongemüse 55 . Erdbeer-Rhabarber Tiramisu 14	Mangoragout Burrata Limette Ingwer 19 . Gurkenkaltschale Gurkenvariation 14 . Rindsflanksteak 64 Stunden gegart Chimichurri Sauce Tequila Safrankartoffelstock Romansesco 44 . Variation von der Erdbeere Mousse Sorbet Gelee 16	Nüsslisalat French Dressing «Mimosa» Ei CHF 16 «Jägerart» Ei Speck Croûtons CHF 18 . Steinpilzcremesuppe Milchschaum 16 . Kalbsbäggli Jack Daniels Sauce Spätzli Petersilienwurzelgemüse 48 . Herbstvariation Kürbiskerne Schokolade Waldbeeren 16	Variation von der Luzerner Forelle Orangen-Fenchelsalat Röstzwiebelcrème Granatapfelschaum 22 . Lauchcremesuppe Trüffelschaum 16 . Rindsfilet am Stück Madeirajus Knuspriges Kartoffelpüree Randen-Trilogie 55 . Panna Cotta Mandarinenfilets Mandarinencoulis 12
CHF 106	CHF 93	CHF 96 / 98	CHF 105



SEEROSE RESORT & SPA

Seerosenstrasse 1, 5616 Meisterschwanden

+ 41 56 676 68 68, hotel@seerose.ch, seerose.ch



BALANCE FAMILIE

das Gute leben

balancefamilie.ch



SIGNATURE MENÜS

Die Menüpreise verstehen sich pro Person in CHF inkl. MwSt und sind ohne Nachservice gerechnet. Beim Hauptgang können Sie gern im Voraus Nachservice zu 20% Aufpreis bestellen. Wir bitten Sie, ein einheitliches Menü für die ganze Gesellschaft zusammen zu stellen.

SEEROSE MENÜ

Trilogie vom Tatar
Rind | Forelle | Gemüse
Avocado | Mango | Zitronengras | Ingwer
24
.
Deux Filets
(serviert auf 2 Tellern)
Kalbsfilet | Morchelrahmsauce
Kartoffelpüree | Saisongemüse
Rindsfilet | Portweinjus
Röstikroketten | Vanille-Rüebli-püree
64
.
Dessertvariation
Drei süsse Versuchungen Ihrer Wahl
18

CHF 106

FISCHSCHMAUS

Zander Ceviche
eingelegte rote Zwiebeln | Fenchel | Ingwersud
21
.
Bouillabaisse | Sauce Rouille | Knoblauchbrot
23
.
Wolfsbarschfilet | gebraten
Drappier Champagner Sauce | Pistazienrisotto
confierte Tomaten
38
.
Duett vom Apfel
Tarte | Sorbet
14

CHF 96

VASCO DA GAMA MENÜ

Thailändischer Papayasalat
Erdnüsse | Crevette
16
.
Indisches Butter Chicken
Tomatensauce | Naan Brot
36
.
Portugiesische Pastel de Nata
14

CHF 66



SEEROSE RESORT & SPA

Seerosenstrasse 1, 5616 Meisterschwanden

+ 41 56 676 68 68, hotel@seerose.ch, seerose.ch



BALANCE FAMILIE

das Gute leben

balancefamilie.ch



FLYING DINNER

Beim Flying Dinner servieren wir Ihr Menü in kleinen, einzelnen Portionen nacheinander «im vorbeifliegen» auf dem Servicetableau. Geniessen Sie die Köstlichkeiten in lockerem, entspanntem Ambiente während Sie sich mit allen Gästen unterhalten können.

Flying Dinner bieten wir von 20 bis 60 Personen an. Wir empfehlen, ca. 2 Stunden dafür einzuplanen.

