

Feste feiern im Burehuus

Sie erwartet hochstehende Schweizer Küche in einem typischen Burehuus-Ambiente. Unsere Speisekreationen sind mit Herzblut zubereitet, kreativ, keinesfalls langweilig und doch ehrlich und bodenständig. Die meisten Kreationen, die auf den Teller kommen, werden durch das Burehuus-Team selber hergestellt. Hier erleben Sie die Schweizer Küche ganz neu. Das ist «ächt Burehuus» - lassen Sie sich verzaubern.



Ihr Fest bei uns im Burehuus

Liebe Gäste

Es freut uns sehr, dass Sie sich für das Burehuus entschieden haben.

Bei grösseren Gruppen ab 10 Personen, bitten wir Sie ein einheitliches Menu zu wählen. Sie dürfen gerne das Menu aus folgenden Vorschlägen selbst zusammenstellen oder ein bereits vorgeschlagenes Menu wählen.

Sie haben auch die Möglichkeit ein Menu aus unserer saisonalen Speisekarte zusammen zu stellen.

Wünschen Sie einen Nachservice, gerne dürfen Sie diesen vor Ort aus unseren Beilagen bestellen. Für den Nachservice verrechnen wir Ihnen CHF 5.50 pro Person. Kartoffelgratin, können wir Ihnen jedoch ohne eine Vorbestellung nicht anbieten.

Falls jemand vegetarisch isst, geben Sie uns das Wunschgericht dieser Person bekannt. Für die kleinen Gäste werden wir gerne etwas aus der Kinderkarte zubereiten. Die Kinderkarte ist nur für Kinder bis 16 Jahre gedacht.

Das Apéro dürfen Sie gerne selbst zusammenstellen oder einer unserer Vorschläge nehmen. Falls Sie das Menu selbst zusammenstellen, bitten wir Sie, pro Häppchen die genaue Anzahl bekannt zu geben, mindestens pro Person eines.

Falls jemand in der Gruppe eine Allergie/Unverträglichkeit hat, nehmen wir gerne Rücksicht. Bitte teilen Sie uns dies sobald wie möglich mit.

Wir freuen uns, Sie bei uns im Burehuus begrüssen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Ihr Burehuus-Team

Unsere Weinkarte und saisonale Speisekarte finden Sie hier:



Apéro

Canapé- & Crostinivarianten:

Lachstatar	CHF 5.00
Rindstatar	CHF 5.00
Kräuterfrischkäse	CHF 3.50
Tomaten-Basilikum	CHF 3.50
Oliven Tapenade	CHF 3.50
Auberginenkaviar	CHF 3.50
Geräucherte Forelle	CHF 4.50

Warme Speisen:

Mini Käseküchli	CHF 2.50
Mini Frühlingsrollen	CHF 2.50
Samosa	CHF 2.50
Fleischbällchen mit Tomatensauce	CHF 2.50
Schinkengipfeli	CHF 2.50
Pouletspiessli	CHF 3.50

Diverse Speisen:

Blätterteiggebäck	CHF 2.00
Melone mit Rohschinken	CHF 3.50
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	CHF 4.00
Lachs Roulade mit Frischkäse	CHF 4.50
Wrap mit Poulet oder geräucherter Lachs	CHF 4.00
Wrap mit Gemüse	CHF 3.00
Gurke mit Forellen- oder Lachsmousse	CHF 4.50

Apéro-Platte

Regionalen Fleisch und Käsespezialitäten garniert mit Essiggemüse dazu Malz-Baguette und Butter	CHF 13.00 pro Person
----------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------

Vorspeisen

Grüner Salat	CHF 10.50
Hausdressing Croûtons	
Gemischter Salat	CHF 13.00
Hausdressing Croûtons	
Schangnauer Büffelmozzarella mit Tomaten	CHF 18.00
Balsamico-Dressing Basilikumpesto Zwiebeln Rucola	
Gebackener Ziegenkäse	CHF 17.50
Salatbouquet Portweinreduktion	
Spargelsalat	
Bärlauch Vinaigrette	CHF 17.50
mit Rohschinken	CHF 20.50
Peperoni-Terrine	CHF 17.50
Salatbouquet	
Tatar vom Rauchlachs	CHF 19.50
Senf- Dillsauce Salatbouquet	
BEObef* Rindstatar	
Spargelbeet Toast Butter	CHF 24.00
70g	

