

Schloss Ueberstorf
Hotel / Restaurant
3182 Ueberstorf
Telefon 031 741 47 17
Telefax 031 741 47 94
info@schlossueberstorf.ch
www.schlossueberstorf.ch

Schloss Ueberstorf

Evénements «sur mesure» pour entreprises



CASUAL

18.00h* Service de navette, de la gare de Flamatt au château d'Ueberstorf
18.15h Apéritif avec olives marinées maison, amandes salées rôties et escargots de pâte feuilletée aux fines herbes. 1 verre de vin blanc / bière est servi sur la longue table du jardin ou dans le jardin d'hiver. Sur fond de musique pop, rock, blues, chillout ou classique, à choix.

19.00h A table. Nappes blanches et bougies, dans le jardin ou l'une des salles du château. Menu surprise 3 services, poisson, viande ou végétarien. Menu-crédation et histoire du château en format A4 pour chaque hôte. Sont inclus: vin de la maison, «Pinot Noir du Vully», assorti au menu; eau de source et eau minérale.

Sont inclus: café avec petits biscuits de printemps, d'été, d'automne ou d'hiver. Nous servons «casual» en tablier noir de bistrot et chemise du château.

22.30h L'équipe est prise en charge au château et reconduite à la gare de Flamatt.

Arrivée à Berne à 23.00h

Sur demande, nous vous réservons un dernier verre au bar de votre choix.

Total p.pers. Fr. 98.- dès 5 pers. *horaire à titre d'exemple



Elegance

18.00h* Service de navette, de la gare de Flamatt au château d'Ueberstorf
18.15h Apéritif avec 2 canapés-baguette par personne, olives marinées maison et amandes salées rôties. 1 verre de Prosecco ou un Martini blanc sont servis près de la fontaine ou dans l'une des salles du château. Nous accueillons votre équipe en lui racontant l'histoire du château.

19.30h A table. Nappes blanches, bougies et bouquets de fleurs, dans le jardin ou dans l'une des salles du château. Menu surprise 4 services, poisson, viande ou végétarien. Menu-crédation en format A4 pour chaque hôte. Vous choisissez le vin sur notre carte, facturé selon le coût effectif. Sont inclus: eau minérale et eau de source.

Sont inclus: café avec petits biscuits de printemps, d'été, d'automne ou d'hiver.

Nous vous servons en élégant habit noir. Chaque service est accompagné d'un fond musical pop, rock, blues, chillout ou classique.

23.00h L'équipe est prise en charge au château et ramenée à la gare de Flamatt.

Arrivée à Berne à 23.30h

Sur demande, nous vous réservons un dernier verre au bar de l'Hôtel

Schweizerhof, à proximité immédiate de la gare ou au bar de votre choix.

Total p.pers. Fr. 138.- dès 5 pers. *horaire à titre d'exemple

Schloss Ueberstorf
Hotel / Restaurant
3182 Ueberstorf
Telefon 031 741 47 17
Telefax 031 741 47 94
info@schlossueberstorf.ch
www.schlossueberstorf.ch



Evénements «sur mesure» pour entreprises



18.00h* L'équipe est prise en charge en limousine à la gare de Flamatt et conduite au château d'Ueberstorf. Champagne à bord. Max. 7 personnes par voyage.

18.15h Apéritif avec 2 canapés-baguette par personne, olives marinées maison et amandes salées rôties. Sont inclus: 1 Drink à choix, parmi les rosiers tiges ou dans l'une des salles du château, en hiver au coin du feu.

Nous accueillons votre équipe en lui racontant l'histoire du château.

19.30h La table est dressée, aux couleurs de votre choix, avec bougies, décorée de fleurs, dentelles, soie et velours, dans le jardin ou l'une des salles du château.

Menu surprise 5 services, poisson, viande ou végétarien. Menu-création en format A4 pour chaque hôte.

Vous choisissez le vin à la carte, facturé selon le coût effectif. Sont inclus: eau de source et eau minérale.

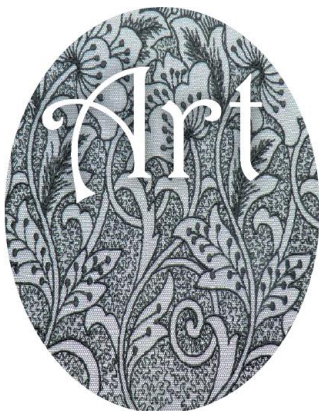
Sont inclus: café avec petits biscuits de printemps, d'été, d'automne ou d'hiver. Nous servons en pantalon noir, chemise blanche, gilet et fleur à la boutonnière.

Si vous le souhaitez, nous organisons un accompagnement musical live pour dîner de gala (Jael Malli en duo/trio, Schertenlaib & Jegerlehner, Duo Les trois Suisses, Duo Belvedere etc.) Prix sur demande.

23.30h Un taxi ramène vos hôtes au dernier train.

Un dernier verre peut être réservé dans le bar à l'Hôtel Schweizerhof à proximité immédiate de la gare, ou au bar de votre choix.

Total p.pers. Fr. 185.- dès 5 pers. *horaire à titre d'exemple



Les personnes qui s'offrent un Design Dinner au château d'Ueberstorf y viennent avec un souhait particulier, que nous veillons à satisfaire pleinement. Votre fête a-t-elle un thème? S'agit-il de fêter une personnalité? Est-ce plutôt une entreprise que vous mettrez en évidence? Qu'appréciez-vous? Que n'aimez-vous pas? Quelles sont les couleurs, formes, événements et ambiances qui vous tiennent à cœur?

Selon l'«image» qui se dégage de cette interview, nous vous soumettons un projet d'aménagement/décoration «design». Partant de vos préférences, nous les assemblerons pour en faire un véritable événement. Vous prenez place dans un «paysage». L'aménagement de la pièce, les tableaux, la lumière, la présentation de la table, les mets, sont composés pour devenir «votre» œuvre d'art.

Tables classiques comme dans l'ancien temps, plaisirs sensuels d'un repas – complétés selon les préférences de l'hôte et par les compositions artistiques de la créatrice Rosmarie Furer. La décoration de la salle est documentée par des photos.

Offre personnalisée, selon frais

dès Fr. 250.- p.pers. jusqu'à 70 personnes