FREUDENFELS
SCHLOSS

Bankett Dossier

Schloss Freudenfels.

Einst mittelalterliche Wehranlage, heute Oase der Ruhe.

Wunderschön gelegen inmitten unberührter Natur. Gut erreichbar aus der Schweiz, Liechtenstein, Österreich und Deutschland. Mit allem ausgestattet, was Ihre Veranstaltung unvergesslich macht – nicht nur technisch, sondern vor allem menschlich, weil wir hier mit Leidenschaft und Herz für Sie da sind.

FAMILIEN- & FIRMENFEIER

Fürstlich Feiern.

Oder schön einfach.

Schloss Freudenfels bietet eine breite Auswahl an Möglichkeiten für ein unvergessliches Fest.

In diesem Dossier finden Sie alles um zu bestimmen, wie wir Ihren Anlass bereichern können.

Bei Fragen helfen wir Ihnen gerne persönlich weiter.

Ihre

Michèle Warna
Geschäftsführerin

+41 52 742 72 11

Yannick Warna
Service- und Bankettleiter

service@schloss-freudenfels.ch

RAUM FÜR JEDEN ANLASS

Anlässe, Räumlichkeiten und Preise.

Draussen, im Garten, duftet es herrlich nach blühenden Rosen.

Drinnen, hinter den Mauern, verbergen sich helle einladende Schlossräume.

All das mit Blick auf Stein am Rhein, eingebettet in die traumhafte Landschaft hoch über dem Bodensee.

Die Schlossanlage besteht aus Schloss, «Wyberhuus», «Knechtenhuus», «Schüür», «Pavillon» und einem wunderschönen Rosengarten.

Entscheiden Sie passend zu Ihrem Anlass …

ANLASS

Apéro.

CHF 550 Aufbaupauschale inklusive 10 Stehtischen und Service für eine Stunde. Pro weiterer Service-MA/Stunde CHF 60.

Findet im Anschluss eine Feier statt, entfallen die Kosten.

Terrasse Restaurant bis 120 Personen

Kaminzimmer/Bibliothek
mit oberem Stock bis 120 Personen

Rosengarten bis 120 Personen

Schüürhalle bis 120 Personen

Preise inkl. 8.1% MwSt. / leichte Anpassungen bei Buchungen aus dem Vorjahr vorbehalten.

ANLASS

Feier.

Aula mit Foyer bis 70 Personen;
ab mehr als 64 Personen müssen Tische dazu gemietet werden.
Raummiete: **CHF 1'500** (nur Foyer **CHF 950**)

Festsaal bis 15 Personen
CHF 450

Plenarsaal bis 30 Personen
CHF 550

Terrasse bis 70 Personen.
Kosten nach Aufwand.

Preise inkl. 8.1% MwSt. / leichte Anpassungen bei Buchungen aus dem Vorjahr vorbehalten.

ANLASS

Ausklang.

CHF 250 exkl. Getränke

Bibliothek

inkl. Kaminzimmer bis 60 Personen

mit Selbstbedienungsbar

Preise inkl. 8.1% MwSt. / leichte Anpassungen bei Buchungen aus dem Vorjahr vorbehalten.

ÜBERNACHTEN UND ENTSPANNTER FEIERN

Gästezimmer.

In unseren 20 Doppelzimmern in der «Schüür» und den 4 Einzelzimmern sowie einem Doppelzimmer im «Wyberhuus» übernachten unsere Gäste in ruhiger Umgebung.

Die Preise verstehen sich pro Zimmer inkl. Frühstück.

	Pro Nacht
Doppelzimmer Bettgrösse 180 x 210 cm	**CHF 240**
Einzelzimmer Bettgrösse 140 x 210 cm	**CHF 180**

exkl. CHF 3.50 Tourismusbeitrag pro Person

	Pro Gast / Bett
Aufpreis bei Doppelbelegung	CHF 35
Zusätzliches Frühstück für Gäste ohne Übernachtung	CHF 35
Babybett (0–3 Jahre kostenlos im Bett der Eltern. Ab 3 Jahren CHF 25)	CHF 45
Zustellbett inkl. Frühstück	CHF 75
Hund inklusive Napf und Hundebett	CHF 35

Geburtstagskinder und Jubilare erhalten eine Übernachtung geschenkt.

