

HOTEL
MÖVE
HAFEN-RESTAURANT

3705 Faulensee

Tel. 033 654 68 66 Fax 033 654 68 76 www.moeve.ch info@moeve.ch

Jeden Tag geöffnet

Das Haus mit Herz

Menuvorschläge



Die gemütlichen Räume eignen sich hervorragend für jede Art von Anlässen oder Festlichkeiten, wie:

- **Taufe, Konfirmation, Kommunion**
- **Verlobung, Hochzeit, Geburtstag**
- **Firmenessen, Konferenzen, Tagungen, usw.**



Jeden Tag öffnet



Grosser Parkplatz



Beliebter Kinderspielplatz



Panorama Terrasse



Rollstuhlgangig



Anlegestelle für Boote



**6 Doppelzimmer mit Seesicht, Dusche/WC, Haarfon,
LED- TV, und Safe**

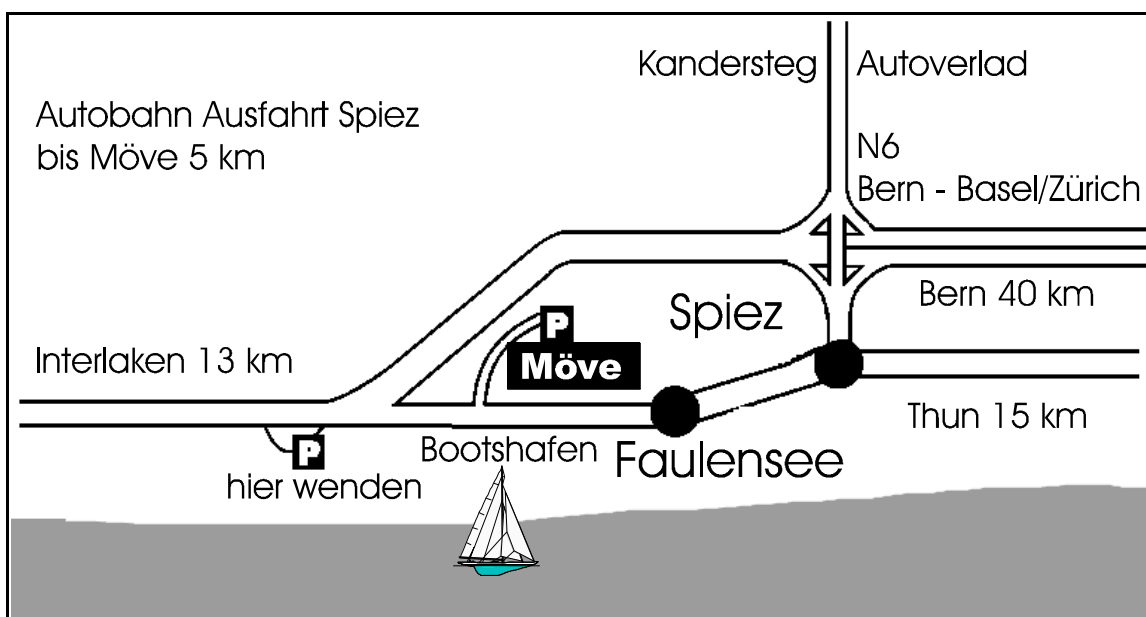
Lieber Gast

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Hause. Uns liegt es sehr am Herzen, Ihnen nicht nur Essen und Getränke zu servieren, sondern einen persönlichen Rahmen zu schaffen, damit Ihr Anlass zum Erlebnis wird. Gerne geben wir Ihnen einige Tips und Informationen bekannt, die zur Durchführung Ihres Anlasses beitragen.

Die „Möve“ befindet sich in ländlicher Umgebung mit prächtiger Aussicht auf den Thunersee, 1 km ausserhalb von Faulensee beim Bootshafen Gütital in Richtung Interlaken.

Die sonnige Terrasse und der schattige Lindenbaum mit Kinderspielplatz eignen sich vorzüglich für aussergewöhnliche Apéros.

Und so finden Sie uns:



Die Räumlichkeiten in der „Möve“:

Thunersee-Laube (Seesicht)	bis 60 Personen
Gütitalstube (Spielplatz)	bis 65 Personen
Mövestube (Spielplatz-Seesicht)	bis 30 Personen
Gütital- und Mövestube zusammen	bis 110 Personen
Hafenstübli (Seesicht)	bis 36 Personen
Restaurant (Seesicht)	bis 45 Personen
Panoramaterrasse West (Parkplatz-Seesicht)	bis 40 Personen
Panoramaterrasse Ost (Spielplatz-Seesicht)	bis 100 Personen

Apérowiese „Lindenbaum“ (Seesicht)

bis 200 Personen

Gerne werden wir Sie für Ihr Festessen oder Ihren Anlass persönlich beraten und geben Ihnen auch Adressen und Tips von Musikgruppen, Bus-Unternehmungen, Spiezer-Zügli, Kutschen- und Schifffahrten. Rufen Sie uns vorher an, wir haben Zeit.



