

Urs Viktor

Hotel – Restaurant – Seminare



Bankettvorschläge ab **15** Personen

Buffetvorschläge ab **20** Personen



1945



2014

Gerne stellen wir das Gasthaus...

Das **Hotel** verfügt über 72 qualitativ hochwertig eingerichtete Zimmer. 4 modernst ausgerüstete **Seminarräume** bieten eine Kapazität bis 72 Personen und eignen sich optimal für Tagungen, Workshops und Schulungen. Unsere **Restauranträumlichkeiten**; wie der lichtdurchflutete Wintergarten, die rustikale Gaststube und die urchige St. Ursenstube laden zum Geniessen ein. Die Atmosphäre in der **Verenabar** ist ebenso beliebt. Für **Bankette** und **Events** aller Art haben wir 4 multifunktionale Säle für 72 Personen.

...und die  **ZWEI** vor:

Urkundlich ist das Schankrecht erstmals **1542** erwähnt, zu einer Zeit, in welcher der Jurasüdfuss eine wichtige Handelslinie war. Im Jahr **1840** wurde der heutige Gasthof als Bauernhof erbaut. Nach vielen massvollen Umbauten hat sich der Bauernhof zu einem modernen Seminarhotel und Restaurant gewandelt.

Wissen Sie woher die **Namensgebung** vom **Hotel Urs und Viktor** kommt? Nein, es sind nicht die Inhaber und Gastgeber; die heissen nämlich Alban, Pius, Kuno und Philipp Walker. Der spannenden **Legende** nach, die an der Rezeption erhältlich ist, waren es Legionäre des Römischen Reiches.


Urs und Viktor

Hotel – Restaurant – Seminare

Walker Hotellerie AG

Solothurnstrasse 35

CH-2544 Bettlach

Tel. +41 (0)32 645 12 12

www.ursundviktor.ch

Menuauswahl

Um Ihnen einen gepflegten und optimalen Service bieten zu können, bitten wir Sie, sich auf ein **Menu** zu einigen. Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie uns Ihre Auswahl und die genaue Teilnehmerzahl **bis 14 Tage vor dem Anlass** bekannt geben.

Getränkeauswahl

Wir beraten Sie gerne.

Menukarten

Für Ihr Bankettmenu drucken wir schöne Menukarten. Gerne können Sie ein Bild von Ihnen oder Ihren Liebsten an (walker@ursundvictor.ch) zusenden.



Dekoration

Blumen und Kerzen nach unserer Wahl sind im Preis inbegriffen.

Nachtarbeit

ab 23.00 Uhr berechnen wir pro Stunde CHF 220.00.

Zahlungskonditionen

Die Bezahlung der Rechnung ist in Bar, mit Maestro und Postcard möglich.

Bitte geben Sie uns die **für die Rechnung verbindliche Personenanzahl bis 7 Tage vor dem Anlass** bekannt.

Alle Preise sind in CHF und inklusive Mehrwertsteuer. **Preisänderungen behalten wir uns vor.**

Parkplätze

Ihnen stehen genügend **Gratisparkplätze** zur Verfügung.



Persönliche Beratung

Gerne nehmen wir uns Zeit für eine persönliche Besprechung und Besichtigung. Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin unter der Nummer 032 645 12 12.

Apéritif-Vorschläge

Platte 1	5.50 CHF pro Person	Platte 2	7.00 CHF pro Person	Platte 3	7.50 CHF pro Person
Melone-Rohschinken-Sticks 2.50 pro Stück		Tomaten-Mozzarella-Sticks 2.50 pro Stück		Antipasti mit Parmesanmöckli und Oliven 3.50 pro Stück	
Gemüsefrühlingsrollen 2.00 pro Stück		Crevettencocktail 2.50 pro Stück		Samosas 2.00 pro Stück	
Mini-Käseküchlein 1.00 pro Stück		Schinkengipfeli 2.00 pro Stück		Blätterteigschnecken mit Pilzfüllung 2.00 pro Stück	

Apéritif – Unser „Weinbrunnen“ weltweit einzigartig

„Brunnenweine“ (Chasselas, Oeil de Perdrix, Pinot Noir) 5.50 pro dl

Der Weinbrunnen wurde aus einem 2.5-Tonnen schweren Jurakalkstein gehauen. Es ist ein Unikat. Beim Weinbrunnen trifft man sich zum Apéro und kommt nicht mehr weg. Jeder Gast kann sein Glas mit Chasselas, Oeil de Perdrix oder Pinot Noir füllen lassen. Modernste Technik lässt aus dem Brunnen Wein fließen. Der Wein wird im 180 Jahre alten, gewölbten Weinkeller gelagert.



