

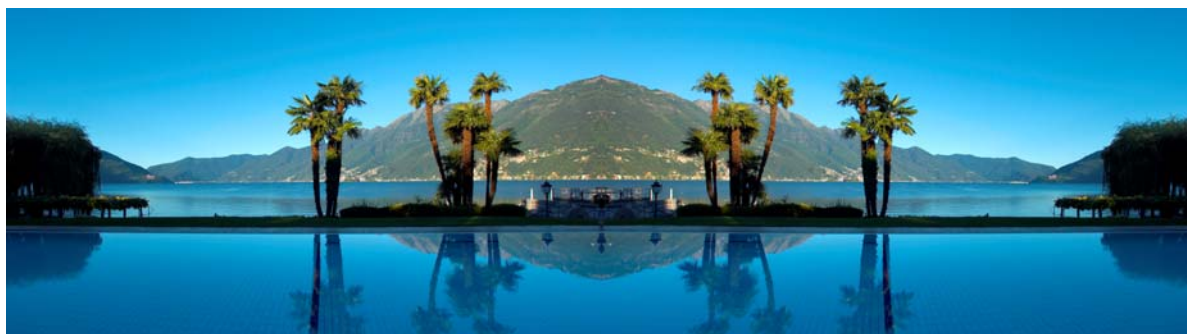
HOTEL EDEN ROC
ASCONA



VERANSTALTUNGEN IM HOTEL EDEN ROC
IN EINMALIGER ATMOSPHÄRE DIREKT AM LAGO MAGGIORE LUXUS
GENIESSEN



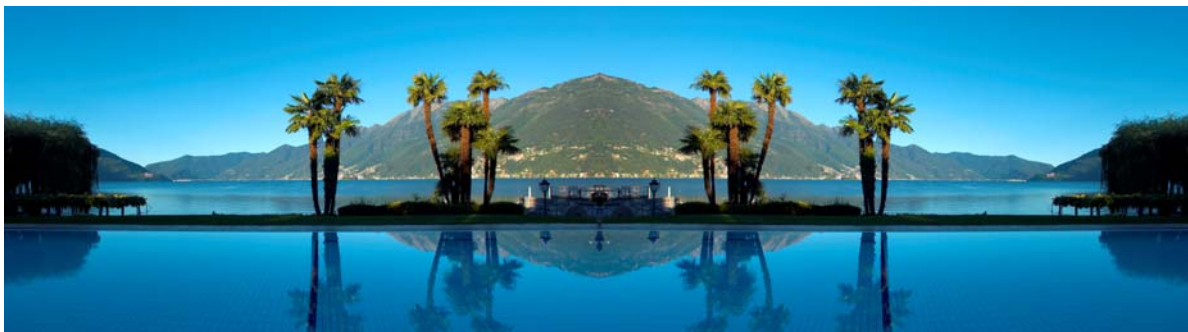
A member of
The Leading Small Hotels
of the World™



INHALTSVERZEICHNIS

Seite

Allgemeine Informationen	3
Menüvorschläge Restaurant Eden Roc	8
Ihr individuelles Menü im Restaurant Eden Roc	11
Ihr individuelles Menü im Restaurant La Brezza	12
Ihr individuelles Menü im Restaurant La Casetta	13
Menüvorschläge Restaurant Marina	14
Steh-Apéritif im Hotel Eden Roc	15
Steh-Dîner oder Steh-Lunch im Hotel Eden Roc	16
Hochzeiten im Eden Roc	17
Hochzeitsmenü im Restaurant Eden Roc	19
Hochzeitsmenü im Restaurant La Brezza	20
Hochzeitsmenü im Restaurant Marina	21
Seminare in der Eden Roc Marina	22
Seminarpackages	23
Erfrischungen für Ihre Denkpause	24
Rahmenprogramme für Kulturinteressierte, Sportler und Abenteurer	27
Wichtige Informationen und Annullierungsbedingungen	28
Raummieten	30



ALLGEMEINE INFORMATIONEN

ADRESSE

Hotel Eden Roc
Via Albarelle 16
CH – 6612 Ascona

Telefon: +41 (0)91 785 71 71
Telefax: +41 (0)91 785 71 43
E-Mail: info@edenroc.ch
Internet: www.edenroc.ch

KATEGORIE

★★★★★ Sterne Superior SHV

MITGLIEDSCHAFTEN

Swiss Deluxe Hotels
The Leading Small Hotels of the World
Virtuoso

LAGE

Das Hotel Eden Roc befindet sich im ruhigen Villenviertel von Ascona und ist nur 5-Gehminuten von der berühmten Piazza Guiseppe Motta entfernt. Nicht nur die traumhafte Lage direkt am Lago Maggiore mit Privatstrand und der grossen Gartenanlage, sondern auch die diskrete Dienstleistung des Hauses mit seiner kultivierten Gastfreundlichkeit zeichnen das Luxushotel als ein Haus der Spitzenklasse aus.

ANREISE NACH ASCONA

Mit dem Flugzeug

Locarno-Magadino (Privatflugzeuge)	13 km von Ascona
Lugano-Agno (Regional)	47 km von Ascona
Mailand Malpensa und Linate (International)	128 km respektive 146 km von Ascona

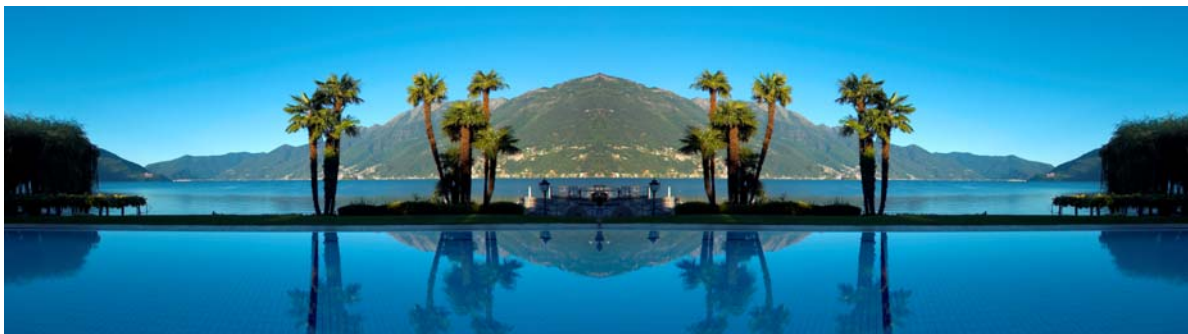
Mit dem Auto

Gotthard – Bellinzona Süd – Locarno – Ascona
San Bernardino – Bellinzona Süd – Locarno – Ascona
Mailand – Chiasso – Bellinzona Süd – Locarno – Ascona

Mit der Bahn

Basel – Luzern – Bellinzona – Locarno
Zürich – Arth Goldau – Bellinzona – Locarno
Mailand – Chiasso – Bellinzona – Locarno

Mit grosser Freude erwartet Sie unser Chauffeur am Bahnhof von Locarno und wird Sie kostenfrei zum Hotel Eden Roc fahren.



PARKPLATZ UND AUTOSERVICE

Direkt vor dem Hotel stehen 80 Aussenparkplätze zur Verfügung sowie unsere Tiefgarage mit 45 Parkplätzen. Gerne polieren wir Ihr Auto auf Hochglanz.

ZIMMER

Das Eden Roc bietet Ihnen Zimmer mit höchstem Komfort und allen Annehmlichkeiten, die Sie erwarten. Jedes Zimmer verfügt über einen eigenen Balkon oder Terrasse und besticht durch Eigenkreationen von unserem Interior Designer Carlo Rampazzi bei Möbelstücken und Accessoires. WLAN Zugang und neuste Samsung LCD Flachbildschirme lassen Sie sofort den unvergleichlichen Service unseres Hauses spüren. Fühlen Sie sich herzlich willkommen in unseren 58 Doppelzimmern und 37 Suiten mit Blick auf den Lago Maggiore oder die Tessiner Bergwelt.

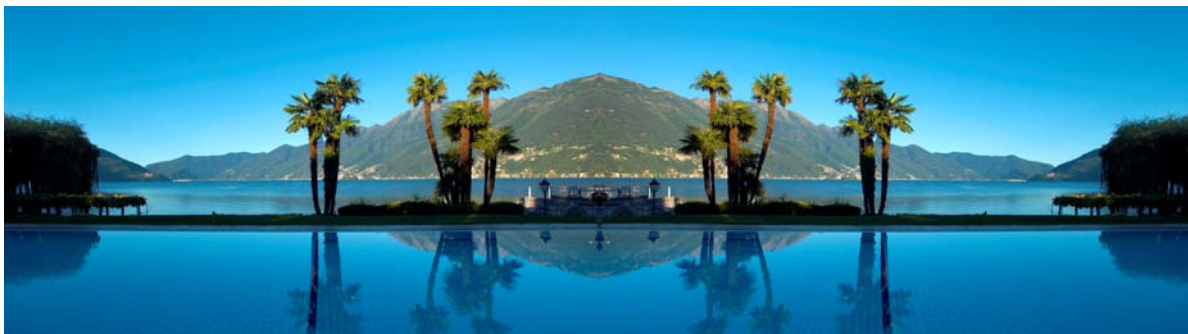
INFRASTRUKTUR

Fünf Sterne bedeuten ein Mehr an Luxus und Wohlbefinden. Das Eden Roc Team setzt alles daran, Ihnen jeden Wunsch zu verwirklichen. Stets von einem Lächeln begleitet, bieten wir Ihnen Service aus vollstem Herzen. Die schönsten Tage im Jahr sollen Sie mit all unseren Annehmlichkeiten geniessen und sich immer an Ihren Aufenthalt bei uns erinnern.

