

# JAHRESPROGRAMM 2015



**Ueli & Renate Bräker-Kohler**

**Dürntnerstrasse 4**

**8340 Hinwil**

**Tel. 044 977 22 22**

**Fax 044 977 22 23**

**info@freihof-hinwil.ch**

**www.freihof-hinwil.ch**

**Unsere Öffnungszeiten: Restaurant**

**Montag bis Freitag 8 bis 24 Uhr**

**Samstag 16 bis 24 Uhr**

**Sonntag geschlossen**

**Cava-Bar**

**Freitag ab 18 bis 1 Uhr**

**oder auf Anfrage**



## Februar

**Mittwoch, 4. Februar**

**«Freihof us äm Huus» Skitag in Amden**

Abfahrt Gemeindeplatz um 8.00 Uhr, Busfahrt nach Amden, Kaffee und Gipfeli, Apéro an der Schneebär, Mittagessen ohne Getränke, Zvieriplättli und Skipass sowie ortskundige Reiseleiter.

Kosten Fr. 125.-

Mindestteilnehmerzahl 15 bis maximal 30.

Anmeldung bis am 31. Januar 2015.

**Samstag, 14. Februar geschlossen, Fasnacht in Hinwil**

**Mittwoch, 18. Februar**

**«Küchenparty 2015»**

Wir weihen den neuen Kochherd sowie die kalte Küche und die neue Abwaschmaschine auf eine ganz spezielle Art und Weise ein. Das Essen dürfen Sie selber in der Küche holen, für den Wein ist Martin Abell von Luis Alegre im Keller extra für Sie da und Sie können das ganze Sortiment degustieren, bevor Sie einen Wein zum Spezialpreis geniessen können. Die restlichen Getränke servieren Ihnen unsere charmanten Servicemitarbeiterinnen. Ach ja, zum Apéro servieren wir von Plozza einen Brut oder Rosé Franciacorta.

Start ist um 19.00 Uhr und es hat genau 99 Plätze für diesen Anlass. «Äs hät, solangs hät»

Sie selber bestimmen, was Sie dieser Abend kostet. Sie ziehen nach dem Essen ein Los mit einer Zahl von 1 bis 99 und das wäre dann auch der Frankenbetrag für den Apéro, das Essen so viel Sie mögen, Wasser auf dem Tisch, den Dessert und einen Kaffee (ohne Wein, Bier und Spirituosen).

Anmeldung bis 7. Februar

## März

**Samstag, 7. März**

**Weinthemenabend N° 4**

**«Wine and Dine mit Brunetti Toscana»**

Ein wunderschönes 8-Gang-Menu mit den passenden Weinen dazu.

Start ist um 17.30 Uhr mit einem Apéro und danach werden Sie von Luici Brunetti, seinem Sohn und der Freihof-Crew so richtig verwöhnt und über die Weine der Toscana informiert.

Die Kosten für 8-Gang-Menu, Apéro, Weine, Wasser sowie Kaffee und Grappa betragen Fr. 155.-.

**Ab Mitte März ist Spargelzeit**

## April

**Ostern**

**Karfreitag:** 3. April ganzer Tag offen mit à la Carte und einem feinen Fischmenu.

**Ostersamstag:** 4. April offen ab 16.00 Uhr

**Ostermontag:** 6. April offen ab 16.00 Uhr

**Mittwoch, 15. April**

**«Freihof us äm Huus»**

**Metall und Bekleidung – Wein und Essen**

Abfahrt um 13 Uhr beim Freihof und um ca. 22 Uhr ist Schluss.

Wir besichtigen die HABA in Pfäffikon Zürich, sie stellt Aluminiumplatten und Stahlplatten her. Mit einer Führung der Extraklasse durch den Chef Bruno Zimmermann persönlich sehen wir hinter die Kulissen eines Betriebes, von dem man immer nur hört aber nie so genau weiss, was und wie produziert wird. Wie wird ein Aluminiumklotz von über 14 Tonnen zu Platten verarbeitet? Wie ist es möglich so grosse Platten zu fräsen oder zu schleifen?

Anschliessend geht es in einer kurzen Fahrt zum URS FREULER SHOP in Uster-West, wo Sie bei einer Weindegustation «Tour de Suisse» die Welt der beiden Fashion Marken CAMP DAVID (Herren) und Soccx (Damen) entdecken können. Zum andern gewähren Ihnen Urs & Mareile Freuler einen Einblick in die richtige Fahrradbekleidung und deren Zubehör für jedes Wetter.

Zu guter Letzt geht es mit dem Bus zurück in den Freihof zu einem kleinen Nachtessen à la Ueli.

Drei Freunde – Drei unterschiedliche Geschäfte – eine Philosophie «Gut sein ist einfach – Gut bleiben aber schwer!»

Unkostenbeitrag für alles (ohne Getränke beim Nachtessen) Fr. 50.-.

Mindestteilnehmerzahl 10 und Maximum 40.

Anmeldung bis am 22. März 2015.

