



Programm
Winter und Festtage
2024



SEEGARTEN MARINA SPIEZ
HOTEL · RESTAURANT

Liebe Gäste und Freunde

Nach einem erfolgreichen Umbau des Restaurants und Erdgeschosses, durften wir im Frühjahr 2024 wieder unsere Türen öffnen und waren überwältigt und zugleich berührt von all den positiven Rückmeldungen und Begeisterung unserer Gäste. Im Namen des ganzen Teams möchten wir uns für Ihre Treue und Vertrauen bedanken!

Die Wintermonate stehen vor der Tür und wir laden Sie herzlich ein, unvergessliche Momente im Seegärtli zu erleben. Es freut uns, Ihnen anbei unsere neuesten kulinarischen Kreationen für die kalte Jahreszeit präsentieren zu dürfen. Es erwarten Sie unsere **Cordon bleu Spezialitäten**, das beliebte **Entrecôte Café de Paris** im Pfännli, **Spare Ribs** oder unsere **Weihnachtsmenus**. Das Festtagsmenu bieten wir dieses Jahr auch als Take-Away an, damit Sie die Zeit mit Ihren Liebsten und nicht in der Küche verbringen dürfen.

Zum Jahreswechsel laden wir Sie herzlich zu unserer **Silvesterparty** ein, die mit einem Galamenü, Livemusik und Tanz für einen unvergesslichen Abend sorgt.

Liebe Gäste, wir freuen uns schon sehr auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen und Ihren Lieben eine wunderbare Festzeit sowie einen guten Rutsch ins Jahr 2025!

Herzliche Grüsse

Caroline Reber & Juri Seidel, Direktion
Marianne & Manfred Beutler, Inhaber
& das ganze Seegarten-Marina Team

Winter Specials

ab 16. November 2024

Heiss geliebt und immer passend

Kein Schnitzel-Liebhaber kann unseren **Cordon bleu** widerstehen! Unser Geheimnis? Eine knusprige Panade und eine einzigartige Raclette-Käse-Füllung, die für den besonderen Geschmack sorgt. Die **klassische Variante** begeistert mit der bewährten Schinken-Käse-Kombination. Doch es geht auch anders: Wie wäre es mit einem feurigen **Cordon feu**, gefüllt mit pikanter Salametti? Oder die **rustikale Version** mit Speck und Zwiebeln? Auch Gemüseliebhaber kommen auf ihre Kosten mit unserem speziellen Gemüse-Cordon-bleu.

Entrecôte Café de Paris im Pfännli

Der Klassiker kehrt zurück auf die Winterkarte! «**Entrecôte Chez Nous**» mit hausgemachter Café-de-Paris-Butter, serviert in einer Pfanne und von Ihnen am Tisch nach Ihrem Geschmack fertig gebraten. Diese Hausspezialität darf in der kühleren Jahreszeit nicht fehlen!

BBQ-Fans aufgepasst: Donnerstag ist Spare Ribs Tag!

Lust auf saftige, zarte Spare Ribs? Jeden Donnerstag verwöhnen wir Sie mit unseren köstlichen Spare Ribs, die in einer geheimen Marinade verfeinert und perfekt gegrillt werden.

Ihr persönliches Fest

Wie wäre es mit einer unvergesslichen **Familienfeier** in der Spiezer Bucht? Oder einem **Firmen-Weihnachtsessen**? Gerne organisieren wir kulinarische Events, die auf Ihre Wünsche zugeschnitten sind. Kontaktieren sie uns direkt unter info@seegarten-marina.ch.

Heiligabend, Weihnachten und Stephanstag

24., 25. und 26. Dezember

**Ganztägig geöffnet, warme Küche von 11.30 bis 22.00 Uhr.
Festtagsmenu mittags und abends erhältlich.**

Gerne verwöhnen wir Sie und Ihre Liebsten mit unserem auserlesenem Festtagsmenu.

Weihnachtsmenu

Thunfischtartar mit eingelegten roten Zwiebeln,
Focaccia und gefrorene Frischkäse-Chips

Meerrettichsuppe

BEO-Rindshuft-Steak, Choron-Sauce,
winterliches Gemüse, Kartoffelgratin

oder

Gebrautes Lachsmedaillon, Safransauce,
junger Spinat, Weisswein-Risotto

Hausgemachtes Mandarinen-Tiramisu

CHF 55.00 pro Person

Nebst unserem Weihnachtsmenu, stehen Ihnen auch unsere Speisen aus der Hauptspeisekarte zur Auswahl. Unsere Pizzakarte bieten wir an den Weihnachtstagen nicht an.

