



## Seminare und Businessmeetings

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

Erleben Sie unseren Stil der Gastronomie.

Jos de Wolf & Team

---

**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

### **Willkommen im Landhaus Liebefeld**

Gezielte interne Weiterbildungen, fachmännische Meetings oder eine professionelle Fachtagung, all dies ist möglich in unserem Dachstock mit seinem einzigartigen Ambiente.

### **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 Stehlunchs draussen zu organisieren.

Im Gewölbekeller führen wir Weindegustationen für bis zu 12 Gästen bei VIP – Meetings durch oder wir zelebrieren ein Aperitif nach dem Business - Seminar für den gemütlichen Abschluss.

Unsere Cheminéeestube bietet Platz für maximal 14 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.

Nicht zu vergessen sind unsere Hotelzimmer und die Plantanen-Suite. Für Gäste, die für das Meeting länger gereist sind und den Abend bei uns noch geniessen 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 geschäftlichen Umfeld. Gerne erstellen wir Ihnen eine persönliche Offerte.

### **Der Kontakt**

Wir legen grossen Wert darauf persönlich mit Ihnen Ihr kommenden 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

## SEMINARPAUSCHALEN

### „1/2 day“

Nutzen Sie unseren Dachstock für ein halbtägiges Meeting in einem offenen Umfeld, perfekt um den Gedanken und der Kreativität freien Lauf zu lassen.

#### **Technik**

- Den Dachstock nach Ihrem Wunsch in U- Form, Block oder anderer Form bereit gestellt.
- Dachstockmiete halbtags (Morgen, Nachmittag oder Abend)
- Ein Flip Chart, Eine Pinnwand
- Gebrauch von Beamer & Leinwand
- Kostenlose Benutzung der Parkplätze.
- Freier Zugang WLAN im ganzen Haus.

#### **Verpflegung**

- Traditionelles leichtes Mittagmenu (Suppe, Hauptgang & Dessert) inkl. vegetarischer Variante zum selber auswählen,  
oder  
einen Stehlunch mit jeweils drei verschiedenen Vorspeisen, zwei Hauptgängen und zwei saisonalen Desserts (inkl. vegetarischen Varianten) auf Mini – Plates serviert.
- Mineralwasser während des Seminars sowie beim Essen.
- Kaffee mit Friandise nach dem Mittagessen
- Früchtekorb während des ganzen Tages im Raum bereit gestellt.
- Willkommenskaffee oder 1 Kaffeepause mit Gipfeli am Morgen oder süssen Kleinigkeiten am Nachmittag. Dazu servieren wir Orangen- & Ananassaft.

Pauschal Fr. 69.50 pro Person

---

#### **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

### **„Businessday“**

Den perfekten Raum um auch einen ganzen Tag darin zu verbringen. Unser Dachstock mit seinen 5 Metern Höhe lässt Luft zum nachdenken. Somit fällt einem auch nach einem anstrengenden Seminartag nicht das Dach auf den Kopf.

#### **Technik**

- Den Dachstock nach Ihrem Wunsch in U- Form, Block oder anderer Form bereit gestellt.
- Dachstockmiete Businessstag (Morgen & Nachmittag oder Nachmittag & Abend)
- Drei Flip Charts, Zwei Pinnwände
- Gebrauch von Beamer & Leinwand
- Kostenlose Benutzung der Parkplätze.
- Freier Zugang WLAN im ganzen Haus.

#### **Verpflegung**

- Traditionelles leichtes Mittagmenu (Suppe, Hauptgang & Dessert) oder vegetarische Variante zum selber auswählen,  
oder  
einen Stehlunch mit jeweils drei verschiedenen Vorspeisen, zwei Hauptgängen und zwei saisonalen Desserts (inkl. vegetarischen Varianten) auf Mini – Plates serviert.
- Mineralwasser währen des Seminars sowie beim Essen.
- Kaffee mit Friandise nach dem Mittagessen.
- Willkommenskaffee mit Gipfeli
- Zwei Kaffeepausen mit kleinen Süssigkeiten und kleinen Sandwiches
- Fruchtekorb während des ganzen Tages im Raum bereit gestellt.

Pauschal Fr. 85.50 pro Person

---

#### **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

### „VIP – Meeting“

Zeigen Sie Ihren Kunden oder Mitarbeitern Ihre Wertschätzung mit einem Seminar, was alle überrascht und in Erinnerung bleiben wird.

#### Technik

- Den Dachstock nach Ihrem Wunsch in U- Form, Block oder anderer Form bereit gestellt.
- Dachstockmiete Businessstag (Morgen & Nachmittag oder Nachmittag & Abend)
- Drei Flip Charts, Zwei Pinnwände
- Gebrauch von Beamer & Leinwand
- Kostenlose Benutzung der Parkplätze.
- Freier Zugang WLAN im ganzen Haus.

