

Bankett- und Gruppenkarte Panoramarestaurant Fritzenfluh

Preise verbindlich ab 15 Personen

*Im Fründeschreis chli gmüetlech si,
e Rung a nüt meh dänke.
Äs Lied, äs Jützi obedrii,
änang di Stunde schänke.*

*Das brucht e jedi gsungi Seel, ä jede Mönsch uf Ärde,
äs fröhlechs Gmüet, äs schöchli Gfell, das bruchts zum glücklech wärde.*

Hannes Fuhrer - Gottwilche

Geschätzter Gast

Wertvolle Stunden in guter Gesellschaft, köstliche Genussmomente, unkomplizierte und verlässliche Organisation, ausgelassene Zufriedenheit und Begeisterung in den Augen von Ihnen und Ihren Gästen. Genau das ist unsere Aufgabe und Motivation.

Entspricht dies ebenfalls Ihren Vorstellungen von einem perfekten Anlass? Dann würden wir uns freuen, Sie und Ihre Gesellschaft auf der Fritzenfluh begrüßen zu dürfen.

Unser Bankett- und Gruppenangebot ist verfügbar und preisverbindlich ab 15 Personen. Stellen Sie Ihr Wunschmenü als Einheitsmenü frei zusammen oder entscheiden Sie sich für einen kompletten Menüvorschlag von uns.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 7.7% Mehrwertsteuer. Alle Preise sind pro Person berechnet und gelten ab 15 Personen.

Bei den Hauptgängen unterscheiden wir zwischen Bankett-Hauptgängen und Gruppen-Hauptgängen. Die Gruppen-Hauptgänge enthalten die etwas einfacher gehaltenen Gerichte im Vergleich zu den Bankett-Hauptgängen.

Zögern Sie nicht bei Unklarheiten nachzufragen. Wir sind gerne für Sie da!

Für die Menübesprechung ist zwingend ein Termin nötig. Wir freuen uns auf Sie.

Christine Ryser-Flückiger und Ursula Flückiger
Gastgeberinnen

Inhaltsverzeichnis

Unsere Räumlichkeiten	3
Unsere Küche	3
Unser Fleisch & Fisch	3
Ihre Bestellung	3
Unsere Annullationsbedingungen	3
Apéro Varianten	4
Salate	5
Kalte Vorspeisen	5
Aus dem Suppentopf	6
Gruppen-Hauptgänge	7
Bankett-Hauptgänge	8-9
Fleischlose Hauptgänge	9
Hauptgänge vom Buffet	10
Fondues	10
Beilagen	11
Desserts	12
Dessert Buffets	12
Zvieri	12
Kombinierte Gruppen-Menüs	13
Kombinierte Bankett-Menüs	14
Wichtige Details	15

Unsere Räumlichkeiten

- Säali Jurablick im Erdgeschoss (<20 Personen im öffentlichen Gästebereich)
- Säali Waldblick im Erdgeschoss (15-30 Personen öffentlicher Gästebereich)
- Grosser Saal im Dachstock (>20 Personen bis 100 Personen)
- Terrasse (bis maximal 20 Personen je nach Saison lediglich Apéro möglich)

Teilen Sie uns die Personenanzahl Ihrer Gesellschaft mit und wir schlagen Ihnen die bestmöglichen Varianten vor.

Unsere Küche

Der Puls der Fritzenfluh. Das Herzstück. Die fleissigen Schaffer sind täglich mit Leidenschaft am Werk und wollen vor allem eines - kulinarisch begeistern.

Was von Herzen kommt, kommt gut!

Wir legen grossen Wert darauf, wann immer möglich regionale und saisonale Produkte zu verwenden.

Unser Fleisch & Fisch

Kalb, Rind, Schwein, Poulet aus der Schweiz

Lamm aus Neuseeland/Schweiz

Fisch auf Anfrage

Wir beziehen unser Fleisch aus unserer Familienmetzgerei Flückiger in Huttwil und verwenden vorwiegend Schweizerfleisch. Das qualitativ sehr gute, teils ausländische Lammfleisch fügt sich gut in unseren Grundsatz ein.

