



Au Parc Hotel

FAMILLE SURCHAT - FRIBOURG



APERITIF UND COCKTAILPARTY



INHALTSVERZEICHNIS

ORTES UND GETRÄNKE	4
APERO	5
STEHLUNCH	6
BUFFET	7-9
ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN	10

HERZLICH WILLKOMMEN

Au Parc Hôtel eignet sich bestens, um Hochzeitsempfänge, Tagungen, Ausstellungen, Modeschauen, Cocktailpartys oder offizielle Präsentationen durchzuführen.

Für Aperitifs und Cocktails von 10 – 450 Personen.

Wir setzen alles daran, Ihren Erwartungen gerecht zu werden und Ihre Wünsche zu erfüllen. Gerne machen wir Ihnen Vorschläge und helfen Ihnen dabei, eine Band, eine originelle Dekoration oder ein festliches Rahmenprogramm zu organisieren.

WAHL DES ORTES

- LE CLUB** **6-35 PERSONEN**
Empfang der Gäste – Aperitif «Getränke-Service»
Es stehen niedrige Tische & Stehtische zur Verfügung
**sofern verfügbar*
- LE BACCARA** **35-200 PERSONEN**
Empfang der Gäste – Aperitif «Getränke-Service»
Es stehen niedrige Tische & Stehtische zur Verfügung
**sofern verfügbar*
- SÄLE** **35-500 PERSONEN**
Empfang der Gäste – Aperitif «Getränke-Service»
Es stehen niedrige Tische & Stehtische zur Verfügung
**sofern verfügbar*
- RESTAURANT** **35-200 PERSONEN**
Empfang der Gäste – Aperitif «Getränke-Service», serviert im Restaurant La Terrasse (nur im Sommer)
Es stehen niedrige Tische & Stehtische zur Verfügung
**sofern verfügbar*

GETRÄNKE

Treffen Sie Ihre Wahl aus über 142 verschiedenen Weiss-, Rosé- und Rotweinen sowie Champagner.

Cheyres «L'envol» Assemblage blanc Weinberg Fribourgeois	75 cl.	39.00
Cheyres Assemblage de nobles cépages rouge Weinberg Fribourgeois	75 cl.	36.00
Bier Cardinal Spezial	33 cl.	4.90
Henniez grün, blau	50 cl.	4.80
Softdrinks (Coca-Cola, Rivella, Tonic)	33 cl.	4.80
Granini Fruchtsäfte	20 cl.	4.70
Kaffee/Tee		3.80

Weitere Getränke auf Anfrage/Preise gemäss Getränkekarte

APERO

GETRÄNKE-PAUSCHALE	<p>Cheyres «L'envol» Assemblage blanc et Cheyres Assemblage de nobles cépages rouge Weinberg Fribourgeois Orangensaft, Multivitaminsaft und Mineralwasser * * *</p> <p><i>45 Minuten, pro 15 zusätzliche Minuten 5.00 Zuschlag</i></p>	14.00
PAUSCHALE SALZGEBÄCK	<p>Blätterteigstangen mit rotem Curry, geräuchertem Schinken, Lachs und Dill, Kräuterpesto, Sardellen</p>	6.00
PAUSCHALE SAANE	<p>Tartelette mit geräucherter Forelle aus dem Galterntal und Meerrettich Geräucherter Schinken mit eingelegtem Gemüse * * *</p> <p>Käseküchlein und Schinkengipfeli * * *</p> <p><i>Mind. 10 Personen, Bestellung 1 Tag im Voraus</i></p>	13.00
PAUSCHALE ASIEN	<p>Garnele im Reisteig mit chilisauce Süsssaures Riesencrevetten-Spiesschen Lachsconfit an Sojasauce und Ingwer * * *</p> <p>Pouletspiesschen Satay mit Erdnüssen Frühlingsrollen mit drei Saucen * * *</p> <p><i>Mind. 10 Personen, Bestellung 1 Tag im Voraus</i></p>	18.00
PAUSCHALE LÖFFEL & GLÄSCHEN	<p>Geräucherte Lachsrose auf Meerrettichschaum im Löffel Gänselebermedaillon auf Feigenkonfitüre mit Pinot Noir im Glas Pikant gewürzte Avocadowürfel und Riesencrevette Lachs-Sashimi mit Sojasauce und Wasabi im Löffel Gemüsedips im Glas Melone mit Porto und Minze im Glas Vollkornbaguette * * *</p> <p><i>Mind. 20 Personen, Bestellung 1 Tag im Voraus</i></p>	22.00
PAUSCHALE TRADITION	<p>Tartelette mit geräuchertem Lachs Cherrytomaten-Mozarella-Spiess Melone mit Porto und Minze im Glas Crevetten-Cocktail im Glas Tartelette mit Entenbrust und pikantem Linsenmousse * * *</p> <p>Frühlingsrollen Gegrillte Rindspiesschen * * *</p> <p><i>Mind. 20 Personen, Bestellung 1 Tag im Voraus</i></p>	24.00

Die Preise und Mengen verstehen sich pro Person.

