

BANKETTDOKUMENTATION

Lieber Gast

Feste zu feiern ist unsere Kernkompetenz und es liegt uns am Herzen, Ihnen ein unvergessliches Erlebnis auf der Manzenhub zu ermöglichen. Unser Landwirtschaftsbetrieb bildet die solide Grundlage für die kulinarische Ausrichtung unseres Restaurants. Durch die Mutterkuhhaltung mit Label-Produktion Natura-Beef dürfen wir das Privileg geniessen, unser hofeigenes Fleisch im Heubode veredeln zu können.

Die Wertschätzung gegenüber dem Tier, dem Landwirt und letztendlich dem Endprodukt Fleisch ist uns besonders wichtig. Deshalb haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, möglichst das gesamte Tier zu verwerten. Dies spiegelt sich auch in unserer Speisekarte wider. Nachfolgend finden Sie eine Auswahl an Hauptgängen, die wir Ihnen das ganze Jahr über anbieten können. Gerne beraten wir Sie auch persönlich für Änderungswünsche der Menüs.

Ab einer Gruppe von 15 Personen servieren wir ein einheitliches Menü. Bitte bestellen Sie für die gesamte Gruppe ein Menü. Selbstverständlich bieten wir auch vegetarische Optionen sowie Kinder-Menüs an.

Wir bitten Sie, die Gästeinformationen auf dem angefügten Dokument auszufüllen und uns zurückzusenden. Sollten Sie Fragen haben oder Anpassungen wünschen, zögern Sie bitte nicht, uns zu kontaktieren. Sie erreichen uns per E-Mail oder telefonisch.

Wir freuen uns darauf, Ihr Fest mit Ihnen zu gestalten und Ihnen zahlreiche genussvolle Momente zu bereiten!

Mit herzlichen Grüßen

Ihre Gastgeber
Regula & Josua Spörrli



**Wir setzen eine Mindestkonsumation von CHF 1200.– pro Gesellschaft voraus.
Alle anderen wichtigen Informationen für einen Anlass bei uns im Heubode finden Sie nachfolgend auf unserem Gäste-ABC.**

APÉRO



Chips und hausgemachte Gewürz-Nüsse	4.50
Hausgemachtes Speck-, Chrüüter und Knoblibrot	7.50
Heubode-Apéro	12.00
Eine Auswahl an hofeigenem Rauchfleisch, Sternenberger Käse und Dip-Gemüse mit hausgemachten Saucen	
Heubode-Apéro Deluxe	15.00
Eine Auswahl an hofeigenem Rauchfleisch, Sternenberger Käse, Dip-Gemüse mit hausgemachten Saucen und zweierlei Flammkuchen	
Flammkuchen (klassisch und eine vegetarische Variante)	4.50

VORSPEISEN



Grüner Blattsalat	9.50
Gemischter Salat	11.50
Suppe (je nach Saison)	9.50
Nüsslisalat (Saison) Speck – Ei – Croûtons	15.50





GRILL-VARIATION À DISCRÉTION

Rosa grilliertes Entrecôte/Huft/Filet, Hamburger und Rindsbratwürste vom hofeigenen Natura-Beef, Schweinsbratwürste und Halssteak vom hofeigenen Chrüüter-Schwein, Poulet-Steaks und Grillkäse aus Sternenbergr, dazu Kräuter-Butter

Grill-Gemüse und Züri-Frites	52.00
Jede weitere Beilage	+ 4.50
Anstelle Grill-Gemüse mit Salat-Buffer (à discrétion)	56.00

Stärkebeilagen zur Auswahl

(es sind max. zwei Stärkebeilagen möglich)

- Züri-Frites
- Kartoffelgratin
- Hausgemachte Spätzli
- Kartoffeln mit Crème fraîche

HAUPTGÄNGE VOM HOFEIGENEN SÄULI



Geschnetzeltes an Rahmsauce Butter-Rösti – Gemüse	28.00
Schweinsniersteak im Blätterteig Schinken – Äpfel dazu gemischte Salate ab Buffer	32.00
Hausbratwurst an Zwiebelsauce Butter-Rösti – Gemüse	24.00
Schnitzeli an Champignon-Rahmsauce Butter-Rösti – Gemüse	27.00





HAUPTGÄNGE VOM HOFEIGENEN NATURA-BEEF

Annemarie's Hackbraten an Cognac-Rahmsauce	34.00
Kartoffelstock – Gemüse	
Geschnetzeltes an Paprika-Rahmsauce (bis 25 Personen)	36.00
hausgemachte Spätzli – Gemüse	
Geschmorter Schulter-Braten	38.00
Kartoffelgratin – Gemüse	
Hamburger im Brötli (bis 30 Personen)	27.00
Cocktail-Sauce – Essiggurke – Salat – Speck dazu Züri-Frites	



