



Sommerhaus Burgdorf

Bankett-Mappe

Essen, Geniessen & Feiern





Inhalt

- Unser Haus
- Vorspeisen
- Hauptgänge
- Dessert's
- AGB's



Unser Haus

Saal

Der elegante Festsaal bietet Platz für bis zu 100 Personen und ist perfekt für große Anlässe. Drei prächtige Kronleuchter sorgen für eine festliche Atmosphäre. Dank der grosszügigen Fensterfronten ist der Raum lichtdurchflutet. Für Präsentationen und Musik ist der Saal mit einer modernen Musikanlage, Beamer und Leinwand ausgestattet – ideal für unvergessliche Events.



Burgerstube

Die traditionelle Burgerstube besticht durch ihren gemütlichen Holzboden und die warme Holzdecke und bietet Platz für bis zu 30 Personen. Ob Meetings, Familienfeiern, Geburtstage oder Firmenanlässe – dieser Raum ist ideal für kleinere, private Veranstaltungen.

Ein Fernseher steht ebenfalls zur Verfügung, um Präsentationen oder andere multimediale Inhalte abzuspielen.

Trinkkeller

Dieser Raum im Stil eines Gewölbekellers bietet mit seinem gemütlichen Ambiente Platz für bis zu 35 Personen. Ein stilvoller Kamin (nicht in Betrieb) und Teppichboden verleihen dem Raum einen besonderen Charme. Der Trinkkeller eignet sich perfekt für gesellige Anlässe, Feiern oder Meetings. Ein Fernseher steht ebenfalls zur Verfügung, um multimediale Inhalte zu zeigen.





Unser Haus

Weinkeller

Der Weinkeller ist eine wahre Oase für Weinliebhaber und Geniesser. In diesem stilvollen, intimen Raum können bis zu 15 Personen bei Apeéros oder Weindegustationen erlesene Tropfen verkosten und den Moment geniessen. Die urige Atmosphäre mit freigelegten Steinwänden und gedämpftem Licht schafft das perfekte Ambiente für private Feiern oder exklusive Weinveranstaltungen. Ein Raum, der zum Verweilen und Entdecken einlädt.



Terrasse

Unsere geräumige Terrasse bietet Platz für bis zu 80 Personen und verbindet geselliges Beisammensein mit einem dezenten, aber dennoch reizvollen Ausblick auf die Umgebung von Burgdorf. Ideal für Sommerfeste, Grillabende oder Firmenfeiern, können Ihre Gäste die frische Luft und das angenehme Ambiente in entspannter Atmosphäre geniessen. Die Kombination aus der offenen Gestaltung und dem charmanten Blick sorgt für unvergessliche Momente im Freien.

Gaststube

Unsere gemütliche Gaststube lädt dazu ein, entspannte Stunden bei köstlichen Speisen und erlesenen Weinen zu verbringen. Mit Platz für bis zu 40 Personen ist sie ein idealer Ort für alle, die das à-la-carte-Angebot genießen möchten. Die warme, einladende Atmosphäre sorgt dafür, dass sich jeder Gast wohlfühlt. Bitte beachten Sie, dass die Gaststube nicht für geschlossene Gruppenbuchungen zur Verfügung steht, sondern für individuelle Besuche geöffnet ist.





Vorspeisen

Kleiner Grüner Salat <i>Wahlweise mit Haus- / Balsamico- oder Himbeerdressing</i>	9
Kleiner Gemischter Salat <i>Wahlweise mit Haus- / Balsamico- oder Himbeerdressing</i>	12
Gemüsetatar <i>mit Sauerrahmcreme auf geröstetem Sauerteigbrot</i>	14.50
Rauchlachstatar <i>mit Sauerrahmcreme auf geröstetem Sauerteigbrot</i>	17
Crevetten mit Knoblauch 90gr <i>In Knoblauchöl marinierte Crevetten serviert mit geröstetem Brot</i>	16

Suppen

Gemüsebouillon <i>mit Gemüsewürfeln</i>	9
Rindskraftbrühe <i>mit Flädle</i>	13
Wysüpli <i>mit Gemüsewürfeln</i>	14
Spargelcreme Suppe	14



