

Bankett Dossier





Schloss Freudenfels.

Einst mittelalterliche Wehranlage,
heute Oase der Ruhe.

Wunderschön gelegen inmitten unberührter Natur.
Gut erreichbar aus der Schweiz, Liechtenstein,
Österreich und Deutschland. Mit allem ausgestattet,
was Ihre Veranstaltung unvergesslich macht – nicht
nur technisch, sondern vor allem menschlich, weil
wir hier mit Leidenschaft und Herz für Sie da sind.

FAMILIEN- & FIRMENFEIER

Fürstlich Feiern.

Oder schön einfach.

Schloss Freudenfels bietet eine breite Auswahl an Möglichkeiten für ein unvergessliches Fest.

In diesem Dossier finden Sie alles um zu bestimmen, wie wir Ihren Anlass bereichern können.

Bei Fragen helfen wir Ihnen gerne persönlich weiter.

Ihre



Michèle Warma
Geschäftsführerin
+41 52 742 72 11



Yannick Warma
Service- und Bankettleiter
service@schloss-freudenfels.ch

RAUM FÜR JEDEN ANLASS

Anlässe, Räumlichkeiten und Preise.

Draussen, im Garten, duftet es herrlich nach blühenden Rosen.

Drinnen, hinter den Mauern, verbergen sich helle einladende Schlossräume.

All das mit Blick auf Stein am Rhein, eingebettet in die traumhafte Landschaft hoch über dem Bodensee.

Die Schlossanlage besteht aus Schloss, «Wyberhuus», «Knechtenhuus», «Schüür», «Pavillon» und einem wunderschönen Rosengarten.

Entscheiden Sie passend zu Ihrem Anlass ...

ANLASS

Apéro.

CHF 550 Aufbaupauschale inklusive 10 Stehtischen und Service für eine Stunde. Pro weiterer Service-MA/Stunde CHF 60.

Findet im Anschluss eine Feier statt, entfallen die Kosten.



Terrasse Restaurant bis 120 Personen



Kaminzimmer/Bibliothek
mit oberem Stock bis 120 Personen



Rosengarten bis 120 Personen



Schürhalle bis 120 Personen

ANLASS

Feier.



Aula mit Foyer bis 70 Personen;
ab mehr als 64 Personen müssen Tische dazu gemietet werden.
Raummiete: **CHF 1'500** (nur Foyer **CHF 950**)



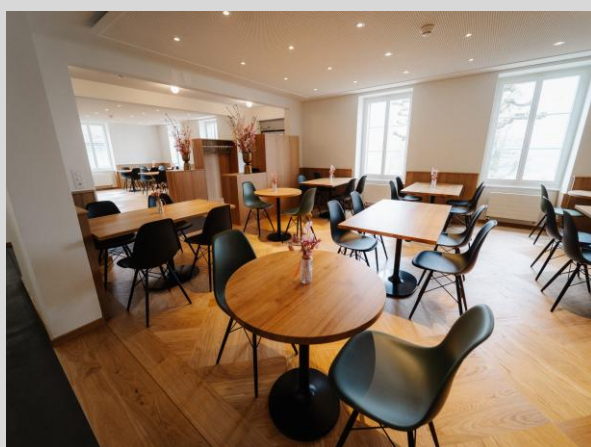
Festsaal bis 15 Personen
CHF 450



Plenarsaal bis 30 Personen
CHF 550



Terrasse bis 70 Personen.
Kosten nach Aufwand.



Restaurant bis 50 Personen.
Kostenlos

ANLASS

Ausklang.

CHF 250 exkl. Getränke



Bibliothek

inkl. Kaminzimmer bis 60 Personen

mit Selbstbedienungsbar

ÜBERNACHTEN UND ENTSPANNTER FEIERN

Gästezimmer.

In unseren 20 Doppelzimmern in der «Schüür» und den 4 Einzelzimmern sowie einem Doppelzimmer im «Wyberhuus» übernachten unsere Gäste in ruhiger Umgebung.

Die Preise verstehen sich pro Zimmer inkl. Frühstück.



