



*Feste feiern
sich verwöhnen
lassen*

*Gemeinschaft
geniessen*

Herzlich willkommen
im Seminar- und Freizeithaus
Wydibühl!

*G*eniessen Sie einen unvergesslichen Moment bei uns im Seminar- und Freizeithaus Wydibühl.

Ob Sie Hochzeit oder Geburtstag feiern, die Familie treffen oder einfach mit Freunden einen Abend in ungezwungener Atmosphäre verbringen wollen, wir sind gerne für Sie da und beraten Sie bei der Gestaltung Ihres Anlasses.

Haben Sie einen persönlichen Wunsch, der nicht in den Unterlagen aufgeführt ist? Wir berücksichtigen die verschiedensten Ansprüche und werden gerne nach Möglichkeit Ihre Wünsche umsetzen.

Alle Preise sind in Schweizerfranken und inklusive Mehrwertsteuer.

Menü nach Wunsch

Die Menüs bereiten wir ab 10 Personen für Sie zu. Sie erhalten beim Hauptgang einen grosszügigen Nachservice. Für Vegetarier oder Diäten servieren wir nach Absprache ein passendes Menü.

Wir geben Ihnen auch detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Tischdekoration und Blumen

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen einen hübsch gedeckten Tisch mit entsprechenden Blumen und Arrangements/Deko vor und verrechnen Ihnen die Warenkosten.

Person oder pro Tisch bieten wir auch passende Menükarten an. Zur Gestaltung dürfen Sie uns Ihre Wünsche betreffend Überschrift und Text anbringen. Bilder und Fotos nehmen wir als Mail entgegen.

Menükarte schwarz/weiss **1.00/St.**

Menükarte farbig **2.00/St.**

Deklaration Fleisch

Wir servieren Ihnen ausschliesslich Schweine-, Rinds- und Kalbfleisch aus der Schweiz. Das Rindfleisch beziehen wir direkt bei einem Schweizer-Bauernhof.

Bei Geflügel- und anderen Fleischprodukten werden wir gegebenenfalls das Herkunftsland deklarieren.

Kinder sind willkommene Gäste

Kinder im Alter von 0 bis 4 Jahren essen bei uns gratis, vom 5. bis und mit 11. Geburtstag berechnen wir die Hälfte des Preises.

Die Umgebung des Hauses eignet sich bestens dazu, dass sich unsere kleinen Gäste austoben können. Auch im Haus steht ein Spielraum zur Verfügung. Kinderstühle, Wickeltisch etc. gehören zu unserer Grundausstattung.

Bitte melden Sie uns allfällige Änderungen der Personenzahl spätestens 24 Stunden vor dem Anlass.

Seminar- und Freizeithaus Wydibühl
Wydibühlstrasse 24, CH-3671 Herbligen BE
Tel. 031 770 71 71
freizeithaus@gfc.ch
freizeithaus.gfc.ch
Postkonto 30-17090-7
MWSt-Nr. CHE-115.34

Apero

Bei schönem Wetter servieren wir Ihnen den Aperitif gerne in unserem herrlichen Park.

Salziges zum Knabbern, Butterstangen	2.00/Pers.
Gemüsedip mit dreierlei Saucen	4.50/Pers.
Käseküchlein, Mini-Pizza	4.50/Pers.
Kleine aber feine Auswahl vom Antipasti-Buffer	7.50/Pers.
Grüessli aus dem Berner Oberland: Rohschinken, Hobelkäse, geräucherte Trockenwurst sowie frische Zöpfe, mit Essiggemüse ausgarniert	9.00/Pers.

Aperogetränke

Orangensaft	6.50/l
Erfrischende hausgemachte Früchtebowle (ohne Alkohol)	11.00/l

Zvieri-Angebot

Drei gefüllte Mini-Sandwiches aus garniert mit einem cremigen Rüebl-, Chabis-, Apfelsalat und frischem Blattsalat **16.00/Pers.**

Schweinswürstlipaar neben feinem Kartoffelsalat, dazu Rüeblisalat und Senf **16.00/Pers.**

Rösti mit Specktranche auf einem saisonalen Gemüsebeet mit Cherrytomaten und kleinem Blattsalat **18.00/Pers.**

Unser feiner Wydibühl-Brunch

Buffet mit Käse- und Fleischplatten, zweierlei Dip-Gemüse und einer Sauce, Früchteplatte, 3 Sorten Konfitüre, Honig, verschiedene Joghurts. Dazu Rührei, gebratener Speck und Bratkartoffeln, komplettiert mit frischem Zopf und Brötchen. Abgerundet wird Ihr Brunch mit einer erfrischenden Creme (nach Absprache) aus unserer Küche. (ab 20 Personen) **28.00/Pers.**

Getränke

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure **5.50/l**

Citro, Orange, Grapefruit, Cola, Rivella **6.50/l**

Süssmost, Traubensaft rot **9.50/l**

Secco Rimuss **13.50/0,75l**

Kaffee/Tee **3.90**

Kalte Vorspeise

Saisonales Salatbouquet mit gedörrten Tomaten, feinen Rohschinkenstreifen und sautierten Pouletbrustwürfeln **12.00**

Tomaten-Carpaccio mit Mozzarella, Basilikum und Rucola verfeinert **9.00**

Bunter Blattsalat mit hausgemachten Käsesablés **9.00**

Saisonaler Nüsslersalat mit Speckwürfeli und Granatapfelkernen an hausgemachtem, exotischem Früchtedressing **9.50**