**Samstag, 18. bis Sonntag, 26. April Betriebsferien**

**Mittwoch, 29. April bis Mittwoch, 13. Mai**

**jeweils ab 18.00 bis 23.00 Uhr**

**«Bisonwochen» im Tipizelt**

Wir servieren Bisonfilet, Bisonentrecôte oder Bisonhuf vom Grill mit Beilagen im originellen Tipizelt wie zu Winnetous Zeiten.

Es hat pro Abend 25 Plätze.

Reservation erforderlich.

## Mai

**Freitag, 1. Mai offen ab 16.00 Uhr**

**«Saisonstart Terrasse»**

Wir laden von 16.00 bis 18.00 Uhr zum Apéro auf der Terrasse ein.

**Auffahrt 14. bis 17. Mai ist der Freihof geschlossen**

**Auffahrt 14. bis 17. Mai**

**«Freihof us äm Huus» 2. Gäste-Weinreise**

**«Auf den Spuren von Plozza»**

Eine interessante und vor allem kulinarische Reise über das Tessin nach Ome, dann ins Veltlin nach Tirano und ins Puschlav, bevor wir dann wieder über die Bernina via Engadin und Malans nach Hinwil zurückkehren. Falls Sie Interesse haben, verlangen Sie bei unserem Chef das detaillierte Programm.

**18. Mai Start mit den Galgenspiessen**

**Pfingstmontag, 25. Mai offen ab 16.00 Uhr**

## Juni

**Mittwoch, 17. Juni**

**Weinthemenabend N° 5**

**«Weinsensorik: Meine 5 Sinne»**

Ab 19.00 Uhr werden wir von Karl Kalt in die Weinsensorik eingeführt. Wir lernen, wie wir Wein wahrnehmen und testen können.

Mit einer Degustation und dem Vortrag von etwa 2 Stunden Dauer lernen wir, unsere Sinne einzusetzen. Danach wird ein feines Nachtessen serviert.

Platzzahl beschränkt.

Kosten für Seminar, Essen und Getränke Fr. 85.-.

Anmeldung bis 31. Mai.

## Juli

**Samstag, 25. Juli bis Sonntag, 16. August**

**Betriebsferien**

Wir geniessen ein paar Tage Ruhe und tanken auf für die zweite Jahreshälfte.

## September

**Samstag, 19. September**

**Weinthemenabend N° 6 «Die Bündner Topweine»**

**Wine and Dine mit Cottinelli**

Ein wunderschönes 8-Gang-Menu mit den passenden Weinen dazu.

Start ist um 17.30 Uhr mit einem Apéro und danach werden Sie von Hansruedi Guntli und Gaudenz Thürer so

richtig über Bündner Weine informiert. Dazwischen kocht die Freihof-Crew zusammen mit einem Gastkoch aus dem Bündnerland feine Bündner Spezialitäten. Die Kosten für 8-Gang-Menu, Weine, Wasser sowie Kaffee und Grappa betragen Fr. 155.-.

**Ab 22. September servieren wir unsere hausgemachten Wildspezialitäten.**

**Freitag, 25. ab 14.00 Uhr bis Sonntag, 27. September haben wir geschlossen.**

«Mir sind am wümmä»

## Oktober

**Donnerstag, 1. bis Samstag, 3. Oktober**

**«3. Oktoberfest im Freihof-Style»**

Donnerstag und Freitag am Mittag und Abend, Samstag nur am Abend.

Unterhaltung mit Walter ab 18.00 Uhr.

**Montag, 12. bis Samstag, 24. Oktober**

**jeweils ab 18.00 bis 23.00 Uhr**

**«Käsefonduewochen» im Tipizelt**

Wir servieren 5 Fonduemischungen ab 2 Personen am Lagerfeuer. Es hat pro Abend 25 Plätze. Reservation erwünscht.

**Samstag, 31. Oktober geschlossen**

## November

**Montag, 2. bis Samstag, 7. November**

**«HUUSMETZGETE»**

Reservation erwünscht

## Dezember

**1. bis 19. Dezember jeweils von Mittwoch bis Samstag sowie am 21. bis 23. Dezember**

**jeweils ab 18.00 bis 23.00 Uhr**

**«Fondue Chinoise Freihof 2012»**

**im Tipizelt am Lagerfeuer**

Wir servieren unser beliebtes Fondue Chinoise im Tipi am Lagerfeuer. Platzzahl beschränkt, darum ist eine Reservation erwünscht.

**Der Freihof macht ab Donnerstag, 24. Dezember Ferien bis und mit Sonntag, 3. Januar 2016.**

Bei allen Anlässen, bei denen der Preis steht, ist die Zahlung auch die Anmeldung. Es hat Platz solange es hat. Leider können wir bei all diesen Angeboten nicht erweitern.

Falls ein Anlass nicht die gewünschte Mindestzahl erreicht, werden wir ihn leider stornieren müssen.

**Anmeldung für alle Anlässe bei unseren Mitarbeiterinnen.**

Vielen Dank für Ihre Treue und wir hoffen, Ihnen ein kulinarisch abwechslungsreiches Programm zusammengestellt zu haben. Wir hoffen auch, dass die neuen Ausflüge, die wir geplant haben, durchgeführt werden können.

Es grüsst freihöflich Ueli und Renate Bräker und das ganze Freihofteam.