

# Aperitifvorschläge

**2018 / 2019**

Die Aperitifvorschläge gelten ab 15 Personen

Unsere Aperitifvorschläge sind bis 31. Oktober 2019 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. 7.7% 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](mailto: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**