Suppen

Tomatencrèmesuppe	CHF 9.50
Basilikum	
Pommery-Senfsuppe	CHF 10.50
Speck	
Weisse Spargelcrèmesuppe	CHF 12.00
Spargeleinlage Zitronen-Schaum	
Bärlauchcrèmesuppe (auch vegan erhältlich)	CHF 12.00
Spargeleinlage Zitronen-Schaum	
Gazpacho Andaluz	CHF 14.50
Olivenöl Croûtons	

Hauptgänge Fleisch

Schweizer Pouletbrust		CHF 32.00
Honigjus Zitronenduftreis Gemüse		
Mistchratzerli aus den Ofen		CHF 35.00
Bratkartoffeln Gemüse		
Pouletbrust in Blätterteig		CHF 39.00
Basilikumpesto Polenta Gemüse		
Schweinssteak		CHF 34.50
Pfeffersauce Bratkartoffeln Gemüse		
Kalbsgeschnetzeltes		CHF 42.00
Champignons-Rahmsauce Rösti		
Burehuus Cordon bleu «z'Original»	160g Schwein	CHF 36.00
Greyerzer Burehamme Rosmarinkartoffeln Gemüse	160g Kalb	CHF 48.00
BEObef* Rindstatar	140g	CHF 32.00
Spargelbeet Toast Butter		
Hackbraten vom Rind		CHF 30.50
Champignon Rahmsauce Kartoffelstock Gemüse		
Rindsentrecôte-Streifen Stroganoff		CHF 39.00
Nudeln		
Huftsteak vom Rind		CHF 48.00
Schalottenjus Kartoffelgratin Gemüse		
Rindsentrecôte am Stück gebraten		CHF 48.00
Sauce bérnaise Kartoffelgratin Gemüse		

Hauptgänge Fisch

Zanderknusperli im Bierteig Tartarsauce Reis Gemüse	CHF 32.00
Schottisches Lachsfilet gebraten Sauce Hollandaise junge Kartoffeln Spargeln	CHF 36.00

Vegetarische Hauptgänge

Gemüsestrudel Peperonisauce	CHF 22.50
Gemüseteller (auch vegan erhältlich) Rösti	CHF 24.00
Gefüllte Zucchetti Brie Reis	CHF 23.00
Quorngeschnetzeltes Rösti	CHF 23.00
Saisonaler Gemüseburger Sauerrahmsauce Kartoffelstampf Gemüse	CHF 25.00
Spargel-Risotto marinierte Tomaten	CHF 25.00

Dessert

Portion Erdbeeren	CHF 8.00
Rahm	
Crème Brûlée	CHF 10.00
garniert	
Hausgemachte Panna cotta	CHF 10.50
marinierten Zwetschgen	
Romanoff Bowl	CHF 11.00
Vanilleglace Erdbeeren Rahm	
Grand Marnier Parfait	CHF 12.50
marinierten Orangenfilets	
Lauwarmer Schoggikuchen	CHF 16.50
marinierten Erdbeeren	
Apfelküechli	CHF 14.50
Vanillesauce	
Tobleronenmousse Törtchen	CHF 12.50
Mandelschaum	
Schoggimousse	CHF 12.50
marinierten Erdbeeren	
Hausgemachtes Tiramisu	CHF 12.50
Amarettoschaum	
Hausgemachte Dessert-Gläsli	CHF 7.50

Kinderkarte

Vorspeisen

Grüner Salat

Hausdressing

CHF 6.50

Tomatensuppe

Rahm

CHF 5.00

Hauptgänge

Rahmschnitzel vom Schwein

Nudeln | Gemüse

CHF 14.00

Paniertes Schnitzel vom Schwein

Pommes Frites | Gemüse

CHF 14.00

Chicken Nuggets

Pommes Frites | Gemüse

CHF 13.00

Fischknusperli

Pommes Frites | Gemüse

CHF 15.00

Teigwaren

Tomatensoße

CHF 10.00

Desserts

Eine Kugel Glace

bunt dekoriert, Aroma nach Wahl

CHF 5.00

Mcoll Barry Elefant

Vanille-Glace

CHF 6.00

Schatztruhe

Vanille- und Schokoladen-Glace

CHF 6.00

Allgemeine Informationen und AGB's

Anfahrt

Das Burehuus verfügt über genügend Parkplätze und einen guten Anschluss an die öffentlichen Verkehrsmittel. Die Buslinie 5 in Richtung «Schorenfriedhof» bringt Sie innerhalb von 3 Minuten vom Thuner Bahnhof direkt zur Bushaltestelle «Hohmad».