Generell sind Übernachtungen ab zehn Personen möglich.

Das Frühstück wird bis 11 Uhr serviert, Check-out ist bis 11 Uhr möglich.

Die genaue Anzahl der Übernachtungen teilen Sie uns bitte bis 14 Tage vor dem Anlass mit.

Preise inkl. 8.1% MwSt. / leichte Anpassungen bei Buchungen aus dem Vorjahr vorbehalten.

GUT ZU WISSEN

Informationen von A—Z.

Annullierung

Nach definitiver Reservation verrechnen wir Ihnen bei Absage des Anlasses:

Nach Unterzeichnung:	**10%** der reservierten Räumlichkeiten & Zimmer
29–14 Tage vor Anreise:	**50%** der reservierten Räumlichkeiten & Zimmer
13–6 Tage vor Anreise:	**80%** der reservierten Räumlichkeiten & Zimmer
5–0 Tage vor Anreise:	**100%** aller reservierten Leistungen

Wird die Durchführung von Anlässen kantonal oder schweizweit verboten, verzichten wir auf die Verrechnung der Annullationskosten. Wird der Anlass aus privaten Gründen storniert, gelten unsere Annullationsbedingungen.

Besichtigung

Gerne zeigen wir Ihnen unsere Anlage unverbindlich und erstellen eine erste Grobkalkulation. Bitte melden Sie sich vorab für eine Terminvereinbarung bei uns.

Dienst-leistungen

Falls Sie Ihre Dekoration (Namenskärtchen etc.) selbst mitbringen, helfen wir Ihnen gerne beim Einrichten. Für überdurchschnittliche Dekorationsarbeiten von unserer Seite verrechnen wir CHF 60 pro Stunde und Person.

Exklusivität

Bei uns sind Sie an Ihrem grossen Tag das einzige Brautpaar auf der Anlage. Wenn Sie in grossem Rahmen feiern, findet am Abend auch keine weitere Veranstaltung auf unserem Schloss statt.

Möchten Sie sicher gehen, dass auch am Vormittag Ihres grossen Tages kein Seminar auf der Anlage stattfindet, bieten wir Ihnen die Möglichkeit, die Anlage den ganzen Tag über für einen Aufpreis von CHF 2'000.00 exklusiv zu mieten.

Feuer & Feuerwerk

Das Abbrennen von Feuerwerk, Langstielkerzen, Wunderkerzen, Fackeln, Himmelslaternen etc. ist auf unserer Anlage nur nach Absprache erlaubt. Rechaud- und kleine Stumpen Kerzen in Gläsern sind erlaubt, jedoch nicht im Kaminzimmer und Bibliothek.

Garderobe

Für die Garderobe übernehmen wir keine Haftung.

Gästeanzahl

Teilen Sie uns spätestens 28 Tage vor dem Anlass die genaue Anzahl Ihrer Gäste, sowie kurzfristige Abweichungen direkt vor dem Anlass mit. Sie erleichtern uns damit die Planung und Vorbereitung.

Die gemeldete Gästeanzahl 48 Stunden vor Veranstaltung gilt als Verrechnungsgrundlage.

Haftung und Schäden

Für Schäden jeglicher Art, die durch den Veranstalter bzw. die Teilnehmer auf dem Gelände von Schloss Freudenfels verursacht werden, haftet der Veranstalter. Das Anbringen von Dekorationsmaterial und anderen Gegenständen ist stets vorgängig mit uns abzustimmen.

Jugendschutz

An Jugendliche unter 16 Jahren wird kein Alkohol ausgeschenkt. Jugendlichen zwischen 16 und 18 Jahren werden lediglich vergorene alkoholische Getränke (Bier, Wein, Most, Schaumwein) und keine gebrannten Wasser (Spirituosen, Aperitifs, Alcopops etc.) ausgeschenkt.

Künstler/ diverse Anlieferungen

Falls Sie einen Künstler engagieren, bitten wir Sie unsere Kontaktdaten weiterzuleiten, damit er sich mit uns in Verbindung setzen kann. Sämtliche Absprachen für Aufbauarbeiten, Anlieferungen etc. müssen bis 14 Tage vor dem Anlass erfolgt sein.

