



## 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,  
Remo Messerli, Marc Walter, Tom Christen, Benjamin Oegger,  
& das komplette Landhaus-Team.

Landhaus Liebefeld  
[info@landhaus-liebefeld.ch](mailto: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.







## FOOD FESTIVAL

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.

Eine Feier für Ihre Mitarbeiter oder Ihre Kunden. Für eine Gästeanzahl von 150–300 Personen.

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

Fragen Sie uns für eine saisonal angepasste Food Festival Offerte.



## 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 16 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  
Holzkohlengrill.

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. Wir verzaubern ihr Team über die kalte Jahreszeit mit unserer «Winteredition». Die gewohnte Landhausqualität serviert vom Green Egg, direkt vor den Gästen im weihnachtlich, dekorierten Landhausgarten.

Passend für Anlässe von 25 bis zu 100 Gästen





## 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 120 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.



## «LE CAVEAU»

Nach vier vergangenen Jahren mit einem rein veganen Menu haben wir uns dazu entschlossen, ein neues kulinarisches Konzept zu entwickeln.

Unser Team, möchte dem Grundgedanken eines Regionalen und nachhaltigem Menu treu bleiben.

Es wird regionaler Fisch sowie nachhaltiges Fleisch im Mittelpunkt stehen. Wie gewohnt mit liebe zu den Produkten, der Unterstützung kleiner Betriebe in der Nähe und mit einer gewissen Finesse zubereitet.

Selbstverständlich servieren wir unser Menü auf Wunsch auch in einer vegetarischen Variante.

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).





## 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.







## 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.





## 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

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



## 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 zueinander.

Rund 12 000 Flaschen von 300 Winzern mit 420 Labels sind zu erkunden.

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



## 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 Mitglied der Geschäftsleitung
Sonja Rüfenacht	Gastgeberin
Remo Messerli	Küchenchef Mitglied der Geschäftsleitung
Marc Walther	Sous Chef
Benjamin Oegger	Stv. Geschäftsführer
Tom Christen	Geschäftsführer