	Pro Nacht	
<hr/> Doppelzimmer	CHF	240
Bettgrösse 180 x 210 cm		
<hr/> Einzelzimmer	CHF	180
Bettgrösse 140 x 210 cm		
exkl. CHF 3.50 Tourismusbeitrag pro Person		
	Pro Gast / Bett	
Aufpreis bei Doppelbelegung	CHF	35
Babybett	CHF	45
im Bett der Eltern		
0–3 Jahre	CHF	0
ab 3 Jahre	CHF	25
Zustellbett inkl. Frühstück	CHF	75
Hund inklusive Napf und Hundebett	CHF	35
Zusätzliches Frühstück für Gäste ohne Übernachtung	CHF	35

Geburtstagskinder und Jubilare erhalten eine Übernachtung geschenkt.

Generell sind Übernachtungen ab zehn Personen möglich.

Das Frühstück wird bis 11 Uhr serviert, Check-out ist bis 11 Uhr möglich.

Die genaue Anzahl der Übernachtungen teilen Sie uns bitte bis 14 Tage vor dem Anlass mit.

GUT ZU WISSEN

Informationen von A—Z.

Annullierung

Nach definitiver Reservation verrechnen wir Ihnen bei Absage des Anlasses:

Nach Unterzeichnung:	10% aller reservierten Leistungen
8 Monate vor Anreise:	25% aller reservierten Leistungen
3 Monate vor Anreise:	50% aller reservierten Leistungen
29–14 Tage vor Anreise:	80% aller reservierten Leistungen
14–0 Tage vor Anreise:	100% aller reservierten Leistungen

Wird die Durchführung von Anlässen kantonal oder schweizweit verboten, verzichten wir auf die Verrechnung der Annullationskosten. Wird der Anlass aus privaten Gründen storniert, gelten unsere Annullationsbedingungen.

Besichtigung

Gerne zeigen wir Ihnen unsere Anlage unverbindlich und erstellen eine erste Grobkalkulation. Bitte melden Sie sich vorab für eine Terminvereinbarung bei uns.

Dienstleistungen

Falls Sie Ihre Dekoration (Namenskärtchen etc.) selbst mitbringen, helfen wir Ihnen gerne beim Einrichten. Für überdurchschnittliche Dekorationsarbeiten von unserer Seite verrechnen wir CHF 60 pro Stunde und Person.

Exklusivität

Bei uns sind Sie an Ihrem grossen Tag das einzige Brautpaar auf der Anlage. Wenn Sie in grossem Rahmen feiern, findet am Abend auch keine weitere Veranstaltung auf unserem Schloss statt.

Möchten Sie sicher gehen, dass auch am Vormittag Ihres grossen Tages kein Seminar auf der Anlage stattfindet, bieten wir Ihnen die Möglichkeit, die Anlage den ganzen Tag über für einen Aufpreis von CHF 2'000.00 exklusiv zu mieten.

