

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 (min. zwei Wochen vor dem Anlass), damit wir die benötigten Produkte in optimaler Qualität einkaufen können.



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.

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

Wir besitzen 15 moderne Hotelzimmer, welche alle mit Dusche/WC und TV ausgestattet sind. Hotelzimmer reservieren wir Ihnen und Ihren Gästen sehr gerne, damit Sie den Anlass gemütlich geniessen können. Bitte nehmen Sie die Reservation frühzeitig vor.

Blumen (werden nicht vom Restaurant gestellt)

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.



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. 5500.—
Panoramasaal mit 1 Teil	Mindestumsatz Fr. 8000.—
Panoramasaal mit 2 Teilen	Mindestumsatz Fr. 10000.—

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.)

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 **kein Einzelinkasso**. Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

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



Apérovorschläge

Pommes Chips, Nüssli und Salzstängeli	Fr. 3.50	pro Person oder nach Aufwand
Diverse Canapés, 4 Stück à 1/4 Toastbrot (Salamí, Schinken, Rohschinken und Käse)	Fr. 8.00	pro Portion
Tomate Mozzarella Spiessli	Fr. 3.60	pro Stück
Grissini im Rohschinkenmantel	Fr. 2.80	pro Stück
Crostini mit Oliven-Tapenade	Fr. 3.20	pro Stück
Crostini mit Rauchlachstatar	Fr. 3.80	pro Stück
Antipasti Gemüse Spiessli	Fr. 3.50	pro Stück
Gemüse Sticks mit Dip	Fr. 9.50	pro Portion

Unsere Spezialitäten mit Pariser Brot

Parisette mit geräuchertem Felchenfilet	Fr. 3.20	pro Stück
Parisette mit Rauchlachs	Fr. 3.30	pro Stück
Parisette mit Knoblauch-Dip (Chnoblíbrod)	Fr. 2.00	pro Stück
Parisette mit Frischkäse	Fr. 2.80	pro Stück
Parisette mit Salamí	Fr. 2.80	pro Stück
Parisette mit Rohschinken	Fr. 2.80	pro Stück
Parisette mit Käse	Fr. 2.80	pro Stück

Warmes

Mini Schinkengipfeli	Fr. 2.70	pro Stück
Chäs Chüechli	Fr. 3.50	pro Stück
Riesencrevetten Spiessli in Kräutermarinade	Fr. 3.80	pro Stück
Poulet Satay Spiessli mit Sweet Chilly Sauce	Fr. 3.60	pro Stück

Party Brot

Fr. 24.50 pro Brot

Ganzes Baguette Brot belegt und in kleine Sandwiches
geschnitten (9 Stück pro Brot)
Einheitliche Füllung nach Wunsch mit Schinken, Käse,
Salamí, Rohschinken, Camembert, Thon oder Ei

Mindestbestellung pro Sorte von ca. 20 Stück

Allgemeine Menuvorschläge 2025

Die Menus sind ohne Nachservice und einheitlich für die ganze Gesellschaft.

Menu A Fr. 59

Kraftbrühe / Flädli / Gemüse



Knackiger Saisonsalat
Französischem Dressing



Balchenfilets gebacken
Sauce Remoulade
Salzkartoffeln



Hausgemachter Brownie
Vanilleeis / Rahm

Menu B Fr. 64

Geflügel Consommé

Nüdeli / Gemüse



Tomate-Mozzarella Salat
Rucola



Egglfilets gebacken
Sauce Remoulade
Salzkartoffeln



Frischer Fruchtsalat / Vanilleeis

Menu C Fr. 64

Tomaten-Peperonicrèmesuppe



Kleiner Caesarsalat
Caesar Dressing / Parmesan



Zanderfilet pochiert
Kräuterrahmsauce
Mandelbrokkoli
Tagliatelle



Toblerone Mousse

Menu D Fr. 67

Kartoffel-Lauchcrèmesuppe



Griechischer Salat
Fetakäsewürfel



Balchenfilets gebraten
Safran Beurre Blanc
Glasierte Karotten
Kartoffelstock



Mango Cheesecake im Glas

Menu E Fr. 69

Getrüffelte Blumenkohlcrèmesuppe



Antipasti Variation



Lachsfilet gebraten / Kräutersauce
Sautierten Zucchini
Petersilienkartoffeln



Panna Cotta der Saison

Menu F Fr. 63

Karotten-Ingwersuppe / Kokosschaum



Saisonsalat / Traubennuss Chutney
Ziegenkäse gratiniert



Gebratene Perlhuhnbrust / Kräuterjus
Buntem Saisongemüse
Cremigem Polenta



Gebrannte Creme
Früchte / Rahm

Menu G Fr. 66

Erbosen-Minzsuppe



Nüsslisalat mit Speck, (Saison)