Gemischter Salat **8.00**

Warme Vorspeisen

Blätterteigpastetli, gefüllt mit Rahmsauce aus frischen Champignons und Spargelstückchen	12.00
Teigtaschen mit Gemüse gefüllt auf einer Kräutersauce mit Parmesanspänen	9.00
Capuns – gefüllte Mangoldwickel auf einer leicht gebundenen Gemüsesauce und Karottenstroh	11.00

Suppe

Kaltes Randen-Gazpacho	8.00
Karotten-Orangensuppe mit einem Hauch vom Ingwer	8.00
Tomatencremesuppe	6.00
Kräftige Bouillon mit Flädli	5.00

Hauptgang

Rindsmedaillons mit einer Pfeffer-Orangenkruste, serviert auf einer dunklen Cognacsauce, Duchessekartoffeln, Bohnenbündeli mit Speck	36.00
Variationen vom Rind neben Weissweinrisotto und saisonalem Marktgemüse (Variationen bestehend aus geschmortes Rindsragout, grilliertes Hacksteak vom Beef und niedergegartes Entrecote)	34.00
Wydibühl's Cordonbleu vom Schwein, gefüllt mit Rohschinken und Chuderhüsi Turmchäsli, serviert mit Pommes und zweifarbigen Rüeblli	31.00
Hausgemachte Cheeseburger mit Tomatenconfit, serviert mit Streichholzkartoffeln und frischem Rosmarin, dazu ein kleines Gemüsebouquet	26.00
Geschnetzeltes vom Rind neben Thymian-Bramata-Polenta und gegrillte Zucchetti	26.00
Pouletbruststreifen im Speckmantel an einer Rosmarinsauce, Tomatenrisotto und Broccoligemüse	26.00
Braten vom Schweinsnierstück (niedergegart) an einer Zwetschgensauce, serviert mit frischem Kartoffelstampf und im Ofen gebackenes Wurzelgemüse	31.00

Fischgericht

Gegrillte Lachstranchen an einer leichten Knoblauch-Safransauce, dazu Trockenreis, begleitet von einer mit Blattspinat gefüllten Tomate	28.50
---	--------------

Vegetarische Gerichte

Spagetti Oriental mit feinen Gemüsestreifen und Pilzen an einer roten Currysauce	20.00
Überbackene Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung auf weisser Kräuterrahmsauce, bunter Saisonsalat	18.00
Röstichüechli auf saisonalem Gemüsebeet	18.00

Dessert

Schokoladenvariation mit Pralinenkuchen, Schokoladenschaum und Glace im Knusperbecherli, schön ausgarniert	12.00
Hausgemachte Quarkschnitte mit Orangencoulis	9.50
Exotisches Parfait mit Mango-Chutney	11.00
Weisses Schokoladenmousse neben marinierten Früchten	10.00
Hausgemachte Zitronenroulade	9.50
Coupe Dänemark	9.00
Coupe Romanoff	10.00
Emmentaler Meringue auf Waldbeeren-coulis mit Rahm	8.00
Frische Süssmostcreme mit Rahm	7.00

Unsere Menü-Vorschläge

5-Gänge-Menü

Gruss aus der Küche



Tomaten-Carpaccio mit Mozzarella,
Basilikum und Rucola verfeinert

oder

Bunter Blattsalat mit hausgemachten Käsesablés



Capuns – gefüllte Mangoldwickel auf einer leicht
gebundenen Gemüsesauce und Karottenstroh

oder

Teigtaschen mit Gemüse gefüllt auf einer
Kräutersauce mit Parmesanspänen



Rindsmedaillons mit einer Pfeffer-Orangenkruste,
serviert auf einer dunklen Cognacsauce,
Duchessekartoffeln, Bohnenbündeli mit Speck



Karamellierte Ananas mit Limettenglace

oder

Hausgemachtes Himbeertiramisu

65.00/Pers.

4-Gänge-Menü

Suppe nach Wahl



Teigtaschen mit Gemüse gefüllt auf einer
Kräutersauce mit Parmesanspänen



Variationen vom Rind neben Weissweinsrisotto und
saisonaalem Marktgemüse (Variationen bestehend
aus geschmortes Rindsragout, grilliertes Hacksteak
vom Beef und niedergegartes Entrecote)



Schokoladenvariation mit Pralinenkuchen,
Schokoladenschaum und Glace im
Knusperbecherli, schön ausgarniert

55.00/Pers.

3-Gänge-Menü

Saisonaler Nüsslersalat mit Parmasanspänen
und Granatapfelkernen an hausgemachtem,
exotischem Früchtedressing



Pouletbruststreifen im Speckmantel an einer
Rosmarinsauce, Tomatenrisotto und Broccoligemüse



Exotisches Parfait mit Mango-Chutney

39.00/Pers.

3-Gänge-Menü

Gemischter Salat



Wydibühl's Cordonbleu vom Schwein,
gefüllt mit Rohschinken und Chuderhüsi Turmchäsli,
serviert mit Pommes und zweifarbigem Rüeбли



Emmentaler-Meringue auf Beerencoulis mit Rahm

42.00/Pers.

3-Gänge-Menü

Saisonaler Nüsslersalat mit Speckwürfeli
und Granatapfelkernen an hausgemachtem,
exotischem Früchtedressing



Hausgemachte Cheeseburger mit Tomatenconfit,
serviert mit Streichholzkartoffeln und frischem
Rosmarin, dazu ein kleines Gemüsebouquet



Coupe Dänemark

36.00/Pers.



Seminar- und Freizeithaus
Wydibühl

Seminar- und Freizeithaus Wydibühl
Wydibühlstrasse 24, CH-3671 Herbligen BE
Tel. 031 770 71 71
freizeithaus@gfc.ch
freizeithaus.gfc.ch

2.2019