Menu

Unsere Devise: Für Ihren speziellen Anlass das entsprechende Menu. Vereinbaren Sie einen Termin mit unserem Bankettteam. Sie beraten Sie gerne. Informieren Sie uns bitte rechtzeitig, falls Sie Gäste mit speziellen Bedürfnissen (Allergien, Unverträglichkeiten etc.) haben.

Mindest- personenanzahl

Bankettangebote gelten für Gruppen ab 20 Personen. Bei kleineren Veranstaltungen gilt eine Mindestkonsumation von CHF 2'000.

Parkplätze/ Anreise

Den Gästen stehen 25 Parkplätze gratis zur Verfügung. Bitte teilen Sie uns bis 21 Tage vor dem Anlass mit, wie viele Fahrzeuge (Pkws, Car, etc.) zu erwarten sind. Weitere Parkplätze können für CHF 150 dazu gemietet werden. Die Parkplätze werden durch uns beschriftet.

Zudem sind zwei Elektro-Ladestationen vorhanden, Abrechnung nach Verbrauch.

Probeessen

Falls Sie ein Probeessen wünschen, kochen wir Ihnen gerne Ihr Wunschmenu zum Degustieren.

Das Probeessen wird normal verrechnet.

Termin nach Vereinbarung.

Reinigungs-pauschale

Bei starker Verschmutzung des Saals sehen wir vor eine Reinigungspauschale von CHF 500 zu verrechnen.

Torte

Für die Präsensation, den Service und das Gedeck von mitgebrachten Torten berechnen wir CHF 7.50 pro Person, wenn kein zusätzliches Dessert von uns angeboten wird. Sollte die Torte Teil des Dessertbuffets sein, entfällt das Tortengeld.

Verrechnung und Zahlungs-konditionen

Wir behalten es uns vor, Ihnen den Menupreis x Anzahl Personen als Anzahlung in Rechnung zu stellen. Die definitive Personenzahl muss bis 48 Stunden vor dem Anlass gemeldet werden. Sie ist verbindlich und für die Endabrechnung massgebend.

Nachtruhe

Im Aussenbereich ist die Nachtruhe ab 22 Uhr in jedem Falle einzuhalten. Die Feier ist bis 24:00 Uhr im Saal selber möglich.

Es besteht die Möglichkeit Ihre Feier ab 24:00 Uhr, in unser Kaminzimmer zu verlegen. Für die Nutzung der Bar verrechnen wir pauschal CHF 250. Die Bargetränke können individuell zusammengestellt werden und stehen zur Selbstbedienung bereit. Die Konsumation wird nach Aufwand verrechnet.

Wetter

Um die Vorbereitung Ihrer Feier sicherzustellen, entscheiden wir bei unsicherer Wettersituation in Rücksprache mit Ihnen über die Örtlichkeiten der Durchführung. Dabei nehmen wir bestmöglich auf Ihre Bedürfnisse Rücksicht.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Getränke erlauben wir uns, Korkgeld zu berechnen:

Wein-/Sektflasche	75 cl	CHF 35
Spirituosen	75 cl	CHF 85
Digestif	1 cl	CHF 4

Zeitplan

Ein reibungsloser Ablauf Ihrer Feier ist uns ein Anliegen. Deshalb bitten wir Sie, die geplanten Ansprachen, Reden und Produktionen rechtzeitig mit uns abzustimmen.

Preise inkl. 8.1% MwSt. / leichte Anpassungen bei Buchungen aus dem Vorjahr vorbehalten.

FÜR DAS FEST

Dekoration und Technik.

Bar

Mobile Bar zur Miete pauschal CHF 300 inkl. Mitarbeiter.

Beamer

Wir stellen Ihnen unseren Beamer inkl. Leinwand kostenlos zur Verfügung. Bitte informieren Sie uns vorab, ob Sie diesen benötigen.

Blumen

Nutzen Sie die Angebote unseres Deko-Teams der Blumenlaube unter der Leitung von Seraina Quinter: www.blumen-laube.ch oder von Beatrice Schmucki: Blütenart www.blueten-art.ch. Sie beraten Sie gerne!

