



GRUYÈRES · SCHWEIZ



LE SAINT GEORGES
GRUYÈRES

Gruppenessen *im Saint Georges*

Im Herzen des mittelalterlichen Städtchens Gruyères

AUSGABE
2026

Ihr Gruppenessen im Saint Georges

Im Herzen des mittelalterlichen Städtchens Gruyères erwarten Sie mehrere exklusiv reservierbare Räumlichkeiten für Gruppenessen, Feiern und Veranstaltungen.

Mehrere Räumlichkeiten

Panoramaveranda, Saint Georges Saal, Poya Saal und Terrasse.

Cocktails & Apéros

Flying Dinner und Empfänge.

Gruppenessen

Für Vereine, Unternehmen, Clubs und organisierte Ausflüge.

Übernachtung

14 Zimmer in unserem Hotel.



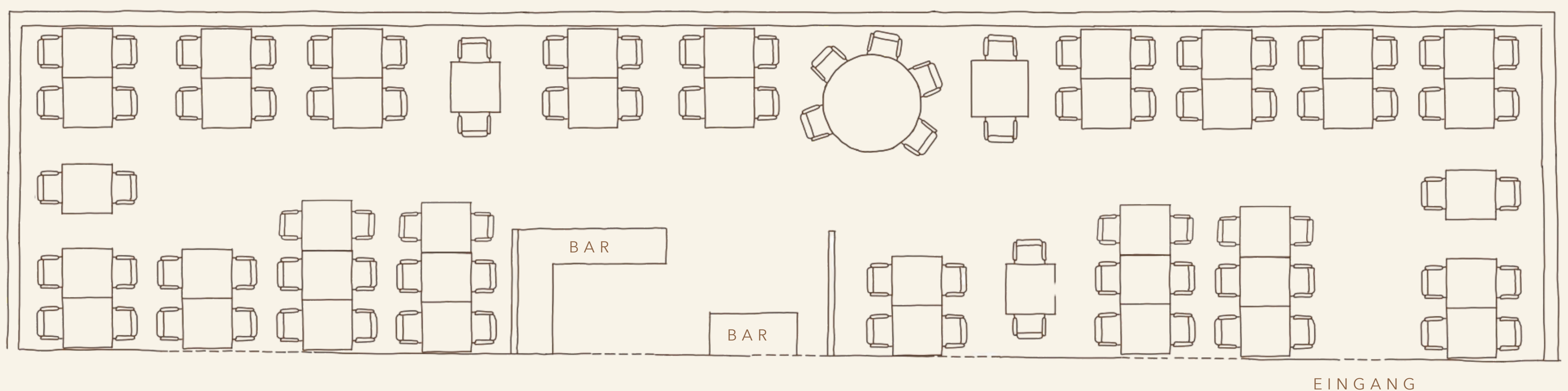
Die Panoramaveranda



Hell und mit Blick auf die Freiburger Voralpen bietet die Veranda ein beeindruckendes Panorama auf die Bergwelt. Modern und zugleich gemütlich gestaltet, ist sie der ideale Rahmen für Gruppenessen zu jeder Jahreszeit.

Saalplan

Bis zu 90 Personen
(114 Personen zusammen mit dem Poya Saal)



