

HOCHZEIT 2024



Familie
Brigitte & Reto Burkhard
mit Remo & Simon
Vogelsang 2
6205 Eich

041 462 66 66
www.vogelsang.ch
mail@vogelsang.ch

LIEBES BRAUTPAAR

Wir danken Ihnen herzlich, dass Sie Ihre Hochzeit bei uns im Vogelsang feiern möchten. Die Familie Burkhard macht seit über 50 Jahren & für über 3000 Brautpaare den Wedding – Planer und wird Ihnen mit vielen Tipps zur Seite stehen.

Unsere hellen & wandelbaren Banketträume bieten ein romantisches Ambiente für Ihre Feier und für jede Personenzahl den passenden Rahmen.

Diese Vorschläge sind eine kleine Hilfe für Ihre Planung und für die Auswahl des Menüs. Unsere Küchenbrigade wird Sie und Ihre Gäste verwöhnen und erfüllt nach Möglichkeit auch gerne Ihre Spezialwünsche.

Damit wir das Menü und die dazu passenden Weine in aller Ruhe besprechen können, sind wir Ihnen dankbar, wenn Sie mit uns telefonisch einen Termin vereinbaren.

Im Hotel Restaurant Vogelsang wird Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Wir freuen uns auf Sie

Familie Burkhard
und das Vogelsang – Team



FREIE TRAUUNG



Unser Hochzeits – Pavillon ist ideal für eine freie Trauung oder eine Hochzeits - Zeremonie. Geniessen Sie romantische und unvergessliche Momente bei Ihrer Feier unter freiem Himmel. Der Pavillon bietet eine traumhafte Aussicht und Raum für 100 Sitzplätze bei jedem Wetter.

Der Pavillon kann nur in Kombination mit einem Apéro und/oder Abendessen gemietet werden.

Hochzeitspavillon & Apéro – Lounge Miete:

Für Trauung & Apéro mit anschliessendem Abendessen	750.—
Für Trauung & Apéro	1'000.—



APÉRO



1361	Früchte Bowle je nach Saison, pro Person 2.5 dl	12.—
1362	Früchte Bowle je nach Saison, alkoholfrei, pro Person 2.5 dl	10.—
		pro Stück
1363	Hausgemachte Schinkengipfeli	3.—
1364	Hausgemachte Vegi - Pilzgipfeli	3.—
1365	Käse - Muffin	2.50
1366	Canapé mit Rinds Tatar Vogelsang (1/2 Toast)	3.50
1367	Frühlingsrolle mit Gemüse, Pikante Asiatische Sauce	2.—
1368	Zanderknusperli, Sauce Tartar	2.50
1369	Crevettenknusperli, Pikante Asiatische Sauce	2.50
1370	Crissini mit Rohschinken	2.50
1371	Tomaten - Mozzarella - Spiessli	2.50
1372	Früchte Mix in kleinen Gläser	2.50
1373	Baguette mit Rohschinken oder gekochter Schinken	2.—
1374	Baguette mit Bündnerfleisch & Selleriesalat, Brie & Birne	2.50
1375	Baguette mit Rauchlachs - Tatar	2.50
1376	Baguette mit Rauchlachs & Hüttenkäse	3.—
		pro Person
1377	Rohschinken, Bündnerfleisch, Sbrinzmöckli	9.—
1378	Gemüsedips, verschiedene Saucen	2.50
1379	Tessiner Apéro: marinierte Oliven, Sbrinzmöckli und 1 Crissini mit Rohschinken	7.—