EDEN ROC SPA

Auf 2000m² geniessen Sie eine exklusive Wellnesswelt mit einem Innen- und Aussenpool, einem Panorama – Aussenpool, einem Hydropool mit acht Sprudelliegen, Erlebnisdusche, Eisbrunnen, Maggia – Kneipp – Weg und einer vielseitigen Saunalandschaft mit Dampfbad, Sanarium, finnischer Sauna, Wärmebank und einer privaten Damensauna. Als Inspiration für die Einrichtung diente dem Asconeser Innenarchitekten Carlo Rampazzi die einzigartige Tessiner Blumenwelt. Blüten sind das Leitmotiv des Eden Roc Spas und sollen dem Gast von innen heraus zu Frühlingsgefühlen verhelfen – zu welcher Jahreszeit auch immer.

Zur sportlichen Betätigung steht Ihnen ein Fitnesscenter mit modernsten Technogym – Geräten zur Verfügung. In sieben individuell gestalteten Behandlungsräumen pflegen wir Sie mit einer Vielfalt an Massagen, Bäderanwendungen und Beautybehandlungen, welche individuell auf die Pflegeprodukte der Marken Clarins, Sensai, Dermalogica, O·P·I und Comfort Zone abgestimmt sind.



EDEN ROC MARINA – DIE SPORTLICHE VARIANTE DES STAMMHAUSES

Die 16 Zimmer und das Restaurant des benachbarten Hotels Ascolago, das die Besitzerfamilie des Hotels Eden Roc erworben hat, wurden im Winter 2009/10 renoviert. Die Zimmer erhielten ein komplett neues, junges Erscheinungsbild und bilden unter dem Namen „Eden Roc Marina“ die sportliche Alternative zum eleganten Haupthaus.

Das neue direkt am Seeufer gelegene Restaurant, das insgesamt innen und aussen über mehr als 250 Sitzplätze verfügt, ist die moderne Ergänzung zu den kulinarischen Angeboten in den bestehenden drei Lokalitäten im Hotel Eden Roc, um auch externe Gäste mit einer entspannten Lounge-Atmosphäre und junger Küche anzulocken. Es ist multifunktional gestaltet, so dass es von Oktober bis April für Seminare, Kongresse oder Vorträge genutzt werden kann.

Auch das grosse Wassersportangebot des Hotels Eden Roc ist durch die Übernahme des benachbarten Hotels nochmals erweitert. Die bestehenden Einrichtungen wurden durch die Segel- und Motorbootschule Ascona ergänzt.



RESTAURANTS UND BAR

Restaurant Eden Roc - Neu interpretierte Klassiker & Spa Cuisine

Im Restaurant Eden Roc (15 GaultMillau-Punkte) erleben Sie die internationale Bühne des guten Geschmacks. Die Kochkünstler verfeinern Klassiker mit saisonalen Köstlichkeiten, mit denen uns die Natur zur jeweiligen Jahreszeit verwöhnt. Eine leichte Spa Cuisine mit marktfrischen, schonend zubereiteten Produkten komplettiert das Angebot. Neben der wunderschön gelegenen Terrasse bietet Ihnen das Restaurant ein elegantes Interieur, das Carlo Rampazzi mit seinen lebhaften Farben und Eigenkreationen inszeniert hat. Feiern Sie hier ausgelassen mit bis zu 150 Personen, inklusive einer Bühne für die Live Band und Tanzfläche für Ihre Hochzeitsgäste.

Restaurant La Brezza - Jung - Raffiniert - Kreativ

16 GaultMillau-Punkte im Gourmetrestaurant La Brezza – das ist „Piacere del Sud“ pur. Südländischer Genuss wird raffiniert kombiniert mit regionalen und mediterranen Produkten, die den Gourmet staunen lassen. Sie erwartet kein vorgegebenes Menü, sondern eine Vielzahl an Delikatessen – frei kombinierbar nach Ihrem Gusto. Ein stilvolles Ambiente mit modernen Akzenten von Interior Designer Carlo Rampazzi lässt Ihre Feier mit bis zu 100 Personen in besonderem Licht erstrahlen. Extravagant und individuell, das ist eine Feier im Gourmetrestaurant La Brezza. Lassen Sie sich vom aussergewöhnlichen Design, der modernen Küche und dem jungen Ambiente mit fesselndem Seeblick überzeugen.

Seehaus La Casetta - Leichte Brise, leichte Küche - das Beste aus See und Meer

Sie möchten bei uns ganz exklusiv und mit sanftem Wellenrauschen im Hintergrund feiern? Unser schmuckes Seehaus La Casetta (13 GaultMillau-Punkte) bietet in den warmen Monaten „leichte Küche bei leichter Brise“. Hausgemachte Pasta und Köstlichkeiten vom Grill mit italienischem Antipasti-Buffer locken zum Mittagessen über dem See. Abends werden bei Kerzenschein und mit Blick auf die funkelnden Lichter an den Hängen rund um den Lago Maggiore, fangfrischer Edelfisch sowie delikate Krustentiere angeboten. Unser kleines Juwel am See empfängt bis zu 40 geladene Gäste an lauen Sommerabenden mit stimmungsvoller Live - Musik.

Restaurant Marina - Lifestyle und Lago Maggiore pur

Das neue, direkt am Seeufer gelegene Restaurant Marina bietet vom Frühling bis in den Spätsommer hinein eine moderne Ergänzung zu den kulinarischen Angeboten in den bestehenden drei Lokalitäten im Hotel Eden Roc. Geniessen Sie zeitgemässe Grill- und Pastagerichte mit saisonalen und lokalen Produkten. Feiern Sie mit bis zu 90 Personen bei moderner Lounge-Atmosphäre und spektakulärem Seeblick. Sie werden sich wünschen, dass der Sommer nie zu Ende geht.



Eden Bar – Den Sternen nah

Verbringen Sie die schönsten Stunden des Tages bei frisch gepressten Fruchtsäften, exklusiven Kaffee- oder Teespezialitäten, saisonalen Salaten und hausgemachten Snacks mit Blick auf den glitzernden See in unserer Eden Bar. Am Abend zieht der funkelnde Sternenhimmel über dem Lago Maggiore Ihre Aufmerksamkeit auf sich. Sie erwartet eine große Auswahl an Cocktails und Longdrinks sowie jeden Abend stimmungsvolle Live-Musik, zu der Sie bis in die frühen Morgenstunden tanzen können.



MENÜVORSCHLÄGE RESTAURANT EDEN ROC

MENÜ 1 / CHF 70

Saisonsalat mit Linsen und Kaninchenfilet

Pochiertes Lachsschnitzel mit Kerbelbittersauce
Kleine Kartoffeln und Blattspinat

