



DELTAPARK VITALRESORT

ANLÄSSE UND
SEMINARE



EVENTLOCATION AM THUNERSEE

INDIVIDUELL.
FESTLICH.
UNVERGESSLICH.

Feiern im Deltapark Vitalresort heisst unvergessliche und genussvolle Stunden in einer wunderschönen Ambiance mit See- und Bergpanorama zu erleben. Feiern Sie bei uns Ihr Geburtstagsfest, eine Taufe oder auch ein Hochzeitsapéro.

Unsere unterschiedlichen Restaurants und Bankett-räumlichkeiten bieten für jegliche Art von Anlass den geeigneten Rahmen und sorgen für Genussmomente.





SEMINARE | MEETINGS | KONFERENZEN

INSPIRIEREND. ANREGEND. WIRKSAM.

Ein erfolgreiches Seminar ist mehr als nur ein Tagungsraum. Das Deltapark Vitalresort bietet Ihnen vielseitige Möglichkeiten, um Ihre Veranstaltung bereichernd zu gestalten.

Nutzen Sie optional unser umfassendes Rahmenprogramm für aktive Pausen und nachhaltige Teamerlebnisse. Von geführten Achtsamkeitsübungen über Outdoor-Aktivitäten bis hin zu BGM-Angeboten unterstützen wir Sie dabei, Wissenstransfer und Wohlbefinden optimal zu verbinden. Ob im Seminarraum, auf unserem weitläufigen Gelände oder auf dem See – gestalten Sie Ihre Veranstaltung in einer inspirierenden Umgebung mit nachhaltigem Mehrwert.

RESTAURANTS UND RÄUMLICHKEITEN

GASTRONOMIE

Für Ihre Feier stehen Ihnen drei thematisch unterschiedliche Restaurants zur Verfügung – allesamt mit eindrucksvollem Seepanorama. Feiern Sie mit uns und erleben Sie Gaumenfreuden in einer einzigartigen Umgebung, die den Moment zu etwas ganz Besonderem macht. Lassen Sie sich von uns kulinarisch begeistern und geniessen Sie eine unvergessliche Feier in unserem Vitalresort am Thunersee.

DELTALOUNGE & BAR



EDEL. GEMÜTLICH. EXKLUSIV.

Apéro bis zu 15 Personen

DACHTERRASSE



OFFEN. GROSSZÜGIG. HIMMLISCH.

Apéro bis zu 120 Personen (aussen)
Apéro bis zu 30 Personen (innen)



BIBLIOTHEK

ATMOSPHÄRISCH. RUHIG. EINLADEND.

Apéro bis zu 30 Personen



HOTELRESTAURANT

ELEGANT. DEZENT. STILVOLL.

In unserem Hotelrestaurant geniessen unsere Gäste morgens ein reichhaltiges Frühstücksbuffet mit Qualitätsprodukten aus der Region. Seminargäste geniessen hier ihr Mittag- und Abendessen.

Apéro, Mittag- und Abendessen bis zu 130 Personen

RESTAURANT DELTA

AUTHENTISCH. SAISONAL. KLASSISCH.

Im à-la-carte-Restaurant Delta geniessen Sie abwechslungsreiche Gerichte.

Für kleinere Feiern im privaten Rahmen bietet sich unser separates Strättligstübli an.

Mittag- und Abendessen à-la-carte bis zu 12 Personen



DELTAVERDE THAI CUISINE

EXOTISCH. EINZIGARTIG. FRISCH.

In unserem Spezialitätenrestaurant Deltaverde Thai Cuisine – ausgezeichnet mit 13 Gault&Millau Punkten – nimmt Sie das ausschliesslich aus Thailand stammende Küchenteam mit in die Welt der erstklassigen thailändischen Speisen.

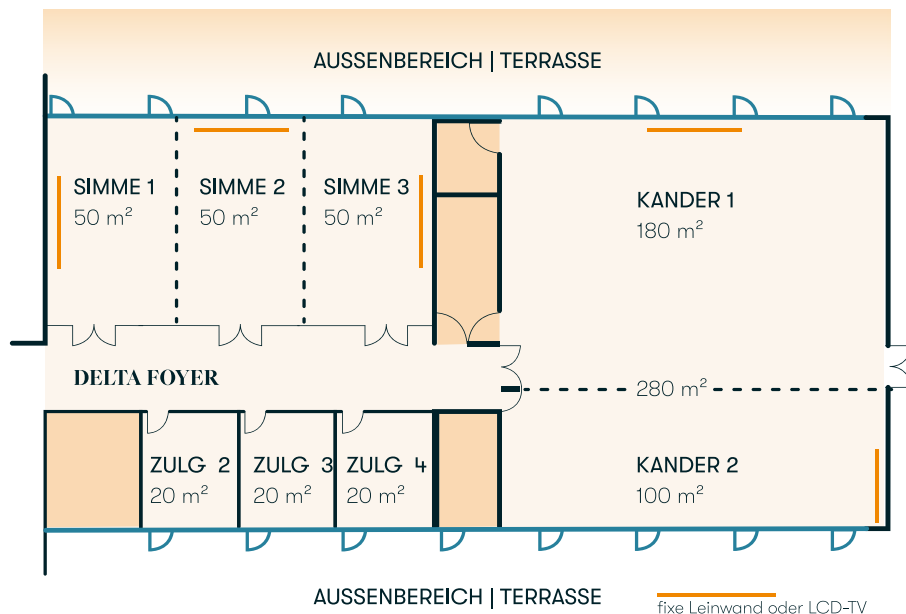
Abendessen bis zu 40 Personen
Mittagessen auf Anfrage