Feuer & Feuerwerk	Das Abbrennen von Feuerwerk, Langstielkerzen, Wunderkerzen, Fackeln, Himmelslaternen etc. ist auf unserer Anlage nur nach Absprache erlaubt. Rechaud- und kleine Stumpen Kerzen in Gläsern sind erlaubt, jedoch nicht im Kaminzimmer und Bibliothek.
Garderobe	Für die Garderobe übernehmen wir keine Haftung.
Gästeanzahl	Teilen Sie uns spätestens 28 Tage vor dem Anlass die genaue Anzahl Ihrer Gäste, sowie kurzfristige Abweichungen direkt vor dem Anlass mit. Sie erleichtern uns damit die Planung und Vorbereitung. Die gemeldete Gästeanzahl 48 Stunden vor Veranstaltung gilt als Verrechnungsgrundlage.
Haftung und Schäden	Für Schäden jeglicher Art, die durch den Veranstalter bzw. die Teilnehmer auf dem Gelände von Schloss Freudenfels verursacht werden, haftet der Veranstalter. Das Anbringen von Dekorationsmaterial und anderen Gegenständen ist stets vorgängig mit uns abzustimmen.
Jugendschutz	An Jugendliche unter 16 Jahren wird kein Alkohol ausgeschenkt. Jugendlichen zwischen 16 und 18 Jahren werden lediglich vergorene alkoholische Getränke (Bier, Wein, Most, Schaumwein) und keine gebrannten Wasser (Spirituosen, Aperitifs, Alcopops etc.) ausgeschenkt.
Konfetti	Das Benutzen von Konfetti ist nur nach Absprache erlaubt. Ansonsten behalten wir uns vor, die Reinigung nach Aufwand zu verrechnen.
Künstler/ diverse Anlieferungen	Falls Sie einen Künstler engagieren, bitten wir Sie unsere Kontaktdaten weiterzuleiten, damit er sich mit uns in Verbindung setzen kann. Sämtliche Absprachen für Aufbauarbeiten, Anlieferungen etc. müssen bis 14 Tage vor dem Anlass erfolgt sein.
Menu	Unsere Devise: Für Ihren speziellen Anlass das entsprechende Menu. Vereinbaren Sie einen Termin mit unserem Bankettteam. Sie beraten Sie gerne. Informieren Sie uns bitte rechtzeitig, falls Sie Gäste mit speziellen Bedürfnissen (Allergien, Unverträglichkeiten etc.) haben.
Mindestpersonenzahl	Bankettangebote gelten für Gruppen ab 20 Personen. Bei kleineren Veranstaltungen gilt eine Mindestkonsumation von CHF 2'000.
Parkplätze/ Anreise	Den Gästen stehen 25 Parkplätze gratis zur Verfügung. Bitte teilen Sie uns bis 21 Tage vor dem Anlass mit, wie viele Fahrzeuge (Pkws, Car, etc.) zu erwarten sind. Weitere Parkplätze können für CHF 150 dazu gemietet werden. Die Parkplätze werden durch uns beschriftet. Zudem sind zwei Elektro-Ladestationen vorhanden, Abrechnung nach Verbrauch.

Probeessen	Falls Sie ein Probeessen wünschen, kochen wir Ihnen gerne Ihr Wunschmenu zum Degustieren. Das Probeessen wird normal verrechnet. Termin nach Vereinbarung.								
Reinigungs- pauschale	Bei starker Verschmutzung des Saals sehen wir vor eine Reinigungspauschale von CHF 500 zu verrechnen.								
Torte	Für die Präsentation, den Service und das Gedeck von mitgebrachten Torten berechnen wir CHF 7.50 pro Person, wenn kein zusätzliches Dessert von uns angeboten wird. Sollte die Torte Teil des Dessertbuffets sein, entfällt das Tortengeld.								
Verrechnung und Zahlungs- konditionen	Wir behalten es uns vor, Ihnen den Menupreis x Anzahl Personen als Anzahlung in Rechnung zu stellen. Die definitive Personenzahl muss bis 48 Stunden vor dem Anlass gemeldet werden. Sie ist verbindlich und für die Endabrechnung massgebend.								
Nachtruhe	Im Aussenbereich ist die Nachtruhe ab 22 Uhr in jedem Falle einzuhalten. Die Feier ist bis 24:00 Uhr im Saal selber möglich. Es besteht die Möglichkeit Ihre Feier ab 24:00 Uhr, in unser Kaminzimmer zu verlegen. Für die Nutzung der Bar verrechnen wir pauschal CHF 250. Die Bargetränke können individuell zusammengestellt werden und stehen zur Selbstbedienung bereit. Die Konsumation wird nach Aufwand verrechnet.								
Wetter	Um die Vorbereitung Ihrer Feier sicherzustellen, entscheiden wir bei unsicherer Wettersituation in Rücksprache mit Ihnen über die Örtlichkeiten der Durchführung. Dabei nehmen wir bestmöglich auf Ihre Bedürfnisse Rücksicht.								
Zapfengeld	Für selbst mitgebrachte Getränke erlauben wir uns, Korkgeld zu berechnen: <table> <tr> <td>Wein-/Sektflasche</td> <td>75 cl</td> <td>CHF</td> <td>35</td> </tr> <tr> <td>Spirituosen</td> <td>75 cl</td> <td>CHF</td> <td>85</td> </tr> </table>	Wein-/Sektflasche	75 cl	CHF	35	Spirituosen	75 cl	CHF	85
Wein-/Sektflasche	75 cl	CHF	35						
Spirituosen	75 cl	CHF	85						
Zeitplan	Ein reibungsloser Ablauf Ihrer Feier ist uns ein Anliegen. Deshalb bitten wir Sie, die geplanten Ansprachen, Reden und Produktionen rechtzeitig mit uns abzustimmen.								

