

Juni

Freitag, 3. Juni, Apéro ab 18.30 Uhr

Tausch-Tag N° 1


Küche im Service und Service in der Küche

Unsere charmanten Servicedamen wechseln das «Serviceschösslein» mit der Kochjacke und verwöhnen Sie an diesem Abend mit einem 6-Gang-Menü der Superlative. Im Gegenzug ziehen unsere Damen und Herren in der Küche die Kochschürze aus und fassen den Zapfenzieher und das Servicetuch und werden Sie an diesem Abend elegant und charmant bedienen. Kosten für 6-Gang-Menü mit Apéro: Fr. 77.00 pro Person. Es hat nur 90 Plätze. Reservation erforderlich

Mittwoch, 22. Juni

Weinthemenabend N° 8 «W-W-W»

Welcher Wein zu Welchem Essen in Welchem Glas

Ab 19.00 Uhr werden wir von Karl Kalt in das Wein-geniessen eingeführt. Wir lernen, welcher Wein zu welchem Essen passt. In welchem Glas wir ihn servieren sollten und, und, und. Bei einer Degustation und einem Vortrag von insgesamt ca. 2 Stunden wird uns das W-W-W so richtig von einem Profi beige-bracht. Danach wird ein feines Nachtessen serviert. Kosten für Seminar, Essen und Getränke: Fr. 89.00 Mindestteilnehmerzahl 15, max. 25 Personen Zahlung gleich Anmeldung bis am 15.5.2016. 

Wir verwöhnen Sie den ganzen Sommer auf unseren Terrassen mit Grilladen oder einem feinen Cordonbleu, Salaten und verschiedenen Desserts. Geniessen Sie dazu ein gutes Glas Wein.

Freitag 22. Juli bis Sonntag, 14. August Betriebsferien

September

Samstag, 17. September

Weinthemenabend N° 9 Wine and Dine

Mit der Bodega Costers del Sio – Katalonien, Spanien

Ein wunderschönes 8-Gang-Menü mit den passenden Weinen dazu. Start ist um 17.30 Uhr mit einem Apéro. Danach werden Sie von Carmen Sebastian, Exportmanagerin, durch den Abend geführt. Sie wird einiges über ihr junges Weingut, 1988 wurde es klassifiziert,

und dessen Weine zu erzählen haben. Dazwischen kocht die Freihof Crew ein wunderbares 8-Gang-Menü, wo ganz sicher das katalanische Temperament auf dem Teller wie auch im Glas zu spüren sein wird. Wettbewerb und Überraschungen dürfen auch dieses Jahr nicht fehlen.

Die Kosten für das 8-Gang-Menü, Weine, Wasser mit Kaffee und Brandy betragen Fr. 155.00. Anmeldung bis am 22. Juli 2016 werden als verbindlich angenommen.

Ab dem 13. September servieren wir unsere hausgemachten Wildspezialitäten bis ca. Mitte November (ausser am Oktoberfest und in der Huusmetzgete-Woche)

Freitag, 23. September bis und mit Montag, 26. September geschlossen

«Mir sind am wümmä oder so»

Vergessen Sie nicht, rechtzeitig das Ronda Verde zu reservieren für Ihren Familien- oder Firmenanlass.

Die Freitage und Samstage sind immer sehr schnell ausgebucht.

Start des Winterhalbjahres

Oktober bis März: Dienstag bis Samstag offen

Oktober

Freitag, 30. September und Samstag, 1. Oktober

«4. Oktoberfest im Freihof-Style»

Neu mit Oktoberfest 4-Gang-Menü Mittag von 11.30 bis 13.30 Uhr und am Abend von 17.30 bis 22.00 Uhr

Unterhaltung an beiden Abenden mit unserem Walter sowie am Samstag von 11.00 bis 14.00 Uhr Frühschoppen-Gaudi

November

Dienstag, 1. November bis Samstag, 5. November
«HUUSMETZGETE»

Dienstag bis Samstag von 11.30 bis 13.30 Uhr und von 17.30 bis 22.30 Uhr

Wir empfehlen Ihnen, frühzeitig zu reservieren.

