

Geschätzte Freienhof – Gäste

Wir danken ihnen für Ihr Interesse an unserem Freienhof. Vom Familienfest bis zum Firmenessen – für alles sind wir gerne Ihre Gastgeber! Geniessen Sie qualitativ hochwertige Produkte aus Küche und Keller, die Ihnen von unseren Servicemitarbeitern freundlich und zuvorkommend serviert werden.

Im Hotel/Restaurant Freienhof stehen Ihnen **vielfältige Räumlichkeiten** zur Verfügung, ideal für Ihren Anlass...

Aarestube	Das elegante und unterteilbare Restaurant bis maximal 90 Personen
Kyburgsaal	Eleganter Bankettsaal, unterteilbar, bis 120 Personen
Plenarsaal	Der Saal mit grossartiger Fensterfront, ideal für Gesellschaften ab 80 bis 250 Personen
Restaurant Freienhof	Das stilvolle Thuner Restaurant, geeignet für kleinere Gesellschaften, die sich durch das lebhaftes Kommen und Gehen anderer Gäste nicht gestört fühlen.

Benötigen Sie für Ihre Gäste eine **Übernachtungsmöglichkeit**?

Unser ****- Hotel verfügt über 66 moderne und mit Komfort ausgestattete Zimmer, welche absolut ruhig und idyllisch auf der Aare-Halbinsel gelegen sind.

Wussten Sie, dass wir auch einen **Partyservice** anbieten? Unsere Infrastruktur lässt es zu beliefern, wo immer Sie möchten: bei Ihnen zu Hause, zu Ihrer Grillparty im Wald, in Ihre Firma oder in Ihr Ferienhaus am See.

Lassen Sie sich auf den nachfolgenden Seiten von unserer Auswahl an Menuvorschlägen kulinarisch inspirieren. Für einen optimalen Ablauf Ihres Anlasses empfehlen wir Ihnen, Ihre Bestellung auf unserer Homepage durchzuführen oder diese mit uns entweder persönlich oder am Telefon zu besprechen. Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Verfügung

Rudolf Rath
Direktor Restaurant & Hotel Freienhof

und seine Freienhof – Gastgeber

Inhaltsverzeichnis

Wissenswertes	3
Köstlichkeiten zum Apéro	4
Stehlunch oder ein schönes Apéro	6
Imbisse und Zvieriteller	7
Einzelgerichte für Ihr ganz persönliches Menu (Vorspeisen und Hauptgänge)	8
Vegetarische Varianten und Dessertauswahl	12
Unsere Menuvorschläge	13
Unsere Buffetvorschläge	17
Fürs gemütliche Zusammensein	19
Dessertbuffets	21
Weinempfehlungen	22
Allgemeine Bedingungen und Hinweise	24
Details für Ihr Catering	25
Die Lokalitäten	26
Checkliste	27

Ihre Ansprechpersonen:

Vize-Direktor:
Stefan Staub – staub@freienhof.ch

Direktor:
Rudolf Rath - rath@freienhof.ch

Küchenchef:
Patrice Hamann

Chef de Service:
Michele Montuori

Wissenswertes

Take – Away:

Wenn Sie die Speisen selber holen und keine weiteren Dienstleistungen von uns benötigen, gewähren wir Ihnen eine Ermässigung von 25% auf die Speisen. Alle weiteren Dienstleistungen werden separat verrechnet. Weitere Informationen entnehmen Sie unserem speziellen Beiblatt für Caterings.

Zapfengeld:

Für unseren Aufwand für Gläser, Bruch und Mitarbeiter berechnen wir Ihnen CHF 25.00 pro mitgebrachte Flasche.

Nachservice

Möchten Sie beim Hauptgang einen Nachservice, servieren wir Ihnen diesen gerne zu CHF 5.00 bis 8.00 pro Person (je nach Menüauswahl)

Menukarte

Gerne gestalten wir Ihre Menukarte mit Ihrer gewünschten Überschrift, Logos nehmen wir via E-Mail entgegen.

Überzeit

Die Überzeitbewilligungen verrechnen wir Ihnen im Rahmen der amtlichen Gebühren. Ab Mitternacht verrechnen wir je nach Art des Anlasses CHF 45.00 pro Mitarbeiter und Stunde.

Tischdekoration

Gerne organisieren wir auch den passenden Blumenschmuck für Ihr Fest. Menukärtli (schwarz/weiss) sind im Preis inbegriffen. Für Kerzenlicht am Tisch verrechnen wir Ihnen CHF 1.00 pro Kerze.

