

# Events



## im Läbesgarte Biberist

Läbesgarte Biberist  
Schachenstrasse 5, 4562 Biberist  
[events@laebesgarte.ch](mailto:events@laebesgarte.ch)

Wir freuen uns, dass Sie den LäbesgarTE als Durchführungsort ausgewählt haben. Unsere Eventabteilung unterstützt Sie gerne bei der Organisation und Vorbereitung Ihres Anlasses.

[events@laebesgarTE.ch](mailto:events@laebesgarTE.ch) / 032 671 67 21

### Checkliste zu Ihrem Anlass

- Was ist der Anlass für den Event
- Datum
- Zeit
- Anzahl Personen
- Ort / Saal / Raum
- Wie hoch ist mein Budget für diesen Anlass
- Gibt es einen Apéro
- Was möchte ich für ein Menü
- Welchen Wein möchte ich dazu
- Weitere Getränkewünsche
- Was dürfen meine Gäste alles konsumieren
- Was kommt alles auf meine Rechnung
- Was müssten meine Gäste selbst bezahlen
- Wie ist der Ablauf des Events
- Gibt es noch Unterhaltung, Reden
- Brauche ich eine Dekoration
- Mache ich einen Tischplan und Tischkärtchen
- Möchte ich ein Menükärtchen
- Gibt es unter meinen Gästen, Menschen mit Unverträglichkeiten, Allergien
- Sind unter meinen Gästen Vegetarier oder Veganer
- Braucht es einen Geschenketisch
- 
- 

Alle Preise sind in Schweizer Franken und die MwSt ist inkludiert.

## Läbesgarde Apéro (ab 10 Personen)

### Kalt

Gemüsedips mit diversen Saucen

Tramezzini mit Frischkäse und Rucola

Rauchlachs-Tatar mit Dill-Senfsauce  
und Apfel-Lauchsalat im Glas

Cous-Cous-Salat mit Gemüsefalafel und Kräuterquark

Zopfsandwich mit diversen Füllungen  
(Salami, Käse, Schinken, Geflügel, Ei und Thon)

Rindsmeatballs mit Chilisauce und kaltem Ratatouille im Glas

Trockenfleisch, Sprinzmöckli, marinierte Oliven und Zopf

### Warm

Kleine Teigwaren mit Fleischfüllung und Salbeibutter im Glas  
Schinkengipfeli und Chäschüechli

### Süss

Tobleronemousse im Glas

Früchtespiessli

Bayerische Himbeercreme im Glas

Mocca Tiramisu im Glas

45.00 / Person



## Apéro Blumenstrauss (ab 10 Personen)

Gemüsedips mit diversen Saucen

Rauchlachs-Tatar mit Dill- Senfsauce  
Apfel-Lauchsalat im Glas

Gefülltes Zopfsandwich mit diversen Füllungen  
(Salami, Käse, Schinken, Geflügel, Ei und Thon)

Gemüsefalafel mit Sauerrahm und Cous-Cous-Salat im Glas  
Trockenfleisch, Sprinzmöckli, marinierte Oliven und Zopf

Schinkengipfeli

Chäschüechli

20.50 / Person



## Wunsch-Apéro

Stellen Sie individuell ihr Wunsch-Apéro zusammen:

### Feines im Glas

	pro	
Rauchlachs-Tatar mit Dill-Senfsauce	Stk	5.50
Gemüsefalafel mit Sauerrahmsauce und Cous-Cous-Salat	Stk	4.50
Rindsmeatballs mit Chilisauc und kaltem Ratatouille	Stk	5.50
Roastbeef mit Tatarsauce und pikantem Essiggemüse	Stk	4.50
Krevetten Cocktail mit Cocktailsauce	Stk	4.50
Rinds-Tatar mit Knoblauch Baquet	Stk	5.50
Gemüse mit 3 verschiedenen Dip's	Person	3.50

### Die Klassiker

Gefülltes Zopfsandwich mit diversen Füllungen Thon, Ei, Schinken, Salami, Käse	Person	8.50
Zopf gefüllt mit Lachs	Person	10.00
Trockenfleisch mit Sprinzmöckli marinierten Oliven und Speckzopf	Person	14.50
Fleisch-Käseplatte mit eingelegten Dörrfrüchten und diversen Broten	Person	17.50
Schinkengipfeli	Stk	2.50
Chäschüechli	Stk	2.50
Pizzaküchlein	Stk	2.50
Hausgemachter Speckzopf	Person	4.00
Hausgemachter Zopf	Person	3.50
Chips, Nüssli und Flûtes	Person	5.00
Blätterteiggebäck	Person	3.50

