

Preis pro Pers.

Buffetvarianten

alle Preise inkl. 8.0 % MWST

<i>Apéro-Mix</i>	bis 40 Pers	14.50
Toastbrotecken garniert mit Straussentatar und Lyoner-Ei-Püree	ab 41 Pers	12.00
Grillbaguettes mit Fleischkäse und Kräutern / Wienerli im Teig		
<i>Grillbaguettes</i>		
mit Fleischkäse, Knoblauchbutter, Tomaten-Parmesan		7.—
<i>Straussenrührei</i>		11.—
Straussenrührei aus der Paella-Pfanne mit Mostbröckli und Kräutern		
<i>Hauptgang 1</i>		42.—
Straussenfilet, Trutenbrust und Rindshuft aus dem Smoker, Gourmetspiess, Medaillons, gefüllte Zucchetti, Burger, Grillgemüse Wurst-Spezialitäten, Knoblauch- und Kräuterquarksauce		
<i>Hauptgang 2</i>		36.—
Straussenbraten, Rindsbraten, Trutenbrust aus dem Smoker, Spiessli, gefüllte Zucchetti, Burger, Wurstspezialitäten, Grillgemüse hausgemachte Knoblauch- und Kräuterquarksauce		
<i>Hauptgang 3</i>		36.—
Spiessli aus Straussen-, Truten-, Rindfleisch, Wurstspezialitäten, Gemüse Zum selber grillieren mit Grilltipps vom Chef persönlich hausgemachte Knoblauch- und Kräuterquarksauce		
<i>Hauptgang 4</i>		26.—
Wurstspezialitäten, Burger, gefüllte Zucchetti, Grillgemüse hausgemachte Knoblauch- und Kräuterquarksauce		
<i>Salatbuffet (6 Salate)</i>		10.—
ohne Kartoffelsalat, mit Brotvariationen von unserem Dorfbeck		
<i>Salatbuffet (6 Salate)</i>		13.—
mit Kartoffelsalat, mit Brotvariationen von unserem Dorfbeck		
<i>Pommesfrites (à discretion)</i>		6.—
<i>Kartoffelgratin hausgemacht</i>		8.—

Tellervarianten

<i>Farmer-Teller</i> Heisser Straussenfleischkäse mit Kartoffelsalat	28.—
<i>Worscht-Teller</i> Straussenbratwurst mit Pommesfrites	28.—
<i>Fitness-Teller</i> Riesenspiess 250g (Strauss, Rind, Truthahn) mit Salatvariationen	35.—
<i>Zvieriplättli</i> Kalte Platte mit 150g Fleisch und Käse pro Person, Serviert in unserem Partyraum	28.—

A Discretion

<i>Chinoise</i> frisches Straussen-, Rind- und Trutenfleisch Trockenreis und Pommesfrites hausgemachte Dippsaucen - Knoblauch/Curry - Kräuter - Cocktail reichhaltige Dipp-Gemüseplatte mit Saisongemüse	55.00
---	-------

Dessertvarianten

<i>Dessertbecher</i> Beeribecher mit Rahm (Vanilleglacé mit heissen Brombeeren, Rahmhaube)	9.—
<i>Dessertteller</i> 2 Straussenei-Meringues mit Erdbeerglacé und Rahmhaube	11.—
<i>Desserttraum</i> Hausgemachte Apfelwähe, lauwarm serviert, mit einer Kugel Vanilleglacé und Rahmhaube	12.—
<i>Dessertbüffet</i> Ein kulinarisches Highlight von Angela Codoni (Bäckerin/Konditorin). Offerte und Abrechnung erfolgt direkt durch sie. Von unserer Seite her werden pro Person für Handling und Service verrechnet.	12.— bis 14.— 3.50

In diesen Preisen inbegriffen sind:

- Benützung Spielplatz
- Bestuhlung im Partyraum oder im Freien
- Betreuung durch unser Team während des Festes
- Buffet-Betrieb, es wird nicht serviert (ausgenommen Chinoise)
- Mehrwertsteuer 8.0%

Auf Wunsch wird eine Führung (1/2 - 1 Stunde) durch unseren Betrieb angeboten (ebenfalls im Preis inbegriffen).

Darauf möchten wir Sie gerne hinweisen

Mindestumsätze pro Event:

Mo – Do	Mittag- und Abendessen	1500.—
Fr – Sa	Mittagessen	2000.—
Fr – Sa	Abendessen	2500.—
Vor Feiertagen	Nachtessen	2500.—

Stornierungspauschalen

bis 10 Wochen vor dem Anlass	keine Kosten
bis 6 Wochen vor dem Anlass	300.—
bei weniger als 6 Wochen vor dem Anlass	600.—

Sonntag ist Familientag

Deshalb bieten wir am Sonntag keinen Partyservice und keine Führungen an. Es besteht jedoch die Möglichkeit, den Partyraum ohne Bewirtung zu mieten.

Bauernhof-Olympiade

Ab 60 Gästen ist die Miete des Vierkampfes inklusiv Startblättern und einer Einführung im Catering inbegriffen.

Preisliste gültig ab Januar 2017. Ersetzt alle vorangehenden Preislisten.

Getränke

Mineral	Goba laut und still	1.0 lit	7.50
Fifty-fifty	50% Apfelsaft / 50% Orangenlimonade	1.0 lit	8.50
Shorley		1.0 lit	8.50
Cooler	gespritzter Traubensaft, alkoholfrei aus Berneck	0.3 lit	4.—
Swizly	Apfelwein mit Holunderblütenaroma	0.3 lit	4.—
Spezli	mit und ohne Alkohol	0.3 lit	4.—
Panaché	Bier gespritzt mit Citro	0.3 lit	4.—
Saft	mit und ohne Alkohol	0.3 lit	4.—
Landbier		0.5 lit	5.—
Kaffee / Tee			3.50
Liköre und Schnäpse direkt ab unserer Galerie		2.5 cl	4.—

Weinvorschläge

Rotweine

<i>Syrah</i>	75 cl	38.—
Cave Clavien SA, Sion		
<i>Selezione d'ottobre</i>	75 cl	38.—
Merlot, Matasci Fratelli, Tenero TI		
<i>Iselisberger</i>	50 cl	18.—
Pinot noir, Volg Weinkellereien		

Weissweine

<i>Blanc de noir</i>	75 cl	38.—
Weingut Halde, Ch. Herzog, Thal		
<i>Féchy</i>	50 cl	18.—
Cave Duprée SA, Perroy		
<i>Apfelschaumwein</i>	75 cl	34.—
Cuvée Jean George, Mosterei Möhl		
<i>Zapfgeld</i> für selbst mitgebrachten Wein	75 cl	18.—

Wir möchten ganz bewusst „unsere“ Getränke fördern. Deshalb verzichten wir auf den Ausschank von Cola & Co und setzen bei der Weinauswahl auf vollmundige Schweizerweine. Aber natürlich ist auch bei uns der Kunde König...

Übrigens: Auch beim Kaffee setzen wir auf ein gesundes Miteinander und verwenden deshalb nur Kaffeebohnen mit dem „claro fair trade“-Label (www.claro.ch)