



*M*enuvorschlage

fur *B*ankette

und *F*estanlasse



## Liebe Gäste

Der Appenberg, eingebettet in die schöne Hügellandschaft des Emmentals, sowie das spezielle Innenleben der Räumlichkeiten in den verschiedenen altehrwürdigen Häusern, lädt Sie ganz herzlich ein.

Ob bei einem Apéro, an Familienfesten, Kunden- und Mitarbeiteranlässen oder einem Hochzeitsfest – wir sind sicher, dass Sie und Ihre Gäste sich in unseren gemütlichen Räumen und Stuben wohlfühlen werden. Für uns ist es eine Herausforderung und Freude zugleich, Sie in unserem Haus zu verwöhnen.

Gerne vereinbaren wir mit Ihnen einen Termin und begleiten Sie auf einem Rundgang, damit auch Sie das Aussergewöhnliche des Appenbergs sehen und spüren können.

Wann dürfen wir Sie bei uns auf dem Appenberg willkommen heissen?

Folgende Räume stehen für Ihre Anlässe zur Verfügung:

Schulhaus	bis	100	Personen	lange Tische à 12 Personen
	bis	80	Personen	Blocktische à 10 Personen
	unter	50	Personen	Fr. 400.00 Raummiete
Schulstube	bis	60	Personen	Blocktische à 10 Personen
	bis	26	Personen	Blocktisch
Predigtsäli	bis	20	Personen	Blocktisch
	unter	10	Personen	Raummiete 150.00
Sommerlaube	bis	16	Personen	Blocktisch
Schützenstube	bis	60	Personen	Blocktische à 10 Personen
Stall	bis	16	Personen	Blocktisch
Hühnerstall	bis	14	Personen	Blocktisch
Toufistube	bis	22	Personen	Blocktisch
	unter	10	Personen	Raummiete 150.00
Bärbachsaal	bis	60	Personen	Blocktische à 10 Personen
Burestube	bis	40	Personen	L – Form
	unter	20	Personen	Raummiete 200.00



Folgende Räume stehen für Apéros zur Verfügung:

Weinkeller	bis	80	Personen
Gartenterrasse	bis	150	Personen
Garten Schulhaus	bis	150	Personen
Schulstube	bis	80	Personen
Bärengraben	bis	25	Personen
Soustall	bis	15	Personen



## *W*issenswertes

<b>Menüwahl</b>	Wir bitten Sie, sich auf maximal zwei Menüs zu beschränken. Die Anzahl der jeweiligen Menüs sind mindestens 10 Tage zum Voraus bekannt zu geben. Unsere Bankettgerichte servieren wir Ihnen ab 10 Personen.
<b>Teilnehmerzahl</b>	Die Personenzahl, die 2 Tage vor dem Anlass gemeldet ist, gilt als Basis für die Rechnungsstellung und wird zu 100% verrechnet.
<b>Weine</b>	Unser Weinkeller hat für jeden Geschmack und jeden Anlass etwas bereit. Erkundigen Sie sich nach unserem Angebot. Falls Sie lieber einen Wein aus Ihrem Weinkeller mitbringen möchten, verrechnen wir ein Zapfengeld von Fr. 30.00 / 75cl.
<b>Dekoration</b>	Auf Wunsch besorgen wir Ihnen die Dekoration/Blumen Ihrer Wahl bei unserer Floristin. Kerzen in den passenden Farben sind inbegriffen.
<b>Verlängerung</b>	Bis 02.00 Uhr möglich. Für Hotelgäste steht im Anschluss der Bärengraben zur Verfügung.
<b>Nachtzuschlag</b>	Ab 24.00 Uhr wird ein Nachtzuschlag von Fr. 40.00 / Stunde und Mitarbeiter/in verrechnet.
<b>Besprechung</b>	Wir möchten genügend Zeit für Sie reservieren. Deshalb bitten wir Sie, vorher einen Termin zu vereinbaren.
<b>Spezialwünsche</b>	Gerne erfüllen wir Ihre Wünsche im Bereich unserer Möglichkeiten. Musikalische Unterhaltung, Pferdewagenfahrten, Appenberg Turnier und weitere Rahmenprogramme senden wir Ihnen auf Anfrage gerne zu.
<b>Allgemeines</b>	Rücksicht auf unsere Nachbarn, unsere alten Holzhäuser sowie die Natur ist und sehr wichtig. Bitte teilen Sie diese Informationen auch Ihren zuständigen Organisatoren mit. Verzichten Sie auf das Abbrennen von Himmelslaternen sowie an Ballons befestigten Wunderkerzen. Die Tiere und die Natur sind Ihnen dankbar.  Feuerwerke nur mit offizieller Bewilligung bis 23.00 Uhr.  Gerne stehen wir für weitere Fragen, Anregungen und Wünsche zu Ihrer Verfügung. Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Vorbereitung.
<b>Bezahlung</b>	Damit Sie sich an Ihrem Fest- und Banketttag nicht mit den Finanzen herumschlagen müssen, stellen wir Ihnen gerne eine Gesamtrechnung zu.



