



Hotel Heiden | Seeallee 8 | CH- 9410 Heiden | www.hotelheiden.ch

Einzigartig in Heiden

Bei einem wärmenden Glühwein mit Aperitifhäppchen auf unserer Terrasse lassen Sie sich von der tollen Stimmung verzaubern, bevor Sie beim gemütlichen Beisammensein mit exquisiten Speisen und Getränken den Abend im Hotel Heiden oder Kursaal Heiden geniessen. Wir haben passende Eventräume von 10 – 250 Personen.

Unser Menuvorschlag:

Carpaccio vom Appenzeller Mostbröckli mit Salatbouquet

* * *

Schweinsfilet an Calvadosrahmsauce
dazu Apfelweinrisotto und saisonales Gemüse

* * *

Schokoladenvariation mit Lebkuchen & Mandarine

Zu diesem Menu servieren wir Ihnen einen Grünen Veltliner & einen Zweigelt aus unserem Nachbarland
Bier, Mineralwasser und Kaffee, Glühweinaperitif mit Häppchen & festliche Tischdekoration sind inbegriffen!
CHF 132.00 pro Person

Weitere Ideen für Weihnachts- und Teamevents

Der Klassiker (ab 50 Personen):

- Ihre persönliche Ansprechperson
- Glühwein- Aperitif mit Häppchen
- 3- Gang Menu aus unseren separaten Vorschlägen
- Wein, Bier, Wasser, Kaffee und Tee unlimitiert*
- Festliche Tischdekoration
- Menukarten in schwarz/weiss gedruckt
- Bühne & Veranstaltungstechnik soweit vorhanden

Kosten ab CHF 132.00 pro Person

plus Optionen, die gemäss Absprache ergänzt werden können:

- 4- Gang Menu
- Grosszügige Tischdekoration
- Stuhlhussen
- Musikalische Unterhaltung

*Wein und Bier sind unlimitiert bis Mitternacht. Anschliessend verrechnen wir pro Flasche die Preise gemäss Weinkarte.

Menuideen für Ihren Event:

Vorspeisen

Salatbouquet „Mimosa“ mit weissem Balsamicodressing

Carpaccio vom Appenzeller Mostbröckli mit Salatbouquet

Lachsvariation mit hausgebeiztem Gravedlachs, Mousse und geräuchertem Tatar

Suppen

Hausgemachte Rindsbouillon mit Gemüseklein und Blätterteigmohnstange

Saisonale Gemüsecrèmesuppe (Kürbis / Mais)

Warme Vorspeisen

Blätterteigpastetchen mit saisonaler Füllung (Waldpilz / Ratatouille)

Feine Taglierini mit Kirschtomaten- Basilikumragoût

Hauptgang

Appenzeller Kalbshüftli mariniert und gebraten im Steinpilzöl an Steinpilzsauce

Schweinsfilet an Calvadosrahmsauce

Roastbeef mit Barolosauce

dazu servieren wir wahlweise: Taglierini, Apfelweinrisotto, Kartoffelgratin, Kräuterkartoffeln oder Spätzli und saisonales Gemüse

Dessert

Appenzeller- Biberlimousse mit Rahmlikörsauce

Caramel- Zimtchöpfli mit lauwarmen Zwetschgen

Klassisches Dessertbuffet mit diversen Crêmen, Mousse– Sorten, Früchtekuchen, frischem Fruchtsalat, verschiedenen Glacé- und Sorbetsorten ect.— Aufpreis pro Person CHF 20.00

*Diese Menuvorschläge sind in der all Inclusive- Pauschale möglich.

Getränkeideen für Ihren Event:

Weisswein

Bernecker Chardonnay Weingut Schmid- Wetli, Berneck

Aligoté AOC Peissy- Genève Domaine Les Perrières, Peissy

Grillo Terre Siciliane IGT Abbazia Santa Anastacia, Sicilien, Italien

Viña Oropendola DO Viñedos la Oropendola, Spanien

Forstreiter Grüner Veltliner Meinhard Forstreiter, Krems an der Donau, Österreich

Rotwein

Wienachtswy Weingut Schmid- Wetli, Berneck

Le Chênaie Gamay de Peissy Domaine Les Perrières, Peissy

L'Imperfetto Valpolicella Classico Superiore DOC Buglioni, Italien

Enate Tapas DO Viñedos del Alto Aragon, Spanien

Zweigelt Gernot Heinrich, Burgenland, Österreich

Bier

Schützengarten Edelspez

Appenzeller Quöllfrisch

Alkoholfreie Getränke

Kaffee/Tee

Appenzeller Mineralwasser

*Diese Getränkevorschläge sind in der all Inclusive- Pauschale möglich und gelten bis Mitternacht.