

Hochzeits Unterlagen



Vielen Dank, dass Sie unser Haus für Ihren bevorstehenden Anlass in die engere Wahl mit einbeziehen. Wir freuen uns, Ihnen dafür unsere Dokumentation zu unterbreiten.

Das Seehotel Delphin am schönen und idyllischen Hallwilersee ist seit 1927 im Besitze der Familie Fischer, die es bereits in der vierten Generation führt. Dem Restaurationsbetrieb ist zusätzlich eine eigene Fischerei angegliedert. Dies macht uns zum Treffpunkt am See für Frisch-Fisch-Liebhaber. Besonders stolz sind wir auf die hohe Auszeichnung

„Goldener Fisch - Ausgezeichnete Fischküche“,
welche uns verliehen worden ist, und allerbeste
Fisch-Küche verspricht.



Unsere Küche legt Wert auf zeitgemäß bekömmlich-leichte Gerichte. Wir beraten Sie gerne mit aktuell-saisonalen Angeboten. Wir sind auch bereit, auf persönliche Wünsche einzugehen und Ihnen Ihr individuelles Menu zusammenzustellen. Diese Vorschläge richten sich an Gesellschaften ab zehn Personen. Aus servicetechnischen Gründen bitten wir Sie, sich auf **ein Menu** zu einigen.

Bitte bestellen Sie Ihr Menu und die Getränke frühzeitig (zwei Wochen vor dem Anlass), damit wir die benötigten Produkte in optimaler Qualität einkaufen können.

Tischordnung und Tischkarten

Unser Panorama Saal ist mit runden Tischen für 8 Personen mit einem Durchmesser von 1.6 Meter ausgestattet. Je nach Art und Weise des Anlasses finden wir sicher die Ihnen passende Tischordnung. Bringen Sie uns bitte die Tischkarten (nach Tischen sortiert) einen Tag vor dem Fest vorbei; mit Hilfe des Tischplanes werden wir diese am Hochzeitstag verteilen.

Gästezahl

Bei Änderung der Personenzahl sind wir Ihnen für eine sofortige Benachrichtigung dankbar. Die am Vortag des Anlasses gemeldete Personenzahl gilt als verbindlich für die mindest Rechnungsstellung.



Hussen

Weisse Stoffüberzüge für die Stühle stellen wir Ihnen gerne nach Verfügbarkeit zur Verfügung. Für die Reinigung, Miete und Bereitstellung berechnen wir Fr. 8.50 pro Stuhl.

Menukarten

Gerne drucken wir Ihnen Menukarten, welche vom Hause offeriert sind.

Saalmiete

Grundsätzlich berechnen wir keine Saalmieten.

Im **Panoramasaal** verrechnen wir jedoch in der Bankett-Hochsaison am **Samstagabend** von **Mai bis September** einen Mindestumsatz (ohne Hotel) von:

Panoramasaal	Mindestumsatz Fr. 5200.—
Panoramasaal mit 1 Teil	Mindestumsatz Fr. 7200.—
Panoramasaal mit 2 Teilen	Mindestumsatz Fr. 9000.—

Kinder

Für Kinder haben wir eine spezielle Kinderkarte. Darin können die kleinen Gäste am Tag des Anlasses ihr eigenes Menu aussuchen. Bei Kindern unter 12 Jahren besteht die Möglichkeit ein halbes Menu zu bestellen.

Übernachtung

Hotelzimmer reservieren wir Ihnen und Ihren Gästen sehr gerne, damit Sie den Anlass gemütlich geniessen können. Bitte nehmen Sie die Reservation frühzeitig vor.

Blumen

Die Blumendekorationen bestellen wir gerne in Ihrem Auftrag und nach Ihren Wünschen bei unseren Floristen. Verrechnung gemäß Angaben des Floristen plus Mehrwertsteuer und Transport. Natürlich können Sie die Blumen auch selber mitbringen.



Feuerwerk

Feuerwerke sind Bewilligungspflichtig und werden grundsätzlich auf und am See nicht bewilligt. Auch das Steigen Lassen von Himmelslaternen ist in Meisterschwanden nicht mehr erlaubt.

