



Seehotel Delphin AG
Familie Fischer
CH-5616 Meisterschwanden
Telefon 056 676 66 80
Telefax 056 676 66 84
www.hotel-delphin.ch
info@hotel-delphin.ch

Meisterschwanden,

Vielen Dank, dass Sie unser Haus für Ihren bevorstehenden Anlaß, in die engere Wahl mit einbeziehen. Wir freuen uns, Ihnen dafür die Menu- und Apérovorschläge zu unterbreiten.

Das Seehotel Delphin am schönen und idyllischen Hallwilersee ist seit 1927 im besitze der Familie Fischer, die es bereits in der vierten Generation führt. Dem Restaurationsbetrieb ist zusätzlich eine eigene Fischerei angegliedert, dies macht uns zum Treffpunkt am See für Frisch-Fisch-Liebhaber. Besonders stolz sind wir auf die hohe Auszeichnung

„Goldener Fisch - Ausgezeichnete Fischküche“,
welche uns verliehen worden ist, und allerbeste
Fisch-Küche verspricht.



Unsere Küche legt Wert auf zeitgemäß bekömmlich-leichte Gerichte, und wir beraten Sie gerne mit aktuell-saisonalen Angeboten. Wir sind auch bereit auf persönliche Wünsche einzugehen und Ihnen Ihr individuelles Menu zusammenzustellen. Diese Vorschläge richten sich an Gesellschaften ab zehn Personen. Aus servicetechnischen Gründen bitten wir Sie, sich auf **ein Menu** zu einigen.

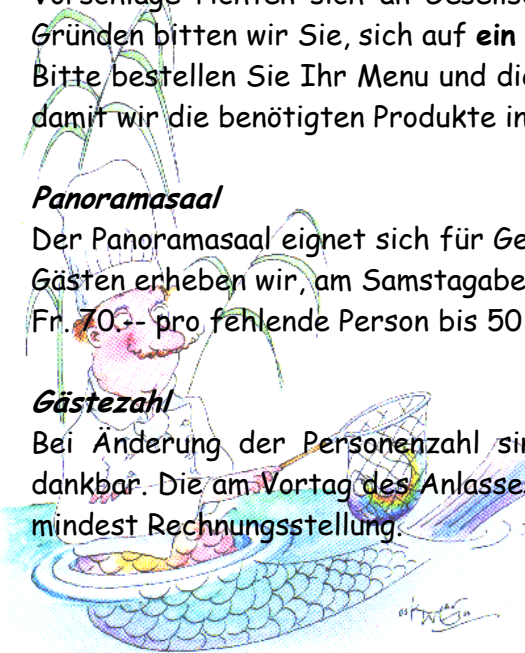
Bitte bestellen Sie Ihr Menu und die Getränke frühzeitig (zwei Wochen vor dem Anlaß), damit wir die benötigten Produkte in optimaler Qualität einkaufen können.

Panoramasaal

Der Panoramasaal eignet sich für Gesellschaften ab 50 Personen. Unter 50 erwachsenen Gästen erheben wir, am Samstagabend von Mai bis Oktober, eine Saalmiete von Fr. 70.-- pro fehlende Person bis 50 Gästen.

Gästezahl

Bei Änderung der Personenzahl sind wir Ihnen auf eine sofortige Benachrichtigung dankbar. Die am Vortag des Anlasses gemeldete Personenzahl gilt als verbindlich für die mindest Rechnungsstellung.



Mai bis Oktober durchgehend geöffnet
Oktober bis April Montag geschlossen

Zimmer

Wir besitzen acht moderne Zimmer welche alle mit Dusche/WC und TV ausgestattet sind. Falls Sie oder Ihre Gäste wünschen bei uns zu übernachten, so reservieren Sie bitte die Zimmer rechtzeitig. Dem Hochzeitspaar schenken wir die Übernachtung.

Kinder

Für Kinder haben wir eine spezielle Kinderkarte, darin können die kleinen Gäste am Tag des Anlasses ihr eigenes Menu aussuchen. Bei Kindern unter 12 Jahren besteht die Möglichkeit ein halbes Menu zu bestellen.

Blumen

Die Blumendekorationen bestellen wir gerne in Ihrem Auftrag und nach Ihren Wünschen bei unseren Floristen. Verrechnung gemäß Angaben des Floristen plus Mehrwertsteuer und Transport. Natürlich können Sie die Blumen auch selber mitbringen.

Verlängerung

Verlängerungen müssen spätestens zwei Woche vor Ihrem Anlaß, aus Organisationsgründen, bei uns beantragt werden.