Panna cotta mit Himbeercoulis

MENÜ 2 / CHF 70

Tomaten-Mozzarella Millefeuille auf Rucola

Gegrilltes Rindsentrecôte mit Kräuterbutter, Kartoffelkroketten und Marktgemüse

Auswahl von Sorbets mit Früchten

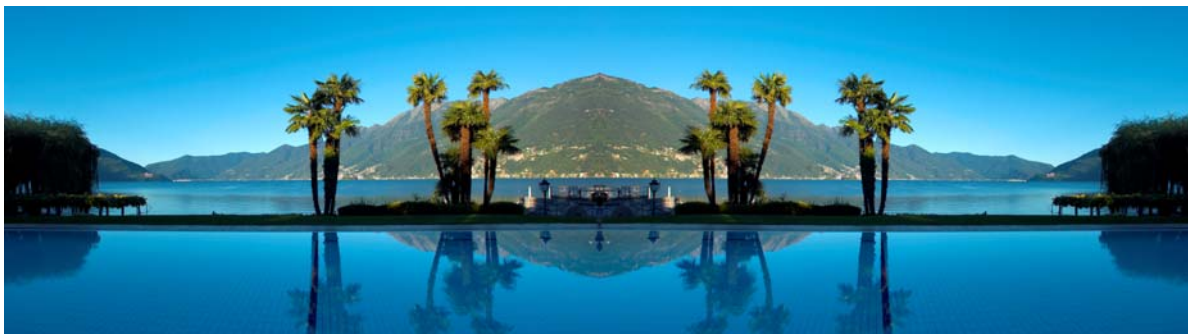
MENÜ 3 / CHF 80

Krevettensalat mit Avocado

Kraftbrühe mit Mark und Schnittlauch

Poelierte Perlhuhnbrust auf kleinem Gemüse, Trüffeljus und Kartoffelrosetten

Gratinierte Früchte mit Vanille-Eis



MENÜ 4 / CHF 80

Marinierte Lachsrosen mit Dill- und Senfsauce

Broccolicrèmesuppe mit Mandeln

Sautiertes Kalbssteak mit Waldpilzen, Nudeln und Saisongemüse

Kokosnuss-Mousse mit Bananen-Eis

MENÜ 5 / CHF 98

Frischkäsesalat mit konfierten Tomaten

Pilzrisotto mit Wachtelbrust

Zanderfilet auf Blattspinat

Roastbeef nach Englischer Art, Choronsauce
Kartoffelkroketten und Gemüsebukett

Stracciatella-Parfait mit Apfel

MENÜ 6 / CHF 98

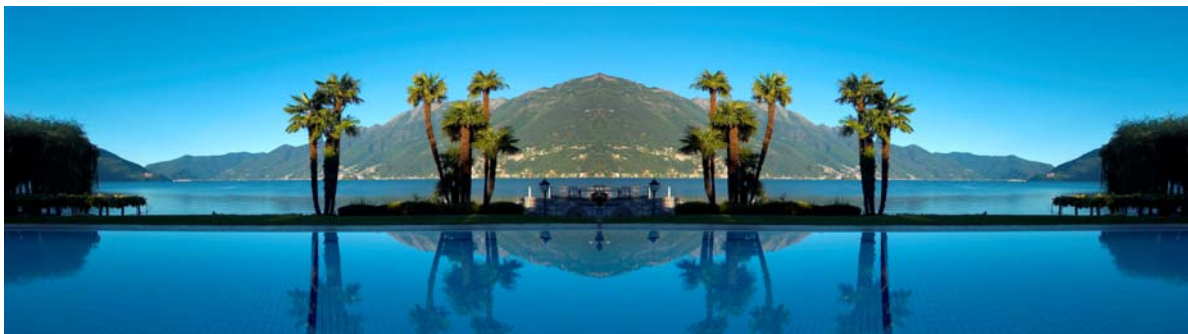
Kleiner Salat mit Entenbrust und Entenstopfleber

Kartoffel-Lauchsuppe mit Riesenkrevette, kalt oder warm serviert

Poeliertes Wolfsbarschfilet mit Artischocken

Rindsfiletsteak mit konfierten Schalotten, Merlot-Sauce und Kartoffelperlen

Joghurt-Himbeermousse und Orangengranité



MENÜ 7 / CHF 108

Carpaccio mit Trüffel und Parmesan

Hummercrèmesuppe mit Armagnac

Tagliatelle und Rotbarbe mit Basilikum

Rosa Grapefruit-Sorbet mit Campari

Kalbsfilet im Teig mit Morcheln
Gänselebersauce und Gemüsekrone

Weisses und dunkles Schokoladenmousse

MENÜ 8 / CHF 108

Salat von Hummer mit Champagnervinaigrette

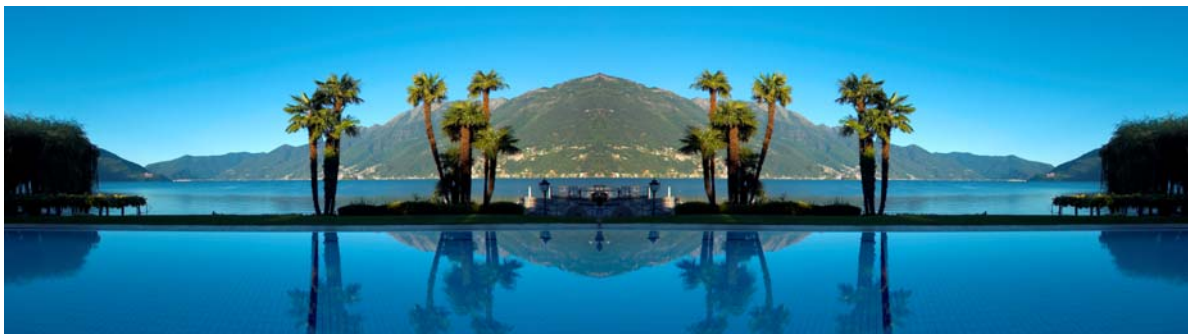
Kürbiscremesuppe mit seinen Kernen

Rosmarinrisotto mit hauchdünnen Tranchen von der Magret-Ente

Sorbet von Apfel und Calvados

Rindsfilet mit konfierten Schalotten
Sautierte neue Kartoffeln und Saisongemüse

Halbgefrorenes mit Nocino



IHR INDIVIDUELLES MENÜ IM RESTAURANT EDEN ROC

Vorspeisen

Jakobsmuschelcarpaccio im Lachsmantel

Carpaccio vom Kalbsfilet und Tessiner Frischkäse mit Pfeffer

Carpaccio von rotem Thunfisch mit Zitrusfrüchten

Terrine von der Gänsestopfleber

Suppen / Pasta

Elixir vom Geflügel

Ochsenschwanzsuppe

Gazpacho andalusische Art

Paprikacrèmesuppe mit geräuchertem Lachs

Fischgerichte

Risotto mit Meeresfrüchten

Steinbutt auf Linsen

Seeteufelmedaillons mit Spinat

Dorade mit Faba-Bohnen und violetten Kartoffeln

Fleischgerichte

Gebratenes Kalbsfilet mit Oliven und Rosmarin dazu Griessgnocchi

Kalbsschnitzel mit sautierten Steinpilzen und Marktgemüse

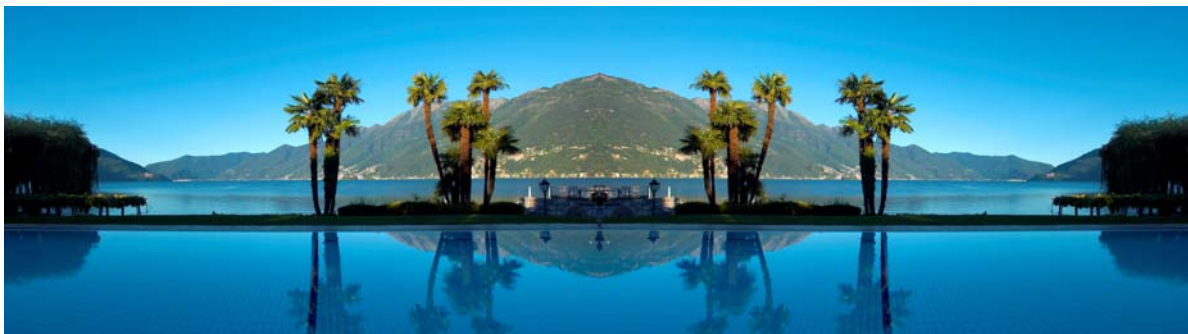
Rosa gebratenes Lammkarree mit Kräutern und Knoblauch

Desserts

Weisses und dunkles Schokoladenmousse

Joghurt-Früchtemousse mit marinierten Beeren

Nach der Auswahl Ihres Wunschmenüs kalkulieren wir gerne für Sie den jeweiligen Menüpreis.