Verlängerung

Polizeistunde im Kanton Aargau 24.00 Uhr

Bei Verlängerung bis 1.00 Uhr, verrechnen wir Fr. 250.--
bis maximal 2.00 Uhr, verrechnen wir Fr. 500.--
(Spätestens um 2 Uhr muss der Saal geräumt sein.)

Musik

bis spätestens um 01.30 Uhr

Parkplätze

Für unsere Gäste stehen 150 PW und 3 Car Parkplätze gratis zur Verfügung.

Rechnung

Sie können den Anlass anschliessend bar vor Ort bezahlen oder gerne senden wir Ihnen eine Rechnung (zahlbar rein netto innert 20 Tagen). Bei Banketten akzeptieren wir **keine Kreditkarten**. Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Annullierungskosten

nach definitiver Buchung Fr. 1000.-- (Tausend) innerhalb von 6 Monaten vor stattfinden des Anlasses.



Anreise



Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln

Von Wohlen AG oder Lenzburg fahren Sie mit dem Bus bis Meisterschwanden Delphinweg oder Schulhaus. Von dort folgen Sie dem Weg bis an den See.

Anreise mit dem Auto

A1 Zürich - Bern: Ausfahrt Lenzburg, Richtung Wohlen über Villmergen > Sarmentorf > Fahrwangen nach Meisterschwanden, dem Wegweiser folgen.

Das Delphin befindet sich in der Mitte des Dorfes am See gelegen.

Es ist uns ein Vergnügen, Ihr Fest im Seehotel Delphin mitzugestalten. Wir freuen uns, Sie zur Besprechung Ihres Anlasses im Delphin zu empfangen, und Ihre Gäste am Hallwilersee begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

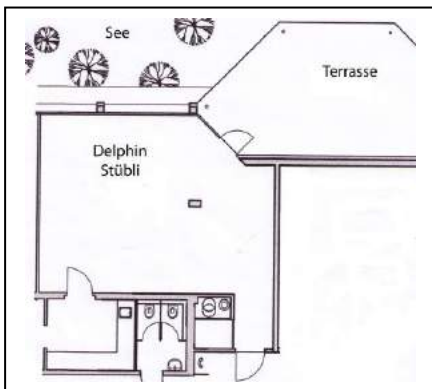
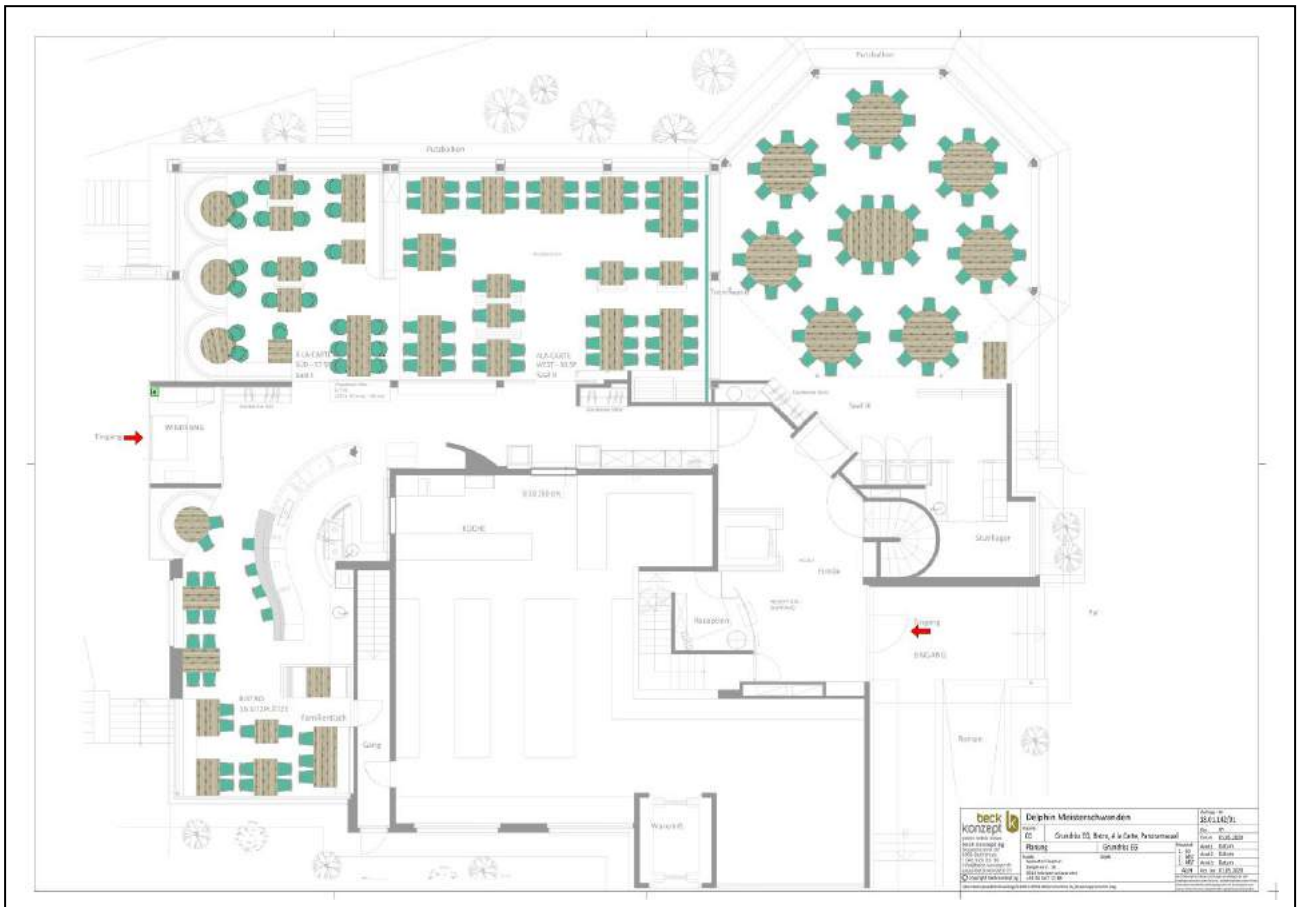
Mit freundlichen Grüßen