Unsere Weine

Eine kleine aber feine Auswahl von Weinen liegt in unserem Keller. Jede Flasche hat ihre Geschichte. Uns ist wichtig, immer etwas mehr zu erfahren als nur den Namen und den Jahrgang einer Flasche. Zögern Sie also nicht, uns nach einer Empfehlung zu fragen oder lassen Sie sich von den Charakter-Beschreibungen in der Weinkarte inspirieren.

Ihre Bestellung

Damit wir Ihren Anlass optimal vorbereiten können, bitten wir Sie uns die Menüauswahl und die Personenanzahl mindestens 14 Tage im Voraus bekannt zu geben. Auf dem Infoblatt «Wissenswertes zu Ihrem Anlass auf der Fritzenfluh» finden Sie Eckpunkte zu unserer und Ihrer Vorbereitung welche wir abfragen werden.

Unsere Annullationsbedingungen

Bei Annullationen sieben Tage vor Bankettbeginn, werden 50% vom Menüpreis pro abgemeldete Person verrechnet.

Bei Annullationen zwei Tage vor Bankettbeginn werden 100% vom Menüpreis pro abgemeldete Person verrechnet.

An unseren Ruhetagen werden keine Annullationen bestätigt. Für Bankette, welche an einem Mittwoch oder Donnerstag stattfinden, muss uns die Meldung bis Sonntagmittag, erreichen, um die Zweitagesfreist einzuhalten.

Apéro

Chips und Nüssli CHF 1.50

Hausapéritif (Saison-Hauskreation mit Prosecco)

Chips und Nüssli mit Alkohol CHF 9.50

ohne Alkohol CHF 8.50

Wenn wir das Hausapéritif mit und ohne Alkohol anbieten dürfen, verrechnen wir nach entsprechender Konsumation.

Antipastikreation

Oliven Emmentaler Landrauchschinken
Hartkäsemöckli Schraubensbrot CHF 9.50

Eine erlesene Auswahl von regionalen Fleisch- und Käsespezialitäten serviert auf einer rustikalen Holzplatte

zum Apéro 80g CHF 13.50

für tüchtige Esser zum Apéro 120g CHF 19.50

Sandwich am Meter

Salami CHF 6.00

Schinken CHF 6.00

Käse CHF 6.00

Aufschnitt CHF 6.00

Lachs CHF 7.00

Bündnerfleisch CHF 7.00

Stehbuffet Fritzenfluh als Hauptmahlzeit

zusammengestellt aus CHF 42.00

Blätterteiggebäcke	Schinkengipfeli
Apéro-Brötli	Frühlingsrollen
Käseküchlein	Crevetten-Spiesse
Fruchtspiesse	Trockenwurst-Käseplatte
Emmentaler Pasteten	Gemüsedip mit Saucen

Salate

Bunter Blattsalat	CHF 8.50
Gemischter Salat	CHF 10.50
Emmentaler Bauernsalat saisonal zusammengestellt und in Schüsseln serviert zum selber schöpfen	CHF 6.00
Nüsslisalat mit Speck und Ei	CHF 12.50
Blattsalatbouquet wahlweise mit:	
Nüsse und Feigen (Winter)	CHF 13.50
Eierschwämmli (Herbst)	CHF 13.50
Spargeln (Frühling)	CHF 13.50
geräuchertem Lachs	CHF 14.50
Salatbuffet (ab 20 Personen möglich) mit Karotten-, Mais-, Sellerie-, Randen, Tomaten- oder Gurken- und Blattsalat mit zwei verschiedenen Hausdressings	CHF 11.50

Kalte Vorspeisen

Melonenfächer mit Emmentaler Landrauchschinken (Sommer)	CHF 14.50
Duett vom Rindstatar und Lachsmousse mit buntem Salatbouquet und Buttertoast	CHF 21.50
nur mit Rindstatar	CHF 16.50
nur mit Lachsmousse	CHF 16.50

Aus dem Suppentopf

Bouillon mit Flädli	CHF	7.00
Tomatencremesuppe	CHF	8.50
Karotten-Ingwercremesuppe	CHF	8.50
Spargelcremesuppe (Frühling)	CHF	8.50
Curry-Mangocremesuppe	CHF	9.50
optional mit Crevette	CHF	12.00
Steinpilzcremesuppe (Herbst)	CHF	10.50

Gruppen-Hauptgänge

Hauptgänge ab CHF 16.50

Für weisse Stofftischtücher berechnen wir bei den Gruppen-Hauptgängen einen Aufpreis von CHF 1.50 pro Person. Für Stofftischtücher und Stoffservietten sind es CHF 2.50 pro Person.