SEMINARE

Ob Sie ein Seminar durchführen möchten, einen Anlass veranstalten oder einen Meetingraum suchen – bei uns finden Sie die passende Infrastruktur. Unsere 11 modularen Seminar-, Event- und Sitzungsräume mit modernster Ausstattung bieten Platz für 2 bis 200 Personen sowie einen direkten Zugang zum einladenden Aussenbereich mit Sitzmöglichkeiten.

GRUNDRISS HAUPTGEBÄUDE



KANDER 1-2

RAUM	GRÖSSE	STUHLREIHE	PARLAMENT			
			BESTUHLUNG	U-FORM	12ER-TISCH	BLOCK
Kander 1+2	280 m ²	230	100	48	96	12x 6er Block
Kander 1	180 m ²	120	56	30	72	8x 6er Block
Kander 2	100 m ²	80	32	26	48	4x 6er Block



SIMME 1-3

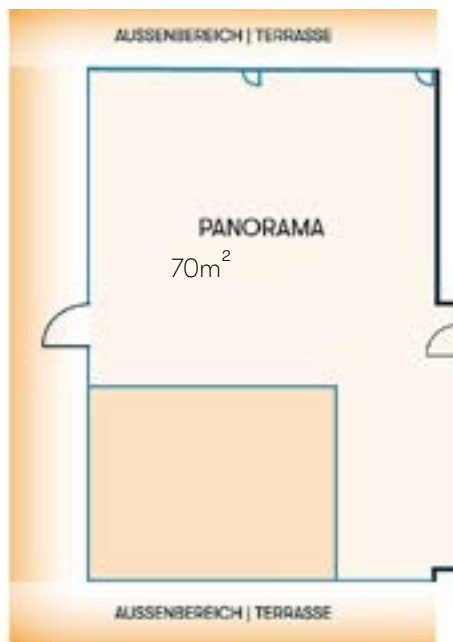
RAUM	GRÖSSE	STUHLREIHE	PARLAMENT BESTUHLUNG	U-FORM	12ER-TISCH	BLOCK
Simme 1+2+3	150 m ²	120	48	36	70	6x 6er Block
Simme 1+2 / 2+3	100m ²	80	32	24	40	4x 6er Block
Simme 1, 2, 3	50 m ²	40	16	12	—	20



ZULG 2-4

RAUM	GRÖSSE	STUHLREIHE	PARLAMENT BESTUHLUNG	U-FORM	12ER-TISCH	BLOCK
Zulg 2, 3, 4	20 m ²	—	—	—	12	10

GRUNDRISS PANORAMA

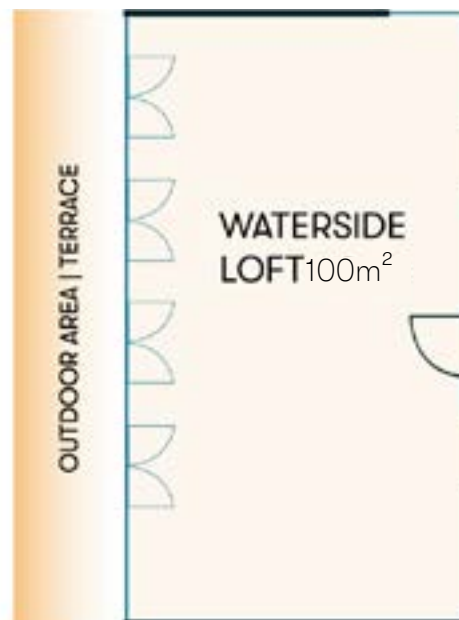


PANORAMA - SEMINARE MIT WEITBLICK

Der exklusive Seminarraum «Panorama» im 3. Stock des Hauptgebäudes bietet einen einmaligen Rundumblick auf den Thunersee sowie die umliegende Bergwelt und eröffnet dabei ganz neue Perspektiven. Was Sie erwartet:

- ▲ hochwertige Einrichtung mit grossem Konferenztisch für bis zu 14 Personen
- ▲ privater Kaffeepausenbereich mit Nespresso Kaffeemaschine
- ▲ grosszügiger Aussenbereich mit Loungebestuhlung für kreative Pausen