Familie Fischer



Räumlichkeiten



Säle Seehotel Delphin

Raum	Personen	O Tische	Personen
Restaurant	80		Personen
Panorama Saal	40 - 80	bis 66	Personen
Panorama Saal + 1 Teil	80 - 100	bis 82	Personen
Panorama Saal + 2 Teile	100 - 120	bis 98	Personen
Ganzer Speisesaal und Panorama Saal	bis 180		Personen
Kleiner Saal	30 - 42		Personen
Delphin Stübli	20 - 36		Personen
Bistro	36		Personen



Seehotel Delphin, Delphinstrasse 26, 5616 Meisterschwanden

www.hotel-delphin.ch, info@hotel-delphin.ch

Zimmerpreise 2023

Doppelzimmer mit Seesicht Fr. 210.00

Doppelzimmer ohne Seesicht Fr. 190.00

pro Zimmer und Tag

Einzelzimmer mit Seesicht Fr. 170.00

Einzelzimmer ohne Seesicht Fr. 140.00

pro Zimmer und Tag

- Die Preise verstehen sich inklusive Frühstück und Mehrwertsteuer.
- Wir verfügen im Ganzen über 14 Doppel- und 1 Einzelzimmer
- Alle Zimmer sind mit Dusche/WC und Fernseher ausgestattet.
- In allen Zimmern besteht **Rauchverbot** und **Haustierverbot**.
- Die drei Zimmer im Nebengebäude „Fischerhof“ besitzen einen Balkon mit Seesicht
- In allen Hotelzimmern im Hause empfangen Sie unsere drahtlose Internetverbindung. (Wireless LAN)
- Frühstück servieren wir Ihnen von 07.00 bis 10.00 Uhr.
Sonntags von 8.00 bis 10.00 Uhr.
- **Hochzeits-Zimmer** Bei einer Hochzeitsgesellschaft (ab 40 Personen) offerieren wir auf Wunsch dem Brautpaar die Übernachtung in einem unserer schönen Zimmer.



