

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



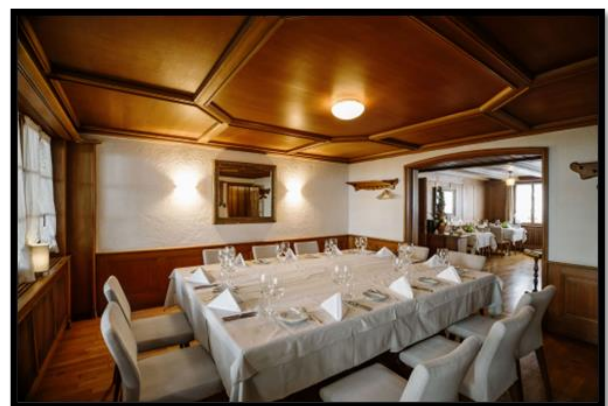
Bärenstube

Bankette bis 60 Personen
Lange grosse Tische | mehrere kleine Tische



Linksmäherstübli

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	2.50 p.P.
Parmesan und Bündnerfleisch mit Kernbrot	9.50 p.P.
Bauernwurst, Emmentaler und Sbrinz	9.50 p.P.
Blätterteig-Gebäck	8.50 p.P.
Fünf assortierte saisonale Häppchen aus der Bärenküche	14.00 p. P.

Vorspeisen kalt

Grüner Salat	10
Gemischter Salat	12
Gartensalat mit saisonalen Beilagen frischen Pilze, Spargeln, Melonen Parmaschinken	16
Nüssler-Salat mit Speck und Ei (saisonal)	16
Lachs-Variation auf Gartensalat	21
Saisonale Terrine mit Mango-Chutney	21
Italienisches Vorspeise-Bufferet	35 p.P.
Verschiedene Terrinen und Pasteten, Rauchfische, Crevetten, Rauchlachs, Muscheln, Calamares, Thunfisch Grilliertes Gemüse, Melonen, Parmaschinken, Saisonale Salate	

Suppen

Kraftbrühe mit Einlagen	10
Saisonale Crèmesuppen	12

Vorspeisen warm

Hausgemachte Nudeln mit frischen Tomaten und Basilikum	15
Weißwein-Risotto mit frischen Pilzen	18
Forellenfilet gebraten mit Weissweinsauce	21
Saiblingsfilet auf frischen Spinat	21
Zander auf Tomatenragout	23
Wolfsbarsch auf Gemüse mousse	23

Hauptgerichte ab 10 Personen

Kalbsschnitzel mit Pilzrahmsauce, Nudeln und Gemüse	42
mit Morchelsauce	45
Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce und Röstli	41
Saltimbocca, Kalbsschnitzel mit Salbei, Risotto und Spinat	42
Emmentaler-Kalbsteak vom Grill mit Gravensteinersauce	53
Kartoffelgratin und Gemüse	
Kalbskarree im Ofen mit Schnittlauchsaucе, Neue Kartoffeln und Gemüse	53
Kalbsfilet mariniert mit Thymian, Kartoffelgratin und Gemüse	56
Kalbsbraten im Ofen glasiert mit Kräuterjus, Bratkartoffeln und Gemüse	39
Trois Filets Rinds-, Kalbs- und Schweinsfilet	61
in zwei Gängen serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse	
Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüse	53
Rindsfilet im Ofen mit Bordeauxjus, Bratkartoffeln und Gemüse	58
Rindsfiletstreifen „Stroganoff“ mit Quarkspätzli	49
Lammkarree im Ofen, Kartoffelgratin und Gemüse	52
Schweinsfilet "Gravensteiner" mit Spätzli und Gemüse	39
Schweinskarreebraten mit Rosmarin, Pommes Frites und Gemüse	36
Kalbsstreifen mit rotem Curry, Nudeln und asiatischem Gemüse	41
Rindsschmorbraten im Rotwein mit Kartoffelstock und Gemüse	37
Fischvariation, Wolfsbarsch, Zander und Saiblingsfilet	53
auf Gemüse mit Limettenrisotto	
Scampi, Crevetten und Jakobsmuscheln mit Gemüse und rotem Wildreis	54
Schweizer Egli Filets mit Kräutern gebraten und Salzkartoffeln	42

Beilagen je nach Wunsch

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

Desserts

Saisonaler Früchtekuchen mit Sauerrahmglace	12
Panna Cotta mit Saisonfrüchten	12
Saisonales Parfait mit Früchten	12
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	22 p.P.
inkl. Käseplatte	31 p.P.
Käseplatte	15 p.P.

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
* * *

110

Menu 2

Saisonale
Vorspeisenvariation
* * *

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen
* * *

Wolfsbarsch an Safranjus
* * *

Rindsfilet im Ofen gebraten
mit Bordeauxjus,
Kartoffelgratin und Marktgemüse
* * *

Dessertvariation
* * *

122

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
* * *

120

Menu 4

Saisonale
Vorspeisenvariation
* * *

Kraftbrühe mit Sherry
* * *

Saibling mit Jakobsmuschel
und Pernodschaum
* * *

Roastbeef im Ofen
mit Sauce Béarnaise,
Kartoffelgratin und Marktgemüse
* * *

Dessertvariation
* * *

115

Menu 5

Garten-Salat mit Kräutern
* * *

Tomatencremesuppe
* * *

Kalbskarree mit Pilzrahmsauce
Nudeln und Gemüse
* * *

Dessertvariation
* * *

90

Menu 6

Nüssler-Salat mit Parmesan (Saisonal)
* * *

Kraftbrühe mit Sherry
* * *

Schweinsfiletmignons „Gravensteiner“
mit Spätzli und Gemüse
* * *

Dessertvariation
* * *

72

Menu 7

Graved Lachs auf Salat
* * *

Kressecremesuppe
* * *

Kalbsbraten im Ofen
mit Kräuterjus
Bratkartoffeln und Gemüse
* * *

Dessertvariation
* * *

79

Menu 8

Gemischter Salat
* * *

Kräutercremesuppe
* * *

Lammfilet
mit Kräuterkruste,
Polentawürfeln und Gemüse
* * *

Dessertvariation
* * *

85

Menu 9

Gartensalat mit frischen Pilzen
* * *

Kraftbrühe mit Einlage
* * *

Kalbspiccata „Bären“
mit Safranrisotto und Spinat
* * *

Dessertvariation
* * *

76

Menu 10

Salatbouquet mit Rauchlachsroulade
* * *

Safrancrémesuppe
* * *

Rindsschmorbraten mit Rotwein
Kartoffelstock und Gemüse
* * *

Dessertvariation
* * *

76

AGB`s

Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Unsere Preise sind inklusive Service, 7.7% 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.

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



Weine

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