



ERLEBNISBAUERNHOF GERBE

Menüvorschläge

Apéro

Käse- & Fleischplatte als kleiner Apéro* (ca. 80g pP) CHF 11.00

Käse- & Fleischplatte als Zwischenmahlzeit** (ca. 140g pP) CHF 18.00

Gemischte Fleischspezialitäten, dazu Mostbröckli und Rauchwürste von unserem hofeigenen Luig-Rindfleisch, ergänzt mit Käse aus der Region, Essiggemüse und Brot

* geeignet als 30-45minütiger Apéro vor dem Essen

** geeignet als Zvieri/Znüni, wenn keine Hauptmahlzeit folgt.

Kleingebäck (ca. 4 Stück pro Person) CHF 10.50

Warme Gebäcke, Mini-Pizza, Schinkengipfel und weitere leckere Spezialitäten

Käseplatte (ca. 80g pro Person) CHF 11.00

Ausgewählte Käsesorten, fein garniert, mit Brot

Fleischplatte (ca. 80g pro Person) CHF 11.00

Gemischte Fleischspezialitäten, dazu Mostbröckli und Rauchwürste von unserem hofeigenen Luig-Rindfleisch

Gemüse Dipp mit zwei Saucen (ca. 200g pro Person) CHF 8.00

Chips und Erdnüssli (pro Person) CHF 3.00

Menüs

Menü 1

CHF 23.50

Grüner Salat

Äplermagronen mit hausgemachtem Apfelmus

Menü 2

CHF 25.50

Grüner Salat

Luzerner Chügelipastetli mit Reis und Gemüse

Menü 3 «Hamburgerplausch»

CHF 25.50

Grüner Salat

Hausgemachter Hamburger (Rindfleisch vom Hof, ca. 150g), dazu Pommes-Frites à discrétion

Menü 4

CHF 22.50

Mischsalat

Risotto mit Champignons

Menü 5

CHF 23.50

Mischsalat

Spaghetti mit drei Saucen
(Sauce Bolognese, Tomatensauce, Carbonara)

Menü 6 CHF 25.50

Mischsalat

Geschnetzeltes (Schweinefleisch) an einer Pilz-Rahmsauce, Nüdeli und Gemüse

Aufpreis Rindfleisch vom Hof CHF 8.00

Menü 7 CHF 28.50

Grüner Salat

Rinds-Stroganoff mit zartem Natura Beef vom Stotzen, dazu Reis und Gemüse

Menü 8 «Racletteplausch» (min. 30 Pers.) CHF 31.50

Raclette mit Kartoffeln und div. Beilagen (à discrétion)

Menü 9 «BBQ Smoker à discrétion» CHF 38.50

Grüner Salat

Rindsbraten vom Hof und Schweinebraten niedergegart auf dem Smoker Grill an hausgemachter Rotweinsauce mit Kartoffel-Gratin

Menü 10 (mind. 30 Personen) CHF 35.50

Hausgemachte Saisonsuppe

Speck, Rippli, Schinkli, Siedfleisch (vom Hof) und Schübli mit Sauerkraut, Bohnen und Salzkartoffeln

Menü 11 «Grillplausch» (mind. 30 Personen)

Reichhaltiges Salatbuffet (6 Sorten) CHF 13.00

mit diversen Grilladen (5 verschiedene): CHF 29.00

- Rindssteak (vom Hof)

- Schweinssteak

- Rindsbratwurst (vom Hof)

- Hamburger (vom Hof)

- Cervelat

Pouletbrüstli (auf Wunsch erhältlich anstelle einer anderen Fleischsorte)

Folgende zusätzliche Beilagen sind wählbar:

Kartoffelkroketten, Nudeln, Pommes Frites CHF 4.50

Kartoffelgratin, Risotto, Knöpfli CHF 5.00

Die Preise verstehen sich pro Person und Beilage.