Mai bis September durchgehend geöffnet
Oktober bis April Montag Ruhetag

Festliche Menuvorschlage 2023

Menu 1 Fr. 78

Knackiger Saisonsalat
an französischem Dressing
☺☺☺

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen
☺☺☺

Balchenfilets gebacken
Sauce Remoulade und Salzkartoffeln
☺☺☺

Schweinsfilet rosa gebraten auf Ratatouille
mit Nudeln
☺☺☺

Panna Cotta der Saison mit Früchten



Menu 2 Fr. 90

Tomatensalat mit Mini Buratina
☺☺☺

Bouillabaisse a la Delphin
☺☺☺

Eglifilets gebraten auf Thymian-Zitronen Butter
mit Mandelbrokkoli und Tagliatelle
☺☺☺

Lammnierstück rosa gebraten auf Kräuterjus
mit Speckbohnen und Kartoffelgratin
☺☺☺

Fruchtiges Zitronensorbet mit Schuss

Menu 3 Fr. 90

Antipasti variation
☺☺☺

Geflügel Consommé mit Fladli
☺☺☺

Balchenfilet gebacken mit Sauce Remoulade
und Kartoffelsalat
☺☺☺

Rosa gebratenes Roastbeef auf Thymianjus
mit Romanesco und Pommes Dauphine
☺☺☺

Toblerone Mousse mit Gewürzkirschen

Menu 4 Fr. 91

Griechischer Salat mit gebackenem Fetakese
☺☺☺

Tomatencremesuppe mit Gin
☺☺☺

Gebeizte Lachsrose mit Senf-Dill-Sauce
und kleinem Kartoffelrösti
☺☺☺

Kalbskarree auf Pfeffersauce
mit Wurzelgemüse
und Röstikroketten
☺☺☺

Hausgemachten Apfelstrudel
an vanillesauce



Menu 5 Fr. 91

Orientalischer Cous Cous



Getrüffelte Blumenkohlcremesuppe



Zanderfilet pochiert "Créole"
mit Pistazien und Orangen
an Kräuterréis



Kalbssteak (Kein Nachservice mit Fleisch)
mit Morchelrahmsauce
auf Kräutersseitlingen
und Champagner-Risotto



Zweierlei vom Schokoladenmousse

Menu 7 Fr. 96

Geräuchertes Balchenfilet
mit Meerrettich Espuma & Senfsaat



Tom Kha Gai

Thailändische Currysuppe mit Poulet



Gegrillte Avocado auf Tomatensalsa

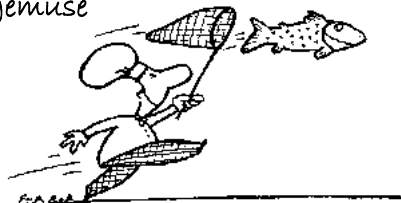


Kurzgebratenes Rindsentrecôte
(Kein Nachservice mit Fleisch)

auf asiatischen Teriyakigemüse
mit Basmatiréis



Crêpes mit vanilleeis



Natürlich können Sie aus den einzelnen Menukomponenten
auch Ihr eigenes Menu zusammenstellen. Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer
Wenn nicht anders erwähnt, sind die Menus mit Nachservice beim Hauptgang Fleisch.

Menu 6 Fr. 105

Balchen Ceviche mit Wildkräutersalat



Steinpilzessenz mit Kräutersseitlingen



Balchenfilet Roulade mit Lachsfarce
auf Rahmlauch
mit mediterranem Kartoffelstock



Rindsfilet Medaillons (Kein Nachservice mit Fleisch)
an Smokey Whiskeysauce
mit Steinpilzen
und getrüffelten Tagliatelle



Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Menu 8 Fr. 104

Randencarpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse



Hummer-Bisque



Lachs-Tatakí mit Kefensalat



Rindsfilet "Wellington"
im Blätterteigmantel

Sauce Bearnaïse

glasiertes Gemüse

getrüffelter Kartoffelgratin



Mango-Cheesecake mit gebackener Eisspraline

Buffetvorschläge 2023

Kaltes Vorspeisen Buffet

Salatauswahl mit verschiedenen Saucen
Geräucherte Balchen und Forellenfilets mit Meerrettichschaum
Variation vom Hausgebeizten Lachs
Crevetten Cocktail mit Avocado
Kalte Platte mit Salami, Rohschinken und Bündnerfleisch
Tomate Mozzarella im Glas
Antipasti Variation
verschiedene Wraps
Gemüsesticks mit verschiedenen Dippis