GRUNDRISS WATERSIDE LOFT



WATERSIDE LOFT

Der neue Seminarraum im separaten Nebengebäude Landhaus überzeugt mit einer entspannten, loftartigen Atmosphäre und direktem Zugang zur grosszügigen Terrasse.
Was Sie erwartet:

- ▲ unkonventionelle Raumgestaltung - ideal für:
Workshops, Retreats oder Meetings mit kreativem Charakter
- ▲ Kombination aus klassischen Tischen und Stühlen und einer gemütlichen Wohnlandschaft für bis zu 12 Personen
- ▲ Flexible Nutzungsmöglichkeiten durch das PIXEL (Designed by Didi Lenz)
- ▲ Privater Kaffeepausenbereich mit Nespresso Kaffeemaschine

APÉRO VORSCHLÄGE

AB 10 PERSONEN

KLEIN ABER FEIN

CHF 12.00 p. P.

Kalamata Oliven
Hausgemachte Nussmischung
Hausgemachte Käse-Paprika-Blätterteig Stange

MEDITERRAN

CHF 21.00 p. P.

Lachstatar | Rindstatar | Auberginentatar im Cornet
Antipasti-Platte | Grillgemüse
Coppa di Parma | Rucola | Grissini
Tomaten-Mozzarella Salat
Penne | Lachs | Tomaten-Rahmsauce | Wodka
Fleischbällchen | Mediterrane Sauce

OBERLÄNDER

CHF 21.00 p. P.

Berner Rohschinken
Grindelwalder Hobel- und Bergkäse
Seftiger Trockenwurst vom Dähler Hof
Meiringer Frischkäse Canapés
Butterzopf

THAI

CHF 23.00 p. P.

Papayasalat
Vegetarischer Glasnudelsalat
Maisbällchen | Thai-Currysauce
Marinierte Pouletspiessli | Erdnussauce



MENÜVORSCHLÄGE

3 GÄNGE | AB 13 PERSONEN

MENÜ 1

CHF 55.00
p. P.

VORSPEISE

Blattsalat mit saisonalem Dressing
Geröstete Nussmischung | Kräutercroûtons

HAUPTSPEISE

Gebratener Flusszander | Petersilienkartoffeln |
Mandelbrokkoli | Zitronensauce

DESSERT

Schokoladentarte | Vanilleglace

MENÜ 2

CHF 62.00
p. P.

VORSPEISE

Tomatencremesuppe | Mozzarella | Basilikum

HAUPTSPEISE

Pouletbrust | Kräuterpolenta |
Gebackener Blumenkohl | Rahmsauce

DESSERT

Tiramisu | Warme Waldbeeren | Frische Minze

MENÜ 3

CHF 68.00
p. P.

VORSPEISE

Cantaloupe Melone | Berner Rohschinken | Rucola

HAUPTSPEISE

Rosa gebratenes Rindsentrecôte | Tagliatelle |
Frisches Marktgemüse | Thymiansauce

DESSERT

Tonkabohnen Crème Brûlée | Marinierte
Sauerkirschen

Bitte melden Sie Allergien oder Unverträglichkeiten
frühzeitig an, damit unser Küchenteam eine leckere
Alternative vorbereiten kann.



MENÜVORSCHLÄGE

4 GÄNGE | AB 13 PERSONEN

MENÜ 1

CHF 72.00
p. P.

VORSPEISE

Pollo Tonnato | Rucola

SUPPE

Tomatencremesuppe | Mozzarella | Basilikum

HAUPTSPEISE

Gebrautes Wolfsbarschfilet |
Frisches Marktgemüse | Kräuter-Basmatireis

DESSERT

Kokosnuss Panna Cotta | Marinierte Ananas |
Kokosnuss-Espuma

MENÜ 3

CHF 82.00
p. P.

VORSPEISE

Cantaloupe Melone | Berner Rohschinken |
Rucola

SUPPE

Erfrischende Andalusische Gemüsegazpacho

HAUPTSPEISE

Rosa gebratenes Rindsentrecôte |
Rosmarinkartoffeln | Mediterranes Ofengemüse

DESSERT

Vanille Panna Cotta | Rote Früchte |
Minze-Kokosnuss-Espuma

MENÜ 2

CHF 76.00
p. P.

VORSPEISE

Gemischter Blattsalat | Gebratene Pilze |
Bergkräuter dressing

SUPPE

Kartoffel-Lauch-Suppe | Frühlingszwiebel |
Buttercroûtons

HAUPTSPEISE

Alpstein Pouletbrust | Tagliatelle |
Karottengemüse | Rahmsauce

DESSERT

Zweierlei Schokoladenmousse | Frische Früchte



Bitte melden Sie Allergien oder Unverträglichkeiten
frühzeitig an, damit unser Küchenteam eine leckere
Alternative vorbereiten kann.

MENÜVORSCHLÄGE

5 GÄNGE | AB 13 PERSONEN

MENÜ 1

CHF 82.00
p. P.

