Bocken

Events im Seminarhotel Bocken

Für festliche Anlässe aller Art finden Sie auf dem Bocken eine einmalig schöne Umgebung. Der herrliche Blick ins Grüne und auf den See, idyllische Plätze im Park und die stilvollen Räume in unseren historischen Gebäuden laden zu freudigem, gelöstem Zusammensein ein. Und Feiern auf Bocken heisst auch, dass Sie sich ganz entspannt auf uns verlassen dürfen – auf unseren zuvorkommenden Service, unsere langjährige Erfahrung und unseren Sinn fürs Besondere. Für ein einzigartiges, unvergessliches Fest.

Reithalle

Für Ihren Anlass setzen wir die stilvolle grosse Reithalle ganz nach Ihren Wünschen festlich in Szene. Einige Impressionen haben wir Ihnen hier zusammengestellt:

Klassisch

Elegant

Black & White

Futuristisch

Extravagant

Schweizer Abend

Seminarhotel Bocken
Bockenweg 4
CH-8810 Horgen
Tel. +41 44 727 55 55
Fax +41 44 727 55 66
info@bocken.ch
www.bocken.ch

Bocken

Themenevents

Gestalten Sie Ihrem Anlass nach einem Thema, das bleibt im Gedächtnis! Mit unserer langjährigen Erfahrung stehen wir Ihnen gerne zur Seite und verraten Ihnen unsere Tricks und Tipps.

„La Famiglia“ – ein italienischer Abend

„Oktoberfest“ – Feiern wie die Bayern

„Jahrmarkt“ – inklusiv echter Chilbi-Stimmung

„Barbecue“ – Sommergefühle im Bocken

Wir schaffen Open Air-Feeling auch bei schlechtem Wetter

Dinieren im Gewölbekeller – ein imposanter historischer Raum für den stimmungsvollen, exklusiven Anlass

Seminarhotel Bocken
Bockenweg 4
CH-8810 Horgen
Tel. +41 44 727 55 55
Fax +41 44 727 55 66
info@bocken.ch
www.bocken.ch

Bocken

Dine-Around im historischen Landhaus

Erleben Sie einen unvergesslichen Abend mit lukullischen Genüssen und intensiven Gesprächen in einzigartiger Atmosphäre des über 300jährigen Landhauses. Während des Abends erhalten Sie die Gelegenheit, das Haus bis unter das Dach kennenzulernen, denn das gesamte Dinner ist als „Dine Around“ konzipiert, was so viel bedeutet wie „dining by moving around“:
Sie werden auf jedem Stockwerk Buffets mit Sitzgelegenheiten und Stehtischen antreffen, an denen Sie sich mit kulinarischen Köstlichkeiten verpflegen können. Sie müssen sich weder an eine Menu-Reihenfolge, noch an eine starre Sitzordnung halten. Sie können sich im ganzen Haus frei bewegen und die Spezialitäten ganz nach Lust und Laune geniessen. Auf diese Art können Sie Kontakte vertiefen und Neue knüpfen, Essen wann und wo Sie wollen, ganz nach dem Motto „feel free, move, talk and dine around“.

Beispiel Dine-Around **CHF 135.00***
*pro Person

Apéritif im Gewölbekeller

- Kräuterschaumsuppe mit Karottenstroh
- Rindscarpaccio mit Parmesanmousse und Olivenöl
- Pochierter Saibling mit Lauch-Champignongemüse und Auberginenchip

Erdgeschoss „Gang Zürich – Chur“
- Verschiedene Blattsalate mit diversen Dressings und Garnituren
- Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum
- Karotten-Apfelsalat
- Zucchetti-Salat mit Joghurt und Kernöl
- Hausgeräucherter Lachs mit marinierten Gurkenscheiben
- Sellerieterrine im Pfälzermantel mit Dörrtomatenvinaigrette
- Süsskartoffelmousse mit marinierten Kalbsscheiben und frischen Kräutern

Live Cooking: Risotto Station
Sämiger Risotto wird portionsweise im ausgehöhlten Grana-Leib geschwenkt und erhält so ein einzigartiges Aroma. Aus Wunsch kann es mit sautierten Pilzen und / oder frischem Salbei verfeinert werden. Dazu reichen wir frisch geriebenen Parmesan und Serranoschinken.

1. Etage - Gang vor dem Festsaal
- Piccata vom Zander mit Tomatensauce
- Rosa gebratenes Rindsfilet mit Sherrysauce
- Kerbeltagliatelle
- Broccoligemüse mit Mandeln

Live Cooking: Wokstation
Hausgemachtes Curry, nach Wunschmit Gemüse oder mit gebratenem Pouletstreifen wird direkt vor dem Gast fertig gestellt. Dazu reichen wir duftenden Basmatireis und Kroepek.

Dachgeschoss - Bockenclub (Dessertbuffet)
- Mini-Crèmeschnitte
- Erdbeermousse mit Krokant
- Schokoladen-Kumquatpâtisserie
- Himbeertörtchen
- Verschiedene regionale Käsesorten mit Früchtebrot

Diverse Kosten und Informationen Landhaus

Exklusivitätsmiete Landhaus inklusiv Aufbau und Technik	CHF	1700.00
Verlängerung (24.00 Uhr – 2.00 Uhr) pro angebrochene Stunde	CHF	250.00

Seminarhotel Bocken
Bockenweg 4
CH-8810 Horgen
Tel. +41 44 727 55 55
Fax +41 44 727 55 66
info@bocken.ch
www.bocken.ch