## Salate und kalte Vorspeisen

	Pro Person	
Grüner Salat		8.50
Gemischter Salat		10.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei & Croûtons (Saisonal)		12.50
Salatbuffet mit 6 verschiedenen Salaten dazu zwei Salatsaucen		14.00
Blattsalatrose mit Rauchlachsstreifen		11.80
Kalbfleischpastete mit Cumberland sauce und Ananas-Sellerie Salat		18.50
Rauchforellenmousse auf Toast mit Apfel- Lauchsalat		17.50
Hausmarinierter Graved Lax mit Dillsenfauce		22.50
Rohschinken mit Melone (Saisonal)		24.50

## Suppen

	Pro Person	
Solothurner Wysüpli		9.50
Luzerner Heusüpli mit Trockenfleischstreifen		10.50
Tomatencremesuppe		9.50
Kürbiscremesuppe mit Amaretto (saisonal)		9.50
Steinpilzcremesuppe mit Cognac		9.50
Bouillon mit Flädli (Rind)		8.50

## Hauptgerichte Fleisch

Blätterteigpastetli mit Kalbfleisch-Champignonfüllung Erbsen-Karottengemüse	25.50
Pouletgeschnetztes Casimir im Reisring mit Früchtegarnitur	24.50
Pouletpiccata mit Tomatensauce Spaghetti und Blattspinat	29.50
Kalbsgeschnetzte Zürcher Art mit Rösti	37.50
Kalbssaltimbocca mit Weissweinrisotto und Broccoli	38.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüsegarnitur	25.50
Kalbschulterbraten mit Pilzrahmsauce Kartoffelgratin und Gemüsegarnitur	36.50
Sanft gegartes Kalbsnierstück mit Morchelrahmsauce Nudeln und Gemüsebouquet	52.50
Roastbeef mit Bernaise Sauce, Röstikroketten und Gemüsegarnitur	54.50
Solothurner Suure Mocke mit Kartoffelstock Rotkraut und glacierten Marroni	34.50
Cordon bleu vom Schwein mit Solothurner Herrenkäse gebackene Kartoffelschnitze und Gemüse	32.50

## Hauptgerichte Fisch

Gebratenes Lachssteak mit Holländischer Sauce auf Lauchgemüse serviert mit Petersilienkartoffeln	32.50
Pochiertes Flunderfiletröllchen mit Rauchlachs mit Safransauce auf Blattspinat serviert mit Gemüsereis	30.50
Egli Filets im Bierteig mit Tatarsauce und Salzkartoffeln	28.50

## Hauptgerichte Vegetarisch

Hausgemachte Crêpescannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung überbacken mit Basilikumsauce und Parmesan	19.50
Gemüse-Tofuragout mit Madrascurrysauce, Parfumreis und gebackene Banane	21.50
Hausgemachte Gemüselasagne	18.50



## Der süsse Schluss

Tobleronemousse im Glas	7.80
Espresso Tiramisu im Glas	7.80
Panna Cotta mit Waldbeerenkompott im Glas	8.00
Im Armagnac eingelegte Dörrpflaumen mit Vanilleglace	10.50
Caramelchöpfl	7.80
Kombination von Passionsfruchtmousse und saftigem Schokoladenkuchen	12.50

## Aus unserer Backstube

Hausgemachte Schwarzwäldertorte	pro Stk	5.20
Hausgemachte Williamstorte	Stk	5.80
Albertos Schokoladenkuchen	Stk	4.80



## Bleichenmatt Brunch Buffet

Ofenfrisches Brot, Zopf aus unserer eigenen Bäckerei, kleine Gipfeli und kleine Vollkornkipfeli

Konfiture und Honig, Butter und Margarine

Hausgemachtes Birchermüesli

Knuspermüesli und Naturjoghurt

Kalte Fleischplatte mit Rauchwurst

Käseplatte

Rösti, Spiegeleier, gebratener Speck und Cipollata

Dessertgebäck

## Getränke

Heissgetränke nach Wahl, Orangensaft, Süssgetränke und Mineral

Gerne servieren wir Ihnen unseren reichhaltigen Brunch

ab 20 Pers.

