

Weihnachtsfeier im Hotel Arte

Es ist Zeit, Danke zu sagen – Magische Momente im Hotel Arte

Steht auf Ihrem Wunschzettel eine unkomplizierte, genussvolle und stimmungsvolle Weihnachtsfeier, die Sie und Ihre Gäste rundum begeistert? Dann heissen wir Sie herzlich willkommen im Hotel Arte.

Ganz nach Ihrem Geschmack wählen Sie aus drei sorgfältig zusammengestellten Paketen, die Ihnen eine rundum gelungene Feier ermöglichen. Das Hotel Arte ist geprägt von saisonaler Küche, mediterranen Einflüssen und echter Gastfreundschaft.

Selbstverständlich lassen sich alle Pakete individuell erweitern: Ob zusätzlicher Apéro, ein weiterer Gang oder alternative Menüoptionen – wir gestalten Ihre Weihnachtsfeier ganz nach Ihren Wünschen.

Wünschen Sie sich einfach das, was Ihr Fest besonders macht. Wir kümmern uns um den Rest.



Classic – Winterglanz

Apéro-Snacks

Heisses Marronisüppchen in der Espressotasse serviert | Schinkengipfeli

Steinpilzcrèmesuppe | Croutons | Kräuter

Kalbs-Ossobuco | Barolo-Jus | Kartoffelgratin | Schmorgemüse

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern | Zimtglace | Beerenragout | Portwein

CHF 86 / Person

Selection - unsere festlichen Genüsse

unser Preis-Leistungs-Favorit

Apéro-Snacks

Heisses Marronisüppchen in der Espressotasse serviert | Schinkengipfeli

Menü

Variation vom Kürbis

• Kürbis-Chutney | Carpaccio | gebackener Ziegenkäse | Granatapfel

Steinpilzcrèmesuppe | Croutons | Kräutern

Kalbs-Ossobuco | Barolo-Jus | Kartoffelgratin | Schmorgemüse

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern | Zimtglace | Beerenragout | Portwein

CHF 97 / Person

Signature – Sternennacht

Apéro-Snacks

Schinkengipfeli | Käseküchlein

Heisses Marronisüppchen in der Espressotasse serviert

Menü

Variation vom Kürbis

Kürbischutney | Carpaccio | gebackener Ziegenkäse | Granatapfel

Steinpilzcrèmesuppe | Croutons | Kräutern

Zitronensorbet mit Arte No°1 Prosecco

Kalbs-Ossobuco | Barolo-Jus | Kartoffelgratin | Schmorgemüse

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern | Zimtglace | Beerenragout | Portwein

CHF 108 / Person

Weihnachtliche Getränke

Apéro-Getränke – Auf unserer überdachten Winterterrasse

Hausgemachter Glühwein	30 / l
Alkoholfreier Apfelpunsch	28 / l
Arte Spritz (Prosecco Pfirsich Soda)	14.5 / Glas

Weinempfehlung für Classic und Selection-Package

Gerne bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Weine individuell nach Verbrauch oder als Ergänzung im Voraus zu Ihrem Package zu buchen.

ARTE No°1 – Weiss & Rot

55 / Fl (0.75l)

Signature Collection: Tauchen Sie mit uns ein in das Geheimnis unserer Assemblage aus Schweizer Traubensorten.

Der Weisswein vereint Frucht, Frische und Geschmeidigkeit, während der Rotwein mit Tiefe, feiner Würze und weichen Tanninen überzeugt.

Damit haben Sie zwei charaktervolle Begleiter für genussvolle Momente.

Weinempfehlung

Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC
Monte del Frà, Veneto

155 / Fl (1.5l) Magnumflasche
89 / Fl (0.75l)

Ein besonderer Genuss für festliche Anlässe: In der Magnumflasche gereift, entfaltet dieser Ripasso eine beeindruckende Tiefe und Harmonie mit Noten von reifen Kirschen, dunklen Beeren und feiner Würze.

Die Magnumflasche sorgt nicht nur für ein intensiveres Geschmackserlebnis, sondern schafft auch einen echten WOW-Effekt am Tisch – ideal, um Ihren Mitarbeitenden etwas Besonderes zu bieten und gemeinsame Genussmomente stilvoll zu zelebrieren.