Die ländliche und aussichtsreiche Lage der „Möve“ bietet ideale Sujets zum fotografieren. Auch für das Abbrennen von Feuerwerk ohne Knalleffekte gibt es genügend Platz. Wir bitten aber um vorherige Bekanntgabe.



Eine frühzeitige Reservierung der Lokalitäten ist von Vorteil. Das gewünschte Menu sollten Sie uns spätestens 2 Wochen vorher bekannt geben, damit wir allfällige Sonderwünsche sorgfältig vorbereiten können.



Die genaue Personenzahl geben Sie uns spätestens 2 Tage vor dem Anlass bekannt.



Kinder bis zum 12. Altersjahr konsumieren meistens kein ganzes Menu. Bestellen Sie ein Kinderteller, oder für Kleinkinder zusätzlich ein kostenloses Gedeck. Kindersitzli sind vorhanden.



Selbstverständlich werden wir Ihnen auch persönliche Tischdekorationen und Blumen besorgen. Die Kosten betragen pro Person ungefähr Fr. 6.- bis Fr. 8.-. Auf Wunsch dekorieren wir Ihnen auch den Saal nach Ihren eigenen Vorgaben. Es werden die Selbstkosten verrechnet.



Als Erinnerung an Ihr Fest drucken wir Ihnen das Menu auf Menukarten. Natürlich gratis.



Unsere Schliessungszeiten sind:

**Montag bis Samstag
Sonntag**

**23.30 Uhr
22.00 Uhr**

Ihre Ueberzeit bestimmen Sie selbst. Ab 00.30 Uhr verrechnen wir Ihnen einen Servicezuschlag von Fr. 80.- pro Stunde.



Die Preise verstehen sich bar netto Kasse inkl. 7,7% Mwst., oder bei Rechnungsstellung 10 Tage netto. Dazu benötigen wir die genaue Adresse an wen und wohin die Rechnung geschickt werden kann.

Alle Preise sind unverbindlich und können jederzeit angepasst werden.



Alle zusätzlichen Einrichtungen wie Hellraumprojektor, Leinwand, Flipchart und andere Seminareinrichtungen werden nach Absprache verrechnet.



**Haben Sie während des Anlasses Wünsche oder vielleicht auch Beanstandungen, dann sagen Sie es uns persönlich.
Vielen Dank.**

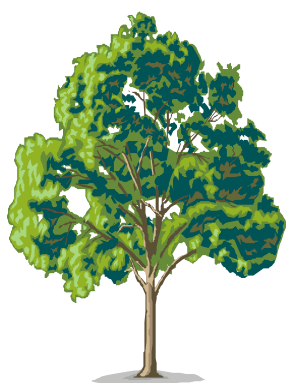


Lieber Gast, wir freuen uns schon jetzt, Sie bei uns in der „Möve“ verwöhnen zu dürfen.

René und Irène Brechbühler-Rubi

Apéro Vorschläge

			Vol. %	
Frische Früchtebowle		lt		Fr. 42.00
Orangensaft		lt		Fr. 12.50
Blanc Cassis	10	cl	13	Fr. 6.50
Campari Bitter	4	cl	23	Fr. 7.50
„Cüpli“ (Prosecco)	10	cl	12	Fr. 8.50
„Cüpli“ (Litchi)	10	cl	12	Fr. 7.50
„Cüpli“ (Litchi) ohne Alkohol	10	cl		Fr. 5.50
Cynar	4	cl	17	Fr. 7.50
Martini weiss	4	cl	16	Fr. 7.50
Pastis	2	cl	40	Fr. 7.50
Mineral	0.5	lt		Fr. 6.10



Das besondere Apéro-Erlebnis
für Gruppen bis 200 Personen
unter der über 100 Jahre alten Linde.



Ein einzigartiger Ausblick über den Thunersee!

