

PartHEY

love and joy

hey

PartHEYS die man nicht vergisst!

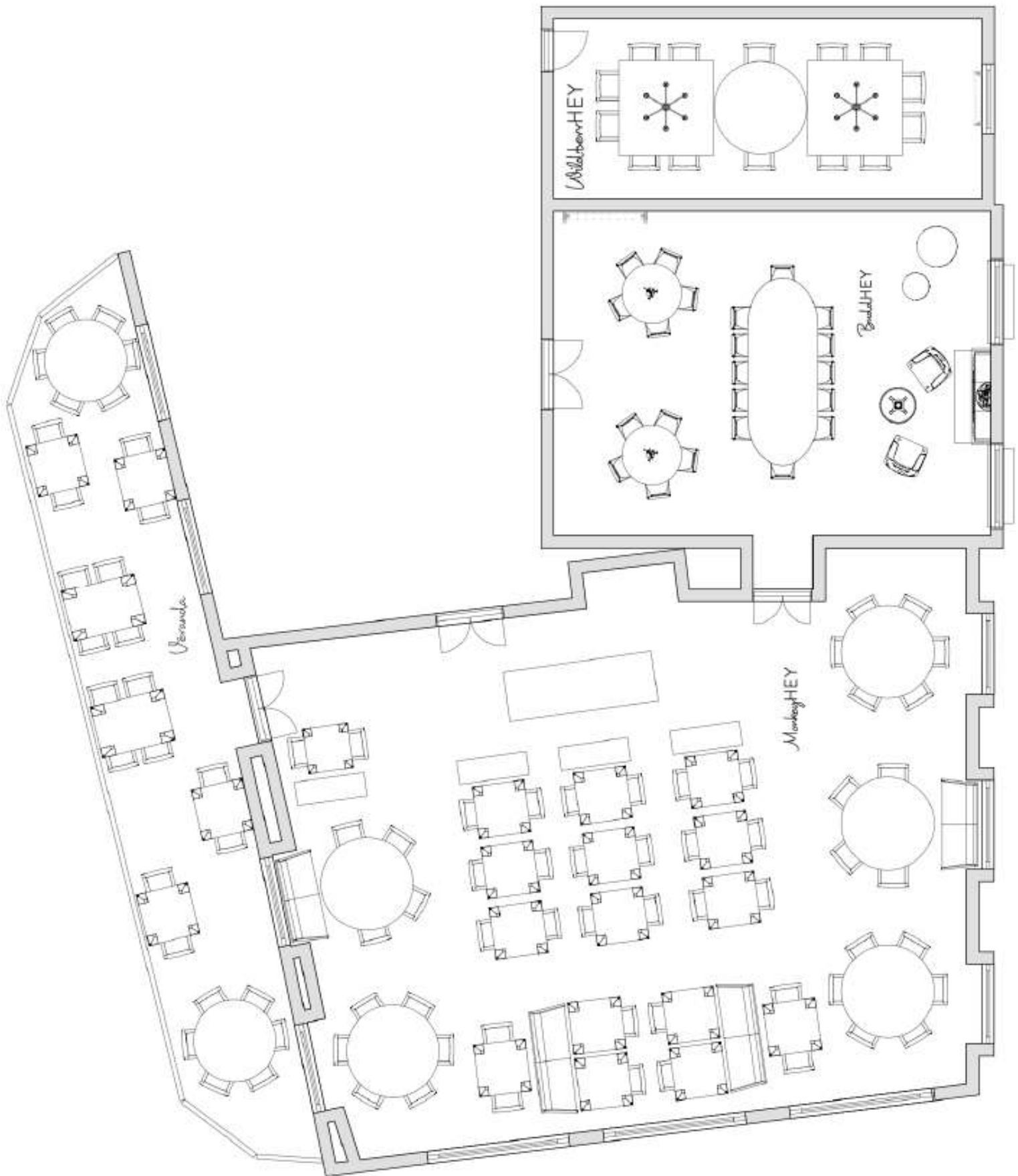
Coole PartHEYS, an die sich jeder gern zurückerinnert!
Ganz gleich, ob Hochzeit, Geburtstag, Taufe
oder ein Firmenevent - es gibt viele Gründe um zu feiern.

Feiern ist im Prinzip unsere Berufung.
Du kannst deine Planung also beruhigt uns überlassen.

Hier findest du die wichtigsten Tipps rund um deine Veranstaltung.



HEY Gallery



WildberrHEY

Ist unser "Bijou" für den besonderen Anlass im kleinen Kreis. Durch seine elegante Beerenfarbe und seine goldenen Kronleuchter, kommt er vor allem bei den Ladys ausgesprochen gut an.

Hier feiern wir am liebsten Geburtstage, Muttertage, gemütliche Afternoon Tea's, Bachelorette- oder Bachelor-Anlässe, Taufen und Produktpräsentationen für Kosmetika für maximal 14 Personen.

Im WildberrHEY servieren wir:

- Geseztes Dinner
- Sharing Dishes



BuddHEY

Ist die etwas andere Badi in der du mit deinen Buddy's einen coolen Event im "HEY-Style" feierst. Ein eleganter und gleichzeitig frecher Raum in dem sich jeder wohl fühlt. Eben gar nicht kühl.

