

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 ausfolgenden 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
Lachsroulade mit Frischkäse	CHF 4.50
Wrap mit Poulet oder geräuchertem 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 Hausdressing Croûtons		CHF 10.50
Gemischter Salat Hausdressing Croûtons		CHF 13.00
Nüsslisalat Salatsauce Speck Ei Croutons		CHF 15.00
Herbstsalat (auch vegan erhältlich) Hausdressing gebratene Waldpilze Kürbisperlen		CHF 17.50
Gebackener Ziegenkäse Salatbouquet Portweinreduktion		CHF 17.50
Waldpilzsalat Haselnuss-Vinaigrette Kräuter		CHF 17.50
Tatar vom Rauchlachs Senf- Dillsauce Salatbouquet		CHF 19.50
BEObeef* Rindstatar Salatbouquet Toast Butter	70g	CHF 24.00

Suppen

Pommery-Senf-Suppe Speck		CHF 10.50
Kürbis-Crèmesuppe Haselnussschaum		CHF 12.00
Sauerkraut-Senfsuppe Speck		CHF 12.00

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 gebratenes Gemüse		
Steak vom Söili		CHF 34.50
Pfeffersauce Bratkartoffeln Gemüse		
Burehuus Cordon bleu «z'Original»	160g Schwein	CHF 36.00
Greyerzer Burehamme	160g Kalb	CHF 48.00
Rosmarinkartoffeln Gemüse		
Kalbsgeschnetzeltes		CHF 42.00
Champignons-Rahmsauce Rösti		
Hackbraten vom Rind		CHF 30.50
Champignon Rahmsauce Kartoffelstock Gemüse		
BEObef* Rindstatar	140g	CHF 32.00
Salatbouquet Toast Butter		
Rindsentrecôte-Streifen Stroganoff		CHF 39.00
Nudeln		
Huftsteak vom Rind		CHF 48.00
Schalottenjus Kartoffelgratin Gemüse		
Rindsentrecôte am Stück gebraten		CHF 48.00
Sauce béarnaise Kartoffelgratin Gemüse		
Reh Pfeffer «Jäger Art»		CHF 37.50
Rotkraut marinierten Apfel Preiselbeeren Spätzli		

Hauptgänge Fisch

Schottisches Lachsfilet gebraten

CHF 36.00

Sauce Hollandaise | Zitronenduftreis | Gemüse

Zanderknusperli im Bierteig

CHF 32.00

Tartarsauce | Reis | Gemüse

Vegetarische Hauptgänge

Gemüsestrudel

CHF 22.50

Peperonisauce

Gemüseteller (auch vegan erhältlich)

CHF 24.00

Rösti

Quorn geschnetzeltes

CHF 23.00

Rösti

Saisonaler Gemüseburger

CHF 25.00

Sauerrahmsauce | Kartoffelstampf | Gemüse

Käse-Spätzli

CHF 24.00

Waldpilze | Röstzwiebeln | Preiselbeeren

Waldpilzrisotto

CHF 24.00

Rotweimbirnen

Vegetarischer Herbstteller

CHF 28.00

Spätzli | herbstliches Gemüse

Dessert's

Crème Brulée garniert	CHF 10.00
Hausgemachte Panna cotta marinierten Zwetschgen	CHF 10.50
Vermicelles Merängge Rahm	CHF 11.00
Coupe Nesselrode Vermicelles Vanilleglace Merängge Rahm	CHF 13.50
Grand Marnier Parfait marinierten Orangenfilets	CHF 12.50
Zimt Parfait eingelegten Zwetschgen	CHF 12.50
Lauwarmer Schoggikuchen marinierten Kirschen	CHF 16.50
Apfelküechli Vanillesauce	CHF 14.50
Tobleronenmousse Törtchen Mandelschaum	CHF 12.50
Schoggimousse garniert	CHF 12.50
Hausgemachtes Tiramisu Amarettoschaum	CHF 12.50

Kinderkarte

Verspeisen

Grüner Salat CHF 6.50
Hausdressing

Tomatensuppe CHF 5.00
Rahm

Hauptgänge

Rahmschnitzel vom Schwein CHF 14.00
Nudeln | Gemüse

Paniertes Schnitzel vom Schwein CHF 14.00
Pommes Frites | Gemüse

Chicken Nuggets CHF 13.00
Pommes Frites | Gemüse

Fischknusperli CHF 15.00
Pommes Frites | Gemüse

Teigwaren CHF 10.00
Tomatensauce

Desserts

Eine Kugel Glace CHF 5.00
bunt dekoriert, Aroma nach Wahl

Mcoll Barry Elefant CHF 6.00
Vanille-Glace

Schatztruhe CHF 6.00
Vanille- und Schokoladen-Glace

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».

Annullationen

Bei Annullationen 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 Annullationsbedingungen 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 (Blumenwerkstatt, 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 Kinderspielfeld, welcher benutzt werden kann. Die Haftung liegt bei den Eltern.

Menükarte

Auch wir leisten unseren Beitrag für eine nachhaltigere Zukunft. Deshalb verzichten wir wenn möglich auf Menus gedruckt auf Papier. Gerne schreiben wir Ihnen das Menu auf einer unseren schönen Tafeln. Auf Wunsch erstellen wir Ihnen eine Menükarte 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 Bankettmenüs werden ab 10 Personen zubereitet. Gerne stellen wir Ihnen jeweils eine vegetarische Alternative oder bei Allergien ein spezielles Menü zusammen. Spezialmenüs (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- oderanzvorauszahlung 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.