KALTE VORSPEISE

Geräucherte Entenbrust | Preiselbeeren |
Lauch-Pilzsalat

SUPPE

Hummerbisque mit Shrimps

WARME VORSPEISE

Kräuterravioli | Rahmsauce | Ingwerschaum

HAUPTSPEISE

Rosa gebratenes Rindsentrecôte |
Dauphine Kartoffeln | Waldpilzragout

DESSERT

Frankfurter Kränzchen

MENÜ 2

CHF 95.00
p. P.

KALTE VORSPEISE

Vitello Tonnato vom heimischen Weidekalb

SUPPE

Zucchetti-Cremesuppe mit Gemüseperlen

WARME VORSPEISE

Steinpilzravioli | Estragonschaum

HAUPTSPEISE

Surf and Turf
Rindsfilet | Hummerschwanz |
Rosmarinkartoffeln | Zucchetti

DESSERT

Champagner Creme | Pistazien |
Marinierte Beeren

Bitte melden Sie Allergien oder Unverträglichkeiten
frühzeitig an, damit unser Küchenteam eine leckere
Alternative vorbereiten kann.





MENÜVORSCHLÄGE VEGETARISCH

AB 13 PERSONEN

3 GÄNGE

CHF 49.00
p. P.

VORSPEISE

Gemüse Ceviche | Geräuchertes
Sellerie-Espuma

HAUPTSPEISE

Hüttenkäse Törtchen | Süsskartoffelcreme |
Marinierte Pilze

DESSERT

Crème Brûlée | Vanille | Schokolade

4 GÄNGE

CHF 54.00
p. P.

VORSPEISE

Grillgemüse-Tatar | Burrata |
Rucola | Basilikum

SUPPE

Tomatencremesuppe | Crostini |
Kurkuma

HAUPTSPEISE

Pilzgeschnetzelttes | Tagliatelle | Brokkoli

DESSERT

Champagner Creme | Pistazien | Marinierte Beeren

VEGAN

VORSPEISE

Karottentatar | Kräutersalat

SUPPE

Miso-Kokosnusssuppe mit geräuchertem Tofu

HAUPTSPEISE

Falafel | Auberginen Hummus | Tomaten |
New Roots Creme

DESSERT

Mandel Panna Cotta | Ananas | Minzsorbet

3 Gänge (ohne Suppe) CHF 48.00 p. P.

4 Gänge CHF 53.00 p. P.



DELTAPARK DEGUSTATIONSMENÜ

CHF 195.00 PRO PERSON

Saiblingstatar | 103 Oona Kaviar | Eigelb | Sauerrahm

Champagnersuppe | Lauwarmer Vacherin

Onsenei | Spinat | Misosud

Zitronen Risotto | Confiertes Stör aus Frutigen

Aprikosensorbet | Abricotine

Surf and Turf
Rindsfilet | Hummerschwanz
Getrüffelter Kartoffelgratin | Zucchetti

Variation vom heimischen Käse

Erdbeere trifft Vanille



BUFFET

AB 40 PERSONEN

SCHWEIZER BUFFET

CHF 64.00
p. P.

VORSPEISEN

Salatbuffet mit Salaten der Saison
Gemüseterine
Rohschinken | Trockenwurst | Bergkäse | Hobelkäse
Butterzopf
Cornichons | Silberzwiebeln

SUPPE

Gerstensuppe | Trockenfleisch
(auf Wunsch vegetarisch möglich)

HAUPTSPEISEN

Egli Knusperli | Kräuterreis | Rahmspinat
Bauernbratwurst | Zwiebelsauce | Rösti
Äplermagronen | Apfelmus
Vegetarische Capuns | Bergkäsesauce

DESSERTS

Meringues | Sauerrahm
Früchte der Saison
Bündner Nusstartelettes
Caramelköppli

ITALIENISCHES BUFFET

CHF 68.00
p. P.

VORSPEISEN

Vitello Tonnato mit Kapern
Coppa di Parma | Parmesan | Rucola
Italienischer Panzanellasalat
Tomaten-Mozzarella Salat | Basilikum

SUPPE

Minestrone mit Risoni

HAUPTSPEISEN

Rotbarbe | Gebackene Polenta
Mediterranes Gemüse
Bresaola | Gnocchi | Zucchini | Rotweinsauce
Melanzane alla Parmigiana

DESSERTS

Traditionelles Tiramisu
Panna Cotta | Rote Früchte
Cassata al pistacchio



THAI BUFFET

CHF 72.00
p. P.