Rahmschnitzel

Butternüdeli	CHF	25.50	
Mischgemüse	mit Nachservice	CHF	+2.00

Schweinhalsbraten mit Jus

Kartoffelgratin	CHF	24.00	
Mischgemüse	mit Nachservice	CHF	+2.00

Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce

Gerührte Rösti	CHF	21.50	
----------------	-----	-------	--

Schweinsgeschnetzeltes "Fluhwald" mit Mais und Paprika (leichte Schärfe)

Haugemachte Spätzli	CHF	22.50	
---------------------	-----	-------	--

Poulet "Stroganoff"

Pilaw Reis	CHF	22.50	
------------	-----	-------	--

Emmentaler Hamme

mit Kartoffel-und grünem Salat	inkl. Nachservice	CHF	20.50
--------------------------------	-------------------	-----	-------

Schweinspiccata "Milanese"

Spaghetti mit Tomatensauce	CHF	23.00	
----------------------------	-----	-------	--

Hackbraten mit Rotweinjus

Kartoffelstock	CHF	22.50	
Mischgemüse	mit Nachservice	CHF	+2.00

Suure Mocke

Kartoffelstock	CHF	26.50	
Mischgemüse	mit Nachservice	CHF	+2.00

Schweinssteak mit Kräuterbutter

Bratkartoffeln			
Mischgemüse	CHF	26.00	

Pastetli

mit hausgemachter Fleischchugeli-

Schinkensauce	CHF	16.50	1 Pastetli
---------------	-----	-------	------------

Ärbsli & Rüebli	CHF	18.50	2 Pastetli
-----------------	-----	-------	------------

Hausgemachter Käsekuchen mit Salat	CHF	19.50	
------------------------------------	-----	-------	--

Bankett-Hauptgänge

Hauptgänge ab CHF 30.50. In allen Bankett-Hauptgängen ist ein Nachservice inbegriffen.

Für weisse Tischwäsche berechnen wir bei den Bankett-Hauptgängen keinen Aufpreis.

Für weisse Stoffservietten berechnen wir CHF 1.50 pro Person

Chateaubriand vom Emmentaler Rindsfilet mit Sauce Béarnaise, hausgemachtem Kartoffelgratin und buntem Marktgemüse	CHF 64.00
Roastbeef vom Emmentaler Rind mit Sauce Béarnaise, Rösticroquetten und buntem Marktgemüse	CHF 48.00
Les trois filets zarte Medaillons vom Rind, Kalb und Schwein mit Sauce Béarnaise, Rösticroquetten und buntem Marktgemüse	
Das Schweinsfilet im zweiten Gang wird begleitet von Nüdeli und Blattspinat	CHF 65.00
Rosa gebratene Emmentaler Rindshuft und eine Tranche von der Kalbsnuss mit Kräuterjus, Bratkartoffeln und buntem Marktgemüse	CHF 51.00
Kalbskarreebraten knusprig gebraten mit Morchelrahmsauce, Butternüdeli und buntem Marktgemüse	CHF 62.00
Saftige Kalbsschnitzel an Orangensauce, begleitet von hausgemachten Quarkspätzli und buntem Marktgemüse	CHF 54.00

Zartes Schweinsfilet am Stück gebraten an einer Calvadossauce, mit Butternüdeli und buntem Marktgemüse	CHF 36.50
Schwedenbraten vom Nierstück gespickt mit gedörrten Backpflaumen an einem chüstigen Rotweinjus, dazu Butternüdeli und buntes Marktgemüse	CHF 34.50
Geräucherter Kasselerbraten vom Hals im Duett mit saftigem Kalbsschulterbraten an einer rassigen Senfsauce, serviert mit Kartoffelgratin und buntem Marktgemüse	CHF 41.00
Saftiger Schweinskarreebraten mit Kräuterjus, Kartoffelgratin und buntem Marktgemüse	CHF 30.50

Fleischlose Hauptgänge

Wenn Ihre Gesellschaft nur wenige Personen zählt, welche sich fleischlos ernähren, machen wir Ihnen gerne vor Ort einen saisonalen Vorschlag.