Köstlichkeiten zum Apéro

Gerne helfen wir Ihnen, die optimale Menge für Ihren geplanten Anlass zusammen zu stellen.
Empfohlener Richtwert für ein Apéro liegt bei 4-5 Stück pro Person.

Amuse-Bouches mit Stick

	¼ Toast	½ Toast
Schinken, Salami, Käse, Thon, Ei, Spargel	CHF 2.50	CHF 3.50
Bündnerfleisch, Rohschinken, Rauchlachs, marinierte Crevetten	CHF 2.90	CHF 4.20

Schweizer Spezialitäten

Berner Oberländer Hobelkäse mit Schwarzbrot	50 gr.	CHF 9.80
Bündnerfleisch und Rohschinken mit Schwarzbrot	50 gr.	CHF 15.00
Dörrfrüchte assortiert, mit Rohessspeck, Rohschinken und Coppa, in Butter leicht gebraten	5 Stück	CHF 10.00
Gemischte Fleisch- und Käseplatte (Aufschnitt, Salami, Rohschinken, Hauswurst und Käse) garniert mit Gurken, Tomaten und eingelegtem Gemüse, serviert mit Ruchbrot	100 gr.	CHF 11.00

Pariser Baguette belegt und geschnitten

Schinken, Salami, Käse, Thon, Ei	Baguette	CHF 20.00
Bündnerfleisch, Rohschinken, Rauchlachs, marinierte Crevetten, Tomaten und Mozzarella	Baguette	CHF 25.00

Alle Gerichte dieser Seite eignen sich auch für eine Hauslieferung

Vegetarisches

Feines Blätterteiggebäck	30 gr.	CHF	4.00
Bruschette mit Auberginen, Tomaten	pro Stück	CHF	2.50
Farbenfrohe, rohe Gemüsestengel mit Dips	100 gr.	CHF	5.00

Antipasti (mariniert und serviert mit Sticks)

Mozzarellakugeln auf Cherrytomaten	100 gr.	CHF	6.00
Getrocknete Tomaten	100 gr.	CHF	6.00
Marinierte Pepperoni	100 gr.	CHF	7.50
Verschiedene marinierte Oliven	100 gr.	CHF	7.00

Im Asia-Löffel serviert

Rauchlachstatar mit Kapern und Dill	Stück	CHF	3.50
Riesencrevetten Summerset mit Kräutern, auf Gemüseragout	Stück	CHF	4.50
Rohschinken mit Melonenkugeln	Stück	CHF	3.50
Bündnerfleisch-Frischkäsetatar	Stück	CHF	3.50
Griechischer Salat mit Feta und frischen Kräutern	Stück	CHF	3.00

Warme Apérohäppchen

Schinkengipfeli	pro Stück	CHF	3.00
Lothringer Käsekuchen mundgerecht geschnitten	pro Stück	CHF	3.50
Fischknusperli mit Tatarsauce	50 gr.	CHF	7.00
Fleischkügel mit BBQ-Sauce	100 gr.	CHF	7.50

Pikante Suppen (ab 20 Personen)

Tomate, Peperoni oder Gemüse	1 dl	CHF	5.00
Gulasch	1 dl	CHF	7.00

Alle Gerichte dieser Seite eignen sich auch für eine Hauslieferung

Als Stehlunch oder für ein schönes Apéro riche

Das etwas Kleinere

Kalt

Brötli mit Schinken, Laugengipfeli mit geräuchertem Wildlachs,
Ciabatta mit Mozzarella und Tomaten,
Berner Oberländer Hobelkäse, dazu servieren wir Schwarzbrot (Ruchbrot)

Warm

Grillierte Geflügelspiesschen mit Barbecuesauce, Gebackene Fischfilets mit Tatarensauce und
Mini-Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce

Süsse Leckereien

Feiner Fruchtsalat, Brownies und
kleine hausgemachte Törtchen mit gebrannter Creme

CHF 35.00 pro Person

Das etwas Grössere

Kalt

Parisettes mit Brie-Käse, Brötli mit Aufschnitt, Laugengipfeli mit geräuchertem Wildlachs,
Ciabatta mit Mozzarella und Tomaten
Gemüse-Antipasti, Dörrfrüchte mit Rohessspeck und Rohschinken,
Berner Oberländer Hobelkäse, dazu servieren wir Schwarzbrot (Ruchbrot)

Warm

Mini-Frühlingsrollen knusprig gebacken, Riesencrevetten in Knoblauch sautiert,
frittierte Fischfilets mit Tatarensauce, Fleischbällchen und grillierten Geflügelspiesschen
serviert mit Barbecue-, Senfsauce und süss-saurer Sauce

