

# Bankettdokumentation

## Landgasthof Bären Madiswil



Man muss die Feste feiern,  
wie sie fallen

## Räumlichkeiten

### Bärensaal

---

Bankette bis 100 Personen  
Runde Tische | 7-10er Tische  
Bühne

Seminarbestuhlung  
Theaterbestuhlung

Beamer | Leinwand | Flipcharts



### Bärenstube

---

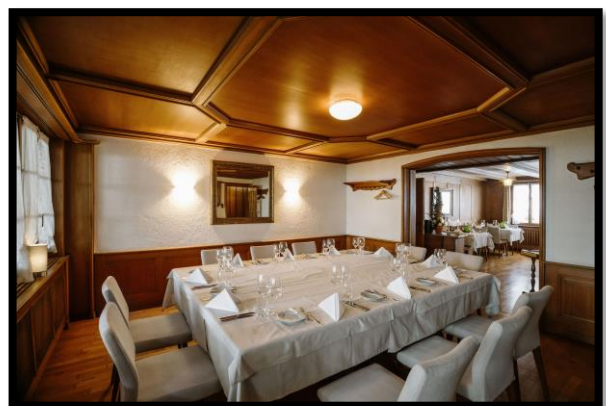
Bankette bis 60 Personen  
Lange grosse Tische | mehrere kleine Tische



### Linksmäherstübli

---

Bankette bis 14 Personen  
Langer grosser Tisch | Blocktisch



## Räumlichkeiten

### Weinkeller

---

Stehapéros bis 80 Personen  
Degustationen



### Kartoffelkeller

---

Bankette bis 30 Personen  
Freie Trauung



### Bärgarten

---

Bankette bis 80 Personen  
Freie Trauung  
Apéros bis 120 Personen





## Aperitif

---

Saisonaler Hausaperitif	70 p. Lt.
Früchte Bowle mit Alkohol	70 p. Lt.
Früchte Bowle ohne Alkohol	40 p. Lt.
Früchte-Jus	17.80 p. Lt.
Diverse Weissweine   Schaumweine   Rotweine	Preis auf Weinkarte

## Apérohäppchen

---

Chips & Nüssli	3.00 p.P.
Parmesan und Bündnerfleisch mit Kernbrot	9.50 p.P.
Bauernwurst, Emmentaler und Sbrinz	9.50 p.P.
Blätterteig-Gebäck	8.50 p.P.
Fünf assortierte saisonale Häppchen aus der Bärenküche	16.00 p. P.

## Vorspeisen kalt

---

Grüner Salat	11
Gemischter Salat	14
Gartensalat mit saisonalen Beilagen	18
Nüssler-Salat mit Speck und Ei (saisonal)	16
Lachs-Variation auf Gartensalat	20
Saisonale Terrine mit Mango-Chutney	20
<b>Italienisches Vorspeise-Buffer</b>	35 p.P.
Verschiedene Terrinen und Pasteten, Rauchfische, Crevetten, Rauchlachs, Muscheln, Calamares, Thunfisch Grilliertes Gemüse, Melonen, Parmaschinken, Saisonale Salate	

## Suppen

---

Kraftbrühe mit Einlagen	10
Saisonale Crèmesuppen	12

## Vorspeisen warm

---

Hausgemachte Nudeln mit frischen Tomaten und Basilikum	15
Weißwein-Risotto mit frischen Pilzen	18
Krevetten al Aglio, Olivenöl und Knoblauchbrot	25
Forellenfilet gebraten mit Weissweinsauce	21
Saiblingsfilet auf frischen Spinat	21
Zander auf Tomatenragout	23
Wolfsbarsch auf Gemüse mousse	23