Hauptgänge

Rahmschnitzel <i>mit feiner Rahmsauce mit saisonalem Gemüse & Beilage nach Wahl</i>	32
Glasiertes Nierstück vom Schwein <i>an Calvadossauce mit saisonalem Gemüse & Beilage nach Wahl</i>	36
Schweinssteak 160gr <i>mit feiner Calvadossauce mit saisonalem Gemüse & Beilage nach Wahl</i>	38
Maispouletbrust <i>an Calvadossauce mit saisonalem Gemüse & Beilage nach Wahl</i>	38
Nidlebraten vom Kalb <i>in feiner Rahmsauce mit saisonalem Gemüse & Beilage nach Wahl</i>	44
Glasiertes Nierstück vom Kalb <i>an Calvadossauce mit saisonalem Gemüse & Beilage nach Wahl</i>	44
Kalbssteak 160gr <i>an feiner Calvadossauce mit saisonalem Gemüse & Beilage nach Wahl</i>	48
Rindsschmorbraten <i>an kräftiger Rotweinjus mit saisonalem Gemüse & Beilage nach Wahl</i>	39
Suurre Mocke <i>an kräftiger Rotweinjus mit Gemüse garnitur & Beilage nach Wahl</i>	38
Rosa Rindsfilet am Stück geschnitten <i>an Balsamicojus mit saisonalem Gemüse & Beilage nach Wahl</i>	55

Beilagen

Butternüdeli / Spätzli / Kartoffelstampf / Kartoffelgratin / Bratkartoffeln / Reis / Risotto
Pommes Frites / Kroketten / Serviettenknödel

Gebratene Gnocci <i>mit saisonalem Gemüse & Champignons</i>	27.50
Risotto <i>Saisonal</i>	31.50
Shakshuka <i>mit weissen Bohnen, Peperoni & Tomaten serviert mit Reis</i>	36
Veganes Gemüse - Kokoscurry <i>mit geräuchertem Tofu, Pilzen & saisonalem Gemüse in Kokosmilch, serviert mit Reis</i>	36



Desserts

Hausgemachte Desserts

Fruchtsalat <i>an saisonalem Sorbet</i>	12.50
Crema Catalana <i>an saisonalem Sorbet</i>	14.50 +3
Panna Cotta <i>an Beerenkompott</i>	14.50
Schoggimousse Trilogie <i>mit frischen Früchten garniert</i>	17.50
Hausgemachte Windbeutel <i>wahlweise mit Schokolade oder Vanille Füllung</i>	14.50
Quark Knödel <i>an Vanille Sauce</i>	14.50

Eisbecher

Heisse Liebe <i>mit Vanilleeis & heissen Himbeeren</i>	14.50
Eiskaffee mit Kaffeeglace <i>mit Rahm und Schokobohnen</i>	14.50
Dänemark	14.50

Saisonale Dessert

Ab Mai erhältlich

Lassen Sie sich Ihre Feier versüßen –
wir gestalten Torten & Kuchen, die perfekt zu Ihrem Anlass passen!



Agb's

Allgemeine Geschäftsbedingungen Landgasthof Sommerhaus Burgdorf

1. Vertragsabschluss

Für das Zustandekommen des Vertrages gelten die Bestimmungen des schweizerischen Obligationenrechts. Mit Ihrer mündlichen oder schriftlichen Reservation und der Bestätigung des Landgasthof Sommerhaus Burgdorf kommt ein Vertrag zustande. Der Vertrag kann nicht einseitig abgeschlossen werden.

Wird die Reservation durch einen Dritten vorgenommen, so wird auch dieser, ungeachtet einer wirksamen Bevollmächtigung durch den Gast, Vertragspartner und haftet für alle sich aus dem Vertrag ergebenden Verbindlichkeiten neben dem Gast als Gesamtschuldner.

2. Annahmefrist bei Offerten

Der Landgasthof Sommerhaus Burgdorf bleibt bis 14 Tage nach Ausstellung der Offerte an seinen Vertrag gebunden. Nach Ablauf der Annahmefrist kann der Landgasthof Sommerhaus Burgdorf über die reservierten Räume frei verfügen, sofern der Gast die Offerte bis zu diesem Zeitpunkt nicht angenommen hat.

3. Nutzungsdauer

Reservierte Räume stehen dem Gast nur während der im Vertrag vereinbarten Zeit und Preise zur Verfügung. Eine andere Nutzungsdauer bedarf der Einwilligung des Landgasthof Sommerhaus Burgdorf.

4. Stornierungsbedingungen Seminar und Bankette

3 - 4 Wochen vorher: 30% der vereinbarten Leistungen

2 - 3 Wochen vorher: 50% der vereinbarten Leistungen

1 - 2 Wochen vorher: 70% der vereinbarten Leistungen

Weniger als 1 Woche vorher: 80% der vereinbarten Leistungen

Bestellte und nicht konsumierte Leistungen werden zum vollen Preis verrechnet.

5. Miete von Dritten

Soweit der Landgasthof Sommerhaus Burgdorf für den Veranstalter technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt er im Namen und für Rechnung des Gastes. Der Gast haftet für die pflegliche Behandlung und ordnungsgemässe Rückgabe dieser Einrichtung und stellt den Landgasthof Sommerhaus Burgdorf von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtung frei.



6. Ausserordentliche Servicekosten

Bei Veranstaltungen, die über Mitternacht fort dauern, kann der Landgasthof Sommerhaus Burgdorf einen Verlängerungszuschlag verrechnen.

