

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 Restaurant bis maximal 90 Personen
Kyburgsaal	Schöner Bankettsaal im 1. Stock 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**?

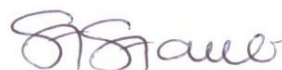
Unser ****- Hotel verfügt über 66 moderne und mit Komfort ausgestattete Zimmer, welche idyllisch auf der Aare-Halbinsel gelegen sind.

Wussten Sie, dass wir auch einen **Partyservice** anbieten? Unsere Infrastruktur lässt es zu Sie 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



Stefan Staub
Vize-Direktor

und Ihre Freienhof – Gastgeber

Inhaltsverzeichnis

Köstlichkeiten zum Apéro / Zvieri	3
Kleinere Apéro-Pauschalen	5
Stehlunch oder ein schönes Apéro	6
Vorspeisen	7
Aus dem Suppentopf	8
Fisch- und Vegetarische Gerichte	9
Fleischgerichte	10
Käse und Desserts	12
3-Gang Menus	14
Festmenus	15
Unsere Buffetvorschläge	16
Fürs gemütliche Zusammensein	17
Weinempfehlungen	19
Wissenswertes und AGB's	21
Details für Ihr Catering	23
Checkliste für Ihren Anlass	25

Ihre Ansprechpersonen:

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

Küchenchef:
Patrice Hamann

Direktor:
Rudolf Rath - rath@freienhof.ch

Chef de Service:
Michele Montuori

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.

Mindestbestellmenge pro Sorte sind 20 Stück.

Amuse-Bouches

	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	✓

Vegetarisches / Evergreens

Chips, Nüssli und Salzgebäck	pro Person	CHF 4.00	✓
Bruschette mit Auberginen, Tomaten	pro Stück	CHF 2.50	✓
Farbenfrohe, rohe Gemüsestengel mit Dips	100 gr.	CHF 5.00	✓

Antipasti

Mozzarellakugeln auf Cherrytomaten	100 gr.	CHF 6.00	✓
Getrocknete Tomaten	100 gr.	CHF 6.00	✓
Marinierte Peperoni	100 gr.	CHF 6.00	✓
Marinierte Oliven	100 gr.	CHF 6.00	✓

Köstlichkeiten zum Apéro / Zvieri

Im Asia-Löffel serviert

Rauchlachstatar mit Kapern und Dill	Stück	CHF	6.00	✓
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	Stück	CHF	3.00	✓
Lothringer Käsekuchen mundgerecht geschnitten	Stück	CHF	3.50	✓
Fischknusperli mit Tatarsauce	50 gr.	CHF	7.00	
Fleischkügeli 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	✓

Zvieri

Zvieri-Teller „Berner Oberland“ Braten, gekochter Schinken, Ballenberg-Trockenfleisch, Coppa, Salami, Aufschnitt und Käse		CHF	24.00	
	Plattenservice	CHF	27.00	✓
Blätterteig-Pastetli 1 Pastetli mit feiner Brätfüllung, schön umlegt mit frischem Gemüse und Butterreis		CHF	16.50	
Warme Burehamme mit Kartoffelsalat garniert mit Essiggemüse		CHF	23.00	✓

Weitere Zvieri-Angebote auf Anfrage.

Kleinere Apéro-Pauschalen

Geeignet für Apéros von ca. 45 bis 60 min vor dem Essen oder einfach so, serviert ab 20 Personen. (Zusätzliche alkoholische Getränke und Softgetränke Verrechnung nach Aufwand).

Apéro „Aare“

Zum Anstossen ein Glas Sauvignon blanc Rocbère sowie Orangensaft oder Mineralwasser und zum Knabbern hausgemachte Foccaccia mit Trockentomaten, Oliven und Meersalz

CHF 13.00 pro Person

Apéro „Oberland“

Zum Anstossen ein Glas Vully blanc sowie Orangensaft oder Mineralwasser und zum Knabbern belegte Zwirbelbrotscheiben mit Trockenfleisch, Käse, Tomaten-Basilikum und Schinken (4 Stück pro Person)

CHF 17.00 pro Person

Apéro „Freienhof“

Zum Anstossen ein Glas Pinot gris „Freienhof“ sowie Orangensaft oder Mineralwasser und zum Knabbern kleine Köstlichkeiten aus der Freienhofküche im Asia-Löffel präsentiert (4 Stück pro Person)

