

Restaurant

Freihof

Embrach

Bankett- Menu- Vorschläge 09

**Oberdorfstrasse 1
Ch-8424 Embrach
044 865 03 29**

**www.freihof.ch
info@freihof.ch**

www.freihof.ch

Willkommen im Freihof

Werte Gäste
Mit dieser Broschüre möchten wir Ihnen eine kleine
Hilfe bei der Planung Ihres Anlasses geben.

Wofür der Freihof seit über 30 Jahren bekannt ist:

- Gutbürgerliche Küche
- Reichhaltige, preiswerte Weinauswahl
- Gediegene Atmosphäre
- Freundliche Bedienung

Unsere Räumlichkeiten:

- Saal für 30-50 Personen
- Blaues Stübli für 20-40 Personen
- Garten für Apéro
- Altes Gmeindhüsli für ca. 50 Pers.
- Gästezimmer

Einige Tipp`s für Ihren Anlass:

- Die aufgeführten Menu`s servieren wir Ihnen ab 10 Personen
- Für eine Ihren Wünschen entsprechende Dekoration, wird Sie Frau Müller gerne ausführlich beraten, jedoch wenn möglich, nicht während den Essenszeiten.
- Wir möchten Sie bitten, uns das ausgewählte Menu ca. 7 Tage, und die genaue Personenzahl bis 48 Std. vor dem Anlass bekannt zu geben. Bei späteren Aenderungen behalten wir uns das Recht vor, sowohl eine Plazierungsumstellung vorzunehmen, wie auch eventuelle Unkosten in Rechnung zu stellen.
- Eine Verlängerung der Polzeistunde bis 02:00 Uhr ist gegen eine Gebühr von Fr. 200.00 möglich.
- Beachten Sie bitte unsere Essenszeiten: 11:30-13:30 und 17:30-21:30 !
Bei grösseren Abweichungen, müssen wir Ihnen einen Zuschlag berechnen.
- **Zahlungsmöglichkeiten:**
 1. Bar
 2. Mit Kreditkarte, jedoch nur am Bankett-Tag (Visa, Master-Card, Maestro-CH)
 3. Auf Rechnung innert 10 Tagen
 4. Bei grösseren Anlässen bitten wir um eine à conto Zahlung

Wir möchten dass Sie sich bei uns wohlfühlen, und stehen Ihnen gerne für weitere Auskünfte zur Verfügung, und hoffen dass wir Ihnen ein paar angenehme Stunden im Freihof bereiten dürfen.
Besten Dank für Ihre Bestellung

Ihr Freihof - Team

www.freihof.ch

„Food-Moduling“

Die neue Art Ihr Essen individuell zu gestalten

Was ist „Food-Moduling“?

Die Esskultur hat sich in den letzten Jahren markant verändert und entwickelt sich weg vom klassischen Menu. Mit unserem modularen System dürfen Sie sich nun nach Lust und Laune Ihr ganz persönliches Essen kombinieren.

Vorspeisen:

Pilz- Toast an Kräutersauce	11.50
Seezungenfilet an Safransauce mit Blattspinat und Reis	16.50
Maison - Teller	17.50
mit Lachsrollchen, Gänseleber, Rohschinken und Toast	
Kleiner Bündnerteller	10.50

Saisonal:

Frühling:	Grünspargeln	
	mit Hollandaise und Rohschinken	17.50
Sommer:	Melone mit Rohschinken	10.50
Herbst:	Wildravioli an Waldpilzsauce	11.50
Winter:	Pasta mit verschiedenen Saucen	8.50

Suppen:

Flädlsuppe	4.50
Gemüsebouillon	4.50
Spargelcrème	4.50

Saisonal:

Frühling:	Franz. Zwiebelsuppe	7.50
Sommer:	Tomatencreme mit Basilikumschaum	8.50
Herbst:	Kürbiscrème	7.50
Winter:	Pilzschaumcrème	8.50

Salate:

Kleiner bunter Blattsalat	6.50
Gemischter Salat	7.50

Saisonal:

Frühling:	Spargelsalat an Vinaigrette	9.50
Sommer:	Tomatensalat mit Mozzarella	8.00
Herbst und Winter:	Nüsslisalat mit Speck oder Ei	8.50

Salatsaucen nach Wahl: French, Italienne oder Balsamico

MENU 1 18.00
Schweinsrahmschnitzel
mit Champignons

MENU 2 19.50
Kalbs- +Schweinsfleischbraten
mit Pilzrahmsauce
(mit Carrébraten 25.50)

MENU 3 19.00
Schweinssteak „Jägerart“

MENU 4 17.50
Pouletbrüstli an Pilzrahmsauce

MENU 5 25.00
Rumpsteak an Pfeffersauce

MENU 6 29.50
Roastbeef Sce. Bearnaise

MENU 7 24.50
Kalbschnitzel „Frühlingsart“

MENU 8 22.50
Schweinsfilet im Teig

MENU 9 21.50
Pasta-Plausch

MENU 10 21.50
Forellenfilet gebraten mit Mandeln

Beilagen - Varianten

3 verschiedene Gemüse 5.50

Auswahl: Broccoli, Kohlraben, Ged. Tomate, Blattspinat, Blumenkohl, Erbsen,

4 verschiedene Gemüse 6.50

Auswahl: Broccoli, Kohlraben, Ged. Tomate, Blattspinat, Blumenkohl, Erbsen, Rosenkohl

