

Bankettdokumentation für die Frühlingsmonate

(28.03. – 26.06.2010)

(27.03. – 25.06.2011)

Kulinarische Höchstleistungen verbunden mit einem aufmerksamen, kompetenten Service sind unser Markenzeichen.

Erleben Sie unseren Stil der Gastronomie.

Jos de Wolf & Team

Willkommen im Landhaus Liebefeld

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine leckere Auswahl an saisonal angepassten Kreationen unserer Küche. Wir legen Wert auf ein kleineres, qualitativ hohes Angebot in unseren Dokumentationen, doch sind uns Ihre Wünsche am wichtigsten und wir werden alles daran setzen diese kulinarisch umzusetzen.

Das Haus

Unser Haus bietet verschiedene Möglichkeiten für Ihren Anlass. Wir freuen uns zu jeder Zeit Ihnen einen Einblick mit einem Rundgang zu verschaffen.

Unser Dachstock bietet Platz für 12 – 100 Gäste. Ausgestattet mit der Technik für Seminare und mit diversen Bestuhlungsmöglichkeiten der perfekte Ort für eine grössere Feier oder ein Geschäftsessen inklusive Besprechung.

Der Garten gibt uns die Möglichkeit bei schönem Wetter Aperitifs für bis zu 150 Gäste durchzuführen sowie Feste draussen für maximal 80 Personen zu organisieren.

Im Gewölbekeller werden Weidegustationen für bis zu 12 Gäste sowie Aperitifs mit bis zu 40 Gästen durchgeführt.

Unsere Cheminèestube bietet Platz für maximal 16 Gäste, dies an einem gemütlichen Blocktisch.

In der Landhausbar organisieren wir Aperitifs für bis zu 60 Gäste oder bieten kleineren Gruppen einen Platz zum Essen und Trinken, ob nun im Raucher oder Nichtraucherbereich.

Die à la carte Bereiche Rôtisserie und Gaststube können für Bankette für bis zu 60 Personen genutzt werden.

Nicht zu vergessen sind unsere Hotelzimmer und die Plantanen-Suite. Für Gäste, die Ihre Heimfahrt erst nach einem schönen Frühstück am nächsten Tag antreten möchten.

Bei Ihnen

Holen Sie sich Ihren Privatkoch und Kellner nach Hause. Ein exklusives Catering für Ihren Event in den eigenen vier Wänden oder im Geschäft. Gerne erstellen wir Ihnen eine persönliche Offerte.

Der Kontakt

Wir legen grossen Wert darauf persönlich mit Ihnen Ihr kommendes Fest oder Event zu besprechen. Gerne erstellen wir Ihnen auch eine persönliche, unverbindliche Offerte nach Ihren Wünschen zusammengestellt.

Wir freuen uns darauf, Ihnen als kompetenter persönlicher Partner zur Verfügung zu stehen.

Restaurant Landhaus Liebefeld AG

Gaststube, Rôtisserie, Bar, Hotel

Schwarzenburgstrasse 134

3097 Liebefeld

Tel 031 971 07 58 Fax 031 972 02 49

info@landhaus-liebefeld.ch www.landhaus-liebefeld.ch

APERITIF

Blätterteiggebäck „Landhausvariation“

Drei leckere Variationen von Blätterteiggebäck

pro Person 2.50

Dreierlei Kleinigkeiten

- Holländische Bitter Ballen mit Senf serviert
- Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung an Süss-Saurer Sauce
- Quiche mit Speck - Lauchfüllung

pro Person 9.50

Vier von Sieben

Wählen Sie aus sieben exklusiven Aperohäppchen ihre vier Liebsten aus.