Weihnachten zu Hause?

24., 25. und 26. Dezember
Weihnachtsmenu «to go»

Sie möchten die Festtage lieber zu Hause verbringen aber nicht den ganzen Tag in der Küche stehen?

Dieses Jahr übernehmen wir das Kochen für Sie!

Wir bereiten unser Weihnachtsmenu für Sie zu, Sie müssen es nur noch aufwärmen, anrichten und geniessen.

Bitte bestellen sie das Weihnachtsmenu «to go» mindestens 48 Stunden im Voraus. Ausschliesslich Selbstabholung.

Das persönliche Geschenk

Überraschen Sie Ihre Liebsten und schenken Sie unvergessliche Momente zu Weihnachten – mit einem Gutschein vom Hotel Restaurant Seegarten Marina.

Oder wie wäre es mit einem selbstgemachten **Ingwer-Likör von unserem Küchenchef?** Dieser ist nicht nur lecker, sondern auch gesund. Zur Vorbeugung gegen leichte Erkrankungen oder einfach als purer Genuss im Tee. Unser Ingwerlikör ist der ideale Begleiter für die kalte Jahreszeit!

Kontaktieren Sie uns gerne unter 033 655 67 67 oder via info@seegarten-marina.ch.

Silvester

31. Dezember

Ganztägig geöffnet, warme Küche von 11.30 bis 16.00 Uhr.

Am Abend, begrüßen wir Sie bereits ab 18.30 Uhr und freuen uns, mit Ihnen ins neue Jahr zu starten!

Tanz und Unterhaltung bis 02.00 Uhr mit unserem Hausmusiker Mr. Duly

Silvester-Gala-Menu

Hausgemachte Enten-Morchel-Terrine mit Ratatouille-Salat, Orangensauce dazu Olivenbrot

Klare Pilzsuppe mit Blätterteig-Käsekissen

Gamberoni-Spiessli mit Ananas an knuspriger Panade, Poke-Sauce, Linguine-Nudeln

Hibiskus-Sorbet mit Martini bianco

Rosa gebratener Kalbscarrébraten an Pommery-Senfsauce, Gemüsecreation, hausgemachte Kartoffelknödel

Dessertvariation 'Die süsse Versuchung'

CHF 105.00 pro Person

Im Preis inklusive: 6-Gang Galamenu, musikalische Unterhaltung, Glas Prosecco um Mitternacht und feine Gerstensuppe zur Stärkung kurz nach Mitternacht.

Silvester mit Übernachtung

unsere Arrangements

Arrangement für eine Übernachtung

Einzelzimmer Schlosseite CHF 195.00

Einzelzimmer Seeseite CHF 215.00

Doppelzimmer Schlosseite CHF 360.00

Doppelzimmer Seeseite CHF 380.00

Appartement CHF 400.00

Zimmer auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.

Arrangementpreise inklusive Taxen, Frühstücksbuffet und 6-Gang Silvester-Galadiner

Neujahr & Berchtoldstag

1. & 2. Januar

So beginnt das Jahr richtig! Starten Sie das neue Jahr mit unserem **Neujahrsmenu**

Weissweinsuppe oder Menusalat

Gebratenes Schweinsfiletmedaillon, Calvados-Sauce,
Marktgemüse, Kroketten

CHF 27.80 pro Person

Betriebsferien

**Vom 13. bis 28. Januar 2025
bleibt unser Restaurant und Hotel geschlossen.**

Wir gehen in die zweite Umbauphase und werden im Januar mit der Renovierung der Gästezimmer starten.

Ab Mittwoch, 29. Januar 2025 freuen wir uns, Sie wieder in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen. Ab voraussichtlich Mitte Februar sind auch die Türen für unsere Hotelgäste wieder geöffnet.

Tischreservierungen empfohlen.

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen
Ihnen und Ihren Liebsten schöne Festtage!**

Hotel Restaurant Seegarten Marina
Schachenstrasse 3
3700 Spiez

Tel. 033 655 67 67
www.seegarten-marina.ch
info@seegarten-marina.ch



SEEGARTEN MARINA SPIEZ

HOTEL · RESTAURANT