9. bis 26. November jeweils Mittwoch bis Samstag ab 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr

«Käsefonduewochen» im geheizten Tipizelt

Wir servieren fünf verschiedene Fondue-mischungen ab 2 Personen im geheizten Tipizelt. Es hat pro Abend 24 Plätze. Reservation erwünscht. Die Fonduekarte gibt es nur im Tipizelt.

Ab dem 29. November starten wir mit der Weihnachtskarte. Auserlesene Gerichte und die dazu passenden Weine servieren wir im Restaurant, im Cuatro und im Ronda Verde.

Dezember


30. November bis 23. Dezember jeweils von Mittwoch bis Samstag ab 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr

«Fondue Chinoise Freihof 2012» im geheizten Tipizelt

Wir servieren unser beliebtes Fondue Chinoise «Freihof 2012» alles frisch und von Hand geschnitten à discretion mit einem Salat voraus für Fr. 55.00 pro Person. Platzzahl beschränkt, darum ist eine Reservation erwünscht.

24. Dezember bis und mit 2. Januar 2017 Betriebsferien.

Anmeldung für alle Anlässe bei unseren Mitarbeiterinnen.

Bei allen Anlässen mit diesem  Symbol ist eine Barzahlung bei Anmeldung erforderlich. Es hat Platz solange es hat.

Falls ein Anlass die gewünschte Mindestzahl nicht erreicht, werden wir ihn leider stornieren müssen und Ihnen das Geld umgehend zurückzahlen.

Vielen Dank für Ihre Treue! Wir hoffen, Ihnen auch dieses Jahr wieder viele kulinarische Höhepunkte, interessante Ausflüge sowie ein abwechslungsreiches Freihof-Programm 2016 zusammengestellt zu haben. Es würde uns sehr freuen, wenn wir alle geplanten Anlässe auch durchführen könnten.

Es grüsst freihöflich
Ueli und Renate Bräker und das ganze Freihofteam



2016

Dorfrerestaurant	Torkel
Fiirabigbar	Terrasse
Cuatro	Lounge
Ronda Verde	Pergola
Weinkeller	Raucher-Lounge

Ueli & Renate Bräker-Kohler

Dürntnerstrasse 4

8340 Hinwil

Tel. 044 977 22 22

info@freihof-hinwil.ch

www.freihof-hinwil.ch

Öffnungszeiten bis

Donnerstag, 31. März 2016

Montag bis Freitag von 8 bis 24 Uhr

Samstag von 16 bis 24 Uhr

Sonntag geschlossen

Neue Öffnungszeiten

April bis September

Montag bis Freitag von 8 bis 24 Uhr

Oktober bis März

Dienstag bis Samstag von 8 bis 24 Uhr

Liebe Freihofgäste

Nichts bleibt stehen, und ganz bestimmt nicht die Zeit und die Veränderungen. Auch an uns sind die letzten 22 Jahre im Freihof nicht spurlos vorbei gegangen. Damit wir auch noch weitere 10 Jahre Ihre Gastgeber sein können, werden wir ein wenig auf unsere Gesundheit schauen, aber auch auf die unserer MitarbeiterInnen und werden von der 6-Tage-Woche auf die 5-Tage-Woche reduzieren. Somit haben wir in einer Woche nur noch 10 Arbeitstage und nicht mehr deren 11 bis 12 abzudecken. Was heisst das? Unser Lokal ist von morgens 8.00 bis Mitternacht (oder länger) geöffnet, das macht im Minimum 16 Stunden täglich. Die gesetzliche Arbeitszeit dauert in der Regel 8 ½ Stunden, deshalb die 5 x 2 Arbeitstage, welche es in unserem Betrieb abzudecken gibt. Man könnte auch sagen, es sind zwei volle Schichten. Dies machen wir sehr gerne für so viele zufriedene Freihofgäste, aber der finanzielle und personelle Aufwand bei 6 Tagen ist so gross geworden, dass es einfach nicht tragbar ist, ohne dass unsere Gesundheit darunter leidet. Deshalb gehen wir zurück auf die 5-Tage-Woche.

