



Bankettdokumentation für die Sommerzeit

(27.06. – 25.09.2010)

(26.06. – 24.09.2011)

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

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 Brotroutons und Sprossen
9.50

Buntfarbiger Gemüsesalat von Karotten, Gurken und Peperoni
angerichtet auf Endivienblättern
13.50

Unser Sommersalat mit Melonenperlen garniert
an leichter Kräutervinaigrette
13.50

Pannacotta vom Kopfsalat auf rotem Lollo Salat angerichtet
serviert mit einer frischen Kräutervinaigrette
16.50

Sommerlicher Salat von „Buffalo“ Mozzarella in Thymian mariniert
mit frischen aufgeschnittenen Tomaten
serviert an dunklem Balsamico und nativem Olivenöl
16.50

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

Fischgerichte

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

Marbret von Wolfsbarsch und Seesaibling mit frischen Kräutern
an leichter Limettensauce
Blattsalatbouquet im Gurkenring
mit Gemüsebrunoise
23.50

Saisonale Spezialitäten

Zartes Carpaccio vom Rinds- oder Kalbsfilet
mit Oliven - Zitronenöl und sautierten Eierschwämmen
26.50

Mille Feuille von Rohschinkenmousse und Wassermelone
serviert mit Frischkäseschaum und Salatbouquet
23.50

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

Hausgemachte Geflügelconsommé
mit sautierten Pouletstreifen und frischen Kräutern
8.50

Lauwarm serviertes Rindshohrückenfilet pikant abgeschmeckt
auf asiatischem Gemüsesalat
mit exotischer Vinaigrette serviert
18.50

Fischgang

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

Im Gemüsemantel pochiertes Seesaiblingsfilet
auf warmen Gurkengemüse mit Dillschaum verfeinert
19.50

Gebratene Lachstranche
auf einer Tomaten – Lauch Kombination
serviert an einer Safransauce
23.50

Gebratene Riesencrevetten an einer Zitronengrassauce
serviert auf jungem Lauch und Cherrytomaten
25.50

Vegetarische Vorschläge

Blätterteigkissen gefüllt mit jungem Gemüse
serviert mit Kräuterschaum
12.50

Lauwarme Erbsen-Minzsuppe
begleitet von einem Auberginenkaviartoast
10.50

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 Barolosauce
54.50

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
38.50

Gerne servieren wir auch unsere Spezialsaucen
„Bordelaise“ mit Markbein oder einen Kräuterjus zu unseren
Gerichten vom „tourne-broche“.

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

HAUPTGÄNGE:

Unsere Empfehlungen aus dem Sommer

Gebratenes Schweinsfilet serviert an eingekochtem Tomatenjus
mit frischen Basilikumnudeln begleitet von Ratatouillegemüse
32.50

Lammentrécote mit unserer Kräuterkruste gratiniert
begleitet von jungem Gemüse und geschmortem Knoblauch
serviert mit Parmesanrisotto
42.50

Gebratenes Roastbeef mit rassiger Pfeffersauce
Hausgemachter Kartoffelgratin
Sommergemüse garnitur
39.50

Gebratene Kalbsschnitzel
klassisch serviert mit einer Waldpilzrahmsauce
Ratatouillegemüse und Butternudeln
37.50

Gebratene Pouletbrust an Mango-Currysauce
begleitet von sautierten Gemüsestreifen und Reistimbal
28.50

Saisonaler Fischhauptgang

Gebratenes Doradenfilet an Limettensauce
auf Zucchini-Peperonigemüse mit Bratkartoffeln serviert
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.

Pfifferlingsrisotto mit Süssmost zubereitet
gekrönt mit Ruccola mit Nusspesto
19.50

Mediterraner Gemüseteller
mit jungen Bratkartoffeln
serviert mit Kräuterschaum
22.50

KÄSE

Dreierlei Auswahl von französischem Spezialkäse
mit hausgemachtem Fruchtebrot
9.50

Käsetranche von St. Andre
mit Olivenöl und Radieschen verfeinert
10.50

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

DESSERTS

Variation von weissem und dunklem Schokoladenmousse
mit auserlesenen Früchten ausgarniert
10.50

Frische, marinierte Früchte in der Honigwabe serviert
dazu reichen wir unser Himbeersorbet mit seinem Coulis
10.50

Unser Klassiker
Gratin von marinierten Erdbeeren
serviert mit Vanilleglace
15.50

Kokosschnitte mit marinierten Ananaswürfeln
und Schokoladensauce
14.50

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

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

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