Vorspeisen

Blattsalat	9.00
Gemischter Salat	10.00
Solothurner Wysüpli	10.00
Saisonale Suppe	10.00
Nüsslersalat mit Ei (Saisonal)	12.00
Crevettencocktail	12.00
Ravioli (je nach Saison)	14.50
Melone mit Rohschinken	15.50



Desserts

Caramelköppli mit Rahm	8.50
Süßmostcreme	8.50
Tonkabohnen-Panna Cotta	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	9.50
s'Träumli	9.50
Zitronensorbet mit warmer Himbeersauce	
Schokoladenmousse / Himbeermousse	10.00
Vacherin Glacé-Torte	12.50 pro Stück
Urs & Viktor Variationen 4 verschiedene Desserts	18.00
Dessertbuffet	25.00 pro Person



Menus mit Nachservice

Menu 1 26.00 **Menu 2** 29.00

Riz-Casimir (Poulet)
Currysauce
Reis

Schweinshalsbraten
Pfefferrahmsauce
Pommes Frites
Gemüse garnitur

Menu 3 35.00 **Menu 4** 36.00

Lachssteak (CH)
Orangensauce
Reis
Gemüse garnitur

Gebratenes Pouletbrüstchen
Kräuterrahmsauce
Butternüdeli
Gemüse garnitur

Menu 5 38.00 **Menu 6** 40.00

Kalbsschnitzel
Champignonssauce
Butternüdeli
Gemüse garnitur

Schweinsfilet
Morchelsauce
Butternüdeli
Gemüse garnitur

Menu 7 40.00 **Menu 8** 41.00

Schweinsfilet im Teig
Florentiner Art
Grüne Pfeffersauce
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur



Kalbsgeschnetzeltes
Zürcher Art
Rösti

Menu 9 42.00 **Menu 10** 44.00

Solothurner Nidlebraten (Kalb)
Rahmsauce
Butternüdeli
Gemüse garnitur

Rindsfilet Stroganoff
Reis
Gemüse garnitur

Menu 11 46.00 **Menu 12** 51.00

Les Trois Filets Maison
mit grüner Pfeffersauce,
Champignonsrahm-
und Béarnaisesauce
Risotto und Röstikroketten
Gemüse garnitur

1. Schwein / Kalb
2. Rind

Roastbeef
Englische Art
Béarnaisesauce
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Buffets



Brunch

ab 9:00 Uhr

Getränke

- verschiedene Fruchtsäfte
- Milch und Laktosefreie Milch
- Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure
 - verschiedene Kaffee
- verschiedene Milchgetränke
 - verschiedene Teesorten
 - Prosecco

Essen

- Rührei und Spiegelei
- Würstchen und Speck
- verschiedene Fleischsorten
- verschiedene Käsesorten
 - Gemüse
 - Früchte
 - Joghurt
- Birchermüesli
 - Rösti
- geräucherter Lachs
- verschiedene Konfitüren
- Honig und Nuss-Aufstrich
- verschiedene Kornflakes
- verschiedene Brotsorten
 - Gipfeli



45.00

Pasta

Salatbuffet

- Diverse Salate

Teigwaren

- Spaghetti
- Penne
- Ravioli (je nach Saison)

Saucen

- Bolognese
- Basilikum-Rahmsauce
- Carbonara
- Napoli

35.00



Grill

Salatbuffet

- Diverse Salate

Grillbuffet

- Rindssteak



- Schweinssteak

- Pouletspiessli

- Lammkoteletten

- Kalbscipolatta

- Lachssteak

- Pommes Frites

- Folienkartoffeln mit Sauerrahm

- Grillgemüse

Saucen

- Kräuterbutter

- verschiedene Saucen

- Béarnaisesauce



55.00