In den Monaten April bis September, also ab Frühjahr bis Spätsommer, werden wir von Montag bis Freitag und in den kalten Monaten Oktober bis März von Dienstag bis Samstag geöffnet haben. Wir finden diese Lösung ideal, um allen unseren treuen Gästen gerecht zu werden. Wir hoffen, Sie verstehen unseren Entscheid und freuen sich für unsere MitarbeiterInnen und uns, dass auch wir 2 Tage Pause am Stück geniessen dürfen.

Neue Öffnungszeiten ab 1. April 2016

April bis September

Montag bis Freitag von 8.00 bis 24.00 Uhr

Oktober bis März

Dienstag bis Samstag von 8.00 bis 24.00 Uhr

Am Montag, 4. Januar um 8 Uhr starten wir ins Freihof-Jahr 2016 und freuen uns, Sie wieder an 243 Tagen bewirten zu dürfen.

Januar

Mittwoch, 13. Januar

«Freihof us äm Huus» 2. Skitag in Amden

Abfahrt Gemeindeplatz um 8.00 Uhr

Busfahrt nach Amden, Kaffee und Gipfeli, Apéro, Mittagessen ohne Getränke, Zvieriplättli und Skipass sowie ortskundige Reiseleiter.

Preis für alles 125.-.

Mindestteilnehmerzahl 15 bis Maximum 30.

Zahlung gleich Anmeldung bis am 8. Januar 2016.



Februar

Samstag, 6. Februar geschlossen (Fasnacht Hinwil)

Mittwoch, 10. Februar, 18.45 Uhr Apéro

«Küchenparty 2016» Nach dem Erfolg von 2015 lassen wir die Party zum 2. Mal steigen.

Das Essen dürfen Sie selber in der Küche holen, für die Weinliebhaber hat unser Chef im Keller diverse Überraschungen vorbereitet. Die restlichen Getränke servieren Ihnen unsere charmanten Servicemitarbeiterinnen wie immer mit viel Freude. Ach ja, zum Apéro servieren wir eine wunderbare Bowle à la Ueli.

Sie selber bestimmen, was Sie dieser Abend kostet. Sie ziehen nach dem Essen einen Korken mit einer Zahl von 1 bis 99 und das wäre dann auch der Frankenbetrag für den Apéro, das Essen so viel sie mögen, den Dessert und einen Kaffee (ohne Wein, Bier, Wasser und Spirituosen). Anmeldung erforderlich. Start ist um 19.00 Uhr und es hat genau 99 Plätze für diesen Anlass.

«Äs hät, solangs hät».

März

Mittwoch, 2. März

«Freihof us äm Huus» Treberwurstessen in Twann im Weingut Peter Posch

Abfahrt Gemeindeplatz um 14.00 Uhr bis ca. 23.30 Uhr.

Besuch in der Marc-Brennerei im schönen Dörfchen Twann. Danach gehen wir zu Cordula Morgenegg-Posch und Peter Posch, Tochter und Vater, in den Weinkeller zur Fassprobe und anschliessendem Treberwurstessen. Aus diesem Keller kommt unser Hauswein Weiss und der Ueli Wii.

Kosten für Carfahrt, Brennerei, Apéro, Essen, Weine, Dessert und Kaffee: Fr. 125.00 pro Person.

Mindestteilnehmerzahl 15, max. 35.

Zahlung gleich Anmeldung bis 10. Februar 2016.



Dienstag, 8. März

«Top 44» im Ronda Verde Weinthemenabend N° 7 «Wine and Dine mit Brunetti Toscana»

Ein wunderschönes 6-Gang-Menu mit den passenden Weinen dazu.