Hier feiern wir am liebsten Geburtstage, Cocktail-Partys, Bachelor- und Bachelorette-Anlässe, Hochzeiten, Taufen, Konfirmationen, Kommunionen und Firmen-Events bis maximal 25 Personen.

Auch Fotoshootings fanden bereits einige statt.

Im BuddHEY servieren wir:

- Gesetztes Dinner
- Sharing Dishes
- Buffets, ab 20 Personen

bei zusätzlicher Buchung WildberrHEY

- Cocktail-Party



MonkHEY

Ist unsere Location, wenn deine Party etwas grösser wird. Seine intensiven Farben verleihen jedem Dinner-Event einen unvergleichlichen, glamourösen Rahmen. Die aufgelockerte Sitzordnung und unser modernes Table Top sorgen für eine ungezwungene Atmosphäre. Highlight dieses Raumes ist seine Veranda, sowie die Verbindung zum angrenzenden BuddHEY.

So können verschiedene Zonen für einen DJ oder eine "Open Bar" geschaffen werden.

Hier feiern wir am liebsten Geburtstage, Hochzeiten, Firmen-Events und Cocktail-Partys bis maximal 100 Personen.

Im MonkHEY servieren wir:

- Gesetztes Dinner
- Sharing Dishes
- Buffets
- Food Stations
- Cocktail-Partys
- Oder alles zusammen



Papi's Fünfzigste Geburi

Du, was wei mr itz mache ä Vater's Geburi? Äs soll scho chly öpis spezielles si... Ig ha dänkt mir chönte mitem THE HEY HOTEL luege, die hei so cooli privati Spiissäali.

Aber sones längwiligs z'Nacht u dr ganz Abe umehocke chas ja ou nid si – 50gi i schliesslich z'nöie 40gi!

Aber sicher ou nid dr ganz Abe stah, dänk ä Grosseltere u Tante Bea mit ihrem früschi operierte Hüftglänk.

Ja, äs soll für alli stimme, houptsach unkompliziert und locker.

Meinsch de nume äs Apéro?

Nei, öpis z'Ässe wär scho guet. U stell dr vor, süsch isch dr Götti Franz scho beduslet bevor's richtig los geht.

Haha, ja da hesch rächt :-)
Wei mr de eifach äs chlyses Buffet mache, de cha jede näh, was ihn gluschtet?!

Uff, bitte kei Schlacht am Buffet, finde ig nid so gmüetlich. Söll doch jede bstelle, was är gärn hät.

Das geit doch viel z'lang, mir wei ja ou nid dr ganz Abe nume ässe. Wie wärs mit äs paar Platte ufe Tisch, de chöi alli chly schnouse.

Das isch ä gueti Idee! Du aber chly Musik und Unterhaltig wär scho no cool oder?

Ou ja, äs hätte sicher alli Freud, we no chly öpis geit. We mr ä Zouberer sueche oder sone Alleinunterhalter?

Mum, nei! Das isch ja voll oldschool! Ä DJ wär dr Hammer, de chöi mr alli no chly z'Tanzbei schwinge (ok ussert Tante Frida).

Also guet, de due ig mitem THE HEY HOTEL luege u du überleisch dr no, was mir itz wie schänke...

Dr Vater het doch scho immer mal wölle ga Fallschirm springe!!! Interlaken isch prädeschtiniert für das :-)

Du hesch immer die beste Idee! Perfekt, Jasmin! Duesch du dr Gutschiin organisiere u de gäbe mr alli öpis dra?

DEAL Mum – Fröie mi itz scho uf sis Gsicht!!

FunkHEY

Apéro FLYING

Hummus mit Gemüsesticks und Pita

-

Alpkäse mit Feigen, Nüssen und Honig

-

Strudelhäppli mit Rindfleisch und Gurkenjoghurt

4-Gang Dinner

Burrata mit gebratenem Steinobst,
Rohschinken, bunten Cherrytomaten,
Salatblätter und Kräuteröl

-

Miso-Sriracha mariniertes Royal-Zanderfilet
auf lauwarmen Belugalinsen
mit Avocadosalsa und Sprossen

-

Saftiges Bierschweinnierstück
mit Portweinjus und Morcheln,
baked Süsskartoffeln mit Kräutersauerrahm,
saisonales grünes Gemüse mit Hanfsamen

Dessert zum Sharen oder als Buffet

Parfait "Fee verte" mit schwarzer Schokolade
Mohncake mit Cassis-Zwetschgen und Dopplerahm
Mostcreme mit Haselnuss-Chaispicestreusel.

