



Menüvorschläge
Vereine & Gruppen

November 2022

Bären
by Schefer

Bären
by Schefer

Geschätzte Gäste

Wir freuen uns Ihnen unsere Menüvorschläge für Ihren Anlass präsentieren zu dürfen. Im Zunfthaus Bären by Schefer legen wir grossen Wert auf regionale und naturnahe Frischprodukte. Diese werden in unserer Küche von Grund auf zubereitet.

Unsere Gruppenmenüs sind gültig ab 15 einheitlichen Menüs. Spezielle Wünsche wie vegetarische oder glutenfreie Gerichte berücksichtigen wir gerne. Für Kinder können kleinere Portionen oder eine Auswahl aus der Kinderkarte gewählt werden.

Bei den Menüs handelt es sich um Tellerservice, wünschen sie einen Nachservice, erhöht sich der Preis pro Menü pauschal um Fr. 4.00

Den Wunsch nach gluten- oder laktosefreien Menüs können wir ebenfalls erfüllen, da wir alles von Grund auf selbst herstellen und die Zutaten kennen.

Da wir mit saisonalen Frischprodukten arbeiten können einzelne Menükomponenten saisonal ändern.

Im 1. Obergeschoss können wir mit dem Saal mit Klosterblick (bis 110 Personen) und der geschichtsträchtigen Zunftstube (bis 50 Personen) optimale Räumlichkeiten für Gruppenanlässe anbieten. Das ganze Restaurant und Toilettenanlagen sind rollstuhlgängig.

Gäste können unmittelbar vor dem Restaurant ein- und aussteigen. Der Busparkplatz ist lediglich 3 Gehminuten vom Restaurant entfernt

Gerne stellen wir ihnen unser detailliertes Raumkonzept mit Sitzplatzangaben zu.

Bitte beachten sie die allgemeinen Bedingungen auf der letzten Seite.

Viel Vergnügen bei der Auswahl.

Ihr Bären Team

Wir sind gerne für Sie da:

Telefon 055 418 72 72

info@baeren-einsiedeln.ch

www.baeren-einsiedeln.ch

Bären
by Schefer

Menü Inspirationen für Ihren Anlass

Menü 1

Kleiner bunter Blattsalat
mit hausgemachtem Dressing und Sprossen

Schmorbraten vom Innerschwyzer Rind
an kräftiger Rotweinsauce, serviert mit
hausgemachten Spätzli und saisonalem Gemüse

Tortendessert
aus der hauseigenen Konditorei

Fr. 42.00

Menü 2

Kleiner bunter Blattsalat
mit hausgemachtem Dressing und Sprossen

Cordon bleu vom Kräuterschwein
gefüllt mit Bauernschinken und Einsiedler
Bergkäse dazu Pommes Frites und Saisongemüse

Tortendessert
aus der hauseigenen Konditorei

Fr. 41.00

Menü 3

Kleiner bunter Blattsalat
mit hausgemachtem Dressing und Sprossen

Riz Casimir
Pouletgeschnetzeltes an Curry-Kokossauce
serviert im Reisring garniert mit Früchten

Tortendessert
aus der hauseigenen Konditorei

Fr. 32.50

Menü 4

Kleiner bunter Blattsalat
mit hausgemachtem Dressing und Sprossen

Schweinspiccata im Käse Ei Mantel
dazu Weissweinsorotto, Tomatenragout
und Gemüse

Tortendessert
aus der hauseigenen Konditorei

Fr. 38.00

Bären

by Schefer

Menü 5

Kleiner bunter Blattsalat
mit hausgemachtem Dressing und Sprossen

Hackbraten «Bären by Schefer»
aus besten frischen Zutaten mit Pfeffersauce,
Kartoffelgratin und glasiertem Gemüse

Tortendessert
aus der hauseigenen Konditorei

Fr. 32.00

Menü 6

Kleiner bunter Blattsalat
mit hausgemachtem Dressing und Sprossen

Rindergeschnetzeltes Stroganoff
serviert mit Butterreis

Tortendessert
aus der hauseigenen Konditorei

Fr. 33.00

Menü 7

Kleiner bunter Blattsalat
mit hausgemachtem Dressing und Sprossen

Schweinsrahmschnitzel
an Champignonrahmsauce
mit Tagliatelle und Gemüsebouquet

Tortendessert
aus der hauseigenen Konditorei

Fr. 33.50

Menü 8

Kleiner bunter Blattsalat
mit hausgemachtem Dressing und Sprossen

Gehacktes & Hörnli
begleitet mit Apfelmus
eine traditionelle Schwyzer Spezialität

