

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



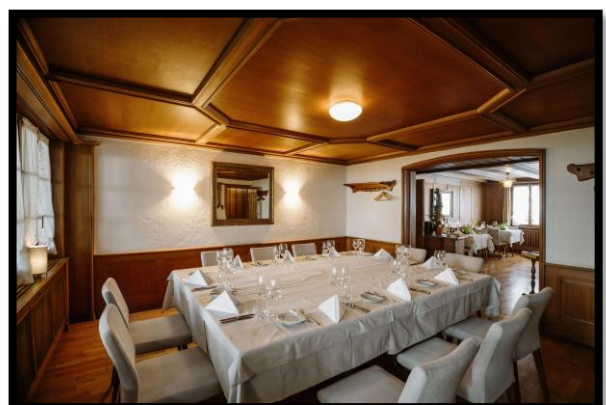
Bärenstube

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
Saisonaes Parfait mit Früchten	13
Weißes und dunkles Schokoladen Mousse	12
Coupe Danemark	12
Brönnti Crème	10
Karamellköppli	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 150. 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

