

RESTAURANT FREIHOF



Man soll die Feste feiern wie sie fallen. Vor allem aber soll man diese an einem besonderen Ort feiern, um sie zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Es gibt unzählige Gelegenheiten und Ereignisse, die nach einem festlichen Rahmen verlangen: Konfirmationen, Firmungen, Taufen, Geburtstage oder einfach mal so.

Dabei können Sie auf unsere grosse Erfahrung und Mithilfe zählen.

Hier finden Sie Menüs und Angebote für jeden Anlass ab 15 Personen.

Wir freuen uns auf Ihren Anlass
Familie Blagojevic und Team

APÉRO

Preis auf Anfrage

Stellen Sie den Apéro nach Ihrem Geschmack selber zusammen:

Kartoffelchips Salz/Paprika
Gesalzene Erdnüssli
Salzstängeli
Marinierte Oliven
Parmesanmöckli
Schinkengipfeli
Mini Käse-, Spinat-, oder Lauch-, Küchlein
Rindstatar auf Toast mit Zwiebeln und Kapern
Schinkenstrudel

Poulet Satay Spiesschen mit Erdnusssauce
Samosa mit Gemüsefüllung und Joghurt-Koriander Sauce
Knusper-Crevetten mit Sweet Chili Dip
Mini Frühlingsrollen mit Sweet'n'Sour
Lachsstrudel

Crostini mit Feta-Käse und getrockneten Tomaten
Crostini mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch
Crostini mit grilliertem Gemüse
Crostini mit Oliventapenade
Crostini mit Rauchlachs und Meerrettich

Käsespiesschen mit Trauben
Zucchettiröllchen mit getrockneten Tomaten und Mozzarella
Peperoncini gefüllt mit Frischkäse
Marinierte Grillgemüsespiesschen
Falafel mit Sesamdip

Canape mit Rauchlachs
Canape mit Rohschinken
Canape mit Bündnerfleisch
Canape mit Salami
Canape mit Ei
Canape mit Käse

Terrinen (Saisonal)
Pasteten
Früchtespiessli
Tomaten-Mozzarella-Spiessli

Unsere Hit Menüs

Preis pro Person:

Hit Menü 1 49.50

Rieslingsuppe vom Saxer Neftenbach

Kleiner Gemischter Salat

Rindsfiletwürfel an Paprikarahmsauce
Buntes Gemüse und Beilage nach Wahl

Marinierte Ananas mit Zitronensorbet

Hit Menü 2 44.50

Rüebli-Currycremesuppe

Erlesene Blattsalate mit Kernen und Sprossen

Kalbsgeschnetztes Zürcher Art
Buntes Gemüse und Beilage nach Wahl

Hausgemachtes Tiramisu

Hit Menü 3 37.50

Kraftbrühe mit Flädli

Schweinsrahmschnitzel mit Champignons
Buntes Gemüse und Beilage nach Wahl

Gebrannte Creme

Wählen Sie Ihre gewünschte Beilage:

Pommes Frites, Rösti-Kroketten, Reis, Nudeln Spätzli

Preis pro Person:

Hit Menü 4

Kleiner Gemischter Salat

Cordon Bleu Traditionell
Buntes Gemüse und Beilage nach Wahl

Fruchtsalat mit Vanilleglace

| | |
|-----------------------------|--------------|
| Cordon Bleu Schweinefleisch | 37.00 |
| Cordon Bleu Kalbfleisch | 47.00 |
| Cordon Bleu Pouletfleisch | 39.00 |

Hit Menü 5 35.00

Tomatencremesuppe mit Basilikum

Nüsslisalat mit Ei

Pouletbrust an Sesam-Currysauce
Buntes Gemüse und Beilage nach Wahl

Apfel- Joghurtcreme

Hit Menü 6 42.00

Tomatensalat mit Mozzarella

Schweinskarreebraten an Portweinjus
Buntes Gemüse und Beilage nach Wahl

Früchtegratin mit Vanilleglace

Wählen Sie Ihre gewünschte Beilage:

Pommes Frites, Rösti-Kroketten, Reis, Nudeln Spätzli

Classic Menüs

Preis pro Person:

Menü 1 49.50

Blumenkohlcremesuppe

Piccata vom Kalb
Tomatenspaghetti und Brokkoli

Panna Cotta mit Früchten

Menü 2 52.50

Knackiger Blattsalat mit gerösteten Kernen

Weissweinrisotto mit Waldpilzen

Schweinsfilet-Medaillons an Kräuterrahmsauce
Buntes Gemüse und Beilage nach Wahl

Karamelköpfchen mit Schlagrahm

Menü 3 58.00

Kerbelrahmsuppe mit Sesam

Lachstartar mit Toast und Butter

Kalbskarreebraten an feiner Whiskysauce
Buntes Gemüse und Beilage nach Wahl

Panna Cotta mit warmen Waldbeeren

Wählen Sie Ihre gewünschte Beilage:

Pommes Frites, Rösti-Kroketten, Reis, Nudeln Spätzli

Preis pro Person:

Menü 4 **68.00**

Carpaccio vom Mostbröckli mit Olivenöl, Parmesan und Rucola

Forellenfilet auf Lauchsalat mit Rieslingsauce

Rindsfilet am Stück gebraten an Sauce Bernaise
Buntes Gemüse und Beilage nach Wahl

Schokoladenmousse mit frischen Früchten

Menü 5 **56.00**

Parmesan, Pinienkerne und Tomaten auf Rucolasalat

Zitronenravioli mit Baumnüssen an Salbeibutter

Schweinsfilet am Stück gebraten an Calvadossauce
Buntes Gemüse und Beilage nach Wahl

Grand Manier Parfait

Menü 6 **65.00**

Chiccorre und Eisbergsalat mit Apfel und Ingwer

Safrantagliatelle mit Rauchlachsstreifen

Rindsfilet an Steinpilzrahmsauce
Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl

Dreierlei Sorbet garniert mit frischen Früchten

Wählen Sie Ihre gewünschte Beilage:

Pommes Frites, Rösti-Kroketten, Reis, Nudeln Spätzli

Festtags Menüs

Preis pro Person:

Menü 1 59.00

Rieslingsuppe vom Saxer Neftenbach

Bunter Gemischter Salat

Roastbeef mit Sauce Bernaise
Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl

Saisonaler Dessertteller

Menü 2 78.00

Dreierlei Suppe

Knackiger Eisbergsalat mit Parmesan und Croutons

Châteaubriand an Sauce Bernaise
Buntes Gemüse und Beilage nach Wahl

Dessertteller «Freihof»

Menü 3 58.00

Kerbelrahmsuppe mit Sesam

Lachstartar mit Toast und Butter

Kalbskarreebraten an feiner Whiskysauce
Buntes Gemüse und Beilage nach Wahl

Panna Cotta mit warmen Waldbeeren

Wählen Sie Ihre gewünschte Beilage:

Pommes Frites, Rösti-Kroketten, Reis, Nudeln, Spätzli, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln

Freihof-Büffet ab 20 Personen

Preis pro Person: 72.00

Vorspeisen-Büffet:

Fleischplatte
Käseplatte
Pasteten
Rauchlachs mit Meerrettichschaum
5 verschiedene Gemischte Salate
Blattsalat

Hauptgang-Büffet:

Rindsfilet
Schweinskarreebraten
Kalbsbraten

Champignonrahmsauce
Sauce Bernaise
Whiskysauce

Kartoffelgratin
Nudeln
Reis
Dreierlei Gemüse

Dessert-Büffet:

Drei Sorten Glace
Früchteplatte
Diverse kleine Patisserie
Schockoladenmousse
Tiramisu
Käseplatte

Gerichte für Leidmahl

| | Preis pro Person: |
|---|-------------------|
| <u>Kalter Teller</u> | 21.00 |
| Schinken, Salami, Speck, Rohschinken, Mostbröckli, Buureschüblig Greyezer, Bergkäse und reichhaltig garniert | |
| Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat | 21.00 |
| Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln und Gemüse | 24.50 |
| Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse | 24.50 |
| Speckbraten mit Kabissalat und Bratkartoffeln | 22.00 |

Gästeinformationen

Einzelinkasso

Das Einkassieren von Konsumationen bei jedem einzelnen Gast benötigt Zeit. Planen Sie diese in die Organisation Ihres Anlasses mit ein, damit keine unliebsamen Verspätungen entstehen.