NUR DONNERSTAG BIS MONTAG BUCHBAR

VORSPEISEN

Vegetarische Frühlingsrollen | Sweet Chilisauce
Glasnudelsalat | Pilze | Hoi Sin Sauce
Papayasalat | Bohnen | Cashewkerne
Marinierte Pouletspiesse | Erdnusssauce

SUPPE

Tom Kha | Vegetarische Kokosnusssuppe

HAUPTSPEISEN

Massaman Curry | Rindfleisch | Süsskartoffeln
Gebratene Nudeln | Crevetten | Frühlingszwiebeln
Grünes Curry | Tofu | Asiatisches Gemüse
Gedämpfter Jasminreis

DESSERTS

Kokosnuss Panna Cotta | Ananas Kompott
Mango Sticky Reis
Tapioka | Kokosnuss Pudding | Mais



BRUNCHMENÜ

AB 40 PERSONEN
11:30-14:30 UHR

REICHHALTIGES
FRÜHSTÜCKSBUFFET IM HOTELRESTAURANT

Grosse Brotauswahl | Butter | Konfitüre
Brotaufstriche | Früchte | Wurst | Käse | Joghurt
Cerealien | Trockenfrüchte | Nüsse | Kerne

VORSPEISEN

Auswahl von Blatt- und Gemüsesalaten
Geräucherter und gebeizter Lachs mit Beilagen
Verschiedene Terrinen

WARME SPEISEN

Sonntagsbraten | Tagesfleisch | Ravioli
Kartoffelgratin | Reis | Saisongemüse | Rührei
Rösti | Frühstückswurstchen

DESSERT

Dessertauswahl

Erwachsene:	CHF 72.00
Kinder 6-12 Jahre:	CHF 26.00
Kinder 0-5 Jahre:	kostenlos

SOMMERGRILL

VON MAI BIS SEPTEMBER | 30 BIS 50 PERSONEN

MENÜ

Kräutermariniertes Rindshuftsteak | Poulet
Oberschenkel | Steak mit asiatischer BBQ Sauce
Grillbratwurst (Kalb und Schwein)

Mit Zitronengras marinierte Crevetten-Spiesse

Marinierter Grillkäse

Ketchup | Mayonnaise | Senf | BBQ Sauce

Brot

Folienkartoffeln mit Schnittlauchdip und
Speckwürfeli | Maiskolben mit Butter und Salz |
Grillgemüse

Coleslaw | Tomaten-Mozzarella Salat |
Karotten-Orangen Salat | Blattsalat | Dressings

Frischer Fruchtsalat | Marshmallow Kuchen
Warmes Schokoladenküchlein

IM HOTELRESTAURANT **CHF 65.00**
p. P.

Am Abend buchbar 18:00–22:00 Uhr
Auf Anfrage auch am Mittag möglich

AM SEE **CHF 65.00**
p. P.

12:00–14:00 Uhr | 18:00–22:00 Uhr
bis max. 50 Personen

CATERING **CHF 350.00**
pauschal

Reservation und Benützung Grillplatz
Transport der Speisen
Bereitstellung der Tische | Bänke
Gedecke | Grillstelle mit Holz
inklusive Feuer | Reinigung |
Abfallentsorgung

BETREUUNG SERVICE | KOCH **CHF 75.00**
p. Std./MA

Unsere Mitarbeitenden stehen Ihnen
während des Events vor Ort zur Seite.

Das Deltapark-Team entscheidet 48 Stunden vor dem Anlass, wo dieser stattfinden wird. Bei Schlechtwetter findet der Anlass im Hotelrestaurant statt. Bitte beachten Sie die Nachtruhe am See ab 22:00 Uhr.



FONDUE CHINOISE

VON OKTOBER BIS MÄRZ | AB 20 PERSONEN
JEWEILS AM ABEND BUCHBAR

FLEISCH

CHF 74.00
p. P.

VORSPEISE

Salatbuffet mit verschiedenen Gemüse-
und Blattsalaten | Dressings | Brot

HAUPTSPEISE

Buffet mit Rind-, Kalb- und
Schweinefleisch
Beilagen: Pommes Frites | Reis |
diverse hausgemachte Saucen

DESSERT

Dessertbuffet mit leichten Speisen |
Früchte | Sorbet

VEGETARISCH

CHF 59.00
p. P.

VORSPEISE

Salatbuffet mit verschiedenen Gemüse-
und Blattsalaten | Dressings | Brot

HAUPTSPEISE

Gemüsebouillon mit Gemüse zum
Selbstkochen
Beilagen: Pommes Frites | Reis |
diverse hausgemachte Saucen

DESSERT

Dessertbuffet mit leichten Speisen |
Früchte | Sorbet



SUCHEN SIE ETWAS SPEZIELLES?

Wir bieten Ihnen für spezielle Anlässe ein besonderes Rahmenprogramm und kombinieren dieses mit unserem gastronomischen Angebot.

KULINARIK EINMAL ANDERS

Ob ein exklusives Captain's Dinner in einer unserer einzigartigen Seevillen oder ein Abend wie im Wilden Westen mit einem Menü vom Feuer – unser kreatives Küchenteam unter der Leitung von Markus Handau sorgt während Ihrem Anlass für kulinarische Höhepunkte.



GLAMOURÖSE CASINO NIGHT

Wollten Sie schon immer einmal nach Las Vegas reisen und in einem der zahlreichen Spieltempeln Ihr Glück herausfordern?