## Kalte Snacks

### Amuse – Bouche Baguettes

- mit Rauchlachs      - mit Ei      - mit Bündner-Fleisch
  - mit Rohschinken      - mit Käse
- 3.00 / Stück

Gemüsedips mit verschiedenen Saucen  
für 10 - 15 Personen 38.00 / Platte

Salzgebäck und Nussmischung 3.50 / Person

Kalte Platte mit regionalen Fleisch- und Käsespezialitäten 14.00 / Person

Bio Hobelkäse von der Renggalp  
für ca. 10 Personen 45.00 / Platte

Baguette am Meter mit Schinken, Salami und Käse 52.00 / Meter

Baguette am Meter mit Rohschinken, Mostbröckli & Burehamme 60.00 / Meter

## Warme Snacks

Schinken-Chüsseli und Käseküchlein 2.00 / Stück

## Apéro - Pauschale

Schweizer Apéro 25.00 / Person  
Hobelkäse, Züpfe, Burebrot, kalte Fleischplatte,  
Gemüsedips, Käseküchlein und Schinken-Chüsseli

## Bowlen

Früchtebowle mit Alkohol 31.00 / Liter

Früchtebowle ohne Alkohol 24.00 / Liter



## *Vorspeisen*

Hausgeräucherter Lachs (NW) mit Meerrettichschaum und Emmerbrot	16.00
Marinierter Schangnauer Büffelmozzarella mit grünem Salat	15.00
Chrousi-Mousi-Salat mit Speck und Champignons	10.00
Wybersalat mit Schinkenwürfeli, Croûtons und Ei	10.00
Blattsalat mit gehobelter Belperknolle	9.00
„Bärner-Märitsuppe“ Klare Suppe mit viel Gemüse und Safran	9.00
Rüebli – Kerbelrahmsuppe	9.00
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	9.00
Kleines Salatbuffet mit sieben Sorten	17.00 / Person

## *Emmentaler Spezialitäten*

Burehamme mit Kartoffelgratin und Salatbuffet <i>ab 15 Personen</i>	45.00
Dorngrüt – Zimis (Kalbsgeschnetzeltes) mit Eierschwämmliauce Nudeln und Gemüsebouquet	43.00
„Suure Mocke“ mit Pilzen, Silberzwiebeln und Speckwürfeli Kartoffelstock oder Spätzli und Gemüsebouquet <i>Muss mindestens 2 Wochen im Voraus bestellt werden</i>	41.00



## *F*leischgerichte

Roastbeef gebraten mit Sauce Béarnaise Gemüsebouquet	52.00
Rindsfilet im Heubeet an Kräuterjus Gemüsebouquet	55.00
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce Gemüsebouquet	42.00
Kalbsschulterbraten im Bier mariniert Gemüsebouquet	44.00
Schweinscarrébraten an Mostsauce mit Apfelschnitzen Gemüsebouquet	38.00
Schweinsfilet am Stück gebraten an sämiger Emmentaler Senfsauce an Morchelsauce Gemüsebouquet	42.00 44.00
Pouletbrüstli an Champignonrahmsauce Gemüsebouquet	34.00
Beilagen nach Wahl: Kroketten, Bärner Frites oder Rösti Kroketten Dürsrüतिकartoffeln, Kartoffelgratin, Reis, Nudeln oder Spätzli	

Im Menüpreis ist eine Beilage inklusive.

## *F*ischgerichte

Saiblingfilet gebraten mit Mandelbutter Schlosskartoffeln und Gemüsebouquet	36.00
Forellenfilet mit Oliven und Tomatenwürfeli Reis und Blattspinat	34.00



## *Unsere Spezialitäten aus dem Smoker*

Aus dem Smoker am Stück gegart ab 20 Personen

- Roastbeef
- Kalbsribeye
- Schweinhals
- Schweinsnierstück

mit Beilagen nach Wahl

Die Preise richten sich nach den aktuellen Tagespreisen und können deshalb variieren. Genauere Informationen geben wir Ihnen gerne bei Interesse bekannt.

