



Veranstaltungs Angebot Freilich

Sehr geehrte Gäste,

Vielen Dank für Ihre Anfrage.

Wir würden uns sehr freuen, Ihre Veranstaltung mit ihnen auszurichten und Sie über den Abend zu begleiten.

Damit Ihr Tag unvergesslich wird, unterstützen wir Sie mit unserer langjährigen Erfahrung als Gastronomen und Eventveranstalter.

Das folgende Angebot soll Ihnen einen groben Preisüberblick bieten.

Ein individuelles Angebot richtet sich nach Gästezahl, Zeitspanne und ihren hinzu gebuchten Modulen.

Ihren individuellen Wünschen, wollen wir keine Grenzen setzen und bieten ihnen gerne ein persönliches Beratungsgespräch mit unseren Küchenchef und Eventplaner, um diese auszuarbeiten.

Wir freuen uns auf Sie!

Herzliche Grüße

Laura Lambiase

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH BRUTTO INKL. MwSt.

FREILICH RUNDUM SERVICE

(ab 35 Personen)

109,00€

Wir bieten Ihnen eine pauschale Abrechnung pro Gast an.

WAS BEINHALTET UNSER RUNDUMSERVICE?

RÄUMLICHKEITEN (Endreinigung inkl.)

Unser Restaurant (ab 40P) oder Gewölbekeller (bis maximal 45P), wird komplett für euch geschlossen und wir sind den ganzen Tag für euch da.

EMPFANG

Gerne kümmern wir uns um den Aufbau und empfangen euch gebührend in unserem Freilich, im Restaurant oder außen auf unserer Pergola.

EXKLUSIVES MENÜ

Unser Küchenchef bespricht persönlich ein passendes Menü mit Euch! Unten findet ihr passende Beispiele wie Euer Menü aussehen könnte. inklusive Servicepersonal und Geschirr, Buffetaufbau oder Menü Organisation.

DEKORATION

Unser geschultes Personal dekoriert unser Restaurant für euch, perfekt für euren Anlass. Das beinhaltet Läufer, Kerzen, Servietten und passende Gläser für eure Drinks. (Blumendekoration exkl.)

SERVICEPERSONAL

von 15:00 Uhr bis 00:00 Uhr Servicepersonal, jede weitere Stunde berechnen wir 45,00€ pro Stunde, pro Servicekraft (Maximal 2:00 Uhr)

Gerne legen wir noch eine Stunde nach, bis 3:00Uhr, hierfür berechnen wir eine Aufwandsentschädigung von 165,00€

FREILICH SERVICE

Wir stimmen mit Ihren ausgewählten Subunternehmern Termine zur Anlieferung ab und kümmern uns um die Organisation.

DRINKS

Getränke sind nicht in der Pauschale enthalten (Abrechnung nach Karte)
Wir bieten Euch auch Kombipakete an, siehe unten!

KIDS

Kinder von bis 8-12 Jahre berechnen wir 49,00€ (ohne Getränke)
Für Kleinkinder unter 8 Jahre verrechnen wir nichts!

Auf der nächsten Seite finden Sie unsere großen Pakete und Pauschalen.

INDIVIDUELLE ANGEBOTE UND KOMBIPAKETE

Liebe Gäste und Partner,

gerne erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot für Ihre Veranstaltung, im Folgenden erhalten Sie eine Übersicht über unsere verschiedenen Pakete:

Pauschalen (mindestens 35 Personen (Vollzahler, Erwachsene)

"einfach Freilich" (mit Menü & Personal wie oben) 109,00€

"Perfektes Freilich" (inkl. Softdrinks, Wein, Bier) 155,00€

"Perfektes Freilich Prime" 165,00€
(wie perfektes Freilich inkl. Sektempfang und Kaffee)

"Freilich All Inklusiv" 199,00€
(der Rundum Service inkl. ausgewählter Longdrinks und Schnaps)

Für Kinder zwischen 8-12 Jahre berechnen wir 35% der Pauschale!