BASIC

Tuna Tatar | Limetten-Vinaigrette | Avocado-Creme
Randen-Carpaccio | Ziegenkäse | Walnüsse
.
Mini Burger | Rind | Wasabi-Mayonnaise | Rucola
Crevetten | Knoblauchbutter
Vitello tonnato Rolle
Falafel | Granatapfelschaum
Weissweinrisotto-Kugeln | knusprig gebraten | Mozzarella
Marinarasauce
.
Mini-Schokoladensoufflé (warm)
Saisonale Früchtemousse

CHF 89

DELUXE

Gebackener Ziegenkäse | Honig | Thymian | Crostini
Jakobsmuscheltartar | Limette | Avocado
Mini-Caprese-Spiess | Basilikum |
Balsamico Reduktion
.
Rindsfilet | Trüffelöl
Pouletfilet | Kräuterkruste | Rotweinsauce
Gegrillter Lachs | Dill-Senf-Sauce
Weissweinrisotto | Parmesan | Saisongemüse
Tomatentarte | frische Kräuter
.
Schokoladensoufflé (warm) | Vanilleglace
Panna Cotta | Beeren
Früchtespiessli

CHF 109



SEEROSE RESORT & SPA

Seerosenstrasse 1, 5616 Meisterschwanden

+ 41 56 676 68 68, hotel@seerose.ch, seerose.ch



BALANCE FAMILIE

das Gute leben

balancefamilie.ch



DESSERTTRÄUME À LA CARTE

DESSERTVARIATION

🌿 mit 3 süssen Versuchungen à CHF 18

HIGHLIGHTS MIT AUFPREIS

- 🌿 Käseplatte mit einer Auswahl an feinen Käsesorten und Trauben
CHF 16
- 🌿 Waffel- oder Crêpes-Station | live-cooking
verschiedene Toppings
Nutella | frische Früchte | Schlagrahm
CHF 9
zus. mit Grand Marnier
CHF 11
- 🌿 Zuckerwatte | live-cooking
CHF 11

DESSERTBUFFET

- 🌿 mit 6 süssen Versuchungen à CHF 29
- 🌿 mit 9 süssen Versuchungen à CHF 34



DESSERTAUSWAHL

- 🌿 Tiramisu
- 🌿 Zitronengras Crème Brûlée
- 🌿 Panna Cotta | Beerenragout
- 🌿 Patisserie-Törtchen | Zitrone-, Himbeer- und/oder Schokolade
- 🌿 Pistazien-Himbeer-Tarte
- 🌿 Bananencake
- 🌿 Aargauer Rüeblikuchen
- 🌿 Eclairs | Vanille- oder Schokoladencreme
- 🌿 Handgemachte Schokoladenpralinen: Karamell | Marzipan
- 🌿 Handgemachte Schokoladentruffes: Baileys | Espresso | Himbeere
- 🌿 Mousse au Chocolat (hell) – vegan möglich
- 🌿 Schokoladenfondant | flüssiger Kern
Vanilleglace
- 🌿 Auswahl an frischen saisonalen Früchten
- 🌿 Hausgemachtes Sorbet: Zitrone | Mango
Passionsfrucht





GUT ZU WISSEN

Allergien & Unverträglichkeiten

Ihre Wünsche erfüllen wir gerne – für Vegetarier oder Allergiker bereiten wir spezielle und auf das Menü abgestimmte Gerichte zu.

Kindermenüs

Kinder bewältigen meist kein ganzes Menü. Bestellen Sie deshalb für Ihre Kleinen etwas aus unserer Kinderkarte oder ein «halbes Menü» zum reduzierten Preis.

Torte

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl Ihrer Torte. Für Ihre mitgebrachte Torte verrechnen wir CHF 6.00 pro Gast. Wenn Sie die Torte in eine bestehende Dessertvariante integrieren möchten, verrechnen wir CHF 4.00 pro Gast.

Mitternachtssnack

Für den kleinen Hunger zu später Stunde kreieren wir gluschtige Mitternachtssnacks für Sie.

Bar im Saal

Runden Sie Ihr Fest mit einer Bar im Saal ab. Wir beraten Sie dazu gerne.

Schlummertrunk

Bankettgesellschaften im Elements Saal und im Seelichtsaal haben die Möglichkeit ab 1 Uhr bis max. 3 Uhr ihren Gästen einen Schlummertrunk in einem exklusiven Bereich anzubieten. Dafür verrechnet das Hotel CHF 150 pro Stunde (Verlängerung inklusive Service).

Zapfengeld

Das Hotel verrechnet für mitgebrachte Weine ein Zapfengeld von CHF 40 pro 75 cl Flasche, für mitgebrachten Schaumwein CHF 50 pro 75 cl Flasche und für mitgebrachte Spirituosen CHF 90 pro 70 cl Flasche.