Perfekt zum Teilen und ein echtes Highlight für jede Weihnachtsfeier.

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte.

Rahmenprogramme und Upgrades

Gerne organisieren wir für Sie ein persönliches Upgrade, das perfekt zu Ihrem Anlass passt. Wählen Sie aus unseren beliebten Optionen oder lassen Sie uns Ihre individuellen Wünsche wissen – wir beraten Sie gerne.

Individuelle Tischdekoration

ab 40 / Tisch

Liebevoll und mit viel Gespür fürs Detail von unserer Dekofee zusammengestellt. Abgestimmt auf Ihren Anlass, Ihre Farbwelt und die gewünschte Atmosphäre – für ein stimmiges Gesamtbild, das Ihre Gäste begeistert.

Feuerschalen

150 / Abend

Für besonders stimmungsvolle Momente empfehlen wir unsere Feuerschale auf der Terrasse.

Organisieren Sie ein Rahmenprogramm während eines gemütlichen Apéros

Eisstockschiessen

Traditionell, gesellig und ideal als winterlicher Teamwettkampf.

Dauer: ca. 2–3 Stunden

Gruppengrösse: 10–40 Personen

Preis: ab CHF 1'622 pauschal, zzgl. Anreisekosten

Eisschnitzen

Ein kreativer Teamevent mit WOW-Effekt: Ihre Gäste gestalten in kleinen Gruppen eigene Eisskulpturen und erleben dabei Teamwork, Spass und winterliche Atmosphäre. Ideal als aktives Rahmenprogramm vor dem Weihnachtsessen.

Dauer: ca. 2–3 Stunden

Gruppengrösse: 12–80 Personen

Preis: ab CHF 1'557 pauschal, zzgl. Anreisekosten

Hinweis: Details und Verfügbarkeit prüfen wir gerne individuell für Ihren Anlass.

Rakubrennen

Ein kreatives Erlebnis mit bleibender Erinnerung: Beim traditionellen japanischen Rakubrennen gestalten Ihre Gäste eigene Keramikstücke, die anschliessend gebrannt werden. Ein ruhiger, inspirierender Teamevent mit persönlichem Andenken.

Dauer: ca. 2–3 Stunden

Gruppengrösse: 12–70 Personen

Preis: ab CHF 1'244 pauschal, zzgl. Anreisekosten

Hinweis: Details und Verfügbarkeit prüfen wir gerne individuell für Ihren Anlass.

Details und Verfügbarkeit prüfen wir gerne individuell für Ihren Anlass. Weitere Informationen zu den Rahmenprogrammen finden Sie im Anhang.

Allgemeines

Ambiente – Weihnachtszauber über den Tellerrand hinaus

Sie dürfen die herzlich eingerichteten und dezent dekorierten Räumlichkeiten geniessen. Stimmen Sie sich bei Glühwein und winterlicher Atmosphäre auf den Abend ein. Den Apéro können Sie mit kuscheligen Winterfellen und Decken auf der Terrasse geniessen. Das Dinner erwartet Sie anschliessend im Herzen des Hotels, dem Restaurant pure oder unseren Räumlichkeiten. Diese werden herrlich-besinnlich für die Festtage dekoriert.

Weihnachtliche Musik im Hintergrund

Im Hintergrund laufen beliebte Weihnachtslieder, um Ihren Abend festlicher zu gestalten.

Gut zu wissen

Die Auswahl und Bestellung erfolgen ganz individuell nach Ihren Wünschen. Die zum Paket zusätzlich bestellten Getränke werden ganz nach Verbrauch verrechnet.

Für eine exklusive Nutzung unseres Restaurants gilt eine Mindestkonsumation von CHF 9'000. So stellen wir sicher, dass Ihre Weihnachtsfeier in einem stimmigen, privaten Rahmen stattfinden kann.

Unsere Packages sind bereits **ab 10 Personen buchbar**. Gruppen unterhalb der Mindestanzahl empfangen wir sehr gerne im regulären Restaurantbetrieb – eingebettet in eine lebendige, festliche Atmosphäre.

