

Bankettdokumentation

Landgasthof Bären Madiswil



Man muss die Feste feiern,
wie sie fallen

Räumlichkeiten

Bärensaal

Bankette bis 100 Personen
Runde Tische | 7-10er Tische
Bühne

Seminarbestuhlung
Theaterbestuhlung

Beamer | Leinwand | Flipcharts



Bärenstube

Bankette bis 60 Personen
Lange grosse Tische | mehrere kleine Tische



Linksmählerstübli

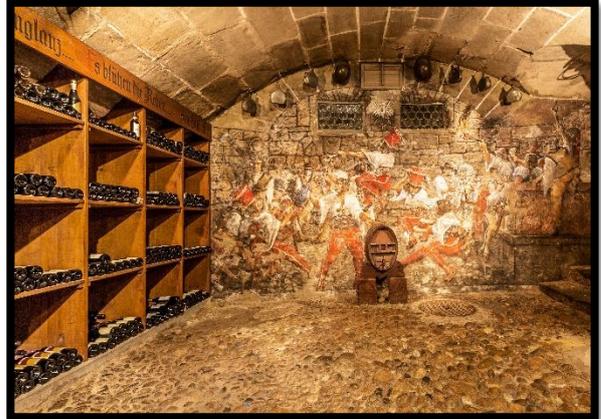
Bankette bis 14 Personen
Langer grosser Tisch | Blocktisch



Räumlichkeiten

Weinkeller

Stehapéros bis 80 Personen
Degustationen



Kartoffelkeller

Bankette bis 30 Personen
Freie Trauung



Bärgarten

Bankette bis 80 Personen
Freie Trauung
Apéros bis 120 Personen



Aperitif

| | |
|---|---------------------|
| Saisonaler Hausaperitif | 70 p. Lt. |
| Früchte Bowle mit Alkohol | 70 p. Lt. |
| Früchte Bowle ohne Alkohol | 40 p. Lt. |
| Früchte-Jus | 17.80 p. Lt. |
| Diverse Weissweine Schaumweine Rotweine | Preis auf Weinkarte |

Apérohäppchen

| | |
|--|----------|
| Chips & Nüssli | p.P. 3 |
| Parmesan und Bündnerfleisch mit Kernenbrot | p.P. 9.5 |
| Bauernwurst, Emmentaler und Sbrinz | p.P. 9.5 |
| Blätterteig-Gebäck | p.P. 9 |
| Fünf assortierte saisonale Häppchen aus der Bärenküche | p. P. 18 |

Vorspeisen kalt

| | |
|---|----|
| Grüner Salat | 11 |
| Gemischter Salat | 14 |
| Gartensalat mit saisonalen Beilagen | 18 |
| Nüssler-Salat mit Speck und Ei (saisonal) | 18 |
| Lachs-Variation auf Gartensalat | 21 |
| Saisonale Terrine mit Mango-Chutney | 23 |

Vorspeise-Bufferet

Verschiedene Terrinen und Pasteten, Rauchfische, Crevetten, Rauchlachs, Muscheln, Calamares, Thunfisch grilliertes Gemüse, Melonen, Parmaschinken, saisonale Salate

p.P. 35

Suppen

| | |
|-------------------------|----|
| Kraftbrühe mit Einlagen | 12 |
| Saisonale Crèmesuppen | 13 |

Vorspeisen warm

| | |
|--|----|
| Hausgemachte Nudeln mit frischen Tomaten und Basilikum | 18 |
| Weißwein-Risotto mit frischen Pilzen | 19 |
| Krevetten al Aglio, Olivenöl und Knoblauchbrot | 26 |
| Forellenfilet gebraten mit Weissweinsauce | 24 |
| Saiblingsfilet auf frischen Spinat | 24 |
| Zander auf Tomatenragout | 26 |
| Wolfsbarsch auf Gemüse mousse | 27 |