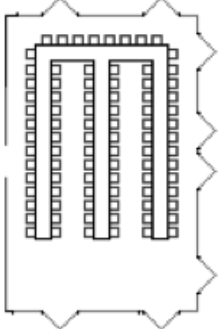
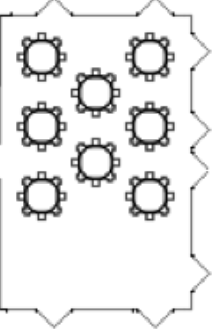
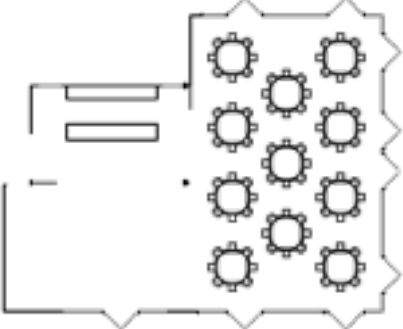
FRÜHLINGSGARTEN

Der Frühlingsgarten kann individuell unterteilt werden und bietet genügend Platz für grosse Hochzeiten mit 70 - 120 Personen. Damit sich kleineren Hochzeiten unter 70 Personen nicht verlieren, wird ein Teil des Raumes abgetrennt.

Bei beiden Varianten hat es genügend Platz für Geschenktische & Musiker, sowie für eine Produktions- und Tanzfläche.



Bestuhlungsvarianten

Rigi & Titlis	Rigi & Titlis	Frühlingsgarten
		
115 m2 M - Form bis 90 Personen	115 m2 Runde Tische bis 70 Personen	160 m2 Runde Tische kombiniert bis 120 Personen
Mindestumsatz Essen & Getränke Fr. 8'250.— (55 Pers. x Fr. 150.—)		Mindestumsatz Essen & Getränke Fr. 9'750.— (65 Pers. x Fr. 150.—)

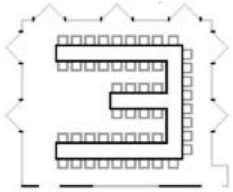
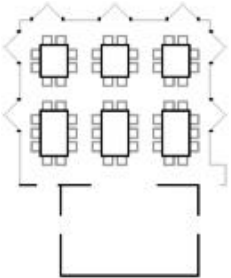
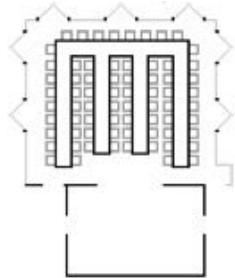
WINTERGARTEN

Unser Wintergarten kombiniert mit der Schmittenstube bietet Platz für bis zu 65 Personen mit einer M-Form oder bis zu 54 Personen an Einzel-Tischen. Sie haben zudem direkten Zugang in den Flanierpark. Das festliche Ambiente im Wintergarten mit der herrlichen Panoramasicht wird Ihre Gäste begeistern.



Bestuhlungsvarianten

Die folgenden Pläne sind Vorschläge für Ihr Fest. Gerne erfüllen wir nach Möglichkeit andere Bestuhlungswünsche.

Wintergarten	Wintergarten & Schmittenstube	
		
80 m ² M - Form bis 54 Personen	100 m ² Einzel-tische bis 54 Personen	100 m ² MM - Form bis 65 Personen
Mindestumsatz Essen & Getränke Fr. 5'250.— (35 Pers. x Fr. 150.—)	Mindestumsatz Essen & Getränke Fr. 7'500.— (50 Pers. x Fr. 150.—)	

KALTE VORSPEISEN

- 1301 Melonenfächer mit Landrauch - Rohschinken 17.—
- 1306 Vorspeisen - Teller 21.—
mit Räucherlachs, Hauspastete, Sauce Cumberland,
Crevetten - Cocktail, Melonen & Landrauch - Rohschinken,
Salatbouquet Balsamico - Dressing, Toast & Butter



- 1307 Mediterraner Vorspeisen - Teller 19.—
Melonen mit Rohschinken, Sbrinz & Marinierte Oliven,
Grillierte Zucchini, Peperonata, Tomatensalat mit Mozzarella
Blattsalate mit Balsamico-Dressing

