

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 Warna und das Schloss-Team

Geschäftsführerin

+41 52 742 72 11

info@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.



Plenarsaal bis 50 Personen



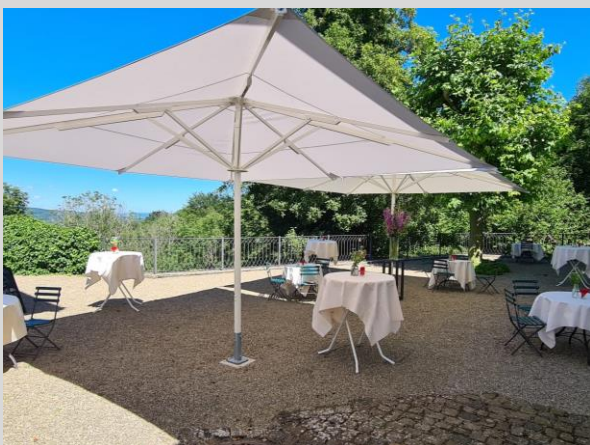
Kaminzimmer bis 64 Personen



Schüürhalle bis 120 Personen



Rosengarten bis 80 Personen



Schlossterrasse bis 80 Personen



Terrasse Restaurant bis 120 Personen

Preise inkl. 8.1% MwSt. / leichte Anpassungen bei Buchungen aus dem Vorjahr vorbehalten.

Schloss Freudenfels — Bankett Dossier

ANLASS

Feier.

Mindestkonsumation für Aula/Foyer oder Einzelpreis je nach Raum.
Bei den Gaststuben Seeblick und Hohenklingen fällt nur bei Exklusiv
Nutzung eine Raummiete von CHF 150 an.



Aula mit Foyer bis 64 Personen
CHF 1'500 (nur Foyer **CHF 950**)



Plenarsaal bis 30 Personen
CHF 550



Festsaal bis 15 Personen
CHF 450



Schlosskeller bis 40 Personen
CHF 550



Gaststube Seeblick 24 Personen
Exklusiv **CHF 150**, sonst keine Raummiete



Gaststube Hohenklingen 16 Personen
Exklusiv **CHF 150**, sonst keine Raummiete

Preise inkl. 8.1% MwSt. / leichte Anpassungen bei Buchungen aus dem Vorjahr vorbehalten.
Schloss Freudenfels — Bankett Dossier

ANLASS

Ausklang.

CHF 250 exkl. Getränke



Bibliothek

inkl. Kaminzimmer bis 60 Personen

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		
	Pro Gast / Bett	
Aufpreis bei Doppelbelegung	CHF	25
Zusätzliches Frühstück für Gäste ohne Übernachtung	CHF	35
Babybett (0–3 Jahre kostenlos im Bett der Eltern. Ab 3 Jahren CHF 25)	CHF	45
Zustellbett inkl. Frühstück	CHF	75
Hund inklusive Napf und Hundebett	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 28 Tage vor dem Anlass mit.

Preise inkl. 8.1% MwSt. / leichte Anpassungen bei Buchungen aus dem Vorjahr vorbehalten.
Schloss Freudenfels — Bankett Dossier

GUT ZU WISSEN

Informationen von A—Z.

Annullierung

Nach definitiver Reservation verrechnen wir Ihnen bei Absage des Anlasses:

Nach Unterzeichnung:	10% der reservierten Räumlichkeiten & Zimmer
29–14 Tage vor Anreise:	50% der reservierten Räumlichkeiten & Zimmer
13–6 Tage vor Anreise:	80% der reservierten Räumlichkeiten & Zimmer
5–0 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