Beschriftung

Die Laufwege und Parkplätze werden für die Gäste mit unseren Beschriftungen beschildert. Wird eine bestimmte Beschriftung gewünscht, muss das Brautpaar diese selbst organisieren.

Dekoration

- Kerzen Ständer lang à CHF 5
- Feuerschalen à CHF 25
- Fackeln à CHF 15
- Kerzenständer kostenlos
- Laternen in gold à CHF 5

Flügel

Gegen eine Gebühr von CHF 250 können Sie gerne unseren Flügel in der Aula nutzen.

Fotobox

Möchten Sie unvergessliche Bilder Ihrer Gesellschaft und das ohne Aufwand?

Wir stellen Ihnen gerne unsere Fotobox zur Verfügung in Kooperation mit «Fotoegge».

- Unlimitierte Ausdrucke & digitale Fotos
- Individuelles Fotolayout mit Ihrem Namen
- Fotos, Videos, GIFs «Boomerangs»
- Lustige Requisiten für noch mehr Spass
- Online-Galerie mit allem Bildmaterial (3 Monate online)
- Auf- & Abbau der Fotobox
- Betreuung während Ihres Events
- Kein Transport notwendig

Preis CHF 690

Hussen

Weisse Hussen pro Stuhl CHF 15.

LED-Scheinwerfer

Für das richtige Ambiente sorgen unsere LED-Scheinwerfer. Die gewünschte Farbe kann direkt am Scheinwerfer eingestellt werden. Kosten pro Scheinwerfer CHF 15.

Menukarten

Gerne können Sie Ihre Menukarten auf Wunsch von uns beziehen.

Musikanlage

Musikanlage mit integriertem Mikrofonsystem.

Mietpreis pauschal CHF 300.

Preise inkl. 8.1% MwSt. / leichte Anpassungen bei Buchungen aus dem Vorjahr vorbehalten.

FÜR IHRE

Planung.

Zur weiteren Planung Ihres Budgets und Ihres Festmenus finden Sie hier im Anschluss unsere aktuellen Apéro-, Menu- und Weinvorschläge unseres erfahrenen Küchen- und Serviceteams sowie eine Checkliste zur Unterstützung.

Wir wünschen Ihnen viel Spass bei der Planung Ihrer Feier und geniessen Sie die Vorfreude, sie gehört mitunter zu den schönsten Dingen.

Konnten wir Sie überzeugen? Das freut uns sehr! Gerne nehmen wir uns Zeit, mit Ihnen persönlich Ihre Ideen zu besprechen. Vereinbaren Sie einen Termin und besuchen Sie uns auf Schloss Freudenfels. Wir freuen uns auf Sie.

Yannick Warna
und das Schloss Freudenfels Team

FÜR EINEN GELUNGENEN START

Apéro Vorschläge.

Kalte Häppchen

		Pro Stück/Pax
Mostbröcklitatar mit Brot Chip	CHF	4.5
Mini-Cornet gefüllt mit Hüttenkäse (3 Stk. / Portion)	CHF	5
Cherrytomaten-Mozzarella Spiesse mit Basilikum	CHF	3.5
Saisonale Kalte Suppe	CHF	3.5
Crêpe-Rollen mit Kräuterfrischkäse & geräucherter Lachsforelle	CHF	4.5
Italienischer Brotsalat im Gläsli	CHF	4
Hummus mit Karottensticks	CHF	5
Gefüllte Focaccia mit Ziegenfrischkäse	CHF	5.5
Chips *oder* **Popcorn**	CHF	3.5
Nüssli	CHF	4.5

Warme Häppchen

		Pro Stück/Glas
Warme Thurgauer Käseschnittli	CHF	4
Gemüseküchlein	CHF	3.5
Schinkengipfeli	CHF	4
Mini Flammkuchen	CHF	4
Datteln im Speckmantel	CHF	3
Forellen-Curry-Wurst	CHF	6
Meatballs auf aromatischer Tomatenreduktion	CHF	4
Warme Champagner- und Dijonsenfsuppe in der Espressotasse serviert	CHF	3.5

Oder lassen Sie sich von unserer Küche verblüffen und bestellen den Überraschungs-Apéro für CHF 29 pro Person.