Annulationen

Bei Annulationen eines definitiv bestätigten Anlasses müssen wir Ihnen für die Deckung unserer Unkosten eine Rechnung wie folgt stellen:

1 - 5 Tage vor dem Anlass	50% des Arrangements
0 - 1 Tage vor dem Anlass	100% des Arrangements

Unter Arrangement für Anlässe verstehen wir:

Personenzahl gemäss Vertrag x Menupreis

Änderungen

Die uns bei Vertragsabschluss gemeldete Personenzahl ist verbindlich. Abweichungen müssen uns schriftlich mindestens 5 Tage vor dem Anlass gemeldet werden. Ansonsten werden diese gemäss den geltenden Annulationsbedingungen verrechnet.

Die definitive Personenzahl ist uns schriftlich bis 5 Tage vor dem Anlass mitzuteilen. Ansonsten wird die gemeldete Personenzahl für das Menu verrechnet. Für zusätzliche, nicht angemeldeten Gästen, werden wir unser Bestes tun, können jedoch das für die gemeldeten Gäste definierte Angebot nicht garantieren.

Bestätigungen

Sie erhalten von uns einen Reservationsvertrag, welchen Sie uns bitte unterschrieben zurücksenden. Diese Bestätigung dient uns, wie auch Ihnen, als Detailliste. Bitte kontrollieren Sie diese, damit auch kein Detail vergessen wird.

Dekoration

Gerne lassen wir Ihnen ein entsprechendes Tischarrangement oder den Blumenschmuck Ihrer Wahl von unserem externen Floristen (Blumenwerkstadt, Interlaken) herstellen. Anzahl und Art können Sie bei der detaillierten Besprechung bestimmen.

Sie dürfen auch Ihre eigene Dekoration mitbringen, bitte teilen Sie uns dies bis 4 Wochen vor dem Anlass mit. Falls Sie keine Wünsche zur Dekoration haben, werden wir unsere Standard-Dekoration (saisonal) verwenden.

Das Anbringen von Dekorations- oder anderen Gegenständen, das Einschlagen von Nägeln und Stiften aller Art ist ohne unsere ausdrückliche Genehmigung nicht erlaubt.

Detailbesprechung

Reservieren Sie Ihren Termin für die Besprechung Ihres Anlasses frühzeitig. Etwa 4 - 6 Wochen vor Ihrem Fest ist der ideale Zeitpunkt, mit uns das Menu und die weiteren Einzelheiten zu besprechen.

Fotobox

Buchen Sie ihre Fotobox direkt und bequem über uns und erhaltet die Profi Fotobox inklusive Drucker (mit 400 Bildern), Accessoires und Hintergrund für nur CHF 599.00 anstatt 795.00. Hier treffen das Retro Design der goldenen 20er Jahre, neuste Technik und top Qualität aufeinander. Entwickelt von einem Profi Fotografen, der die Fotobox vor Ort aufstellt und rund um die Uhr Support liefert. Alle Bilder sind auch sofort online verfügbar und können bequem heruntergeladen werden. Unsere Empfehlung!

Gerichtsstand

Der Gerichtsstand ist in jedem Falle Thun.

Haftung

Der Veranstalter haftet für die Bezahlung für sämtlich von den Gästen bestellten Speisen, Getränken und anderem, sofern dies nicht ausdrücklich anders vereinbart wurde. Der Veranstalter ist der Auftraggeber oder der Besteller unserer Leistungen. Für Beschädigungen oder Verlust an Einrichtungen und Inventar sowie Schäden an Drittpersonen, die während der Veranstaltung, oder in Zusammenhang mit derselben, verursacht werden, haftet der Veranstalter ohne Verschuldnachweis.

Kinder

Für kleine Kinder stehen Kinderstühle bereit, ebenso eine Karte mit speziellen Kinderangeboten. Außerdem haben wir draussen einen Kinderspielplatz, welcher benutzt werden kann. Die Haftung liegt bei den Eltern.

Menukarte

Auch wir leisten unseren Beitrag für eine nachhaltigere Zukunft. Deshalb verzichten wir wenn möglich auf Menüs gedruckt auf Papier. Gerne schreiben wir Ihnen das Menu auf einer unserer schönen Tafeln. Auf Wunsch erstellen wir Ihnen eine Menukarte auf Papier (ohne Kostenfolge). Die Karten dürfen Sie selbstverständlich behalten. Bitte teilen Sie uns Ihre Vorlieben bis spätestens 5 Tage vor Ihrem Anlass mit.