- Pikant gewürztes Rindstartar auf Parisettebrot
- Lachsrosette auf Toast mit Meerrettichschaum
- Riesencrevette im Kartoffelmantel frittiert an Süss-Saurer Sauce
- Mousse von Entenleber auf hausgemachtem Butterbrioche
- Pouletspiessli „Yakatori“ mit Soja-Ingwermarinade
- Dreierlei Käsevariation am Holzspiess mit marinierter Olive
- Cantadou - Kräutermousse serviert auf Schwarzbrot

pro Person 16.50

Apero riche „cuisine moderne“

Möchten Sie nur ein Aperitif durchführen, ohne danach ein weiteres Essen geplant zu haben, dann schlagen wir Ihnen diese exklusive Variante vor.

Lassen Sie unserem Küchenteam freien Lauf in seiner Kreativität, Sie stellen für Sie je drei kalte, warme und süsse Variationen saisonal angepasst zusammen. Dieses Angebot wird von uns so vorbereitet, damit alle Gäste gerne auch ein zweites Mal zuschlagen dürfen.

Dabei berücksichtigen wir gerne Ihre Wünsche und den gegebenen Anlass.

Gerne senden wir Ihnen hierfür eine genaue Offerte mit dem beschriebenen Angebot.

pro Person 37.50

Restaurant Landhaus Liebefeld AG

Gaststube, Rôtisserie, Bar, Hotel

Schwarzenburgstrasse 134

3097 Liebefeld

Tel 031 971 07 58 Fax 031 972 02 49

info@landhaus-liebefeld.ch www.landhaus-liebefeld.ch

KALTE VORSPEISEN

Salate

Gemischter Blattsalat
mit warmen Brotroutons und Sprossen
9.50

Bunter Blattsalat mit sautierten Waldpilzen
mit Himbeeressig abgeschmeckt
14.50

Spargelsalat an Sesamvinaigrette
auf bunt gemischtem Blattsalat
16.50

Gemüsesalat von Karotten, Gurken und Peperoni
angerichtet auf Endivienblättern
13.50

Bunter Salatstrauß an Radisli-Vinaigrette
mit sautierten lauwarmen Morcheln
17.50

Fischgerichte

Shashimi vom Lachs, Jakobsmuschel und Thunfisch
angerichtet mit Sojasauce, Washabi und mariniertem Ingwer
24.50

Lachsparfait mit Dillsenfauce
begleitet von einem lauwarmen Toast
und Frühlingssalatbouquet
21.50

Saisonale Spezialitäten

Mediterrane Gemüseterrine mit
sautiertem Kaninchenfilet an Basilikumpesto
18.50

„Duo de foie de canard“
Roulade im Birnenbrotmantel und Praline von Nüssen umgeben
klassisch serviert mit Butterbrioche und Selleriesalat
28.50

Restaurant Landhaus Liebefeld AG

Gaststube, Rôtisserie, Bar, Hotel

Schwarzenburgstrasse 134

3097 Liebefeld

Tel 031 971 07 58 Fax 031 972 02 49

info@landhaus-liebefeld.ch www.landhaus-liebefeld.ch

WARME VORSPEISEN

Hausspezialitäten

Blätterteigkissen gefüllt mit knusprig gebratenen Kalbsmilken
begleitet von einem Rosmarinjus und sautierten Lauchstreifen
18.50

Duo von weissen und grünen Spargeln
mit lauwarmen Rohschinken und Sauce „Bernaise“ serviert
19.50

Fischgang

Klassisch im Menu verankert, servieren wir Ihnen vor dem Hauptgang gerne
einen unserer Fischvariationen.

Sautiertes Wolfsbarschmedaillon
auf Spargelragout mit Weissweinschaum verfeinert
21.50

Duo von weissem und grünem Spargel
mit Rauchlachstranchen belegt und Sauce „Hollandaise“ nappiert
22.50

Vegetarische Vorschläge

Bärlauchschaumsuppe
mit hausgemachtem Frischkäseravioli
9.50

Spargelcremesuppe
mit sautierten Morcheln
12.50

Restaurant Landhaus Liebefeld AG

Gaststube, Rôtisserie, Bar, Hotel

Schwarzenburgstrasse 134

3097 Liebefeld

Tel 031 971 07 58 Fax 031 972 02 49

info@landhaus-liebefeld.ch www.landhaus-liebefeld.ch

„TOURNE-BROCHE“
Genuss für alle Sinne

Die früheste Erwähnung eines „tourne-broche“ ist in der Biographie des französischen Koches Guillaume Triell in der Mitte des 14. Jahrhunderts zu finden. Mit der wunderbaren Erfindung für die Zubereitung von Fleischgerichten am offenen Feuer, beschäftigte sich auch um 1480 Leonardo da Vinci in seinem „codex atlanticus“.