FÜR DAS FEST

Dekoration und Technik.



Bar	Mobile Bar zur Miete pauschal CHF 300 inkl. Mitarbeiter.
Beamer	Wir stellen Ihnen unseren Beamer inkl. Leinwand kostenlos zur Verfügung. Bitte informieren Sie uns vorab, ob Sie diesen benötigen.
Blumen	Nutzen Sie die Angebote unseres Deko-Teams der Blumenlaube unter der Leitung von Seraina Quinter: www.blumen-laube.ch oder von Beatrice Schmucki: Blütenart www.blueten-art.ch . Sie beraten Sie gerne!
Beschriftung	Die Laufwege und Parkplätze werden für die Gäste mit unseren Beschriftungen beschildert. Wird eine bestimmte Beschriftung gewünscht, muss das Brautpaar diese selbst organisieren.
Dekoration	<ul style="list-style-type: none"> - Kerzen Ständer lang à CHF 5 - Kerzen Ständer kurz à CHF 5 - Feuerschalen à CHF 25 - Fackeln à CHF 15 - Laternen in gold à CHF 5
Flügel	Gegen eine Gebühr von CHF 250 können Sie gerne unseren Flügel in der Aula nutzen.
Fotobox	<p>Möchten Sie unvergessliche Bilder Ihrer Gesellschaft und das ohne Aufwand?</p> <p>Wir stellen Ihnen gerne unsere Fotobox zur Verfügung in Kooperation mit «Fotoegge».</p> <ul style="list-style-type: none"> - Unlimitierte Ausdrucke & digitale Fotos - Individuelles Fotolayout mit Ihrem Namen - Fotos, Videos, GIFs «Boomerangs» - Lustige Requisiten für noch mehr Spass - Online-Galerie mit allem Bildmaterial (3 Monate online) - Auf- & Abbau der Fotobox - Betreuung während Ihres Events - Kein Transport notwendig <p>Preis CHF 690</p>
Hussen	Weisse Hussen pro Stuhl CHF 15.
LED-Scheinwerfer	Für das richtige Ambiente sorgen unsere LED-Scheinwerfer. Die gewünschte Farbe kann direkt am Scheinwerfer eingestellt werden. Kosten pro Scheinwerfer CHF 15.
Menukarten	Gerne können Sie Ihre Menukarten auf Wunsch von uns beziehen.
Musikanlage	Musikanlage mit integriertem Mikrofonsystem. Mietpreis pauschal CHF 300.

FÜR IHRE

Planung.

Zur weiteren Planung Ihres Budgets und Ihres Festmenus finden Sie hier im Anschluss unsere aktuellen Apéro-, Menu- und Weinvorschläge unseres erfahrenen Küchen- und Serviceteams sowie eine Checkliste zur Unterstützung.

Wir wünschen Ihnen viel Spass bei der Planung Ihrer Feier und geniessen Sie die Vorfreude, sie gehört mitunter zu den schönsten Dingen.

Konnten wir Sie überzeugen? Das freut uns sehr! Gerne nehmen wir uns Zeit, mit Ihnen persönlich Ihre Ideen zu besprechen. Vereinbaren Sie einen Termin und besuchen Sie uns auf Schloss Freudenfels. Wir freuen uns auf Sie.

Yannick Warna

und das Schloss Freudenfels Team

FÜR EINEN GELUNGENEN START

Apéro Vorschläge.



