RESTAURANT FREIHOF



Man soll die Feste feiern wie sie fallen. Vor allem aber soll man diese an einem besonderen Ort feiern, um sie zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Es gibt unzählige Gelegenheiten und Ereignisse, die nach einem festlichen Rahmen verlangen: Konfirmationen, Firmungen, Taufen, Geburtstage oder einfach mal so.

Dabei können Sie auf unsere grosse Erfahrung und Mithilfe zählen.

Hier finden Sie Menüs und Angebote für jeden Anlass ab 15 Personen.

Wir freuen uns auf Ihren Anlass

Familie Blagojevic und Team

APÉRO

Apéro Büffet ab 35.50

Schinkengipfeli

Mini Käse-, Spinat-, oder Lauch-, Küchlein

Käsespiesschen mit Trauben

Früchtespiessli

Tomaten-Mozzarella-Spiessli

Canape mit Rauchlachs

Canape mit Rohschinken

Canape mit Bündnerfleisch

Canape mit Salami

Canape mit Ei

Canape mit Käse

Mini pastetli

Apéro Büffet ab 39.50

Schinkengipfeli

Mini Käse-, Spinat-, oder Lauch-, Küchlein

Käsespiesschen mit Trauben

Früchtespiessli

Tomaten-Mozzarella-Spiessli

Canape mit Rauchlachs

Canape mit Rohschinken

Canape mit Bündnerfleisch

Canape mit Salami

Canape mit Ei

Canape mit Käse

Mini Pastetli

Mini Desserts

Unsere Hit Menüs

Preis pro Person:

Hit Menü 1 62.50

Rieslingsuppe vom Saxer Neftenbach

Kleiner Gemischter Salat

Rindsfiletwürfel an Paprikarahmsauce

Buntes Gemüse und Beilage nach Wahl

Marinierte Ananas mit Zitronensorbet

Hit Menü 2 62.50

Rüebli-Currycremesuppe

Erlesene Blattsalate mit Kernen und Sprossen

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

Buntes Gemüse und Beilage nach Wahl

Hausgemachtes Tiramisu

Hit Menü 3 49.50

Kraftbrühe mit Flädli

Schweinsrahmschnitzel mit Champignons

Buntes Gemüse und Beilage nach Wahl

Gebrannte Creme

Wählen Sie Ihre gewünschte Beilage:

Pommes Frites, Rösti-Kroketten, Reis, Nudeln

Preis pro Person:

Hit Menü 4

Kleiner Gemischter Salat

Cordon Bleu Traditionell

Buntes Gemüse und Beilage nach Wahl

Fruchtsalat mit Vanilleglace

Cordon Bleu Schweinefleisch (200gr) **53.00**

Cordon Bleu Kalbfleisch (200gr) **64.00**

Cordon Bleu Pouletfleisch (200gr) **53.00**

Hit Menü 5 56.50

Tomatencremesuppe mit Basilikum

Nüsslisalat mit Ei

Pouletbrust an Sesam-Currysauce

Buntes Gemüse und Beilage nach Wahl

Apfel- Joghurtcreme

Hit Menü 6 58.50

Tomatensalat mit Mozzarella

Schweinskarreebraten an Portweinjus

Buntes Gemüse und Beilage nach Wahl

Früchtegratin mit Vanilleglace

Wählen Sie Ihre gewünschte Beilage:

Pommes Frites, Rösti-Kroketten, Reis, Nudeln

Classic Menüs

Preis pro Person:

Menü 1 65.50

Blumenkohlcremesuppe

Piccata vom Kalb

Tomatenspaghetti und Brokkoli

Panna Cotta mit Früchten

Menü 2 68.50

Knackiger Blattsalat mit gerösteten Kernen

Weissweinrisotto mit Waldpilzen

Schweinsfilet-Medaillons an Kräuterrahmsauce

Buntes Gemüse und Beilage nach Wahl

Karamelköpfchen mit Schlagrahm

Menü 3 76.00

Kerbelrahmsuppe mit Sesam

Lachstartar mit Toast und Butter

Kalbskarreebraten an feiner Whiskysauce

Buntes Gemüse und Beilage nach Wahl

Panna Cotta mit warmen Waldbeeren

Wählen Sie Ihre gewünschte Beilage:

Pommes Frites, Rösti-Kroketten, Reis, Nudeln

Preis pro Person:

Menü 4 98.00

Dreierlei Suppe

Knackiger Eisbergsalat mit Parmesan und Croutons

Châteaubriand an Sauce Bernaise

Buntes Gemüse und Beilage nach Wahl

Dessertteller «Freihof»

Menü 5 89.50

Chiccorre und Eisbergsalat mit Apfel und Ingwer

Safrantagliatelle mit Rauchlachsstreifen

Rindsfilet an Steinpilzrahmsauce

Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl

Dreierlei Sorbet garniert mit frischen Früchten

Menü 6 79.00

Rieslingsuppe vom Saxer Neftenbach

Bunter Gemischter Salat

Roastbeef mit Sauce Bernaise

Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl

Saisonaler Dessertteller

Wählen Sie Ihre gewünschte Beilage:

Pommes Frites, Rösti-Kroketten, Reis, Nudeln, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln

**Freihof-Büffet ab 20 Personen**

**Preis pro Person: 98.00**

Vorspeisen-Büffet:

Fleischplatte

Käseplatte

Pasteten

Rauchlachs mit Meerrettichschaum

5 verschiedene Gemischte Salate

Blattsalat

Hauptgang-Büffet:

Rindsfilet

Schweinskarreebraten

Kalbsbraten

Champignonrahmsauce

Sauce Bernaise

Whiskysauce

Kartoffelgratin

Nudeln

Reis

Dreierlei Gemüse

Dessert-Büffet:

Drei Sorten Glace

Früchteplatte

Diverse kleine Patisserie

Schockoladenmousse

Tiramisu

Käseplatte

Gerichte für Leidmahl

Preis pro Person:

Kalter Teller 29.50

Schinken, Salami, Speck, Rohschinken, Mostbröckli,

Buureschüblig Greyezer, Bergkäse und reichhaltig garniert

Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat 29.50

Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln und Gemüse 30.50

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse 29.50

Gästeinformationen

Einzelinkasso

Das Einkassieren von Konsumationen bei jedem einzelnen Gast benötigt Zeit. Planen Sie diese in die Organisation Ihres Anlasses mit ein, damit keine unliebsamen Verspätungen entstehen.

Garderobe

Für Garderobe übernehmen wir keine Haftung.

Parkplätze

Unseren Gästen stehen Gratis-Parkplätze zur Verfügung.

Torten

Achten Sie bei mitgebrachten Torten auf einwandfreie Qualität und Hygiene. Die Kühlkette muss bis zur Anlieferung lückenlos gewährleistet sein

Verlängerungen

Nach Mitternacht und bis 02.00 Uhr verrechnen wir CHF 100.00 pro Stunde.

Verpflegung von Künstlern, Fotografen, Chauffeuren usw.

Teilen Sie uns bitte Essenszeit und Verrechnungsart mit. Werden die Mahlzeiten mit der Gesellschaft oder à la carte im Restaurant eingenommen?

Zeitplan

Planen Sie Tischreden und Produktionen? Benötigen Sie zusätzlich Zeit zum Einrichten oder Ausräumen? Wir versuchen, wenn immer möglich, Ihre Wünsche zu berücksichtigen und so den reibungslosen Ablauf und die Qualität Ihres Anlasses zu gewährleisten.

Zapfengeld

Für mitgebrachten Wein verlangen wir 30.- CHF Zapfengeld pro Flasche.

Allergiker

Für Infos Ihrer Seite über Allergiker, Vegetarier, etc. sind wir Ihnen sehr dankbar.

Für Ihren Anlass stehen Ihnen, sofern keine anderen Anlässe reserviert sind, folgende Räumlichkeiten zur Verfügung:

Unser Saal für 50 Personen

Unser Stübli für 40 Personen

Wir schauen gerne mit Ihnen zusammen an, wo es für Ihren Anlass am schönsten ist.

Wir stehen Ihnen gerne für Fragen zur Verfügung. Rufen Sie uns an, und vereinbaren Sie noch heute einen Termin mit uns, um Ihren Anlass zu planen.

Wir freuen uns auf Sie

Familie Blagojevic

Restaurant Freihof

Oberdorfstrasse1

8424 Embrach

[www.freihof.ch](http://www.freihof.ch)

[info@freihof.ch](mailto:info@freihof.ch)

044/865 03 29

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Leistungen

Das Freihof Team verpflichtet sich bei der Ausführung des Auftrages in sorgfältiger Weise vorzugehen. Sie verpflichten sich, den vereinbarten Anlass zeitgerecht und gemäss den getroffenen Vereinbarungen durchzuführen. Bei der Auswahl von Speisen und Getränken wird Wert auf einwandfreie Qualität gelegt.

Geringe Änderungen

Das Restaurant Freihof behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, wie z.B. aufgrund fehlender Waren auf dem Markt oder massiv erhöhter Angebotspreise, ihre Leistungen in Bezug auf die Lieferung, nach Absprache mit den Kunden, entsprechen zu ändern.

Teilnehmerzahl

Eine Änderung der Teilnehmerzahl für das Essen muss spätestens 3 Tage vor dem Anlass gemeldet werden. Für die Verrechnung ist die vereinbarte Teilnehmerzahl massgebend, auch wenn diese effektiv unterschritten wird.

Haftung und Schäden

Der Auftraggeber haftet für die Rückgabe sämtlichen vom Restaurant Freihof gestellten Retourmaterials (Geschirr, Besteck, Gläser, Wäsche etc.) in unversehrtem Zustand, sowie für die durch ihn oder Teilnehmer der Veranstaltung verursachten Schäden an Räumen, Einrichtungen, Gerätschaften, Mobiliar und Umschwung.

Bewilligung

Für die Einholung sämtlicher im Zusammenhang mit der Veranstaltung erforderlichen Bewilligungen ist der Auftraggeber verantwortlich.

Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Die Vereinbarung untersteht schweizerischem Recht, Gerichtsstand für sämtliche Streitigkeiten, welche sich im Zusammenhang mit der Vereinbarung und der Tätigkeit des Restaurants Freihof ergeben, ist Embrach ZH.