Der Saint Georges Saal



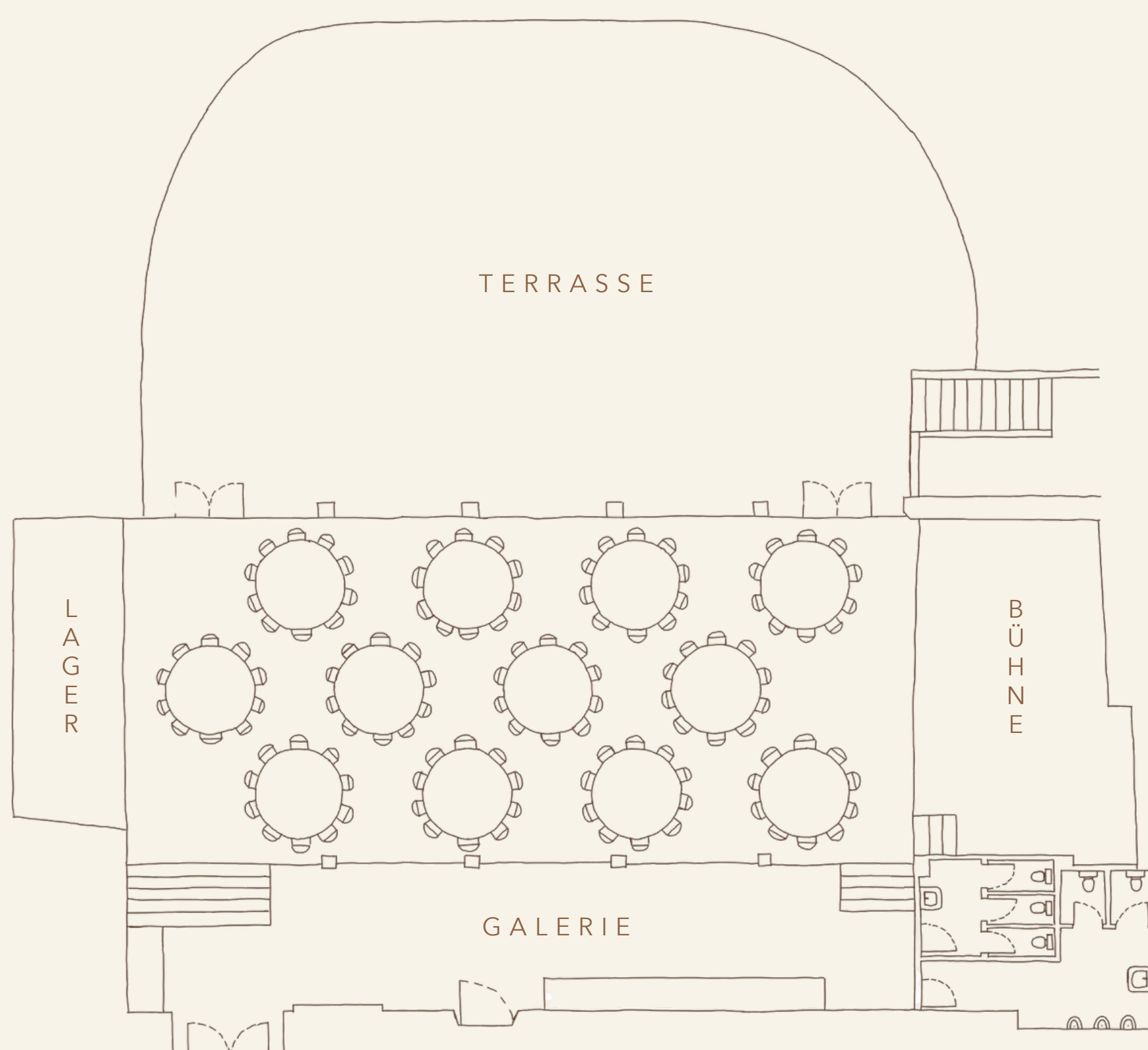
Unsere grosszügige Veranstaltungsfläche mit direktem Zugang zur Panoramaterrasse und Blick auf das Schloss Gruyères sowie die Freiburger Voralpen bietet den idealen Rahmen für Ihre Feiern.

Hell und einladend gestaltet, öffnet sich der Saal direkt zur Terrasse und passt sich ganz Ihren Wünschen und dem Ablauf Ihrer Veranstaltung an.

- 120 Personen an runden Tischen
- 200 Personen stehend (Flying Dinner)
- 160 Personen an rechteckigen Tischen