Preise inkl. 8.1% MwSt. / leichte Anpassungen bei Buchungen aus dem Vorjahr vorbehalten.

FÜR GENIESSER

Menu Vorschläge.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Zusammenstellen Ihres Menus und erwarten gespannt Ihre Kreation.

Gerne nehmen wir uns Zeit, mit Ihnen persönlich die Menuideen zu besprechen. Vereinbaren Sie einen Termin und besuchen Sie uns auf Schloss Freudenfels.

Wir freuen uns auf Sie.

		Preis pro Portion
Kalte Vorspeisen	**Marktfrischer Blattsalat**	CHF 14
	mit Sprossen und Walnüssen	
	mit Speckwürfeli und Thurgauer Mutschlikäse	CHF 18
	Wählen Sie Ihr hausgemachtes Dressing: French-, Balsamico-, Joghurt-, Süssmost- oder Himbeer-Dressing	
	Gemischter Salat	CHF 18
	Wählen Sie Ihr hausgemachtes Dressing: French-, Balsamico-, Joghurt-, Süssmost- oder Himbeer-Dressing	
	Graved-Lachsforelle mit einer Sauce aus Honig und Senf auf Gurken-Kresse-Salsa	CHF 21
	Pochiertes Ei im Glas mit knackigem Blumenkohl-Tabbouleh	CHF 16
	Tatar vom knackigen Gemüse mit gepickeltem Fenchel	CHF 19
Warme Vorspeisen	**Frischkäse-Ravioli** an Thymianschaumsauce mit gerösteten Haselnüssen	CHF 19
	Gebratenes Regenbogenforellenfilet mit Gurkensalsa, Randengemüse und Meerrettich-Crème Fraîche	CHF 23
	Veganer Quinoa-Haselnussbratling auf Süsskartoffelpürree mit Pesto von der getrockneten Tomate	CHF 18
Aus dem Suppentopf	**Rieslingschaumsuppe**	CHF 12
	Thurgauer Mostschaumsuppe mit getrockneten Apfelwürfeli	CHF 12
	Schaumige Karotten-Ingwersuppe	CHF 12
	Rassige Süsskartoffel-Chili Suppe mit Maispoulardenspiess	CHF 14
	Schaumsuppe von der Gartenerbse mit Hüttenkäse	CHF 12
	Gazpacho vom Thurgauer Gemüse mit Bauernbrotwürfel	CHF 11

Preise inkl. 8.1% MwSt. / leichte Anpassungen bei Buchungen aus dem Vorjahr vorbehalten.

		Preis pro Portion	
Hauptgerichte mit Fleisch	**Geschmorte Kalbsbäggli** mit Rosmarinjus, und Wurzel-Gemüse	**CHF**	**47**
	Gebratene Pouletbrust vom Martella Hof mit Thurgadossauce und Broccoli	**CHF**	**39**
	Rosa gebratenes Kalbssteak mit Café de Paris Sauce und Saisongemüse	**CHF**	**57**
	Rosa gebackenes Roastbeef mit Sauce Bernaise, und buntem Marktgemüse	**CHF**	**56**
	Gebratenes Rindsfiletmedaillon auf Wodkarahmsauce mit Pilzen und Peperonistreifen dazu Gemüse-Duett	**CHF**	**59**
Wählen Sie Ihre Beilage:	Cremige Polenta Weissweinrisotto Butternudeln Kartoffelgratin Hausgemachte Spätzli Rosmarinkartoffeln		
Hauptgerichte mit Fisch	**Gebratenes Lachsforellenfilet** auf Venere Reis mit Kapern-Tomatensauce und Romanescoröschen	**CHF**	**44**
	Gebratenes Alpen Zanderfilet mit Oliven-Kartoffelstock Ratatouille und Zitronen-Buttersauce	**CHF**	**44**
Vegetarische Gerichte	**Gersten-Risotto** mit Waldpilzen und Micro Greens	**CHF**	**32**
	Hausgemachte Brezelknödel auf Pilzgulasch mit Sauerrahm	**CHF**	**31**
	Hirse-Gemüse Tätschli auf Randen Ragout mit Maissalsa	**CHF**	**29.5**
Vegane Gerichte	**Quinoa-Bratling** auf Peperonata mit Waldkräuterpesto	**CHF**	**29.5**
	Dörrbohnencurry mit Süsskartoffeln und Soja-Sauerrahm	**CHF**	**31**

Preise inkl. 8.1% MwSt. / leichte Anpassungen bei Buchungen aus dem Vorjahr vorbehalten.