Fr. 31.00 pro Person

Dessert Buffet

Verschiedene Eissorten und Sorbets
Fruchtmousse der Saison
Frischer Fruchtsalat
Apfelstrudel
Crèmeschnitten und Eclairé
Panna Cotta der Saison
Karamelköpflí
Verschiedene kleine Mini-Pâtisseries
Schokoladenmousse

Fr. 23.00 pro Person

mit Käseauswahl Fr. 29.00 pro Person

Die Buffetvorschläge gelten ab 40 Personen, welche mindestens verrechnet werden.
Die Buffets sind reichhaltig aus garniert und können je nach Saison von der angegebenen Auswahl abweichen.



WEINKARTE

FLASCHENWEINE WEISS

SCHWEIZ

Aargau

Müller –Thurgau „Viola“, Weinbau Hartmann, Remigen	Fr.	42.50
Chardonnay „Brestenberg“, Familie Lindenmann, Seengen	Fr.	47.50
Muscat Olivér „Brestenberg“, Familie Lindenmann, Seengen	Fr.	47.50
Sauvignon blanc „Abt Hironymus“, Weingut Klosterhof, K. Huwiler, Aesch	Fr.	49.50
Pinot gris „Abt Jodok“, Weingut Klosterhof, Huwiler, Aesch	Fr.	49.50

Bielersee

Ligerzer AOC „Kirchwein“, Giauque Weinbau, Ligerz	Fr.	41.50
---	-----	-------

Waadt

„Château de Vinzel“ AOC, Obrist, Vevey	Grand Cru	Fr.	42.50
Saint-Saphorin AOC „Les Fosses“, Rogivue, Chexbres		Fr.	46.50
Epesses AOC „Les Tourelles“, Puidoux		Fr.	45.50
Dézaley "Les Embleyres", Rogivue, Chexbres	Grand Cru	Fr.	50.50
Chardonne "Cure d'Attalens", Obrist, Vevey		Fr.	46.50
Aigle "Les Murailles", H. Badoux, Aigle		Fr.	48.50
Yvorne "Clos du Rocher", Obrist, Vevey	Grand Cru	Fr.	54.50

Wallis und Tessin

Petite Arvine du Valais "Julius", Fam. Pierre-Alain Mathier	2020	Fr.	54.50
Adrian Mathier „Cuvée Madame Rosmarie“, Salgesch	2020	Fr.	52.50
<small>Petite Arvine, Pinot Blanc, Sylvaner, Pinot Gris</small>			
Bianco di Merlot "Bianco Rovere", Guido Brivio, Mendrisio	2021	Fr.	67.50

FRANKREICH

Loire/Bourgogne

Sancerre „Les Panseillots“, S. Fargette, Guillerault	2021	Fr.	52.50
Givry, Remoissenet père & fils, Cote d'or	2017	Fr.	54.50

ITALIEN

Langhe Arneis DOC, Villa Carena, San Giorgio Monferrato, Piemonte	2020	Fr.	47.50
Lugana DOC Massoni, Azienda S. Cristina, Peschiera del Garda	2021	Fr.	51.50

USA und NEUSEELAND

Chardonnay „Riverstone“, Jerry Lohr Winery Paso Robles, USA	2019	Fr.	49.50
Sauvignon blanc "Hunter's", Marlborough, Neuseeland	2020	Fr.	54.50

FLASCHENWEINE ROSÉ

Pinot Noir Rosé „Abt Ambros“, Weingut Klosterhof, Aesch		Fr. 50.50
Oeil de Perdrix „Château d’Auvèrnier“, Neuenburg		Fr. 47.50
Blanc de noir „Sommerhalder“, Weinbau Hartmann, Remigen		Fr. 44.50