Süsse Leckereien

Kleine hausgemachte Törtchen mit hellem und dunklem Schokoladenmousse
Ananas- und Melonenschiffchen, hausgemachte Creme Caramel,
und feine Muffins

CHF 51.00 pro Person

Alle Gerichte dieser Seite eignen sich auch für eine Hauslieferung

Gluschtige Imbisse und Zvieriteller

Zvieriteller „Berner Oberland“

Braten, gekochter Schinken, Ballenberg-Trockenfleisch,
Coppa, Salami, Aufschnitt und Käse

CHF 24.00

als Plattenservice

CHF 26.00

Käseteller

mit Weich-, Halbhart-, Hart- und Hobelkäse (150 gr.)
serviert mit Ruchbrot

CHF 19.00

Blätterteig-Pastetli

2 Pastetli mit feiner Brätfüllung, schön umlegt mit
frischem Gemüse und Butterreis

CHF 21.00

Variante mit 1 Stück Pastetli

CHF 16.50

Freienhotteller mit kalten Köstlichkeiten (ab 20 Personen)

Geräucherter Wildlachs, Bündnerfleisch, Salami,
Hauspastete, Pfefferterrine und Bündner Rohschinken,
garniert mit eingemachtem Gemüse

CHF 28.50

Alle Gerichte dieser Seite eignen sich auch für eine Hauslieferung

Stellen Sie sich Ihr ganz persönliches Menu zusammen

Anhand dieser Einzelgerichte können Sie *ein* Ihnen beliebiges Menu zusammenstellen. Bitte beachten Sie, dass *ein einheitliches Menu* für *alle* Anwesenden zu erstellen ist. Ebenfalls finden Sie ab der Seite 13 schon fertig zusammengestellte Menus. Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Zusammenstellen oder Auslesen Ihres Wunschmenus.

Kalte Vorspeisen

Salate

Gartenfrische Blattsalate mit Balsamico-Dressing	CHF	8.00	✓
Gemischter Salat mit französischem Dressing	CHF	9.00	✓
Lauwarme, dünn geschnittene Entenbrust auf einem Beet von Blattsalaten mit leichtem Himbeeressig-Dressing	CHF	17.00	
Komposition von Blattsalaten mit Rauchlachsstreifen, garniert mit Kürbiskernen und Brotcroûtons, an Balsamico-Dressing	CHF	15.00	✓

Fische

Geräucherter Wildlachs mit Meerrettichschaum und Kapern serviert mit Toast und Butter (80 gr.)	CHF	17.00	✓
Tatar von geräuchertem Forellenfilet mit Frischkäse und Kräutern verfeinert	CHF	14.50	✓

✓ *diese Gerichte eignen sich auch für eine Hauslieferung*

Warme Vorspeisen

Riesencrevetten „Summerset“ pikant gewürzt auf Gemüseratatouille, mit Knoblauchbrot serviert	CHF	18.00	✓
Gebratene Felchenfilets Hausfrauenart, mit Calvados abgeschmeckt serviert mit Salzkartoffeln	CHF	16.00	✓
Ricotta Ravioli mit Salbeibutter abgerundet	CHF	13.00	

Suppen

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen	CHF	8.00	✓
Eierstich	CHF	8.00	✓
Pfannkuchenstreifen	CHF	8.00	✓
Klare Gemüsesuppe Gärtnerinnen Art	CHF	8.00	✓
Gemüsecremesuppe mit Rahm und Brotcroutons	CHF	8.00	✓
Tomatencremesuppe mit Knoblauchcrostini und Basilikum	CHF	9.00	✓
Bergkräutersuppe mit Rahm verfeinert	CHF	9.00	✓

✓ *diese Gerichte eignen sich auch für eine Hauslieferung*

Vorspeise Hauptgang

Warme Fischgerichte als Hauptgang oder Vorspeise

Zanderfilet sautiert an leichter Sauce Hollandaise serviert mit Eierbandnudeln	CHF 16.00	CHF 29.50	✓
Lachstranche vom Grill mit zartschmelzender Zitronenbutter serviert mit buntem Salatstrauss	CHF 18.00	CHF 26.00	✓
Sautierte Eglifilets mit frischen Gartenkräutern serviert mit Dampfkartoffeln	CHF 21.00	CHF 31.00	✓

Hauptgerichte Fleisch

Geschnetzeltes Pouletfleisch an leichter Currysauce mit Früchten garniert, im Reising serviert		CHF 19.50	✓
Zarte Geflügelbrust vom Grill an feiner Champignonrahmsauce serviert mit feinen Butternudeln		CHF 21.00	✓
Heisser Holzfällervorderschinken mit Senfsauce serviert mit Kartoffelsalat		CHF 21.00	✓
Zarter Schweinskarreebraten mit leichtem Rosmarinjus serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse garnitur		CHF 28.50	✓
Schweinsrahmschnitzel an Pilzsauce mit Butternudeln		CHF 23.00	✓