## **Hauptgerichte ab 10 Personen**

---

Kalbsschnitzel mit Pilzrahmsauce, Nudeln und Gemüse	43
mit Morchelsauce	48
Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce und Rösti	43
Saltimbocca, Kalbsschnitzel mit Salbei, Risotto und Spinat	44
Emmentaler-Kalbsteak vom Grill mit Gravensteinersauce	53
Kartoffelgratin und Gemüse	
Kalbskarree im Ofen mit Schnittlauchsauce, Neue Kartoffeln und Gemüse	53
Kalbsfilet mariniert mit Thymian, Kartoffelgratin und Gemüse	56
Kalbsbraten im Ofen glasiert mit Kräuterjus, Bratkartoffeln und Gemüse	39
Trois Filets Rinds-, Kalbs- und Schweinsfilet	61
in zwei Gängen serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse	
Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüse	53
Rindsfilet im Ofen mit Bordeauxjus, Bratkartoffeln und Gemüse	59
Rindsfiletstreifen „Stroganoff“ mit Quarkspätzli	49
Lammkarree im Ofen, Kartoffelgratin und Gemüse	52
Schweinsfilet "Gravensteiner" mit Spätzli und Gemüse	39
Schweinskarreebraten mit Rosmarin, Pommes Frites und Gemüse	36
Kalbsstreifen mit rotem Curry, Nudeln und asiatischem Gemüse	41
Rindsschmorbraten im Rotwein mit Kartoffelstock und Gemüse	37
Fischvariation, Wolfsbarsch, Zander und Saiblingsfilet	53
auf Gemüse mit Limettenrisotto	
Scampi, Crevetten und Jakobsmuscheln mit Gemüse und rotem Wildreis	54
Schweizer Egli Filets mit Kräutern gebraten und Salzkartoffeln	43

### **Beilagen je nach Wunsch**

Kartoffelgratin, Kartoffelkroketten, Bratkartoffeln, Kartoffelstock, Pommes Frites, Nudeln, Rösti, Risotto oder Reis

## Desserts

---

Saisonaler Früchtekuchen mit Sauerrahmglace	12
Panna Cotta mit Saisonfrüchten	12
Saisonales Parfait mit Früchten	12
Weißes und dunkles Schokoladen Mousse	12
Coupe Danemark	12
Brönnti Crème	10
Karamellköppli	10
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace	13
Meringues	10
Meringues mit Glace	12
Orangensalat mit Vanilleglace	12
Tirami-su	12
Dessertvariation	14
Tagesdessert im Weckgläsli	8
<b>Dessert Buffet</b>	
ab 20 Personen	22 p.P.
inkl. Käseplatte	31 p.P.
Käseplatte	15 p.P.

## Menu's ab 10 Personen

---

### Menu 1

Saisonale Terrine  
mit hausgemachtem Chutney auf Salat  
\* \* \*

Kraftbrühe mit Armagnac  
\* \* \*

Zanderfilet auf Quinoa  
\* \* \*

Kalbskarree im Ofen  
mit Schnittlauchsauce,  
Bratkartoffeln und Marktgemüse  
\* \* \*

Dessertvariation  
\* \* \*

110

### Menu 2

Saisonale  
Vorspeisenvariation  
\* \* \*

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen  
\* \* \*

Wolfsbarsch an Safranjus  
\* \* \*

Rindsfilet im Ofen gebraten  
mit Bordeauxjus,  
Kartoffelgratin und Marktgemüse  
\* \* \*

Dessertvariation  
\* \* \*

122

### Menu 3

Saisonale Terrine  
mit hausgemachtem Chutney auf Salat  
\* \* \*

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen  
\* \* \*

Lachs, Wolfsbarsch  
und Crevetten mit Limettensauce  
\* \* \*

Kalbsfilet im Ofen gebraten  
mit Gravensteinersauce  
Kartoffelgratin und Marktgemüse  
\* \* \*

Dessertvariation  
\* \* \*

120

### Menu 4

Saisonale  
Vorspeisenvariation  
\* \* \*

Kraftbrühe mit Sherry  
\* \* \*

Saibling mit Jakobsmuschel  
und Pernodschaum  
\* \* \*

Roastbeef im Ofen  
mit Sauce Béarnaise,  
Kartoffelgratin und Marktgemüse  
\* \* \*

Dessertvariation  
\* \* \*

115

### Menu 5

Garten-Salat mit Kräutern  
\* \* \*  
Tomatencrèmesuppe  
\* \* \*  
Kalbskarree mit Pilzrahmsauce  
Nudeln und Gemüse  
\* \* \*  
Dessertvariation  
\* \* \*  
90

### Menu 6

Nüssler-Salat mit Parmesan (Saisonal)  
\* \* \*  
Kraftbrühe mit Sherry  
\* \* \*  
Schweinsfiletmignons „Gravensteiner“  
mit Spätzli und Gemüse  
\* \* \*  
Dessertvariation  
\* \* \*  
72