INDIVIDUELLE ANGEBOTE & DIENSTLEISTUNGEN

MINDESTUMSATZ

Damit auch Wir auf unsere Kosten kommen, veranschlagen wir für unseren

GEWÖLBEKELLER 2500,00€ Mindestumsatz

RESTAURANT 5000,00€ Mindestumsatz

Bei nicht Erreichen des gegebenen Umsatz pauschalisieren wir den geforderten Betrag nach oben.

Sie möchten komplett ungestört sein oder zusätzlich zu Ihren gebuchten Raum weitere Räumlichkeiten buchen, hier verrechnen wir eine kleine Entschädigung für das zusätzliche schließen unserer Räumlichkeiten:

RAUMMIETEN inklusive Reinigung

Gewölbekeller (bis 45P) für Euch gebucht 750,00€

Pergola (bis 65P) für Euch zusätzlich gebucht 500,00€

Biergarten komplett (bis 150 P) 2500,00€

Gerne stellen wir für Sie unsere Pergola oder unseren Gewölbekeller für Ihre freie Trauung, Reden oder sonstige Nutzung zur Verfügung. 300,00€

Gerne erstellen wir Ihnen Kombibuchungen unserer Räumlichkeiten!

BUCHUNGEN PRO GAST

Exklusives Freilich Menü / Buffet	ab 59,90€
Dekoration mit Servietten, Läufer, Kerzen & Gläser	8,50€
Blumengesteck pro Tisch	12,00€

EIN GELUNGENER EMPFANG

Zum Empfang (Uhrzeit nach Absprache) reichen wir euch :

Aperitif: Aperol Spritz, Lillet Wild Berry, Limoncello Spritz	0,1l 3,80€
Scheurebe Sekt 0,75l Flasche (Nüßlein, Franken) (Aufguß mit Orangensaft inkl.)	29,00€
Bier (Wagner Merkendorf Lager & Pils)	0,33l 2,80€
Hausgemachte Limonade (Geschmack nach Absprache)	0,1l 2,80€

EIN HERRLICHER EINSTIEG INS MENÜ

Gerne servieren wir Ihnen zum Empfang passende Häppchen:

Canapés

mit verschiedenen Spezialitäten, Fleisch, Fisch, Wurst & vegetarisch belegt und bunt garniert

Klassisch 6€ pro Gast

mediterran 9€ pro Gast

Taco Wraps

8€ pro Gast

kleine handgerollte, gefüllte Weizenwraps

Barbecue mit Schwein, Hähnchen, vegetarisch und mit Fisch

KAFFEE & KUCHEN

Zum Kaffee servieren wir Euch Kaffeespezialitäten (Preise nach Karte).

Gerne können Sie ihre Kuchen & Torten mitbringen,
hierfür verrechnen wir Gedeckgeld

3,50€ / pro Gast

Wir möchten Sie noch darauf hinweisen, dass wir Torten und Kuchen nur abgedeckt mit Haube entgegennehmen können, für unbedeckte Kuchen übernehmen wir keine Verantwortung.

Die Anlieferung sprechen Sie bitte rechtzeitig mit uns ab.

ZUR SPÄTEN STUNDE

Mit Freude servieren wir euch Nachts noch leckere Spezialitäten:
(Preise pro Person)

Currywurst mit Brot und Brötchen	8,00€
zünftige, fränkische Wurstplatte	9,00€
französisch, italienische Käseplatte	12,00€

MENÜ

Hier stellen wir Ihnen unsere Auswahl zur Verfügung, wie Ihr Menü im "einfach Freilich" Paket aussehen könnte.

Gerne können Sie Ihr Menü frei wählen, im Anschluss vereinbaren wir einen Termin und besprechen alle nötigen Einzelheiten.

Falls Ihnen unser Angebot nicht zusagen sollte und Sie sich etwas anderes vorgestellt haben, sprechen Sie uns gerne an und wir vereinbaren einen Termin, um eure Wünsche zu erfüllen.

Auch asiatische Küche, Hausmannskost, Cross-over Küche stehen auf unserer Agenda. Einzelne Posten sind austauschbar.

