

A large, intricate ice sculpture of a swan is the central focus. The swan's head is turned to the right, and its neck is elegantly curved. The body of the swan is filled with a variety of fresh fruits, including pineapple, watermelon, and grapes. The entire sculpture is set against a dark blue background. In the foreground, there are stacks of white plates and bowls, suggesting a restaurant setting.

Ein Event der speziellen Art – im Alten Sumpfhaus Oberburg

**Einzigartige Inszenierungen in Eis mit
anschliessendem Essen im faszinierenden Ambiente
unseres Lokals, ab 10 Personen.**

Altes Sumpfhaus · Die Gastro-Oase im Grünen von Oberburg
Ziegelgutstrasse 12 · 3414 Oberburg · Telefon 034 424 10 33
www.altessumpfhaus.ch, info@altessumpfhaus.ch



ALTES SUMPFHAUS
restaurant lounge

KREATIONEN AUS EIS

Gemeinsam eine Eisskulptur zu schnitzen fordert und fördert die Kreativität und den Teamgeist. Nach einer kurzen Einführung in die Materie Eis und in die Handhabung der Werkzeuge entwirft jedes Team ein eigenes Sujet.

Alle Team-Mitglieder helfen mit, den ungehobelten Eisblock in eine elegante Skulptur zu verwandeln. Das Werkzeug, das Sie zur Bearbeitung des Eisblocks benötigen, wird Ihnen zur Verfügung gestellt. Ausserdem steht Ihnen der Eiskünstler mit Rat und Tat zur Seite.

Während den Aktivitäten verwöhnen wir die Teilnehmer mit einer kleinen Gaumenfreude sowie Getränken.

Am Schluss werden die Eisskulpturen ausgeleuchtet und von den Teams präsentiert. Die Arbeit an den Skulpturen nimmt etwa 1 bis 1.5 Stunden Zeit in Anspruch.

Dieser Event wird Sie und alle Teilnehmer begeistern!

Anschliessend wechseln wir in die gemütlichen Räume des Alten Sumpfhaus zum gastronomischen Teil.



UNSERE MENÜVORSCHLÄGE

Menü 1

Hausgemachte Chürbissuppe

Gemischtes Blattsaläti

Käsefondue Ämmitaler Art
mit Brot und Händöpfu

Brönnti Crème mit Nidle

10 – 19 Personen CHF 240
20 – 29 Personen CHF 180
ab 30 Personen CHF 150

Menü 2

Hausgemachte Chürbissuppe

Gemischtes Blattsaläti

Schweinsfilet an Eierschwämmli-
sauce

Butternüdeli

Saisongerechte Gemüse-
garnitur

Süessmoscht Crème
nach altem Rezept

10 – 19 Personen CHF 260
20 – 29 Personen CHF 190
ab 30 Personen CHF 160

Menü 3

Hausgemachte Tomatensuppe
oder Safrancrèmesuppe

Chürbisrisotto mit Tête de Moine Käse

Nüsslisalat mit Brotcroutons,
Ei und Speck

Saftiges Rindsfilet
an feiner Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin

Saisonales Gemüsebouquet

Braunes Tobleronemousse

10 – 19 Personen CHF 270
20 – 29 Personen CHF 210
ab 30 Personen CHF 190

(Preis pro Person für Skulpturen inszenieren inkl. Imbiss und Menü)



Weitere Ideen finden Sie in unseren **Bankett- und Menüvorschlägen**. Falls Sie aus diesen Unterlagen selber etwas komponieren möchten, ist das selbstverständlich möglich. Wir helfen Ihnen gerne dabei.

In unseren Angeboten sind inbegriffen:

Teamaktivität Eisskulpturen schnitzen

Instruktionen durch «Iceman»

Sämtliches Material wie Handschuhe, Schutzbrillen, Sägen, Stechbeutel, Motorsäge, Beleuchtung usw.

Timing, Event Design, Entertainment und Bewirtung während Eisskulptur-Schnitzen

Ausgewählte Menüvariante

Wir versichern Ihnen unsere besondere Aufmerksamkeit und freuen uns, Sie schon bald als Gäste bei uns im Restaurant Altes Sumpfhaus begrüßen zu dürfen.

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen zu jederzeit gerne zu Verfügung.

Guy von Graffenried, Leiter Gastronomie, Telefon 034 424 10 33



ALTES SUMPFHAUS
restaurant lounge