### Menu 7

Graved Lachs auf Salat  
\* \* \*  
Kressecrèmesuppe  
\* \* \*  
Kalbsbraten im Ofen  
mit Kräuterjus  
Bratkartoffeln und Gemüse  
\* \* \*  
Dessertvariation  
\* \* \*  
79

### Menu 8

Gemischter Salat  
\* \* \*  
Kräutercrèmesuppe  
\* \* \*  
Lammfilet  
mit Kräuterkruste,  
Polentawürfeln und Gemüse  
\* \* \*  
Dessertvariation  
\* \* \*  
85

### Menu 9

Gartensalat mit frischen Pilzen  
\* \* \*  
Kraftbrühe mit Einlage  
\* \* \*  
Kalbspiccata „Bären“  
mit Safranrisotto und Spinat  
\* \* \*  
Dessertvariation  
\* \* \*  
76

### Menu 10

Salatbouquet mit Rauchlachsroulade  
\* \* \*  
Safrancrèmesuppe  
\* \* \*  
Rindsschmorbraten mit Rotwein  
Kartoffelstock und Gemüse  
\* \* \*  
Dessertvariation  
\* \* \*  
76



## **AGB`s**

---

Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Unsere Preise sind inklusive Service, 7.7% MwSt. und verstehen sich netto.

### **Annulationsgebühren**

Absage der geplanten Veranstaltung

6 Tage vor Anlass                      100% der gebuchten Leistung

14 Tage vor Anlass                    50% der gebuchten Leistung

Absagen bis 14 Tage vor Beginn der Veranstaltung sind kostenlos. Wir behalten uns vor, bei einer Absage ggf. Kosten für bereits entstandene Aufwände von Offerten oder weiteren Leistungen in Rechnung zu stellen.

### **Personenzahl**

Die definitive Anzahl der teilnehmenden Personen wird 3 Tage vor dem Anlass selbständig durch Sie gemeldet. Die gemeldete Zahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt. Wir behalten uns das Recht vor, Vorauszahlungen bis 50% des angenommenen Rechnungsbetrages in Rechnung zu stellen.

## **Dekoration**

---

Für Blumendekoration können wir Ihnen unsere folgenden Partner empfehlen:

Blumenladen Sommer  
Unterdorfstrasse 4  
4934 Madiswil  
062 965 02 39  
[www.gaertneri-sommer.ch](http://www.gaertneri-sommer.ch)  
[gaertneri-sommer@gmx.ch](mailto:gaertneri-sommer@gmx.ch)

Aebi's Blumenparadies GmbH  
Wiesenstrasse 5  
4900 Langenthal  
062 923 00 50  
[www.blumenparadies.ch](http://www.blumenparadies.ch)



## **Freinacht**

---

Wünschen Sie eine Verlängerung über die normale Schliessungszeit (23:30 Uhr), verrechnen wir pro Stunde CHF 100. Die Bewilligung wird durch uns besorgt.

## **Hauslieferung / Party Service / Schloss Thunstetten**

---

Gerne sind wir bereit, Ihre Feier im Schloss Thunstetten, bei Ihnen zu Hause oder in der Firma mitzugestalten. Tische, Stühle, Geschirr werden wir, wenn notwendig von extern dazu mieten, diese Mietkosten werden wir transparent an Sie weiter verrechnen.

## Hochzeitstorten

---

Wünschen Sie eine Hochzeits- oder Spezialtorte, gerne können wir Ihnen folgende Dienstleister empfehlen:

Frau Gaby Kissling  
Hofstrasse 2  
4912 Aarwangen  
079 207 51 64  
www.tortenkreationen.ch  
tortenkreationen.aarwangen@gmail.com

Partl Beck GmbH  
Dorfstrasse 1  
3368 Bleienbach  
062 922 23 08  
www.partl-beck.ch  
info@partl-beck.ch



## Musikalische Unterhaltung | Trauredner/in

---

Gerne können wir Ihnen folgende Dienstleister empfehlen:

Frau Helen Pfaff  
078 695 64 80  
www.helenpfaff.ch  
info@helenpfaff.ch



## Weine

---

Aus unserer reichhaltigen Weinkarte finden Sie den passenden Wein zu Ihrem Gericht. Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Weinauswahl. Möchten Sie den Wein selber mitbringen, verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 35.00 pro 7.5 dl Flasche.