CHF 21.00 pro Person

Als Stehlunch oder für ein schönes Apéro riche

Apéro riche „Fulehung“ ✓

Kalt

Brötli mit Schinken
Laugengipfeli mit geräuchertem Wildlachs,
Ciabatta mit Mozzarella und Tomaten
Berner Oberländer Hobelkäse serviert mit Ruchbrot

Warm

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

Süsse Leckereien

Feiner Fruchtsalat
Schokoladen-Brownies
Törtchen gefüllt mit gebrannter Creme

CHF 35.00 pro Person

Apéro riche „Thunersee“ ✓

Kalt

Parisetten mit Brikäse
Brötli mit Aufschnitt
Laugengipfeli mit geräuchertem Wildlachs
Ciabatta mit Mozzarella und Tomaten
Gemüse-Antipasti
Dörrfrüchte mit Rohessspeck und Rohschinken
Berner Oberländer Hobelkäse serviert mit 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

Törtchen gefüllt mit Schokoladenmousse
Bunte Früchtespiesschen
Mini Panna cotta mit Fruchtcoulis im Gläschen
Hausgemachte Muffins

CHF 49.00 pro Person

Vorspeisen

Anhand dieser Einzelgerichte können Sie *ein* Ihnen beliebiges Menu für Ihre Gruppe **ab 10 Personen**. Unter 10 Personen steht Ihnen unsere à la carte Speisekarte zur Verfügung, 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

Gartenfrische Blattsalate mit Balsamico-Dressing	CHF	8.00	✓
Gemischter Salat mit französischem Dressing	CHF	10.00	✓
Nüsslersalat mit Balsamico-Dressing, gebratenem Speck, gehacktem Ei und knusprigen Brotcroûtons (September-April)	CHF	12.50	✓
Komposition von Blattsalaten mit Rauchlachsstreifen, garniert mit Kürbiskernen und Brotcroûtons, an Balsamico-Dressing	CHF	15.00	✓
Duett von saftigen Melonen mit Parmaschinken und Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan	CHF	17.50	✓
Kalbfleischpastete mit Cumberlandsauce auf Ananas-Selleriesalat mit buntem Blattsalatstrauss	CHF	16.50	✓
Geräucherter Wildlachs mit Meerrettichschaum und Kapern serviert mit Toast und Butter (80 gr.)	CHF	17.00	✓
Filet und Tatar von geräucherter Forelle mit Frischkäse und Kräutern verfeinert serviert mit buntem Blattsalatstrauss	CHF	15.50	✓
Vorspeisen-Variation „Freienhof“ (ab 20 Personen) mit Rauchlachs-Rose, geräuchertem Forellenfilet mit Meerrettichschaum, Pfefferterrine, Hauspastete, Melone mit Rohschinken, und buntem Blattsalatstrauss	CHF	19.50	✓

Warme Vorspeisen

Ricotta Ravioli mit Salbeibutter abgerundet	CHF	13.00
Kartoffelgnocchi mit Tomaten und Basilikum serviert mit Speck-Chips und gehobelten Parmesanspänen	CHF	14.00
Sämiges Safran-Risotto mit sautierten Eierschwämmli oder Steinpilzen (saisonal)	CHF	15.00

Aus dem Suppentopf

Suppen-Klassiker

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	✓
Bergkräutersuppe mit Rahm verfeinert	CHF	9.00	✓

Saisonale Suppe-Kreationen

Spargelcremesuppe verfeinert mit Noilly Prat	CHF	9.50	✓
Tomatencremesuppe mit Knoblauchcrostini und Basilikum	CHF	9.50	✓
Lauchcremesuppe mit Würfeli von Waadtländer Saucisson	CHF	9.50	✓
Kastaniencremesuppe mit Apfelwürfeli	CHF	9.50	✓
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	CHF	9.50	✓
Karotten-Kokosnuss-Suppe verfeinert mit Ingwer	CHF	9.50	✓
Gazpacho Andaluz mit Brotcroûtons und Basilikum			
Kalte Spanische Gemüsesuppe (Gurken/Peperoni/Tomaten)	CHF	11.00	✓
Gurkenkaltschale mit Sauerrahm und gebratener Riesenkrevette	CHF	12.50	✓