In jedem Fall dürfen Sie sich auf eine genussvolle und stimmungsvolle Weihnachtsfeier bei uns freuen.

FEIERN SIE WEIHNACHTEN DORT, WO GENUSS UNKOMPLIZIERT WIRD.

Sichern Sie sich Ihr Wunschdatum, bevor es vergeben ist.

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste bei uns im Hotel Arte kulinarisch zu begeistern – von der ersten Idee bis zum letzten Genussmoment.

Ihr Hotel Arte



Sven Schmid
Leitung Operations



Jens Lany
Leitung Seminare, Bankette und Events

Kontaktieren Sie uns für Ihre individuelle Offerte. Wir beraten Sie gerne persönlich.

Eisstockschiessen

Zeitaufwand: 2-3h

Anzahl Teilnehmende: 10 bis 40 Personen – grössere Gruppen auf Anfrage

Eisstockschiessen

Erleben auch Sie die Renaissance dieses traditionellen Volkssports! Eisstockschiessen war bereits im 16. Jahrhundert eine beliebte Beschäftigung bei Bauern und Handwerkern. Früher selbstverständlich nur im Winter auf gefrorenen Gewässern möglich, wird heute munter das ganze Jahr auf einer mobilen Kunstbahn gespielt. Die Sportart gehört zum schweizerischen Brauchtum. Eine gewisse Ähnlichkeit mit Curling ist erkennbar, aber Eisstockschiessen hat seinen ganz eigenen Schwerpunkt.

Siegerehrung

Jeder Wettkampf braucht seine Sieger und deshalb wird eine dementsprechende Ehrung nicht fehlen. Die Siegerpräsente würden dabei durch Sie organisiert.

Preise

1 Bahn betreut CHF 1'622 /Pauschal (empfohlen bis ca. 20 Personen)

2 Bahnen betreut CHF 2'487 /Pauschal (empfohlen zwischen 21 und 40 Personen)

Anreisekosten Guides CHF 487 /Pauschal

Inbegriffen Eisstock-Bahn inkl. gesamtem Material, Aufbau und Abbau, Betreuung, Organisation und Reservation

Nicht inbegriffen Getränke, Verpflegung, Siegerpräsente, An-/Abreise der Teilnehmer

Zeitplan (gilt nur als Vorlage zeitlich passen wir uns dem Kundenwunsch an)

14.00 Uhr ca. Anreise des Instructors zum Eventplatz, Aufbauen der Bahn

16.00 Uhr Begrüssung der Gäste, Start Eisstockschiessen mit Betreuung

18.00 Uhr ca. Siegerehrung



Eisschnitzen

Zeitaufwand: 2-3h

Anzahl Teilnehmende: 12 bis ca. 80 Personen

Eisschnitzen der erfrischende, kreative Teamevent

Eisschnitzen ist eine großartige Gelegenheit für kreatives Teamwork, Spass und die Schaffung beeindruckender Skulpturen. Es ist eine herausfordernde Aktivität, die Konzentration, Geduld und Geschicklichkeit erfordert. Das Überwinden dieser Herausforderungen kann die Teammitglieder motivieren und stärken.

Spass im Team ist Ihnen bei diesem Event garantiert

Es schafft eine unterhaltsame Atmosphäre und bietet den Teilnehmern die Möglichkeit, sich auf ungezwungene Weise kennenzulernen und miteinander zu interagieren

Preise:

Gruppenpreis 1 CHF 1'557 /Pauschal bis 12 Personen
CHF 125 /weitere Person

Gruppenpreis 2 CHF 2'380 /Pauschal bis 20 Personen
CHF 108 /weitere Person

Gruppenpreis 3 CHF 3'243 /Pauschal bis 30 Personen
CHF 103 /weitere Person

Gruppenpreis 4 CHF 4'108 /Pauschal bis 40 Personen
CHF 98 /weitere Person

Gruppenpreis 5 CHF 4865 /Pauschal bis 50 Personen
CHF 92 /weitere Person

ab 51 Personen CHF 92 /Person

Anreisekosten Guides CHF 487 /Pauschal bis 40 Personen
CHF 595 ab 41 Personen (Anhänger zusätzlich wegen Gewicht)