Bitte beachten Sie, dass zusammengestellte Menüs nicht immer in unseren Service-Paketen enthalten sind und es somit zu Mehrkosten kommen kann.

Auf der nächsten Seite finden Sie unsere Menüvorschläge:

FREILICH MEDITERRAN

Einstieg (wählt 1x)

MEDITERRAN

ingelegte Oliven, Tomaten Haselnuss Pesto, Olivenöl - Balsamico Tunke

FREILICH

Kräuter Knoblauch Butter, Curry Mandel Frischkäse, Trüffelcreme

Beide servieren Wir mit hausgebackenem Brot

Vorspeise (wählt 2-4x) am Buffet oder Sharing möglich

CRUDOS

italienische Auswahl an Wurstspezialitäten
(Parmaschinken, Fenchelsalami, Guanciale)

BURRATA

italienische Käsespezialität, mit Kirschtomatensalat, Basilikum, Olivenöl,
gereifter Balsamico & Tomaten Haselnuss Pesto

VERDURE

Paprika, Zucchini & Egerlinge gegrillt & süß sauer mit frischen Kräutern mariniert
(fragen Sie auch nach unseren Saisongemüse Angebot)

TONNATO

sous vide gegartes Roastbeef vom Rind, dünn geschnitten,
mit hausgemachter Thunfisch Zitronencreme, Kapern & gepickelter Zwiebel

SEAFOOD

wildfang Rotgarnele in Olivenöl konfiert, mit griechischer dicker Bohne, Petersilie und knackigen
Gemüse, serviert in Zitronen Vinaigrette

POLLO LIMONE

gegrillte französische Hähnchenbrust, serviert auf Rucola Salat, Kirschtomaten
& Zitronen Vinaigrette

PANZANELLA

knackiger Gemüse Salat, mit gerösteten Paprika, sizilianischen Oliven & sardischen Schafskäse

HAUPTGANG

FLEISCH & FISCH (wählt 2-4x)

RIND

12 Stunden low & slow irische Ochsenbacke in mediterraner Rosmarin Jus
oder
im Ganzen gegrillter Sir Loin vom argentinischen Aberdeen, rosa tranchiert mit mediterranen
Kräutern & Knoblauch

KALB

Ossobuco von der Kalbshaxe in würziger Rotwein Tomatensoße
oder
Saltimbocca von der Kalbshälfte, mit Parmaschinken & Salbei in Weißweinsauce

SCHWEIN

Filet vom Duroc Schwein, gegrillt serviert mit gerösteten Waldpilzen
oder
knuspriger Schweinebauch vom Landschwein in Kümmel Knoblauch Jus

FRANZÖSISCHE HÄHNCHENBRUST

gefüllt mit Pilzen & Frischkäse, serviert auf Gorgonzolasauce
oder
Caprese mit Büffelmozzarella, San Marzano Tomaten & Parmesan überbacken, serviert auf im
Ofen gerösteter Tomatensoße und frischem Basilikum

FISCH & SEAFOOD

Lachsforelle aus Dänemark, wildfang, in Zitrus Beize slow gegart
oder
Seafood vom Grill | Fischfilet, Pulpo, Garnelen

GEMÜSE (wählt 2-3x)

KNOBLAUCHSPINAT

Babyleaf Spinat, mit Knoblauch & Kirschtomaten

BOHNEN CASSOULET

gemischte Bohnen, mit Rosmarin, Peperoncini und Knoblauch

BUNTE KAROTTE

Urkarotten, karamellisiert in Sesam & Honig

OFENGEMÜSE

nordische Kartoffeln, gemischtes Saisongemüse, mediterran mariniert & geröstet

BEILAGEN (wählt 2-4x)

ROSMARINKARTOFFELN

Drillinge in Rosmarin Knoblauch Öl geröstet

RISOTTO

rote Beete Risotto mit Ziegenfrischkäse

KARTOFFELGRATIN

in Parmesan Bechamel mit Thymian

MEDITERRANER SEMMELKLOß

Thymian & Karamell Zwiebel

POMMES

super Crunchy mit Freilich Spice

FRAGT AUCH GERNE NACH UNSEREN SAISON ANGEBOT!