7. Zahlungsziele

Rechnungen sind innert 30 Tagen zu bezahlen. In jedem Falle kann der Landgasthof Sommerhaus Burgdorf vom Gast eine Vorauszahlung in angemessener Höhe verlangen. Bei Überschreitung vorgenannter Zahlungsfrist kommt der Gast in Verzug, ohne dass es einer Mahnung bedarf. Ab Verzugseintritt ist der Landgasthof Sommerhaus Burgdorf berechtigt, Verzugszinsen in Höhe von 10% (mindestens CHF 10.-) zu verlangen.

8. Preisanpassung

War ein Fest- oder Pauschalpreis vereinbart und liegen zwischen Vertragsabschluss und Leistungserbringung mehr als sechs Monate, so behält sich der Landgasthof Sommerhaus Burgdorf das Recht vor, eine angemessene Preisänderung vorzunehmen. Die Preise verstehen sich brutto inkl. MWST.

9. Preise / Zahlungsmittel

Die Preise ergeben sich aus dem Vertragsschluss respektive der Preisliste. Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. Service und MWST.

Wir akzeptieren folgende Zahlungsmittel: Per Rechnung (innerhalb der Schweiz), Barzahlung, Mastercard, Debit, Visa, Postcard, American Express, Diners und Twint.

Einzelinkasso ist für Gruppen bis maximal 12 Personen möglich. Bei Gruppen über 12 Personen wird eine Gesamtrechnung erstellt.

Bankverbindung:

Kontoinhaber:

Bank:

IBAN:

10. Teilnehmerzahl

Eine Änderung der Teilnehmerzahl für reservierte Essen muss spätestens 24 Stunden vor Beginn des Anlasses erfolgen, andernfalls wird mindestens die bestellte Anzahl Gedecke in Rechnung gestellt.



11. Haftung

Der Gast haftet für die Bezahlung etwaiger, von den Veranstaltungsteilnehmern zusätzlich bestellten und nicht bezahlten Speisen und Getränke. Für Verlust oder Beschädigung eingebrachter Gegenstände oder Exponaten wird keine Haftung übernommen. Anbringen von Dekorations- oder Präsentationsmaterial ist ohne Zustimmung des Landgasthof Sommerhaus Burgdorf nicht erlaubt. Für Beschädigungen der Einrichtung oder des Inventars, die beim Auf- oder Abbau oder während der Veranstaltung verursacht wurden, haftet der Gast ohne Verschuldungsnachweis. Der Gast hat für Verluste oder Beschädigungen, die durch ihn selbst, seine Mitarbeiter, sonstige Hilfskräfte sowie durch Veranstaltungsteilnehmer verursacht worden sind, einzustehen. Es obliegt dem Veranstalter, entsprechende Versicherungen abzuschliessen.

12. Fundsachen

Fundsachen werden nur auf Anfrage, Risiko und Kosten des Gastes nachgesendet. Andernfalls werden die Sachen nach Ablauf einer sechsmonatigen Aufbewahrungsfrist entsorgt oder einer Brockenstube übergeben.

13. Öffnungs- und Betriebszeiten

Unsere Öffnungs- und Betriebszeiten sind verbindlich. Ausnahmen bedürfen der vorherigen Einwilligung des Landgasthof Sommerhaus Burgdorf.

14. Speisen / Getränke von aussen / Zapfengeld

Der Veranstalter von Banketten und Seminaren darf Speisen und Getränke nur nach vorheriger, schriftlicher Zustimmung durch den Landgasthof Sommerhaus Burgdorf mitbringen. Es wird dann eine Servicegebühr / Zapfengeld berechnet.

15. Zusätzliche Dienstleistungen

- Service für selbst mitgebrachte Hochzeitstorte oder andere CHF 6.50/p.P.
- Zuschlag für exklusive Saalreservierung CHF 180.00
(bei Menüpreisen unter CHF 45.00 und Gruppen unter 20 Personen)
- Zapfengeld für mitgebrachte Weine (bis 100cl) CHF 35.00/p.FL.
- Supplement Beilagen Hauptgang CHF 5.00/p.P.
- Supplement Hauptgang CHF 10-16.00/p.P.
- Verlängerung ab 0.30 Uhr bis max. 3.30Uhr CHF 200.00/p.Std.
- Überzeit ab 0.30Uhr pro Servicemitarbeiter CHF 60.00/p.Std.
- Überzeit ab 0.30 Uhr Vorgesetzter CHF 90.00/p.Std.

16. Abdankungen

Sollte sich die Personenzahl drastisch vor Ort reduzieren, erstatten wir Ihnen 30% der vereinbarten Leistung. 70% der gebuchten Leistungen müssen verrechnet werden.

Gerichtsstand

Gerichtsstand ist Burgdorf. Es gilt ausschliesslich Schweizer Recht.