Fisch- und Vegetarische Gerichte

Fisch	<u>Vorspeise</u>	<u>Hauptgang</u>	
Gebratenes Zanderfilet „Mediterrane Art“ mit Trockentomaten, Oliven, Kapern und Kräutern mit Basilikum-Sauce und Peperonigemüse (... Hauptgang mit Stärkebeilage nach Wahl)	CHF 18.50	CHF 35.00	✓
Lachstranche vom Grill mit Safransauce serviert mit Tricolore-Reis und Blattspinat	CHF 16.00	CHF 29.00	✓
Sautierte Eglifilets mit frischen Gartenkräutern serviert mit Dampfkartoffeln	CHF 21.00	CHF 34.00	
Sautierte Felchenfilets mit Calvados und Apfelwürfeli serviert mit Schnittlauchkartoffeln und Blattspinat	CHF 16.50	CHF 29.50	

Muschel- und Krustentiergerichte auf Anfrage.

Vegetarische Kreationen

Gemüsespiess mit pikanter Currysauce serviert mit Reis und Früchten		CHF 19.50	✓
Piccata von Gemüsemedaillons mit Tomatensauce serviert auf sämigem Safran-Risotto		CHF 23.00	✓
Gemüseragout im Blätterteig-Pastetli serviert mit Pilawreis		CHF 18.50	✓
Spinat-Ricota Ravioli mit Salbeibutter gratiniert		CHF 23.00	
Maisteig-Tortilla mit Gemüsefüllung dazu Reis mit Joghurt-Kräuterdip		CHF 24.00	✓

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

Fleischgerichte

Poulet

Geschnetzeltes Pouletfleisch an leichter Currysauce mit Früchten garniert, im Reising serviert	CHF 21.00	✓
Zarte Geflügelbrust vom Grill an feiner Champignonrahmsauce serviert mit feinen Butternudeln	CHF 22.00	✓

Schwein

Heisser Holzfällerhinterschinken 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 24.00	✓
Schweinschnitzel Piccata Milanese auf Tomatensauce mit Safranrisotto	CHF 26.00	✓
Schweinsfilet am Stück gebraten und mit Kräutern gefüllt mit sämiger Pfifferlingsrahmsauce Williamskartoffeln und buntes Gemüsebukett	CHF 37.00	✓

Rind

Rindsfilet Wellington an Trüffelsauce serviert mit Gemüse und Kartoffelkroketten	CHF 48.00	
Saftiges Rindshuftsteak mit Kräuterbutter bunt garniert mit verschiedenen Salaten und Melonenschnitz	CHF 29.50	
Roastbeef rosa gebraten an herzhafter Pfeffersauce Gemüse garnitur und hausgemachter Kartoffelgratin	CHF 37.00	✓
Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ mit würziger Paprikasauce, Peperoni- und Gurkenstreifen serviert mit Butternudeln	CHF 29.00	

✓ *diese Gerichte eignen sich auch für eine Hauslieferung*

✓ *diese Gerichte eignen sich auch für eine Hauslieferung*

Fleischgerichte

Kalb

Geschnetzeltes Kalbsfleisch Zürcher Art an feiner Champignonrahmsauce mit Butternudeln	CHF 33.00	✓
Kalbssteak an Calvadosrahmsauce mit Butternudeln und bunter Gemüse garnitur	CHF 39.50	✓
Emmentaler Kalbsvoressen an Safransauce serviert mit Kartoffelstock und Gemüse allerlei	CHF 26.00	✓
Kalbsfilet am Stück zartrosa gebraten mit leichter Limonensauce Kartoffel-Galetten und Gemüsebukett	CHF 46.00	✓

Lamm

Rosa gebratenes Lammrückenfilet «Provençale» mit kräftigem Rosmarinjus Golden überbackener Kartoffelgratin Buntes Gemüse allerlei	CHF 39.50	✓
--	-----------	---

Freienhof-Spezialität

Les „Trois-Filet“-Freienhof in zwei Service	CHF 52.00	
Rindsfilet mit Kräuterbutter und Schweinsfilet mit Pilzsauce serviert mit Kartoffelgratin und Gemüsebukett		
Kalbsfilet mit Rosmarin-Rahmsauce serviert mit Butternudeln und Gemüsebukett		

Käse und Desserts

Käse

Variation von regionalen Käsespezialitäten serviert mit Früchtebrot	3 Sorten	CHF 12.00	✓
	5 Sorten	CHF 16.00	✓