Bei Verlängerung	bis 1.00 Uhr, verrechnen wir	Fr. 150.--
	bis maximal 2.00 Uhr, verrechnen wir	Fr. 300.--

Polizeistunde im Kanton Aargau 24.00 Uhr

Parkplätze

Für unsere Gäste stehen 150 PW und 3 Car Parkplätze gratis zur Verfügung.

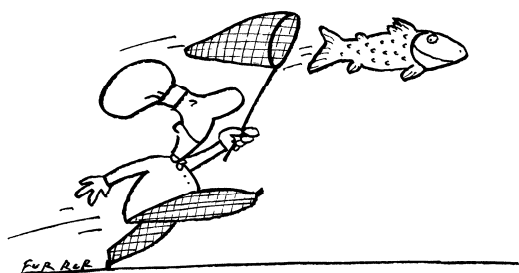
Rechnung

Bitte hinterlassen Sie uns die genaue Adresse, um Ihnen die Rechnung zusenden zu können. Bei Banketten akzeptieren wir **keine Kreditkarten**. Alle Preise verstehen sich inklusive 7,6 % Mehrwertsteuer.

Annulierungskosten

nach definitiver Buchung Fr. 1000.-- (Tausend) innerhalb von 6 Monaten vor stattfinden des Anlasses.

Es ist uns ein Vergnügen, Ihr Fest im Seehotel Delphin mitzugestalten. Wir freuen uns, Sie zur Besprechung Ihres Anlasses im Delphin zu empfangen, und Ihre Gäste am Hallwilersee begrüßen und verwöhnen zu dürfen.



Mit freundlichen Grüßen

U. Fischer

Familie Fischer

Apérovorschläge

Pommes Chips, Nüssli und Salzstängeli	Fr. 2.50	pro Person oder nach Aufwand
Diverse Amuse-bouche, 4 Stück à $\frac{1}{4}$ Toastbrot (Salami, Schinken, Rohschinken und Käse)	Fr. 7.50	pro Portion
Melonen/Rohschinkenspiessli	Fr. 2.40	pro Stück
Käsespiessli mit Trauben	Fr. 2.30	pro Stück
Grissini im Rohschinkenmantel	Fr. 2.--	pro Stück
Crosstini mit eingelegtem Gemüse und Mozzarella überbacken	Fr. 2.60	pro Stück
Crosstini gefüllt mit Poulet-Champignons Duxelles	Fr. 2.50	pro Stück
Fetakäse im Rindscarpaccio-Mantel	Fr. 3.20	pro Stück

Unsere Spezialitäten mit Pariserbrot

Parisettes mit geräuchertem Felchenfilet	Fr. 2.80	pro Stück
Parisettes mit Rauchlachs	Fr. 2.90	pro Stück
Parisettes mit Tartare	Fr. 3.10	pro Stück
Parisettes mit Frischkäse	Fr. 2.10	pro Stück
Parisettes mit Knoblauch (Chnolibrot)	Fr. 1.40	pro Stück
Parisettes mit Salami	Fr. 2.20	pro Stück
Mini Schinkengipfeli	Fr. 1.70	pro Stück
Mini Chüechli assortiert (Spinat, Käse und Quiche)	Fr. 1.10	pro Stück
Mini Apéro Pizzette	Fr. 1.20	pro Stück

Pain Surprise

Ein ganzes Spezialbrot ausgehöhlt, in gleichmässige Teile geschnitten und mit Schinken, Käse und Salami belegt, danach wieder im Brot eingeschichtet.

Fr.75.50 pro Brot
(ca. 35 kleine Sandwiches)

Rauchfischplatte

Geräuchertes Balchenfilet, geräuchertes Forellenfilet, Rauchlachs und andere Rauchfische

Fr.26.50 pro Portion

Tessinerplatte

Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, und Käse

Fr.24.50 pro Portion

Mindestbestellung pro Sorte von ca. 20 Stück

Festliche Menuvorschlage 2009

Menu Aal Fr. 78.50

Saisonsalat



Kraftbrühe Diablotins



Balchenfilets gebacken

Sauce Remoulade und Salzkartoffeln



Schweinsfilet "Jagerart"

mit frischen Waldpilzen und Speckstreifen

Gemüseauswahl

Hausgemachte Spätzli



Parfaitteller mit verschiedenen Früchten



Friandises

Menu Barsch Fr. 82.50

Tomatensalat mit Mozzarella



Original-Mulligatawny Suppe

Eine leichte Geflugelsuppe mit Curry und Gewürzkräutern



Eglifilets in Butter gebraten
mit Bananen und Salzkartoffeln



Ganzes Schweinsfilet im Teig

Rosmarinjus

Gemüseauswahl

Florentinerkartoffeln



Sorbetteller mit frischen Früchten



Friandises

Menu Zander Fr. 83.50

Gemischter Salat



Kraftbrühe mit Gemusesteifen



Balchenfilet in Butter gebraten
Salzkartoffeln



Rosa gebratenes Roastbeef (Entrecôte)