35.00 / Person

2.50 / Kinder (pro Altersjahr)

## Schachen Zmorge Türmli

Ofenfrisches Brot, 1 Gipfeli

Rauchwurst, Schinken und Käse

Konfiture, Honig, Butter und Margarine

1 kleines Birchermüesli

## Getränke

1 Heissgetränk nach Wahl und wahlweise ein Glas Orangensaft oder Mineralwasser

Gerne servieren wir unser Schachen Zmorge ab 2 pers.

17.00 / Person

## Getränke

### Mineral und Tafelwasser

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	Lt	10.00
Rivella, Coca Cola, Citro, Schorle, Eistee	Lt	12.00
Orangensaft	Lt	11.00

### Bier

Offenausschank Feldschlösschen	3dl	4.50
	5dl	5.00
Hopfenperle	3.3dl	4.80
Feldschlösschen Alkoholfrei	3.3dl	4.80

### Kaffee / Tee

Kaffee, Espresso, Schale		4.00
Cappuccino		4.00
Latte Macchiato		5.00
Doppelter Espresso		5.80

### Weine

Gerne beraten wir Sie bei der passenden Weinauswahl zu Ihrem Anlass.

## Räume & Technik

### Was

Lautsprechanlage mit Mikrofon	50.00
Beamer	30.00
Flip Chart	20.00
Fernsehgerät mit CVD	50.00
Hellraumprojektor	30.00
Diaprojektor	30.00
Konzertflügel	100.00

**Die Preise sind pauschal und verstehen sich ohne Betreuung.**

Betreuung durch technischen Dienst	Std.	60.00
------------------------------------	------	-------

(wird pro angefangene ½ Std. abgerechnet).

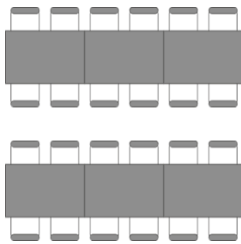
Raum	Miete ½ Tag / Tag	Mindestumsatz
Cheminéeraum		600.00
Juillerat kl	145.00 / 220.00	600.00
Juillerat gr	265.00 / 370.00	800.00
Juillerat beide	330.00 / 460.00	1000.00

In der Raummiete stellen wir Ihnen die Bestuhlung, alle weiteren Leistungen werden separat verrechnet. Der Mindestumsatz bezieht sich auf Bankette und Anlässe, mit gastronomischen Leistungen. Die Miete entfällt ab Erreichen des Mindestumsatz. Die Differenz zum Mindestumsatz werden wir als Miete aufrechnen.

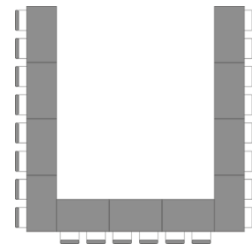
## Raumgrößen und Bestuhlungsvarianten

	Juillerratsaal klein	Juillerratsaal gross	Juillerratsaal gesamt	Cheminéeraum
<b>Raumgrösse</b>	85m <sup>2</sup>	165m <sup>2</sup>	250m <sup>2</sup>	90m <sup>2</sup>
<b>Bankettbestuhlung</b>	56 Plätze	128 Plätze	188 Plätze	40 Plätze
<b>U-Form / Seminar</b>	22 Plätze	42 Plätze	-	24 Plätze
<b>Konzertbestuhlung</b>	60 Plätze	144 Plätze	204 Plätze	56 Plätze
<b>Blocktische (8er)</b>			80 Plätze	32 Plätze

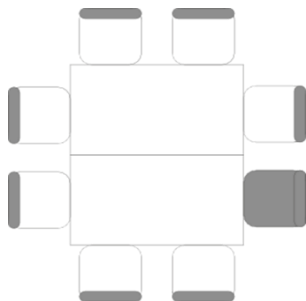
### Bankettbestuhlung



### U-Form



### Blocktisch (8-er)



### Konzertbestuhlung



## Allgemeines von A- Z

### Allergien

Bitte teilen Sie uns bereits bei der Menüwahl mit, ob evtl. Abneigungen, Allergien, oder eine spezielle Form der Essenszubereitung beachtet werden muss (Diät, Gluten, Laktose). Unser Team stellt sich darauf ein und kocht nach Ihren Wünschen.