		Preis pro Portion	
Dessert	**Thurgauer Apfeltraum** Süssmostcrème, Apfelsorbet mit Thurgados und Apfelcrumble	**CHF**	**15**
	Schokoladenfondant mit Vanilleglace und Kirschenkompott	**CHF**	**15**
	Crème Brûlée mit Himbeersorbet	**CHF**	**15**
	Veganes Schokoküchlein mit saisonalen Früchten	**CHF**	**12**
	Joghurtglace mit Thurgauer Erdbeeren und Rahm (Mai–Juli)	**CHF**	**15**
	Dessertbuffet Freudenfels	**CHF**	**29**
	Käseplatte pro Person	**CHF**	**9**
	Glace-Bar mit Toppings	**CHF**	**8.5**
	Candy-Bar *oder* **Salty-Bar**	**CHF**	**9.5**
Kindermenü	**Spaghetti** mit Tomatensauce	**CHF**	**12**
	Chicken Nuggets mit Rösti frites und Gemüse	**CHF**	**14**
	Schweinsrahmschnitzel mit Butternudeln und Gemüse	**CHF**	**16**
		Preis pro Person	
Mitternachtssnack	**Hot Dog**	**CHF**	**8.5**
	Weisswurst mit Brezel und süssem Senf	**CHF**	**6.5**
	Rassige Gulaschsuppe	**CHF**	**16**
	Käseplatte	**CHF**	**20**

Haben Sie eigene Ideen und Vorschläge?
Gerne bereiten wir diese im Rahmen unserer Philosophie zu.

Wir beziehen unsere Produkte wo immer möglich aus der Region. Unser Fleisch und Fisch stammt ausschliesslich aus Schweizer Produktion.

Preise inkl. 8.1% MwSt. / leichte Anpassungen bei Buchungen aus dem Vorjahr vorbehalten.

FLÜSSIGER GENUSS FÜR DEN GAUMEN

Weinempfehlung für Ihre Feier.

AUSWAHL SCHLOSS FREUDENFELS

Weisswein

Eschenzer Müller-Thurgau Entenstall AOC
Rebbau Jakob Meier, Berlingen — 70 cl — **CHF 43**

Weich und elegant mit feiner, aromatischer Frucht. Ein typischer Apéro Wein aus den Steillagen von Eschenz.

Grüner Veltliner AOC Thurgau — 75 cl — **CHF 54**

Typische Aromen für die Traubensorte wie grüner Pfeffer und Zitrus zeigen sich in der Nase. Im Gaumen widerspiegelt sich eine frische, quirlige Würzigkeit. Das ist Jimmy Saxer's Lieblingswein.

Ursus Blanc Assemblage
Vidal Blanc, Johanniter, Sauvignon Blanc — 75 cl — **CHF 62**

Die drei Sorten, welche aus verschiedenen Weinregionen stammen, werden separat vergoren und ausgebaut. Der Vidal Blanc reifte im Barrique, die restlichen Sorten im Stahltank. Es zeigen sich Aromen von Stachelbeeren, Steinobst und Litschi's mit einer leichten Würze.

Johannisberg Petit Gigolo AOC VS — 75cl — **CHF 47**

Ein Körperreicher, geschmeidiger und fruchtbetonter Walliser Weisswein mit einem ausgewogenen Abgang. Der Johannisberg Petit Gigolo besticht durch seine Aromen von Mandeln und Vanilleblüten.

Preise inkl. 8.1% MwSt. / Preis- und Jahrgangsänderungen vorbehalten.