SUPPEN

- 1311 Tomatencrèmesuppe mit Basilikum & Croûtons 12.—
- 1312 Weisswein - Peterli - Schaumsuppe 12.—
mit einer sautierten Riesencrevette +4.—
- 1313 Rüebli - Curry - Crèmesuppe mit gerösteten Mandeln 12.—
- 1314 Spargelcrèmesuppe 12.—
- 1315 Kürbiscrèmesuppe mit caramelisiertem Ingwer & Kernen 12.—
- 1316 Leichte Currycrèmesuppe mit Früchtespiessli 13.—
- 1317 Zitronengras - Kokos - Suppe mit Crevettenspiessli 13.—
- 1318 Pastinaken Birnensuppe mit gerösteten Haselnüssen 12.—
- 1319 Consommé Sherry mit hausgemachten Flädli oder Eierstich 11.—
Consommé Sherry mit Steinpilz - Laugenknödel 12.—
- Suppe als Amuse-Bouche in der Kaffeetasse serviert - 4.—

WARME VORSPEISEN

1322	Tomaten - Pesto - Ravioli, Parmesanschaumsauce	14.—
1324	Sempacher Balchenfilet Weissweinsauce, Reis & Blattspinat	16.—
1326	Zander im Speckmantel, Safrantagliatelle, Weissweinsauce	19.—
1327	Grillierte Riesencrevetten auf Limetten - Risotto	22.—



SALATE

		mini
1331/2	Grüner Salat Mimosa, Französisches Dressing	10.— / 12.—
1333/4	Gemischter Salat Französisches Dressing	12.— / 15.—
1335/6	Salatbouquet Balsamico – Dressing, geröstete Kernen	11.— / 13.—
1338	Blattsalate mit weissem Balsamico mit Rauchlachs - Streifen	15.—
1340	Gemischte Blattsalate mit Eglignusperli, Sauce Tartar	16.—
1341	Gemischte Blattsalate mit Honig - Distelöl - Dressing mit frischen Melonen & Landrauch - Rohschinken	15.—
1344	Gemischte Blattsalate mit Erdbeerdressing und Frischkäsekugeln in geröstetem Sesam	15.—
1345	Gemischte Blattsalate auf Apfel – Gurken – Carpaccio mit Hüttenkäse & Rauchlachs - Streifen	18.—

SORBETS

Kleine erfrischende Sorbets als Zwischengang:

1351	Hausgemachtes Passionsfruchtsorbet mit Passoã	8.—
1352	Zitronensorbet mit Prosecco	8.—
1353	Hausgemachtes Ananassorbet mit Malibu	8.—
1354	Saisonales Sorbet mit Prosecco (Aprikosen, Chriesi, Apfel usw.)	8.—

FLAMBIERTE FLEISCHGERICHTE

Wir flambieren wir Ihnen verschiedene Hauptgänge im Saal. Diese effektvolle Einlage und das zarte Fleisch werden Ihren Gästen noch lange in Erinnerung bleiben.

Bei allen flambierten Hauptgängen ist der Nachservice bereits im Preis eingerechnet. Ausserdem stellen wir immer Saucieren mit unseren feinen Saucen auf den Tisch.



Diese zarten Fleischgerichte servieren wir in einem Gang mit Nachservice:

- | | | |
|-----|--|------|
| 321 | Chateaubriand Vogelsang im Saal flambiert
Sauce Béarnaise
Kartoffel Kroketten & Gemüsebouquet | 65.— |
| 322 | Zartes Roastbeef im Saal flambiert
Leichter Portweinjus oder Sauce Béarnaise
Kartoffel - Gratin & Gemüsebouquet | 58.— |
| 323 | Kalbsrückenbraten vom Nierstück im Saal flambiert
Pilzrahmsauce oder Pikante Jack Daniels Sauce
Kartoffel Kroketten & Gemüsebouquet | 61.— |
| 324 | Kräuterbraten vom Schweinscarré im Saal flambiert
Leichter Portweinjus
Kartoffel - Gratin & Gemüsebouquet | 45.— |

DAS FEINSTE VOM FEINEN

2 Gänge nur das Beste für Ihre Gäste. Der erste Gang wird aus der Küche serviert.
Den 2. Gang flambieren und tranchieren wir im Saal.
Der Nachservice beim 2. Gang ist im Preis inbegriffen.