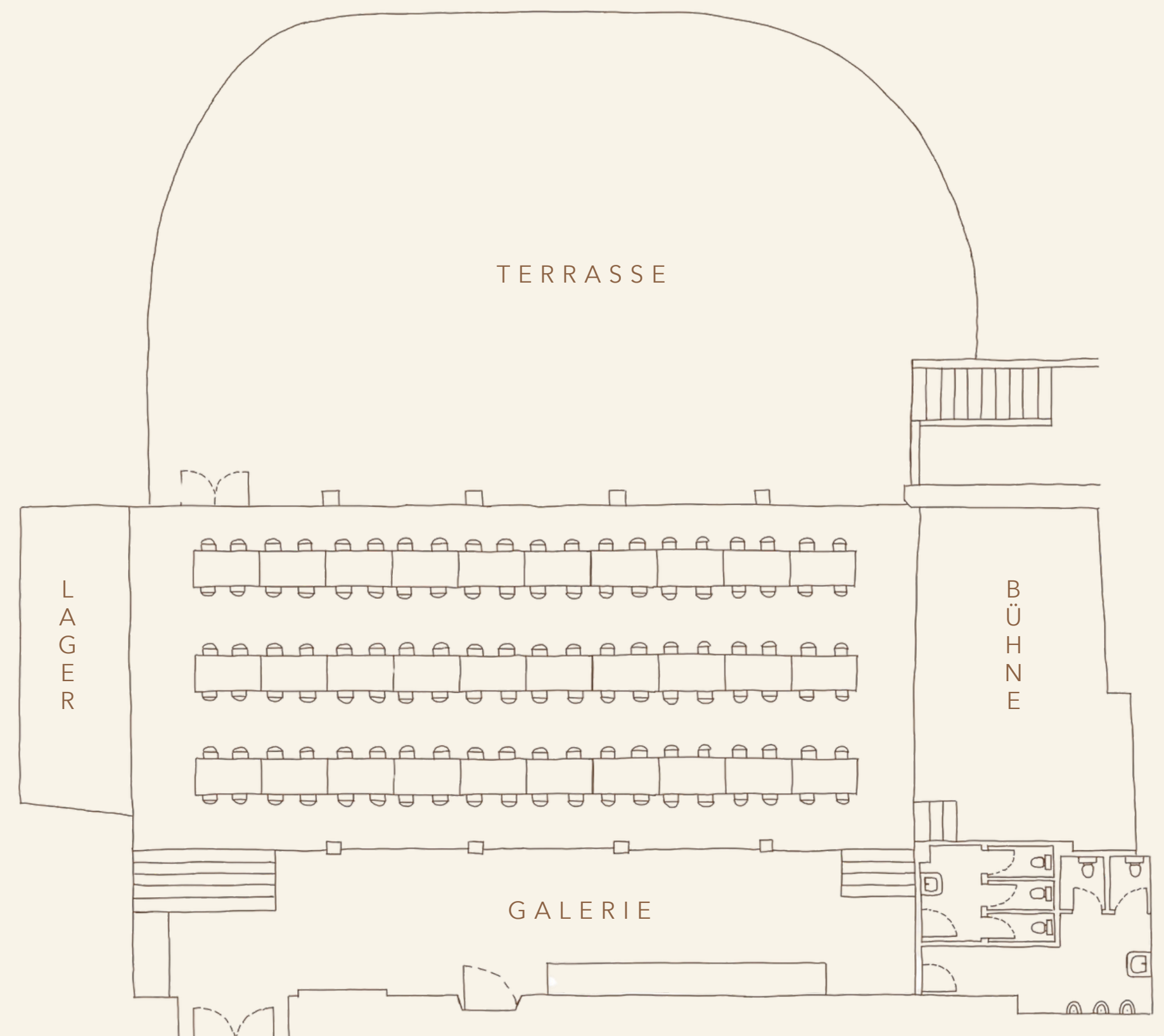
Saalpläne

Runde Tische
180 cm



Bis zu 120 Personen

Rechteckige Tische
80 x 140 cm



Bis zu 160 Personen

Mietpreise für den Saal *inklusive Terrasse*

Tagesmiete

CHF 800.-

Halbtagesmiete

CHF 400.-

Ab 40 Personen entfällt die Saalmiete bei einem Mindestkonsum von CHF 40.- pro Person.

