Apérovorschläge 2027

Preisänderungen vorbehalten, 11/2026

Lieber Gast

Wir bedanken uns bei Ihnen für das Interesse an unserem Betrieb bzw. unserem Angebot. Untenstehend finden Sie unsere definierten Apérovorschläge – wir stehen Ihnen jedoch sehr gerne beratend zur Seite und auf Wunsch kreieren wir Ihnen auch andere Vorschläge.

Wir hoffen, dass die folgenden Köstlichkeiten „gluschtig“ machen und Sie für den geplanten Anlass das Passende finden.

Familie Huggler und Team

Variante 1	**Zum Knabbern**		**ab 5 Personen**
	☐ **Nüssli**		
	☐ **Paprika Chips**		
	☐ **Nature Chips**	1–2 Auswahl	CHF 4.00 pro Person
	☐ **Nacco Chips**	3–4 Auswahl	CHF 5.00 pro Person
Variante 2	**«Hausgemachtes»**		**ab 10 Personen**
	Blätterteiggebäck		CHF 8.50 pro Person
Variante 3	**«Traditionelles»**		**ab 20 Personen**
	☐ **Käsechüechli**		
	☐ **kleine belegte Brötchen**		
	☐ **Bruscettas (Brot mit Tomatenstückchen)**		CHF 6.00 pro Stück
Variante 4	**„Italienisches“**		**ab 20 Personen**
	Pizza- & Knoblauchstangen geschnitten		CHF 7.50 pro Person
Variante 5	**Apero-Buffet «Gäldried»**		**ab 40 Personen**
	Bergkäse, Essiggurken, Silberzwiebeln, Tomatenschnitze, Butter, verschiedene Brote (Butterzopf, Früchtebrot, Burli Brot)		CHF 16.50 pro Person
Variante 6	**Apero-Buffet «Planalp»**		**ab 40 Personen**
	Bergkäse, Hobelkäse, verschiedene Käse, Essiggurken, Silberzwiebeln, Tomatenschnitze, Butter, verschiedene Brote (Butterzopf, Früchtebrot, Burli Brot)		CHF 20.50 pro Person

Variante 7 — Apero-Buffet «Rothorn» — ab 40 Personen

Bergkäse, Hobelkäse, verschiedene Käse, Schinken, Aufschnitt, Salami, Essiggurken, Silberzwiebeln, Tomatenschnitze, Butter, verschiedene Brote (Butterzopf, Früchtebrot, Burli Brot)

CHF 23.50 pro Person

Variante 8 — Apero-Buffet «Axalp» — ab 40 Personen

Bergkäse, Hobelkäse, verschiedene Käse, Schinken, Aufschnitt, Salami, Rohschinken, Trockenfleisch, diverse Würste, Essiggurken, Silberzwiebeln, Butter, Tomatenschnitze, verschiedene Brote (Butterzopf, Früchtebrot, Burli Brot)

CHF 26.00 pro Person

Variante 9 — Apero-Buffet «Brienzerburli» — ab 40 Personen

Bergkäse, Hobelkäse, verschiedene Käse, Schinken, Aufschnitt, Salami, Rohschinken, diverse Würste, Fischknusperli, Sauce Tartare, Essiggurken, Silberzwiebeln, Tomatenschnitze, Butter, verschiedene Brote (Butterzopf, Früchtebrot, Burli Brot)

CHF 32.50 pro Person

Getränke

Quellwasser mit Kohlensäure	pro Flasche	Lt.	CHF 10.50
Orangensaft	pro Karaffe	Lt.	CHF 11.00
Prosecco	pro Flasche	7.5 dl	CHF 48.00
Hauswein Weiss, Rose und Rot	pro Flasche	5 dl	CHF 25.00
Johannisberg, Varen	pro Flasche	7.5 dl	CHF 47.00
Früchtebowle mit Alkohol (ab 10 Pers.)	pro Person	2 dl	CHF 8.50
Früchtebowle alkoholfrei (ab 10 Pers.)	pro Person	2 dl	CHF 7.00

Weitere Weine & Getränke siehe unsere Wein- & Getränkekarte.

Allgemeine Angaben & Bedingungen

Bestellung

Damit wir alles rechtzeitig in die Wege leiten können, sind wir je nach Grösse Ihres Anlasses auf eine Vorlaufzeit von mindestens 7 Tagen angewiesen.

Besprechungs-Termin

Um Ihren Anlass gut zu organisieren, sind wir Ihnen dankbar, wenn Sie vorgängig einen Termin mit uns vereinbaren.

Teilnehmerzahl

Bitte teilen Sie uns mindestens einen Tag (24 Stunden) vor Beginn Ihres Anlasses die genaue Gästeanzahl, welche für uns als Minimalrechnungsstellung verbindlich ist und in Rechnung gestellt wird.

Busparkplätze

Brienzerburli/Löwen:
Wir verfügen über zwei eigene Busparkplätze (150 Meter vom Hotel Brienzerburli entfernt).

Weisses Kreuz:
Vis-à-vis vom Bahnhof gibt es gebührenpflichte Busparkplätze. Zudem verfügen wir über zwei eigene Busparkplätze (850 Meter vom Hotel Weisses Kreuz entfernt). Gerne organisieren wir Ihnen auf Voranmeldung einen E-Scooter, damit Sie bequem ins Weisse Kreuz fahren können.

Preise

Sämtliche Preise sind gültig ab 20 Personen. Gerne beraten wir Sie bei der Menüwahl bei kleineren Gruppen.
Unsere Preise verstehen sich bei einer Gruppengesamtrechnung (kein Einzelinkasso bei Menüs, Einzelinkasso Getränke nach Absprache). Die Preise sind netto und inkl. MwSt. Rechnungen sind nach Absprache als Vorauszahlung oder innerhalb 7 Tagen nach Anlass zu begleichen. Wir akzeptieren folgende Zahlungen vor Ort: Bar, Postcard und EC-Maestro. Zahlungs-/Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Dekoration

Gerne können wir für Sie Blumenschmuck zum Selbstkostenpreis bestellen.

Zapfengeld

Wenn Sie für Ihren Anlass gerne den eigenen Wein verkosten möchten, so Verrechnen wir Ihnen pro 7dl Flasche CHF 25.00.

Couvert

Bei zusätzlicher Serviceleistung, wie z.B. Hochzeitstorte aufschneiden und Gedeck servieren erlauben wir uns Ihnen einen Gedeckaufschlag von CHF 3.50 pro Person zu verrechnen.