✓ *diese Gerichte eignen sich auch für eine Hauslieferung*

Fortsetzung der Hauptgerichte Fleisch

Schweinschnitzel Piccata Milanese auf Tomatensauce mit Safranrisotto	CHF	26.00	✓
Schweinsfilet am Stück gebraten und mit Kräutern gefüllt an sämiger Pfifferlingsrahmsauce mit Bratkartoffeln	CHF	33.00	✓
Rindsfilet Wellington an Trüffelsauce serviert mit Gemüse und Kartoffelkroketten	CHF	44.00	
Saftiges Rindshuftsteak mit Kräuterbutter bunt garniert mit verschiedenen Salaten und Melonenschnitz	CHF	29.00	✓
Roastbeef rosa gebraten an herzhafter Pfeffersauce Gemüse garnitur und hausgemachter Kartoffelgratin	CHF	34.00	✓
Geschnetzeltes Kalbsfleisch Zürcher Art an feiner Champignonrahmsauce mit Butternudeln	CHF	31.00	✓
Kalbssteak an Calvadosrahmsauce mit Butternudeln und bunter Gemüsegarnitur	CHF	39.50	✓
Emmentaler Kalbsvoressen an Safransauce serviert mit Kartoffelstock	CHF	25.00	✓
Les „Trois-Filet“-Freienhof Kalbs- und Schweinsfilet an einer feinen Pilzsauce, Rindsfilet rosa gebraten mit Kräuterbutter, serviert mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	CHF	49.00	✓
Kalbsfilet am Stück gebraten und tranchiert serviert an leichter Limonensauce mit Kartoffelschnitte und Gemüsebouquet	CHF	46.00	✓

✓ diese Gerichte eignen sich auch für eine Hauslieferung

Unsere vegetarischen Varianten

Lauchrisotto mit gebackenen Pilzen und feinem Gemüse	CHF	18.50	✓
Gemüsespiess auf Currysauce pikante Art serviert mit Reis und Früchten	CHF	19.00	✓
Picatta von Gemüsemedaillons serviert mit Spaghetti an Tomatensauce	CHF	19.50	✓
Gemüseragout im Blätterteig-Pastetli mit Pilawreis	CHF	16.50	✓
Spinat-Ricotta Ravioli mit Salzeibutter gratiniert	CHF	21.00	
Maisteig-Tortilla mit Gemüsefüllung dazu Reis mit Joghurt-Kräuterdip	CHF	22.00	

(Gerne dürfen Sie ein vegetarisches Gericht für Ihr Menu als vegetarische Alternative auswählen.)

Süsse Verführungen

Helles und dunkles Schokoladenmousse	CHF	11.50	✓
Italienisches Tiramisu	CHF	9.50	✓
Caramelköpfler mit Rahm	CHF	8.50	✓
Joghurtcreme mit Rahm und Früchten	CHF	8.50	✓
Fruchtsalat mit Rahm	CHF	8.50	✓
Apfelkuchen mit Vanilleglace	CHF	11.00	
Duett von Tobleronenmousse und Bananenmousse	CHF	13.00	✓
Kokosmousse garniert mit Ananas-Malibusalat	CHF	13.00	✓
Warme Zwetschgen mit Vanilleglace	CHF	10.50	✓

✓ diese Gerichte eignen sich auch für eine Hauslieferung

Menuvorschläge fix und fertig

Das leichte Menu

Bunt gemischter Blattsalat

Zarte Geflügelbrust vom Grill
an feiner Champignonrahmsauce
serviert mit feinen Butternudeln

Luftig leichte Joghurtcreme

CHF 32.00

Das geschnetzelte Menu

Gemüsesuppe

Geschnetzeltes Kalbs- und Schweinefleisch
an feiner Champignonrahmsauce
mit Nudeln und Gemüse

Apfelkuchen mit Vanilleglace

CHF 37.00

Das Schinken Menu

Zwiebelsuppe Thuner Art

Heisser Holzfällervorderschinken mit Senf-
sauce, mit Kartoffelsalat
und Grilltomate