Der Poya Saal

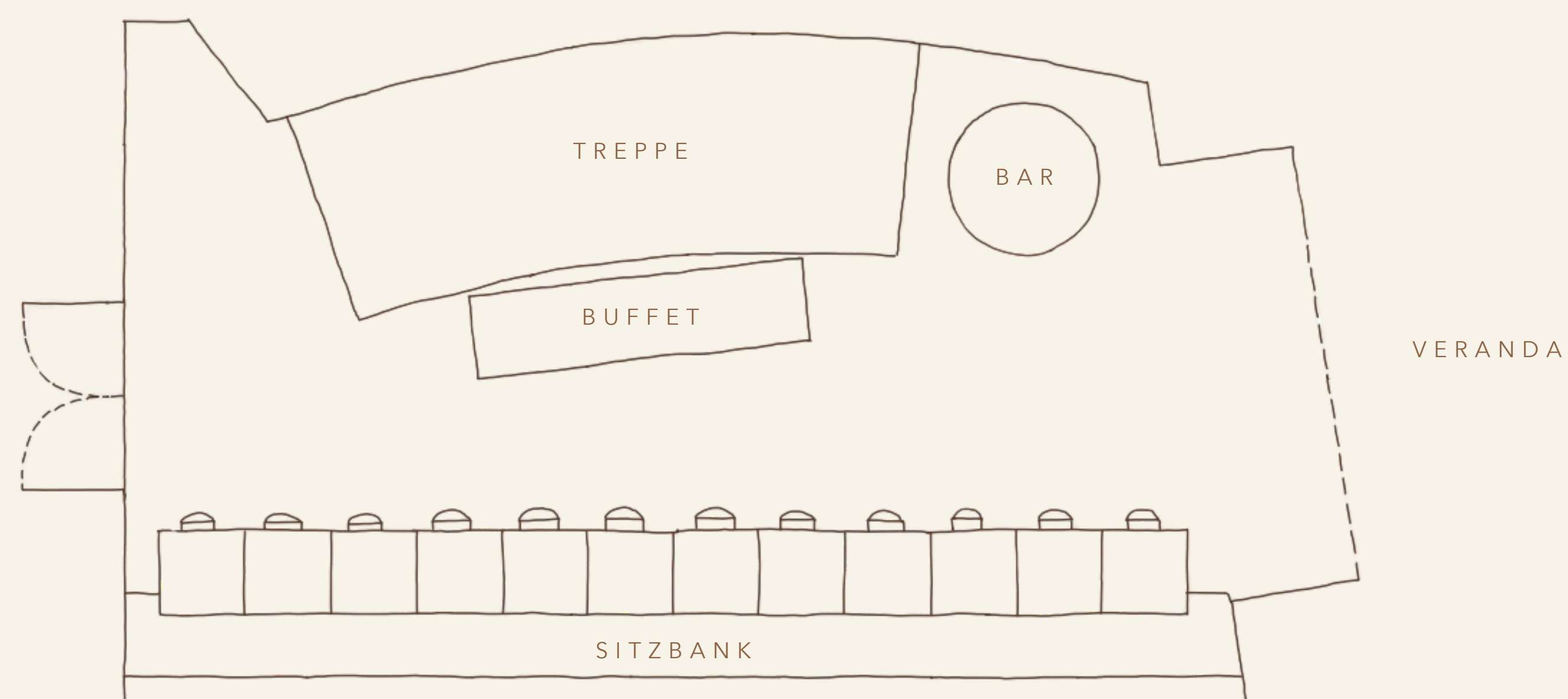


Der Poya Saal öffnet sich über Schiebetüren zur Veranda und wird von einer eindrucksvollen Poya-Malerei geschmückt, die sich über die gesamte Wand erstreckt – ideal für Gruppenessen und Feiern jeder Art.

Ganz nach Wunsch lässt sich der Saal geschlossen halten, um die Intimität eines Familienessens oder einer Geburtstagsfeier zu