FLASCHENWEINE ROT

SCHWEIZ

Aargau/Ostschweiz

Pinot Noir „Brestenberg“, Familie Lindenmann, Seengen		Fr. 44.50
Garanoir „Brestenberg“, Familie Lindenmann, Seengen		Fr. 47.50
Merlot „Brestenberg“, Familie Lindenmann, Seengen	2020	Fr. 51.50
Cuvée „Barrique „Brestenberg“, Familie Lindenmann, Seengen Diolinoir, Merlot und Malbec	2020	Fr. 56.50
Cuvée Pinot Noir, Diolinoir, Gamaret, Weingut Klosterhof, K. Huwiler, Aesch	2020	Fr. 54.50
Gamaret, Weingut Klosterhof, K. Huwiler, Aesch	2020	Fr. 54.50
Cuvée „Unicus“, Weinbau Hartmann, Remigen Cabernet Dorsa, Garanoir, Blauburgunder, Dornfelder	2018	Fr. 59.50
Maienfelder Blauburgunder, Weingut Komminoth Maienfeld		Fr. 49.50

Waadt

Saint-Saphorin AOC „Pierres Neyres“, Rogivue, Chexbres		Fr. 47.50
--	--	-----------

Wallis

Syrah du Valais Barrique, „Julius“, Fam. Pierre-Alain Mathier	2017	Fr. 58.50
„Cuvée Madame Rosmarie“, Adrian Mathier, Salgesch Pinot Noir, Syrah, Humagne rouge, Cabernet Sauvignon	2020	Fr. 52.50

Tessin

Merlot Riflessi d'Epoca, Guido Brivio, Mendrisio	2019	Fr. 82.50
--	------	-----------

ITALIEN

Nero d’Avola, „Moranera“, Terre di Santa Maria, Sizilien	2017	Fr. 49.50
Cabernet Sauvignon/Merlot, „Yantra“, Tenuta dei Sette Cieli, Toscana	2018	Fr. 51.50
Villa Carena „Barbera“, San Giorgio Monferrato, Piemonte	2017	Fr. 45.50
Varvèra Bolgheri, Bolgheri-Catagneto Carducci, Toscana	<i>3 bicchieri</i> 2019	Fr. 69.50
Corvina Veronese „Regolo Ripasso Rosso“, Sartori, Veronese	2016	Fr. 46.50
Amarone della Valpolicella Classico, Cantine Lenotti, Bardolino	2016	Fr. 70.50
Brunello di Montalcino, Tenuta Pietranera, Toscana	2016	Fr. 79.50

AUSTRALIEN und USA

Shiraz/Cabernet „Koonunga Hill“, Penfolds, Barossa/S. Australien	2016	Fr. 46.50
Shiraz „McLarent Vale“, Kangarilla Road, South Australia	2017	Fr. 51.50
Cabernet Sauvignon William Randell, Barossa, Thorn Clarke, Australien	2016	Fr. 81.50
Cabernet Sauvignon „Seven Oaks“, Jerry Lohr Winery, USA	2018	Fr. 54.50

FLASCHENWEINE ROT

FRANKREICH

Burgund

Savigny-les-Beaune 1 er Cru Tollot-Beaut	2019	Fr. 88.50
--	------	-----------

Bordeaux

Saint Emilion Château La Bonnelle Grand Cru AOC	2015	Fr. 66.50
Côtes de Bordeaux Château Lafitte AC	2016	Fr. 63.50
Margaux Château Paveil-de-Luze cru bourgeois AOC	2016	Fr. 68.50
St-Julien Château Talbot, 4ème Cru classé	2018	Fr. 126.50

SPANIEN

Raiza, Rioja Crianza, Aldeanueva de Ebro	2017	Fr. 48.50
Figuero 12 Crianza, Garcia Figuero, Ribera del Duero	2019	Fr. 55.50
Vinas Elias Mora, Bodegas Elias Mora, Toro	2019	Fr. 50.50
Finca Rio Negro, Vino de la Tierra de Castilla, Cogolludo	2016	Fr. 58.50
Algil Toro, Bodegas y Vinedos Algil, Valladolid	2018	Fr. 56.50