KÄSE-FONDUE À DISCRÉTION

Sternenberger Fondue	32.00
Fondue-Brot, Raclette Kartoffeln, Birnen- oder Ananasschnitze, hausgemachte Curry-Zucchetti	



RACLETTE À DISCRÉTION

Sternenberger Raclette	35.00
Vier verschiedene Raclette-Käse (Nature, Pfeffer, Knobli und Chili), Raclette Kartoffeln Verschiedenes an Essig-Gemüse, hausgemachte Curry-Zucchetti	
Raclette Upgrade	7.50
Zusätzlich mit Speck und mini Hof-Hamburgerli pro Person	





DESSERT

Buffet mit 3 Komponenten	14.00
Buffet mit 5 Komponenten	17.00
Auswahl Dessert-Buffer	
• Panna Cotta mit Frucht-Coulis	
• Saisonale Crème (Süssmost-, Gebrannte oder Beeren-Crème)	
• Mini Crèmeschnitte	
• Mini Vermicelles-Törtli (Saison)	
• Min Erdbeer-Törtli (Saison)	
• Zwei verschiedene hausgemachte Glacé/Sorbet	
• Fruchtsalat	
• Schokoladen-Mousse	
• Schokoladen-Kuchen	
• Saisonaler Streusel-Kuchen	



EINHEITS-DESSERT

Caramel-Köpfl	9.50
Saisonale Crème im Weck-Gläsli	8.50
Panna Cotta im Weck-Gläsli mit Coulis	8.50
Zwetschgen mit Zimtrahm-Glacé (Saison)	8.50
Schokoladen-Kuchen, marinierte Erdbeeren (Saison) und hausgemachtes Limetten-Sauerrahm-Glacé	13.50

Bis 20 Personen ist auch eine Auswahl aus drei verschiedenen à la carte Desserts möglich. Hierzu beraten wir Sie gerne.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über Inhaltsstoffe und mögliche Allergene in den einzelnen Produkten und Gerichten.

Fleisch: hofeigen vom Heubode, Wila

Brot: Konditorei Janz, Wila

Käse: Käserei Preisig, Sternenber

Sämtliche Preise pro Person, in CHF und inkl. MwSt.

Preisänderungen vorbehalten.



GÄSTEINFORMATIONEN

Datum	Anlass
Ankunftszeit	
Vorname	Adresse
Nachname	PLZ Ort
E-Mail	Telefon

Personenanzahl	Erwachsene:	Kinder (0 bis 3 Jahre): Kinder (4 bis 11 Jahre):	Total:
-----------------------	-------------	---	--------

Apéro Getränke	
Apéro Speisen	
Suppe	
Salat	
Hauptgang	
Dessert	
Kindermenü	

Weinbegleitung	Rotwein:	Weisswein:
-----------------------	----------	------------

Titel auf Menükarte			
Hausdekoration	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	
Mitgebrachte Blumen	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	
Kinderstühle (3 Stk.)	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	Anzahl mit Bügel: Anzahl ohne Bügel:
Unterhaltung	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	
Verlängerung	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	
Besonderes / Allergien			



UNSER GÄSTE-ABC

Für einen gelungenen Anlass im Heubode

A Alle Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, pro Person und inklusive 8.1% Mehrwertsteuer. Preisänderungen vorbehalten.

B Blumenschmuck

Eine kleine Blumendekoration sowie Kerzen sind im Preis inbegriffen. Gerne können Sie die Blumendekoration auch selber mitbringen. Bitte teilen Sie uns das rechtzeitig mit. Für Hochzeits-Blumenschmuck sind wir Ihnen gerne behilflich mit einem lokalen Floristik-Partner. Fragen Sie für genauere Informationen dazu bei uns an.

C Crew

Ein pures Frauen-Power Team und ein Hahn im Korb sorgen für Ihren unvergesslichen Anlass im Heubode.

D Dessert / Tellergeld

Für mitgebrachten Dessert verrechnen wir pro Person/Kind ein Tellergeld von CHF 4.00.

E EC-Karten

Wir akzeptieren eine Bezahlung via Überweisung oder in bar. Kreditkarten-Zahlungen akzeptieren wir nicht. Gerne senden wir Ihnen nach Ihrem Anlass eine Rechnung per Post zu, die innert 30 Tage ohne Abzüge zu begleichen ist. Wir versenden nur Rechnungen innerhalb der Schweiz.

F Feste und Events

Feste und Events durchzuführen, ist unsere Kernkompetenz. An diesem Tag gehört Ihnen unsere ganze Aufmerksamkeit und Sie können die Heubode-Infrastruktur (Gastraum und Hofplatz) exklusiv nutzen.