Gebrannte Creme

CHF 34.00

Das italienische Menu

Gartenfrischer Blattsalat
mit Balsamico-Essig und Olivenöl

Minestrone

Schweinsschnitzel Piccata Milanese
auf Tomatensauce mit Safranrisotto

Tiramisu

CHF 45.00

Das Medaillon Menu

Gartenfrische Blattsalate an
Balsamico-Dressing und Olivenöl

Kraftbrühe mit Portwein

Schweinsfilet Medaillons
an sämiger Pfifferlingsrahmsauce
Hausgemachter Kartoffelgratin
und bunte Gemüse garnitur

Zweierlei Schokoladenmousse

CHF 52.00

Das beliebte Menu

Gemischter Salat

Zarter Schweinskarreebraten
mit leichtem Rosmarinjus
serviert mit Kartoffelgratin
und Gemüse garnitur

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

CHF 42.00

Das Emmentaler Menu

Blattsalat mit Speck- und Käsestreifen

Emmentaler Kalbsvoressen an Safransauce,
serviert mit Kartoffelstock und
feinem Gemüse

Warme Zwetschgen mit Vanilleglace

CHF 37.00

Das edle Menu

Freienhof-Variation mit
kalten Köstlichkeiten

Kraftbrühe mit Sherry

Kalbssteak an Calvadosrahmsauce
serviert mit Butternudeln

Variation von saisonalem Gemüse

Duett von Tobleronenmousse und
Bananenmousse mit Früchten garniert

CHF 69.00

Das tranchierte Menu

Kalbsfleischpastete an Cumberlandsauce

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Roastbeef rosa gebraten an
herzhafter Pfeffersauce

serviert mit Lyoner-Kartoffeln

Variation von saisonalem Gemüse

Salat von tranchierten Orangen
mit Sorbet

CHF 56.00

✓ *diese Menus eignen sich auch für eine Hauslieferung*

Les „Trois-Filet“-Freienhof

Komposition von Blattsalaten mit Rauchlachsstreifen,
Kürbiskernen und Brotroutons
an Balsamico-Dressing

Kraftbrühe Royal mit Eierstich

Kalbs- und Schweinsfilet an feiner Pilzsauce und
rosa gebratenes Rindfilet mit Kräuterbutter
serviert mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

Duett von weissem und dunklem Schokoladenmousse
mit Baccardi verfeinert

CHF 75.00

✓ *dieses Menu eignet sich auch für eine Hauslieferung,
jedoch im Hauptgang wird nur Rind serviert
zum Preis von CHF 70.00*

Das Gala-Menu

Hauchdünn geschnittene Entenbrust auf vielerlei Blattsalaten
mit leichtem Himbeeressig-Dressing

Doppelte Kraftbrühe mit Portwein abgerundet

Gebratene Lachstranche serviert an sämiger Safransauce
dazu Reis mit Gemüsewürfeln

Zitronensorbet mit Wodka

Kalbsfilet am Stück gebraten und tranchiert
serviert an leichter Limonensauce
getrüffeltes Kartoffelpüree und Gemüsebouquet

Käsevariation serviert mit Nussbrot

Dessertteller „Freienhof“

CHF 115.00

✓ *dieses Menu eignet sich für eine Hauslieferung*

Unsere Buffetvorschläge

Das bürgerliche Buffet

Kalt

Melone mit Rohschinken, Tomatensalat mit Mozzarella,
Forellenfilets mit Dillsauce, Spiegel mit kalt geräuchertem Wildlachs,
Meerrettichschaum und Cocktailsauce

Reichhaltiges Salatbuffet mit drei Dressings

Warm

Saftig heisser Holzfällervorderschinken
an einer sämigen Senfsauce und Kartoffelgratin

Helles und dunkles Schokoladenmousse, gebrannte Creme,
Beerengratin, Früchtekuchen mit Schlagrahm, Frischer Fruchtsalat,
Flan Caramel und luftige Meringues

CHF 59.00

(ab 20 Personen)

Das Thunersee Buffet

Pochierte Lachstranchen geliert und klassisch garniert, geräucherte Forellenfilets
und kalt geräucherter Wildlachs

Trockenfleisch, Mailändersalami, Kalbfleischpastete, Pfefferterrine,
Parmaschinken mit Melone, verschiedene Garnituren
Remouladen-, Cumberland- und Rahmmeerrettichsauce

Reichhaltiges Salatbuffet mit
einer Auswahl an Blattsalaten mit drei Saucen und verschiedenen Gemüsesalaten
dazu servieren wir Brotroutons, Kürbiskerne, gehackte Zwiebeln,
gekochte Eier und frische Petersilie

Kraftbrühe mit Portwein

Zart rosa gebratenes Roastbeef an einer kräftigen Estragonsauce
dazu Kartoffelgratin und Gemüsevariation