HALBE FLASCHEN (SCHÖPPLI) 37.5 CL

Weiss

Aigle "Les Murailles ", H. Badoux, Aigle	20 cl	Flasche	Fr. 14.50
Aigle "Les Murailles ", H. Badoux, Aigle	35 cl	Flasche	Fr. 26.50
Saint-Saphorin AOC "Les Fosses", Rogivue, Chexbres		Terravin	Fr. 26.50
Cuvée "Madame Rosmarie" weiss, Adrian Mathier, Salgesch		2020	Fr. 29.50
Bianco di Merlot "Bianco Rovere", Guido Brivio, Mendrisio		2020	Fr. 36.00
Château Guiraud, Sauternes 1er cru classé		Dessertwein 2014	Fr. 49.50
Vasse Felix „Cane cut“, West Australien		Dessertwein 2016	Fr. 41.50

Rot

Aigle rouge "Les Murailles ", H. Badoux, Aigle	20.0 cl	Flasche	Fr. 14.50
Merlot Riflessi d'Epoca, Guido Brivio, Mendrisio		2019	Fr. 45.00
Saint-Saphorin rouge AOC "Pierres Neyres", Rogivue, Chexbres			Fr. 26.50
Cuvée "Madame Rosmarie" rot, Adrian Mathier, Salgesch		2020	Fr. 29.50
Villa Antinori Rosso, Toscana Italien		2018	Fr. 29.50
Varvára Bolgheri, Bolgheri-Catagneto Carducci, Toscana	3 bicchieri	2020	Fr. 39.50
"Das Phantom", Weingut Kirnbauer, Burgenland, Oesterreich		2018	Fr. 38.50
Cabernet Sauvignon „Seven Oaks“, Jerry Lohr Winery, USA		2019	Fr. 33.50

Rosé

Oeil de Perdrix "Château d'Auvernier, Neuenburg			Fr. 27.50
---	--	--	-----------

CHAMPAGNER

Laurent-Perrier brut		Fr. 79.50
Cupli Laurent-Perrier brut	1.0 dl	Fr. 14.00
Cupli Kir Royal	1.0 dl	Fr. 14.50
Prosecco dry DOC „Paladin“		Fr. 46.50
Prosecco di Valdobbiadene	2.0 dl Flasche	Fr. 16.50

OFFENE WEINE

<u>Weiss</u>	$\frac{1}{4}$ Liter	$\frac{1}{2}$ Liter
Riesling-Sylvaner "Rütiberg", Weinbaugenossenschaft Schinznach	Fr. 12.50	Fr. 22.50
„Schafiser“ Bielersee AOC , Giauque Weinbau, Ligerz	Fr. 12.50	Fr. 23.50
Epesses, Jean-Luc Blondel-Duboux, Cully	Fr. 14.00	Fr. 26.50
Vinzel „Fischerwein“, Société Vinicole de Perroy	Fr. 12.50	Fr. 22.50
Chardonnay „Brestenberger“ Familie Lindenmann, Seengen	„mit Korkverschluss“	Fr. 30.50
Sauvignon-blanc, Weinbau Hartmann, Remigen		Fr. 30.50
Pinot gris „Abt Jodok“, Weingut Klosterhof, Huwiler, Aesch		Fr. 34.50

Rot

Pinot Noir "Rütiberg", Weinbaugenossenschaft Schinznach	Fr. 13.00	Fr. 24.50
Chablais district d'Aigle AOC, Obrist, Vevey	Fr. 13.00	Fr. 24.50
Barbera & Cabernet Sauvignon „Tindaro“ DOC 2018 Tenute Neirano, Monferrato, Italien	„mit Korkverschluss“	Fr. 30.50
Hospices de Salquenen 2019 Adrian Mathier, Salgesch	„mit Korkverschluss“	Fr. 32.50
Sommerhalder Spätlese Villnachern 2018 Weinbau Hartmann, Remigen	„mit Korkverschluss“	Fr. 32.50
Brestenberger Cuvée „Barrique“ 2019, Familie Lindenmann Diolinoir, Merlot und Malbec	„mit Korkverschluss“	Fr. 33.50

Rosé

Dôle blanche AOC, Oskar Mathier-Oggier, VS	Fr. 13.00	Fr. 24.50
Rosé de Gamay, Obrist, Vevey	Fr. 12.50	Fr. 22.50