G Gäste-Anzahl inkl. Kinder

Bitte teilen Sie uns die definitive Personenanzahl 48h vor Ihrem Anlass mit. Dies gilt als Berechnungsbasis und wird Ihnen entsprechend in Rechnung gestellt.

H Hunde

Hunde sind im Gastraum erlaubt.

K Kinder

Kinder bis 3 Jahre sind gratis. Ab 4 bis 11 Jahren verrechnen wir reduzierte Preise. Ab 12 Jahren gilt der volle Preis. Wir verfügen über zwei Tripptrapp (1 x mit Bügel, 1 x ohne Bügel) und ein Tischsitzli. Eine Kiste mit Mal- und Spielsachen steht zur Verfügung.

L Landwirtschaft

Wir führen einen Landwirtschaftsbetrieb mit Mutterkuhhaltung. Auf einem Bauernhof gibt es gewisse Gefahren und Regeln, die zu beachten sind. Landwirt Josua klärt die Kinder und Eltern gerne darüber auf.

M Menü-Auswahl

Ab 15 Personen servieren wir ein einheitliches Menü. Beim Tellerservice heisst das, ein Fleisch-Menü, eine vegetarische Variante und eventuell ein Kinder-Menü. Hierfür senden wir Ihnen gerne Menüvorschläge zu. Um unser hofeigenes Fleisch optimal zu verwerten, haben wir keine fixen Menüs zur Auswahl (ausser die Grill-Variation). Gerne gehen wir auch auf Ihre Wünsche ein. Bitte teilen Sie uns Ihren Menü-Wunsch drei Wochen vor dem Anlass mit.

N Natura-Beef und Kräuterschweine

Bei uns leben von April bis Oktober 10 Schweine auf dem Hof. Wir produzieren in der Mutterkuhhaltung das Label Natura Beef. Wir verkaufen das Fleisch in Mischpaketen oder veredeln es für Sie als Gast im Heubode.

O Organisation Ihres Anlasses

Für die Organisation rund um das Fest steht Ihnen Regula Spörrli gerne zur Seite.



P Parkplätze

Die Parkplätze sind beschildert und liegen rund um den Stall. Bitte folgen Sie den blauen Parkplatz-Tafeln.

Q Qualität

Uns liegen eine gute Qualität der Rohprodukte, kurze Transportwege, ein starkes Gewerbe im Dorf und eine tolle Zusammenarbeit mit Produzenten und Lieferanten am Herzen.

Deklaration

Natura-Beef und Schweinefleisch:

Familie Spörri, Manzenhub und Metzger Martin Bieri, Wila

Eier: Familie Weber, Eich, Wila

Käse: Käserei Preisig, Sternenberg

Brot und Backwaren: Konditorei Janz, Wila

R Reservation

Reservierungen sind verbindlich und werden schriftlich per Mail bestätigt. Falls der Veranstalter vom Vertrag zurücktritt, wird folgendes in Rechnung gestellt:

>15 Tage vor Anlass: kostenlos

>7 Tage vor Anlass: 50% der vereinbarten Leistungen

<7 Tage vor Anlass: 100% der vereinbarten Leistungen

S Spielplatz

Draussen befindet sich ein Spielturm inkl. Sandkasten und Schaukeln. Die Eltern sind für ihre Kinder verantwortlich. Jede Haftung wird abgelehnt.

T Trinkgeld

Unsere Mitarbeiterinnen freuen sich über ein Trinkgeld. Das motiviert und bestätigt Ihre Arbeit. Falls Sie ein Trinkgeld überreichen möchten, bitten wir Sie, dies in Bargeld abzugeben.

U Unvorhergesehenes

Der Abschluss von Sach-, Personen- oder sonstigen Risikoversicherungen für die Veranstaltung selbst obliegt dem Kunden.

V Verlängerung

Eine Verlängerung ab 24.00 Uhr bis 2.00 Uhr ist möglich und bedingt eine Bewilligung der Gemeinde. Bitte teilen Sie uns das frühzeitig mit, damit wir das organisieren können. Von 24.00 Uhr bis 1.00 Uhr verrechnen wir pauschal CHF 150.-, für jede weitere angebrochene Stunde CHF 70.- pro Service-Mitarbeiterin.

W Wetter

In den Sommermonaten eignet sich unser Hofplatz bestens zum Essen, Verweilen und um eine Auszeit zu geniessen. Sonnenuntergang inklusive!

Z Zapfengeld

Für mitgebrachte Weine verrechnen wir ein «Zapfengeld». (CHF 30.- pro 50cl- bis 75cl-Flasche und CHF 50.- pro 150cl-Flasche).