		Pro Stück/Pax	
Kalte Häppchen	Mostbröcklitatar mit Brot Chip	CHF	4.5
	Mini-Cornet gefüllt mit Hüttenkäse (3 Stk. / Portion)	CHF	5
	Cherrytomaten-Mozzarella Spiesse mit Basilikum	CHF	3.5
	Saisonale Kalte Suppe	CHF	3.5
	Crêpe-Rollen mit Kräuterfrischkäse & geräucherter Lachsforelle	CHF	4.5
	Italienischer Brotsalat im Gläsli	CHF	4
	Hummus mit Karottensticks	CHF	5
	Gefüllte Focaccia mit Ziegenfrischkäse	CHF	5.5
	Chips <i>oder</i> Popcorn	CHF	3.5
Nüssli	CHF	4.5	

		Pro Stück/Glas	
Warme Häppchen	Warme Thurgauer Käseschnittli	CHF	4
	Gemüseküchlein	CHF	3.5
	Schinkengipfeli	CHF	4
	Mini Flammkuchen	CHF	4
	Datteln im Speckmantel	CHF	3
	Forellen-Curry-Wurst	CHF	6
	Meatballs auf aromatischer Tomatenreduktion	CHF	4
	Warme Champagner- und Dijonsensuppe in der Espressotasse serviert	CHF	3.5

Oder lassen Sie sich von unserer Küche verblüffen und bestellen den Überraschungs-Apéro für CHF 29 pro Person.

FÜR GENIESSER

Menu Vorschläge.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Zusammenstellen Ihres Menus und erwarten gespannt Ihre Kreation.

Gerne nehmen wir uns Zeit, mit Ihnen persönlich die Menuideen zu besprechen. Vereinbaren Sie einen Termin und besuchen Sie uns auf Schloss Freudenfels.

Wir freuen uns auf Sie.

 Kalte Vorspeisen

Marktfrischer Blattsalat mit Sprossen und Walnüssen	CHF	14
mit Speckwürfeli und Thurgauer Mutschlikäse	CHF	18
Wählen Sie Ihr hausgemachtes Dressing: French-, Balsamico-, Joghurt-, Süssmost- oder Himbeer-Dressing		
Gemischter Salat	CHF	18
Wählen Sie Ihr hausgemachtes Dressing: French-, Balsamico-, Joghurt-, Süssmost- oder Himbeer-Dressing		
Graved-Lachsforelle mit Honig und Senf Sauce auf Gurken-Kresse-Salsa	CHF	21
Pochiertes Ei im Glas mit knackigem Blumenkohl-Tabbouleh	CHF	16
Tatar vom knackigen Gemüse mit gepickeltem Fenchel	CHF	19

 Warme
Vorspeisen

Frischkäse-Ravioli an Thymianschaumsauce mit gerösteten Haselnüssen	CHF	19
Gebratenes Regenbogenforellenfilet mit Gurkensalsa, Randengemüse und Meerrettich-Crème Fraîche	CHF	23
Veganer Quinoa-Haselnussbratling auf Süsskartoffelpürree mit Pesto von der getrockneten Tomate	CHF	18

 Aus dem
Suppentopf

Rieslingschaumsuppe	CHF	12
Thurgauer Mostschaumsuppe mit getrockneten Apfelwürfeli	CHF	12
Schaumige Karotten-Ingwersuppe	CHF	12
Rassige Süsskartoffel-Chili Suppe mit Maispoulardenspiess	CHF	14
Schaumsuppe von der Gartenerbse mit Hüttenkäse	CHF	12
Gazpacho vom Thurgauer Gemüse mit Bauernbrotwürfel	CHF	11

