



FOOD FESTIVAL FÜR 200 – 350 GÄSTE

ERLEBEN SIE IM LANDHAUS LIEBEFELD IN DEN VERSCHIEDENEN RESTAURANTS UNSER FOOD KONZEPTE, PASSEND BEGLEITET VON ENTERTAINMENT UND MUSIK.

ERLEBEN SIE UNSEREN STIL DER
GASTRONOMIE

JACQUELINE WANDER, THOMAS CHRISTEN
& DAS LANDHAUSTEAM

Restaurant Landhaus Liebefeld AG
Gaststube, Rôtisserie, Bar, Hotel
Schwarzenburgstrasse 134
3097 Liebefeld
info@landhaus-liebefeld.ch www.landhaus-liebefeld.ch
Tel. 031 971 07 58 Fax. 031 972 02 49



LA CIRQUE LANDHAUS

Erleben Sie den kulinarischen Zirkus Landhaus
mit vielen Attraktionen:

Feuer & Wurst auf der Terrasse

hausgemachte Bratwürste vom Dentenberg zum selber grillieren in der Feuerschale mit dem Grillmeister zusammen (Food-Truck auf dem Parking). Dazu Polenta über dem offenen Feuer direkt vor den Gästen gefertigt. Wir servieren vier Saucen passen zu den Bratwürsten (aufgestellt auf der Terrasse!)
(Show vom Feuerspucker)

Schwerer und kräftiger Rotwein aus dem Bolgheri, Toscana – Rums zur Wurst!

Magie pur in der Gaststube

Fonduta truffata (gereifter Raclettekäse auf kleinen Kartoffeln mit Trüffel) mit schwarzem Wintertrüffel und Magietricks an den Tischen
(Magier direkt an den Tischen)

Moules marinières zum schlemmen auf den Tischen verteilt, traditionellerweise mit Pommes Allumettes serviert.

dazu der kräftige Château des Tourtes blanc & Bolgheri Rosso

CanCan & Bourlesque im Zelt mit Food in der Rôtisserie

Shows mit den Moulin Rouge Damen

Französische Austern mit blondem Bier

pikantes Rindstatar auf Toast mit Bordeaux blanc

Vor dem Gast aufgeschnitten: Heissgeräucherter Marseillon-Jambon mit groben Senf & Ruchbrot

Vor dem Gast tranchiert: Kalt geräucherter Lachs aus Norwegen mit Meerrettich-Dillsauce & Baguette

La Bar du Monde

Gin-Tonic und Biere aus aller Welt.

- Sechs verschiedene Biere mit verschiedenen Tapas von Scharf bis Salzig
Tapas: Crevetten / Rindsentrecôtestreifen / Frühlingsrollen / Seesaibling
- Longdrinks mit Spezial Gin von unserem Haussortiment (das ist wirklich gut...)

Bereits ab 21.00 legt euer DJ wieder auf (bisschen früher als vorher) damit wir die Gäste schön sammeln können!

Nach 22.00 Uhr (oder später wenn es passt) Süsse Mini Desserts:

- Tiramisú / Wintervanilleglace / Blutorangenfilet mariniert / Schoggimousse

ERKLÄRUNG

Die Weine sowie auch das «normale» Angebot von Softdrinks & Bier ist in allen Bereichen für alle zugänglich. Showbuffet der Speisen gibt es in der Rôtisserie wo der Schinken und der Lachs aufgeschnitten wird.

Ich habe mir überlegt es wäre genial Showacts zu haben welche nicht nur 10 Minuten dauern, sondern während des gesamten Abends in einem Bereich vorhanden sind. Somit haben die Gäste keinen Stress; wo muss ich wann sein. Sie können einfach in einen Bereich gehen und dort unterhält jemand (Magier in Gaststube / Feuerspucker & Wurst-Truck auf Terrasse / Showblöcke im Moulin Rouge / Party DJ in der Bar / Showbuffet mit Food in der Rôtisserie).