Inbegriffen

Eisblöcke klar, Workshop-Leiter, Material Werkzeuge, Schutz-Handschuhe, beleuchtete Arbeitsplattformen, Vorbereitungsarbeiten, Lagerkosten, Reisezeiten Guides

Nicht inbegriffen

Getränke, Verpflegung, An-/Abreise der Teilnehmer

Zeitplan (gilt nur als Vorlage zeitlich passen wir uns dem Kundenwunsch an)

15.30 Uhr ca. Anreise unserer Instrukturen zum Eventplatz, Aufbauen der Eisblöcke
17.00 Uhr Begrüssung der Gäste, kurze Einführung und Instruktionen anschliessend plant und schnitzt Ihr gemeinsam an Euren Kreationen
19.30 Uhr ca. Ende Eisschnitzen, Zeit zum Fotografieren der Skulpturen
anschliessend Verabschiedung von den Guides, Abend nach eigenem Programm



Rakubrennen

Zeitaufwand: 2-3h

Anzahl Teilnehmende: 12 bis 70 Personen

Kreatives Raku Brennen

Entdecken Sie verborgene Talente und stärken Sie den Teamgeist auf einzigartige Weise! Wenn Sie auf der Suche nach einer originellen Idee für Ihren nächsten Firmenevent, Geschäftsapéro oder Ihr Jubiläum sind, bietet Raku Brennen ein kreatives Abenteuer, das Ihre Gäste begeistert und Ihnen zugleich etwas Bleibendes mitgibt. Diese traditionelle japanische Keramiktechnik fasziniert durch ihre unvorhersehbaren Ergebnisse: Die Objekte werden zunächst individuell gestaltet, anschliessend im Brennofen erhitzt und danach in einem spektakulären Prozess abgekühlt, wodurch einzigartige Farben und Texturen entstehen. Jeder Teilnehmer entdeckt dabei seine eigene Gestaltungskraft und erlebt ein kreatives Abenteuer voller Überraschungen. Doch im Mittelpunkt steht nicht nur das Handwerk, sondern vor allem das gemeinsame Schaffen. In lockerer, inspirierender Atmosphäre wird Kreativität freigesetzt, der Teamgeist gestärkt und oft entstehen ganz neue Perspektiven innerhalb der Gruppe.

Preise:

Gruppenpreis 1 CHF 1'244 /Pauschal bis 12 Personen

CHF 98 /weitere Person

Gruppenpreis 2 CHF 1'838 /Pauschal bis 20 Personen

CHF 87 /weitere Person

Gruppenpreis 3 CHF 2'433 /Pauschal bis 30 Personen

CHF 76 /weitere Person

Gruppenpreis 4 CHF 2'811 /Pauschal bis 40 Personen

CHF 65 /weitere Person

ab 50 Personen CHF 65 /Person

Anreisekosten Guides CHF 487 /Pauschal



Inbegriffen gesamtes Material Werkzeug, Öfen, Holz, Farben, 2 Schalen pro Gast, Brennmeister, Vorbereitungsarbeiten, Organisation und Reservationen, Reinigungsarbeiten, Reisezeiten Guides

Nicht inbegriffen Getränke, Verpflegung, An-/Abreise der Teilnehmer, Materialtransport

Zeitplan (gilt nur als Vorlage zeitlich passen wir uns dem Kundenwunsch an)

15.30 Uhr ca. Anreise unserer Instruktorinnen zum Eventplatz, Aufbauen der Eisblöcke

16.00 Uhr Begrüssung der Gäste, kurze Einführung und Instruktionen

anschliessend bemalen die Gäste Ihre Schalen mit kreativen Motiven

anschliessend die ersten Schalen werden gebrannt, wobei hier die Gäste ebenfalls eine aktive Rolle beim Heizen haben. Hier bleibt aber auch genügend Zeit für einen Apéro vorzugsweise direkt beim «Geschehen»

18.30 Uhr ca. Verabschiedung von den Guides, Abend nach eigenem Programm