Apéro-Snacks

Diverse Flammkuchen für 2- 3 Personen pro Stück **Fr. 19.80**
Chips, Salzgebäck pro Person **Fr. 3.30**

Rohe Gemüsestangen mit Dip (70 gr. Gemüse) pro Person **Fr. 7.00**
Hobelkäse mit Zöpfe (50 gr. Käse / 120 gr. Zöpfe) pro Person **Fr. 12.50**
Gemischte-Canapés (Amuse-bouche) pro Stück **Fr. 2.50**

Blätterteiggebäck gefüllt:

Schinkengipfeli pro Stück **Fr. 2.00**
Chäs-Chüechli pro Stück **Fr. 2.00**
Frühlingsrollen pro Stück **Fr. 2.00**

Blätterteiggebäck nicht gefüllt:

Sesam, Kümmel, Mohn, Käsestangen assortiert 5 Stück **Fr. 5.00**

Kalte Vorspeisen

Cäsarsalat mit Parmesan, Speck und Croutons	Fr. 14.50
Hausgemachte Gemüseterrine Geräuchertes Forellenfilet, Meerrettichschaum	Fr. 16.80
Bunter Salat mit gebratenen Pouletbrust- Streifen an Balsamico-Dressing	Fr. 12.80
Melonenschiffchen mit Rohschinken	Fr. 14.50
Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	Fr. 14.50
Lauwarmer Pilzsalat mit Speck auf Blattsalat an Olivenoel-Dressing	Fr. 12.50

Suppen

(Im Menupreis inbegriffen)

Melonenkaltschale	Tomatencremesuppe
Klare Ochsenschwanzsuppe	Spargelcremesuppe
Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	Steinpilzcremesuppe
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen	Gemüsecremesuppe
Kraftbrühe mit Sherry	Currycremesuppe

Warme Vorspeisen

Gebackene Käsekräpfen, Tomatensauce	Fr. 9.80
Frische Champignons auf Toast	Fr. 9.50
Gemüsestrudel mit Hollandaiseschaum	Fr. 12.50
Eglifilets fritiert, Tatarsauce, Salzkartoffeln	Fr. 16.50
Panierte und gebackene Champignons auf Blattsalat mit Tatarsauce	Fr. 11.50

Salate

(Im Menupreis inbegriffen)

Bunter Blattsalat
Grüner Salat
Gemischter Salat

Gemischter Eisbergsalat
Nüssler-Salat (saisonbedingt)
Tomaten-Salat

Beilagen

(Im Menupreis inbegriffen)

Kartoffelstock
Pommes frites
Bratkartoffeln
Salzkartoffeln
Reis
Spaghetti

Rösti
Röstikroketten
Kartoffelkroketten
Kartoffelgratin
Nudeln
Risotto

Vor dem Hauptgang ein Sorbet ...

Zitronensorbet mit Wodka	Fr. 8.50
Zwetschgensorbet mit Vieille Prûne	Fr. 8.50
Blutorangensorbet mit Campari	Fr. 8.50

Menuvorschläge

Menu 20 (ab 8 Personen)

Suppe

Salat

Piccata à la Milanaise

Safranrisotto

Blattspinat und

gedämpfte Tomate

Dessert

Schweinefleisch Fr. 44.00

Kalbfleisch Fr. 51.50

Menu 21 (ab 8 Personen)

Suppe

Salat

Weisses Kalbs-Voressen

Reis

Sechs Sorten Gemüse

Dessert

Fr. 45.50

Menu 22 (ab 8 Personen)

Suppe

Salat

Rahmschnitzel mit Pilzen

Nudeln

Sechs Sorten Gemüse

Dessert

Schweinefleisch Fr. 47.00

Kalbfleisch Fr. 54.50

Menu 23 (ab 8 Personen)

Suppe

Salat

Rindsfilet Stroganow

Reis

Sechs Sorten Gemüse

Dessert

Fr. 59.50

Menuvorschläge

Menu 24 (ab 8 Personen)

Suppe

Salat

Cordon bleu „Möve“

Röstikroketten

Sechs Sorten Gemüse

Dessert

Schweinefleisch Fr. 49.50

Kalbfleisch Fr. 55.00

Menu 25 (ab 8 Personen)

Suppe

Salat

Rindsfilet

Bearner Sauce

Kartoffelgratin

Sechs Sorten Gemüse

Dessert

Fr. 62.00

Menu 26 (ab 15 Personen)

Suppe

Salat

Schweinskarreebraten

Calvadossauce

mit Apfelstückchen

Kartoffelgratin

Sechs Sorten Gemüse

Dessert

Fr. 54.50

Menu 27 (ab 8 Personen)

Suppe

Salat

Die drei Filets nach Hausart

Reis

Sechs Sorten Gemüse

Dessert

Fr. 72.50

Menuvorschläge

Menu 28 (ab 8 Personen)