STEHLUNCH

PAUSCHALE GLÂNE	<p>Tartelette mit geräucherter Forelle aus dem Galterntal und Meerrettich Trockenwurst aus Ependes Trilogie von Freiburger Käsespezialitäten Vollkornbaguette * * *</p> <p>Schinkengipfeli Käseküchlein Knusprige Roulade mit Greyerzer, Beinschinken und Kirsch Pikantes Spiesschen mit Rindsbällchen * * *</p> <p>Panna Cotta mit zweierlei Coulis Schokoladencreme Villars mit Himbeeren * * *</p> <p><i>Mind. 20 Personen, Bestellung 3 Tage im Voraus</i></p>	25.00
PAUSCHALE VAUDAIRE	<p>Tartelette mit Graved Lachs, Dill und Senf * * *</p> <p>Schinkengipfeli Käseküchlein Crevetten im Knuspermantel Pouletschenkel Tex-Mex Frühlingsrolle mit süsssaurer Sauce Pikantes Spiesschen mit Rindsbällchen Pouletspiesschen mit Oliven und Pfeffer Tempura aus zweierlei Blumenkohl * * *</p> <p>Panna Cotta mit zweierlei Coulis Schokoladencreme Villars mit Himbeeren * * *</p> <p><i>Mind. 20 Personen, Bestellung 3 Tage im Voraus</i></p>	35.00
PAUSCHALE ENTDECKUNG	<p>Gebrannte Creme mit Gänseleber Rindstartar im Glas Feta, Oliven auf Tomatencoulis im Glas Lachsconfit mit Dill, Gurke und Senfsauce im Glas Lachs-Sashimi mit Sojasauce und Wasabi im Löffel Bloody Mary & Tomaten-Crevetten-Spiesschen Oliven, getrocknete Tomaten, Serrano-Schinken * * *</p> <p>Pouletflügeli auf Roquefortcrème im Glas Grilliertes Rindsspiesschen auf andalusische Art Risotto mit Crevetten und Peperoni Gemüse-Tempura mit Sojasauce * * *</p> <p><i>Mind. 20 Personen, Bestellung 3 Tage im Voraus</i></p>	35.00

Die Preise und Mengen verstehen sich pro Person.

BUFFET

PAUSCHALE	Auswahl an Freiburger Käsespezialitäten, Vollkornbaguette	45.00
PAYS D'EN HAUT	<p>Lauchpüree und Saucisson-Vaudois-Spiesschen</p> <p>Tartelette mit geräucherter Forelle aus dem Galterntal mit Meerrettich</p> <p>Hörnli Salat mit Freiburger Vacherin</p> <p>Platte mit Trockenfleisch aus der Alpenregion</p> <p>***</p> <p>«Soupe du chalet» mit geräuchertem Schinkenspiess</p> <p>Poularden-Spiesschen mit Greyerzer Rahm</p> <p>Knusprige Roulade mit Greyerzer, Beinschinken und Kirsch</p> <p>Grillierter Rindsspiess mit Wiesenkräutern</p> <p>Kartoffelgratin mit Freiburger Vacherin</p> <p>***</p> <p>Schokoladenmousse Villars mit Himbeeren</p> <p>Greyerzer Doppelrahm mit Meringues</p> <p>Cardinal-Biercreme und karamellisiertes Apfelconfit</p> <p>Marronimousse mit Schokolade</p> <p>Spiesschen mit frischen Saisonfrüchten und Alpenhonig</p> <p>***</p> <p><i>Mind. 30 Personen, Bestellung 4 Tage im Voraus</i></p>	

Die Preise und Mengen verstehen sich pro Person.