Frischer Fruchtsalat, gemischtes Eis, weisses Schokoladenmousse,
hausgemachte Caramelköpfler, Beerengratin,
Meringues und Früchtekuchen mit Schlagrahm,
Cremeschnitte und Brownies

CHF 95.00

(ab 25 Personen)

Fürs gemütliche Zusammensein... (ab 20 Personen)

Walliser Raclette

Reichhaltiges Salatbuffet mit
einer Auswahl an Blattsalaten mit drei Saucen und verschiedenen Gemüsesalaten
dazu servieren wir Brotroutons, Kürbiskerne, gehackte Zwiebeln,
gekochte Eier und frische Petersilie

Raclette vom Tischofen
mit eingelegtem Gemüse, Silberzwiebeln, saure Gurken,
Speckwürfeli, Zwiebeln und frischen Champignons, zwei Obstsorten und Gewürze
serviert mit „Gschwelli“ (Pellkartoffeln)

Fruchtsalat mit Sorbet

CHF 48.00 ✓

Käsefondue

Reichhaltiges Salatbuffet mit
einer Auswahl an Blattsalaten mit drei Saucen und verschiedenen Gemüsesalaten
dazu servieren wir Brotroutons, Kürbiskerne, gehackte Zwiebeln,
gekochte Eier und frische Petersilie

Käsefondue (Moitié-Moitié)
serviert mit Ruchbrot und „Gschwelli“ (Pellkartoffeln)

Fruchtsalat mit Sorbet

CHF 48.00 ✓

(bei Anlässen unter 20 Personen servieren wir gerne einen Salatteller Freienhof)

Fondue Chinoise

Reichhaltige Salatvariation
mit Ei, Brotcroutons und knusprigem Speck

Fondue Chinoise mit Rind-, Geflügel- und Schweinefleisch
mit verschiedenen Beilagen,
herrlichen Saucen und exotischem Früchtespiegel

Dessertvariation Freienhof

CHF 55.00 ✓
(ab 15 Personen)

✓ *eignet sich auch für eine Hauslieferung*

Unsere Dessertbuffets (ab 25 Personen)

Kleines Dessertbuffet

Frischer Fruchtsalat mit Maraschino abgerundet
Hausgemachtes Caramelköppli
Gemischtes Eis
Schokoladenmousse mit Rahm verfeinert
Gebrannte Creme
Meringues und Schlagrahm
Feine Früchtekuchen

CHF 17.00

Grosses Dessertbuffet

Frischer Fruchtsalat mit Maraschino
Gemischtes Eis
Schokoladenmousse mit Rahm verfeinert
Tiramisu
Hausgemachtes Caramelköppli
Beerengratin und Früchtekuchen
Meringues mit Schlagrahm
Hausgemachte Brandteigschwänchen Grossmutter Art
Schokoladenbrownies

CHF 25.00

Lust auf Käse...

Zur Ergänzung des Dessertbuffets empfehlen wir Ihnen
eine schöne Käseplatte mit zartschmelzendem Weichkäse,
Halbhart- und Hartkäse
Garniert mit diversen Brotsorten und Butter

Aufpreis CHF 10.00

✓ *Diese Buffets eignen sich auch für eine Hauslieferung*

Unsere Weinempfehlungen für Bankette ...




Die nachfolgenden Produkte sind nur ein kleiner Auszug aus unserem Angebot. Gerne senden wir Ihnen auch unsere vollständige Weinkarte oder unterbreiten Ihnen einen persönlichen Vorschlag abgestimmt auf Ihre Menüwahl. Bei Fragen oder speziellen Wünschen zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren, wir beraten Sie gerne.

(Jahrgänge nach Absprache)





Zum Apéro – leicht, spritzig und trocken ...

Spiezer RieslingxSylvaner Rebbaugenossenschaft Spiez, Bern	RxS		2009	48.00
Saint-Saphorin AOC Morand Frères, La Tour de Trème, Waadt	Chasselas		2009	41.00
Vully Blanc «La Desalpe» AOC Morand Frères SA, Fribourg	Chasselas		2009	33.00
Sauvignon blanc «Rocbère» Caves Rocbère, Portel, Rhone-Tal	SB		2009	34.00
Roero Arneis «Malvira» Azienda Malvira, Piemont	Arneis		2009	46.00
Lust&Laune (Grüner Veltliner) Zull, Niederösterreich	Gr. Veltliner		2008	36.00
Oeil de Perdrix AOC (rosé) Thierry Grosjean, Château d'Auvernier, NE	Pinot noir		2009	44.00
Prosecco Brut Prosecco di Valdobbiadene, Venetien	Prosecco		-	46.00

Zum Einstieg ins Menu - fruchtig, gehaltvoll und frisch ...