Menu

Unsere Bankettmenus werden ab 10 Personen zubereitet. Gerne stellen wir Ihnen jeweils eine vegetarische Alternative oder bei Allergien ein spezielles Menu zusammen. Spezialmenus (vegetarisch, vegan) sowie Allergien müssen uns bis 5 Tage vor dem Anlass mitgeteilt werden. Für später gemeldete Spezialwünsche tun wir unser Bestes. Allfällig dadurch entstandene Mehrkosten werden unsererseits in Rechnung gestellt.

Musik in der Heubühne

Für Darbietungen im privaten Rahmen stellen wir Ihnen gerne unser Klavier kostenlos zur Verfügung. Aus Rücksicht auf unsere Quartierbewohner muss die Musik ab 22:00 Uhr mit reduzierter Lautstärke gespielt werden und ab 00.00 Uhr hat die Musik „Feierabend“. Fenster sind ab 22:00 Uhr zu schliessen.

Musizieren im Freien ist ausschliesslich nach vorhergehender Absprache erlaubt (keine lauten Instrumente, Verstärker usw.). Bitte informieren Sie auch die Mitorganisierenden Ihres Anlasses.

Preise

Alle Preise verstehen sich pro Person, sind in Schweizer Franken, inkl. MwSt und gelten für das laufende Jahr. Preisänderungen aufgrund veränderter Kosten oder Steuern im Umfang von max. 10% bleiben vorbehalten.

Programmablauf

Für einen stimmigen Serviceablauf und damit wir eine perfekte Qualität der gewählten Speisen garantieren können, bitten wir Sie, uns allfällige Programmpunkte an Ihrem Anlass vorgängig mitzuteilen. Ein steter Kontakt mit dem zuständigen Servicemitarbeiter während Ihrer Feier, hilft uns, den optimalen Ablauf einzuhalten.

Rauchen

Unsere Bankett-Räumlichkeiten sind alle rauchfrei. Es darf nur vor dem Haupteingang und auf der Terrasse geraucht werden.

Saalmiete

Für die alleinige Benutzung der Heubühne beträgt der Unkostenbeitrag CHF 300.00. Dieser entfällt ab einem Umsatz von CHF 2'000.00.

Technik

Für allfällige Darbietungen während Ihrem Anlass stellen wir Ihnen ein kleines Sortiment an technischer Infrastruktur wie Flip-Charts, Beamer und Leinwand zur Verfügung. Bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche bis 5 Tage vor Ihrem Anlass mit.

Torte / Kuchen / Gebäck

Wünschen Sie eine spezielle Torte, so verweisen wir Sie gerne an Anita's süsse Werkstatt in Spiez (Tel: 033 655 01 65). Sie nimmt gerne Ihre Bestellung entgegen. Die Lieferung/Abholung kann direkt im Laden abgesprochen werden.

Achten Sie bei mitgebrachten Torten auf einwandfreie Qualität und Hygiene. Die Kühlkette muss bis zur Anlieferung lückenlos gewährleistet sein (Torten 5°C, Eistorten -18°C)

Für die Lagerung, den Service sowie den Rückschub verlangen wir CHF 3.00 pro Person.

Verlängerung

Bei uns darf ein Fest bis 23:00 Uhr dauern. Eine Verlängerung ist ab 23:00 Uhr bis 01:00 Uhr möglich. Aufgrund der Nacharbeit erhöhen sich die Mitarbeiterkosten nach 23:00 Uhr. Somit erheben wir nach 23.00 Uhr eine Verlängerungsgebühr von CHF 300.00 pro angebrochene Stunde. Bitte melden Sie uns vorgängig die ungefähre Dauer Ihres Festes.

Vertragsabschluss / Verbindlichkeit

Detailofferten machen wir ausschliesslich nach Ihrer definitiven Reservation und vorgängiger Besprechung. Für Richtofferten im Vorfeld erhalten Sie selbstverständlich unverbindlich Auskunft.

Zahlungsart

Für Ihren Anlass stellen wir Ihnen eine Rechnung zu, die Sie bitte nach Erhalt innert 20 Tagen rein netto begleichen möchten. Wir behalten uns vor, eine Teil- oder Ganzvorauszahlung zu verlangen.

Pro Mahnung verrechnen wir pauschal CHF 20.00.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine verrechnen wir für die Lagerung, den Service sowie die Entsorgung CHF 30.00 pro 7.5 dl Flasche. Für mitgebrachte Schaumweine verlangen wir ein Zapfengeld von CHF 40.00 und für mitgebrachte Spirituosen werden CHF 90.00 pro Flasche verrechnet.