PAUSCHALE JORAN	<p>Melonenperlen mit Porto und frischer Minze im Glas Avocado und Crevetten mit nativem Olivenöl im Glas Marinierter Lachs auf Gurke und Senf im Glas Gemüsedips im Glas Griechischer Salat * * *</p> <p>Pouletschenkel Tex-Mex Gemüse-Tempura Crostini mit getrockneten Tomaten und Serrano-Schinken Spiesschen mit Tex-Mex-Rindsbällchen Crevetten im Knuspermantel mit süsssaurer Sauce * * *</p> <p>Spiesschen mit frischen Früchten und Gewürzhonig Panna Cotta mit zweierlei Fruchtcoulis Schokoladenmousse Villars mit Himbeeren</p>	42.50
PAUSCHALE THAILAND	<p>Papaya-Salat mit Erdnüssen im Glas Poulet-Süppchen mit Kokosmilch im Glas Frühlingsrollen mit scharfer Sauce Pikanter roher Lachs im Knuspermantel im Glas Geflügelspiesschen Satay * * *</p> <p>Pouletspiesschen mit süsssaurer Sauce Garnelenspiesschen mit Zitronengras Rindspiesschen mit grünem Curry Tintenfischspiesschen mit rotem Curry Knuspriges Tofuspiesschen mit Sojasauce Risotto Tom Yam * * *</p> <p>Karamellisierte Banane mit thailändischem Rum im Glas Tapiokaperlen in Kokosmilch mit frischen Früchten im Glas Mango-Sorbet im Glas Karamellisierte Ananas und Cashewnüsse im Glas Kokos-Glacé mit Schokoladensauce im Glas * * *</p> <p><i>Mind. 30 Personen, Bestellung 4 Tage im Voraus</i></p>	45.-

Die Preise und Mengen verstehen sich pro Person.

**PAUSCHALE
SIEBEN MEERE**

Lachs-Tartar mit Limette
 Thon-Maki mit Wasabi
 Lachs-Rillette im Löffel
 Avocado und Krabbencocktail im Glas
 Gemüsedips im Glas
 * * *
 Lachspiesschen mit Sojasauce
 Pouletspiesschen mit Curry Panang
 Tintenfischspiesschen auf provenzalische Art
 Crevettenspiesschen
 Gratinierte Riesenmuschel auf andalusische Art
 Risotto mit rotem Curry und Kokosmilch
 * * *
 Zitrusgelee auf orientalische Art
 Mango-Süppchen mit Zitronengras im Glas
 Gebrannte Creme mit Ingwer
 Karamellisierte Bananen mit Rum und Blätterteig-Prussien
 Ananas mit braunem Zucker und Catchaca im Glas
 * * *
Mind. 30 Personen, Bestellung 4 Tage im Voraus

48.50

Die Preise und Mengen verstehen sich pro Person.




ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

GÜLTIGKEIT DES ANGEBOTS	<p>KONFERENZ – SEMINAR</p> <p>Jedes Angebot kann während 15 Tagen provisorisch reserviert werden. Das Angebot kann bis zu einem Monat im Voraus um bis zu +/-10% angepasst werden. Bei einer geringeren Teilnehmerzahl kann die Pauschale angepasst werden.</p>								
AUFTRAGSBESTÄTIGUNG	<p>KONFERENZ – SEMINAR</p> <p>Die in Ihrem Auftrag/Ihrer Bestätigung angegebene Teilnehmerzahl kann bis zu 7 Tage im Voraus angepasst werden. Wird die Teilnehmerzahl bis zu 6 Tage vor der Veranstaltung nicht geändert: Die im Auftrag/in der Bestätigung angegebene Teilnehmerzahl gilt als minimale Grundlage für die Fakturierung. Bei einer geringeren Teilnehmerzahl wird die angekündigte Teilnehmerzahl berechnet. Bei einer höheren Teilnehmerzahl wird die Zahl der anwesenden Teilnehmer berechnet. Werden eine oder mehrere Leistungen der Pauschale nicht genutzt, bleibt der Preis der Pauschale unverändert.</p>								
ENDGÜLTIGE BESTÄTIGUNG	<p>KONFERENZ – SEMINAR</p> <p>Ab Erhalt des vom Hotel unterzeichneten Vertrags (auch per E-Mail) hat der Vertrag Gültigkeit.</p>								
ENDGÜLTIGE BESTÄTIGUNG	<p>KONFERENZ UND SEMINAR MIT ODER OHNE ÜBERNACHTUNG/VOLLSTÄNDIGE ANNULLATION ODER TEILWEISE REDUKTION</p> <p>Bei einer Annullation oder einer Reduktion der Anzahl Übernachtungen behält sich Au Parc Hotel das Recht vor, die folgenden Entschädigungen zu verlangen: Annullation bis zu 30 Tagen vor der Veranstaltung: 10% des geschätzten Umsatzes.</p> <table border="0"> <tr> <td>29 bis 21 Tage:</td> <td>30% des geschätzten Umsatzes.</td> </tr> <tr> <td>20 bis 14 Tage:</td> <td>50% des geschätzten Umsatzes.</td> </tr> <tr> <td>13 bis 8 Tage:</td> <td>80% des geschätzten Umsatzes.</td> </tr> <tr> <td>7 bis 0 Tage:</td> <td>100% des geschätzten Umsatzes.</td> </tr> </table> <p>Spätestens 15 Tage vor dem Veranstaltungsdatum ist dem Hotel eine Liste mit sämtlichen Teilnehmenden vorzulegen. Die Zimmer stehen ab 14 Uhr zur Verfügung und müssen bis 12 Uhr freigegeben werden. Die Aufenthaltstaxe ist im angegebenen Preis nicht inbegriffen. Aufenthaltstaxe: CHF 3.10 pro Person / pro Übernachtung.</p>	29 bis 21 Tage:	30% des geschätzten Umsatzes.	20 bis 14 Tage:	50% des geschätzten Umsatzes.	13 bis 8 Tage:	80% des geschätzten Umsatzes.	7 bis 0 Tage:	100% des geschätzten Umsatzes.
29 bis 21 Tage:	30% des geschätzten Umsatzes.								
20 bis 14 Tage:	50% des geschätzten Umsatzes.								
13 bis 8 Tage:	80% des geschätzten Umsatzes.								
7 bis 0 Tage:	100% des geschätzten Umsatzes.								
ALLGEMEINE ANNULLATIONSBEDINGUNGEN	<p>Die Annullation von Konferenzen, Seminaren, Zimmerreservationen und gemieteten Räumen hat schriftlich per E-Mail an raymond.surchat@auparc-hotel.ch zu erfolgen.</p>								
ANNULATION ODER REDUKTION DER ANZAHL ÜBERNACHTUNGEN	<p>BEDINGUNGEN IM FALLE EINER ANNULLATION ODER EINER REDUKTION DER ANZAHL ÜBERNACHTUNGEN</p> <p>«Reservation von 1 bis 5 Zimmern»: Bezahlung der ersten Übernachtung (exkl. Aufenthaltstaxe) oder eines Nichterscheins (No-Show)</p> <p>«Reservation ab 6 Zimmern»: Eine Annullierung ist bis zu 30 Tage vor der Ankunft kostenlos. Eine Reduktion von 5% der gesamten Zahl der reservierten Zimmer ist kostenlos. Nach Ablauf dieser Frist werden die folgenden Kosten fakturiert:</p> <table border="0"> <tr> <td>29 bis 21 Tage:</td> <td>30% des geschätzten Umsatzes.</td> </tr> <tr> <td>20 bis 14 Tage:</td> <td>50% des geschätzten Umsatzes.</td> </tr> <tr> <td>13 bis 8 Tage:</td> <td>80% des geschätzten Umsatzes.</td> </tr> <tr> <td>7 bis 0 Tage:</td> <td>100% des geschätzten Umsatzes.</td> </tr> </table>	29 bis 21 Tage:	30% des geschätzten Umsatzes.	20 bis 14 Tage:	50% des geschätzten Umsatzes.	13 bis 8 Tage:	80% des geschätzten Umsatzes.	7 bis 0 Tage:	100% des geschätzten Umsatzes.
29 bis 21 Tage:	30% des geschätzten Umsatzes.								
20 bis 14 Tage:	50% des geschätzten Umsatzes.								
13 bis 8 Tage:	80% des geschätzten Umsatzes.								
7 bis 0 Tage:	100% des geschätzten Umsatzes.								
ANNULLATIONSBEDINGUNGEN	<p>NUR RAUM</p> <p>Annullationsbedingungen für die Reservation eines Raums. Das Hotel Au Parc behält sich das Recht vor, die folgenden Entschädigungen zu verlangen:</p> <table border="0"> <tr> <td>29 bis 21 Tage:</td> <td>30% des geschätzten Umsatzes.</td> </tr> <tr> <td>20 bis 14 Tage:</td> <td>50% des geschätzten Umsatzes.</td> </tr> <tr> <td>13 bis 8 Tage:</td> <td>80% des geschätzten Umsatzes.</td> </tr> <tr> <td>7 bis 0 Tage:</td> <td>100% des geschätzten Umsatzes.</td> </tr> </table> <p>Annullationsgebühren für Verwaltungsaufwand: CHF 100.00.</p>	29 bis 21 Tage:	30% des geschätzten Umsatzes.	20 bis 14 Tage:	50% des geschätzten Umsatzes.	13 bis 8 Tage:	80% des geschätzten Umsatzes.	7 bis 0 Tage:	100% des geschätzten Umsatzes.
29 bis 21 Tage:	30% des geschätzten Umsatzes.								
20 bis 14 Tage:	50% des geschätzten Umsatzes.								
13 bis 8 Tage:	80% des geschätzten Umsatzes.								
7 bis 0 Tage:	100% des geschätzten Umsatzes.								
SITZUNG – KONFERENZ – SEMINAR	<p>Der Seminarleiter meldet sich an der Rezeption, bevor er den Seminarraum nutzen kann. Bevor er das Hotel verlässt, hat er ebenfalls die Rezeption zu informieren.</p>								
BEZAHLUNG	<p>Um die Seminare, Übernachtungen, Bankette und Apéritifs zu garantieren: 21 Tage vor dem Dienstleistungsdatum, erhalten Sie eine Pro-Forma Rechnung mit dem Betrag, den Sie im Voraus bezahlen müssen. 14 Arbeitstage vor dem Dienstleistungsdatum, muss 50% des Gesamtbetrages bezahlt sein. Die Rechnungen werden der Firma per Post geschickt mit dem Saldo, der innert 10 Tagen zu begleichen ist. Bitte teilen Sie uns die komplette Rechnungsadresse mit. Bitte nehmen Sie zur Kenntnis, dass wir keine Rechnungen ins Ausland verschicken. Alle Dienstleistung werden berechnet. Alle Rechnungen werden innert 10 Tage beglichen.</p>								