IHR INDIVIDUELLES MENÜ IM RESTAURANT LA BREZZA

Vorspeisen

Artischockensalat mit Tomaten, Pinienkernen, Parmesan und Speckstreifen

Grilliertes, mariniertes Gemüse-Millefeuille auf Rucolasalat

Tintenfischcarpaccio mit gebratenen Krevetten auf Frisée und rotem Chicorée

Salat von Jakobsmuscheln mit Fenchel, Orangen und ihrem Agnolotti

Carpaccio vom Rind und Mozzarella mit Tomaten-Rucolasalat

Suppen / Pasta

Tomatentee mit Tomaten - Ricottaravioli & Basilikum

Zitronengrassamtsuppe mit Riesenkrevetten

Tagliatelle mit Trüffel (Saisonbedingt)

Penne mit braisiertem Ochsenchwanz und Rosmarin

Kartoffelgnocchi mit Ramati - Tomatensauce und Basilikum

Zitronenrisotto mit rosa grilliertem Thunfischspickel

Hauptgänge

Wilder Wolfsbarsch auf der Haut kross gebraten mit jungem Gemüse

Lagozander auf safranisiertem Fenchel mit Datterinitomaten & Taggiasche - Oliven

Pochiertes Kalbsfilet im Kräutermantel auf Saisongemüse und Olivenölsabayon

Rosa gebratenes Schweizer Lammkarree auf einem Bohnen pot au feu

Desserts

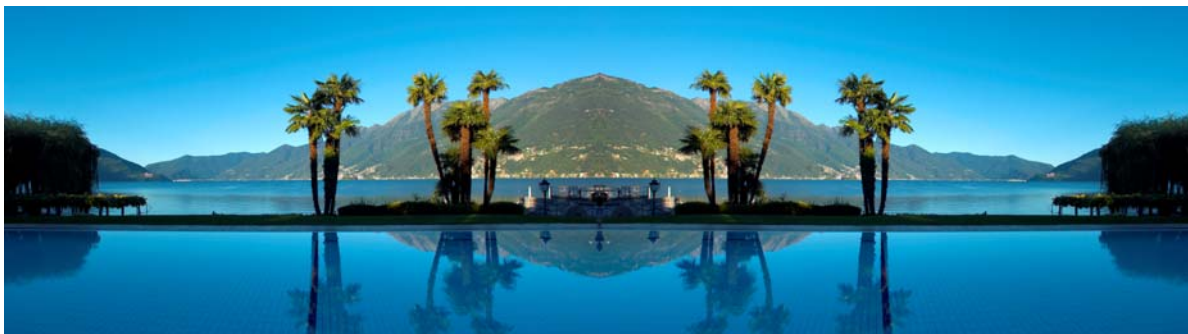
Verschiedenes von der Passionsfrucht
(Mousse mit Gelee, Crème Brûlée, Passionsfruchttartlette, Exotisches Früchteragout, Eis)

Panna cotta mit marinierten Beeren und Vanilleeis

Apfelplan mit Thaiti-Vanilleeis

Lauwarmer Valrhona-Schokoladenkuchen

Nach der Auswahl Ihres Wunschmenüs kalkulieren wir gerne für Sie den jeweiligen Menüpreis.



IHR INDIVIDUELLES MENÜ IM RESTAURANT LA CASETTA

Vorspeisen

Tomaten-Mozzarella-Terrine mit Rucola

Lattichsalat mariniert mit Parmesandressing und gebratenen Riesenkrevetten

Couscoussalat mit einem Rotbarbenfilet

Gazpacho - geeiste spanische Gemüsesuppe

Pasta

Olivenravioli in provenzalischem Sud

Spaghetti an frischer Tomatensauce mit Rucola und Mozzarella

Conchiglie mit Rauchlachsstreifen und Schnittlauch

Kartoffelgnocchi an Gorgonzolasauce und Baumnüssen

Hauptgänge

Rosa gebratene Thunfischtranche auf marinierten Bohnen

Gegrillte Schwertfischtranche auf mariniertem Gemüse und Tomatenvinaigrette

Gegrillte Langustinen mit Blattspinat und Zitronenrisotto

Steinbutt auf würzigem Gemüse

Desserts

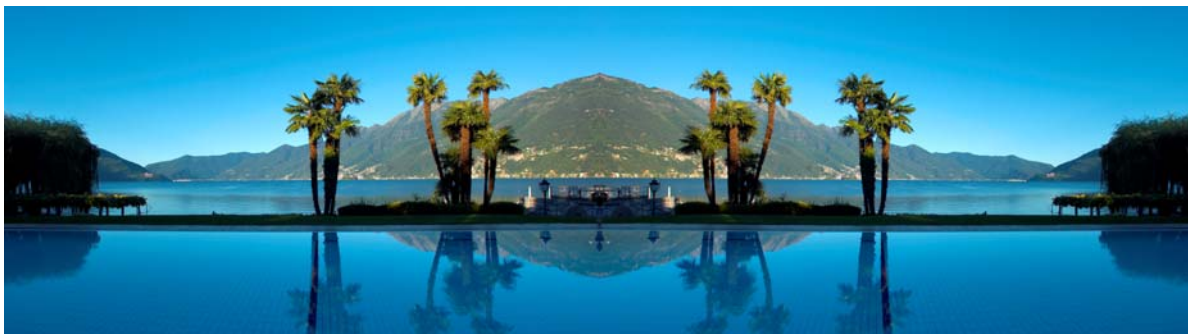
Kaffeemousse „LA CASETTA“

Gefüllte Profiteroles auf Schokoladensauce

Grapefruitgranité mit Zitronensorbet

Nach der Auswahl Ihres Wunschmenüs kalkulieren wir gerne für Sie den jeweiligen Menüpreis.

Unser **Seehaus La Casetta** können Sie auch im Winter (Oktober-April) zu Ihrem ganz exklusiven Schmuckstück machen. Ob zu zweit oder zu acht, ob für ein romantisches Dîner bei Kerzenschein oder ein heiteres Zusammensein mit Freunden und Familie - bei knisterndem Kaminfeuer verbringen Sie unvergessliche Stunden an diesem historischen Platz am See.



MENÜVORSCHLÄGE RESTAURANT MARINA

MENU 1 / CHF 65

Saisonsalat mit Rucola und Datterinitomaten

Gegrilltes Rindspailard mit Rosmarin - und Karottengemüse

Dreierlei hausgemachte Eiscrème

MENU 2 / CHF 70

Salat mit lauwarmem Tintenfisch, Kartoffeln und Taggiasche - Oiven

Filet von der Lachsforelle mit Saisongemüse und Petersilienkartoffeln

Kaffee - Panna Cotta

MENU 3 / CHF 65

Mille foglie von sardischem Brot mit Parmasschinken und Pecorini Käse

Spargelsuppe mit Wachtelspiegelei und Colonnata Speck - Crostini

Perlhuhnbrust mit Cavolo rapa und Püree von der violetten Kartoffel

Tiramisù Marina mit marinierten Erdbeeren

MENU 4 / CHF 90

Carpaccio vom Schwertfisch mit Rucolasalat und Limonenöl

Penne mit frischen Tomaten, Büffelmozzarella und Kräutern

Lammentrecôte mit Basilikumgemüse und Rosmarinkartoffeln

Das Beste von der Felchlin Schokolade



STEH-APÉRITIF IM HOTEL EDEN ROC

Selektionieren Sie die Getränke:

Acqua Panna & San Pellegrino	CHF	7.50	/ 50	cl
Frischer Orangensaft	CHF	35	/ 100	cl
Prosecco "Crede" Bisol brut	CHF	74	/ 75	cl
oder Franciacorta Bellavista brut	CHF	105	/ 75	cl
oder Ruinart "R" brut	CHF	149	/ 75	cl
oder Ruinart blanc de blanc	CHF	190	/ 75	cl

Wählen Sie den Klassiker :

Apéritif TICINESE – mit typischen Tessiner Spezialitäten, authentisch-regional

pro Person ab CHF 15

Unsere Weinempfehlung:

Bianco Rovere, Bianco di Merlot Brivio, Mendrisio	CHF	86	/ 75	cl
--	-----	----	------	----

Unsere weiteren Vorschläge für die kleine Gaumenfreude vor dem Dîner oder Lunch:

Apéritif GARTEN EDEN pro Person ab CHF 16
– Entdecken Sie, was die vegetarische Küche zu bieten hat.

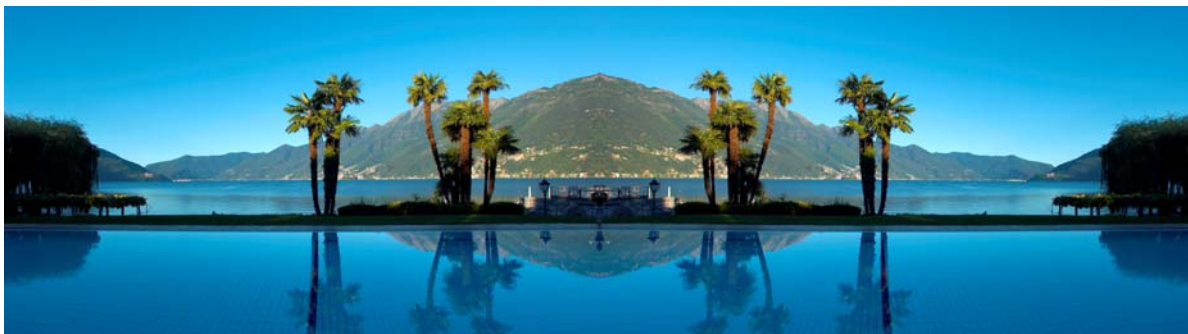
Apéritif LAGO MAGGIORE pro Person ab CHF 18
– Köstlichkeiten von Land und Wasser

Apéritif EDEN NATURAL pro Person ab CHF 20
– Natürliche Gaumenfreuden gesund und schmackhaft für den bewussten Gourmet

Apéritif EN VOGUE pro Person ab CHF 35
– Parmesanschaum, Foie Gras Praline, Crème Brûlée von der Entenleber,
Rindscarpaccio mit Trüffel.