### Annullierung Anlass

Falls Sie Ihre Bestellung annullieren müssen, werden wir bis 3 Tage vor dem Anlass keine Kosten in Rechnung stellen. Bei Annullierungen von 71 Stunden bis 49 Stunden vor dem Anlass werden Ihnen 50 % der anfallenden Kosten in Rechnung gestellt. Bei Annullierungen bis 48 Stunden vor dem Anlass müssen wir Ihnen die gesamten anfallenden Kosten in Rechnung stellen.

### Auftragsbestätigung

Ein Auftrag kann mündlich oder schriftlich erfolgen.

### Bestellung

Damit wir optimal planen können, sind wir darauf angewiesen, dass wir spätestens zwei Wochen vor dem Anlass Ihre Menü- und Getränkewahl wissen. Geben Sie uns bis zwei Tage vor dem Anlass die definitive Personenanzahl an. Diese gilt als verbindlich und als Rechnungsgrundlage.

### Blumen

Falls Sie für Ihren Anlass Blumenschmuck wünschen, bestellen wir gerne nach Ihren Wünschen Blumengestecke. Diese werden nach Aufwand verrechnet.

### Bühne

Wir können Ihnen gerne eine kleine Bühne stellen. Die Masse sind 1.50 x 3.80 Meter.

### Deklaration

Unser Fleisch stammt vorwiegend aus der Schweiz. Weitere Informationen erhalten Sie bei der Menübesprechung.

## **Getränke**

Getränke werden nach dem Anlass gemäss verbrauchter Menge verrechnet.

## **Menükarten**

Auf Wunsch drucken wir Ihnen die Menükarte kostenlos. Gerne dürfen Sie uns digitale Fotos, Logos oder Anderes zukommen lassen.

## **Musik**

Falls Sie eine Musikgruppe organisiert haben, ist es von Vorteil, wenn die verantwortliche Person sich bei uns meldet, um die technischen Gegebenheiten im Haus zu besprechen.

## **Nachservice**

Bei allen Hauptgängen ist der Nachservice im Preis inbegriffen.

## **Preise**

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und werden in Schweizer Franken ausgewiesen.

## **Reservation**

Reservieren Sie den Termin für Ihren Anlass frühzeitig, damit wir den gewünschten Raum buchen können.

## **Technik**

Sie benötigen einen Beamer, ein Mikrofon oder andere Hilfsmittel? Bitte geben Sie uns dies bei der Reservation bekannt, damit wir die nötige Infrastruktur bei uns im Haus ebenfalls reservieren können. Es lohnt sich, vor dem Anlass bei uns die Technik zu testen. Unser Technikteam nimmt sich gerne Zeit für Sie.

## **Tischreden / Spiele**

Damit wir Ihren Anlass genauestens planen können, sind wir Ihnen über einen zeitlichen Ablauf sehr dankbar. Gerne unterstützen wir Sie beim Erstellen des Ablaufs. So entstehen keine Wartezeiten und wir können Ihnen eine optimale Qualität der Speisen garantieren.

### **Vegetarisch / Vegan**

Falls Sie Gäste haben, welche sich vegetarisch oder vegan ernähren, sind wir froh, wenn Sie uns dies bei der Menübesprechung mitteilen. Gerne bereiten wir für Ihre Gäste entsprechende Alternativen zu.

### **Verlängerung**

Grundsätzlich haben wir eine Gastgewerbebewilligung bis 24.00 Uhr. Falls Sie länger bei uns verweilen möchten, können wir eine einmalige Verlängerung beantragen. Die Kosten dafür werden Ihnen in Rechnung gestellt.

### **WLAN**

Es gibt im ganzen Gebäude kostenlosen WLAN-Zugriff.

### **Zahlungskonditionen**

Rechnungen sind innerhalb von 30 Tagen zahlbar. Gerne können Sie auch mit Kreditkarte, TWINT oder Bar im Restaurant vor Ort bezahlen.

### **Zapfengeld / Gedeck**

Falls Ihnen unser Weinangebot nicht entspricht, können Sie gerne den Wunschwein zu Ihrem Anlass mitbringen. Wir verrechnen ein Zapfengeld von CHF 20.00 pro Flasche. Falls Sie einen speziellen Kuchen mitbringen möchten, verrechnen wir CHF 5.00 pro Gedeck.