



## EVENTS & BANKETTE

Erleben Sie unseren Stil der Gastronomie.

Mit Leidenschaft freuen sich unsere Mitarbeiter/innen,  
Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Jacqueline Wander, Nadja Bangerter, Sonja Rüfenacht,  
Marc Walter, Tom Christen, Benjamin Oegger,

& das komplette Landhaus-Team.

Landhaus Liebefeld  
info@landhaus-liebefeld.ch  
031 971 07 58







# WILLKOMMEN IM LANDHAUS LIEBEFELD

Seit Jahrzehnten setzt sich unser Haus für Genuss und Kulinarik im gehobenen Rahmen ein. In der heutigen hektischen Zeit ist es uns wichtig, unseren Gästen eine Atmosphäre zu bieten, welche es Ihnen erlaubt, die Zeit bei uns zu geniessen.

Vieles ist bei uns möglich und wir möchten mit unserem kulinarischen Angebot ihren Event passend umrahmen.

Vielen Dank nehmen Sie sich die Zeit unsere Bankettdokumentation zu lesen.

Landhaus Liebefeld  
[info@landhaus-liebefeld.ch](mailto:info@landhaus-liebefeld.ch)  
031 971 07 58











## FOOD FESTIVAL

**Eine Feier für Ihre Mitarbeiter oder Ihre Kunden.  
Für eine Gästeanzahl von 150–350 Personen.**

**Das Landhaus Liebefeld wird exklusiv für Sie vorbereitet und ihre Gäste können sich im gesamten Haus bewegen und erleben verschiedene kulinarische Welten in unseren verschiedenen Restaurants.**

**Im Sommer lässt sich unser Platanengarten miteinbeziehen und im Winter der wunderschöne Dachstock.**

**Fragen Sie uns für eine saisonal angepasste Food Festival Offerte.**

Landhaus Liebefeld  
info@landhaus-liebefeld.ch  
031 971 07 58







## GASTSTUBE

Unsere Gaststube lädt zum Trinken, Essen und Verweilen ein.

Ob zum Frühstückskaffee mit der aktuellen Tageszeitung, dem Tagesmenu am Mittag, dem Nachmittagsschwatz oder dem gemütlichen Abendessen. Im rustikalen Ambiente unserer Gaststube geniessen Sie bei herzlichem Service Ihre wertvolle Auszeit vom Alltag.

Die Gaststube eignet sich für eine Anlass für bis zu 40 Personen. Die Nischen im Raum machen dies zu einem gemütlichen Event.





## RÔTISSERIE

In der Rôtisserie sollen Sie die klassische französische Küche wieder erkennen und zugleich neue, zeitgemässe Koch- und Garmethoden erleben.

Mit Saisonal wechselndem Menu möchten wir unsere Gäste im familiären Gourmetrestaurant verzaubern.

Der gemütliche Cheminéecke bietet Platz für kleinere Gruppen mit bis zu 14 Gästen.

Die gesamte Rôtisserie kann für bis zu 60 Gästen genutzt werden, dies an gemütlichen grossen Tischen.







## LANDHAUSGARTEN

Unter unseren Platanen können Sie sich entspannen. Geniessen Sie im Sommer Gerichte von unserem Holzkohlegrill.

Der Garten gibt uns die Möglichkeit Aperitifs mit bis zu 150 Gästen durchzuführen, sowie Feste für maximal 80 Personen zu planen.

Landhaus Liebefeld  
[info@landhaus-liebefeld.ch](mailto:info@landhaus-liebefeld.ch)  
031 971 07 58







## LANDHAUSGARTEN «WINTEREDITION»

In den kalten Monaten vom Jahr verwandelt sich der Landhausgarten in unsere Winteredition.

Geniessen sie mit ihren Gästen einen besonderen Abend direkt am Feuer. Vom Schweizer Entrecôte vom Grill bis zur Zuckerwatte, da kommen Erinnerungen auf.

Passend für Anlässe von 25 bis zu 100 Gästen.

Landhaus Liebefeld  
info@landhaus-liebefeld.ch  
031 971 07 58









# DACHSTOCK

Ob für Ihr grosses Hochzeitsfest, den genussvollen Gala-Abend, einen geschäftlichen Anlass oder einen kulturellen Event. Unser Dachstock beeindruckt durch sein warmes Ambiente, verbunden mit moderner Infrastruktur.

Der Dachstock ist ideal für Gruppen ab 25 bis 100 Personen.

Übrigens, Sie bestimmen die Länge Ihres Anlasses.  
Wir unterbrechen keine Feste im Dachstock!

