



BUSCHENSCHENKE BERNECK

Eichholz 9442 Berneck

Telefon +41 (0) 79 300 33 62

www.buschenschenke-berneck.ch cem.utas@hotmail.com

Küche

Alle unsere Menüs werden in unserer Buschenschenke Küche im Klumpentorkel für die Gäste gekocht. Unsere Köche kochen aus Leidenschaft, frischen, Naturreinen Produkten und benutzen lokal produzierte Rohstoffe und Kräuter aus dem Küchengarten.

Fleischqualität & Grillkompetenz

In der Buschenschenke Berneck steht das Fleisch im Mittelpunkt. Wir verarbeiten ausschliesslich hochwertige Stücke, grillieren über echter Holzkohle und legen grössten Wert auf Herkunft, Reifung und Zubereitung.

Zusatzstoffe

Unsere Menüs sind ohne Geschmacksverstärker. Vegetarische, Laktosen freie, Gluten freie und Vegane Gäste berücksichtigen wir gerne.

Fleisch, Geflügel

Frischfleisch ist aus artgerechter Haltung und ausschliesslich aus Schweizer Herkunft.



Aperitifauswahl

Entdecken Sie unsere Aperitive und Vorspeisen und legen Sie damit den Grundstein für ein Menü, dass in Erinnerung bleibt.

Flying -Apéritif à la discrétion CHF 14.50.–

- *Bauernspeck, Salami, Rohschinken geschnitten*
- *Schinkengipfeli*
- *Tomaten-Mozzarella-Spiesschen*
- *Gemüsesticks mit zweierlei Saucen*
- *Chips und Nüssli*
- *Rohschinken geschnitten*
- *Parmesan und Oliven*

Italien CHF 8.50.-

- *Bauernspeck, Salami, Rohschinken geschnitten*
- *Parmesan und Oliven*
- *Chips und Nüssli*



„Buschenschenke Buffet Spezial“

Salatbuffet mit 6 Sorten, 2 Dressings

☆☆☆☆

Grilladen aus dem Holzkohlegrill

- *Würzige Poulet Brust Spiess,*
- *Schweizer Schweinehalssteack*
- *Bratwürste und Cervelat*

Kräuterbutter, Teufel sauce, Cocktail sauce, BBQ Sauce,

Mediterranes Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln, Pommes Frites, Maiskolben, Champignons, Sellerie, Knoblauch, Grilltomaten usw.

69.50- p. P.

(200 gr. Fleisch inkl. Salatbuffet)



„Buschenschenke Buffet Hit“

Grosses Salatbuffet mit 7 Sorten, 2 Dressings

☆☆☆☆

Grilladen aus dem Holzkohlegrill

- *Roastbeef vom argentinisches Angus Rind,*
 - *Würzige Schweizer Poulet Brust,*
 - *Black Tiger Crevetten (Vietnam)*
 - *Schweizer Schweinehalssteack,*
 - *Spareribs,*
 - *Wurst mix*

Kräuterbutter, Teufel sauce, Cocktail sauce, BBQ Sauce Mediterranes Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln, Pommes Frites, Maiskolben, Champignons, Grilltomaten usw.

74.50 p. P.

(200 gr. Fleisch inkl. Salat buffet)



Barbecue-Bufferet à la discrétion

Saisonaler Salat- und Antipasti-Bufferet dazu verschiedene Gemüsesalate, dreierlei Dressings

☆☆☆☆

Grilladen aus dem Holzkohlegrill

- *Roastbeef vom argentinisches Angus Rind ,*
 - *Würzige Schweizer Poulet,*
 - *Lachs Steak, vom Grill*
- *Black Tiger Crevetten, (Vietnam)*
 - *Walisisches Lamm Rack,*
- *Churrascopiess (Argentinisches Angus Rindshuft),*
 - *Schweizer Schweinehalssteack,*
 - *Spareribs,*
 - *Wurst mix*

Kräuterbutter, Knoblauch Sauce, Schnittlauch-Quark, Barbecue Sauce, Cocktailsauce, Teufel Sauce, Beilagen Rosmarinkartoffeln, Pommes Frites,

Grilltomaten, Maiskolben, Champignons, Mediterranes Grillgemüse, Chili, usw.

89.50– p. P. à la discrétion (inkl. Vorspeisenbufferet)



NEU – PREMIUM EINZELANGEBOTE

Roastbeef vom Holzkohlegrill

Argentinisches Angus Rind

*Ein klassisches Edelstück mit feiner Marmorierung.
Langsam über Holzkohle gegrillt, entwickelt das Roastbeef intensive Röstaromen,
bleibt innen saftig und zartrosa.*

- *kräftiger Eigengeschmack*
 - *saftige Struktur*
- *ideal für grössere Gruppen*
- *perfekt zum Live-Tranchieren*

👉 *Ein bewährter Klassiker für Firmen- & Bankettanlässe.*

☆☆☆☆☆

- *Saisonaler Salat- und Antipasti-Buffer dazu verschiedene Gemüsesalate, dreierlei Dressings*

- *Sauce*
 - *Hausgemachter Rindsjus*
(kräftig, reduziert, aus eigener Herstellung)

Beilagen Rosmarinkartoffeln, Pommes Frites,

Mediterranes Grillgemüse, Grilltomaten, Maiskolben, Champignons, Chili, usw.

