

# 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
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

<b>Grüner Salat</b>	<b>CHF 10.50</b>
Hausdressing   Croûtons	
<b>Gemischter Salat</b>	<b>CHF 13.00</b>
Hausdressing   Croûtons	
<b>Nüsslisalat</b>	<b>CHF 15.00</b>
Salatsauce   Speck   Ei   Croutons	
<b>Gebackener Ziegenkäse</b>	<b>CHF 17.50</b>
Salatbouquet   Portweinreduktion	
<b>Waldpilzsalat</b>	<b>CHF 17.50</b>
Haselnuss-Vinaigrette   Kräuter	
<b>Tatar vom Rauchlachs</b>	<b>CHF 19.50</b>
Senf- Dillsauce   Salatbouquet	
<b>BEObef* Rindstatar</b>	<b>70g CHF 24.00</b>
Salatbouquet   Toast   Butter	

## Suppen

<b>Pommery-Senf-Suppe</b>	<b>CHF 10.50</b>
Speck	
<b>Kürbis-Crèmesuppe</b>	<b>CHF 12.00</b>
Haselnusssschaum	
<b>Sauerkraut-Senfsuppe</b>	<b>CHF 12.00</b>
Speck	

# Hauptgänge Fleisch

<b>Schweizer Pouletbrust</b>		<b>CHF 32.00</b>
Honigjus   Zitronenduftreis   Gemüse		
<b>Mistchratzerli aus den Ofen</b>		<b>CHF 35.00</b>
Bratkartoffeln   Gemüse		
<b>Pouletbrust in Blätterteig</b>		<b>CHF 39.00</b>
Basilikumpesto   Polenta   gebratenes Gemüse		
<b>Steak vom Söili</b>		<b>CHF 34.50</b>
Pfeffersauce   Bratkartoffeln   Gemüse		
<b>Burehuus Cordon bleu «z'Original»</b>	160g Schwein	<b>CHF 36.00</b>
Greyerzer   Burehamme	160g Kalb	<b>CHF 48.00</b>
Rosmarinkartoffeln   Gemüse		
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b>		<b>CHF 42.00</b>
Champignons-Rahmsauce   Rösti		
<b>Hackbraten vom Rind</b>		<b>CHF 30.50</b>
Champignon Rahmsauce   Kartoffelstock   Gemüse		
<b>BEObef* Rindstatar</b>	140g	<b>CHF 32.00</b>
Salatbouquet   Toast   Butter		
<b>Suure Mocke «Jäger Art»</b>		<b>CHF 37.00</b>
Speck   Silberzwiebeln   Croutons   Champignons   Kartoffel-Kräuterstampf		
<b>Rindsentrecôte-Streifen Stroganoff</b>		<b>CHF 39.00</b>
Nudeln		
<b>Huftsteak vom Rind</b>		<b>CHF 48.00</b>
Schalottenjus   Kartoffelgratin   Gemüse		
<b>Rindsentrecôte am Stück gebraten</b>		<b>CHF 48.00</b>
Sauce bérnaise   Kartoffelgratin   Gemüse		

## Hauptgänge Fisch

<b>Schottisches Lachsfilet gebraten</b> Sauce Hollandaise   Zitronenduftreis   Gemüse	<b>CHF 36.00</b>
<b>Zanderknusperli im Bierteig</b> Tartarsauce   Reis   Gemüse	<b>CHF 32.00</b>

## Vegetarische Hauptgänge

<b>Gemüsestrudel</b> Peperonisauce	<b>CHF 22.50</b>
<b>Gemüseteller (auch vegan erhältlich)</b> Rösti	<b>CHF 24.00</b>
<b>Quorngeschnetzeltes</b> Rösti	<b>CHF 23.00</b>
<b>Saisonaler Gemüseburger</b> Sauerrahmsauce   Kartoffelstampf   Gemüse	<b>CHF 25.00</b>
<b>Waldpilzrisotto</b> Rotweinbirnen	<b>CHF 24.00</b>

# Desserts

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

# Kinderkarte

## Vorspeisen

**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».

## 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

## Aenderungen

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 (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 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 02:00 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.