Hauptgerichte mit Fleisch	Geschmorte Kalbsbäggli mit Rosmarinjus und Wurzel-Gemüse	CHF	47
	Gebratene Pouletbrust vom Martella Hof mit Thurgadossauce und Broccoli	CHF	39
	Rosa gebratenes Kalbssteak mit Café de Paris Sauce und Saisongemüse	CHF	57
	Rosa gebackenes Roastbeef mit Sauce Bernaise und buntem Marktgemüse	CHF	56
	Gebratenes Rindsfiletmedaillon auf Wodka-Sahnesauce mit Pilzen und Peperonistreifen dazu Gemüse-Duett	CHF	59
Wählen Sie Ihre Beilage:	Cremige Polenta		
	Weissweिनrisotto		
	Butternudeln		
	Kartoffelgratin		
	Hausgemachte Spätzli		
	Rosmarinkartoffeln		
Hauptgerichte mit Fisch	Gebratenes Lachsforellenfilet auf Venere Reis mit Kapern-Tomatensauce und Romanescoröschen	CHF	44
	Gebratenes Alpen Zanderfilet mit Oliven-Kartoffelstock, Ratatouille und Zitronen-Buttersauce	CHF	46
Vegetarische Gerichte	Gersten-Risotto mit Waldpilzen und Micro Greens	CHF	32
	Hausgemachte Brezelknödel auf Pilzgulasch mit Sauerrahm	CHF	31
	Hirse-Gemüse Tätschli auf Randen Ragout mit Maissalsa	CHF	29.5
Vegane Gerichte	Quinoa-Bratling auf Peperonata mit Waldkräuterpesto	CHF	29.5
	Dörrbohnencurry mit Süsskartoffeln und Soja-Sauerrahm	CHF	31

		Preis pro Portion	
<hr/> Dessert	Thurgauer Apfeltraum Süssmostcrème, Apfelsorbet mit Thurgados und Apfelcrumble	CHF	15
	Schokoladenfondant mit Vanilleglace und Kirschenkompott	CHF	15
	Crème Brûlée mit Himbeersorbet	CHF	15
	Veganes Schokoküchlein mit saisonalen Früchten	CHF	12
	Joghurtglace mit Thurgauer Erdbeeren und Rahm (Mai–Juli)	CHF	15
	Dessertbuffet Freudenfels	CHF	29
	Käseplatte pro Person	CHF	9
	Glace-Bar mit Toppings	CHF	8.5
Candy-Bar <i>oder</i> Salty-Bar	CHF	9.5	
<hr/> Kindermenü	Spaghetti mit Tomatensauce	CHF	12
	Chicken Nuggets mit Rösti frites und Gemüse	CHF	14
	Schweinsrahmschnitzel mit Butternudeln und Gemüse	CHF	16
		Preis pro Person	
<hr/> Mitternachtssnack	Hot Dog	CHF	8.5
	Weisswurst mit Brezel und süssem Senf	CHF	6.5
	Rassige Gulaschsuppe	CHF	16
	Käseplatte	CHF	20

Haben Sie eigene Ideen und Vorschläge?
Gerne bereiten wir diese im Rahmen unserer Philosophie zu.

Wir beziehen unsere Produkte wo immer möglich aus der Region. Unser Fleisch und Fisch stammt ausschliesslich aus Schweizer Produktion.

FLÜSSIGER GENUSS FÜR DEN GAUMEN

Weinempfehlung für Ihre Feier.





AUSWAHL SCHLOSS FREUDENFELS

Weisswein

**Eschenzer Müller-Thurgau Entenstall AOC
Rebbau Jakob Meier, Berlingen**

70 cl

CHF 43

Weich und elegant mit feiner, aromatischer Frucht. Ein typischer Apéro Wein aus den Steillagen von Eschenz.

Grüner Veltliner AOC Thurgau

75 cl

CHF 54

Typische Aromen für die Traubensorte wie grüner Pfeffer und Zitrus zeigen sich in der Nase. Im Gaumen widerspiegelt sich eine frische, quirlige Würzigkeit. Das ist Jimmy Saxer's Lieblingswein.

**Ursus Blanc Assemblage
Vidal Blanc, Johanniter, Sauvignon Blanc**

75 cl

CHF 62

Die drei Sorten, welche aus verschiedenen Weinregionen stammen, werden separat vergoren und ausgebaut. Der Vidal Blanc reifte im Barrique, die restlichen Sorten im Stahltank. Es zeigen sich Aromen von Stachelbeeren, Steinobst und Litschi's mit einer leichten Würze.