Als Alternative stellen wir gerne mit Ihnen Ihren individuellen Apéritif zusammen.

Oben genannte Preise sind kalkuliert für einen Apéritif mit einer ungefähren Dauer von 45 Minuten. Wir behalten uns vor, Ihnen weitere Serviceleistungen separat in Rechnung zu stellen.



STEH-DÎNER ODER STEH-LUNCH IM HOTEL EDEN ROC

Ein unkomplizierter Genuss in stilvollem Ambiente. Wir rollen auf dem Bootssteg den roten Teppich aus und empfangen Sie vor der Kulisse beeindruckender Berggipfel und Himmellichter, die sich im glitzernden See spiegeln. Alternativ geniessen Sie die raffiniert südländischen Köstlichkeiten in gemütlicher Atmosphäre vor knisterndem Feuer in unserer Kaminhalle. Wir bereiten Ihnen ein Buffet, das keine Wünsche offen lässt. Ein unbeschwerter Mittag oder Abend ohne feste Sitzordnung - wohl aber mit Freude und Gelassenheit.

Gerne servieren wir Ihnen einen Sandwich Lunch
Pro Person CHF 35

Südländische Speisen serviert in kleinen Schalen und Tellern
Pro Person CHF 52 / ab 30 Personen

Ausgewählte Kompositionen aus dem „Piacere del Sud“, kalte und warme Gerichte
Pro Person CHF 72 / ab 30 Personen



TRAU DICH - HOCHZEITEN IM EDEN ROC

Im Hafen der Liebe

Laufen Sie im Eden Roc in den Hafen der Ehe ein – und das im wahrsten Sinne des Wortes. Gerne organisieren wir eine elegante Yacht, mit der Sie direkt vor dem Hotel vor Anker gehen, um nach einem berauschenden Empfang durch Ihre Hochzeitsgäste einen Apéritif auf dem Bootssteg oder der Eden Roc Marina Lounge zu geniessen.

Italianità

In der Sonnenstube der Schweiz gelegen, bietet das Eden Roc italienischen Charme, modernen Lifestyle, ein extravagantes Interior Design und die Freude, Feste zu feiern. Dies kombinieren wir mit schweizerischem Organisationstalent, Zuverlässigkeit und dem Qualitätsanspruch der Spitzenhotellerie.

Brunch

Der erste Morgen als Ehepaar legt den Grundstein für ein ganzes Leben. Wie wäre es mit einem Champagnerfrühstück in Ihrer Suite oder - ganz klassisch - einem Sonntagsbrunch zum Geniessen und Schwelgen in Erinnerungen an die schönsten Momente Ihres Hochzeitstags.

Fotograf

Die Firma Foto Garbani SA ist unser Partner, um mit Fotos oder Videos die schönsten Momente Ihrer Feier im Bild festzuhalten. Herr Garbani berät Sie gerne persönlich.

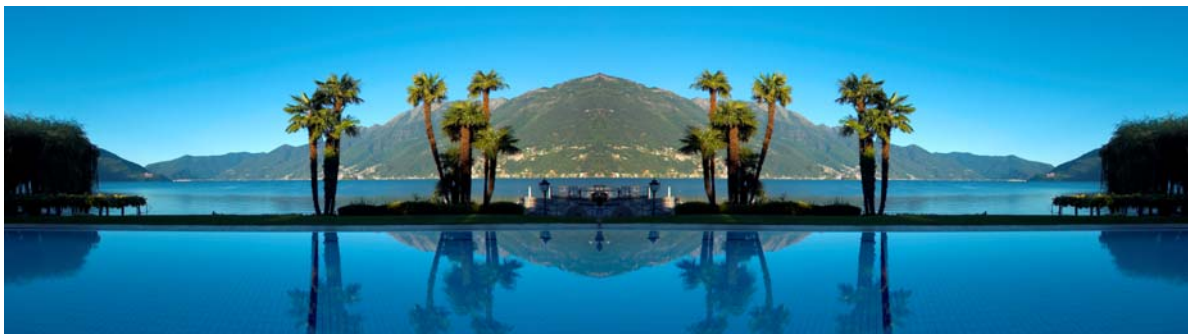
Foto Video Garbani SA
Piazza Stazione 9
6600 Muralto
Telefon: 091 735 34 10

Musik

Wir empfehlen Ihnen die Musikagentur Play Music Agency, mit welcher wir erfolgreich zusammenarbeiten. Frau Galindo hilft Ihnen gerne bei der Suche nach der idealen Band.

Play Music Agency
Konzert- und Künstleragentur
via Bramantino 7
6600 Locarno
Telefon: 091 751 34 67

Mit Rücksicht auf unsere Hotelgäste kann die Musik unseren Restaurants Eden Roc, La Brezza und Marina bis 24.00 Uhr und im Restaurant La Casetta bis 23.00 Uhr gespielt werden und muss danach auf Zimmerlautstärke reduziert werden.



Transfer

Auf Wunsch organisiert Ihnen unser Concierge einen Transfer von der Traukirche zum Hotel Eden Roc. Der Preis richtet sich nach Art der Limousine.

Menükarten

Gerne drucken wir die Karten für Ihr gewähltes Menü, zu CHF 2 pro Karte. Spezielle Menükarten werden separat verrechnet.

Namenskärtchen / Tischplan

Auf Wunsch verteilen wir gerne zu Ihrer Entlastung die Namenskarten. Um Fehler zu vermeiden, bitten wir Sie höflich, uns diese pro Tisch geordnet mit dem Sitzplan zukommen zu lassen. Für die Erstellung hochwertiger Namenskarten werden CHF 2 pro Stück berechnet.

Beauty / Coiffeur

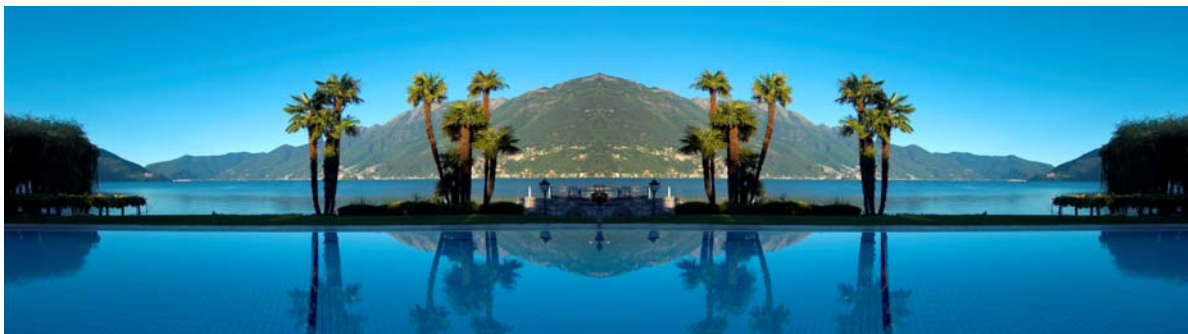
Nutzen Sie die Dienste unseres Eden Roc Coiffeur und unserer Kosmetikerinnen um sich perfekt auf den wichtigsten Tag Ihres Lebens vorzubereiten.

Blumen / Kerzen

Unsere Floristin, Frau Marianna di Giorgio, berät Sie fachkundig und kreiert für Ihren Anlass den passenden Blumenschmuck sowie kunstvolle Dekorationen für Tische und Räumlichkeiten.

Wunderkerzen und Feuerwerk

Wunderkerzen sowie ein Feuerwerk dürfen nicht im Innern des Hotels angezündet werden. Feuerwerk im Freien bedarf einer Bewilligung durch die Gemeinde und kann bis 22.30 Uhr abgefeuert werden.



HOCHZEITSMENÜS IM RESTAURANT EDEN ROC

MENÜ 1 / CHF 120

Duo von Perlhuhn und Lammrückenfilet auf Rucola mit Balsamicovinaigrette

Langustinenschwanz und Krustentierravioli mit Hummer-Buttersauce

Gebratener Wolfsbarschrücken und Zucchini Blüten mit Ricotta

Zitronensorbet mit Champagner

Rindsfiletherz aus dem Ofen mit Thymian-Sabayon

Neue Bratkartoffeln und kleines Gemüse

Vanilleparfait mit Mangosalat und Pfefferminze

MENÜ 2 / CHF 120

Rindsfilet-Carpaccio im Kräutermantel parfümiert mit Sommer-Trüffeln

Tomatensuppe mit südafrikanischen Scampi

Gegrilltes Steinbuttfilet mit Faba-Bohnen und violetten Kartoffeln

Apfelsorbet mit Calvados

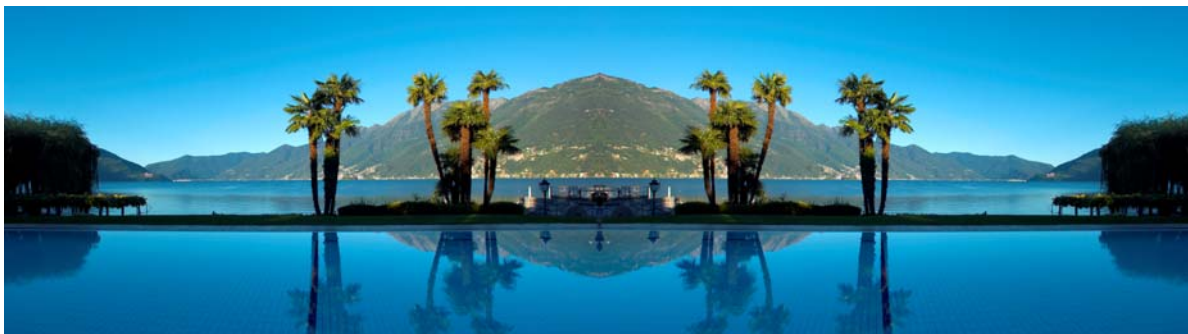
Gebratenes Kalbsfilet mit Taggiasche Oliven und Rosmarin

Gnocchi mit brauner Butter und Gemüse

Mascarponecrème mit Himbeeren

Hochzeitstorten sind so individuell und besonders wie Ihre Feier.