Start ist um 18.30 Uhr mit einem Apéro und danach werden Sie von Luigi Brunetti, seinem Sohn und der

Freihof Crew so richtig verwöhnt und über die Weine der Toscana informiert.

Kosten für 6-Gang-Menu, Apéro, Weine, Wasser, Kaffee und Grappa: Fr. 135.00 pro Person.

Es hat nur 44 Plätze.

Anmeldung bis 15. Februar 2016.

Ab Mitte März ist Spargelzeit

Karfreitag, 25. bis Ostermontag, 28. März geschlossen

Start des Sommerhalbjahres

April bis September: Montag bis Freitag offen

April

Mittwoch, 13. April

«Freihof us äm Huus»

Peter und Peter – Waschen und Uhr

Abfahrt um 13.00 Uhr Gemeindeplatz.

Nach dem Erfolg und dem sehr interessanten Nachmittag bei Bruno Zimmermann in der HABA und Urs & Mareile Freuler in Uster gehen wir dieses Jahr wieder auf Reisen. Diesmal gehen wir zu Peter und Peter.

Als erstes besichtigen wir die Schulthess Maschinen AG in Wolfhausen. Peter Jenny wird uns seinen langjährigen Arbeitsplatz zeigen und uns mal hinter die Kulissen der Waschmaschinenproduktion sehen lassen. Was steckt da eigentlich so alles in einer Haushaltswaschmaschine? Wie gross sind die Waschmaschinen eines Spitals? Wir werden dies und noch vieles mehr an diesem Nachmittag erfahren.

Danach fahren wir nach Zürich und werden dort von Peter Kälin im Uhrenmuseum «zum Rösl» empfangen. Dies in einer ganz privaten Führung und unter der fachkundigen Leitung von Peter selber. Freuen wir uns auf Uhren aus alten Zeiten und wer weiss, welche bunte Vögel dort noch wohnen und ihre Dienste alle Viertelstunde erfüllen.

Zu guter Letzt geht es mit dem Bus zurück in den Freihof zu einem Bisonschmaus im Tipizelt.

Peter und Peter, wir freuen uns, eure Betriebe kennen zu lernen!

Preis ohne Getränke zum Nachtessen CHF 85.00 p.P.

Mindestteilnehmerzahl 15, max. 30 Personen.

Zahlung gleich Anmeldung bis 15. März 2016.



Mittwoch, 6. April bis Freitag, 27. Mai jeweils immer Mittwoch bis Freitag ab 18.00 Uhr

«21 Bisontage im geheizten Tipizelt!»

Wir servieren Bisonfilet, Bison-entrecôte oder Bisonhuft vom Grill mit Beilagen im originellen Tipizelt wie zu Winnetou's Zeiten.

Es hat pro Abend 24 Plätze.

Reservation erforderlich.

Samstag, 30. April bis und mit Sonntag, 8. Mai Betriebsferien

Mai

Mittwoch, 4. bis Samstag, 7. Mai

«Freihof us äm Huus» 3. Gäste-Weinreise «Wein ist Genuss und Wien hat Kultur»

Eine interessante und vor allem kulinarische Reise durch Österreich. Beginnen werden wir in der Südsteiermark, dann bummeln wir über das Mittelburgenland und den Neusiedlersee bis nach Wien. Wir geniessen 4 Tage Wein und Kultur sowie Landschaft und Leute. Lassen Sie sich überraschen. **Teilnehmerzahl beschränkt auf 25 Personen.**

Kosten für Swiss-Flug, Busfahrt, 3 Übernachtungen in speziellen Hotels, 5 Kellerbesichtigungen mit Verkostung, alle Mahlzeiten und sämtliche Getränke dazu sowie Reiseleitung etc. Fr. 1450.00 pro Person.

Zahlung gleich Anmeldung bis am 15. Januar 2016.



Pfingstmontag, 16. Mai geschlossen

Ca. Mitte Mai (wetterabhängig) Start mit den Galgenspiessen