Johannisberg Petit Gigolo AOC VS

75 cl

CHF 47

Ein Körperreicher, geschmeidiger und fruchtbetonter Walliser Weisswein mit einem ausgewogenen Abgang. Der Johannisberg Petit Gigolo besticht durch seine Aromen von Mandeln und Vanilleblüten.



AUSWAHL SCHLOSS FREUDENFELS

Rotwein

Cuvée Vin Rouge Pinot Noir, Regent, Dornfelder

75 cl

CHF 47

Dunkles Rubinrot. In der Nase kräftige Waldbeeren, im Gaumen eine frische Beerennote. Der Wein besticht durch ein harmonisches, abgerundetes Finale.

Pinot Noir Blaurock

75 cl

CHF 72

Gekeltert wie ein Amarone hat dieser Wein eine dichte Farbe, intensive Aromen nach Beerenkonfitüre gepaart mit einer dezenten Rauchnote angenehm runder, kräftiger Auftakt; warm und intensiv mit leicht körnigem Gerbstoff.

Ursus Rot Assemblage Pinot Noir, Syrah, Cabernet Cubin

75 cl

CHF 64

Die Trauben für diesen Wein stammen alle samt aus Besten Weinlagen von befreundeten Winzern von Urs Zweifel. Ausgebaut wurde er 12 Monate im Barrique. Dieser kräftige Rotwein zeigt Aromen von Dörrfrüchten, Pfeffer und Tabak.

Mathier's Optimo rot Cabernet Sauvignon, Syrah, Gamaret, Diolinoir und Ancellotta

75 cl

CHF 61

150 cl

CHF 122

Die Trauben werden separat ausgebaut und danach gemeinsam 9 Monate im Barrique gereift. Der Wein besticht durch seine dunkelbeerigen Aromen mit Holznote und passt mit seinen kräftigen Tanninen perfekt zu Fleischgerichten.

AUSSERDEM

Getränkekarte.



Bier	Appenzeller Bier	33 cl	CHF 5.5
	Pilgrim Kloster Amber	33 cl	CHF 7.2
	Sonnwendlig alkoholfrei	33 cl	CHF 5.5
Mineralwasser	Mineralwasser Drink & Donate	1 l	CHF 6
	Süssmost	1 l	CHF 9
	Vivi Kola / Vivi Kola Zero	33 cl	CHF 5.5
	Vivi Shorley	33 cl	CHF 5.5
	Vivi Eistee	33 cl	CHF 5.5
	Vivi Mate	33 cl	CHF 5.5
	Vivi Blutorange und Ingwer	33 cl	CHF 5.5
	Birnen-Most	1 l	CHF 12
Warme Getränke	Kaffee		CHF 4.5
	Espresso		CHF 4.5
	Doppelter Espresso		CHF 5.5
	Milchkaffee		CHF 5
	Latte Macchiato		CHF 6.5
	Cappuccino		CHF 5.5
	Tee		CHF 4.5
	Heisse Ovomaltine		CHF 5.5
Heisse Schokolade		CHF 5.5	

ZUM BEGINN ODER ABSCHLUSS

Apéro- und Spirituosenkarte.