Garderobe

Für Garderobe übernehmen wir keine Haftung.

Kinder

Kinder bis 12 Jahren gewähren wir 50% Ermässigung auf den Bankettmenüpreis. Verlangen Sie auch unser spezielles Kinderangebot.

Parkplätze

Unseren Gästen stehen Gratis-Parkplätze zur Verfügung.

Rauchen

Unsere öffentlichen Restaurationsräumlichkeiten sind rauchfrei.

Torten

Achten Sie bei mitgebrachten Torten auf einwandfreie Qualität und Hygiene. Die Kühlkette muss bis zur Anlieferung lückenlos gewährleistet sein

Verlängerungen

Nach Mitternacht und bis 02.00 Uhr verrechnen wir CHF 100.00 pro Stunde.

Verpflegung von Künstlern, Fotografen, Chauffeuren usw.

Teilen Sie uns bitte Essenszeit und Verrechnungsart mit. Werden die Mahlzeiten mit der Gesellschaft oder à la carte im Restaurant eingenommen?

Zeitplan

Planen Sie Tischreden und Produktionen? Benötigen Sie zusätzlich Zeit zum Einrichten oder Ausräumen? Wir versuchen, wenn immer möglich, Ihre Wünsche zu berücksichtigen und so den reibungslosen Ablauf und die Qualität Ihres Anlasses zu gewährleisten.

Zapfengeld

Für mitgebrachten Wein verlangen wir 20.- CHF Zapfengeld pro Flasche.

Allergiker

Für Infos Ihrer Seite über Allergiker, Vegetarier, etc. sind wir Ihnen sehr dankbar.

Für Ihren Anlass stehen Ihnen, sofern keine anderen Anlässe reserviert sind, folgende Räumlichkeiten zur Verfügung:

Unser Saal für 50 Personen
Unser Stübli für 40 Personen
Das alte Gemeindehaus für 60 Personen

Wir schauen gerne mit Ihnen zusammen an, wo es für Ihren Anlass am schönsten ist.

Wir stehen Ihnen gerne für Fragen zur Verfügung. Rufen Sie uns an, und vereinbaren Sie noch heute einen Termin mit uns, um Ihren Anlass zu planen.

Wir freuen uns auf Sie

Familie Blagojevic
Restaurant Freihof
Oberdorfstrasse 1
8424 Embrach

www.freihof.ch
info@freihof.ch
044/865 03 29

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Leistungen

Das Freihof Team verpflichtet sich bei der Ausführung des Auftrages in sorgfältiger Weise vorzugehen. Sie verpflichten sich, den vereinbarten Anlass zeitgerecht und gemäss den getroffenen Vereinbarungen durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken wird Wert auf einwandfreie Qualität gelegt.

Geringe Änderungen

Das Restaurant Freihof behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, wie z.B. aufgrund fehlender Waren auf dem Markt oder massiv erhöhter Angebotspreise, ihre Leistungen in Bezug auf die Lieferung, nach Absprache mit den Kunden, entsprechen zu ändern.

Teilnehmerzahl

Eine Änderung der Teilnehmerzahl für das Essen muss spätestens 3 Tage vor dem Anlass gemeldet werden. Für die Verrechnung ist die vereinbarte Teilnehmerzahl massgebend, auch wenn diese effektiv unterschritten wird.

Haftung und Schäden

Der Auftraggeber haftet für die Rückgabe sämtlichen vom Restaurant Freihof gestellten Retourmaterials (Geschirr, Besteck, Gläser, Wäsche etc.) in unversehrtem Zustand, sowie für die durch ihn oder Teilnehmer der Veranstaltung verursachten Schäden an Räumen, Einrichtungen, Gerätschaften, Mobiliar und Umschwung.

Bewilligung

Für die Einholung sämtlicher im Zusammenhang mit der Veranstaltung erforderlichen Bewilligungen ist der Auftraggeber verantwortlich.

Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Die Vereinbarung untersteht schweizerischem Recht, Gerichtsstand für sämtliche Streitigkeiten, welche sich im Zusammenhang mit der Vereinbarung und der Tätigkeit des Restaurants Freihof ergeben, ist Embrach ZH.