Desserts

Karamellköpfler mit Rahm		CHF 8.50	✓
Joghurtcreme mit Rahm und Früchten		CHF 8.50	✓
Gebrannte Creme mit Rahm		CHF 8.50	✓
Fruchtsalat mit Rahm		CHF 8.50	✓
Apfelkuchen mit Vanilleglace		CHF 11.00	✓
Warme Zwetschgen mit Vanilleglace		CHF 10.50	✓
Helles und dunkles Schokoladenmousse		CHF 11.50	✓
Italienisches Tiramisu		CHF 9.50	✓
Panna cotta mit Himbeercoulis und Früchtefächer		CHF 9.00	✓

Dessert-Variationen

Duett von Tobleronenmousse und Bananenmousse garniert mit frischen Früchten und Rahmrosette		CHF 12.00	✓
Hausgemachtes Bailyes-Halbgefrorenes mit Schokoladensplittern, Ananas-Granatapfelsalat und Nussknusper		CHF 13.00	
Hausgemachtes Grand Marnier Parfait mit Orangen-Salat und Schokoladen-Brownie		CHF 13.00	
Dessertvariation „Freienhof“ Süsse Köstlichkeiten aus der Freienhofküche		CHF 15.00	
Erfrischende Sorbetvariation (3 Sorten) serviert mit Saisonfrüchten im Knusperkörnchen		CHF 12.00	

Unsere Dessertbuffets (ab 25 Personen)

Kleines Dessertbuffet ✓

Frischer Fruchtsalat mit Maraschino abgerundet
Hausgemachtes Caramelköpfl
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 Caramelköpfl
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

3-Gang Menus

Menu 1 ✓

Bunt gemischter Blattsalat

Zarte Geflügelbrust vom Grill
 an feiner Champignonrahmsauce
 serviert mit feinen Butternudeln

Luftig leichte Joghurtcreme

CHF 34.00

Menu 2 ✓

Zwiebelsuppe Thuner Art

„Suure Mocke“
 Rindsschmorbraten mit Rotweinjus,
 Speck, Pilzli und Brotcroûtons
 Kartoffelstock
 Preiselbeer-Apfel

Grosi's Brönnti Creme
 mit Brätzeli und Rahmrosette

CHF 42.00

Menu 3 ✓

Gemüsesuppe

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

Apfelkuchen mit Vanilleglace

CHF 38.00

Menu 4 ✓

Gartenfrischer Blattsalat
 mit Balsamico-Essig und Olivenöl

Schweinschnitzel Piccata Milanese
 auf Tomatensauce mit Safranrisotto

Tiramisu garniert mit Früchten

CHF 39.00

Menu 5 ✓

Blattsalat mit Speck- und Käsestreifen

Emmentaler Kalbsvoren an
 Safransauce, serviert mit Kartoffelstock
 und feinem Gemüse

Warme Rotwein-Zwetschgen
 mit Vanilleglace

CHF 39.00

Menu 6 ✓

Gemischter Salat

Zarter Schweinskarreebraten
 mit leichtem Rosmarinjus
 serviert mit Kartoffelgratin
 und Gemüse garnitur

Frischer Fruchtsalat
 mit erfrischendem Zitronensorbet

CHF 43.00

Festliche Menus

Menu „Niesen“ ✓

Gartenfrische Blattsalate an
Balsamico-Dressing und Olivenöl

Kraftbrühe mit Portwein

Schweinsfilet Medaillons
an sämiger Pfifferlingsrahmsauce
Hausgemachter Kartoffelgratin
und bunte Gemüse garnitur

Zweierlei Schokoladenmousse
mit saisonalen Früchten

CHF 59.00

Menu „Stockhorn“ ✓

Kalbsfleischpastete an Cumberlandsauce
mit Selleriesalat und Blattsalatstrauss

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Roastbeef rosa gebraten an
herzhafter Pfeffersauce
serviert mit Lyoner-Kartoffeln
Bukettt von saisonalem Gemüse

Sorbetvariation (3 Sorbets)
mit frischen Früchten im Knusperkörnchen

CHF 65.00

Menu „Niederhorn“ ✓

Freienhof-Vorspeisen-Variation
mit kalten Köstlichkeiten

Kraftbrühe mit Sherry

Kalbssteak an Calvadosrahmsauce
serviert mit Butternudeln
Bukettt von saisonalem Gemüse

Duett von Tobleronenmousse
und Bananenmousse mit Früchten garniert

CHF 75.00

✓ *diese Gerichte eignen sich auch für eine Hauslieferung*

Menu „Trois-Filet“-Freienhof

Duett von geräuchertem Forellenfilet und
Rauchlachstatar serviert mit buntem
Blattsalat-Strauss

Kraftbrühe Royal mit Eierstich

1. Service
Rindsfiletmedaillon mit Kräuterbutter
und Schweinsfiletmedaillon mit Pilzsauce
Golden überbackener Kartoffelgratin
Buntes Gemüsebukett

2. Service
Kalbsfilet-Medaillon
mit Rosmarinrahmsauce
Butternudeln
Buntes Gemüsebukett

Duett von weissem
und dunklem Schokoladenmousse
mit frischen Früchten

CHF 82.00

Verlangen Sie unsere Saisonmenüs!