## *Vegetarische Gerichte*

Hausgemachte Tagliatelle mit getrockneten Tomaten und Pesto grillierte Zucchini	28.00
Kartoffelgnocchi saisonal variierende Kreationen	29.00

## *Käsegerichte*

Käsefondue mit Brot und Garnituren	27.00 / Person
Raclette vom Holzfeuer à discrétion <i>ab 6 Personen bis max. 15 Personen ab 15 Personen mit Racletteofen</i>	27.00 / Person





## *Buffets*

### **Grillbuffet à discrétion**

ab 20 Personen

61.00 / Person

### Salatbuffet

\*\*\*

Verschiedene Fleisch- und Wurstspezialitäten, Fischfilets,  
sautiertes Gemüse, Kartoffelgratin, Grillsaucen und Kräuterbutter

*Das Grillbuffet offerieren wir von Mai bis September*

### **Fondue Chinoise**

45.00 / Person

Gemischter Salat bis 10 Personen

Salatbuffet ab 10 Personen

\*\*\*

Verschiedene Fleischsorten wie Poulet, Schweinefleisch, Rindfleisch

Diverse haugemachte Saucen

Reis oder Bärner Frites

Erweiterung

Kalbfleisch

+CHF 5.00 / Person



## *Dessert Buffet*

### **Klassisches Dessertbuffet**

17.00 / Person

Frischer Fruchtsalat, Schokoladenmousse, hausgemachte Meringue,  
gebrannte Crème, verschiedene Glace Sorten und Rahm

Erweiterung

Käsespezialitäten von der Chäsi Eyweid

+CHF 4.00 / Person

Torten aus der Bäckerei «Kreiselbeck» in Biglen

+CHF 4.00 / Person

Quark, Rüepli, Schwarzwälder Kirsch, Beeren, Mocca und viele mehr  
*kann auch als mehrstöckige Hochzeitstorte hergestellt werden*

Gedeck für mitgebrachte Torten oder Desserts

5.00 / Person



## *Hausgemachte Desserts*

Eistorte mit Mousse-Grand-Marnier Füllung Vacherin-Eistorte mit Früchten garniert	9.50 / Person
Meringue mit Rahm	10.00
Mini Meringue mit Rahm	8.00
Meringue mit Glace und Rahm	12.50
Mini Meringue mit Glace und Rahm	10.50
Caramelköppli mit Rahm	8.00
Zweifarbige Schokoladenmousse	9.00
Chäsidesert	9.00
Meringueringli, gebrannte Crème und Rahm	
Dessert nach Wahl <i>kleine Dessertkarte bis max. 15 Personen</i>	



## *Frühstücksbuffet / Brunch*

### **Frühstücksbuffet**

18.00 / Person

Diverse Brote, Gipfeli, Käse- und Fleischplatte, Joghurt, verschiedene Müesli, Trockenfrüchte, Kernen-Mix, Nüsse, Konfitüren, Honig, Nutella, Butter und Früchte  
Orangen- und Multivitaminsaft, Haustee, Kaffee, Milch und Tee

### **Brunch Buffet**

*ab 20 Personen*

46.00 / Person exkl. Getränke

Klassisches Frühstücksbuffet erweitert mit  
Rösti, gebratenem Speck, Eier, Burehammeplatte,  
Rauchlachs und Pastete

\*\*\*

Kleines Dessertbuffet



## *Fleisch- und Fischherkunft*

Wenn nicht anders deklariert, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch.

## *Unsere Lieferanten*

Spezialbrote	Bäckerei Kreiselbeck	Biglen
Ruchbrot	Bäckerei Siegfried	Zäziwil
ZüpfelInge Schüpbach	Appenberg, Mirchel	
Burebrot	Ruth Wanzenried	Stutz, Mirchel
Milchprodukte	Käserei Eyweid	Zäziwil
Eier	Weidhof Burgdorf	
Fleisch und Fisch	Dorfmetzg Wüthrich	Signau
	Heidbühl Metzgerei	Eggiwil
	Gertsch Comestibles AG	Thun
	Schröder Comestibles AG	Thun
Spargeln, Beeren	Hans Jürg & Cornelia Rutschi	Freimettigen
Heidelbeeren	Inge Schüpbach	Appenberg, Mirchel
Kartoffeln	Samuel Tüscher	Richigen