

LACOTEL

HOTEL & RESTAURANT

★ ★ ★

V ERANSTALTUNGEN

2017

PHS



2006 - 2016

GUILDE

RESTAURATEURS



Guilde suisse des
Restaurateurs-Cuisiniers

**Spécialiste du
Bœuf au Grill
Menu pour
groupe et
entreprise**

lacotel@lacotel.ch
www.lacotel.ch
Ouvert 7/7



LACOTEL
Rte de Salavaux
1580 Avenches
026/675 34 44

UNSERE MENÜVORSCHLÄGE

Gruppenmenüs gelten nur ab 10 Personen. **Die 24 Stunden im Voraus angegebene Personenzahl wird ihnen verrechnet.** Vorspeisen und Desserts können problemlos untereinander vertauscht werden. Die definitive Auswahl von Ihrem Menu muss uns eine Woche vor der Veranstaltung kommuniziert werden.

Während des Essens von 12:00 sollte die Tische um 16:30 Uhr spätestens freigegeben
Ein Menü wird für die gesamte Gruppe bedient.

Serviert vor dem Essen, ein paar Vorspeisen und kleine herzhaft Leckereien beim aufwartend, dass alle Gäste kommen.

APERÖ 1 Diverse Apéros, Erdnüsse, Chips und Butterstängel.
Sfr 2.50.-/Person

APERÖ 2 Kleine belegte Brötchen (2Stk/Pers) und Mini-Sandwiches (2Stk/Pers)
Sfr 7.-/Person

MENÜ 1 Geflügelsuppe mit Madras Curry
48.-Pers mit Karamellisiertem Hühnerfleisch

Gebraten Schweinsnierenstück an Portweinsauce
Marktgemüse
Saison Beilage

Drei Schokoladenschnitte
Himbeer Espumas

MENÜ 2 Kriebstartar Sweet Saur Zitrus
57.- Pers Knagigen Salat

Filet Mignon vom Schwein mit Rohschinken
Truffeln Pesto
Marktgemüse
Saison Beilage

Rote Früchte Entremet
Mit gebrannte Creme Herz
Mit seinem Sorbet



2006 - 2016

GUILDE



Spécialiste du
Bœuf au Grill
Menu pour
groupe et
entreprise

lacotel@lacotel.ch
www.lacotel.ch
Ouvert 7/7



LACOTEL
Rte de Salavaux
1580 Avenches
026/675 34 44

MENÜ 3
72.- Pers

Gravlax (norwegischer Lachs mit Dill mariniert)

Gereifertes Entrecôte Double, Porto Sauce
Marktgemüse
Saison Beilage

Pochierte Birne an Safran und Moka, Eis Creme

MENÜ 4
82.-Pers

Wachtelsalat mit Ahornsirup glasiert

Rind-und-Schweinfilet-Duett
Saison Gemüse
Garniture des Momentes

Zitronen Meringue Törtchen

DESSERT

Ohne Preisaufschlag kreieren wir speziell nach ihren Wünschen gerne eine Vacherin-Glacé mit max. 3 verschiedenen Aromen. So erhält jedes Fest, sei es eine Hochzeitsfeier, ein Geburtstagsfest oder eine andere Festivität, seine persönliche Note.



2006 - 2016

GUILDE

RESTAURATEURS



Guilde suisse des
Restaurateurs-Cuisiniers

**Spécialiste du
Bœuf au Grill
Menu pour
groupe et
entreprise**

lacotel@lacotel.ch
www.lacotel.ch
Ouvert 7/7



LACOTEL
Rte de Salavaux
1580 Avenches
026/675 34 44

COCKTAIL UND APERO-BÜFFET

BÜFFET :

Für festliche Anlässe bietet sich die Büffetoption wegen seiner Anpassungsfähigkeit förmlich an. Gerne kümmern wir uns um die Zusammenstellung des Büffets, welches belegte Brötchen, Mini-Sandwiches, wie auch salzige und süsse Häppchen und kleine Eigenkreationen behält.