- | | | |
|-----|--|------|
| 331 | Les deux viandes du Patron
Schweinsfilet vom Grill, Pilzrahmsauce
Nudeln in Butter, Glasierte Karotten & Broccoli

Kalbsrückenbraten flambiert, leichter Portweinjus
Kartoffel Kroketten, Tomate, Blumenkohl & Bohnen | 63.— |
| 332 | Les deux Filets du Chef
Kalbsfilet vom Grill, Pilzrahmsauce
Nudeln in Butter & Glasierte Karotten & Broccoli

Chateaubriand flambiert, Sauce Béarnaise
Kartoffel Kroketten, Tomate, Blumenkohl & Bohnen | 76.— |
| 333 | Les deux Filets Vogelsang
Schweinsfilet vom Grill, Pilzrahmsauce
Nudeln in Butter, Tomate, Blumenkohl & Bohnen

Chateaubriand flambiert, Sauce Béarnaise
Kartoffel Kroketten, Tomate, Blumenkohl & Bohnen | 65.— |
| 334 | Les deux viandes Suisse
Zarte Pouletbrust vom Grill, Leichter Portweinjus
Weissweinrisotto, Glasierte Karotten & Broccoli

Kalbsrückenbraten flambiert, Sauce Robert
Kartoffel Kroketten, Tomate, Blumenkohl & Bohnen | 61.— |
| 336 | Les trois Filets du Patron
in 3 Gängen serviert:
Schweinsfilet vom Grill, Portweinjus, Weissweinrisotto & Gemüse

Kalbsfilet, Pilzrahmsauce, Butter - Nudeln & Gemüse

Chateaubriand flambiert, Béarnaise, Kartoffel Kroketten & Gemüse | 75.— |

FESTLICHES DÎNER

Curryschaumsuppe mit Pouletspiessli

Gemischte Blattsalate mit Honig - Distelöl - Dressing
mit frischen Melonen & Landrauch - Rohschinken

Pochierte Sempacher Balchenfilets
mit Weissweinsauce, Trockenreis & Blattspinat

Zarter Kräuterbraten vom Schweins - Nierstück*
im Saal flambiert

Leichter Portweinjus

Kartoffel – Gratin & Gemüsebouquet

Hausgemachte Soufflé - Glacé Grand Marnier Torte
Frischer Fruchtsalat, saisonale Beeren & Schlagrahm

ITALIENISCHES MENU

Mediterraner Vorspeisen - Teller

Melonen mit Rohschinken, Sbrinz & Marinierte Oliven,
Grillierte Zucchetti, Peperonata, Tomatensalat mit Mozzarella
Blattsalate mit Balsamico-Dressing

Tomaten - Pesto – Ravioli mit Parmesanschaumsauce

Pochierte Sempacher Balchenfilets
mit Safran - Gemüse – Sauce, Broccoli & Trockenreis

Aprikosensorbet mit Prosecco

Zarter Kräuterbraten im Saal flambiert
vom Schweins - Nierstück* mit Balsamicojus
Rahmpolenta & Gemüsebouquet

Hausgemachte Soufflé - Glacé Grand Marnier Torte
Frischer Fruchtsalat, saisonale Beeren & Schlagrahm

***Menu anstelle Kräuterbraten mit:**

Zartes Roastbeef im Saal flambiert

+ 12.—

Zarter Kalbsrückenbraten im Saal flambiert

+ 15.—

Chateaubriand im Saal flambiert

+ 19.—

HOCHZEITS – DÎNER

119.—

Saisonale Amuse-Bouche Suppe
in der Kaffeetasse serviert

Hors d'oeuvre - Teller

mit Räucherlachs, Hauspastete, Sauce Cumberland
Frische Melonen & Landrauch - Rohschinken
Crevetten - Cocktail, Salatbouquet, Toast & Butter