bewahren, oder zur Veranda hin öffnen, um auch grössere Empfänge auszurichten.

- 24 Personen an rechteckigen Tischen
- 35 Personen stehend (Flying Dinner)

Saalplan



24 Personen



Die Saint Georges Terrasse



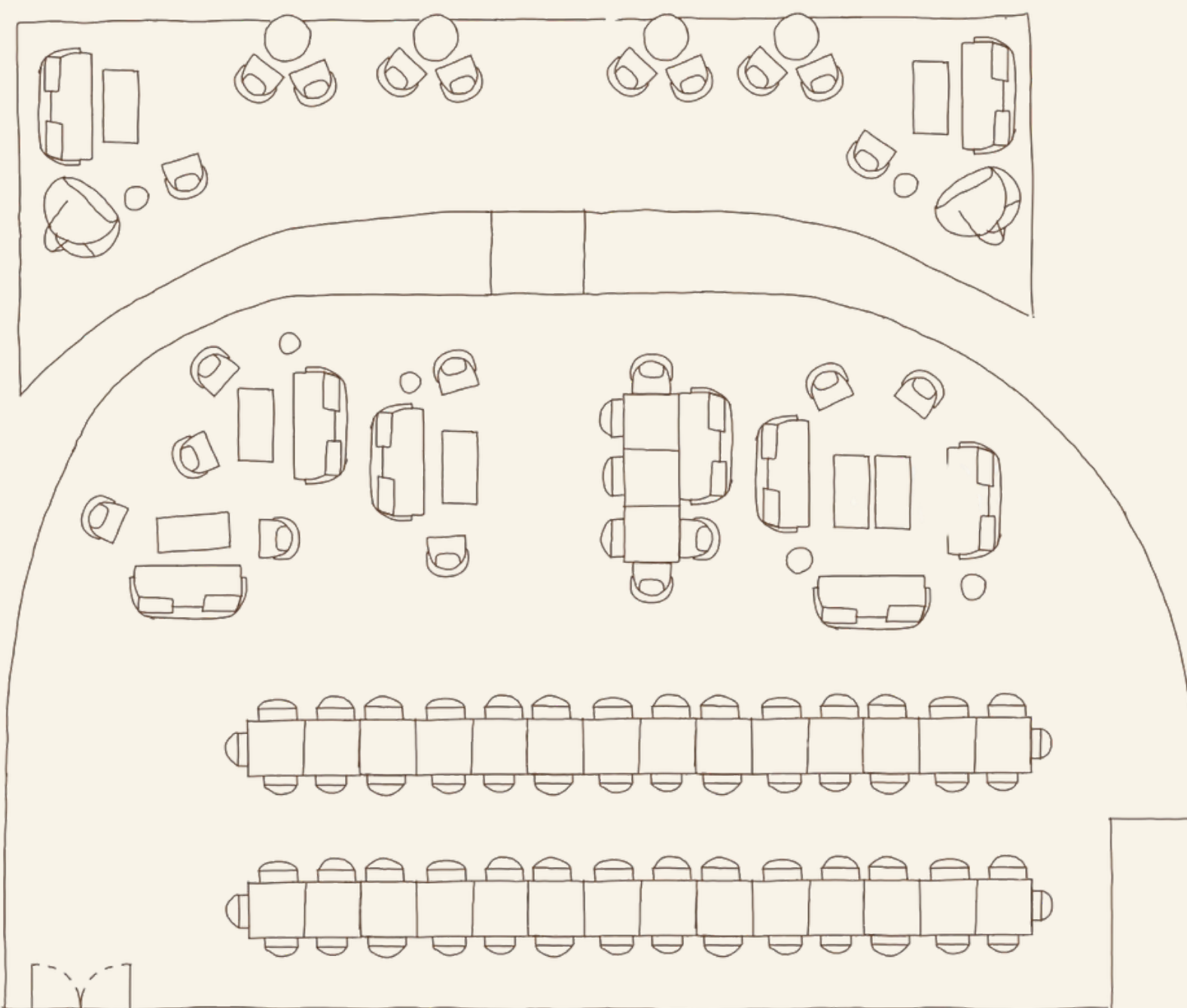
Direkt an den Saint Georges Saal angeschlossen, bietet unsere Panoramaterrasse den perfekten Rahmen für Feierlichkeiten unter freiem Himmel.