Preis: ab 69.-/Pers et minimum 25 Pers

COCKTAIL UND APÉRO :

Überraschungsbrot « papillon » Schinken, Lachs, Poulet
Garniertes Brot « Tomaten Brot » Ziege, Frischkäse, Cantadou...
Mini Sandwich Salami, Wurstwaren, Surimi...
Köstlichkeit Löffel geräucherter Lachs
Köstlichkeit Löffel Riesencrevetten Kokos
Mini Glas Vegetarisch, Fisch, Geflügel, Curry, Tomate...
Mini Tapas Omelette chorizo, Aioli Krevetten, Tapenade...
Belegte Brötchen « Gourmets » Lachs, Crevette Ingwer, Stopfleber, kandierte Tomaten...
Belegte Brötchen „Prestiges“ Krabbe, Chutney Ananas, Guacamole, Crevetten...
Mini Bagels Poulet, Lachs, Ziegenkäse...
Feuilleté 3 Käse, Geflügel, Colombo...
Profiterolles mit Emmentaler...

Zwischen 20.- und 34.- pro Person. Verlangen sie ein personalisiertes Angebot.



2006 - 2016

GUILDE

RESTAURATEURS



Gilde suisse des
Restaurateurs-Cuisiniers

**Spécialiste du
Bœuf au Grill
Menu pour
groupe et
entreprise**

lacotel@lacotel.ch
www.lacotel.ch
Ouvert 7/7



LACOTEL
Rte de Salavaux
1580 Avenches
026/675 34 44

SEMINAR

Unser Hotel verfügt über 2 Seminarsäle mit einer Kapazität von 30 bis zu 60 Personen. Für Versammlungen die keine Tische brauchen, können wir bis zu 90 Personen empfangen.

SAALMIETE :	½ Tag	80.-
	Ganzer Tag	150.-

Dieser Preis beinhaltet die Saalmiete inkl. folgendem Material: Overhead-Projektor, Leinwand, Beamer, Whiteboard, Schreibmaterial sowie Bereitstellung von Mineralwasser während der Seminardauer.

KAFFEPAUSE:	Am Morgen verwöhnen wir Sie im Restaurant mit Mini-Gebäck, Tee, Fruchtsaft und Kaffee.	7.50/Pers
--------------------	--	-----------

Am Nachmittag erwarten Sie eine Auswahl von Mini-Sandwiches, Mineralwasser und Fruchtsaft. Gerne bedienen wir sie im Restaurant oder auf ihren Wunsch auf der Terrasse.

7.50/Pers

PAUSCHALE:

Wir offerieren ihnen folgende Seminar-Pauschale:

- Zwei Pausen mit Snacks, ein Business-Lunch mit 3 Gängen, ohne Tischgetränk.
- Einer unserer Säle mit sämtlichem Material und Bereitstellung von Mineralwasser auf den Tischen.

68.-/Pers

Falls sie eine Seminarpauschale inklusive Hotelübernachtung wünschen, unterbreiten wir ihnen gerne ein personalisiertes Angebot.



2006 - 2016

GUILDE



Spécialiste du
Bœuf au Grill
Menu pour
groupe et
entreprise

lacotel@lacotel.ch
www.lacotel.ch
Ouvert 7/7



LACOTEL
Rte de Salavaux
1580 Avenches
026/675 34 44

UNSERE RESERVATIONSBEDINGUNGEN

FÜR UNSER HOTEL

Jede Annullierung muss schriftlich erfolgen

GRUPPENRESERVATION:

Bei Gruppenreservierungen erhalten Sie zum Voraus eine Rechnung für eine Anzahlung von 40% des Gesamtbetrages. Die Zahlung sollte uns innerhalb 10 Tagen erreichen. Falls keine Zahlung eintrifft, behalten wir uns das Recht vor, die Zimmer während der für Sie vorgesehenen Daten wieder freizugeben.

Annullierungskosten:

Annullierung 1 Monat vor Anreisedatum : 40% der Gesamtrechnung.
(Beispiel : 12 Zimmer von 120.- = 1440.- = 576.- erforderliche Gebühren)

Weniger als eine Woche vorher : 80% der Gesamtrechnung.
(Beispiel: 12 Zimmer von 120.- = 1440.- =1152.- erforderliche Gebühren)

No show : Alle reservierten Zimmer werden verrechnet.