Damit das kulinarische Angebot passt braucht es ein paar Worte des Kennenlernens. Gerne stellen wir unseren Gästen das Haus persönlich vor.

Landhaus Liebefeld  
[info@landhaus-liebefeld.ch](mailto:info@landhaus-liebefeld.ch)  
031 971 07 58







## «LE CAVEAU»

Die Ideologie regional, nachhaltig & auf hohem Niveau prägt unser Restaurant im Keller. Über das gesamte Jahr sammeln wir die besten Produkte und verarbeiten diese für die kargen Wintermonate zu unserem Menu.

Geniessen Sie ein unvergessliches Menu mit maximal 15 Gästen im «le caveau».

Unser Angebot finden Sie unter [www.le-caveau-bern.ch](http://www.le-caveau-bern.ch).

Landhaus Liebefeld  
[info@landhaus-liebefeld.ch](mailto:info@landhaus-liebefeld.ch)  
031 971 07 58







## LANDHAUSBAR

Bei unseren Barmaids können Sie auserlesene Weine, verschiedene Biere, Gin & vieles mehr erkunden.

Für unsere rauchenden Gäste bieten wir ein gemütliches Fumoir an.

Die Bar eignet sich für Events mit Livemusik mit bis zu 60 Gästen.

Landhaus Liebefeld  
info@landhaus-liebefeld.ch  
031 971 07 58







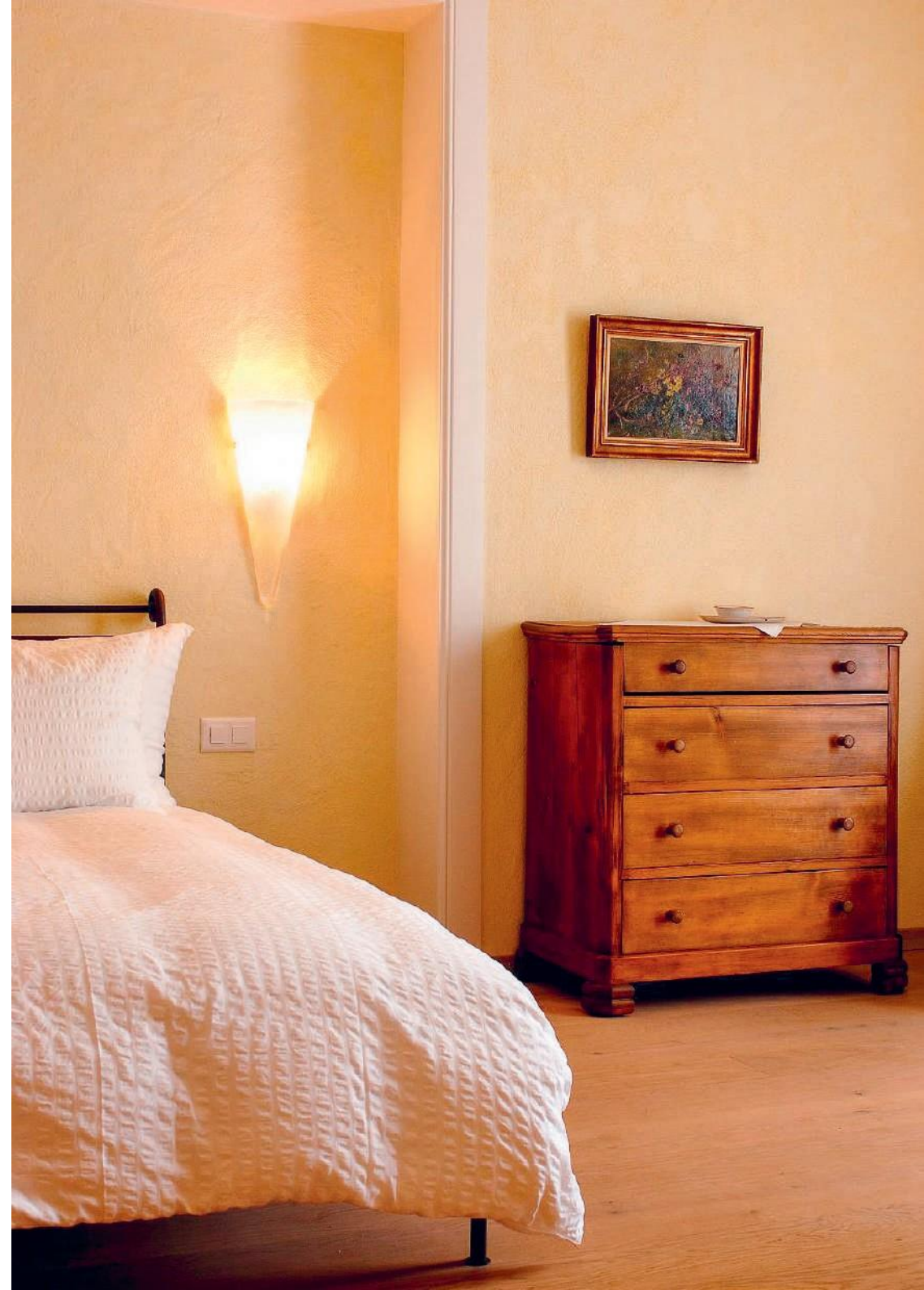
## ROMANTIK HOTEL

Fünf aussergewöhnlich schöne Doppelzimmer und unsere Suite Platane präsentieren sich in luftig leichtem Ambiente.

Die mediterranen Farben sorgen nach einem anstrengenden Tag für Wohlbefinden und Erholung.



Landhaus Liebefeld  
[info@landhaus-liebefeld.ch](mailto:info@landhaus-liebefeld.ch)  
031 971 07 58









## GOURMET HOME DELIVERY

Immer Abends von Dienstag bis Samstag bieten wir unseren Gästen einen nachhaltigen Gourmet Lieferdienst an.

Lassen Sie sich das Abendessen gemütlich zu Ihnen nach Hause liefern. Wir servieren unser Essen auf Porzellan und verzichten auf Plastik. Mit diesem Konzept haben wir den Milestone 2021® gewonnen für Innovation in der Gastronomie.

Für grössere Caterings bitten wir Sie direkt mit uns Kontakt aufzunehmen.

Landhaus Liebefeld  
info@landhaus-liebefeld.ch  
031 971 07 58