72.50– p. P. 200 gr. (inkl. Vorspeisenbuffet)

79.50– p. P. à la discrétion (inkl. Vorspeisenbuffet)



Rindsfilet – Prime Selection

Argentinisches Angus Rind

*Ein aussergewöhnlich edles Stück von feinsten Qualität.
Das Rindsfilet steht für absolute Zartheit, Eleganz und puren Fleischgenuss.
Sorgfältig ausgewählt, als Ganzes langsam über Holzkohle gegrillt,
mit perfekter Ruhezeit und frisch vor Ort tranchiert.*

*Herkunft & Qualität
Argentinien · Angus Rind
Natürliche Weidehaltung · ohne Hormone · ohne Antibiotika*

Saisonaler Salat- und Antipasti-Buffer dazu verschiedene Gemüsesalate, dreierlei Dressings

Sauce

*Hausgemachter Rindsjus
(kräftig, reduziert, aus eigener Herstellung)*

Beilagen Rosmarinkartoffeln, Pommes Frites,

Mediterranes Grillgemüse Grilltomaten, Maiskolben, Champignons, Chili, usw.

79.50– p. P. 200 gr. (inkl. Vorspeisenbuffet)

89.50– p. P. à la discrétion (inkl. Vorspeisenbuffet)



Dessert

- Tiramisu mit Knusperchip, garniert mit Früchten 10.50.–
- Apfelküchlein mit Vanilleglace, garniert mit Rahm. 10.50.–
- Fruchtsalat mit Vanilleglace, garniert mit Rahm 10.50.–
- Frische Buschi Dessertplatte 16.50.–
Exotische Früchte mit verschiedene Sorbet und Eis, Schokoladekuchen, Tiramisu, serviert auf Holzplatte.

- Kindermenü

- Paniertes Schnitzel mit Pommes 16.50.–
- Chicken Nuggets mit Pommes 14.50.–

Eine Torte mitbringen

Gerne können Sie eine Torte mitbringen. Wir präsentieren sie Ihnen, schneiden sie am Tisch und servieren sie Ihnen gerne. Für den Service, das Geschirr und den dafür anfallenden Reinigungsaufwand verrechnen wir Ihnen CHF 3.50 pro Person.



Verlängerung

Für die Zeit nach den offiziellen Öffnungszeiten berechnen wir Ihnen einen Unkostenbeitrag von CHF 100.00 pro Stunde. Diese Verlängerungen müssen vor dem Anlass angemeldet werden.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Teilnehmerzahl

Der Auftraggeber verpflichtet sich, die Teilnehmerzahl möglichst frühzeitig zu melden. Abweichungen von mehr als 20 % müssen mind. 3 Woche vor dem Veranstaltungstermin schriftlich gemeldet werden. Die definitive Teilnehmerzahl muss spätestens 6 Arbeitstage vor dem Anlass schriftlich mitgeteilt werden. Diese Personenanzahl dient als Basis für die Abrechnung.

2. Zahlungsmodalitäten

Die Rechnungen sind 15 Tage ab Rechnungsdatum zu bezahlen. Bei Zahlungsverzug kann ein Verzugszins von 5 % geltend gemacht werden.

3. Annullation der Reservation

3.1 Bei Annullation eines definitiv gebuchten Anlasses kann ein Schadenersatz in folgendem Umfang geltend gemacht werden:

Zeitpunkt/Anz. Tage vor dem Anlass:

Schadenersatz:

bis 12 Tage CHF 00 pro Person

12 bis 8 Tage CHF 20 pro Person

8 bis 6 Tage CHF 30 pro Person

6 bis 0 Tage CHF 50 pro Person



3.2 Hat die Gastronomie Buschenschenke den begründeten Anlass zur Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses gefährdet, ist sie berechtigt, die Reservationsvereinbarung jederzeit entschädigungslos aufzulösen.

3.3 Kann der Anlass aufgrund höherer Gewalt oder behördlicher Anordnung nicht durchgeführt werden, oder ist der Auftraggeber in Zahlungsverzug, so ist die Gastronomie Buschenschenke berechtigt, entschädigungslos vom Vertrag zurückzutreten.

4. Haftung für Personen und Sachschäden

4.1 Die Gastronomie Buschenschenke haftet gegenüber dem Auftraggeber für Personen- und Sachschäden bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit. Der Verschuldensnachweis obliegt dem Auftraggeber. Jede weitere Haftung wird wegbedungen. Eine Haftung für Diebstahl und Beschädigungen von Kleidungsstücken sowie mitgebrachter Gegenstände der Gäste wird abgelehnt. Beschädigungen an Kleidungsstücken können nicht ausgeschlossen werden. Es ist Sache des Auftraggebers, seine Gäste darüber zu informieren.

4.2 Der Auftraggeber haftet für sämtliche Beschädigungen am Mietobjekt, die durch ihn, seine Veranstaltungsteilnehmer, Künstler, Techniker usw. verursacht werden.

5. Weitere Bestimmungen

5.1 Änderungen der Geschäftsbedingungen bedürfen der Schriftform.

Buschenschenke Berneck

Eichholz 9442