

Menüvorschläge
Bankett & Anlässe

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 Menüvorschläge sind in geschmacklicher Hinsicht und in der richtigen Reihenfolge perfekt aufeinander abgestimmt. Sie können jedoch bei den Menüs einzelne Komponenten austauschen oder eine vegetarische Variante auswählen.

Bei den 3 und 4 Gang Menüs ist je nach Menü beim Hauptgang Nachservice vorgesehen. Bei mehrgängigen Menüs ist kein Nachservice vorgesehen.

Die folgenden Menüvorschläge sind Einheitsmenüs ab 15 Personen. Bitte wählen sie ein einheitliches Menü aus.

Den Wunsch nach gluten- oder laktosefreien Menüs können wir ebenfalls erfüllen.

Wir arbeiten mit saisonalen, garantiert regionalen Frischprodukten, daher können einzelne Menükomponenten saisonal ändern.

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl oder einer individuellen Zusammenstellung der Menüs.

Ihr Bären Team mit Küchenchef Rico Zeiler und Familie Schefer

Preisänderung vorbehalten.

Wir sind gerne für Sie da:

Telefon 055 418 72 72

info@baeren-einsiedeln.ch

www.baeren-einsiedeln.ch

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST, Fleisch, wenn nicht anders bezeichnet aus der Schweiz, regional von unseren Metzgern aus der Region

Bären

by Schefer

Menü Inspirationen für Ihren Anlass

Zunfthaus Menü

Bunter Blattsalat
mit hausgemachtem Dressing und Sprossen

Schmorbraten vom Innerschwyzter Weiderind
an kräftiger Rotweinsauce, serviert mit hausgemachten Spätzli
und saisonalem Gemüse

Vacherin Glace Türmli
im Beerenmeer garniert mit Rahm

Fr. 58.00

«ächt Schwyz» Menü

Schwyzter Heusuppe
verfeinert mit Thymian und Speckwürfeln

Cordon bleu vom Kräuterschwein
mit Einsiedler Raclettekäse, Trockenspeck
& hausgemachtem Senf gefüllt
dazu Pommes Frites und Gemüse

Mousse au Chocolat hell und dunkel
garniert mit Früchten und Beeren

Fr. 59.00

Bären Menü

Nüsslisalat mit Trachslauer Freilandeil,
Croutons und gebratenem Trockenspeck

Filet Duo vom Rind und Schwein
an Pommery-Senfsauce
serviert mit Pommes Duchesse und
glasiertem Gemüse

Lauwarmes Schokoladenkuchlein
mit hausgemachtem Vanilleglace,
Beeren und Früchten

Fr. 79.00

Bären

by Schefer

Menü «eifach & guet»

Rindsconsommé
mit Sherry und Gemüsestreifen

Zartes Steak vom Kräuterschwein
mit Kräuterbutter dazu gebratene Jungkartoffeln
und saisonales Gemüse

Hausgemachtes Caramelköppli
garniert mit frischen Früchten, Beeren und Rahm

Fr. 56.00

Genuss Menü

Weissweinsuppe vom Leutschner Riesling
verfeinert mit Rahm und Petersilienöl

Nüsslisalat mit Trachslauer Freilandei,
Croutons und gebratenem Trockenspeck

Kalbsfilet mit Einsiedler Rohschinken
dazu Kräuterjus, Steinpilzrisotto
und Gemüsebouquet

Praline Parfait
mit Nusskrokant, Waldbeerragout
und Rahm

Fr. 94.00

Festliches Menü

Brüggli-Forellenfilets pochiert
in Leutschner Riesling
auf einem Lauchbeet mit Berglinsen

Bunter Blattsalat
mit hausgemachtem Dressing und Sprossen

Mangosorbet mit Grantapfelkernen
und 'Miol' Prosecco extra dry

Innerschwyz Rinderfilet
mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und
Gemüsebouquet

Dessertteller "Bären"
kleine Köstlichkeiten für Sie zusammengestellt

Fr. 99.00

Saisonale Menü Inspirationen

Frühlings Menü

Frischkäse Mousse mit Spargelspitzen
dazu geräuchertes Forellenfilet und frische
Erdbeeren

Schwyzter Rindsentrecôte
mit Sauce Hollandaise dazu junge Kartoffeln
und Frühlingsgemüse

Erdbeer Tiramisu
verfeinert mit Grand Manier

Fr. 72.00

Sommer Menü

Cremiger Schweizer Burrata
mit Tomaten Chutney, Datteltomaten und
Basilikumpesto

Kalbssteak mit Morchelsauce
dazu Kartoffel-Rosmaringratin
und sommerliches Gemüse

Hausgemachtes Kokosglace
mit gegrillter Ananas und frischen Himbeeren

Fr. 75.00

Herbst Menü

Kürbiscremesuppe
mit Kürbiskernen und Rahm

Schwyzter Wildrahmgeschnetztes
mit Trauben und Cognac,
dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Maroni,
Rosenkohl und Preiselbeer-Apfel

Vermicelles Mousse
verfeinert mit Kirsich dazu Trauben und frische
Beeren

Fr. 69.00

Winter Menü

Hausgemachte Ricotta Ravioli
mit Trauben, Lauch und Haselnüssen an
Grappasauce

Sous vide gegartes Poulardenbrüstli
mit Balsamicojus, sämigem Steinpilzrisotto
und geröstetem Kräutergemüse

Praline Parfait
mit Nusskrokant, Waldbeerragout
und Rahm

Fr. 66.00

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 2 Wochen vor dem Anlass beuchen wir eine möglichst genaue Personenzahl (+/- CA 10%)

Bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass benötigen wir eine garantierte Personenzahl, die verbindlich in Rechnung gestellt wird.

Preise / Zahlungskonditionen

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

Verrechnung Gegen Voucher nur gegen Absprache.

Preis Anpassungen bleiben vorbehalten

Die angegebenen Preise sind pro Person und unterliegen dem aktuellen MWST Satz (aktuell 7.7 %)

Vorauszahlung:

Das Restaurant ist berechtigt eine Vorauszahlung von 50% des Offertbetrages 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 Audio Technik mit Funkmikrofon. Sie können ab I- pod ihre eigene Musik abspielen.

Mietpreise für Beamer- Leinwand, Mikrofon finden sie auf unserer Seminarbroschüre.

Spezielle individuelle Technik die zugemietet werden muss wird zusätzlich verrechnet.

Musik/ Unterhaltung/ Nachtruhe

Gerne informieren wir sie über bekannte Formationen. Musik bis längstens 02:00 Uhr (Ab 24:00 muss die Lautstärke heruntergefahren bzw. angepasst werden.)

Raumbenutzung / Nachtzuschlag:

Der Benutzung der Säle ist grundsätzlich bis 24:00. Längstens bis 02:00 Uhr.

Ab Mitternacht wird ein Nachtzuschlag verrechnet: 24:00 bis 01:00 Fr. 200.-, jede weitere Std. Fr. 150.

Gerichtsstand

Gerichtsstand ist Einsiedeln Geschäftssitz der Schefer Gastronomie AG

Alle Preise in CHF inkl. 8.1%MWST, Fleisch, wenn nicht anders bezeichnet aus der Schweiz, regional von unseren Metzgern aus der Region