Wir holen für Sie Roulette, Black Jack, Poker und echte Croupiers auf Ihren Event. Perfektes Casino-Feeling für einen glanzvollen Las Vegas- oder 007-Themenabend im Deltapark Vitalresort.

HOCHSPANNUNG BEIM KRIMIDINNER

Beim Genuss eines ausgezeichneten Essens stehen Sie plötzlich mitten im Geschehen einer mörderischen Krimigeschichte und werden selbst zum Detektiv. Das Krimidinner sorgt für einen Abend mit ordentlich Nervenkitzel, den Sie so schnell nicht mehr vergessen werden.



GETRÄNKE

SOFTGETRÄNKE

Arkina blau	100cl	10.50
Arkina grün	100cl	10.50
Coca Cola Zero	33cl	5.80
Rivella Rot Blau	33cl	5.80
Apfelschorle	33cl	5.80
FuseTea	33cl	5.80
Sinalco	33cl	5.80
Elmer Citro	33cl	5.80
San Bitter	10cl	5.50
Tonic Bitter Lemon	20cl	6.00
Ginger Beer Ginger Ale	20cl	6.00
Hausgemachter Eistee	100cl	18.00

FRUCHTSÄFTE

Michel Orangensaft	20cl	5.50
	100cl	12.00
Michel Tomatensaft	20cl	6.00

FLASCHENBIER

Gurten Bäregold	33cl	6.00
Simmentaler Märzen	33cl	8.50
Simmentaler Mountain Pale Ale	33cl	8.50
Simmentaler Red Ale	33cl	8.50
Valaisanne alkoholfrei	33cl	6.80
Schneider Weisse	50cl	8.50
Schneider Weisse alkoholfrei	50cl	8.50

WARME GETRÄNKE

Kaffee		5.00
Espresso		5.00
Doppelter Espresso		5.80
Cappuccino		5.30
Latte Macchiato		6.20
Tee		5.80

FÜR DIE KALTE JAHRESZEIT

Hausgemachter		
Glühwein rot weiss	100cl	34.00
Punsch	100cl	24.00



WEINAUSWAHL

SCHAUMWEIN

PROSECCO LUNA ARGENTA DOC
Glera
Italien 75cl 55.00

FRANCIACORTA BRUT
Pinot Noir | Chardonnay
Le Cantorie
Italien 75cl 69.00

PERRIER JOUËT GRAND BRUT
Pinot Noir | Pinot Meunier | Chardonnay
Perrier Jouët
Frankreich 75cl 95.00

WEISSWEIN

ESPRIT
Viognier | Riesling-Sylvaner
Rebbaugenossenschaft Spiez
Schweiz 75cl 64.00

CHARDONNAY «DELTAPARK»
Chardonnay
Domaine du Montet
Schweiz 75cl 74.00

JULIUS
Petit Arvine
Fam. Pierre-Alain Mathier
Schweiz 75cl 62.00

ROERO ARNEIS
Arneis
Marco Porello 75cl 62.00

ROSEWEIN

SPIEZER ROSÉ
Pinot Noir | Mara
Rebbaugenossenschaft Spiez
Schweiz 75cl 63.00

OEIL DE PERDRIX
Pinot Noir
Chateau d'Auvernier
Schweiz 75cl 65.00



WEINAUSWAHL

ROTWEIN

CUVÉE ROYALE «DELTAPARK»

Malbec | Merlot

Domaine du Montet

Schweiz 75cl 78.00

HIMMELSLEITER

Merlot | Cabernet Jura

Rebbaugenossenschaft Spiez

Schweiz 75cl 85.00

150cl 180.00

IL NERO DI CASANOVA

Sangiovese

Tenula la Spinetta

Italien 75cl 63.00

DONNA OLIMPIA DOC

Petit Verdot | Cabernet Franc

Cabernet Sauvignon | Merlot

Donna Olimpia

Italien 75cl 79.00

150cl 168.00

NAUTILEA

Carignan | Grenache | Syrah

Galilea by Fiona

Spanien 75cl 68.00

Ist kein passender Wein dabei? Gerne können Sie auch aus unserer gesamten Weinkarte wählen. Beachten Sie bitte, dass unter Umständen nicht alle Weine in grösseren Mengen lieferbar sind.



DEKORATION & FLORISTIK

Möchten Sie Ihrem Anlass auch optisch das besondere Etwas verleihen? Unser Floristik- und Dekorationsteam kreiert für Sie individuelle, natürliche, unvergessliche und in jedem Fall frische Dekorationen.

Die Arrangements, die wir für Sie anfertigen, werden einen glanzvollen und farbenfrohen Akzent setzen. Teilen Sie uns Ihre Wünsche und Vorstellungen mit – wir setzen sie blumig um oder lassen Sie sich von unseren Ideen überraschen!

Sie erreichen unsere Floristik unter floristik@deltapark.ch oder per Telefon 033 334 30 30.