Pinot gris Frauenkopf Weingut Werner Engel, Twann, Bern	Pinot gris		2009	46.00
Johannisberg „La Alize“ AOC Caves Emery, Ayent, Wallis	Johannisberg		2009	42.00
Cuvée Madame Rosmarie blanc Adrian Mathier, Salgesch, Wallis	PA, PB, PG, S		2009/10	53.00

Rotweine – leicht, fruchtig und süffig ...

Spiezer Blauburgunder Rebbaugenossenschaft Spiez, Bern	Pinot noir		2009	48.00
Ovivo Merlot Ovivo, Venetien	Merlot		2009	34.00
Salice Salentino Cantine Due Palme, Apulien	Negroamaro Malvasia Nera		2007	41.00
Zweigelt Sattler Erich Sattler, Neusiedlersee, Burgenland	Zweigelt		2009	42.00

Rotweine – kräftig, ausgewogen und aromatisch ...

Cuvée Madame Rosmarie rouge Adrian Mathier, Salgesch, Wallis	PN, Syrah, Humagne, CS		2008/09	53.00
Pinot Noir Barrique Frauenkopf Weingut Werner Engel, Twann, Bern	Pinot noir		2008	48.00
Merlot del Ticino «Selectione d'Ottobre» Fratelli Matasci, Tessin	Merlot		2009	43.00
Château Tour de Pez Cru Bourgeois Tour de Pez SA, Bordeaux	CS, Merlot, CF, Petit Verdot		2001	58.00
Marquès de Castillo Crianza Castillo Crianza, La Mancha	Tempranillo, CS		2006	44.00
Primitivo di Salento Cantina due Palme, Apulien	Primitivo		2007	42.00
Ovivo Nero d'Avola/Syrah Ovivo, Venetien	Nero d'Avola Syrah		2008	38.00

Allgemeine Bedingungen und Hinweise

Bestellung

Gerne erwarten wir Ihre Bestellung bis 2-3 Wochen vor dem Anlass. Sollten Sie Fragen zu den Menus haben, beraten wir Sie gerne persönlich.

Minimale Personenzahl

Die Menus bereiten wir ab 10 Personen für Sie zu, Buffets generell ab 25 Personen – Ausnahmen sind direkt am Menu ersichtlich. Unter 10 Personen empfehlen wir Ihnen unsere reichhaltige à la carte Karte.

Menuauswahl

Wir bitten Sie, sich auf 1 Menu zu beschränken, wobei für Ihre vegetarischen Gäste selbstverständlich eine fleischlose Alternative bestellt werden kann.

Änderungen der Personenzahl

Die uns bis 48 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenzahl ist massgebend für die Rechnungsstellung. *Grössere Änderungen sind wie folgt geregelt:*

Abweichungen bis zu 10% gegenüber der bei Bestellung gemeldeten Personenzahl akzeptieren wir bis 48 Stunden vor dem Anlass kostenlos.

Abweichungen über 10% akzeptieren wir bis 14 Tage vor dem Anlass kostenlos.

Spätere Änderungen als bis 24 Stunden vor dem Anlass können nicht mehr berücksichtigt werden.

Annulationsbedingungen

- Stornierung 30 Tage vor dem Anlass: 50% der bestätigten Leistungen (ohne Getränke)
- Stornierung 15 Tage vor dem Anlass: 75% der bestätigten Leistungen (ohne Getränke)
- Stornierung bis 14 Tage vor dem Anlass: 100% der bestätigten Leistungen (ohne Getränke)

Preise / Rechnungsstellung

Alle Preise verstehen sich inkl. 8,0% Mehrwertsteuer. Ab einem Rechnungstotal von CHF 300.00 und mehr senden wir Ihnen gerne eine Rechnung mit Einzahlungsschein, welche innert 20 Tagen netto zu bezahlen ist. Nebst Bargeld akzeptieren wir auch alle gängigen Kreditkarten. Wir behalten uns vor, Ihnen eine Vorrausrechnung mit 50% der kalkulierten Leistungen zu senden. Kreditkartengarantien sind vorbehalten.

Eventuelle ausserordentliche Aufschläge oder Preisanpassungen behalten wir uns vor.

Catering-Informationen

Unsere Infrastruktur lässt es zu, Sie wo immer Sie es wünschen zu beliefern: bei Ihnen zu Hause, zur Grillparty im Wald, in Ihre Firma oder in das Ferienhaus am See.