Bar	Mobile Bar zur Miete pauschal CHF 250.
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!
Detail- besprechung	Bitte vereinbaren Sie mit uns rechtzeitig vor Ihrem Anlass einen Termin um die Verpflegung, den Ablauf und alle Details zu besprechen, damit einem stimmungsvollen Anlass nichts im Wege steht. Total sind bei einer definitiven Reservation 4 Stunden Besprechung/Besichtigung inklusive. Für zusätzliche Termine/Besprechungen, erlauben wir uns CHF 60 pro Stunde Personalaufwand in Rechnung zu stellen.
Dienst- leistungen, diverse	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	Für einen Aufpreis von CHF 2'000 garantieren wir Ihnen, dass keine weiteren Festivitäten auf der Anlage stattfinden und Sie somit die Anlage exklusiv mit ihren Gästen nutzen können. Wenn Sie alle Hotelzimmer buchen, entfällt der Aufpreis für die Exklusivität.
Feuer & Feuerwerk	Das Abbrennen von Feuerwerk, Langstielkerzen, Wunderkerzen, Fackeln, Himmelslaternen etc. ist auf unserer Anlage untersagt. Rechaud- und kleine Stumpen Kerzen in Gläsern sind erlaubt.
Flügel	Gegen eine Gebühr von CHF 250 können Sie gerne unseren Flügel in der Aula nutzen.
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.
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.
Hussen	Weisse Husse pro Stuhl CHF 15.
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.
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.

LED-Scheinwerfer	Für das richtige Ambiente sorgen unsere LED-Scheinwerfer. Die gewünschte Farbe kann direkt am Scheinwerfer eingestellt werden. Kosten pro Scheinwerfer pauschal CHF 15.
Menu	Unsere Devise: Für Ihren speziellen Anlass das entsprechende Menu. Vereinbaren Sie einen Termin mit unserem Banketteam. Sie beraten Sie gerne. Informieren Sie uns bitte rechtzeitig, falls Sie Gäste mit speziellen Bedürfnissen (Allergien, Unverträglichkeiten etc.) haben
Menukarten	Gerne können Sie Ihre Menukarten zum Preis von CHF 2.50 pro Stück von uns beziehen.
Mindestpersonenzahl	Bankettangebote gelten für Gruppen ab 20 Personen.
Musikanlage	Musikanlage mit integriertem Mikrofonsystem Mietpreis pauschal CHF 250 Wird die Musikanlage an mehreren Orten benötigt, berechnen wir eine Aufwandpauschale von CHF 50 für den Umbau.
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 100 dazu gemietet werden. Elektro-Ladestationen vorhanden, Abrechnung nach Verbrauch.
Probeessen	Das Probeessen findet an zwei ausgesuchten Daten statt und wird normal verrechnet. Beachten Sie bitte, dass nicht alle Speisen für 2 Personen hergestellt werden können und es saisonale Abweichungen geben kann. Wir kontaktieren Sie frühzeitig für die Planung Ihres Probeessens.
Reinigungspauschale	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 Sie im Menu ein Dessert wählen, liegt der Preis bei CHF 3.50 pro Person. Sollte die Torte Teil des Dessertbuffets sein, entfällt das Tortengeld.
Verrechnung und Zahlungskonditionen	Wir behalten es uns vor, Ihnen den Menupreis x Anzahl Personen als Anzahlung in Rechnung zu stellen. Die definitive Personenzahl muss bis 24 Stunden vor dem Anlass gemeldet werden. Sie ist verbindlich und für die Endabrechnung massgebend.
Verlängerung / Nachtruhe	Gegen einen Aufpreis von CHF 250 je angefangene Stunde (inkl. Personalaufwand) können Sie das Ende Ihrer Feier (inkl. Abbau Ihrerseits) von Mitternacht bis 03 Uhr morgens verlängern. Im Aussenbereich ist die Nachtruhe ab 22 Uhr in jedem Falle einzuhalten. Im Innenbereich bitten wir bei Verlängerung ab 01 Uhr morgens die Musiklautstärke leicht zu reduzieren. Es besteht die Möglichkeit, ihre Feier 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. Dabei entfällt der stündliche Personalaufwand von CHF 250 pro Stunde.