AUSWAHL SCHLOSS FREUDENFELS

Rotwein

Cuvée Vin Rouge
Pinot Noir, Regent, Dornfelder

75 cl **CHF 47**

Dunkles Rubinrot. In der Nase kräftige Waldbeeren, im Gaumen eine frische Beerennote. Der Wein besticht durch ein harmonisches, abgerundetes Finale.

Pinot Noir Blaurock

75 cl **CHF 72**

Gekeltert wie ein Amarone hat dieser Wein eine dichte Farbe, intensive Aromen nach Beerenkonfitüre gepaart mit einer dezenten Rauchnote angenehm runder, kräftiger Auftakt; warm und intensiv mit leicht körnigem Gerbstoff.

Ursus Rot Assemblage
Pinot Noir, Syrah, Cabernet Cubin

75 cl **CHF 64**

Die Trauben für diesen Wein stammen alle samt aus Besten Weinlagen von befreundeten Winzern von Urs Zweifel. Ausgebaut wurde er 12 Monate im Barrique. Dieser kräftige Rotwein zeigt Aromen von Dörrfrüchten, Pfeffer und Tabak.

Mathier's Optimo rot
Cabernet Sauvignon, Syrah, Gamaret, Diolinoir und Ancellotta

75 cl **CHF 61**
150 cl **CHF 122**

Die Trauben werden separat ausgebaut und danach gemeinsam 9 Monate im Barrique gereift. Der Wein besticht durch seine dunkelbeerigen Aromen mit Holznote und passt mit seinen kräftigen Tanninen perfekt zu Fleischgerichten.

Preise inkl. 8.1% MwSt. / Preis- und Jahrgangsänderungen vorbehalten.

AUSSERDEM

Getränkekarte.

Bier	**Appenzeller Bier**	33 cl	**CHF 5**
	Pilgrim Kloster Amber	33 cl	**CHF 6.5**
	Sonnwendlig alkoholfrei	33 cl	**CHF 5**
Mineralwasser	**Mineralwasser Drink & Donate**	1 l	**CHF 6**
	Süssmost	1 l	**CHF 9**
	Vivi Kola / Vivi Kola Zero	33 cl	**CHF 5**
	Vivi Shorley	33 cl	**CHF 5**
	Vivi Eistee	33 cl	**CHF 5**
	Vivi Mate	33 cl	**CHF 5**
	Vivi Blutorange und Ingwer	33 cl	**CHF 5**
	Birnen-Most	1 l	**CHF 12**
Warme Getränke	**Kaffee**		**CHF 4.5**
	Espresso		**CHF 4.5**
	Doppelter Espresso		**CHF 5.5**
	Milchkaffee		**CHF 5**
	Latte Macchiato		**CHF 6.5**
	Cappuccino		**CHF 5.5**
	Tee		**CHF 4.5**
	Heisse Ovomaltine		**CHF 5.5**
	Heisse Schokolade		**CHF 5.5**

Preise inkl. 8.1% MwSt. / leichte Anpassungen bei Buchungen aus dem Vorjahr vorbehalten.

ZUM BEGINN ODER ABSCHLUSS

Apéro- und Spirituosenkarte.

Apéritif	**Bowle mit Alkohol**		1 l	**CHF 28**
	Bowle ohne Alkohol		1 l	**CHF 18**
	Tröpfel alkoholfrei		75 cl	**CHF 45**
Spirituosen	**Sir Dry Gin**	42 Vol.%	4 cl	**CHF 10.5**
			70 cl	**CHF 165**
	Sloe Gin	28 Vol.%	4 cl	**CHF 11**
			70 cl	**CHF 175**
	Señor Rum	42 Vol.%	4 cl	**CHF 13**
			70 cl	**CHF 195**
	Zar Vodka	42 Vol.%	4 cl	**CHF 9.5**
			70 cl	**CHF 150**
	Bermontis	27 Vol.%	4 cl	**CHF 11.5**
			50 cl	**CHF 120**
	La Guapa Mandarinen Liqueur	38 Vol.%	4 cl	**CHF 9.5**
			35 cl	**CHF 110**
Whisky	**Whisky Single Malt**	42 Vol.%	4 cl	**CHF 18**
Obst- /Weinbrände	**Vieille Pomme**	42 Vol.%	2cl	**CHF 8.5**
	Vieille Apricot	42 Vol.%	2cl	**CHF 9**
	Vieille Poire Williams	36 Vol.%	2cl	**CHF 8.5**
	Vieille Prune	40 Vol.%	2cl	**CHF 8.5**
	Acquavite di vinaccia Cuvée Reserva (Grappa)	42 Vol.%	2cl	**CHF 9**

Preise inkl. 8.1% MwSt. / leichte Anpassungen bei Buchungen aus dem Vorjahr vorbehalten.