Gerne besprechen wir dieses „süsse Thema“ bei der Menüabsprache.



HOCHZEITSMENÜS IM RESTAURANT LA BREZZA

MENÜ 1 / CHF 122

Avokadosalat im Rauchlachsmantel an Kräutersalat

Ochsenschwanzsuppe mit ihrer Einlage

Spinatravioli mit Parmesan und Salbeibutter

Kross gebratener Wolfsbarsch auf Artischockengemüse Barigul

Im Kräutermantel pochirtes Kalbsfilet mit saisonalem Gemüse

Variationen von der Valrhona Schokolade

MENÜ 2 / CHF 122

Kalbs-Basilikum Carpaccio mit lauwarmem Parmesanschaum

Zitronengrassamtsuppe mit gebratener Riesenkrevette

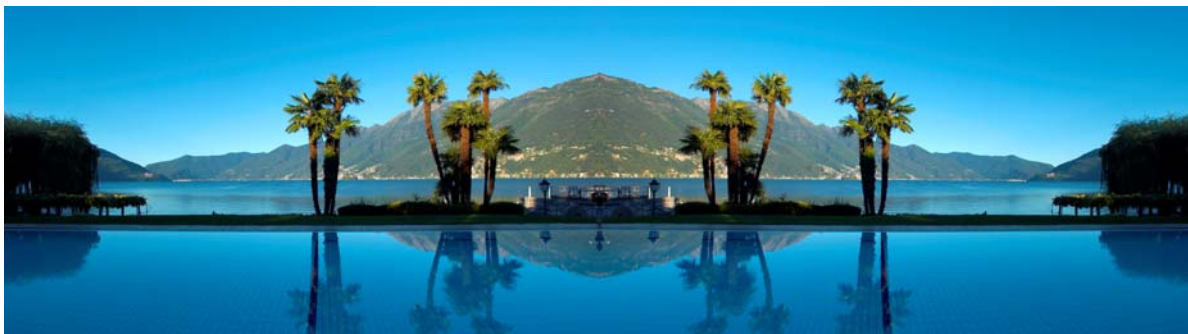
Pochirtes Steinbuttfilet im Zuchinimantel auf konfierter Tomate

Camparigranité mit Zitronensorbet

Gegrilltes Rindsfiletmédailon mit provenzalischer Gemüsestange

Variation von Sauerrahm und Rosenwasser

Wir empfehlen ein Hochzeitsmenü zwischen vier und sechs Gängen. Gerne können Sie Ihre Lieblingsgerichte aus den beiden obenstehenden Menüs kombinieren. Ob und wann die Hochzeitstorte alle Gäste staunen lässt, teilen Sie uns gemäss Ihrem Wunsch mit.



HOCHZEITSMENÜS IM RESTAURAN MARINA

MENU 1 / CHF 100

Rindscarpaccio mit Parmesan, Rucola und Datterinitomaten

Risotto mit Taleggio, Rosmarin und Aceto Balsamico

Steinbuttfilet mit Spargel und Pancetta Speck

Bananen - Schokoladen Tranche

MENU 2 / CHF 110

Mille foglie vom Thunfisch mit Limone, gegrillten Auberginen, Rucola
Parmesan und Limettensauce

Gigli Pasta mit sizilianischen Pistazien, Mascarpone, Scampi und Strega - Likör

Wolfsbarschfilet mit Sellerie und getrüffelten Kartoffeln

Moscato - Süppchen mit seinem Eis



EDEN ROC MARINA: WO IHRE TAGUNG ZUM ERLEBNIS WIRD

Sie sind auf der Suche nach einem einmaligen Tagungsambiente? Am Lago Maggiore finden Sie, was Sie suchen. In unserer durch den bekannten Interior Designer Carlo Rampazzi neu gestalteten Edén Roc Marina bieten wir Ihnen drei mit neuester Technik ausgestattete Tagungsmöglichkeiten. Die lichtdurchfluteten Räume können für Präsentationen oder Vorträge komplett verdunkelt werden oder bieten Ihnen durch eine grosse Fensterfront einen einmaligen Blick auf den glitzernden Lago Maggiore. Lassen Sie sich von der einzigartigen Umgebung inspirieren und zu Höchstleistungen animieren.

Marina

90 m²

CHF 700 / Tag
oder CHF 400 / Halbtage

Block: 16 Personen
U-Form: 24 Personen
Konferenz: 25 Personen
Konzert: 75 Personen

Inverna

31 m²

CHF 400 / Tag
oder CHF 250 / Halbtage

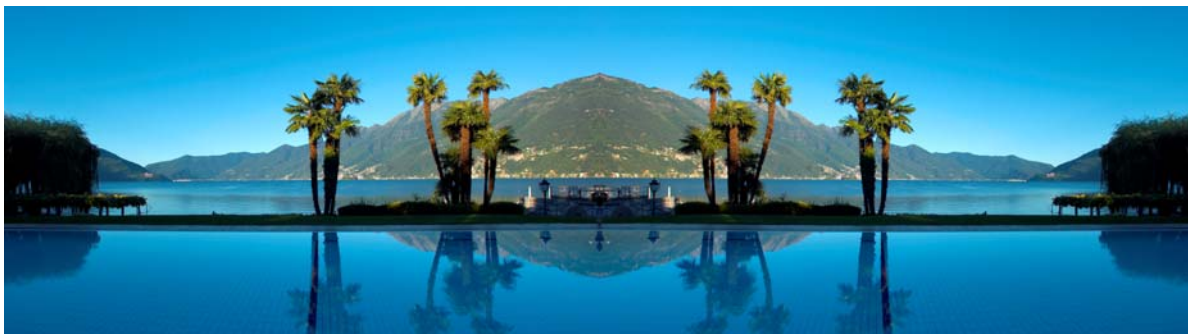
Block: 10 Personen

Ghiridone

34 m²

CHF 400 / Tag
oder CHF 250 / Halbtage

Block: 12 Personen



SEMINARPAUSCHALEN – AB 10 PERSONEN

SEMINARPAUSCHALE GANZER TAG

CHF 120 PRO PERSON

Bereitstellung des Seminarraumes am Veranstaltungstag

Technik: Flip Chart, Pinwand, Leinwand
Schreibblöcke, Stifte und Schreibunterlagen
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Pausenverpflegungen:

Kaffeepause am Vormittag:

Kaffee und Tee
Orange- und Grapefruitsaft
Tagesmilchshake
Croissants
Panettone
Geschnittene Früchte
Obstkorb

Business Lunch:

Dreigang Businesslunch (nach Saisonangebot vom Küchenchef zusammengestellt)
oder als Sandwich – Lunch im Seminarraum serviert
Softdrinks, Kaffee und Tee

Kaffeepause am Nachmittag:

Kaffee und Tee
Orange- und Grapefruitsaft
Colomba
Tagesgebäck
Geschnittene Früchte
Obstkorb

SEMINARPAUSCHALE HALBER TAG

CHF 95 PRO PERSON

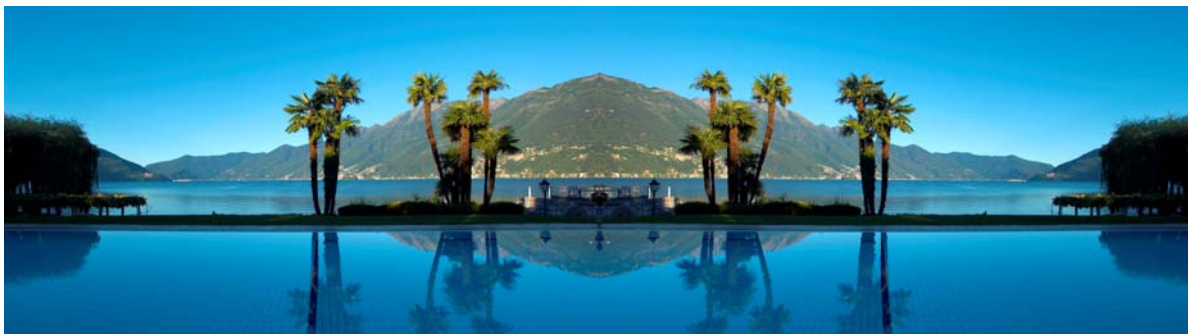
Bereitstellung des Seminarraumes am Veranstaltungstag

