

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, daher können wir auch Wünsche wie gluten- oder laktosefreie Menüs erfüllen.

Unsere Menüvorschläge sind in geschmacklicher Hinsicht und in der richtigen Reihenfolge perfekt aufeinander abgestimmt. Sie können jedoch bei den Menüs einzelne Komponenten austauschen oder weglassen. Selbstverständlich können wir auch mit vegetarischen Gerichten oder Kindermenüs ergänzen.

Bei den 3 und 4 Gang Menüs ist je nach Menü beim Hauptgang Nachservice vorgesehen. Wünschen sie einen Nachservice, erhöht sich der Preis pro Menü pauschal pro Person um Fr. 4.00.

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

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 die 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.

Preisänderungen vorbehalten.

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

Ihr Bären Team mit Küchenchef Rico Zeiler und Familie Schefer

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

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. 59.00

«ächt Schwyz» Menü

Schwyzter Heusuppe
verfeinert mit Thymian und Speckwürfeln

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

Mousse au Chocolat hell und dunkel
garniert mit Früchten und Beeren

Fr. 59.00

Bären Menü

Nüsslisalat mit Trachslauer Freilandeier,
Croutons und gebratenem Trockenspeck

Rosa gebratenes Entrecôte double
an Pommery-Senfsauce
serviert mit Weisswein Risotto und
saisonalen Gemüse

Lauwarmes Schokoladenkuchlein
mit hausgemachtem Vanilleglace,
Beeren und Früchten

Fr. 76.00

Bären

by Schefer

Menü «eifach & guet»

Rindsconsommé
mit Sherry und Gemüsestreifen

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

Gebrannte Creme «Grossmutter Art»
garniert mit frischen Früchten, Beeren und Rahm

Fr. 56.00

Genuss Menü

Weissweinsuppe vom Leutschner Riesling
verfeinert mit Kräuteröl

Cremiger Burrata aus Apulien
mit Tomaten Chutney und Datteltomaten

Filet Duo vom Schwein & Rind
dazu Rosmarinjus, Dinkel Risotto
und sautierter Blattspinat

Praline Parfait
mit Nusskrokant, Waldbeerragout
und Rahm

Fr. 96.00

Festliches Menü

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

Nüsslisalat mit Trachslauer Freilandeil,
Croutons und gebratenem Trockenspeck

Mangosorbet mit Grantapfelkernen
und 'Miol' Prosecco extra dry

Kalbsfilet mit Einsiedler Rohschinken
mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin
und saisonales Gemüse

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

Rosa gebratenes Entrecôte double
mit Sauce Hollandaise dazu junge Kartoffeln
und Frühlingsgemüse

Erdbeer Tiramisu
verfeinert mit Grand Manier

Fr. 74.00

Sommer Menü

Cremiger Burrata aus Apulien
mit Tomaten Chutney und Datteltomaten

Kalbssteak mit Morchelsauce
dazu Kartoffel-Rosmaringratin
und sommerliches Gemüse

Hausgemachtes Kokosglace
mit gegrillter Ananas und frischen Himbeeren

Fr. 78.00

Herbst Menü

Kürbiscremesuppe
mit Kürbiskernen und Rahm

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

Vermicelles Mousse
verfeinert mit Kirsch dazu Trauben und frische
Beeren

Fr. 72.00

Winter Menü

Hausgemachte Ricotta Ravioli
mit Trauben, Lauch und Haselnüssen an
Grappasauce

Sous vide gegartes Poulardenbrüstli
mit Balsamicojus, sämigem Safran Risotto
und geröstetem Gemüse

Praline Parfait
mit Nusskrokant, Waldbeerragout
und Rahm

Fr. 68.00

Allgemeine Bedingungen:

Reservation

Die Reservation wird erst verbindlich, wenn wir von ihnen eine Bestätigung der Reservation / Offerte erhalten haben. Bis spätestens 30 Tage vor dem Anlass benötigen wir eine Bestätigung. Sie kann 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 aus der Kinderkarte gewählt werden.

Ein Dessertbuffet können wir ab 30 Personen zusammenstellen.

Bis 10 Tage vor dem Anlass benötigen 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. 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.

Voucher werden nicht akzeptiert.

Preisänderungen bleiben vorbehalten

Die angegebenen Preise sind pro Person und unterliegen dem aktuellen MWST Satz (z. Zeit 8.1%)

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 Anlass 15%

7 bis 14 Tage vor dem Anlass 25%

3 bis 6 Tage vor dem Anlass 50%

1 bis 2 Tage vor dem Anlass 80% der Kosten

Bei Nichterscheinen 100% der Kosten

Technik

Wir verfügen über Leinwände, TV mit Clickshare Technik, Beamer und eine ausgeklügelte Audio-Technik mit Funkmikrofon. Sie können ab I-Pod ihre eigene Musik abspielen.

Mietpreise für Beamer, Leinwand, TV Clickshare, Mikrofon sowie die Kosten für Seminare 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 Uhr muss die Lautstärke heruntergefahren bzw. angepasst werden.)

Raumbenutzung / Nachtzuschlag:

Die Benutzung der Säle ist grundsätzlich bis 24:00 Uhr, längstens bis 02:00 Uhr möglich.

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

Das Personal ist noch mindestens 1 Stunde über den Anlass hinaus mit Aufräumen und Reinigung beschäftigt.

Preisänderungen vorbehalten

Gerichtsstand

Gerichtsstand ist Einsiedeln, Geschäftssitz der Schefer Gastronomie AG

Datum: _____

Unterschrift: _____