Blätterteigpastetli mit frischen Pilzen (Herbst) oder Spargelragout (Frühling) oder Gemüse (ganzjährig) Beilage nach Wahl	CHF 25.00
Gemüseschnitzel mit Tomatensauce Beilage nach Wahl	CHF 25.00
Saisonale Pasta-Pfanne	CHF 22.50
Gemüseteller mit hausgemachten Quarkspätzli	CHF 28.00

Hauptgänge vom Buffet

Spaghetti Buffet mit Saucen nach Ihrer Wahl	CHF 15.00
▪ Bolognese Sauce	+3.00
▪ Pesto Sauce	+2.00
▪ Tomaten Sauce	+2.00
▪ Carbonara Sauce	+3.00
▪ Curry Sauce mit Poulet	+3.50

Berner Platte

mit Siedfleisch, Rippli, Zungenwurst,
geräucherte Bauernbratwurst, Speck,
Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln

Tellerservice	CHF 31.50
Buffet (ab 20 Personen)	CHF 34.00

Grill Party Fritzenfluh

köstlich grillierte Fleisch- und Wurststücke
vom Rind-, Schwein und Poulet
mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl
dazu verschiedene Dip-Saucen
am Buffet angerichtet

CHF 52.00

auf Wunsch zusätzlich mit Lammfleisch

CHF +3.00

Nachservice wird nach Verbrauch verrechnet
Weitere Beilagen nach Anfrage

Fondues

Käsefondue mit Kartoffeln und Ruchbrot

dazu Essiggurken, Silberzwiebeln und Williams Birnen

CHF 28.50

Nachservice wird nach Verbrauch verrechnet

Fleischfondue "Winzerart"

mit Rind-, Schwein-, Lamm-, Poulet-,
und Pferdefleisch

mit einer Beilage nach Wahl
dazu verschiedene Dip-Saucen
am Buffet angerichtet

CHF 48.00

Nachservice wird nach Verbrauch verrechnet
Weitere Beilagen nach Anfrage

Beilagen

Die Beilagen unserer Hauptgänge können beliebig ausgetauscht werden.
Erkundigen Sie sich bezüglich Preisanpassungen.

- Salzkartoffeln
- Reis
- Spätzli
- Rösti
- Pommes Frites
- Rösticroquetten
- Kartoffelgratin
- Butternüdeli
- Bratkartoffeln

Für grosse Gruppen empfehlen wir aus Qualitätsgründen nicht frittierte Beilagen den frittierten Beilagen vorzuziehen.

Desserts

Gebrannte Creme	CHF	7.00
Braunes und weisses Schoggimousse	CHF	8.50
Meringues mit Glace	CHF	8.50
Fruchtsalat mit Niidle	CHF	8.50
“Caramel-Gring“	CHF	8.50
Parfait nach saisonalem Angebot	CHF	10.50
Dessertteller Vielfältige Minikreationen auf dem Teller serviert	CHF	16.50
Mini Dänemark Eine Kugel Vanilleglace mit Schokoladensauce und Niidle	CHF	5.50

Dessert Buffets

Grosses Dessertbuffet (ab 20 Personen) mit einer Auswahl von Panna Cotta, Mousse, Parfait, Glacen, Sorbets, Fruchtsalat, Cremen, Brownies, Tiramisù, Meringues, Niidle und Käsespezialitäten	CHF	25.50
Emmentaler Dessertbuffet mit einer Auswahl von Meringues, Glacen, Gebrannte Creme, Fruchtsalat, Schoggimousse, Cake und Niidle	CHF	15.50

Zvieri

Blechkuchen mit Aprikosen oder Zwetschgen und Rahm	CHF	9.00
Fritzenfluh-Zvieriplättli mit regionalen Trockenfleisch- und Käsespezialitäten	CHF	21.50