Sauce Bearnaise

Gemüseauswahl

Röstikroketten



Parfait Glacé Grand Marnier



Friandises

Menu Dorsch Fr. 82.50

Gemischter Salat



Kraftbrühe mit Sherry



Salmtranche pochiert an Dillsauce
Trockenreis



Lammierstuck "Provenale"

Lauchgemüse

Kartoffelgratin



Himbeermousse im Blätterteigkissen
mit Vanillesauce und Waldbeeren



Friandises



Menu Egli Fr. 93.50

Tomatensalat mit Basilikum



Kraftbrühe Madrilène



Zanderfilet pochiert "Zugerart"
an Weissweinsauce mit frischen Kräutern

Trockenreis



Kalbssteak mit Steinpilzrahmsauce

Gemüseauswahl

Feine Nudeln



Luftiges Schokoladenmousse



Friandises

Menu Forelle Fr. 92.50

Avocadosalat mit Lauch



Kraftbrühe Royal



Balchenfilet "Hans von Hallwyl"
gerollt pochiert mit Champignonfüllung
an einer leichten Weissweinsauce

Trockenreis



Rindsfilet „Tournedos“ an Pfefferrahmsauce

Gemüseauswahl

Florentinerkartoffeln



Apfelsorbet mit Calvados



Friandises

Menu Saibling Fr. 92.50

Geräuchertes Felchenfilet mit Meerrettichschaum

Toast und Butter



Kraftbrühe mit Gemüsestreifen



Pilzragoût auf Blätterteigkissen



Ganzer Kalbsbraten glaciert
vom Nierstück

an Calvadosrahmsauce

Gemüseauswahl

Bratkartoffeln



Himbeer-Tiramisu



Friandises

Menu Hecht Fr. 93.50

Saisonsalat



Kraftbrühe mit Gemüsestreifen



Eglifilets in Butter gebraten
mit Bananen und Mandeln
Salzkartoffeln



Rindsfilet "Wellington"
im Blätterteigmantel

Sauce Bearnaise

Gemüseauswahl

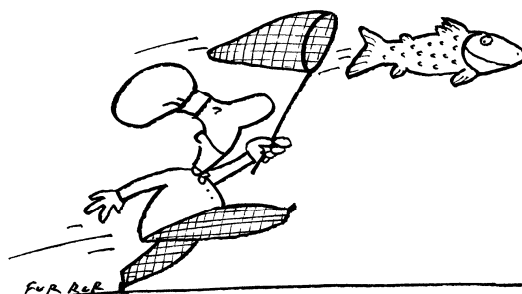
Röstikroketten



Ganze Vacherin Glace Torte
mit Früchten und Rahm garniert



Friandises



Menu Karpfen Fr. 101.50

Geräuchertes Felchenfilet mit Meerrettichschaum

Toast und Butter



Klare Ochsenschwanzsuppe



Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung
an feiner Kräuterrahmsauce



Trois Filets "Delphin"
(Rinds-, Kalbs- und Schweinsfilet)

Kräuterbutter-, Steinpilz- und
Calvadosrahmsauce

Gemüseauswahl

Röstikroketten



Rotweinzwetschgen mit Lækkerliglace



Friandises

Menu Lachs Fr. 110.50

(ab 20 Personen)

Gourmet Teller

mit Pastete, Terrine, Crevetten,
Rauchlachs und Rauchfelchen



Klare Ochsenschwanzsuppe



Eglifilets in Butter gebraten
mit Mandelscheiben

Salzkartoffeln



Ganzer Kalbsrücken "Jardinière"
mit Steinpilzrahmsauce

Gemüseauswahl

Röstikroketten



Dessert Karussell

mit vielen kleinen Köstlichkeiten wie
Mousse, Sorbet, Patisserie und Früchten



Friandises

Natürlich können Sie aus den einzelnen Menukomponenten
auch Ihr eigenes Menu zusammenstellen.

Alle Preise sind inklusive 7.6 % Mehrwertsteuer

Alle Menus (ausser Menu Egli) sind mit Nachservice beim Hauptgang Fleisch.

Preisänderungen vorbehalten