Hauptgerichte ab 10 Personen

| | |
|---|----|
| Kalbsschnitzel mit Pilzrahmsauce, Nudeln und Gemüse | 45 |
| mit Morchelsauce | 49 |
| Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce und Rösti | 45 |
| Saltimbocca, Kalbsschnitzel mit Salbei, Risotto und Spinat | 46 |
| Emmentaler-Kalbsteak vom Grill mit Gravensteinersauce Kartoffelgratin und Gemüse | 56 |
| Kalbskarree im Ofen mit Schnittlauchsauce, Neue Kartoffeln und Gemüse | 56 |
| Kalbsfilet mariniert mit Thymian, Kartoffelgratin und Gemüse | 59 |
| Kalbsbraten im Ofen glasiert mit Kräuterjus, Bratkartoffeln und Gemüse | 42 |
| Trois Filets Rinds-, Kalbs- und Schweinsfilet in zwei Gängen serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse | 64 |
| Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüse | 56 |
| Rindsfilet im Ofen mit Bordeauxjus, Bratkartoffeln und Gemüse | 62 |
| Rindsfiletstreifen „Stroganoff“ mit Quarkspätzli | 51 |
| Lammkarree im Ofen, Kartoffelgratin und Gemüse | 54 |
| Schweinsfilet "Gravensteiner" mit Spätzli und Gemüse | 42 |
| Schweinskarreebraten mit Rosmarin, Pommes Frites und Gemüse | 39 |
| Kalbsstreifen mit rotem Curry, Nudeln und asiatischem Gemüse | 43 |
| Rindsschmorbraten im Rotwein mit Kartoffelstock und Gemüse | 39 |
| Fischvariation, Wolfsbarsch, Zander und Saiblingsfilet auf Gemüse mit Limettenrisotto | 56 |
| Scampi, Crevetten und Jakobsmuscheln mit Gemüse und rotem Wildreis | 57 |
| Schweizer Egli Filets mit Kräutern gebraten und Salzkartoffeln | 45 |

Beilagen je nach Wunsch

Kartoffelgratin, Kartoffelkroketten, Bratkartoffeln, Kartoffelstock, Pommes Frites, Nudeln, Rösti, Risotto oder Reis

Desserts

| | |
|---|---------|
| Saisonaler Früchtekuchen mit Sauerrahmglace | 14 |
| Panna Cotta mit Saisonfrüchten | 12 |
| Saisonales Parfait mit Früchten | 13 |
| Weißes und dunkles Schokoladen Mousse | 12 |
| Coupe Danemark | 12 |
| Brönnti Crème | 10 |
| Karamellköpfl | 10 |
| Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace | 13 |
| Meringues | 10 |
| Meringues mit Glace | 12 |
| Orangensalat mit Vanilleglace | 12 |
| Tirami-su | 12 |
| Dessertvariation | 14 |
| Tagesdessert im Weckgläsli | 8 |
| Dessert Buffet ab 20 Personen | p.P. 24 |
| inkl. Käseplatte | p.P. 33 |
| Käseplatte | p.P. 15 |

Menu's ab 10 Personen

Menu 1

Saisonale Terrine
mit hausgemachtem Chutney auf Salat

Kraftbrühe mit Armagnac

Zanderfilet auf Quinoa

Kalbskarree im Ofen
mit Schnittlauchsauce,
Bratkartoffeln und Marktgemüse

Dessertvariation

112

Menu 2

Saisonale
Vorspeisenvariation

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Wolfsbarsch an Safranjus

Rindsfilet im Ofen gebraten
mit Bordeauxjus,
Kartoffelgratin und Marktgemüse

Dessertvariation

124

Menu 3

Saisonale Terrine
mit hausgemachtem Chutney auf Salat

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Lachs, Wolfsbarsch
und Crevetten mit Limettensauce

Kalbsfilet im Ofen gebraten
mit Gravensteinersauce
Kartoffelgratin und Marktgemüse

Dessertvariation

123

Menu 4

Saisonale
Vorspeisenvariation

Kraftbrühe mit Sherry

Saibling mit Jakobsmuschel
und Pernodschaum

Roastbeef im Ofen
mit Sauce Béarnaise,
Kartoffelgratin und Marktgemüse

Dessertvariation

117

Menu 5

Garten-Salat mit Kräutern

Tomatencrèmesuppe

Kalbskarree mit Pilzrahmsauce
Nudeln und Gemüse

Dessertvariation

92

Menu 6

Nüssler-Salat mit Parmesan (Saisonal)

