



Menüvorschläge
Vereine & Gruppen

Bären
by Schefer

Februar 2020

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 selber 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 Zunfstube (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

Menü 1

Tagessalat mit feinem „Schefer“ Hausbrot	Fr.33.50
Schweinsrahmschnitzel Zwei Schnitzel an Rahmsauce mit Tagliatelle und Gemüsebouquet	
Tortendessert (siehe S.6)	

Menü 2

Tagessalat mit feinem „Schefer“ Hausbrot	Fr. 29.50
Riz Casimir Pouletgeschnetzelt an Curry-Kokossauce serviert im Reising garniert mit Früchtespiess	
Tortendessert (siehe S.6)	

Menü 3

Tagessalat mit feinem „Schefer“ Hausbrot	Fr. 39.00
Bio Rindsschmorbraten (CH Qualität Bio- Sihlsee Weiderind) 24 Stunden geschmort an Portwein-Schalottenjus begleitet von hausgemachten Spätzli (ja nach Saison) und Gemüsevariation	
Tortendessert (siehe S.6)	

Menü 4

Tagessalat mit feinem „Schefer“ Hausbrot	Fr. 29.50
Schweinsschnitzel paniert zwei panierte Schnitzel mit Pommes frites	
Tortendessert (siehe S.6)	

Wenn sie gerne Nachservice wünschen erhöht sich der Preis um Fr. 4.00 pro Menü

An Stelle eines Salates kochen wir für Sie gerne eine frisch zubereitete Suppe.

Menü 5

Tagessalat

mit feinem „Schefer“ Hausbrot

Fr. 27.50

Hackbraten hausgemacht

an Pfeffersauce mit Kartoffelgratin und Gemüse

Tortendessert (siehe S.6)

Menü 6

Tagessalat

mit feinem „Schefer“ Hausbrot

Fr. 39.00

Cordon bleu vom Schwyzer Schwein

gefüllt mit Ybriger Alpkäse und Einsiedler Schinken,
Pommes frites und Kräutergemüse
(Nachservice nur Pommes Frites und Gemüse möglich)

Tortendessert (siehe S.6)

Menü 7

Tagessalat

mit feinem „Schefer“ Hausbrot

Fr. 29.50

Schweinsbraten

mit Kräuterjus, Kartoffelstock und Gemüse

Tortendessert (siehe S.6)

Menü 8

Tagessalat

mit feinem „Schefer“ Hausbrot

Fr. 33.00

Schweinspiccata im Käse Ei Mantel

dazu Spaghetti an Tomatensauce und saisonalem Gemüse

Tortendessert (siehe S.6)

Wenn sie gerne Nachservice wünschen erhöht sich der Preis um Fr. 4.00 pro

Menü

An Stelle eines Salates kochen wir für Sie gerne eine frisch zubereitete Suppe.

Bären
by Schefer

Menü 9

Tagessalat mit feinem „Schefer“ Hausbrot	Fr.29.00
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff serviert mit Butterreis	
Tortendessert	

Menü 10

Tagessalat mit feinem „Schefer“ Hausbrot	Fr. 23.00
Pastetli mit Brätchügelifüllung 1 Pastetli mit Brätchügelifüllung an Weisswein- Champignonsauce	
Tortendessert	

Menü 11

Tagessalat mit feinem „Schefer“ Hausbrot	Fr. 24.50
Gehacktes und Hörnli Hörnli mit hausgemachtem Rindshackfleisch an brauner Sauce begleitet mit Apfelmus. Eine traditionelle Schwyzer Spezialität	
Tortendessert (siehe S.6)	

Wenn sie gerne Nachservice wünschen erhöht sich der Preis um Fr. 4.00 pro Menü

An Stelle eines Salates kochen wir für Sie gerne eine frisch zubereitete Suppe.

Vegetarische Gäste

**Haben Sie vegetarische Gäste in Ihrer Gruppe?
Gerne servieren wir denjenigen einen feinen vegetarischen Hauptgang,
aus unserer attraktiven Tageskarte**

**Wünschen Sie ein komplett vegetarisches Menü für Ihre Gruppe? Fragen Sie bei uns
nach, gerne senden wir Ihnen die vegetarischen Menüvorschläge zu.**

Desserts:

Die Desserts werden in unserer hauseigenen Konditorei frisch zubereitet.

Tortenauswahl:

Wählen sie eine Torte aus

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

Frischer Fruchtsalat mit einen Kugel Glace Aufpreis + Fr. 5.00

Meringues mit Rahm

Meringues mit Rahm und einer Kugel Glacè Aufpreis +Fr. 5.00

Dessertbüffet zur Selbstbedienung mit den feinen Schefer

Köstlichkeiten

Aufpreis +Fr17.00

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 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 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, Beamer und eine ausgeklügelte Audio Technik 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