Tortendessert
aus der hauseigenen Konditorei

Fr. 28.50

Für einzelne Vegimenüs haben wir in der à la Carte Karte eine feine Auswahl

Wenn sie gerne Nachservice wünschen erhöht sich der Preis um **Fr. 4.00 pro Menü**
Anstelle eines Salates kochen wir für Sie gerne eine frisch zubereitete Suppe

Dessert

Die Desserts werden in unserer hauseigenen Konditorei frisch zubereitet

Tortenauswahl:

Wählen sie eine Torte aus

Schwarzwälder, Kirschrahm, Zuger Kirschtorten, Himbeerjoghurt, Williams, Klostertorte oder Saisontorten

für weiter Dessert beraten wir sie gern

Allgemeine Bedingungen:

Reservation

Die Reservation wird erst verbindlich, wenn wir von ihnen die unterzeichnete Auftragsbestätigung als Rückbestätigung erhalten haben. Bis spätestens 30 Tage vor dem Anlass benötigen wir eine unterschriebene Auftragsbestätigung. Sie kann auch per mail erfolgen. Bestätigungen per Mail sind nach unserer Rückbestätigung verbindlich.

Ist eine Reservation nur provisorisch und kommen zwischenzeitlich weitere Anfragen für denselben Termin wird von uns zurückgefragt.

Gästezahl

Unsere Bankettvorschläge sind gültig ab **15 einheitlichen Menüs**. Spezielle Wünsche wie vegetarische Gerichte oder glutenfreie Gerichte berücksichtigen wir gerne. Für Kinder können kleinere Portionen oder eine Auswahl aus der Kinderkarte gewählt werden.

Ein Dessertbuffet können wir ab 20 Personen zusammenstellen.

Bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass benötigen wir eine garantierte Personenzahl, die verbindlich in Rechnung gestellt wird. Bei weniger Teilnehmern wird die Rechnung für die gemeldete Personenzahl (Toleranz nach unten 5%) in Rechnung gestellt. Bei mehr Teilnehmern erhöht sich der Preis entsprechend.

Preise / Zahlungskonditionen

Die Bezahlung erfolgt Bar, mit Kreditkarte oder gegen Rechnung, zahlbar innert 14 Tagen, netto.

Verrechnung Gegen Voucher nur gegen Absprache.

Preisanpassungen bleiben vorbehalten

Die angegebenen Preise sind pro Person und inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer

Vorauszahlung:

Das Restaurant ist berechtigt eine Vorauszahlung von 50% des Offert Betrages zu erheben.

Rücktritt vom Vertrag:

Wird die Reservation aus Gründen die beim Besteller liegen, annulliert, verpflichtet sich der Besteller zum Ersatz folgender Kosten:

Mehr als 30 Tage vor dem Anlass kostenlos

15 bis 30 Tage vor dem Anlasse 15%

7 bis 14 Tage vor dem Anlass 25%

3 bis 6 Tage vor dem anlasse 50%

1 bis 2 Tage vor dem Anlass 80% der Kosten

Bei Nichterscheinen 100% der Kosten

Technik

Wir verfügen über Leinwände, Beamer und eine ausgeklügelte Audiotechnik mit Funkmikrofon. Sie können ab I- pod ihre eigene Musik abspielen.

Mietpreise für Beamer, Mikrofon finden sie auf unserer Seminarbroschüre.

Musik/ Unterhaltung

Gerne informieren wir sie über bekannte Formationen.

Verlängerungsbewilligung:

Möchten sich ihre Gäste länger als bis 24:00 in unseren Räumen aufhalten benötigen wir eine Verlängerungsbewilligung. Die Bewilligung für Verlängerung bis 02.00 Uhr ist möglich und muss bis spätestens 10 Tage vor Ihrem Anlass durch uns bei der Gemeinde eingeholt werden. Die Kosten für die Bewilligung und inklusive Mitarbeiter Mehraufwand bis um 1 Uhr CHF 200.-; bzw. pro weitere angebrochen Stunde Fr. 200.-.

Gerichtsstand

Gerichtsstand ist Einsiedeln Geschäftssitz der Schefer Gastronomie AG