Wetter

Um die Vorbereitung Ihres Apéro sicherzustellen, entscheiden wir bei unsicherer Wettersituation über die Örtlichkeiten der Durchführung. Dabei nehmen wir bestmöglich auf Ihre Bedürfnisse Rücksicht.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Getränke erlauben wir uns, Korkgeld zu berechnen:

Wein-/Sektflasche	75 cl	CHF	35
Spirituosen	75 cl	CHF	85
Digestif	1 cl	CHF	4

Zeitplan

Ein reibungsloser Ablauf Ihres Banketts ist uns ein Anliegen. Deshalb bitten wir Sie, die geplanten Ansprachen, Reden und Produktionen rechtzeitig mit uns abzustimmen.

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.

Michèle Warna

und das Schloss Freudenfels Team

FÜR EINEN GELUNGENEN START

Apéro Vorschläge.



		Pro Stück/Pax
<hr/> Kalte Häppchen	Mostbröcklitatar mit Brot Chip	CHF 4.5
	Crudités mit verschiedenen Dips pro Portion	CHF 5
	Mini-Cornet gefüllt mit Hüttenkäse (3 Stk. / Portion)	CHF 5
	Antipasti Spiesse	CHF 5
	Cherrytomaten-Mozzarella Spiesse mit Basilikum	CHF 3.5
	Frucht Spiesse nach saisonalem Angebot	CHF 5
	Crêpe-Rollen mit Kräuterfrischkäse & geräucherter Lachsforelle	CHF 4.5
	Italienischer Brotsalat im Gläsli	CHF 4
	Blätterteiggebäck pro Portion	CHF 5
	Gefüllte Focaccia mit Ziegenfrischkäse	CHF 5.5
Chips	CHF 3.5	
<hr/>		
Warme Häppchen	Warme Thurgauer Käseschnittli	CHF 4
	Gemüseküchlein	CHF 3.5
	Schinkengipfeli	CHF 4
	Datteln im Speckmantel	CHF 3
	Mini Lamm Cevapcici mit Tzatziki	CHF 5
	Eschenzer Wasserbüffel Meatballs	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 28 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
	Wählen Sie Ihr hausgemachtes Dressing: French-, Balsamico-, Joghurt- oder Himbeer-Dressing		
	Variation von Blattsalaten mit gerösteten Speckwürfeli und Thurgauer Mutschlikäse	CHF	18
	an Süssmost-Dressing		
	Egli-Kartoffelbratling mit Dill Crème Fraîche	CHF	19
an Gurkensalsa und Kresse			
	Pochiertes Ei im Glas	CHF	16
	mit knackigem Blumenkohl-Tabbouleh		
	Tatar vom knackigen Gemüse	CHF	19
	mit gepickeltem Fenchel		
Warme Vorspeisen	Frischkäse-Ravioli an Thymianschaumsauce	CHF	19
	mit gerösteten Haselnüssen		
	Gebratenes Regenbogenforellenfilet	CHF	23
mit Gurkensalsa, Randengemüse und Meerrettich-Crème Fraîche			
	Veganer Quinoa-Haselnussbratling auf Süsskartoffelpürree	CHF	18
	mit Pesto von der getrockneten Tomate		
Aus dem Suppentopf	Rieslingschaumsuppe	CHF	12
	Thurgauer Mostschaumsuppe	CHF	11
	mit getrockneten Apfelwürfeli		
	Rindskraftbrühe	CHF	12
	mit Kräuterflädli und Gemüsestreifen		
	Schaumige Karotten-Ingwersuppe	CHF	11
	Rassige Süsskartoffel-Chili Suppe	CHF	14
mit Maispoulardenspiess			
Schaumsuppe von der Gartenerbse	CHF	11	
mit Hüttenkäse			
Gazpacho vom Thurgauer Gemüse	CHF	11	
mit Bauernbrotwürfel			

Hauptgerichte mit Fleisch	Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit Rosmarinjus, cremiger Polenta und mediterranem Gemüse	CHF	47
	Gebratene Pouletbrust vom Martella Hof mit Thurgadossauce Randen Risotto und Broccoli	CHF	39
	Rosa gebratenes Kalbssteak mit Café de Paris Sauce Butternudeln und Saisongemüse	CHF	55
	Rosa gebackenes Roastbeef mit Sauce Bernaise, Kartoffelgratin und buntem Marktgemüse	CHF	54
	Gebratenes Rindsfiletmedaillon auf Wodkarahmsauce mit Pilzen und Peperonistreifen dazu hausgemachte Spätzli und Gemüse-Duett	CHF	57
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	44
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	
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 (Saison)	CHF	15
	Dessertbuffet Freudenfels	CHF	29
	Käseplatte pro Person	CHF	9
	Candy-Bar	CHF	9.5