Dekoration

Gern unterstützen wir Sie bei der Dekoration für Ihr Fest. Wir haben tolle externe Kontakte und ein ausgewähltes hauseigenes Angebot.

Wir behalten uns vor, umfangreiche Aufräum- und Entsorgungsarbeiten in Rechnung zu stellen.

Stuhlhussen

Verleihen Sie Ihrem Anlass eine Extraportion Eleganz. Weisse Stuhlhussen bieten wir à CHF 8.00 an.

Technik

Unsere Säle verfügen über ein Deckenlautsprechersystem, über welches sich Hintergrundmusik abspielen lässt (AUX-Anschluss). In den grossen Bankettsälen ist auch eine Mikrofoninstallation möglich. Gern stellen wir Ihnen kostenfrei Beamer/Leinwand zur Verfügung (exkl. Laptop). Für spezielle Technikwünsche empfehlen wir unseren Eventtechnik Partner.

Unterhaltung

Livemusik oder DJ's sind im Seelicht- und im Elements Saal gestattet. Wir verfügen über eine Vielzahl an Kontakten zu Musikern, Künstlern, Fotografen, Zeremonienleitern oder Eventtechnikern und beraten Sie gerne.

Wir bitten Sie, Musikequipment, Technik, Fotoboxen sowie weitere grössere Unterhaltungsobjekte direkt im Anschluss an das Fest abzubauen.



SEEROSE RESORT & SPA

Seerosenstrasse 1, 5616 Meisterschwanden

+ 41 56 676 68 68, hotel@seerose.ch, seerose.ch



BALANCE FAMILIE

das Gute leben

balancefamilie.ch



Saalplan & Tischordnung

Für Bankette ab 30 bis ca. 120 Personen empfehlen wir runde Tische (Durchmesser von 170 cm). Diese eignen sich für 7 bis 9 Gäste. Für kleinere Gruppen bietet sich ein Blocktisch oder Tischreihen mit rechteckigen Tischen an.

Verlängerung Saal

Die grossen Bankettsäle stehen Ihnen bis 2.00 Uhr zur Verfügung (laute Tanzmusik ist bis 1.00 Uhr gestattet).

Ab Mitternacht fakturieren wir eine Verlängerungspauschale von CHF 250 pro Stunde.

Übernachtung

Hotelzimmer reservieren wir für Sie und Ihre Gäste sehr gerne. Bitte nehmen Sie Reservierungen frühzeitig vor. Als Geschenk laden wir Sie, bei Hochzeiten an Freitag- und Samstagabenden ab 30 Personen, zur Hochzeitsnacht in eines unserer romantischen Lake Zimmer mit Seesicht ein.

Drohnen

Aufnahmen mit Drohnen sind aus persönlichkeitsrechtlichen Gründen auf dem gesamten Areal des Resorts nicht gestattet.

Feuerwerk

Das Hotel grenzt an ein Naturschutzgebiet. Aus ökologischen Gründen und aus Rücksicht auf die Nachbarn bewilligt das Hotel kein Feuerwerk, Himmelslaternen oder andere fliegende oder schwimmende und brennende Objekte.

Parking

Die umliegenden Aussenparkplätze stehen Ihnen und Ihren Gästen kostenlos zur Verfügung. Zusätzliche kostenpflichtige Parkplätze befinden sich in der Tiefgarage.

Preise

Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. Mehrwertsteuer. Preisänderungen vorbehalten.

Aus den AGB:

Vorauszahlung

Bei Anlässen ab 20 Personen behält sich das Hotel vor eine Anzahlung zu verlangen. Die Reservation wird erst nach Erhalt dieser Anzahlung verbindlich. Bei Annullation des Anlasses innerhalb der kostenpflichtigen Annullationsfrist wird die Anzahlung nicht rückerstattet.

Gültigkeit

Dieses Dokument ist gültig ab 1. Januar 2025.



SEEROSE RESORT & SPA

Seerosenstrasse 1, 5616 Meisterschwanden

+ 41 56 676 68 68, hotel@seerose.ch, seerose.ch



BALANCE FAMILIE

das Gute leben

balancefamilie.ch