Croutons / Ei



Gebratenes Schweinsfilet

Portweinjus / Ratatouille

Süßkartoffelstock



Zweierlei Schokoladenmousse

Früchten

Menu H Fr. 72

Shiitake Consommé / Gemüse



Ruccola Salat

Avocado / getrocknete Tomaten



Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“

Champignons / Peperoni / Gurken

Jasminreis



Schokoladen Brownie

Kirschenkompott

Menu I Fr. 72

Rinds Kraftbrühe / Flädli / Gemüse



Bruschetta Variation

(Tomate, Peperoni, Olive)



Kalbsschnitzel „Piccata Milanaise“

Tomatensauce

Spaghetti / Zucchetti



Tiramisu der Saison

Menu K Fr. 60

Würzige kalte Gazpacho Suppe



Gemischter Salat der Saison

mit Hausdressing



Aargauer Zwetschenbraten vom Schwein

Bratenjus

Karotten / Kartoffelstock



Bayrische Creme

Menu L Fr. 67

Bündner Gerstensuppe



Selleriesalat

Baumnüsse / Ananas



Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“

Champignonsauce,

Glasierte Karotten

Kartoffelrösti



Süßmostoreme im Glas Karamellisiertem

Apfelkompott

Menu M Fr. 67

Sellerie Apfelcrèmesuppe



Knackiger Saisonsalat

Französischem Dressing



Rosa gebratenes Rindsentrecôte

auf Whiskey-Pfeffersauce

Saisongemüse

Rosmarinkartoffeln



Früchteparfait / Früchten



Festliche Menuvorschlage 2025

Menu 1 Fr. 79

Bunter Saisonsalat mit Sprossen, Kernen und Nüssen an Himbeer-Mango Dressing



Kraftbrühe / Gemüsebrunoise



Balchenfilets gebacken

Sauce Remoulade / Salzkartoffeln



Schweinsfilet rosa gebraten / Ratatouille

Gebackener Kartoffelkuchen



Panna Cotta der Saison / Früchte



Menu 3 Fr. 92

Antipasti Variation



Shiitake Consommé / Gemüsebrunoise



Balchenfilet gebacken / Sauce Remoulade

Salzkartoffeln



Rosa gebratenes Roastbeef / Sauce Bearnaise

Romanesco / Pommes Dauphine



Toblerone Mousse / Gewürzkirschen



Menu 2 Fr. 95

Tomatensalat / Buffel Mozzarella

Basilikum Pesto



Bouillabaisse a la Delphin



Eglifilets gebraten / Thymian-Zitronen Butter

Mandelbrokkoli / Tagliatelle



Lammnierstück rosa gebraten / Kräuterjus

Speckbohnen / Kartoffelgratin



Parfaitteller / Früchte / Fruchtsauce / Rahm

Menu 4 Fr. 97

Griechischer Salat / Fetakäse



Tomaten Consommé / Gin / Gemüsebrunoise



Gebeizte Lachsrose / Senf-Dill-Sauce

Kleinem Kartoffelrösti



Kalbsnierstück / Kräutersauce

Wurzelgemüse

Quetsch Kartoffeln



Hausgemachten Apfelstrudel

Vanillesauce

Menu 5 Fr. 98

Orientalischer Cous Cous

Geräucherte Entenbrust



Karotten-Ingwer Suppe



Zanderfilet pochiert "Créole"

Pistazien / Orangen

Kräuterreis



Kalbssteak gebraten

Morchelrahmsauce

Gemüseauswahl

Champagner-Risotto



Zweierteil vom Schokoladenmousse

Menu 6 Fr. 106

Balchen Ceviche / Wildkräutersalat



Getrüffelte Blumenkohlcremesuppe



Balchenfilet Roulade / Lachsfarce

Lauch mit Rahm verfeinert

Risotto Plätzchen



Rindsfilet Medaillon

Smokey Whiskeysauce

Steinpilzen

Getrüffelten Tagliatelle



Hausgemachter New Yorker Cheese Cake

Kumquatsalat

Menu 7 Fr. 99

Geräuchertes Balchenfilet

Meerrettich Espuma / Senfsaat



Heusuppe / Bündnerfleisch Streifen



Pochiertes Zanderfilet / Randenpüree

Charonnay-Weissweinsauce



Rindshuft Medaillons

Portweinjus

Kefen / Sellerie Püree



Sorbetteller / Früchte / Fruchtsaucen

Menu 8 Fr. 109

Randencarpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse



Hummer-Bisque



Lachs-Tataki mit Kefensalat



Rindsfilet am Stück gebraten

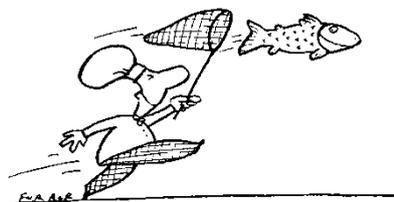
Sauce Béarnaise

Glasiertes Gemüse

Kartoffelgratin



Schokoladentorte / Baumnuss Eis



Natürlich können Sie aus den einzelnen Menukomponenten auch Ihr eigenes Menu zusammenstellen. Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer. Die Menus sind ohne Nachservice und einheitlich für die ganze Gesellschaft.