Suppe

Salat

Fleisch-Spiess „Gaucho“

(Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Speck)

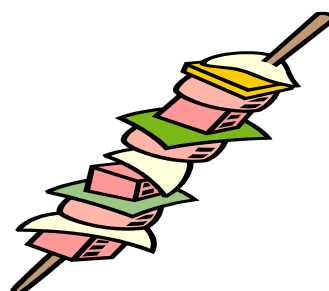
Mexikanische Sauce

Reis

Sechs Sorten Gemüse

Dessert

Fr. 52.00



Menu 30 (ab 8 Personen)

Suppe

Salat

Schweinssteak „Dentenberg“

gefüllt mit Dörr-Zwetschgen

Röstikroketten

Sechs Sorten Gemüse

Dessert

Fr. 52.50

Menu 31 (ab 8 Personen)

Suppe

Salat

Saftiges Steak vom Nierstück

Morchelsauce

Reis

Sechs Sorten Gemüse

Dessert

Schweinefleisch Fr. 47.50

Kalbfleisch Fr. 64.50

Menuvorschläge

Menu 32 (ab 15 Personen)

Suppe

Salat

Kalbskarreebraten

Pilzrahmsauce

Röstikroketten

Sechs Sorten Gemüse

Dessert

Fr. 65.--

Menu 33 (ab 15 Personen)

Suppe

Salat

Lammkeule (Gigot)

Rosmarinjus

Kartoffelgratin

Sechs Sorten Gemüse

Dessert

Fr. 48.--

Menu 34 (ab 8 Personen)

Suppe

Salat

Wienerschnitzel

Pommes frites

Sechs Sorten Gemüse

Dessert

Schweinefleisch Fr. 44.00

Kalbfleisch Fr. 54.00

Menu 35 (ab 15 Personen)

Suppe

Salat

Roastbeef nach engl. Art

Bearner Sauce

Röstikroketten

Sechs Sorten Gemüse

Dessert

Fr. 64.00

Menuvorschläge

Menu 36 (ab 15 Personen)

Suppe

Salat

**Rinds-Schmorbraten an
Rotweinsauce
Kartoffelstock
Sechs Sorten Gemüse**

Dessert

Fr. 52.00

Menu 37 (ab 8 Personen)

Suppe

Salat

**Schweinsfilet-Medallions
Milde Pfeffersauce
Kroketten
Sechs Sorten Gemüse**

Dessert

Fr. 58.00

Menu 38 (ohne Fleisch) (ab 1 Person)

Suppe

Salat

**Champignons im Backteig
Tatarensauce
Gemüse-Piccata
Tomatensauce**

Reis

Dessert

Fr. 48.00



Menuvorschläge

Menu 40 (ab 8 Personen)

Suppe

Salat

Eglifilets fritiert

Tatarensauce

Salzkartoffeln

Sechs Sorten Gemüse

Dessert

Fr. 52.00

Menu 41 (ab 8 Personen)

Suppe

Salat

Felchenfilets leicht gebraten (ohne Haut)

mit frischem Salbei

Salzkartoffeln

Sechs Sorten Gemüse

Dessert

Fr. 51.00

Menu 42 (ab 8 Personen)

Suppe

Salat

Lachsforellenfilets gebraten

Zitronensauce

Salzkartoffeln

Sechs Sorten Gemüse

Dessert

Fr. 49.50

Menu 43 (ab 8 Personen)

Suppe

Salat

Forellen-, Felchen-, Eglifilets und

Riesenkrevetten vom Grill

Meeresfrüchte-Sauce

Salzkartoffeln

Sechs Sorten Gemüse

Dessert

Fr. 56.00

Seezmorge-Bufferet

(ab 20 Personen)

- ***Fruchtsäfte***
- ***Kaffee***
- ***Milch***
- ***Joghurt***
- ***Müesli***
- ***Butter***
- ***Honig***
- ***Konfiture***
- ***Weggli***
- ***Mütschli***
- ***Gipfeli***
- ***Brot***
- ***Züpfle***
- ***Rühreier***
- ***Käse***
- ***gebratener Speck und Schinken***
- ***Fleischplatte***
- ***Rösti***
- ***Früchtekorb***

Fr. 32.00

Thunersee-Buffet

(ab 25 Personen)