Kombinierte Gruppen-Menüs

Menü 1

Bauernsalat in der Schüssel

Schweinshalsbraten mit Jus
Kartoffelgratin
Mischgemüse

Braunes und weisses
Schoggimousse

CHF 38.50
+ CHF 2.00 mit Nachservice

Menü 2

Bouillon mit Flädli

Hackbraten mit Rotweinjus
Kartoffelstock
Mischgemüse

Gebrannte Creme

CHF 36.50
+ CHF 2.00 mit Nachservice

Menü 3

Salatbuffet

Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce
gerührter Rösti

Meringues mit Glace

CHF 41.50

Menü 4

Bouillon mit Flädli

Emmentaler Hamme
mit Kartoffel-und grünem Salat

Gebrannte Creme

CHF 34.50

Menü 5

Bauernsalat in der Schüssel

Spaghetti Buffet mit drei Saucen nach
Wahl

“Caramel-Gring“

Preis nach Saucenauswahl

Menü 6

Nüsslisalat mit Speck und Ei

Bouillon mit Flädli

Suure Mocke
Kartoffelstock
Mischgemüse

Fruchtsalat mit Niidle

CHF 54.50
+ CHF 2.00 mit Nachservice

Kombinierte Bankett-Menüs

Menü 1

Blattsalatbouquet
mit Eierschwämmli (Herbst)

Roastbeef
vom Emmentaler Rind
Sauce Béarnaise
Rösticroquetten
buntes Marktgemüse

Saisonparfait

CHF 72.00

Menü 2

Nüsslisalat
mit Speck und Ei

Zartes Schweinsfilet,
am Stück gebraten
Calvadossauce
Butternüdeli
buntes Marktgemüse

Emmentaler Dessertbuffet

CHF 64.50

Menü 3

Curry-Mangocremesuppe
mit Crevette

Schwedenbraten vom Nierstück
gespickt mit gedörrten Backpflaumen
Rotweinjus
Butternüdeli
buntes Marktgemüse

Gebrannte Creme nach Grossvater Art

CHF 53.50

Menü 4

Salatbuffet

Bouillon mit Flädli

Rosa gebratene
Emmentaler Rindshuft
und eine Tranche von der Kalbsnuss
Kräuterjus
Bratkartoffeln
buntes Marktgemüse

Saisonparfait

CHF 80.00

Wichtige Details

Nützliche Adressen für Blumenschmuck & Unterhaltung

Wir vertrauen auf Meisters Hand. Gerne empfehlen wir Ihnen die folgenden Spezialisten, wo Sie Ihren Blumenschmuck direkt bestellen können. Gerne übernehmen wir die Bestellung für Sie, erzählen Sie uns von Ihren Vorstellungen, und nennen Sie uns Ihr Budget.

Blumeninsel Huttwil
Fiechtenstrasse 5
4950 Huttwil
062 962 12 47

Blütenhandwerk
Anita Wicki
Stadthausstrasse 8
4950 Huttwil
062 962 37 22

Blütencharme
Susanne Zaugg
Bahnhofplatz 2
4952 Eriswil
062 966 17 66

Dekorationen aller Art
Edith Hirschi
Rothberg 22
3465 Dürrenroth
062 964 02 51

bearbeat
Dominik Liechti
Schulgässli 20
3612 Steffisburg
079 361 01 71

Eigener Wein oder eine Hochzeitstorte

Pro Flasche Wein, die mitgebracht wird, berechnen wir Ihnen ein Zapfengeld von CHF 30.00.

Für mitgebrachte Hochzeitstorten berechnen wir Ihnen eine Besteckpauschale von CHF 3.00 pro Person.

Wenn der Morgen kommt

Damit Ihr Fest kein abruptes Ende nehmen muss, stehen wir Ihnen auch nach Mitternacht, jedoch maximal bis 01:30 Uhr zur Verfügung.

Ab 00:30 verrechnen wir pauschal CHF 200.00.

Wir danken für Ihr Verständnis und die Information ihrerseits an Ihre Gesellschaft.

Zahlungsbedingungen

Damit Sie sich an Ihrem Anlass nicht mit Zahlungsfragen auseinandersetzen müssen, stellen wir Ihnen gerne eine Gesamtrechnung zu. Diese ist zahlbar innert 14 Tagen.