Menü 12 «Brunch-Bufferet» (mind. 30 Personen)

CHF 35.00

Diverse frische Brote, Brötchen, Gipfeli und Zopf vom Beck, Butter, Konfitüre vom Hof, hausgemachtes Birchermüesli mit Früchten vom Hof, Joghurt, Käse und Fleischplatte u.a. mit Rauchwürsten und Trockenfleisch vom Hof, Spiegeleier und Rührei vom Hof, gebratener Speck, hausgemachte Rösti, saisonale Früchte, Wähen aus Früchten vom Hof, Kaffee, Tee, Milch, Ovomaltine, Caotina, Süssmost (reiner Apfelsaft) vom Hof.

Die Brunchpauschale ist auf eine maximale Zeitdauer von 3 Stunden beschränkt. Anschliessend werden die Konsumationen nach Aufwand verrechnet.

Desserts

Diverse Eiscrèmes

CHF 8.00

(drei Sorten nach Wahl inkl. Schlagrahm)

Diverse Crèmes

CHF 9.00

(drei verschiedene, z.B. Schokoladencreme, Vanillecreme, gebrannte Crème, Süssmostcreme inkl. Schlagrahm)

Wähenbuffet / Kuchen (vom Hof)

CHF 8.50

Verschiedene Früchtewähen mit Früchten vom Hof, hausgemachter Schokoladenkuchen und Schlagrahm

Diverses

Preise

Alle Menüpreise verstehen sich in Schweizer Franken, pro Person, inkl. Mehrwertsteuer.

Preisänderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten.

Kinder bis und mit 11 Jahre geniessen eine Reduktion von 50% auf den Menüpreis.

Fleischdeklaration

Kalb: Schweiz / vom Hof, Rind: Schweiz / vom Hof, Poulet: Schweiz, Schwein: Schweiz

Menü / Service

Alle Menüs sind, falls nicht anders erwähnt, ab 15 Personen erhältlich und werden als Buffet angeboten. Falls Sie das Menü serviert wünschen, verrechnen wir einen Zuschlag von CHF 3.00 pro Person auf die angegebenen Preise.

Sie bringen Ihr eigenes Dessert mit? Eine Service-/Geschirrpauschale von CHF 3.00 p.P. wird verrechnet.

Haben Sie einen speziellen Menüwunsch? Die Menüvorschläge sind nicht abschliessend zu betrachten. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Zapfengeld

Es besteht die Möglichkeit, Ihren eigenen Wein mitzubringen. Wir verrechnen CHF 20.00 Zapfengeld pro 7.5 dl Flasche.

Dekoration

Im Preis enthalten sind ein weisses Tischtuch und Servietten der Farbe Ihrer Wahl.

Wünschen Sie für Ihren Anlass eine spezielle Dekoration? Gerne dekorieren wir den Raum für Sie und stellen Ihnen das Material nach Aufwand in Rechnung. Der Arbeitsaufwand wird mit CHF 45.00 pro Stunde verrechnet.

Unverträglichkeiten / Allergene

Gerne geben wir Ihnen Auskunft über die Allergene. Bitte informieren Sie uns frühzeitig über Unverträglichkeiten Ihrer Gäste, damit wir ein alternatives Menü vorbereiten oder die Zutatenliste anpassen können.

Personenzahl

Die verbindliche Personenzahl ist uns spätestens 5 Arbeitstage vor dem Event mitzuteilen. Diese Anzahl gilt als Basis für die Verrechnung.

Spezialwünsche und Verlängerung

Haben Sie einen speziellen Wunsch für Ihren Anlass? Wir versuchen ihn, wenn immer möglich zu erfüllen. Die Kosten dafür werden nach Aufwand verrechnet.

Möchten Sie länger als bis zur Sperrstunde (00:30 Uhr) feiern? Dann verrechnen wir 200.- Pro angefangene Stunde.

Gerne beraten wir Sie persönlich bei der Planung Ihres Anlasses:

Erlebnisbauernhof & Camping Gerbe

Familie Knüsel

Gerbe 3

6344 Meierskappel

Tel. +41 41 790 45 34

info@swiss-bauernhof.ch