Ganz nach Ihren Wünschen verwandelt sie sich in ein Flying Dinner mit stilvollem Lounge-Bereich oder festliche Tische unter freiem Himmel. Mitten im Herzen von Greyerz und dennoch vollkommen privat, schenkt sie Ihnen und Ihren Gästen einen exklusiven Rahmen für unvergessliche Momente.

- 45 Personen in Lounge-Bestuhlung
- 180 Personen stehend, Flying Dinner
- 144 Personen bei einer freien Trauung
- 60 Personen an rechteckigen Tischen

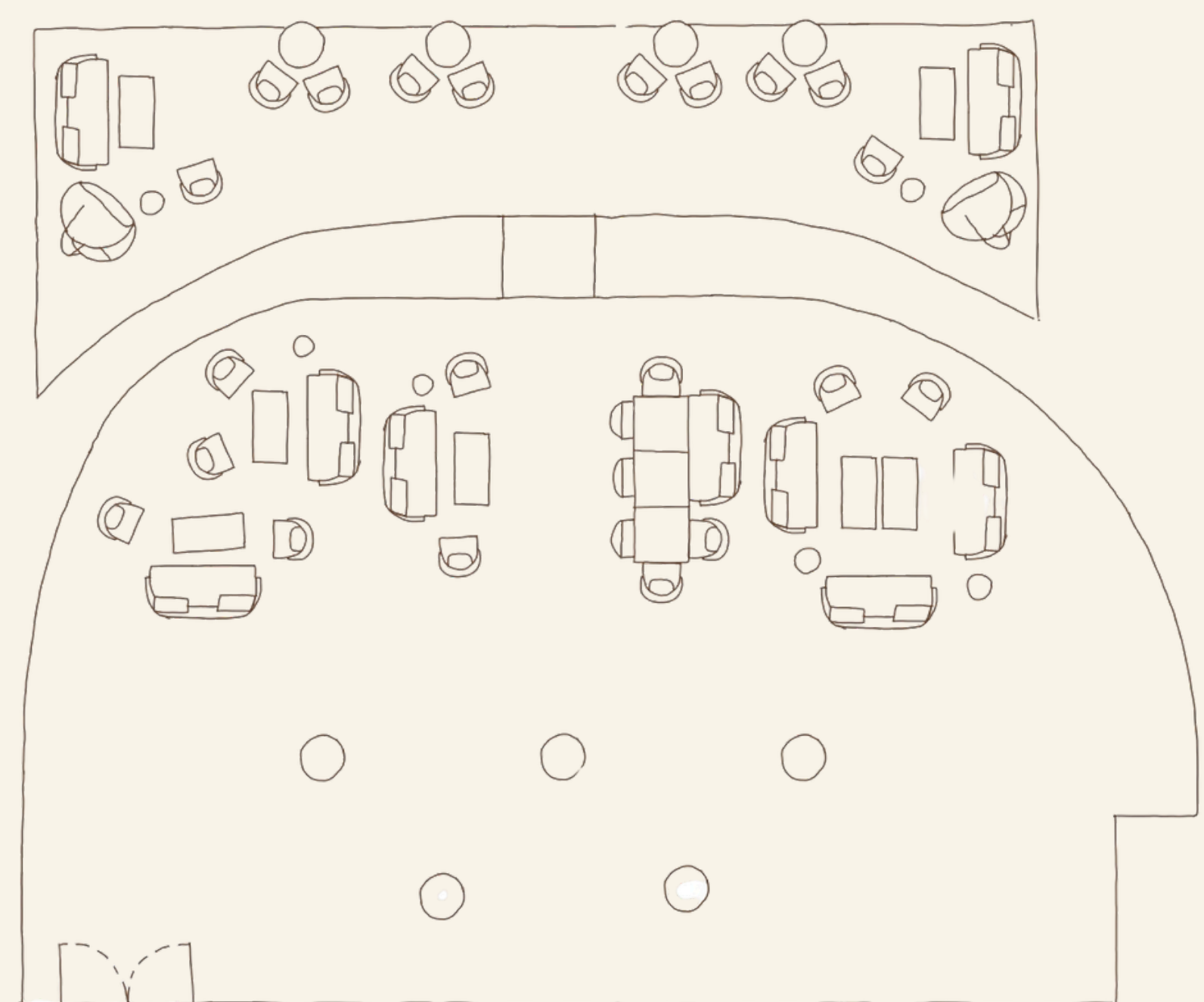
Terrassenpläne

Bankett bis zu 60 Personen



SAINT GEORGES SALL

Flying Dinner bis zu 180 Personen



SAINT GEORGES SALL



Flying Dinner

Mehrere Angebote zur Auswahl.

Eine Auswahl an Käse- und Charcuterie-Spezialitäten, Blätterteiggebäck, Canapés und Gemüsesticks.

Jedes Angebot kann nach Ihren Wünschen individuell zusammengestellt werden.

Cocktail Gruyérien

8 Stück pro Person CHF 19.-

Käseauswahl
Charcuterie-Auswahl
1 Delice, 2 Blätterteiggebäcke
Gemüsesticks mit Dips

10 Stück pro Person CHF 22.-

Käseauswahl
Charcuterie-Auswahl
2 Delices, 3 Blätterteiggebäcke
Gemüsesticks mit Dips

Cocktail du Château

10 Stück pro Person CHF 25.-

Käseauswahl
Charcuterie-Auswahl
1 Delice, 2 Blätterteiggebäcke, 2 Canapés
1 Verrine oder Löffelhäppchen nach Wahl
Gemüsesticks mit Dips

14 Stück pro Person CHF 28.-

Käseauswahl
Charcuterie-Auswahl
2 Delices, 2 Blätterteiggebäcke, 2 Canapés
2 Verrines oder Löffelhäppchen nach Wahl
Gemüsesticks mit Dips

Cheeseballs

4 Stück CHF 16.-



Menüs

Gruppenessen

Bis zu 29 Personen können maximal zwei verschiedene Menüs gewählt werden. Ab 30 Personen gilt ein einheitliches Menü für die gesamte Gruppe.

Menü 1

CHF 45.-

Gemischter Salat

Pizza nach Wahl
Siehe Pizzaauswahl unten.

Meringues mit Greyerzer Doppelrahm

Menü 2

CHF 45.-

Gemischter Salat

Käseschnitte oder Käserösti

Meringues mit Greyerzer Doppelrahm

Pizzaauswahl

Menü 1

Margherita

Mozzarella, Oregano, Basilikum

Hawaii

Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano

Vegetarisch

Mozzarella, Champignons, Cherrytomaten, Paprika, Zwiebeln

Moléson

Mozzarella, Baumnüsse, Ziegenkäse, Honig, Rucola, Oregano

Reine

Mozzarella, Oregano, Schinken, Champignons

Saint Georges

Mozzarella, Greyerzer AOP, Speck, Ziegenkäse, Honig, Oregano

Tonno

Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln, Oliven, Oregano



Menüs

Gruppenessen

Bis zu 29 Personen können maximal zwei verschiedene Menüs gewählt werden. Ab 30 Personen gilt ein einheitliches Menü für die gesamte Gruppe.

Menü 3

CHF 45.-

Grüner Salat

Macaronis du chalet

Zitronentörtchen

Menü 4

CHF 45.-

Gemischter Salat

Tagliatelle Napoli oder Bolognese

Meringues mit Greyerzer Doppelrahm

Menü 5

CHF 48.-

Gemischter Salat

Moitié-Moitié-Fondue mit Brot und Kartoffeln

Meringues mit Greyerzer Doppelrahm

Menü 6

CHF 56.-

Ziegenkäse im Filoteig

Pouletbrust im Blätterteig

Zitronentörtchen



Menüs

Gruppenessen

Bis zu 29 Personen können maximal zwei verschiedene Menüs gewählt werden. Ab 30 Personen gilt ein einheitliches Menü für die gesamte Gruppe.