Kraftbrühe mit Sherry

Schweinsfiletmignons „Gravensteiner“
mit Spätzli und Gemüse

Dessertvariation

74

Menu 7

Graved Lachs auf Salat

Kressecrèmesuppe

Kalbsbraten im Ofen
mit Kräuterjus
Bratkartoffeln und Gemüse

Dessertvariation

82

Menu 8

Gemischter Salat

Kräutercrèmesuppe

Lammfilet
mit Kräuterkruste,
Polentawürfeln und Gemüse

Dessertvariation

87

Menu 9

Gartensalat mit frischen Pilzen

Kraftbrühe mit Einlage

Kalbspiccata „Bären“
mit Safranrisotto und Spinat

Dessertvariation

78

Menu 10

Salatbouquet mit Rauchlachsroulade

Safrancrèmesuppe

Rindsschmorbraten mit Rotwein
Kartoffelstock und Gemüse

Dessertvariation

79

AGB`s

Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Unsere Preise sind inklusive Service, 8.1% MwSt. und verstehen sich netto.

Annulationsgebühren

Absage der geplanten Veranstaltung

6 Tage vor Anlass 100% der gebuchten Leistung

14 Tage vor Anlass 50% der gebuchten Leistung

Absagen bis 14 Tage vor Beginn der Veranstaltung sind kostenlos. Wir behalten uns vor, bei einer Absage ggf. Kosten für bereits entstandene Aufwände von Offerten oder weiteren Leistungen in Rechnung zu stellen.

Personenzahl

Die definitive Anzahl der teilnehmenden Personen wird 3 Tage vor dem Anlass selbständig durch Sie gemeldet. Die gemeldete Zahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt. Wir behalten uns das Recht vor, Vorauszahlungen bis 50% des angenommenen Rechnungsbetrages in Rechnung zu stellen.

Dekoration

Für Blumendekoration können wir Ihnen unsere folgenden Partner empfehlen:

Blumenladen Sommer
Unterdorfstrasse 4
4934 Madiswil
062 965 02 39
www.gaertneri-sommer.ch
gaertneri-sommer@gmx.ch

Aebi's Blumenparadies GmbH
Wiesenstrasse 5
4900 Langenthal
062 923 00 50
www.blumenparadies.ch



Freinacht

Wünschen Sie eine Verlängerung über die normale Schliessungszeit (23:30 Uhr), verrechnen wir pro Stunde CHF 100. Die Bewilligung wird durch uns besorgt.

Hauslieferung / Party Service / Schloss Thunstetten

Gerne sind wir bereit, Ihre Feier im Schloss Thunstetten, bei Ihnen zu Hause oder in der Firma mitzugestalten. Tische, Stühle, Geschirr werden wir, wenn notwendig von extern dazu mieten, diese Mietkosten werden wir transparent an Sie weiter verrechnen.

Weine

Aus unserer reichhaltigen Weinkarte finden Sie den passenden Wein zu Ihrem Gericht. Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Weinauswahl. Möchten Sie den Wein selbst mitbringen, verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 35.00 pro 7.5 dl Flasche.

Hochzeitstorten

Wünschen Sie eine Hochzeits- oder Spezialtorte, gerne können wir Ihnen folgende Dienstleister empfehlen:

Frau Gaby Kissling
Hofstrasse 2
4912 Aarwangen
079 207 51 64
www.tortenkreationen.ch
tortenkreationen.aarwangen@gmail.com



Partl Beck GmbH
Dorfstrasse 1
3368 Bleienbach
062 922 23 08
www.partl-beck.ch
info@partl-beck.ch

Musikalische Unterhaltung | Trauredner/in

Gerne können wir Ihnen folgende Dienstleister empfehlen:

Frau Helen Pfaff
078 695 64 80
www.helenpfaff.ch
info@helenpfaff.ch