Technik: Flip Chart, Pinwand, Leinwand,
Schreibblöcke, Stifte und Schreibunterlagen
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Business Lunch:

Dreigang Businesslunch (nach Saisonangebot vom Küchenchef zusammengestellt)
oder als Sandwich – Lunch im Seminarraum serviert
Softdrinks, Kaffee und Tee

Kaffeepause am Vormittag oder am Nachmittag



ERFRISCHUNGEN FÜR IHRE DENKPAUSEN

Kaffeepause „Eden Roc“ / CHF 15 pro Person und Pause

Kaffee, 12 Teesorten, kalte und heisse Ovomaltine oder Schokolade

Orangen- und Grapefruitsaft

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Morgens Buttercroissant und Panettone

Nachmittags Friandises und belegte Minibrötchen

Früchtekorb und aufgeschnittene Früchte

Kaffeepause „Eden Roc Natural“ / CHF 20 pro Person und Pause

Zusätzlich zur Kaffeepause «Eden Roc»:

Multivitaminsaft, Bio-Karottensaft, Eden Roc Eistee, Soft Drinks

Morgens Buttermilch, Kefir und Vollkornschrot aus biologischem Anbau

Nachmittags Milchshake und Bio-Getreideriegel

Kaffeepause „Maggiore“ / CHF 25 pro Person und Pause

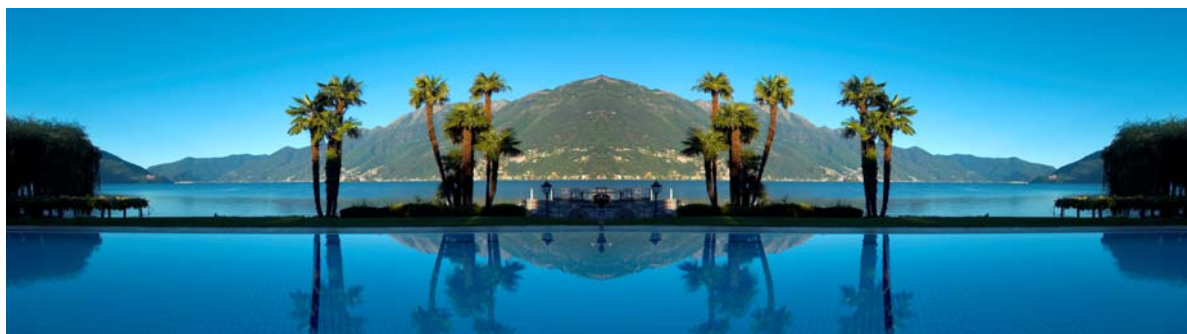
Zusätzlich zur Kaffeepause «Eden Roc Natural»:

Frisch gepresster Orangen- und Gemüsesaft, Aktifit Drinks / Power Drinks

Morgens Birchermüsli in kleinen Schalen,

Fruchtsalat, verschiedene Joghurt in kleinen Gläsern, Milchschnitten

Nachmittags hausgemachte Kuchen und Früchtetörtchen sowie Dörrobst



Technik	Beamer	CHF	95	/ Tag
	DVD Player	CHF	50	/ Tag
	Flip Chart (pro Raum 1 Stück inbegriffen)	CHF	30	/ Tag
	Laptop	CHF	50	/ Tag
	Leinwand (pro Raum 1 Stück inbegriffen)	CHF	30	/ Tag
	Mikrofon	CHF	50	/ Tag
	Moderatorenkoffer mit Verbrauchsmaterial	CHF	30	/ Tag
	Multi-Telefonkonferenz Polycom	CHF	140	/ Tag
	Portable Mikrofonanlage	CHF	160	/ Tag
	Rednerpult mit Mikrofon	CHF	80	/ Tag
	Pinwand farbig (pro Raum 1 Stück inbegriffen)	CHF	30	/ Tag
	TV-Gerät	CHF	80	/ Tag
	Video-Konferenz-System	nach Aufwand		
	Andere technische Hilfsmittel	nach Aufwand		
Papierfotokopien	CHF	0.60	/ Stück	
Folienkopien	CHF	2.50	/ Stück	



Business Arrangements

Zimmer „run of the house“	Oktober bis März	April bis September
Doppelzimmer zur Einzelbenutzung	ab CHF 250	ab CHF 410
Aufpreis für die zweite Person	CHF 110	CHF 110
Juniorsuiten	auf Anfrage	auf Anfrage
Suiten	auf Anfrage	auf Anfrage

Die oben erwähnten Zimmerpreise sind Richtpreise und können je nach Anfrage individuell variieren. Sie verstehen sich inklusive Frühstück und Mehrwertsteuer und gelten ab zehn Teilnehmern und nur nach Verfügbarkeit. Die Kurtaxe von CHF 3.15 pro Person und Tag wird separat verrechnet.

Restaurant

Mittagsmenu (3-Gang Auswahlmenu)	CHF 56 oder à-la-carte gemäss Ihren Wünschen
Abendessen (4-Gang Auswahlmenu)	CHF 84 oder à-la-carte gemäss Ihren Wünschen

Tagsüber sind Sie mit einem sportlichen Outfit richtig gekleidet. Gerne begrüssen wir Sie am Abend mit Jacket im stilvollen Ambiente des Restaurant Eden Roc. In den Restaurants La Brezza, La Casetta und Marina empfangen wir Sie gerne ungezwungen-elegant zum Dîner.



RAHMENPROGRAMME FÜR KULTURINTERESSIERTE, SPORTLER UND ABENTEURER

Das Tessin, die Sonnenstube der Schweiz, lockt das ganze Jahr über mit einem angenehmen Klima, einer faszinierenden Vegetation, kulinarischen und kulturellen Highlights und vielen spannenden Möglichkeiten für Ihre Freizeitgestaltung. Langweile gibt es hier nicht, sondern nur Abenteuer, Faszination, Erholung und der Menschheit kostbarstes Gut: Zeit. Zeit für Hobbies und sich selbst.

Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite, um Ihre Urlaubsideen umzusetzen. Wir stellen Ihnen ein Freizeitprogramm nach Ihren Wünschen zusammen, das Sie so schnell nicht vergessen werden. Denn mit unseren kompetenten Partnern „Trekking Outdoor-Team“ und „Ticino Turismo“ organisieren wir Abenteuer, die sonst nur den Einheimischen bekannt sind.

Besuch im „Teatro Dimitri“ in Verscio

Besuchen Sie das bekannte Kulturzentrum mit internationalem Rang und Namen. Eine Theaterschule mit einem festen Theater und dem dazugehörigen Museum lassen Sie in eine Welt der Schauspielerei und Akrobatik entführen. Dieses Theater gehört Clown Dimitri, einer der national wie international bekanntesten Clowns.

Spaziergang zum Weingut „Terreni alla Maggia“ in Ascona

Dort lernen Sie mehr über das Wein-, Reis- und Hartweizenanbaugebiet Tessin. Sie sehen vor Ort, wo der Wein produziert und wie er hergestellt wird. Nach einer kurzweiligen Degustation mit köstlichen Snacks spazieren Sie gemütlich zum Hotel Eden Roc zurück.

Fahrt zu den Burgen von Bellinzona

Zuerst erwarten Sie Tessiner Häppchen mit erfrischenden Getränken. Anschliessend besuchen Sie die bekannten Burgruinen von Bellinzona, einem Weltkulturerbe der UNESCO. Bei einer interessanten Führung lernen Sie viel über die Geschichte des Tessin.