Menü 7

CHF 69.-

Warmer Ziegenkäsesalat

Rindfleisch Bourguignon mit Kartoffeln in der Schale

Meringues mit Greyerzer Doppelrahm

Menü 8

CHF 69.-

Pilzpastete im Blätterteig

Knuspriges Fischfilet mit Beurre-blanc-Sauce

Zitronentörtchen

Menü 9

CHF 69.-

Riesencrevettenspiess mit Orangenreduktion

Knusprige Entenbrust auf Apfelbett, Kartoffelstock und Gemüse

Tarte tatin

Menü 10

CHF 85.-

Lachstartar

Steinpilzcremesuppe

Rindsfilet an Portweinsauce, Kartoffelstock und Gemüse

Meringues mit Heidelbeeren und Greyerzer Doppelrahm



Weinauswahl

Weissweine

Flaschen 75 cl

FREIBURG - SCHWEIZ

Vully Chasselas – Cave Simonet, Môtier <i>Chasselas · Vully AOC</i>	41.–
--	------

WAADT - SCHWEIZ

Réserve du Château de Gruyères – St-Saphorin <i>Chasselas · Lavaux AOC</i>	52.–
Untitled No. 03 – Domaine Les Dryades <i>Chasselas · St-Saphorin Grand Cru</i>	62.–

WALLIS - SCHWEIZ

Fendant sans Culotte – Charles Bonvin <i>Chasselas · Valais AOC</i>	36.–
Dahu Blanc – Les Celliers de Sion <i>Petite Arvine, Muscat</i>	43.–
Réserve des Administrateurs – Cave St-Pierre <i>Johannisberg · Chamoson · Valais AOC</i>	46.–
Primus Classicus – Petite Arvine <i>Petite Arvine · Valais AOC</i>	52.–
Nez Noir – Domaines Rouvinez <i>Petite Arvine · Valais AOC</i>	55.–
Amigne de Vétroz – Charles Bonvin <i>Amigne · Valais AOC</i>	64.–
Heida Les Fleurs – Domaines Rouvinez <i>Savagnin · Valais AOC</i>	70.–

BURGUND - FRANKREICH

Chablis 1 ^{er} Cru Vaillons – Domaine Fourrey <i>Chardonnay · Chablis Premier Cru AOC</i>	72.–
---	------

LOIRE - FRANKREICH

Réserve aux Clefs d'Or – Bruno & Thierry Prieur <i>Sauvignon Blanc · Sancerre AOC</i>	49.–
--	------

PIEMONTE - ITALIEN

Bujet – Franco Conterno <i>Chardonnay · Langhe DOC</i>	49.–
---	------

Rotweine

FREIBURG - SCHWEIZ

Les 3 Grappes – Cave et Domaine du Petit Château <i>Garanoir, Gamaret, Pinot Noir · Vully AOC</i>	52.–
Grivevin – La Cave de Cheyres <i>Gamaret, Galotta, Garanoir · Cheyres AOC</i>	53.–

Rotweine

Flaschen 75 cl

WAADT - SCHWEIZ

Réserve du Château de Gruyères - St-Saphorin	62.–
<i>Gamay, Gamaret, Galotta · Lavaux AOC</i>	

WALLIS - SCHWEIZ

Dahu Noir - Les Celliers de Sion	43.–
<i>Pinot Noir, Syrah, Merlot</i>	
Clos du Château - Charles Bonvin	48.–
<i>Pinot Noir, Merlot · Valais AOC</i>	
Primus Classicus - Cornalin	52.–
<i>Cornalin · Valais AOC</i>	
Nez Noir Bio - Domaines Rouvinez	55.–
<i>Merlot, Syrah, Gamaret · Valais AOC</i>	
Château Lichten - Domaines Rouvinez	70.–
<i>Cornalin, Humagne Rouge, Syrah · Valais AOC</i>	

LANGUEDOC - FRANKREICH

L'Air de Rien - Domaine Lignères-Lathenay	34.–
<i>Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan · Minervois AOP</i>	

BORDEAUX - FRANKREICH

La Demoiselle de Sociando-Mallet	75.–
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc · Haut-Médoc AOP</i>	

ABRUZZEN - ITALIEN

Montepulciano d'Abruzzo - Collefrisio	48.–
<i>Montepulciano · Montepulciano d'Abruzzo DOC</i>	
Passatella Sticca	52.–
<i>Montepulciano</i>	

Roséweine

PROVENCE - FRANKREICH

Petite Raphaëlle - Domaine Terres Destel	62.–
<i>Cinsault, Grenache, Mourvèdre · Côtes de Provence AOP</i>	
Minuty Prestige - Château Minuty	84.–
<i>Grenache, Syrah, Rolle, Cinsault · Côtes de Provence AOP</i>	

SIZILIEN - ITALIEN

T.V.B. Ti Voglio Bere - VinB	59.–
<i>Nero d'Avola · Terre Siciliane IGT</i>	

Getränkepauschalen

Die Pauschalen gelten ausschliesslich während des Essens und pro Person.

Ausserhalb der Getränkepauschalen sind Mineralwasser, Softdrinks und Kaffee à la carte erhältlich.