Unsere Bankettspezialitäten direkt vor Ihren Augen am „tourne-broche“ zubereitet, wird für Sie und Ihre Gäste nicht nur zum kulinarischen Genuss, sondern auch zum gesellschaftlichen Erlebnis der besonderen Art.

Ihr ausgewähltes Fleischstück wird nach dem grillieren vor Ihren Augen tranchiert und angerichtet.

Bei unseren Spezialitäten vom „tourne broche“ ist der Nachservice inbegriffen.

Hauptgerichte vom „tourne-broche“

serviert mit mediterranem Gemüsebouquet und neuen Bratkartoffeln

Zartes Kalbskarree mit dem Knochen mariniert
serviert mit einer Morchelrahmsauce
57.50

Das exklusive „Côte de Bœuf“ rosa gebraten
und mehrere Wochen gelagert
serviert mit pikanter Peffersauce
52.50

Traditionelles Roastbeef mit dem Cheminéeholzgeschmack
serviert an Sauce „Bernaise“
45.50

Am Stück gebratenes Schweinskarree mit pikanten Gewürzen mariniert
serviert mit einer Waldpilzrahmsauce
39.50

Restaurant Landhaus Liebefeld AG

Gaststube, Rôtisserie, Bar, Hotel

Schwarzenburgstrasse 134

3097 Liebefeld

Tel 031 971 07 58 Fax 031 972 02 49

info@landhaus-liebefeld.ch www.landhaus-liebefeld.ch

KLASSISCHE HAUPTGÄNGE

Frühlingspezialitäten

Kalbssteak mit Morchelsauce
junge sautierte Bratkartoffeln mit Rosmarin
Frühlingsgemüse
42.50

Rindsfiletmedaillon rosa gebraten, verfeinert mit einer Bärlauchkruste
nappiert mit unserer „Barolo“ Rotweinreduktion
Kartoffelgratin „dauphinoise“
Frühlingsgemüse
44.50

Knusprig gebratene Maispoulardenbrust
an leichter Thymiansauce mit Frühlingszwiebeln
Timbale von Gemüseis
29.50

Gitzirollbraten aus dem Ofen
an Rosmarinsauce
mit gebratener Polentagalette
und jungem Lauchgemüse
31.50

Sautiertes Schweineschnitzel
auf Spargelragout angerichtet
nappiert mit Sauce „Hollandaise“
begleitet von gebratenen Charlottekartoffeln
mit frischem Thymian
26.50

Saisonaler Fischgang

Seezungenfilet gebraten
an Rotweinjus und Morchelschaum
auf jungem Frühlingsgemüse
begleitet von Frühkartoffeln
36.50

Restaurant Landhaus Liebefeld AG

Gaststube, Rôtisserie, Bar, Hotel
Schwarzenburgstrasse 134
3097 Liebefeld

Tel 031 971 07 58 Fax 031 972 02 49

info@landhaus-liebefeld.ch www.landhaus-liebefeld.ch

Vegetarische Hauptgänge

Falls Sie an Ihrem Anlass einzelne Personen erwarten, die gerne vegetarisch Essen möchten. Kümmern wir uns am Abend gerne individuell um Sie, indem wir Sie direkt beraten.