# LANDHAUSKÜCHE

Die Landhausküche stellt ihre Produkte selbst her, achtet auf einen ausgewogenen Mix der Herkunft der Lebensmittel und hält sich an die Saisonalität.

Wir unterstützen regionale Lieferanten und Bauern und respektieren die Produkte und deren Vielfalt.

## JEDER ANLASS IST BESONDERS

Bei einem persönlichen Gespräch freuen wir uns, mit Ihnen das perfekte Menu und Angebot für Ihren Anlass zu erstellen.

Landhaus Liebefeld  
info@landhaus-liebefeld.ch  
031 971 07 58





## GENUSSREICH...

Landhausblattsalat & saisonale Sprossen  
an hausgemachter Vinaigrette

\*\*\*

auserlesene Fischvariation an Champagner- Velouté  
mit frischen Kräutern

\*\*\*

Roastbeef «tourne - broche»  
Entrecôte Black Angus vor den Gästen grilliert  
Sauce Bearnaisé & Rotweinjus  
Bratkartoffeln mit Rosmarin & Gemüse aus dem Seeland

\*\*\*

Molekulares Dessert & Käsebuffet der Saison angepasst

CHF 112.50













## WEIN & GESCHICHTE

**UNSER WEINKELLER IST EINFACH ZU BESCHREIBEN:  
FACETTENREICH!**

Er untersteht keinem Rentabilitätsdenken und kann nicht eingeordnet werden. Sie finden nie alles auf unserer Weinkarte was im Keller liegt. Grosse Namen sowie nichtssagende Weingüter lehnen sich nebeneinander an.

Dreissigjährige Weine und junge Naturweine finden zu einander.

Rund 12000 Flaschen von 300 Winzern mit 420 Labels sind zu erkunden.

Wir beraten Sie gerne, um den passenden Wein für Ihren Anlass zu finden.

Landhaus Liebefeld  
info@landhaus-liebefeld.ch  
031 971 07 58







## PERSÖNLICHER KONTAKT

Der persönliche Kontakt mit unseren Gästen liegt uns am Herzen und wir legen grossen Wert darauf Ihren kommenden Event persönlich zu besprechen.

Wir freuen uns zu jeder Zeit Ihnen einen Einblick in unsere Räumlichkeiten mit einem Rundgang zu verschaffen.

### IHRE ANSPRECHPARTNER/INNEN:

Nadja Bangerter  
Eventmanagerin

Sonja Rüfenacht  
Gastgeberin

Marc Walther  
Sous Chef

Benjamin Oegger  
Stv. Geschäftsführer

Tom Christen  
Geschäftsführer

Landhaus Liebefeld  
[info@landhaus-liebefeld.ch](mailto:info@landhaus-liebefeld.ch)  
031 971 07 58

