

Aperitifvorschläge

2017

Die Aperitifvorschläge gelten ab 15 Personen

Unsere Aperitifvorschläge sind bis 31. März 2018 gültig

Für Ihre Gruppe bitte nur 1 Aperitif auswählen

Wir bitten Sie uns im Voraus Vegetarier & Allergiker bekannt zu geben

Bitte teilen Sie uns die ungefähre Personenanzahl, +/- 10%
und die Aperitifwahl mindestens eine Woche im Voraus mit

Die genaue Personenanzahl ist uns bis spätestens um 09.00 Uhr
am Vortag der Reservation bekannt zu geben und ist verbindlich

No show oder nicht gemeldete Personenanzahländerung
verrechnen wir zu 100%

Die Preise sind inkl. 8% MwSt. – MwSt. Nr. CHE-477.295.737

Dies sind Vorschläge – gerne stellen wir Ihnen einen Aperitif
ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammen!



Herzlich willkommen – 365 Tage im Jahr

Aperitif

Die Aperitifforschläge gelten ab 15 Personen
Die Preise verstehen sich pauschal für eine ½ Stunde

Aperitif „Standard“ – CHF 15.—

Weisswein Fendant du Valais AOC „Top of Europe“ **oder**
Prosecco di Valdobbiadene DOC, Bier, Orangensaft & Gletscherwasser
Hausgemachtes Blätterteiggebäck

Aperitif „Sphinx“ – CHF 20.—

Weisswein Fendant du Valais AOC „Top of Europe“ **und**
Prosecco di Valdobbiadene DOC, Bier, Orangensaft & Gletscherwasser
Hausgemachte Käsekuchen und Blätterteiggebäck

Aperitif „Top of Europe“ – CHF 25.—

Weisswein Fendant du Valais AOC „Top of Europe“ **und**
Champagner Armanville, Bier, Orangensaft & Gletscherwasser
Hausgemachte Käsekuchen und Blätterteiggebäck
Räucherlachs- und Rindstatarbrötchen

Aperitif „Ice Palace“ – CHF 27.50

Weisswein Fendant du Valais AOC „Top of Europe“ **und**
Swiss Highland Single malt Whisky „Ice label“, Orangensaft & Gletscherwasser
Hausgemachtes Blätterteiggebäck

Aperitif „riche à discretion“ – CHF 37.50

mindestens 25 Personen; pauschal für 45 Minuten

Weisswein Fendant du Valais AOC „Top of Europe“ **und**
Champagner Armanville, Bier, Orangensaft & Gletscherwasser;
Reichhaltiges warmes und kaltes Aperitiffbüffet

3454 m

TOP OF EUROPE

11333 ft

EXKLUSIVER
APERITIF
in der Eisbar

Privater Rahmen für Ihren exklusiven Empfang
Maximum 20 Personen

CHF 1'100.—

Der Preis versteht sich pauschal für eine $\frac{3}{4}$ Stunde
Buchbar unter sales@jungfrau.ch (Jungfraubahn)

Aperitif 1:

Classic „Top of Europe“

Weisswein Fendant du Valais AOC „Top of Europe“ **und**
Champagner Armanville, Bier, Orangensaft & Gletscherwasser
Hausgemachte Käsekuchen und Blätterteiggebäck
Räucherlachs- und Rindstatarbrötchen

oder

Aperitif 2:

„Ice Label“

Weisswein Fendant du Valais AOC „Top of Europe“ **und**
Swiss Highland Single malt Whisky „Ice label“
Orangensaft & Gletscherwasser
Hausgemachtes Blätterteiggebäck



3454 m

11333 ft

Restaurationsbetriebe Jungfrauoch
Ganzjährig geöffnet · Total über 700 Plätze

Seminarsaal (0)
Technische Einrichtungen nach Wunsch · 30 Plätze

Bedientes Restaurant Crystal (+2)
110 Plätze

Selbstbedienungsrestaurant Aletsch (+1)
250 Plätze

Bankett Restaurant Eiger (0)
210 Plätze

Kaffeebar (0)
50 Plätze

Indisches Restaurant Bollywood (-1)
Saisonal April bis Oktober geöffnet · 120 Plätze

Proseccobar auf der Sphinxterrasse
Saisonal im Sommer geöffnet

Restaurant Eigergletscher (Station Eigergletscher)
Ganzjährig geöffnet
Sonnenterrasse mit 90 Plätzen · 100 Plätze

Skibar Schreinerei auf dem Eigergletscher
Während der Skisaison von Dezember bis April geöffnet · 150 Plätze

Confiserie Jungfrauoch - höchstgelegene Confiserie Europas
Hausgemachte Spezialitäten: Eigerspitzli und Schokolade

Highlights Top of Europe
Neu: Alpine Sensation
Eispalast mit Skulpturen
Snow Fun Park (Mai bis Oktober)

Herzlich willkommen – 365 Tage im Jahr