Frischkäseravioli mit Ricotta - Füllung und Bärlauchschaum
serviert auf jungem Frühlingsspinat mit rassigen Tomatenwürfeln
22.50

Spargelteller von grünen und weissen Spargeln
serviert mit Sauce „Hollandaise“, unserer Hausvinaigrette,
Knoblauchsauce & Mayonnaise
27.50

KÄSE

Dreierlei Auswahl von französischem Spezialkäse
mit hausgemachtem Früchtebrot
9.50

Käsetranche von St. Andre
mit Olivenöl und Radieschen verfeinert
10.50

DESSERTS

Variation von weissem und dunklem Schokoladenmousse
mit auserlesenen Früchten ausgarniert
10.50

Marinierte Früchte in der Honigwabe serviert
mit Mangocoulis und Zitronensorbet
10.50

Variation von Erdbeeren
Gratin „Landhaus“, Marinierter Salat & Erdbeerenglace
12.50

Triologie de dessert
Leichte Rhabarber-Schaumcrème serviert mit seinem Kompott
Schokoladenglace im Kokosmantel
& kleiner Früchtemuffin
16.50

Unser Klassiker
Gratin von marinierten saisonalen Früchten
serviert mit Vanilleglace
15.50

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Pauschalen / Offerten

Alle unsere Pauschalen sind ab 8 Personen gültig, für Offerten muss eine Bestätigung innerhalb der nächsten 30 Tage erfolgen, ansonsten erlischt das offerierte Angebot zum genannten Preis.

Provisorische Reservation

Damit wir Ihnen den Bankettsaal auch wirklich frei halten können, bitten wir Sie, Ihre provisorische Reservation, nach Erhalt dieser Unterlagen innerhalb fünf Tagen zu bestätigen. Falls andere Anfragen während dieser Zeit für den Raum eingehen nehmen wir mit Ihnen Kontakt auf

Bestellung des Bankettmenüs

Dürfen wir Sie bitten, uns die Bestellung Ihres Menüs sowie die Auswahl der Weine welche Sie zu Ihrem Anlass wünschen mindestens eine Woche vor Ihrem Fest bekannt zu geben. Dies gibt uns die Zeit, sorgfältig vorzubereiten und eventuelle Spezialwünsche erfüllen zu können.

Personen und Teilnehmerzahl

Wir bitten Sie, uns die genaue Gästezahl bis mindestens 24 Stunden vor dem Anlass mitzuteilen. Somit können wir genau aufdecken und die Anzahl Menüs vorbereiten. Sollten Sie einen speziellen Tischplan oder Tischkärtchen haben, so bitten wir Sie, uns diese ebenfalls 24 Stunden vorher zu übergeben oder zu schicken.

Zahlungsbedingungen

Wir stellen Ihnen zur Auswahl, den Anlass bar, mit den allgemein üblichen Kreditkarten oder innert 30 Tagen mittels Einzahlungsschein zu begleichen.

Wir akzeptieren zudem 30% WIR.

Annulationsbedingungen Gruppen / Seminare

Bei kurzfristiger Annullation oder starker Abweichung der gemeldeten Personenzahl werden Sie schadenersatzpflichtig. Mit einer Abweichung von bis zu 10% der gemeldeten Teilnehmerzahl werden wir die zusätzlichen Kosten übernehmen. Danach werden wir Ihnen die Zusatzkosten weiterverrechnen. Sollten Sie später als 48 Stunden vor dem Anlass von der Durchführung zurücktreten, müssen wir Ihnen 95% der reservierten Leistung verrechnen.

Hotelreservierungen

Reservierungen von Hotelzimmern können bis 24 Stunden vor Anreise kostenlos annulliert werden. Bei späterer Annullierung wird das Hotelzimmer in Rechnung gestellt, falls wir das reservierte Zimmer trotz der Stornierung nochmals verkaufen können, sehen wir von einer Verrechnung ab.

Preisänderungen und Mehrwertsteuer

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuellen Mehrwertsteuer. Wir behalten uns das Recht vor, die Preise welche sich in dieser Dokumentation sind zu ändern.

Gerichtsstand / CHF

Der Gerichtsstand ist der Kanton Bern. Alle angegebenen Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und in Schweizer Franken (CHF) angegeben.