FREUDENFELS
SCHLOSS

UNSERE

Barkarte.

Spritz	**Vermuth Secco**		**CHF 15**
	Alpen Spritz		**CHF 15**
	Sloe Gin Spritz		**CHF 12.5**
Longdrinks	**Gin Tonic**		**CHF 15.5**
	Summer Gin Tonic		**CHF 15.5**
	Rum Kola		**CHF 18**
	Vodka Lemon		**CHF 14.5**
	Vodka Mate		**CHF 14.5**
Cocktails	**Moscow Mule**		**CHF 14.5**
	Mandarinen-Ginger Beer		**CHF 12.5**
	Vermouth Sour		**CHF 13**
Bowle	**Bowle mit Alkohol**	1 l	**CHF 28**
	Bowle ohne Alkohol	1 l	**CHF 18**

Preise inkl. 8.1% MwSt. / leichte Anpassungen bei Buchungen aus dem Vorjahr vorbehalten.

SERVICE FÜR SIE

Checkliste.

Nutzen Sie gerne auch folgende Checkliste um bei der Vorbereitung nichts zu vergessen und den Ablauf reibungslos zu gestalten.

- [ ] Wunschtermin, mögliches Alternativdatum
- [ ] Anzahl Gäste (Kinder und Jugendliche – Auswahl Kindermenu)
- [ ] Uhrzeit Beginn und Ende der Feier?
- [ ] Möchten Sie das Kaminzimmer nutzen?
- [ ] Apéro (Zeit, Ort, Rahmen, Getränke- und Häppchenauswahl)
- [ ] Menu
- [ ] Sind Vegetarier oder Allergiker dabei?
- [ ] Der süsse Abschluss: Was darf es sein, Dessertteller oder Dessertbuffet?
- [ ] Getränke: Weisswein, Rotwein, Mineralwasser, Süssgetränke, Kaffee, Spirituosen
- [ ] Gehen alle Getränke auf eine Gesamtrechnung?
- [ ] Wie stellen Sie sich die Tischordnung vor? Erstellen Sie eine Sitzordnung und Namenskärtchen?
- [ ] Drucken Sie die Menukarten selber oder möchten Sie, dass wir das übernehmen? Welchen Titel dürfen wir schreiben? In welcher Sprache?
- [ ] Wünschen Sie Hussen, technische Hilfsmittel? (Leinwand und Beamer)
- [ ] Aufbau/Einrichtungszeiten der Floristin, Musiker?
- [ ] Programmablauf: Essen, Unterbrüche, Reden, Tanz, etc.
- [ ] Wo und was essen Musiker, Unterhalter und Fotograf? Geht das Essen auf Ihre Gesamtrechnung?
- [ ] Wer ist Ansprechperson im Vorfeld, wer während des Festes? (Namen, Anschrift, Telefonnummern, E-Mail-Adressen)
- [ ] Wie viele Hotelzimmer benötigen Sie? Reservieren die Gäste direkt bei uns oder über Sie? Zahlen die Übernachtungsgäste ihre Zimmer selbst?
- [ ] Gibt es sonstige Extras, welche die Gäste selber zahlen?
- [ ] Benötigen Sie Parkplätze? Wie viele?
- [ ] Rechnungsadresse?
- [ ] Sind Ihnen unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen bekannt?
- [ ] Was ist Ihnen ganz allgemein besonders wichtig? Gibt es etwas, auf was wir speziell achten sollten?

IHRE

Fragen & Notizen.

IHRE FAMILIEN- & FIRMENFEIER

Fragen?

Ich helfe gerne weiter.

Yannick Warna
Service- und Bankettleiter

+41 52 742 72 11

service@schloss-freudenfels.ch