		Preis pro Person	
Mitternachtssnack	Hot Dog	CHF	8.5
	Weisswurst mit Brezel und süssem Senf	CHF	8.5
	Rassige Gulaschsuppe	CHF	16
	Käseplatte	CHF	20

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

Im Hauptgangpreis ist ein Nachservice inbegriffen. Sollte sich der Nachservice bezüglich der Gemüse- und Stärkebeilagen ändern, verrechnen wir Ihnen CHF 7.50 pro Person.

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

FLÜSSIGER GENUSS FÜR DEN GAUMEN

Weinempfehlung für Ihre Feier.





AUSWAHL SCHLOSS FREUDENFELS

Weisswein

Eschenzer Müller-Thurgau Entenstall AOC 2021 70 cl **CHF 43**
Rebbau Jakob Meier, Berlingen

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

Grüner Veltliner AOC Thurgau 2022 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 2022 75 cl **CHF 62**
Vidal Blanc, Johanniter, Sauvignon Blanc

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 2022 75cl **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 2022
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 2020

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 2021
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 2022
Cabernet Sauvignon, Syrah, Gamaret, Diolinoir und Ancellotta

75 cl

CHF 59

150 cl

CHF 118

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
	Pilgrim Kloster Amber	33 cl	CHF 6.5
	Personalisiertes Bier	50 cl	CHF 8.5
	Möhlensaft alkoholfrei	50 cl	CHF 6
	Sonnwendlig alkoholfrei	33 cl	CHF 5
Mineralwasser	Mineralwasser Drink & Donate	1 l	CHF 6
	Süssmost	1 l	CHF 9
	Vivi Cola	33 cl	CHF 5
	Vivi Cola Zero	33 cl	CHF 5
	Vivi Shorley	33 cl	CHF 5
	Vivi Eistee	33 cl	CHF 5
	Orangensaft	1 l	CHF 15
Warme Getränke	Kaffee		CHF 4.5
	Espresso		CHF 4.5
	Doppelter Espresso		CHF 5.5
	Milchkaffee		CHF 5
	Latte Macchiato		CHF 5.8
	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	Hausapéro Vermuth Secco			CHF 15
	Holunder Fizz			CHF 15
	Sloe Gin Spritz			CHF 12.5
	Bowle mit Alkohol		1 l	CHF 28
	Bowle ohne Alkohol		1 l	CHF 18
Spirituosen	Sir Dry Gin	42 Vol.%	4 cl 70 cl	CHF 10.5 CHF 165
	Sloe Gin	28 Vol.%	4 cl 70 cl	CHF 11 CHF 175
	Señor Rum	42 Vol.%	4 cl 70 cl	CHF 13 CHF 195
	Zar Vodka	42 Vol.%	4 cl 70 cl	CHF 9.5 CHF 150
	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 Müller Thurgau (Grappa)	42 Vol.%	2cl	CHF 8.5
	Acquavite di vinaccia Pinot Noir Barrique (Grappa)	42 Vol.%	2cl	CHF 8.5
	Acquavite di vinaccia Cuvée Reserva (Grappa)	42 Vol.%	2cl	CHF 9

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. Ist eine Verlängerung gewünscht? Bis wann?
- 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?
- Organisieren Sie die Tischdekoration selber?
- 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? (Leinwand und Beamer)
- Aufbau/Einrichtungszeiten der Floristin, Musiker?
- Programmablauf am Abend: Abendessen, 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 FAMILIEN- & FIRMENFEIER

Fragen?

Ich helfe gerne weiter.



Yannick Warna

Service- und Bankettleiter

+41 52 742 72 11

service@schloss-freudenfels.ch