PREISLISTE

Gesteck S (länglich 20 cm rund 13 cm)	ab CHF	30.00 pro Stk.
Gesteck M (länglich 35 cm rund 25 cm)	ab CHF	50.00 pro Stk.
Gesteck L (länglich 60 cm rund 40 cm)	ab CHF	80.00 pro Stk.
Gesteck XL (länglich 80 cm rund 50 cm)	ab CHF	100.00 pro Stk.
Rose einzeln (arrangiert je nach Anlass)	ab CHF	8.00 pro Stk.
Blumenstrauss	ab CHF	45.00 pro Stk.
Stuhlhusse weiss inkl. Stuhlband		Preis auf Anfrage
Event-Dekorationen		Preis auf Anfrage

INFORMATIONEN VON A BIS Z

ANFAHRT

Der Deltapark verfügt über einen guten Anschluss an die öffentlichen Verkehrsmittel. Die Buslinie 1 in Richtung Spiez bringt Sie innerhalb von 15 Minuten vom Bahnhof Thun direkt zu unserer Haltestelle «Gwatt Deltapark».

Im Deltapark stehen Ihnen genügend Parkplätze zur Verfügung. Reisen Sie mit dem Auto an, so nehmen Sie die Autobahnausfahrt «Thun Süd». Folgen Sie dem Schild «Gwatt». Bei der Kreuzung Strättligstrasse/Gwattstrasse folgen Sie dem Wegweiser «Deltapark».

GPS Koordinaten: 46.719594, 7.632857

ANLASSBESPRECHUNG

Reservieren Sie Ihren Termin für die Besprechung Ihres Anlasses frühzeitig. Etwa 6 bis 8 Wochen vor Ihrem Fest ist der ideale Zeitpunkt, mit uns das Menü und die weiteren Einzelheiten zu besprechen. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Anlassbesprechungen nur nach vorheriger Terminvereinbarung durchführen können. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

BELÜFTUNG

Unsere Räumlichkeiten verfügen über eine Komfort-Lüftung, jedoch über keine Klimaanlage und sind ausnahmslos Nichtraucher-Räumlichkeiten.

DEKORATION

Unser Floristikteam schmückt Ihren Tisch gerne nach Ihren Vorstellungen. Nach dem Anlass dürfen Sie die Blumen gerne mitnehmen, die Vasen und Töpfe sind im Preis nicht inbegriffen. Bitte beachten Sie, dass alle Dekorationsartikel, die von Ihnen gebracht werden (z.B. Ballone und Wegweiser), nach dem Anlass wieder entfernt werden müssen. Die Montage und Demontage muss mit unserem technischen Dienst vorzeitig abgesprochen werden. Eine allfällige zusätzliche Reinigung der Räumlichkeiten wird verrechnet.

FEUERWERK

Feuerwerke und Himmelslaternen sind auf dem gesamten Areal nicht gestattet. Das Hantieren mit jeglicher Art brennbarer Stoffe in den Hotelräumen ist strikt untersagt.

GETRÄNKE

Gerne senden wir Ihnen für die Getränkeauswahl unsere Getränke- und Weinkarte.

HAFTUNG

Der Veranstalter haftet für die Bezahlung sämtlicher, von den Gästen bestellten Speisen, Getränke und anderem, sofern dies nicht ausdrücklich anders vereinbart wurde. Der Veranstalter ist der Auftraggeber oder der Besteller unserer Leistungen.

Für Beschädigungen oder Verluste an Einrichtungen und Inventar sowie Schäden an Drittpersonen, die während der Veranstaltung oder in Zusammenhang mit derselben verursacht werden, haftet der Veranstalter ohne Verschuldensnachweis.

KERZEN

Auf den Tischen im Freien sind ausschliesslich Windlichter gestattet.

KINDER

Für kleine Kinder stehen Kinderstühle bereit. Teilen Sie uns bitte vorgängig mit, falls Kinderstühle gewünscht sind. Ebenso gibt es eine Karte mit speziellen Kinderangeboten für unsere jungen Gäste bis 11 Jahre.

KLAVIER

Ein Klavier steht Ihnen zur Verfügung. Die Miete beträgt CHF 50 pro Tag oder Abend. Auf Wunsch lassen wir das Klavier kurz vor Anlass nochmals stimmen, wofür wir Ihnen CHF 250 verrechnen.

LIEFERUNGEN

Anlieferungen können frühestens 2 Tage vor dem Anlass erfolgen, spätestens bis am Vorabend des Anlasses.

Bitte beschriften und verpacken Sie die jeweiligen Elemente.

MENÜ

Unsere Bankettmenüs werden ab 15 Personen zubereitet. Gerne stellen wir Ihnen jeweils eine vegetarische Alternative oder bei Allergien ein spezielles Menü zusammen.

MENÜKARTEN

Gerne drucken wir Ihre Menükarte kostenlos auf unsere Vorlagen. Aufgrund von Lieferengpässen kann es zu kurzfristigen Menüänderungen kommen.

