

Heubodennämlä Mättenbol



Preisliste Getränke

Weisswein

Bischofsteiner Kerner Peter Graf Sissach	75cl	Fr.	31.00
Bischofsteiner Riesling-Silvaner Peter Graf Sissach	75cl	Fr.	29.00
Müller-Thurgau Rötiberg Kellerei Wilchingen	75cl	Fr.	28.00
Blanc de noir Rötiberg Kellerei Wilchingen	50cl	Fr.	23.00

Rosewein

Bischofsteiner Rosé Peter Graf Sissach	75cl	Fr.	29.00
---	------	-----	-------

Rotwein

Bischofsteiner Pinot Noir Peter Graf Sissach	75cl	Fr.	29.00
Dichterwii (Pinot Noir) Rötiberg Kellerei Wilchingen	75cl	Fr.	35.00
Undercover Rötiberg Kellerei Wilchingen	75cl	Fr.	43.00

Party on! vor - nach dem Essen oder zum Empfang

Engel (Aperowein weiss) Rötiberg Kellerei Wilchingen	75cl	Fr.	29.00
Bengel (Aperowein Rosé) Rötiberg Kellerei Wilchingen	75cl	Fr.	29.00
Prosecco	auf Wunsch lassen sie uns wissen, was sie mögen		
pimp your Prosecco mit verschiedenem Sirup, Früchten, Minzenblättli		Fr.	7.50
pimp your Prosecco alkoholfrei mit verschiedenem Sirup, Früchten, Minzenblättli		Fr.	6.00
Bräntä-Bowle mit Prosecco, Weisswein, Mineral, frischen Früchten, Sirup	pro Liter	Fr.	17.50
Bräntä-Bowle alkoholfrei mit alkoholfreiem Prosecco, Tonicwater, Mineral, frischen Früchten, Sirup	pro Liter	Fr.	13.50

Bier

Bier Feldschlössli offen per Liter	Liter	Fr.	10.50
Bier Feldschlössli offen Stange	30cl	Fr.	3.80
Feldschlössli 33cl	33cl	Fr.	3.60
Feldschlössli Bügel	50cl	Fr.	6.00
Suure Moscht	50cl	Fr.	6.00

Mineral & andere Getränke

Mineral Liter Eptinger	Liter	Fr.	7.20
Pepita: Cola, Orangina, Grapefruit	Liter	Fr.	7.20
Diverse Süssgetränke nach Wunsch	1,5L	n.A	
Bränte-Süessmost	Liter	Fr.	7.00
Kaffee		Fr.	3.50
Tee		Fr.	3.00
Lutz, Kaffii Spezial, Holdrio, Grüene Frosch		Fr.	5.00
Schnäpsli-Bar (Eigenbrand) klare und veredelte Sorten	2 cl	Fr.	4.50
Glühwein vom Feuer (weiss oder Rot)	pro Person	Fr.	6.00
Glühgin	pro Person	Fr.	7.20

Ist der passende Wein für sie nicht dabei?

Das macht gar nichts. Gerne dürfen sie ihren eigenen Wein mitbringen.

Wir verrechnen pro Flasche ein Zapfengeld von Fr 11.00

Essen

Speckzopf pro Person Fr. 4.20

Apero *chli*

Speckzopf & Bauernbrot, Saisongemüse Quarkdip,

Salzige Sablés, Tomaten-Mazarella Spiessli, Dekoration mit Saisonfrüchte Fr. 12.00

oder kleine Fleisch-Käseplatte anstelle

Spiessli und Sablés pro Person Fr. 17.00

Apero *gross*

Fleischplatte 3-4 Sorten, Käseplatte 3-4 Sorten

Speckzopf & Bauernbrot, Saisongemüse mit drei Sorten Quarkdip,

Salzige Sablés oder Brätzeli, Schinkengipfeli

Dekoration mit Saisonfrüchten, etwas Süsses pro Person Fr. 24.00

Apero *riche*

Fleischplatte 5-6 Sorten, Käseplatte 4-5 Sorten

Speckzopf, Gfüllti Brötli, Tomaten-Mozzarella Spiessli

3 Sorten Weckgläser gefüllt mit Saisongemüse und Dip,

Sableés und Brätzeli Salzige, Schinkengipfeli, Fleischchügeli-Spiessli

Früchtedekorationen pro Person Fr. 29.00

auf Wunsch Nüssli & Chips

Gerne berücksichtigen wir ihre Wünsche und Ideen für personalisierte Aperos

vom Grill

Grillplatte regional

mit Bauernbrot

mögliche Standartplatte je nach aktuellem Fleisch vom Metzger:

Rindspiessli, Lammstückli, Würste Kalb und Wildschwein, Poulet, Rindsteak, Schweinsplätzli

Das Fleisch stammt entweder von unseren Tieren oder sonst zu 100% aus regionaler IP Suisse, aus BIO Landwirtschaft oder aus heimischer Jagd.