Ein Sempacher Balchenfilet pochiert mit Weissweinsauce
Trockenreis & Rahmspinat

Schweinsfilet - Médaille vom Grill mit Pilzrahmsauce
Butter - Nüdeli
Glasierter Karotten & Broccoli

Hausgemachtes Passionsfruchtsorbet mit Passoa

Chateaubriand im Saal flambiert & tranchiert
Sauce Béarnaise, Kartoffel Kroketten
Tomate, Blumenkohl und Bohnen im Speckmantel

Hausgemachte Hochzeits - Torte à discrétion
Frischer Fruchtsalat, saisonale Beeren & Schlagrahm

5 – GANG HOCHZEITSMENU

102.—

Saisonale Amuse-Bouche Suppe
in der Kaffeetasse serviert

Gemischter Salat Mimosa mit französischem Dressing

Schweinsfilet - Médaille vom Grill mit Pilzrahmsauce
Butter - Nüdeli
Glasierter Karotten & Broccoli

Chateaubriand im Saal flambiert & tranchiert
Sauce Béarnaise, Kartoffel Kroketten
Tomate, Blumenkohl und Bohnen im Speckmantel

Hausgemachte Hochzeits - Torte à discrétion
Frischer Fruchtsalat, saisonale Beeren & Schlagrahm

HOCHZEITSTORTEN

354 **Vacherin – Glacé** 15.—

Hochzeitstorte à discrétion
Luftige Vanille- & Erdbeer-Glacé,
Frischer Fruchtsalat & saisonale
Beeren, Meringue & Schlagrahm
Präsentiert mit Tischvulkan



356 **Soufflé Glacé Grand Marnier** 15.—

Hausgemachte Parfait - Torte mit
Grand Marnier, à discrétion
mit frischem Fruchtsalat und
saisonalen Beeren, Schlagrahm
Präsentiert mit Tischvulkan

359 **Dessert Buffet** 27.—

Wir servieren Ihren Gästen das Dessertbuffet ab 30 Personen auf der gedeckten Gartenterrasse und zelebrieren das Anschneiden der Hochzeits - Torte mit einem grossen Vulkan im Hintergrund.



Hochzeits - Torte Soufflé Glacé Grand Marnier
Frischer Fruchtsalat & saisonale Beeren, Schlagrahm, Schoggi-
mousse, Charlotte Royale, Sorbets, Caramelköpfl, grosser Spiegel
mit kleinen Pâtisseries, frische Früchte, saisonale Mousse






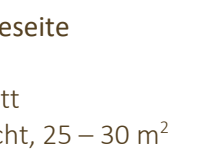





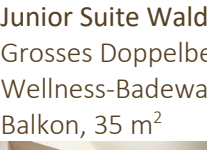
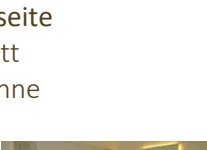










