



Es gibt die unterschiedlichsten Anlässe für eine Feier, ein Essen oder eine Party. Wir erarbeiten gemeinsam mit ihnen ihre individuelle Veranstaltung, die sicher unvergesslich wird.

Bei einem persönlichen Gespräch können sie uns mit ihren Wünschen und Vorstellungen vertraut machen, wir lassen unsere Erfahrung mit einfliessen, beraten sie gerne und entwickeln den für sie massgeschneiderten Event.

Am Festtag steht ihnen ein verantwortlicher Mitarbeiter zur Seite, der kurzfriste Änderungen und Bedürfnisse organisiert, einen reibungslosen Ablauf garantiert, Reden, Darbietungen oder musikalische Pausen koordiniert und ihnen Zeit gibt Gastgeber zu sein.



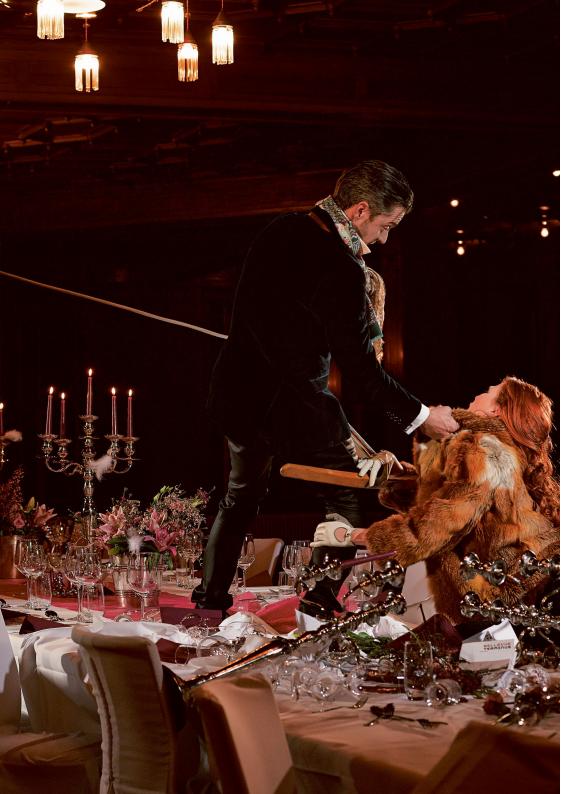
Kein Fest gleicht einem anderen. Speisen und Getränke sollten passend dazu ausgewählt werden. Wir möchten ihre Auswahl der Jahreszeit, ihrem persönlichen Geschmack sowie der Präsentationsart anpassen.

Grundsätzlich gibt es zwei Möglichkeiten: ein serviertes Menu oder ein Buffet. Beides kann natürlich auch kombiniert werden. Eine weitere Form des Essens sind Verrines Festives – kleine Köstlichkeiten vornehmlich im Glas. Hier wird eine Art Flying Dinner zelebriert: Vor-, Haupt- und Nachspeisen werden in kleinen Portionen und grosser Vielfalt gereicht. Ein Vorteil von Verrines Festives Buffets oder des Flying Dinners ist, dass keine Sitzordnung vorgegeben werden muss. Alle Gerichte können auch im Stehen verzehrt werden und die Auswahl am Buffet verleitet immer wieder seinen Platz zu verlassen, was zu einer lockeren Atmosphäre beiträgt.

Sobald sie sich für eine kulinarische Richtung und die Form ihrer Feier entschieden haben erhalten sie von uns Menuvorschläge zur Auswahl. Die getroffene Auswahl können sie bei einem Probeessen (während der Öffnungszeiten unseres Restaurants) verkosten. Leider eignen sich nicht alle Speisen zur Herstellung in kleinen Mengen, wir bitten sie dafür um Verständnis. Beim Probeessen werden pro Person 60% des Menupreises verrechnet.

Für Allergiker und Gäste mit besonderen Essgewohnheiten passen wir das Menu an. Bitte teilen sie uns alle «Specials» frühzeitig mit. Natürlich sind auch Kinder bei uns willkommen. Für die kleinen Gäste bereiten wir ein angepasstes Kindermenu vor und halten Kinderstühle bereit. Bitte geben uns auch hier Anzahl und Alter der Kinder frühzeitig an.