#### Verpflegung

- Exklusiver Vier-Gang-Businesslunch (15 Gault Millau Punkte) mit hochwertigen saisonalen Produkten von unserem Küchenteam frisch verarbeitet.
- Mineralwasser während des Seminars sowie beim Businesslunch.
- Kaffee mit Friandise nach dem Mittagessen.
- Willkommenskaffee mit Gipfeli
- Zwei Kaffeepausen mit kleinen Süssigkeiten und kleinen Sandwiches
- Früchtekorb während des ganzen Tages im Raum bereit gestellt.
- Abschliessendes Aperitif (bei schöner Witterung im Landhausgarten):
  - Cremant d'Alsace unser Schaumwein aus dem Elsass & Yvorne „Haute Combe“ als Weisswein serviert.
  - Dreierlei Kleinigkeiten aus der Landhausküche

Pauschal Fr. 138.50 pro Person

---

#### **Ihre persönliche Pauschale – unverbindlich zusammen gestellt**

Planen Sie ein aussergewöhnliches Seminar oder Meeting und möchten Sie für Ihren persönlichen Event eine Offerte von uns?

Wir freuen uns Ihnen Ihre Wünsche zu erfüllen und zeigen Ihnen gerne, was alles möglich ist in unserem Hause.

Teilen Sie uns unverbindlich mit, was Sie planen. Gerne senden wir Ihnen eine angepasste Offerte.

---

#### **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

## SAALMIETE FÜR UNSEREN DACHSTOCK

Ganzer Tag	Fr. 400.00
Halber Tag	Fr. 250.00
Ausstellung	Fr. 580.00

---

## TECHNIK

Flip Chart inkl. 20 Blatt Papier und Stiften	Fr. 25.00
Extrarolle Papier für Flip Chart	Fr. 10.00
Pinwand mit Stiften und Papieren	Fr. 25.00
Beamer und Leinwand	Fr. 80.00
Hellraumprojektor	Fr. 45.00

Es ist zudem kostenlos eine Sound-Anlage vorhanden, die mit einem Funkmikrophon, DVD, CD-Player und Radio ausgestattet ist

---

## HOTELZIMMER

Das Landhaus Liebefeld verfügt über fünf Doppel- bzw. Einzelzimmer sowie einer Plantanen – Suite. Alle unsere Zimmer sind mit Liebe zum Detail eingerichtet sowie technisch auf den neusten Stand.

Einzelzimmer	Fr. 175.00
Doppelzimmer	Fr. 285.00
Plantanen-Suite	Fr. 450.00
Inklusive Taxen, Frühstück, Parkplatz & WLAN	

---

### **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

GERNE KÖNNEN SIE AUCH INDIVIDUELL IHR KULINARISCHES ANGEBOT  
FÜR IHR SEMINAR BEI UNS ZUSAMMENSTELLEN

**APERITIFS**

**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

---

## SEMINARPAUSEN

### „Willkommenskaffee“

Wir servieren Ihnen frischen Kaffee, Croissants, frisches Obst, Fruchtsäfte sowie Mineralwasser.

Fr. 11.50

### „Morgenpause“

Wir servieren Ihnen frischen Kaffee, Süssgebäck, frisches Obst, Fruchtsäfte sowie Mineralwasser.

Fr. 13.50

### „Nachmittagspause“

Wir servieren Ihnen frischen Kaffee, Baguette Sandwiches, Süssgebäck, frisches Obst, Fruchtsäfte sowie Mineralwasser.

Fr. 18.50

---

## STEHLUNCHES

In lockerer Atmosphäre servieren wir Ihnen auf unseren Mini – Plates feine Kreationen aus der Landhausküche.

Drei Vorspeisen, zweierlei Hauptgänge (inkl. vegetarischer Variante) sowie zwei Dessert, alle saisonal ausgesucht. Gerne offerieren wir Ihnen ein Stehlunch Menu zu Ihrem Event

Fr. 32.50

---

## LEICHTE TAGESMENUS

Gerne servieren wir Ihnen über den Mittag oder am Abend ein leichtes Tagesmenu, wo die Teilnehmer auch eine vegetarische Variante auswählen können. Unser Angebot besteht aus einer Suppe, dem Hauptgang und einem Dessert.

Fr. 26.50

---

## EXKLUSIVER BUSINESSLUNCH

Verwöhnen Sie ihre Mitarbeiter oder Kunden mit einem kulinarischen Mahl an Ihrem Seminar. Unsere Küche stellt für Sie aus saisonalen Waren eine lecker Vorspeise, einen Zwischengang, den Hauptgang sowie ein Dessert zusammen.

Businesslunch (15 Gault Millau Punkte)

Fr. 72.50

---

### **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

## 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.

---

### **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