CHF 120 pro Person,
buchbar ab 25 bis maximal 105 Personen

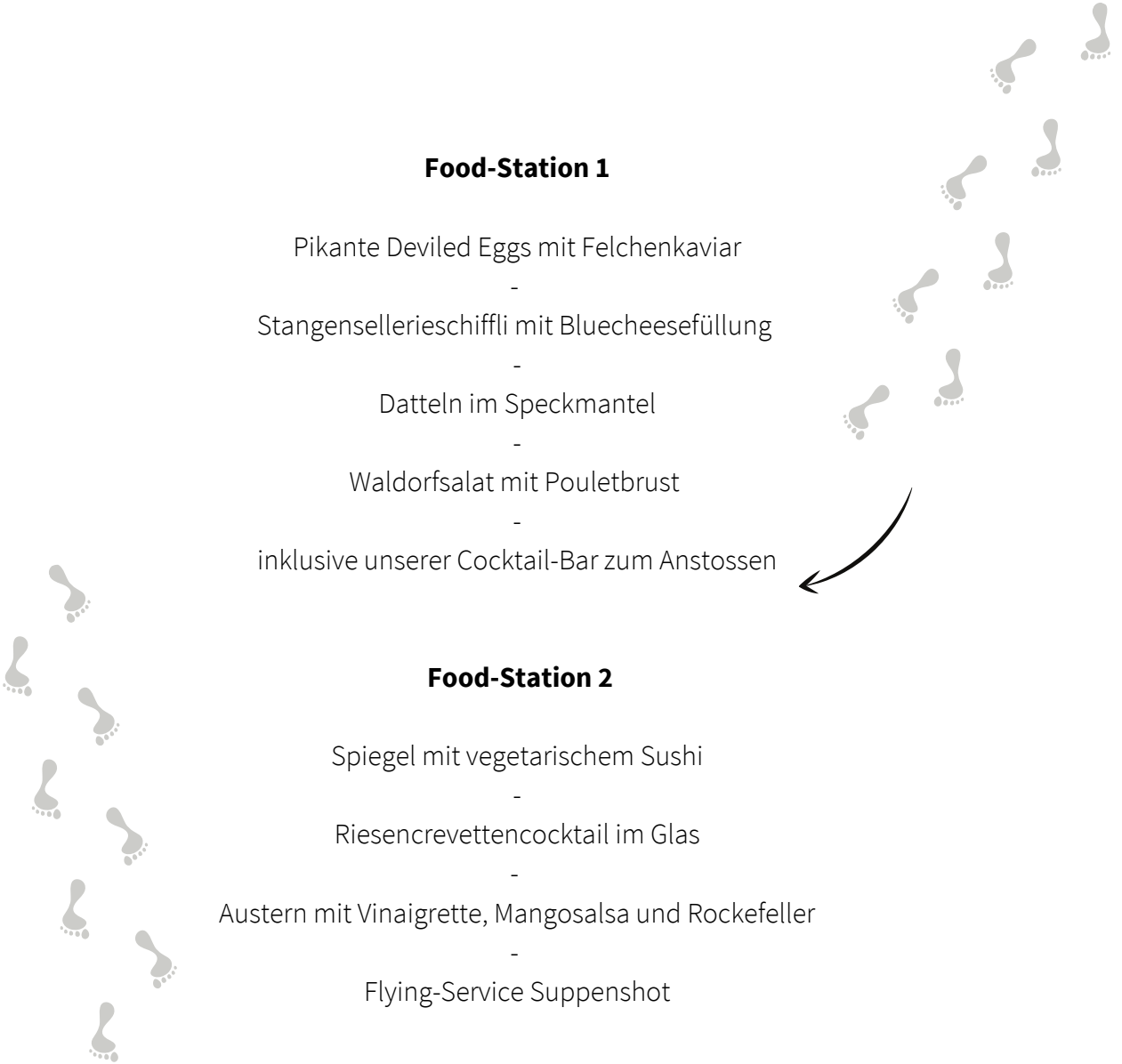
CrazHEY

Food-Station 1

Pikante Deviled Eggs mit Felchenkaviar
-
Stangensellerieschiffli mit Bluecheesefüllung
-
Datteln im Speckmantel
-
Waldorfsalat mit Pouletbrust
-
inklusive unserer Cocktail-Bar zum Anstossen

Food-Station 2

Spiegel mit vegetarischem Sushi
-
Riesencrevettencocktail im Glas
-
Austern mit Vinaigrette, Mangosalsa und Rockefeller
-
Flying-Service Suppenhot



Food-Station 3

Entenbrust mit Orange und Cranberry

-

Pommes Duchesses Ringe

-

Caesarsalat

-

Roastbeef mit Bernaise-Sauce

-

Karamellierte Süsskartoffel

Food-Station 4

Windbeutel mit Chantily

-

Cheesecake im Glas

.

Upsidedown Ananaskuchen

.

Arran Gold

Whisky-Ice-Cream mit Streusel

.

Berrytrifle-Cake

CHF 180 pro Person,
buchbar ab 75 bis maximal 105 Personen

Alle Preise sind in CHF und inklusive MwSt.

Pimp my PartHEY

Cupcakes
CHF 5.5 pro Person

Candy-Bar
CHF 15 pro Person

Zuckerwatte
CHF 6 pro Person



Cocktailbar
Preis nach Verbrauch

DJ
Preis auf Anfrage

Chäsplättli
CHF 15 pro Person