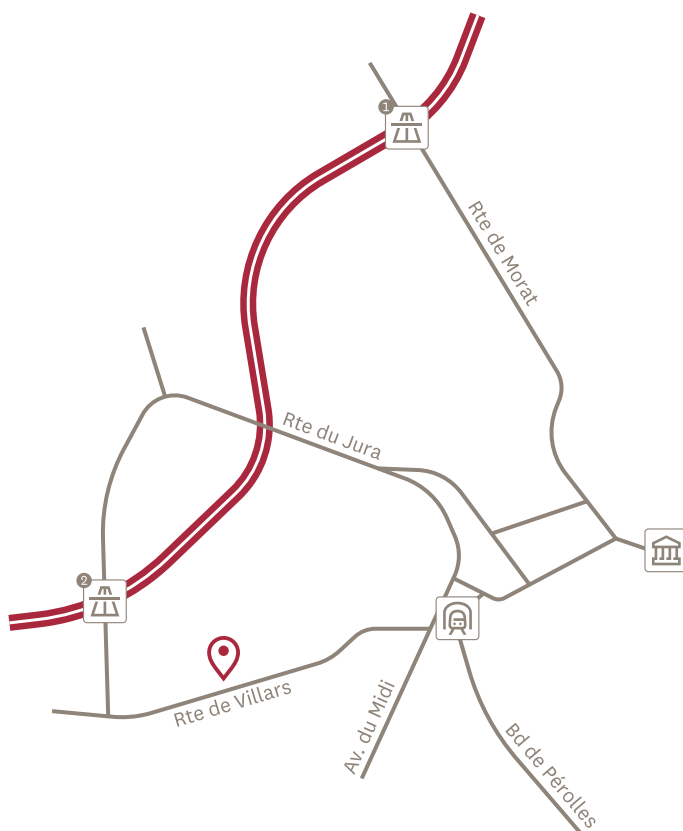
SCHWEIZ




 Genf Flughafen
Zürich Flughafen
EuroAirport Basel Mulhouse Freiburg

 30 km – Bern
130 km – Basel
140 km – Genf
160 km – Zürich
240 km – St. Gallen

FREIBURG



 1 Ausfahrt Freiburg Süd
 2 Ausfahrt Freiburg Nord
 Bahnhof SBB
 Kathedrale St. Nikolaus

AU PARC HOTEL
Route de Villars 37, CH-1700 Fribourg
T +41 26 429 56 56 - F +41 26 429 56 57
info@auparc-hotel.ch - www.auparc-hotel.ch



LE CLUB
Bar Lounge



LA TERRASSE
Restaurant Brasserie



LA COUPOLE
Thai-Restaurant



LE TRAITEUR
100 bis 1500 Personen