- Kalte Fleischplatten** : **Roastbeef, Tatarensauce**
Siedfleisch, Essig-Kräutersauce
Rohschinken mit Melone
- Geräucherte Fische** : **Felchenfilets** **Meerrettich-**
Forellenfilets **schaum**
- Salate** : **10 verschiedene**
Salatsorten nach Saison
- Brot** : **Züpfе und verschiedene Brote**
- Suppe** : **Nach Wahl**
- Hauptgang** : **Kalbsbraten, Bratenjus**
Schweinskareebraten, Bratenjus
Kartoffelgratin
Verschiedene Gemüse
- Desserts** : **Frischer Fruchtsalat**
Früchtekorb
Meringues
Rahm
Brönnti-Creme
Frucht-Creme
Verschiedene Glace-Aromen
Mousse au Chocolat
Käseplatte
- Preis pro Person** : **Komplettes Buffet** **Fr. 72.50**

Oberland-Buffet

(ab 25 Personen)

- Salate** : **8 verschiedene Salatsorten nach Saison**
Gefüllte Eier und Tomaten
- Brot** : **Züpfle und verschiedene Brote**
- Suppe** : **Nach Wahl (wird serviert)**
- Hauptgang** : **Warmer Beinschinken** Senf
Ofen-Fleischkäse Meerrettichschaum
Siedfleisch Essigkräutersauce
Bratkartoffeln mit Zwiebeln
Kartoffelgratin
Verschiedene Gemüse
- Desserts** : **Frischer Fruchtsalat**
Früchtekorb
Meringues
Rahm
Brönnti-Creme
Frucht-Creme
Mousse au Chocolat
Verschiedene Glace-Aromen
- Preis pro Person** : **Komplettes Buffet** Fr. 64.00

**Unsere Spezialität:
ab 25 Personen
Buffet Fondue Chinoise**



***Rind, Schwein, Truten, Strauss, Känguruh, Krokodil, Poulet,
Hirsch, Lamm, Pferd und Lammfleisch***

Zander, Egli, Lachs, Tilapia und Riesencrevetten

***Senf- Curry- Knoblauch- Tartar- Bearnaise- Pfeffer- Relish-
Chili und Cocktailsaucen***

Verschiedene knackige Saisonsalate

***Essiggurken, Zwiebeln, Cornichons, Oliven, Maiskölbchen,
Senfrüchte, Kiwi, Antipasti, Ananas, Melonen, Feigen, Datteln,
Physalis
und vieles mehr...***

Preis pro Person

Fr. 49.50

Dessertvorschläge

Dessert (Im Menupreis inbegriffen)

Panna Cotta mit Beeren
Caramel-Köpfli
Brönnti Creme

Gemischte Glace mit Rahm
Frischer Fruchtsalat mit
Glace und Rahm (Coupe Jaques)

Ab 8 Personen backen wir Ihnen Ihre Lieblingstorte mit der entsprechenden Beschriftung und Dekoration.

Zum Beispiel:

Quarktorte
Früchtetorte
Kirschtorte
Williamstorte

Chocorahmtorte
Schwarzwäldertorte
Himbeertorte

Aufpreis pro Person Fr. 7.50

Vacharin-Glace
Aufpreis pro Person Fr. 12.00

Wir kreieren Ihnen auch 2-, 3-, 4- und 5-stöckige Geburtstags- und Hochzeitstorten, je nach Anzahl Personen.



Dessertbuffet

(ab 25 Personen)

Bestehend aus:

**Mousse au Chocolat
Brönnti-Creme
Frucht-Creme
Frischer Fruchtsalat
Früchtekorb
Patisserie
Caramelköpflli**

**Tirami sù
Schwarzwäldertorte
Fruchttorte
Meringues
Rahm
Verschiedene Glace-Aromen
Käseplatte**

Aufpreis

pro Person

Fr. 19.50

Kleines Dessertbuffet

(ab 25 Personen)

Bestehend aus:

**Frischer Fruchtsalat
Früchtekorb
Meringues
Rahm**

**Mousse au Chocolat
Brönnti-Creme
Frucht-Creme
Verschiedene Glace-Aromen**

Aufpreis

pro Person

Fr. 15.00

Käsebuffet

(ab 10 Personen)

**Greyerzer
Appenzeller
Roquefort
Tête de Moine
Camembert**

**Brie
Gorgonzola
Tomme
Fruchtkäse
Pfefferkäse**

Aufpreis

pro Person

Fr. 16.50

Diese Menus dienen als Grundlage und können ohne weiteres erweitert werden. Ebenfalls können Sie die Suppen, Salate, Beilagen und Desserts beliebig auswählen.



Geben Sie uns Ihre Ideen bekannt. Wir sind sicher, dass wir Ihnen Ihre Wünsche voll erfüllen können. Sie werden ein fachgerechtes und mit viel Liebe zubereitetes Festmahl erleben.

