FREIHOF
BRAUEREI & HOFSTUBE

Unsere Bankett-Karte

Feiern und Geniessen im Freihof

Lieber Gast

Schön, dass Sie Ihren Anlass im FREIHOF Brauerei & Hofstube planen, der einzigen Gasthausbrauerei in der Region. Wir verfügen über passende Räumlichkeiten für bis zu 150 Personen, alle rollstuhlgängig, und können über 120 Gratisparkplätze anbieten.

Damit Sie Ihr Fest optimal planen und gestalten können, unterbreiten wir Ihnen nachstehend unsere kulinarischen Vorschläge, ergänzt mit wichtigen Punkten. Wir unterstützen Sie bei der Planung gerne, nehmen Sie hierfür frühzeitig Kontakt mit uns auf. Auch für andere, neue Ideen und Vorschläge sind wir offen.

Unsere Räumlichkeiten für Bankette

Festsaal im 2. Obergeschoss | ab 25 bis 100 Plätze

Braustöbli (beim Minigolf) | ab 20 bis ca. 45 Plätze

Hofstube | bis 150 Plätze

Festsaal und Braustöbli können Sie exklusiv belegen, ab einer Gruppengrösse von 20 Personen.
Die Hofstube nur ab 80 Personen und einer Mindestkonsumation von Fr. 8`000.-

Menüwahl

Unsere Menüvorschläge sind für Gruppen und Gesellschaften ab 15 Personen gültig. Sie können Ihr Menü frei zusammenstellen, bitten Sie jedoch, sich auf ein einheitliches Menü festzulegen, ergänzt mit einer vegetarischen oder Fisch-Variante.

Allergien

Teilen Sie uns Unverträglichkeiten bei Lebensmitteln frühzeitig mit. Wir können Alternativen anbieten.

Personenzahl

Die bis 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenanzahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Kinder

Kinder bis 12 Jahre können vor Ort ab der Kinderkarte wählen.

Apéro

Die FREIHOF Bar ist ein idealer Ort für Ihren Begrüssungsapéro. Bei guter Witterung kann auf die Pergola oder in den Biergarten gewechselt werden. Im nachfolgenden Angebot schlagen wir Ihnen einige beliebte Apéritif-Begleiter vor.

Menükarten

Mit Ihrer Menü- und Weinauswahl gestalten wir eine Menükarte, ergänzt mit Ihrer Eventbezeichnung und allenfalls einem Logo (zusenden an info@freihof.swiss).

FREIHOF Biere

Feinste hausgebraute, naturbelassene Biere (weder filtriert noch pasteurisiert) sind das Herzstück unserer Brauerei. Lassen Sie Ihre Gäste die FREIHOF Biere selber zapfen mit einer Zapfstation. Wir verrechnen Ihnen Fr. 12.- pro Liter (Zapfstation mit Lager hell & Saisonbier).

Weine

Finden Sie auf unserer Weinkarte nicht den passenden Tropfen, können Sie Ihren eigenen Wein mitbringen. Wir verrechnen Fr. 25.- Zapfengeld pro 7.5dl-Flasche.

Dekoration

Bei einem Bankett dürfen Sie von uns einen festlich gedeckten Tisch erwarten, versehen mit einer einfachen Tischdekoration inklusive Kerzen auf Wunsch. Selbstverständlich dürfen Sie Ihre eigene Dekoration mitbringen oder in Auftrag geben.

Torten

Wenn Sie Torten und Kuchen mitbringen, verrechnen wir Fr. 3.50 pro Gedeck.

Technik

Festsaal und Braustöbli sind mit Beamer, Leinwand und einem Laptop ausgerüstet. Eine Tonverstärkung ist in allen Räumlichkeiten möglich.

Verlängerung

Dauert Ihr Anlass länger als 1 Uhr nachts, verrechnen wir für jede zusätzlich angebrochene Stunde Fr. 150.- (Mitarbeiterkosten).

Bezahlung

Für die finanzielle Begleichung Ihres Festes stellen wir Ihnen auf Wunsch gerne im Anschluss eine Rechnung per Mail zu.
Unsere Preise, angegeben in Schweizer Franken, verstehen sich inklusive der Schweizer Mehrwertsteuer. Wir behalten uns ausdrücklich vor, Preisanpassungen je nach Marktlage vorzunehmen.

Minigolf

Mit einem Minigolfturnier wird Ihr FREIHOF Event zu einem noch eindrücklicheren Erlebnis und der Spassfaktor ist garantiert. Pro Person kostet eine Runde Minigolf Fr. 7.-. Jede 10. Person spielt gratis.

Brauereiführung

Wir zeigen Ihnen unsere Brauerei und führen Sie in die Geheimnisse der FREIHOF Braukunst ein. Eine Führung mit Verkostung dauert rund 75 Minuten. Die Pauschale kostet Fr. 250.- bis 15 Personen, für jede weitere Person verrechnen wir Fr. 15.-. Zusätzlich besteht die Möglichkeit einen FREIHOF Biertaler im Wert von Fr. 5.- als Erinnerungsgeschenk dazu zu buchen, jener ist jederzeit bei uns einlösbar.