NO SHOW BEI PRIVAT- UND FIRMEN-RESERVATIONEN :

Ohne Gebühr, bis 48 Stunden vor dem Aufenthalt. Über 48 Stunden, 100% vom abgemachten Preis. Bei langem Aufenthalt werden wir die ersten 3 Nächte verrechnen.

PRIVATRESERVIERUNG:

Bei Privatreservierungen verlangen wir eine gültige Kreditkartennummer als Garantie. Bei nicht Erscheinen werden wir den vorgesehenen Betrag ihrer Kreditkarte belasten.

OPÉRA :

Für das Pauschalangebot « Opera » bitten wir Sie, uns ihre Kreditkartennummer mit entsprechender Gültigkeitsdauer bekannt zu geben. Wir werden ihnen eine Vorauszahlung von CHF 55.- pro Person in Rechnung stellen. Die Zahlung sollte uns innerhalb von 10 Tagen erreichen. Falls keine Zahlung eintrifft, behalten wir uns das Recht vor, die Zimmer während der für Sie vorgesehenen Reservationsdaten wieder freizugeben.

Wir übernehmen keine Haftung was die Organisation der Opera betrifft. Sollte die Veranstaltung annulliert werden, bleibt ihr Zimmer mit sämtlichen darin inbegriffenen Leistungen reserviert.

Wir legen Wert darauf zu präzisieren, dass unser Pauschalarrangement **auf gar keinen Fall ein Eintrittsbillet** für die Veranstaltung beinhaltet.



2006 - 2016

GUILDE



Spécialiste du
Bœuf au Grill
Menu pour
groupe et
entreprise

lacotel@lacotel.ch
www.lacotel.ch
Ouvert 7/7

LACOTEL
Rte de Salavaux
1580 Avenches
026/675 34 44



FÜR UNSER RESTAURANT UND UNSERE SEMINARSÄLE

MENÜ:

Gerne präsentieren wir ihnen eine Menü-Liste in unterschiedlichen Preissegmenten. Selbstverständlich würde es den Küchenchef freuen, ein Menü ganz nach ihren Wünschen zusammenstellen zu dürfen. Die definitive Wahl ihres Menüs sollte uns spätestens eine Woche vor dem Anlass erreichen. **Die Bestätigung der Teilnehmerzahl muss uns 24 Stunden vor dem Anlass erreichen.** Bei weniger Gästen wird die gemeldete Personenanzahl fakturiert. Bei mehr Gästen als vereinbart, wird die effektive Teilnehmerzahl fakturiert.

DEKORATION:

Ganz nach ihren Wünschen schmücken wir für sie gerne die Tische und die Säle mit Blumengestecken der Saison, zu im Voraus vereinbarten Preisen.

VERLÄNGERUNG:

Die Kosten zur Verlängerung der normalen Öffnungszeit (Mitternacht) gehen zu Lasten des Antragstellers. 150.- Stunde.

BEZAHLUNG:

Sämtliche Leistungen, für Anlässe wie auch für Bankette, werden in Rechnung gestellt. Vor dem Anlass verlangen wir eine Anzahlung von Fr. 20.- pro Person. Falls die Anzahlung nicht fristgerecht eingeht, behalten wir uns das Recht vor, die Reservation zu stornieren.

ANNULLIERUNG:

Annullierung 1 Monat vor dem Anlass wird nur die Anzahlung zurückbehalten.

Annullierung 1 Woche vor dem Anlass werden die Anzahlung sowie 40% der voraussichtlichen Rechnung geschuldet.

Annullierung weniger als 1 Woche vor dem Anlass werden die Anzahlung sowie 50% der voraussichtlichen Rechnung geschuldet.



2006 - 2016

GUILDE

RESTAURATEURS



Guilde suisse des Restaurateurs-Cuistiers

Spécialiste du
Bœuf au Grill
Menu pour
groupe et
entreprise

lacotel@lacotel.ch
www.lacotel.ch
Ouvert 7/7



LACOTEL
Rte de Salavaux
1580 Avenches
026/675 34 44