PASTA (wählt 1-2x als zusätzliche Sättigungsbeilage)

SALBEI GNOCCHI

hausgemachte Gnocchi in Salbeibutter

LASAGNE

Vegetarisch mit Gemüse, Tomatensauce & viel Käse

CANNELONI

mit Rind & Erbsen oder mit Ricotta & Spinat gefüllt

PACCHERI

dicke Röhren Pasta mit Garnelen und Kirschtomaten in fruchtiger Tomatensauce & Basilikum

STROZZAPRETI VEGANO

kurze gedrehte Pasta mit mediterranem Gemüse Ratatouille & Rucola

PAPPARDELLE MANZO

mit Rinderfiletspitzen, Egerlingen und Blattpetersilie in Parmesancreme

DESSERT (wählt 2x + Obstplatte)

TIRAMISU

Mascarponecreme, Vanille, Löffelbiskuit, Kaffee, Marsala

ERDBEER TIRAMISU

Mascarponecreme, Vanille, Löffelbiskuit, Erdbeercoulis

OREO MISU

Mascarponecreme, Vanille, Oreo Cookies, liquid white Chocolate

PANNA COTTA

gekochte Sahne, Tonkabohne, Himbeer coulis

PROFITEROLE

Windbeutel mit heller & dunkler Creme gefüllt, serviert mit zerlassenen Waldbeeren

OBSTPLATTE inbegriffen

FREILICH GRILL & BARBECUE

VORSPEISE IM SHARING (wählt 2-4x)

BURNED ENDS

vom Schweinenacken, gepickelte Gurke, gepoppte Kruste

PULLED PORK KROKETTEN

mit Chipotle Mayo

MAC & CHEESE BALLS

mit Trüffel Mayo

PULPO

gegrillt, Togarashi, Wakame, Teriyaki

PASTRAMI

Meerrettich, grüner Apfel, gepickelte Zwiebel

CAJUN GAMBA

Mais Salsa, Koriander, Lime Mayo

TACO

Hähnchenbrust, Pico, Guacamole

TOSTATA

Papill Schwein, Mozzarella, Koriander

FOCACCIA

Weizen Sauerteig, gepfeffertes Guanciale

HAUPTGANG

Fleisch (wählt 2-4x)

RIND

Short Rib vom irischen Angus, Pepper Rub, lackiert & am Knochen serviert
oder
Ochsenbacke vom deutschen Simmentaler, Porterhouse Rub, lackiert & tranchiert

SCHWEIN

Pulled Pork, zum selbst zupfen
wir empfehlen euch hier Brioche Buns & Slaw
oder
Pork Cheese Rolls, mit Schinken & Käse gefüllt, geräuchert & lackiert
oder
Kotelette Rippen, Magic Dust, lackiert & geräuchert

HÄHNCHEN

Jerk Chicken von der Keule, spicy Rub, französische Poularde, Bluehog lackiert
oder
im Ganzen geräucherte französische Poularde, für euch tranchiert

FISCH & SEAFOOD

Salmon on a Plank, Bluehog, Lemonpepper
oder
Pulpo & Garnelen, angeräuchert & gegrillt

VEGGI - VEGAN

Geräucherte Rübe und Sellerie, mit Teriyakisauce und Sesam lackiert
oder
Fetakäse im Päckchen aus dem Smoker mit gerösteten Gemüse & Oliven

HOMEMADE SOßEN (wählt 3-5x)

Knobi-Rosmarin Ketchup, Orangen Barbecuesoße, Chimi Churri, Teriyaki Jus,
Sour Creme, Chipotle Mayo, Lime Mayo, Trüffel Mayo, Pico de gallo, Guacamole

SIDES (wählt 3-4x)