KLASSISCH CHF 16.- pro Person Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure unbegrenzt Kaffee und Tee unbegrenzt	SOFTDRINK CHF 16.- pro Person Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure unbegrenzt Coca-Cola, Nestea Zitrone und Limonade unbegrenzt	ALLES CHF 19.- pro Person Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure unbegrenzt Coca-Cola, Nestea Zitrone und Limonade unbegrenzt Kaffee und Tee unbegrenzt
---	---	---

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure 75 cl	10.-
Coca-Cola, Nestea, limonade 1,5 L	19.-
Kaffee · Espresso pro Tasse	4.90
Tee pro Tasse	6.-
Red Bull 24 Dosen	100.-

Schaumwein & Champagner

Prosecco De Stefani 75 cl	49.-
Laurent-Perrier Brut 75 cl	110.-

Bier

Cardinal Lager vom Fass 20 L	260.-
Alkoholfreies Bier 33 cl	6.-
Corona 33 cl	8.-
Schneider Weisse 33 cl	7.-
Fou du Roi, Blond, Weiss oder Amber 33 cl	9.-

Spirituosen & Cocktails

Aperitifs 1 L

Campari	90.-
Martini Bianco & Rosso	70.-
Suze	70.-

Gin 70 cl

Bombay Sapphire	90.-
Hendrick's	130.-

Vodka 70 cl

Smirnoff	90.-
Grey Goose	140.-
Belvedere	140.-

Rhum 70 cl

Havana Club Blanc · 3 Jahre	90.-
Bacardi	90.-
Zacapa · 23 Jahre	170.-

Whisky 70 cl

Johnnie Walker Red	90.-
Jameson	100.-
Jack Daniel's	100.-
Chivas · 12 Jahre	130.-
Chivas · 18 Jahre	220.-
Glenmorangie Nectar d'Or	170.-

Cognac 70 cl

Rémy Martin VSOP	190.-
Rémy Martin Royal	220.-

Schnäpse 70 cl

Framboise	140.-
Abricot	140.-
Williamine	140.-
Kirsch	140.-
Génépi d'Anniviers	120.-
Grappa Fior di Vite	110.-

Aperol Spritz Brunnen

CHF 60.— pro Liter

Ca. 5 Aperol Spritz pro Liter

Mojito Brunnen

CHF 72.- pro Liter

Ca. 6 Mojitos pro Liter

Optionale Dienstleistungen

Beamer & Leinwand	130.-	Ambientescheinwerfer	20.- <i>pro Scheinwerfer</i>
Integriertes Audiosystem <i>Mikrofon & Lautsprecher</i>	350.-		140.- <i>Set mit 8 Scheinwerfern</i>
Korkengeld	30.- <i>pro Flasche Wein 70-75 cl</i> 40.- <i>pro Flasche Champagner 70-75 cl</i> 50.- <i>pro Flasche Spirituosen 70-75 cl</i>	Servicepersonal · 00.00 bis 03.00 Uhr	45.- <i>pro Stunde und pro Servicekraft</i> 10 bis 20 Gäste: 2 Servicekräfte 21 bis 40 Gäste: 3 Servicekräfte 41 bis 60 Gäste: 4 Servicekräfte 61 bis 80 Gäste: 5 Servicekräfte Ab 81 Gästen: 6 Servicekräfte
Bewilligung bis 03.00 Uhr	35.-		



Zimmer

Im Le Saint Georges

14 HOTELZIMMER	33 GÄSTE <i>Im Hotel Le Saint Georges</i>	Bis zu 133 GÄSTE <i>mit unseren Partnerhotels im Dorf</i>
-------------------	---	---



Unsere Zimmerkategorien

14 ZIMMER · 33 PERSONEN

9	Doppelzimmer Für bis zu 2 Gäste pro Zimmer, eines der Zimmer bietet Platz für eine dritte Person	● DORFBlick
1	Deluxe Doppelzimmer Für bis zu 2 Gäste pro Zimmer	● BERGBlick
2	Junior Suiten Für bis zu 3 Gäste pro Suite	● BERGBlick
1	Familienzimmer Für bis zu 3 Gäste pro Zimmer	● DORFBlick
1	Deluxe Familienzimmer Für bis zu 3 Gäste pro Zimmer	● BERGBlick



Planen wir Ihre Veranstaltung gemeinsam

Für eine Angebotsanfrage, eine Besichtigung unserer Räumlichkeiten oder bei Fragen zu Ihrer Veranstaltung steht Ihnen unser Team jederzeit gerne zur Verfügung.

TELEFON

+41 26 921 83 00

WEBSITE

www.lesaintgeorges.ch

E-MAIL

info@lesaintgeorges.ch

ADRESSE

Rue du Bourg 22, 1663 Gruyères, Schweiz

LE SAINT GEORGES
GRUYÈRES