✓ *diese Menüs eignen sich auch für eine Hauslieferung*

Unsere Buffetvorschläge

Blüemlisalp Buffet

Kalt

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

Reichhaltiges Salatbuffet mit drei Dressings

Warm

Saftig heisser Holzfällerhinterschinken
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 25 Personen)

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 Brotcroutons, 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 Caramelköpfl, 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 Brotcroustons, 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 erfrischendem Zitronensorbet

CHF 49.00 ✓

Käsefondue

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

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

Fruchtsalat mit erfrischendem Zitronensorbet

CHF 49.00 ✓

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

Fürs gemütliche Zusammensein... (ab 20 Personen)

Fondue Chinoise

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

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

Dessertvariation Freienhof
mit süssen Verführungen aus unserer Pâtisserie

CHF 55.00 ✓





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 Freienhof 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
Epesses „Rocanel“ Obirst Weine, Vevey	Chasselas		2010	45.00

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
Epesses rouge „Les Fleurines“ Obirst Weine, Vevey	Pinot noir		2009	45.00

Rotweine – kräftig, ausgewogen und aromatisch ...

Cuvée Madame Rosmarie rouge Adrian Mathier, Salgesch, Wallis	PN, Syrah, Humagne, CS		2008/09	53.00
Pinot Noir Barrique Freienhof Weingut Werner Engel, Twann, Bern	Pinot noir		2008	48.00
Merlot del Ticino «Selectione d'Otobre» 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

Wissenswertes und AGB's.

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).

Menükarte

Gerne gestalten wir Ihre Menükarte mit Ihrer gewünschten Überschrift, Logos nehmen wir via E-Mail entgegen. Menükärtli (schwarz/weiss) sind im Preis inbegriffen.

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. Teilen Sie uns Ihre Wünsche und Budgetvorstellungen mit.

Für Kerzenlicht am Tisch verrechnen wir Ihnen CHF 3.00 pro Kerze. Sie haben die Möglichkeit zwischen einzelnen Kerzen oder unseren vierarmigen Kerzenständern.

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.

Annullationsbedingungen

- 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)

Lieferpauschale:	Stadtgebiet Thun	CHF	200.00	
	Schloss Thun	CHF	500.00	
	<i>Weitere Gebiete auf Anfrage</i>			
Material:	Grundgedeck 3-Gänge	CHF	7.00 pro Person	
	Grundgedeck 4-Gänge	CHF	9.00 pro Person	
	(Teller/Besteck/3 Gläser/Stoffserviette/Tischtuch)			
	Zusätzliche Gläser, Teller, Besteck, usw.	CHF	1.00 pro Stück	
	Spezialwünsche Geschirr	<i>Verrechnung gemäss Bezug Lieferant</i>		
	<u>Zusätzliche Tischwäsche</u>			
	Tischtücher weiss gross	CHF	12.00 pro Stück	
	Tischtücher weiss klein	CHF	8.00 pro Stück	
	Stoffservietten	CHF	2.00 pro Stück	
	Kerzen	CHF	3.00 pro Stück	
Technik, diverse	<i>Verrechnung nach Absprache</i>			
Mitarbeiter:	Service-Mitarbeiter	CHF	45.00 pro Stunde	
	Küchen-Mitarbeiter	CHF	45.00 pro Stunde	
	Anlass-Leiter	CHF	65.00 pro Stunde	
	Chauffeur	CHF	45.00 pro Stunde	

Lokalitäten Catering

Falls Sie noch auf der Suche nach den geeigneten Räumlichkeiten sind, finden Sie hier einige Vorschläge unsererseits. Gerne erhalten Sie von uns weitere detaillierte Angaben.

Thun und Umgebung bietet unzählige Räumlichkeiten, hier einige mögliche Lokalitäten:

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/Buffer*

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: _____