Wir freuen uns, Ihren Event oder Ihr Fest gemeinsam zu planen und Ihnen ein unvergessliches Erlebnis bei uns zu bieten.

Apéritif-Begleiter

FREIHOF Weiss- oder Bierwurst
mit ofenfrischer Brezn und süssem Senf | 12.00 pro Paar

Apérogebäck-Platte *
Schinkengipfeli | Käseküchlein | Gemüse-Dreieck | 8.50 pro Person

Knusperbaguette *
Gefülltes Baguette (ca. 13 Stück) | 68.00 pro Meter
Fleischkäse | Salami | Schinken | Käse | Mostbröckli

Canapés *
Rindstartar | Räucherlachs | Käse | etc.
auf Sauerteigbrot | 4.50 pro Stück

Gefüllte Brezn
Butter | 4.00 pro Stück
Fleischkäse | Salami | Schinken | Käse | 6.50 pro Stück
Mostbröckli | Lachs | 7.50 pro Stück

Chips & Nüssli
2.00 pro Person

Gemüse-Dip Platten*
ca. 10 Personen | 29.50 pro Platte

Tomaten-Mozzarella Spiess *
4.00 pro Stück

* nur auf Vorbestellung erhältlich

Menü– Preisänderungen vorbehalten
Preise in CHF | inkl. 8.1% MwSt. | Stand April 2024

Vorspeisen | Vegetarische Gerichte

Kalte Vorspeisen

Jungblattsalat 9.00

Bunt gemischter Salat 10.50

Büffelmozzarella von Züger Frischkäse 17.90
Bunte Cherry-Tomaten | Basilikum Pesto

Lachs Carpaccio 18.50
Gurkensalat | Meerrettich

Rinds-Tatar 80g 19.50 150g 29.50
mild oder scharf | mit FREIHOF-Whisky verfeinert
Toast | Butter | Borettane Zwiebeln | Essiggemüse

Reichhaltiges Salatbuffet 13.50
ab 10 Personen

Aus der Suppenküche

Karotten-Ingwersuppe (vegan) 10.50

Kartoffel-Biersuppe | Alpstein-Speck 10.50

Rindsconsommé | Bierflädli 8.50

Vegetarische Gerichte

Appenzeller Chässpätzli 24.50
Röstzwiebeln | Apfelmus

Saisonale Ravioli 27.50

Waldpilzrisotto 27.50
Kräuterseitlinge | Petersilien Öl

Tofu Curry (vegan) 28.00
Thurgauer Tofu | Massaman Curry | Kokosmilch Gemüse | Reis

Menü– Preisänderungen vorbehalten
Preise in CHF | inkl. 8.1% MwSt. | Stand April 2024

Fleisch - und Fischgerichte

Fleischgerichte

Hackbraten vom Schwein | FREIHOF Dunkelbiersauce 24.50

Schweinskarréebraten | Kräuterrahmsauce 26.50

Schweinsfiletmedaillons | Speck | Waldpilze | Kräuterrahmsauce 35.50

Pouletbrustfilet | Kräuterbutter 27.50

Pouletschenkelsteak | Rotweinjus 26.50

Biergulasch vom Rind | FREIHOF Lagerbiersauce 28.50

Rindschmorbraten | Rotweinjus | Rotkraut 34.50

Rindsfiletwürfel | Café de Paris 49.50

Rindsentrecôte am Stück gebraten | Sauce béarnaise 49.00

Kalbsgeschnetzeltes | Waldpilze | Rahmsauce 42.50

Alle Fleischgerichte servieren wir Ihnen mit Marktgemüse und einer einheitlichen Beilage aus folgender Auswahl:

Kartoffelgratin | Rösti Kroketten | Kartoffelstock
Hausgemachte Spätzli | Tagliatelle | Risotto | Pommes frites

Zusätzliche Portionen Pommes frites zum Teilen pro Portion 9.50

Wünschen Sie eine zweite Beilage im Nachservice, verrechnen wir Ihnen pro Person Fr. 2.- zusätzlich.

Fischgerichte

Swiss Alpine Lachs | Yuzu Gel | Gerste | Kefen 34.50

Menü– Preisänderungen vorbehalten
Preise in CHF | inkl. 8.1% MwSt. | Stand April 2024

Dessertauswahl

Dunkles Schokoladenmousse 11.50

Thurgauer Süssmostcreme | karamellisierte Äpfel 9.50

Gebrannte Creme | Haselnuss-Knusper 9.50

Panna Cotta | saisonale Früchte 9.50

Hausgemachtes Caramelköpfli 9.50

Dessertteller FREIHOF 13.50
ab 10 Personen
Schokoladenmousse | Brownie | Beerenragout

Dessertbuffet FREIHOF 15.50
ab 15 Personen
Fünf verschiedene, saisonale Spezialitäten

Menü– Preisänderungen vorbehalten
Preise in CHF | inkl. 8.1% MwSt. | Stand April 2024