MUSIK | NACHTRUHE

Wir freuen uns, wenn Sie und Ihre Gäste bei uns feiern. Aus Rücksicht auf Hotelgäste und Nachbarn bitten wir Sie, die Fenster und Aussentüren des Veranstaltungsraumes ab 22:00 Uhr zu schliessen und die Musik auf Zimmerlautstärke anzupassen.

Musizieren im Freien ist ausschliesslich nach vorhergehender Absprache erlaubt (keine lauten Instrumente, Verstärker usw.). Aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste darf die Gesellschaft ab 22:00 Uhr nicht mehr als ganze Gruppe in den Aussenbereich. Bitte informieren Sie auch die Mitorganisierenden Ihres Anlasses. Für allfällige Suisa-Gebühren ist der Veranstalter verantwortlich: www.suisa.ch

ORGANISATION

Damit die Vorbereitungen und der Ablauf für Ihr Fest optimal koordiniert werden können, danken wir Ihnen im Vorfeld für einen zeitlichen und inhaltlichen Ablaufplan, die Tischordnung und eine Zimmerliste bis spätestens 14 Tage vor Ihrem Fest.

PARKIEREN

Auf unserem Areal verfügen wir über mehr als 200 Parkplätze, sodass Sie und Ihre Gäste problemlos mit dem eigenen Fahrzeug anreisen können. Sie profitieren von einem maximalen Parktarif von CHF 3 pro Tag bzw. CHF 5 pro Nacht. Übersteigt der Rechnungsbetrag Ihres Anlasses CHF 1'000, erlassen wir Ihnen die Parkgebühren.

PREISE

Alle Preise verstehen sich pro Person, sind in CHF inkl. MwSt. angegeben und gelten für das laufende Jahr. Preisänderungen aufgrund veränderter Kosten oder Steuern im Umfang von max. 10% bleiben vorbehalten.

RESERVATION

Sie erhalten von uns eine Bestätigung/Vertrag, welchen Sie uns bitte unterschrieben zurücksenden. Diese Bestätigung/Vertrag dient Ihnen und uns als Detailliste. Bitte kontrollieren Sie alle Angaben auf Ihre Richtigkeit.

SCHIFFLÄNDTE

Planen Sie eine Schifffahrt? Der Deltapark verfügt über eine Schifffanlegestelle. Informationen erhalten Sie von der BLS AG, Schifffahrt, www.bls.ch/schiff.

TECHNIK

Als Seminarlocation verfügen wir über alle gängigen Medien. Brauchen Sie etwas Spezielles, so lassen Sie es uns bitte rechtzeitig wissen.

VERLÄNGERUNG

Aufgrund der Gesetzgebung erhöhen sich die Mitarbeiterkosten nach Mitternacht. Somit erheben wir nach 24:00 Uhr eine Verlängerungsgebühr von CHF 250 pro angefangene Stunde.

ANNULLIERUNGEN UND UMBUCHUNGEN

Bei Abweichungen von mehr als 5% der im Vertrag/ in der Bestätigung aufgeführten Teilnehmerzahl fallen folgende Kosten an:

Gruppen ab 11 Personen und Bankette:

bis 28 Tage vor Anreise	=	kostenfrei
27 bis 14 Tage vor Anreise	=	50% vom Grundarrangement
13 bis 7 Tage vor Anreise	=	75% vom Grundarrangement
6 bis 0 Tage vor Anreise	=	100% vom Grundarrangement

Als Grundarrangement gilt der Gesamtbetrag der in der Offerte aufgeführten Leistungen exkl. Kurtaxen, inkl. Mehrwertsteuer.

Wurden noch keine F&B-Leistungen definiert, wird ein Mindestbetrag von CHF 50 pro Person verrechnet.

Wenn es dem Hotel gelingt, die Räumlichkeiten und Arrangements, die nicht beansprucht werden, anderweitig zu vergeben, wird lediglich die Differenz zu den vom Kunden gebuchten Leistungen als Annullationsgebühr verrechnet (zuzüglich einer Bearbeitungsgebühr von CHF 200).

Die Annullationsgebühr wird auch dann fällig, wenn der Anlass verschoben wird und an einem anderen Datum stattfindet.

Die bestätigte Personenzahl gilt als Verrechnungsgrundlage.

ANNULLATIONSdatum

Massgebend zur Berechnung des Annullationsdatums ist das Eintreffen der schriftlichen Erklärung im Hotel. An Samstagen sowie an Sonn- und Feiertagen ist der nächste Werktag massgebend.

NICHT BEANSPRUCHTE KONSUMATION

Bei Seminaren, Banketten und Veranstaltungen besteht kein Anspruch auf Rückerstattung für bestellte, jedoch nicht beanspruchte Leistungen. Ebenfalls kein Anspruch auf Rückerstattung besteht bei nicht genutzten Leistungen eines gebuchten Angebotspaketes oder einer gebuchten Pauschale.

[Hier gehts zu unseren AGBs.](#)