Im Moulin Rouge gehen wir umher mit Food & Beverage. In der Gaststube kommen die Gerichte serviert zu den Gästen. Auf der Terrasse können sich die Gäste direkt beim Feuer eine Wurst braten und bekommen die Polenta vom Feuer vom Koch geschöpft. In der Rôtisserie können Sie sich vom Buffet bedienen (Jambon & Lachs jeweils mit passendem Brot & Sauce).

Im Sommer wird aus dem Moulin Rouge unser Platanengarten wo wir Sommergerichte vom Holzkohlengrill servieren.



PREISKALKULATION

Das gesamte Food-Konzept wird pro Person berechnet mit allen Outlets für CHF 100.00. Die Getränke werden wir nach Verbrauch verrechnen

MINERALWASSER

Rhätünser & Arkina pro Person CHF 8.50

Softgetränke 33 cl CHF 4.80

WEISSWEIN

Château de Tourtes blanche

“Cuvée Prestige”

Blaye Côtes de Bordeaux

CHF 52.50

ROTWEIN

Villa Donoratico

Tenuta Argentiera

Bolgheri, Toscana, Italia

CHF 74.50

BIERSORTIMENT

-	Berner Müntschi 0.33 L	CHF 5.50
-	Leffe blonde 0.33 L	CHF 6.50
-	Grimbergen ambré 0.33 L	CHF 6.50
-	Valaisanne Pale Ale 0.33 L	CHF 6.50
-	Kilkenny Irish Ale 0.33L	CHF 6.50
-	Brooklyn Defender IPA 0.35 L	CHF 7.50

GINSORTIMENT

- The Botanist – Grunladock, Scotland
- Tanqueray 10 – London Dry
- Hendrick – London Dry
- Seedlips Garden – London Dry (0% alcohol)

dazu Fever Tree Tonic

Pro Drink 10.00 CHF

Restaurant Landhaus Liebefeld AG

Gaststube, Rôtisserie, Bar, Hotel

Schwarzenburgstrasse 134

3097 Liebefeld

info@landhaus-liebefeld.ch www.landhaus-liebefeld.ch

Tel. 031 971 07 58 Fax. 031 972 02 49



HOTEL

Alle Hotelzimmer sind provisorisch für den Anlass reserviert.

Die Übernachtenden profitieren von den Spezialpreisen:

Einzelübernachtung	CHF 150.- inkl. Frühstück, exkl. Taxen
Doppelübernachtung	CHF 250.- inkl. Frühstück, exkl. Taxen

Bei uns bezahlen Sie Endpreise. Es kommt also keine Raummiete dazu.

* * *

* *

*



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Definitive Reservation

Ab der definitiven Zusage des Bankettes werden 15% des abgemachten Richtbetrages fällig bei einer Absage des Events bis 30 Tage davor. Danach werden 30% des Events fällig.

Personen und Teilnehmerzahl

Wir bitten Sie, uns die genaue Gästezahl bis mindestens 2 Wochen im Voraus mitzuteilen. Bei Anlässen dieser Grösse braucht es eine gewisse Vorlaufzeit für Planung, Einkauf & Vorbereitung. Verrechnet wird die 2 Wochen im Voraus genannte Personenzahl.

Zahlungsbedingungen

Wir stellen Ihnen zur Auswahl, den Anlass bar, mit den allgemein üblichen Kreditkarten oder innert 30 Tagen mittels Einzahlungsscheines zu begleichen. Es wird keine Vorauszahlung gefordert.

Hotelreservierungen

Reservierungen von Hotelzimmern können bis 24 Stunden vor Anreise (15.00 Uhr) kostenlos annulliert werden. Bei späterer Annullierung wird das Hotelzimmer in Rechnung gestellt, falls wir das reservierte Zimmer trotz der Stornierung nochmals verkaufen können, sehen wir von einer Verrechnung ab.

Gerichtsstand / CHF

Der Gerichtsstand ist der Kanton Bern. Alle angegebenen Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und in Schweizer Franken (CHF) angegeben.