Führung durch Ascona oder Locarno

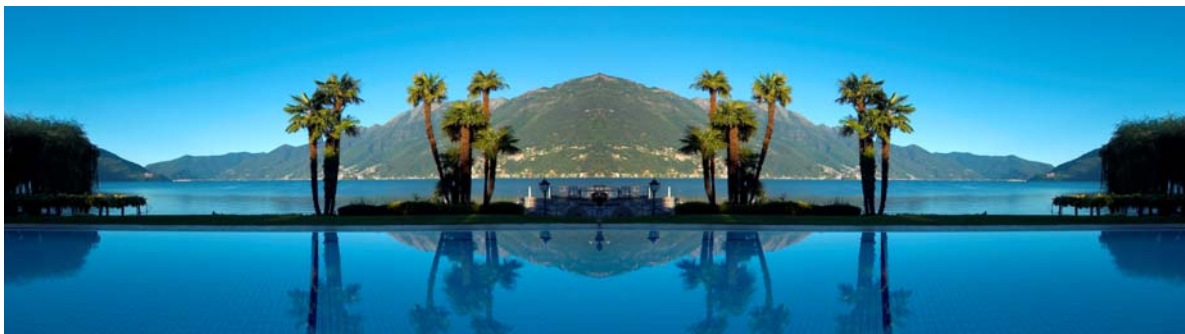
Hier erfahren Sie mehr über Land und Leute, Kultur und Sehenswürdigkeiten dieser beiden malerischen Ortschaften an den Gestaden des Lago Maggiore.

Besuch im Centro Dannemann in Brissago

Noch heute wird im Centro Dannemann diese typische Schweizer Zigarre wie an ihrem Ursprungsort nach dem Original-Rezept aus erlesenen, voll ausgereiften und aromatischen Virginia- und Kentucky-Tabaken hergestellt.

Schiff ahoi

Geniessen Sie einen Segeltörn direkt von unserem hoteleigenen Hafen. Die Segelschiffe sind mit einem Skipper besetzt und können ab einer Mindestanzahl von 5 Personen gemietet werden.



WICHTIGE INFORMATIONEN UND ANNULLIERUNGSBEDINGUNGEN

Der Vertragspartner kann bis 120 Tage vor dem Anlass kostenfrei stornieren. Wird der Anlass kurzfristig annulliert, entstehen dem Vertragspartner folgende Rechnungsbeträge:

- 119 – 90 Tage vor dem Anlass: 10% der vereinbarten Leistungen*
- 89 – 45 Tage vor dem Anlass: 20% der vereinbarten Leistungen*
- 44 – 30 Tage vor dem Anlass: 30% der vereinbarten Leistungen*
- 29 – 15 Tage vor dem Anlass: 50% der vereinbarten Leistungen*
- 14 – 8 Tage vor dem Anlass: 75% der vereinbarten Leistungen*
- 7 – 1 Tage vor dem Anlass: 100% der vereinbarten Leistungen*

*Sind diese noch nicht definiert, verrechnen wir die vorgehend aufgeführte Prozent-Zahl:

Beim Mittagessen auf der Basis von CHF 52 pro Person und beim Abendessen auf der Basis von CHF 80 pro Person.

DETAILINFORMATIONEN

Wir möchten Sie höflich bitten, sämtliche für die Durchführung eines Anlasses wichtigen Angaben, wie Menü- und Weinwahl, Bestuhlung, Tisch- und Saaldekoration, Menüdruck, sowie technische und elektronische Hilfsmittel dem Eden Roc spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung mitzuteilen. Das Eden Roc behält sich vor, für kurzfristige Änderungen im Programm (z.B. Wechsel der Saalbestuhlung, Wechsel eines Menüs, etc.) einen Servicezuschlag zu verrechnen.

PERSONENZAHL

Die Anzahl der Teilnehmer für einen bestimmten Anlass muss dem Hotel 48 Stunden vor Beginn vom Veranstalter gemeldet werden. Die Rechnungsstellung erfolgt auf der Basis der minimal verbindlichen Garantiezahl, bzw. auf der effektiven Teilnehmerzahl. Anlässe, bei denen die Teilnehmer im Hotel übernachten, werden grundsätzlich nach Anzahl der Übernachtungen = Garantiezahl berechnet.

ZEITPLAN

UM DEN ABLAUF IHRES ANLASSES auch zeitlich gut planen zu können, bitten wir Sie, uns bei der Menüabsprache über Ihren Zeitplan zu informieren. Die definierten Zeiten sind fixer Vertragsbestandteil und können nur nach Absprache kurzfristig geändert werden.

MENÜAUSWAHL

Die Menüs stellen wir Ihnen gerne nach Ihren Wünschen zusammen. Unser Food & Beverage Manager, Herr Sebastian Rogalla ist Ihnen dabei sehr gerne behilflich.



WEIN

Selbstverständlich können Sie aus unserem gesamten Weinangebot auswählen. Auf Anfrage, senden wir Ihnen gerne die Weinkarte. Es kann vorkommen, dass Weine des angegebenen Jahrgangs, bzw. in gewünschter Menge, kurzfristig nicht mehr verfügbar sind. Wir bitten um Ihr Verständnis und behalten uns in diesem Fall vor, Ihnen eine gleichwertige Alternative anzubieten.

ZAPFENGELD

Möchten Sie Ihren Wein, Champagner oder andere Getränke selber mitbringen, verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 40 pro Flasche 75cl.

GARDEROBE

Gerne stellen wir Ihnen eine Garderobe zur Verfügung, für die wir jedoch leider keine Haftung übernehmen können. Wünschen Sie eine bewachte Garderobe, entsteht ein Betrag von CHF 45 pro Garderobendame und Stunde.

KUNSTGEGENSTÄNDE UND DEKORATIONEN IN DEN RÄUMEN

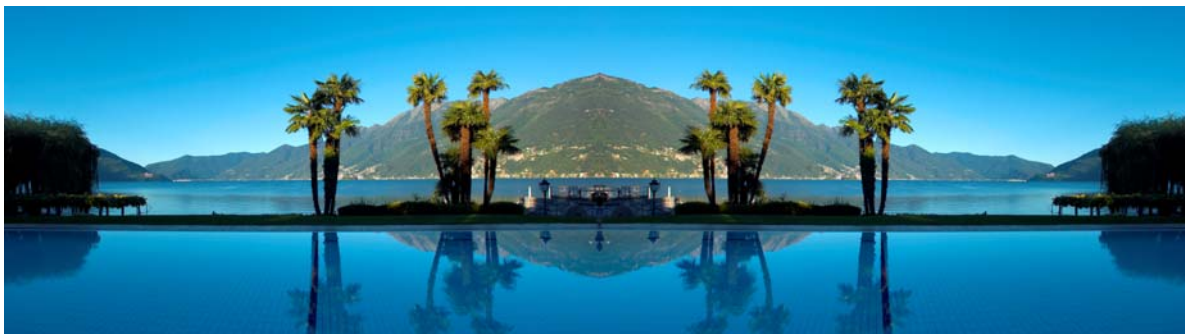
Kunstwerke und Dekorationsgegenstände gehören zu den Räumlichkeiten und können nicht verändert oder gar entfernt werden. Wir möchten darauf hinweisen, dass keine Plakate direkt an Wände oder Säulen geklebt oder gesteckt werden dürfen.

ANLIEFERUNGEN

Wir machen darauf aufmerksam, dass Material für Ihren Anlass aus organisatorischen Gründen nur zwischen 9.00 und 18.00 Uhr angeliefert und abgeholt werden kann. Anlieferungen ausserhalb dieser Zeiten können nur nach ausdrücklicher Absprache bewilligt werden.

GESCHENKE

Das Hotel Eden Roc behält sich vor, dem Veranstalter für jede durch uns vorgenommene Zustellung von Veranstalter-Geschenken / Material auf die Teilnehmer-Zimmer dem Aufwand entsprechend bis zu CHF 5 pro Zimmer in Rechnung zu stellen.



RAUMMIETEN BEI EXKLUSIVRESERVIERUNG EINES RESTAURANTS

RESTAURANT EDEN ROC

Mai bis September:

Raummiete für 70 - 80 Personen

CHF 4'500

Raummiete ab 81 Personen

CHF 3'000

Oktober bis April:

Raummiete für 70 - 80 Personen

CHF 3'500

Raummiete ab 81 Personen

CHF 2'000

Alle Raummieten sind gültig bis 24.00 Uhr. Nach 24.00 Uhr entsteht eine Raummiete von CHF 300 / Stunde.

RESTAURANT LA BREZZA

Mai bis September:

Raummiete für 40 - 50 Personen

CHF 4'000

Raummiete ab 51 Personen

CHF 2'500

Oktober bis April:

Raummiete für 40 - 50 Personen

CHF 2'500

Raummiete ab 51 Personen

CHF 1'000

Alle Raummieten sind gültig bis 24.00 Uhr. Nach 24.00 Uhr entsteht eine Raummiete von CHF 300 / Stunde.

RESTAURANT LA CASETTA

April bis Oktober:

Raummiete

CHF 2'000

Das Restaurant La Casetta kann aus Rücksicht auf die anderen Gäste nur bis 24.00 Uhr gemietet werden.

RESTAURANT MARINA

Raummiete für Marina Restaurant und Terrasse

CHF 2'000

Raummiete für die gesamte Eden Roc Marina inklusive Lounge

CHF 3'000

Alle Raummieten sind gültig bis 24.00 Uhr. Nach 24.00 Uhr entsteht eine Raummiete von CHF 300 / Stunde.