Gerne stellen wir zusammen mit unserem Metzger ihre individuelle Grillplatte zusammen.

Spezielle oder grössere Grillplatten ganz nach euren Wünschen. ab Fr. 29.00

Schweinssteak mit Chnöpfli oder Gratin

mit Salat oder Gemüse pro Person Fr. 28.50

Brente Burger

Fleisch & Vegi
mit Pommes und selbstgemachter Burgersauce
und coolen Beilagen pro Person* Fr. 28.50

* Kinder bis 6 Jahre Gratis und bis 14 Jahre 16.-

Beilagen

Kartoffelgratin		Fr.	7.20
Gschwellti & Quarksaucen		Fr.	5.00
Chnöpfli		Fr.	5.50
Pommes		Fr.	5.50
Grillgemüse		Fr.	5.50
Salatbuffet * (auch einzeln erhältlich)	ab	Fr.	6.50
Schlangenbrot für über die Feuerschale	kg	Fr.	6.00

* Gerne dürfen sie ihre Wünsche für das Salatbuffet an der Besprechung mitteilen.
eine Auswahl steht für sie bereit.

Fondueplausch

mit Brot, Gschwellti und Früchten pro Person* Fr. 28.00

Racletteplausch

mit eigenem Öfeli & feinstem Jumi Käse
Stelle dir dein Raclettebuffet selber zusammen.
Gschwellti, Eingemachtes und Klassisches dazu pro Person* Fr. 30.00
* Kinder bis 6 Jahre Gratis und bis 14 Jahre 17.-

Fondue Chinoise

Regionales Fleisch diverse Sorten je nach Angebot von unserem Metzger
Reis, Pommesfrites und Gemüsepfanne als Beilage
Saucen von klassisch bis scharf "hausgeamacht"
dazu klassisches & eingemachtes
Salat auf Wunsch pro Person* Fr. 43.00
* Kinder bis 6 Jahre Gratis und bis 14 Jahre 22.-

Dessertbuffet

nach Wahl pro Person ab Fr. 7.50

Schoggimousse, Brönticreme, Süessmostcreme, Schoggischnitte,
Oltiger-Schnitte, Rüeblitorte nach GrossiArt, Cup Cakes, Cremeschnitte,
Roulade mit Saisonfüllung, Schwarzwäldertorte, Fruchtsalat
Saison-Tiramisu, Glace am Block, Brätzeli, Zimtstängle

Sie bringen ihre eigenen Dessert mit? Kein Problem...gerne stellen wir ihr Dessertbuffet auf und ergänzen nach Bedarf oder Wunsch mit unserer Auswahl.

unser Hit! *Beurre-Brunch* à discretion

Lassen sie sich bei einem feinen Zmorgen bei uns im Heubodenrümüli verwöhnen.
Wir verwenden für unser Zmorge vorwiegend eigene oder regionale Produkte und verzichten dabei, wenn immer möglich auf Exotische Lebensmittel

Kaffee, Milch, Ovo, Tee, Most, Mineralwasser

Holzofenbrot & Zopf, Chörnlibrötli, Birchermüesli

Käse- und Fleischplatte (6-7 Sorten Käse und Fleisch)

Eiervariationen

Rösti, Spiegeleier, Speck

Natürjogurt, Müesli, Nüsse etc.

Butter, diverse Konfis, Honig, Früchteplatte pro Person * Fr. 33.00

* Kinder bis 6 Jahre Gratis und bis 14 Jahre 18.-

Sonstiges

Einrichten, Tischen, leichte Saisondeko und Kerzen pro Person Fr. 4.20

Tischwäsche weiss pro Stück Fr. 6.00

Zapfengeld pro Zapfen Fr. 11.00

zusätzlicher Service pro Stunde Fr. 39.00

Nachtzuschlag ab 01.00 Uhr pro angebrochene Stunde Fr. 100.00

Allgemeine Infos

Bei allfälligen Allergien bemühen wir uns um eine Alternative und ersetzen nach Möglichkeit die Zutaten. Informieren sie uns auch über Fleischersatzprodukte oder andere Wünsche.

Diese Preise verstehen sich, wenn wir ihren Anlass organisieren. die Grundmiete entfällt damit.

Haben sie andere Wünsche und Ideen...gerne beraten wir sie bei einem Rundgang unverbindlich.

Natürlich dürfen sie ihren Apero, Empfang im Freien vor dem Heubodenraum planen.

Wir stellen euch dabei gerne Bartische, Aperotische, Holzharrasen, unsere Lounge und schöne Dekoelemente zur Verfügung. Preise nach Absprache.

Im Winter empfehlen wir über der Feuerschale unseren feinen Glühwein.

Wir freuen uns auf sie | Herzliche Grüsse * Familie Nyffeler | Tel. 061 971 62 07
Version 24.10.22 FAMILIE NYFFELER * BRENTEN 45 * 4457 DIEGTEN *

www-brenten-bunch