5 verschiedene Gemüse 7.50

Auswahl: Broccoli, Kohlraben, Ged. Tomate, Blattspinat, Blumenkohl, Rosenkohl, Lattich,
Spargelbündchen, Romanesco

Mischgemüse 3.50

Stärkebeilagen; 2 verschiedene möglich 4.50

Auswahl: Kartoffeln: Kroketten, Gratin, Stock, Rösti, Pommes-Frites
Country Cuts, Salzkartoffeln

Reis: Trockenreis, Safranrisotto

Pasta: Hausmachernudeln, Spaghetti, Spätzli, Griess-Gnocchi

Warme Tellergerichte:

Schweins Cordon-bleu mit 3 Gemüsen und Pommes-frites 25.50

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcherart“ mit Rösti 26.50

Schweinschnitzel mit Pommes-frites 19.50

Schweinsrahmschnitzel mit Teigwaren 19.50

Speisen für Leidmahle:

Heisser Beinschinken mit Kartoffel-Gratin 20.50

dazu kleiner Salat 3.50

Pouletbrüstli mit verschiedenen Saucen und Salaten 22.50

Kalter Teller mit: Schinken, Salami, Speck, Rohschinken, Bündner-
fleisch und Käse 20.50

als Nachspeise empfehlen wir Ihnen Patisserie, Torten oder Fruchtsalat

Buffet „Classic“ 68.00

Kaltes Buffet mit:

Rauchlachs, Terrine und Pastete, Krevetten, Rohschinken und Bündnerfleisch, Salaten, Beilagen und verschiedene Brote

Warmes Buffet mit:

Roastbeef, Kalbsbraten, Lamm - Gigot, verschiedenen Saucen, Gemüsen, Kartoffel-Gratin, Spätzli und Reis

Dessert Buffet mit:

Früchteplatte, Schoggimousse, Charlotte, Parfaits, Sorbet`s und Rahm

Komplett-Menu`s für besondere Anlässe

	Frühling:	Sommer:	Herbst:	Winter:
Vorspeise: (inbegriffen)	Spargeln	Melone	Wild	Pasta
Suppe: (inbegriffen)	Bärlauch- crème	Tomaten- crème	Zwiebel suppe	Pilzschaum- crème
Salat: (inbegriffen)	Tomaten Mozzarella	Blattsalat mit Rucola	Nüssli mit Speck	Iceberg mit Lachs
	Hauptgang:			
MENU 11 65.50	MENU 12 62.50	MENU 13 68.50		
Zartes Kalbssteak an Morchel-Rahmsauce mit Broccoli, Carotten, Spinat, Tomate und Schwarzwurzeln Safranrisotto oder Kartoffel-Kroketten	Rindsmédaille mit Bearnaise mit Blumenkohl, Spinat, Carotten, Kartoffel-Kroketten Kalbsfilet Pilzrahmsauce Schweinfilet mit Speck Kohlraben und Bohnen Hausmachernudeln	Châteaubriand mit Pilzen mit Blumenkohl, Carotten, Spinat, Lattich und Kohlraben Williams-Kartoffeln oder Hausmachernudeln		

Nachspeise: Dessertteller jeweils nach Saison
(inbegriffen)

Dessert:

Saisonaler Dessert-Teller	14.50
Panna Cotta mit marinierten Waldbeeren	10.50
Nuss-Nougat Crêpes mit Kokosglacé	9.50
Apfelküchlein mit Vanillesauce	10.50
Apfelstrudel mit Vanilleglacé	10.50
Ananas Carpaccio mit Zitronensorbet	11.00
Caramelköpfler	7.50
Weisses und Braunes Schoggimousse	10.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	9.50
Nougat-Parfait mit Rahm	9.50
Dessertbuffet (ab 20 Personen) wie bei Buffet Classic	12.00
Hausgemachte Eisevacherin	11.00
(speziell dekorierte Eistorte bis 5 stöckig für besondere Anlässe ab 10 Personen)	

Check - Liste

Hier können Sie nun Ihre Wünsche eintragen:

Name:	-----	Datum:	-----
Adresse:	-----	Art des Anlasses:	-----
	-----	Raum:	-----
Tel:	-----	Personenzahl:	-----
Ankunftszeit:	-----	Apéro:	-----
Essenszeit:	-----		-----
Menu:		Getränke:	-----
Vorspeise:	-----		-----
Suppe:	-----		-----
Salat:	-----	Weine / Getränke:	
Hauptgang:	-----		-----
Beilagen:	-----		-----
	-----		-----
Nachspeise:	-----		-----

Text für Menükärtli:	-----
Blumen / Deko:	wird gebracht / durch Freihof Preis: -----
Rauchwaren:	auf Rechnung / Gast bezahlt selbst
Verlängerung:	Ja / Nein
Spezielles:	-----

Rechnung an: -----

Bestellung aufgenommen durch: -----