MAC & CHEESE IM BLECH
4 Käsesorten, in Bechamel

TEXAS BAKED BEANS
Speck & Ahornsirup

OFENGEMÜSE
mediterran

BAKED POTATOES
mit Sourcreme

SWEET POTATOES
mit Kräuterbutter

DUCK FAT POTATOES
Drillinge, Magic Dust, Entenfett, Meersalz

BEANS & PORK
grüne Bohne, Bohnenkraut mit Schweinebauch geschmort

CRISPY FRIES
knusprig mit Freilich Spice

SALATE

KARTOFFELSALAT
(Mediterran oder amerikanisch)

GURKENSALAT
rote Zwiebel, Dill, Sauerrahm

TOMATENSALAT
bunte heirloom Tomaten, Basilikum, weisser Balsamico

PASTASALAT
mediterran, sizilianische Olive, Tomate, Kräuter, Artischocke, weisser Balsamico

COLE SLAW
Weißkohl, Karotte, Dill, Buttermilch

BAUERNSALAT
Tomate, Gurke, Zwiebel, Oliven, Schafskäse

BULGUR SALAT
orientalisch, feines Gemüse, gewählte Gewürze

GEMÜSE ANTIPASTI
gegrilltes Gemüse, mediterran mariniert

GEMISCHTER SALAT
gemischter Gemüse Salat, was die Saison so hergibt, mit frischen Kräutern

SWEETS (wählt 2+ Obstplatte)

PEANUT BUTTER & CHOCOLATE MISU

Erdnussbutter Mascarponecreme, mit flüssiger dunkler Schokolade & american Chocolate Chip

BROWNIE

Triple Chocolate & Muscovado Zucker, mit Sauerrahmcreme

NEW YORK CHEESECAKE

cremig, locker mit zerlassenen Blaubeeren

CARROT CAKE

ein amerikanischer Klassiker, mit Frosting

FREILICH SHARING ab 15 Personen

Teilen ist das Schönste, was man im Leben machen kann. Auch wir teilen gerne, erst recht am Tisch und haben für Euch und Eure Familie ein ganz besonderes Angebot.

Wir servieren Euch unsere Lieblinge in der Mitte auf Euren Tisch.

Alle Preise verstehen sich pro Person.

MEDITERRAN VORNEWEG 15,00€

Unsere Lieblinge der italienischen Antipasti mit

italienischen Landschinken, Fenchelsalami, pikante Salsiccia, Guanciale, Burrata mit Kirschtomatensalat, Manzo Tonnato mit Thunfischsauce, Kapern und Zwiebeln, eingelegte Oliven, hausgemachte Aioli und frisch gebackenes Brot

Gerne servieren wir Euch dazu Gemüse Antipasti +3,80€

STEAK & SEAFOOD SHARING 69,00€

würzig mariniert und auf der Flamme gegrillt mit

argentinisches Filet, Ribeye Steaks, französischer Hähnchenbrust, dry aged Schweine Tomahawk, Riesengarnelen

serviert mit gebackenen Rosmarinkartoffeln | mediterranes Röstgemüse | knusprige Pommes und verschiedenen Dips

BARBECUE SHARING

59,00€

unsere Lieblinge aus dem Smoker mit

irischer Short Rib mit Barbecuelack | Smoked Pork Slider |
geröstetes Jamaican Jerk Chicken, veggie Bomb (vegan & moi), mit Cheddar gefüllt

serviert bekommt Ihr diese Leckereien mit

knusprigen Pommes, Süßkartoffel Pommes, knusprige Mac & Cheese Balls,
Texas baked Beans, cremigen Krautsalat, gebratenen Butter Mais & hausgemachte Dips

PASTA SHARING

34,90€

wie es Nonna gemacht hat, bekommt ihr auf den Tisch

Wählt gerne eure 3 Lieblings Pastagerichte aus unserer Speisekarte aus.

Wir servieren Euch alle Pastagerichte in grossen Schalen mit Parmesan auf den Tisch!

INDIVIDUELLES SHARING

??€

Gerne könnt Ihr Euch auch aus Unserer Speisekarte ein individuelles Angebot erstellen
und einfach Eure Lieblinge auf den Tisch stellen.

Hierfür könnt Ihr einfach unser Servicepersonal ansprechen und wir gestalten bei einen
Termin ein passendes Angebot für Euch :)