Unsere Weinkarte ist abwechslungs- und ideenreich. Hier kommen Weinkenner, Etiketten-Trinker und Gelegenheitsgeniesser gleichermassen auf ihre Kosten. Sollte ihr Favorit nicht auf der Liste aufgeführt sein, sind wir jederzeit bereit, ihnen diesen bei unserem Weinlieferanten zu bestellen. Weindegustationen finden im Rahmen des Probeessen statt, damit der Wein optimal und passend zum Essen ausgewählt werden kann.



Wir decken die Tische mit weissen Stofftischtüchern, weissen Stoffservietten oder Dunilin Servietten in einer Farbe ihrer Wahl ein. Dunilin Servietten, sind sehr hochwertige Papierservietten, die einer Stoffserviette sehr nahe kommen und in diversen Farben erhältlich sind.

#### Stuhlhussen

Auf Wunsch überziehen wir unsere Bankettstühle mit weissen Hussen, die wir ihnen für 7.00 CHF pro Stück anbieten.

#### Blumen

Blumendekoration bestellen wir gerne nach ihren Wünschen bei Floristen, die unser Haus bereits kennen oder ihrem Wunschhändler. Die Dekoration verleiht jedem Anlass die entsprechende Stimmung hierbei müssen sie mit ca. 15.00 CHF pro Gast rechnen. Selbstverständlich können sie die Blumendekoration auch selbst organisieren und sie am Veranstaltungstag ins Hotel liefern lassen.

#### Kerzen

Wir haben grosse, silberne, 5-armige Kerzenständer die wir ihnen gerne für 15.00 CHF pro Stück inklusive farblich passender Kerzen zur Verfügung stellen.

Kleine Kerzengläser inkl. Teelicht stellen wir ihnen gratis zur Verfügung.

#### Menükarten

Wir drucken ihnen gerne kostenlos Menükarten mit einem von ihnen gewünschten Sujet oder Logo. Eigene Vorlagen können sie uns gerne per Email zukommen lassen.

Kleine, private Feiern im intimen Rahmen, grosse Galadiners oder eine ungezwungene Party – wir lassen Feste zu Feiern werden. Alle Räume bieten Tageslicht und einen herrlichen Blick auf die alpine Kulisse.

			Pläne				
m²	LxB	Н		Bankett	Tischreihen	Blocktisch	Cocktail/Apéro
330	26.1 X 13.6	3.7		200	300	х	450
154	22 X 7	3.3		72	100	40	150
484				272	400	Х	600
54	9.9 x 5.5	3.6		х	52	22	50
33	6.6 x 5	3.7		х	20	16	30
	330 154 484 54	330 26.1 x 13.6  154 22 x 7  484  54 9.9 x 5.5	330 26.1 x 13.6 3.7  154 22 x 7 3.3  484  54 9.9 x 5.5 3.6	m²       L x B       H         330       26.1 x 13.6       3.7         154       22 x 7       3.3         484       54       9.9 x 5.5       3.6	M2   L x B   H   Bankett	Name   Name	Name

Das Wohnzimmer des Hotel Bellevue-Terminus mit Holztischen, Fauteuils und Kamin ist der Treffpunkt im Haus. In Verbindung mit Banketten kann der Living Room by BT exklusiv gebucht werden. Eine ausgelassene Party nach einem eleganten Essen, ein Live Konzert als Abschluss eines Geschäftsessen – die Yucatan Bar bietet für «den zweiten Teil» ihres Festes den richtigen Rahmen und kann exklusiv gebucht werden.

# living room =









Das Hotel Bellevue-Terminus\*\*\*\* hat seine Wurzeln in der Belle Epoque, sein Herz schlägt jedoch für die Zukunft. Die Innenausstattung verbindet Cosyness, Lifestyle und Design. Ein Zusammenspiel zwischen Historie und Gegenwart. Bleisure = Business + Leisure in 73 Zimmern und vier Kategorien:

- Small
- Medium
- Large
- Extra Large

Medium



Large



Extra Large





Engelberg liegt im Herzen der Schweiz und ist von Zürich, Bern und Basel in maximal 90 Minuten mit dem Auto bestens erreichbar.

Von den Flughäfen Zürich-Kloten und EuroAirport Basel bestehen stündliche Verbindungen nach Luzern mit Anschluss nach Engelberg.

Sie finden uns direkt gegenüber dem Bahnhof. Falls sie mit dem Auto anreisen, was übrigens auch im Winter problemlos ist, stehen ausreichend Parkplätze direkt beim Hotel zur Verfügung.