360 **Dessertbuffet anstelle der Hochzeitstorte bei den Menus** +12.—

351 **Käseplatte mit hausgemachtem Früchtebrot** nach Aufwand

INFORMATIONEN

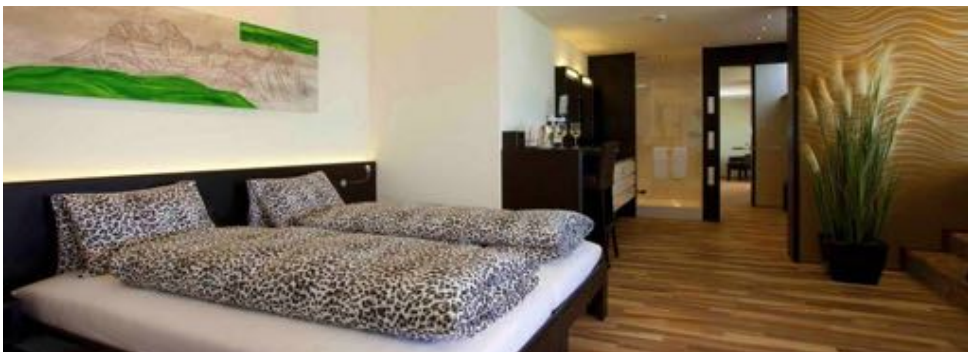
Dekoration	Blumen Steiger, Beromünster Der Blumenschmuck kann auch mitgebracht werden.	041 930 15 02
Kerzen	Keine Wunderkerzen im Saal, Kerzen nur mit Tropf-Stopp Rechaud – Kerzen Etoille – Kerzen Kerzenleuchter Kerzenleuchter mit Spiegel	pro Stück 1.— pro Stück 1.50 pro Stück 20.— pro Stück 30.—
Menükarte	Gratis (Auf Wunsch mit Foto, pro Stück 1.--)	
Musikanlage	Im Saal eingebaute Boxen & Mischpult	50.—
Beamer	Produktion bis 15 Minuten	Gratis
Klavier	Burger Jacobi, weiss, gestimmt	40.—
Tanzboden	Aus massivem Eichenparkett ca. 20 m ²	250.—
Stuhlhussen	Weisse Stoff - Hussen, pro Stuhl	9.—
Feuerwerk	Feuerwerk ist generell verboten. (Nachbarn, Tiere) Keine Himmelslampion oder Himmelslaternen.	
Musik	Bis spätestens um 01.30 Uhr. (es gibt keine Ausnahmen)	
Polizeistunde	00.00 Uhr	
Verlängerung	bis spätestens 01.30 Uhr möglich (es gibt keine Ausnahmen) pro 1/2 Stunde (Abrechnung jede 1/2 Stunde)	150.—
Probeessen	Mit Reservation möglich, wird normal verrechnet	
Zapfengeld	Nur für Weisswein & Rotwein möglich (Fr. 45.-- / 7,5 dl). Bier, Spirituosen, Digestifs usw. können nicht mitgebracht werden.	
Preise	in Schweizer Franken inkl. MWST & Service Auf Rechnung: Zahlbar innert 30 Tagen (keine Kreditkarten) Für Personen, die bis am Vortag nicht abgemeldet werden, verrechnen wir den halben Menupreis. Preisänderungen und Anpassungen des Angebots sind jederzeit möglich. Es gilt jeweils die aktuelle Preisliste.	

ZIMMERPREISE

<p>pro Nacht, pro Zimmer inklusive Gratis - WLAN, Parkplatz vor dem Hotel Frühstücksbuffet, MwSt, Service & Taxen</p>			
	<p>Einzelzimmer Waldseite Grand Lit (150 cm Breit) Waldseite, 16 – 20 m²</p>  		135.—
	 		190.—
	<p>Doppelzimmer Seeseite im Loft-Design Grosses Doppelbett Balkon mit Bergsicht, 25 – 30 m²</p>  		160.—
	 		240.—
	<p>Junior Suite Waldseite Grosses Doppelbett Wellness-Badewanne Balkon, 35 m²</p>  	 	295.—
		<p>Romantic Suite Loft-Design Grosses Doppelbett Wellness-Badewanne Dachterrasse Seeseite, 40 m²</p>  	 

Zusatzbetten		
Baby 0 – 3 Jahre im Babybett oder im Bett der Eltern		10.—
Kind 4 – 11 Jahre		30.—
Teenager ab 12 Jahren & Erwachsene im Doppelzimmer		30.—

UNSER HOCHZEITS - GESCHENK



Wir verlängern Ihre Hochzeitsnacht in unserer Romantic Suite um 24 Stunden

Sie bezahlen für unsere Hochzeits Suite vom Samstag bis am Montag 12.00 Uhr nur Fr. 350.— für 2 Personen inkl. Frühstücksbuffet.

Dieses Angebot ist nur gültig:

am Tag Ihrer Hochzeit, wenn noch eine Suite frei ist
und wenn Sie mit mindestens 30 Personen bei uns feiern.