

GASTHAUS BÄREGGHÖHE

Bankett - Vorschläge

2012

für Familienfeste
Geburtstagsfeiern
Hochzeiten
Taufen
Firmenanlässe
Klassentreffen
Feiern

ab 12 Personen

„Feste sind wie Perlen auf unserer Lebensreise“

Offen:

Mittwoch bis Sonntag ab 10 h

Marianne Kühni und
Remo Antonitti, Küchenchef
3555 Trubschachen
Tel 034 495 70 00
Fax 034 495 70 01
www.baeregghoehe.ch
gasthaus@baeregghoehe.ch

Wir danken Ihnen für Ihre Anfrage !
 Lassen Sie Ihr Fest auf der Bäregghöhe zum unvergesslichen Erlebnis werden!
 Hier unsere Menuvorschläge. Lassen Sie sich anregen und teilen Sie uns auch Ihre speziellen Wünsche mit. Beachten Sie bitte auch unsere aktuelle Speisekarte!

Apéros

Emmentaler Apéro mit Hauswurst, Bio-Rollschinken, Gotthelf-Emmentaler, Züpfе und Brot	Fr.	14.–
Mediterranes Apéro mit Crostini, Oliven, mariniertem Gemüse	Fr.	14.–
Crostini (geröstete Brotscheiben mit Aufstrichen, 3 Stk. pro Pers.)	Fr.	7.–
Dörrfrüchteterrine mit Schafbrie	Fr.	8.–
Bruch-Emmentaler vom Hüpfenboden mit Züpfе und Brot	Fr.	11.–
Knabberzeug: Gewürzmandeln und Uhu oder Fischli	Fr.	5.–

Vorspeisen

Salate:

Kleiner Blattsalat	Fr.	9.–
Bäregghöchisalat (bunt gemischte Blattsalate ergänzt mit saisonalen Gemüsesalaten (z.B. Rüebli, Randen, Sellerie, Fenchel.....))	Kleiner	Fr. 12.–
	Grosser	Fr. 14.–

Suppen:

Frühling: Bärlauchcrèmesuppe	Fr.	9.–
Sommer: Feines Emmentaler Heusüppchen	Fr.	9.–
Herbst: Kürbiscrèmesuppe	Fr.	9.–
Winter: Randencrèmesuppe mit Schneeflocken	Fr.	9.–
Ganzjährig: Hausgemachte Gemüsebouillon mit Kräuterflädli	Fr.	9.–

Hauptgerichte

Schweinsbraten an Senfsauce	Fr.	32.–
Schweinsschnitzel (vom Nierstück) an Pilzrahmsauce	Fr.	34.–
Schweinsgeschnetzeltes mit Champignonsauce	Fr.	29.–
Rindssauerbraten traditionell mit Speck und Perlzwiebeln	Fr.	38.–
Rindsgeschnetzeltes an Cognacpfeffersauce	Fr.	39.–

Rindsfiletmignons an Calvadosauce	Fr. 47.–
Rindsfilet–Gulasch-Stroganoff mit Paprika-Champignonrahmsauce	Fr. 45.–
Hackbraten (hausgemacht vom Rind) mit Sauce nach Wahl	Fr. 29.–
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce	Fr. 43.–
Kalbssteak (vom Nierstück) mit Morchel-Cognacsauce	Fr. 49.–
Kalbsbraten traditionell glasiert mit Apfeljus	Fr. 40.–
Kalbsschnitzel-Saltimbocca alla romana	Fr. 44.–
Lammentrecôte mit Kräuterkruste	Fr. 42.–
Emmentaler Lammvoessen	Fr. 32.–
Pouletbrust gebraten, gefüllt mit Ricotta und getrockneten Tomaten	Fr. 36.–
Fischfilets nach Wunsch oder nach unserer Speisekarte	

Zu allen Gerichten servieren wir saisonales Marktgemüse und eine Beilage nach Ihrer Wahl. Nachservice ist im Preis inbegriffen.

Beilagen:

Risotto (Safran, Kräuter, Pilze), Risottogaletten, Trockenreis, Wildreis, Jasminreis....

Salzkartoffeln, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Bratkartoffeln, Saucenkartoffeln....

Getreide: Griessnocken, Hirsotto, Dinkelpilaf, Couscous, Polenta, Polentaschnitten....

Teigwaren: Nudeln (Safran, Kräuter), Spätzli (Kräuter, Nuss, Safran, Tomaten)

Vegetarische Gerichte

Sie wählen aus unserer aktuellen Karte oder wir stellen ein Menu nach Ihren Wünschen zusammen.

Desserts

Wählen Sie nach der aktuellen Dessertkarte!

Oder:

Kleines Bäregghöchi - Dessertbuffet

Gebrannte Creme, Meringues, Nidle und Vanilleglace Fr. 15.–

- zusätzlich mit Fruchtsalat Fr. 17.–

Reichhaltiges Dessertbuffet ab 15 Personen (mind. Fr. 315.–) Fr. 21.–

Gebrannte Creme, Schokoladenmousse, Fruchtsalat, 2 Glacen, Fruchtkuchen oder Tiramisu, Fruchtsauce, Meringues, Schlagrahm

Reichhaltiges Dessertbuffet (wie oben) mit zusätzlicher **Käseplatte** Fr. 25.–

Getränke

Sie wählen aus unserer reichhaltigen Getränkekarte! Wir beraten Sie gerne.
Falls Sie den Wein selber mitbringen möchten, verrechnen wir ein Zapfengeld von Fr. 28.– pro Flasche.

Dekoration

- Sie können selber Blumen mitbringen, sie selber arrangieren und hinstellen.
 - Sie können ein Blumengeschäft Ihrer Wahl mit dem Blumenschmuck beauftragen.
 - Sie können uns beauftragen, einen Blumenschmuck in einem Geschäft zu bestellen.
 - Möchten Sie weisse Stofftischtücher?
 - Sie wählen zwischen weissen Stoffservietten oder farbigen Papierservietten.
 - Möchten Sie weisse Kerzen
-

Überzeit

Nach vorheriger Absprache bedienen wir Sie auch nach der offiziellen Öffnungszeit.
Pro Stunde verrechnen wir nach 24.00 Uhr Fr. 120.–

Zahlungsmöglichkeiten

- Barzahlung
 - Postcard oder EC-direkt
 - oder wir geben Ihnen die Rechnung mit oder stellen Sie Ihnen nach dem Fest zu.
-

Reservationen und Fragen

Für uns ist es angenehm, wenn Sie einen Termin zum Besprechen eines Bankettes vereinbaren (ungünstig sind: Servicezeiten, Samstagabend oder Sonntagmittag).

Allgemeine Bedingungen

Annulationen:

- Bei einer Absage bis 6 Wochen vorher fallen keine Kosten an
- Bei einer Absage bis 2 Wochen vorher fallen 50 % der Kosten an
- Bei einer kurzfristigen Absage (weniger als 1 Woche) wird der ganze Betrag fällig
- Personenzahl: Für die Berechnung gilt die Personenzahl die einen Tag vor dem Fest gemeldet wird.

Marianne Kühni, Gasthaus Bäregghöhe, 3555 Trubschachen
Tel. 034 495 70 00, Fax 034 495 70 01
mail: gasthaus@baeregghoehe.ch, web: www.baeregghoehe.ch