Apéritif	Bowle mit Alkohol		1 l	CHF 28
	Bowle ohne Alkohol		1 l	CHF 18
	Winzer Sekt Brut		75 cl	CHF 64
	Tröpfel alkoholfrei		75 cl	CHF 45
Spirituosen	Deux Frères Gin	42 Vol.%	4 cl 70 cl	CHF 11.5 CHF 130
	Sloe Gin	28 Vol.%	4 cl 70 cl	CHF 11 CHF 175
	Señor Rum	42 Vol.%	4 cl 70 cl	CHF 13 CHF 195
	Rhyfall Vodka	42 Vol.%	4 cl 70 cl	CHF 9.5 CHF 150
	Bermontis	27 Vol.%	4 cl 50 cl	CHF 11.5 CHF 120
	La Guapa Mandarinen Liqueur	38 Vol.%	4 cl 35 cl	CHF 9.5 CHF 110
	Whisky Single Malt	42 Vol.%	4 cl	CHF 18
Obst- /Weinbrände	Vieille Pomme	42 Vol.%	2cl	CHF 8.5
	Vieille Apricot	42 Vol.%	2cl	CHF 9
	Vieille Poire Williams	36 Vol.%	2cl	CHF 8.5
	Vieille Prune	40 Vol.%	2cl	CHF 8.5
	Acquavite di vinaccia Cuvée Reserva (Grappa)	42 Vol.%	2cl	CHF 9
	Rochelt Williamsbirne	50 Vol.%	2cl	CHF 20
	Rochelt Schwarzer Holunder	52 Vol.%	2cl	CHF 25

UNSERE

Barkarte.



Spritz	Vermuth Secco		CHF 15
	Alpen Spritz		CHF 15
	Sloe Gin Spritz		CHF 12.5
<hr/>			
Longdrinks	Gin Tonic		CHF 15.5
	Summer Gin Tonic		CHF 15.5
	Rum Kola		CHF 18
	Vodka Lemon		CHF 14.5
	Vodka Mate		CHF 14.5
<hr/>			
Cocktails	Moscow Mule		CHF 14.5
	Mandarinen-Ginger Beer		CHF 12.5
	Vermouth Sour		CHF 13
<hr/>			
Bowle	Bowle mit Alkohol	11	CHF 28
	Bowle ohne Alkohol	11	CHF 18

SERVICE FÜR SIE

Checkliste.

Nutzen Sie gerne auch folgende Checkliste um bei der Vorbereitung nichts zu vergessen und den Ablauf reibungslos zu gestalten.

- Wunschtermin, mögliches Alternativdatum
- Anzahl Gäste (Kinder und Jugendliche – Auswahl Kindermenu)
- Uhrzeit Beginn und Ende der Feier?
- Möchten Sie das Kaminzimmer nutzen?
- Apéro (Zeit, Ort, Rahmen, Getränke- und Häppchenauswahl)
- Menu
- Sind Vegetarier oder Allergiker dabei?
- Der süsse Abschluss: Was darf es sein, Dessertteller oder Dessertbuffet?
- Getränke: Weisswein, Rotwein, Mineralwasser, Süssgetränke, Kaffee, Spirituosen
- Gehen alle Getränke auf eine Gesamtrechnung?
- Wie stellen Sie sich die Tischordnung vor? Erstellen Sie eine Sitzordnung und Namenskärtchen?
- Drucken Sie die Menukarten selber oder möchten Sie, dass wir das übernehmen? Welchen Titel dürfen wir schreiben? In welcher Sprache?
- Wünschen Sie Hussen, technische Hilfsmittel? (Fotobox, Beamer)
- Aufbau/Einrichtungszeiten der Floristin, Musiker?
- Programmablauf: Essen, Unterbrüche, Reden, Tanz, etc.
- Wo und was essen Musiker, Unterhalter und Fotograf? Geht das Essen auf Ihre Gesamtrechnung?
- Wer ist Ansprechperson im Vorfeld, wer während des Festes? (Namen, Anschrift, Telefonnummern, E-Mail-Adressen)
- Wie viele Hotelzimmer benötigen Sie? Reservieren die Gäste direkt bei uns oder über Sie? Zahlen die Übernachtungsgäste ihre Zimmer selbst?
- Gibt es sonstige Extras, welche die Gäste selber zahlen?
- Benötigen Sie Parkplätze? Wie viele?
- Rechnungsadresse?
- Sind Ihnen unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen bekannt?
- Was ist Ihnen ganz allgemein besonders wichtig? Gibt es etwas, auf was wir speziell achten sollten?

IHRE

Fragen & Notizen.

IHRE FAMILIEN- & FIRMENFEIER

Fragen?

Ich helfe gerne weiter.



Yannick Warna

Service- und Bankettleiter

+41 52 742 72 11

service@schloss-freudenfels.ch