

GASTHAUS BÄREGGHÖHE

Bankett - Vorschläge

2014

für Familienfeste
Geburtstagsfeiern
Hochzeiten
Taufen
Firmenanlässe
Klassentreffen
Feiern

ab 12 Personen

„Feste sind wie Perlen auf unserer Lebensreise“

Offen:

Mittwoch bis Sonntag ab 10 Uhr

Marianne Kühni und
Jürg Schori, 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, Züpfle und Brot	Fr.	15.–
Mediterranes Apéro mit Crostini, Oliven, mariniertem Gemüse	Fr.	14.–
Crostini (geröstete Brotscheiben mit Aufstrichen, 3 Stk. pro Pers.)	Fr.	8.–
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.	10.–
Sommer: Feines Emmentaler Heusüppchen	Fr.	10.–
Herbst: Kürbiscrèmesuppe	Fr.	10.–
Winter: Randencrèmesuppe mit Schneeflocken	Fr.	10.–
Ganzjährig: Hausgemachte Gemüsebouillon mit Kräuterflädli	Fr.	10.–

Hauptgerichte

Schweinsbraten vom Nierstück an Bio-Senfrahmsauce	Fr.	29.–
Schweinschnitzel an Pilzrahmsauce	Fr.	32.–
Schweinsgeschnetzeltes mit Champignonsauce	Fr.	29.–
Sauerbraten vom Biorind traditionell mit Speck und Perlzwiebeln	Fr.	38.–
Rindsgeschnetzeltes an Cognac-Rosapfeffersauce	Fr.	39.–
Mignons vom Rindsfilet an Calvadosauce	Fr.	47.–

Rindsfilet–Gulasch-Stroganoff (Paprika-Champignonrahmsauce)	Fr. 45.–
Rindsragout an Thymian-Honigsauce	Fr. 29.–
Hackbraten Bäregghöhe vom Biorind	Fr. 31.–
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce	Fr. 43.–
Kalbssteak an Morchel-Cognacrahmsauce	Fr. 49.–
Kalbsbraten traditionell glasiert mit Rosmarinjus	Fr. 40.–
Kalbschnitzel mit Rohschinken und Salbei	Fr. 44.–
Lammentrecôte mit Gartenkräuterkruste	Fr. 42.–
Emmentaler Lammvoessen	Fr. 32.–
Pouletbrust mit Ricotta und getrockneten Tomaten	Fr. 36.–
Pouletbrust gebraten mit Hausmarinade	Fr. 32.–
Fischfilets nach Wunsch oder nach unserer Speisekarte	

Fleisch: alles CH ausser Lammentrecôte von Neuseeland

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, Bärner Frites

Getreide: Griessnocken, Hirsotto, 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