Betreuung von A-Z

An dem von Ihnen gewünschten Ort mit Menu und Getränken
ab Menuvorschlägen oder nach Ihren eigenen Wünschen zusammengestellt.
(Getränke durch Hotel Freienhof, ansonsten verrechnen wir ein Zapfengeld)

Lieferspesen: Thun Stadtgebiet CHF 300.00
Ausserhalb Thun zusätzlich CHF 2.00 pro km und CHF 30.00 pro Stunde
Ausnahme: Catering im Schloss Thun, Lieferspesen CHF 500.00 bis 1000.00

inklusive: Grundbesteck, Geschirr, weisse Tischtücher und Stoffservietten,
Aufdecken und Abräumen durch uns
Kleinmaterial wie Aschenbecher, Menagen etc.
Servicemitarbeit
Verpflegung und Transport der Mitarbeiter
Bruch ist durch uns versichert

(Je nach Ort und Art des Anlasses behalten wir uns vor, die Aufwendungskosten anzupassen.)

Zusätzlich benötigte Mitarbeiter und der Chauffeur werden mit CHF 45.00,
Kadermitarbeiter mit CHF 55.00 pro Stunde verrechnet.

Lokalitäten

Falls Sie noch auf der Suche nach den geeigneten Räumlichkeiten sind, finden Sie hier einige Vorschläge unsererseits.

Thun und Umgebung bietet unzählige Räumlichkeiten, hier einige mögliche Lokalitäten:
Gerne erhalten Sie von uns weitere detaillierte Angaben.

Privathaushalt

Gerne beliefern wir Sie in Ihren eigenen 4 Wänden.
Catering möglich ab min. 15 Personen.

Chutziturm

Nach einem 10 minütigen Spaziergang durch die Thuner Altstadt werden Sie auf traditionelle Art im Chutziturm, einem historischen Wehrturm, herzlich willkommen geheissen. Gerne erzählt Ihnen der Turmwart Geschichten zum Turm und zur Stadt Thun. Verbringen Sie einen gemütlichen Abend mit einem urchigen zNacht, Raclette oder Menu nach Ihren Wünschen zusammengestellt.

Bauernhaus Dinkelbühl

Eingerichtet für Anlässe jeglicher Art. Ein feines Bauernbuffet ist ebenso möglich wie ein spezielles Themen- oder Gourmetbuffet.

Rittersaal im Schloss Thun

Majestätisch überragt das Schloss Thun hoch oben auf dem Schlossberg die Bewohner und die Gebäude der Stadt Thun. Ein Abendessen im mehr als 800 Jahre alten Rittersaal bleibt für alle ein unvergessliches Erlebnis. Bitte beachten Sie die speziellen Lieferkonditionen.

Venner-Zyro-Turm

Der für seine tolle Ambiance bekannte Venner-Zyro-Turm eignet sich für die verschiedensten Anlässe. Es stehen 3 Räume mit je 12 Sitzplätzen (1. bis 3. Stock), 1 Raum mit 32 Sitzplätzen (4. Stock) und die Turmzinne mit eindrucklichem Ausblick auf die Thuner Altstadt, das Schloss und die Umgebung zur Verfügung.

Burgerbäuert - Das Forsthaus Faulensee

Mitten im Seeholzwald, im Grenzbereich Spiez, Krattigen und Aeschi liegt die Waldhütte. Sie kann während dem ganzen Jahr gemietet werden und bietet im Innern des Gebäudes für 55 Personen Platz. Ein offenes Cheminée und genügend Sitzgelegenheiten sorgen für eine gemütliche Atmosphäre.

Checkliste

Lieber Gast

Diese Checkliste soll Ihnen helfen, Ihr Fest optimal zu organisieren und Ihnen die Vorbereitungen erleichtern.

Datum: _____ **Zeit:** _____ **Ort:** _____

Ablauf / Programm: _____

Anzahl der Gäste: _____ Erwachsene: _____ Kinder: _____

Speisen: à la carte oder Menu/Buffet

Apéro: _____

Vorspeise: _____

Hauptgang: _____

Dessert: _____

Getränke: (Apéro, Softgetränke, Wein, Bier & warme Getränke)

Zu beachten bei Lokalität / Infrastruktur:

Übergabe und Abgabe mit Schlüssel, Einrichtung und Bestuhlungsform, Geschirr vorhanden, Dekoration, Blumen, Kerzen, Technik, Überzeitbewilligung, Sanitäre Anlagen, Parkmöglichkeit

Generelles und Ihre Notizen:

Einladungen: _____ Serviettenform : _____

Gästeliste: _____ Tischplan/ -kärtchen: _____

Wegbeschreibung: _____ Menukarten: _____

Danksagungen: _____ Dekoration: _____

