



Familie
Ueli & Renate Bräker-Kohler
Dürntnerstrasse 4
CH-8340 Hinwil
Telefon 044 977 22 22
Fax 044 977 22 23
info@freihof-hinwil.ch
www.freihof-hinwil.ch

Menuvorschlage 2019

ffnungszeiten

April bis September

Montag – Freitag von 8.00 – 24.00 Uhr

Oktober bis Marz

Dienstag – Samstag von 8.00 – 24.00 Uhr

Infos und Wichtiges für Ihren Anlass

Lieber Freihof-Gast

Damit Ihr Anlass reibungslos abläuft, hier noch einige Vorinformationen:

Abmachungen / Besprechung

Vereinbaren Sie mit uns einen Termin, damit wir auch Zeit haben, die Details zu besprechen.

Räumlichkeiten

Hier die max. Platzzahl in unseren Räumlichkeiten

Dorfrerestaurant	bis 50 Personen
Cuatro	bis 45 Personen
Ronda Verde	bis 55 Personen
Fiirabigbar	bis 20 Personen
Torkel (Apérokeller)	bis 10 Personen
Cava Bar/ Räucherei	bis 40 Personen
Terrasse	bis 25 Personen
Pergola	bis 50 Personen
Lounge	bis 35 Personen

Die Räume „**Dorfrerestaurant**“ und „**Cuatro**“ sind für unsere Restaurantgäste sowie den à la Carte Service reserviert und darum können sie nicht zur Alleinbenutzung gebucht werden. Ausnahme ist ein Mindestumsatz von Fr. 3'000.- pro Anlass und Raum.

Für Gruppen eignet sich das neu geschaffene und renovierte **Ronda Verde** im 1. Stock sehr. Sei es für einen schönen Anlass an runden Tischen bis 45 Personen, einen Familien- oder Geschäftsanlass mit einem grossen Blocktisch oder eine Versammlung mit Nachtessen bis max. 50 Personen. Der Mindestumsatz bei einer Alleinbenutzung wäre Fr. 2'500.-.

Dieser Raum kann Montag und Dienstag auch für Sitzungen oder so gebucht werden. Hier gibt es einen Mindestumsatz von Fr. 350.- ansonsten fällt eine Raummiete von Fr. 100.- an. Dies, unter anderem auch, weil in diesem Raum die Tische für den à la Carte Service stehen und für Versammlungen komplett verändert werden müssen. Lüftung, Licht und Reinigung sind weitere Kosten, die bei uns anfallen und gedeckt werden müssen. Beamer und Leinwand kann für Fr. 100.- gemietet werden. Anschlüsse sind vorhanden.

Die **Cava Bar** kann an normalen Öffnungstagen zur Alleinbenutzung reserviert werden. Mindestumsatz ist Fr. 1'500.- für 6 Stunden.
(Es ist immer mit Bedienung, die **Cava Bar** ist kein Raum, der fremdvermietet wird.)

Der „**Torkel**“ eignet sich auch besonders gut für einen Apéro bis max. 10 Personen. Wenn Sie mehrere Gäste haben, bis max. 45, eignet sich eben die „**Cava Bar**“ hervorragend dafür.

Im **Sommer** organisieren wir sehr gerne auf der „**Lounge**“ oder der „**Pergola**“ einen schönen Anlass für Sie. Sei es ein Apéro, ein Grillplausch oder ein schönes Dinner mit allem

drum und dran, die Ideen sind frei. Auch hier ist ein Mindestumsatz von Fr. 1'500.- für die Lounge und Fr. 3'000.- für die Pergola bei einer Alleinbenutzung nötig.

Menuauswahl / Teilnehmerzahl

Die Menu-Bestellung brauchen wir **7 Tage und die definitive Personenzahl 3 Tage vor Ihrem Anlass**. Diese werden wir für verbindlich annehmen, wobei die Toleranz nach unten 5% beträgt. Eine grössere Abweichung nach unten wird mit **50% der Menukosten verrechnet**. (Essen schon vorbereitet, Tischwäsche schon verlegt, Personal schon angeboten etc.).

Die Reservation des eigenen Raumes gilt für uns 30 Tage vor dem Anlass als verbindlich. Bei einer Absage kürzer als 30 Tagen, wird eine Gebühr von Fr. 1'500.- verrechnet.

Dekoration / Blumen / Tischwäsche

Unsere Tische sind immer mit einfachen Blumen und Kerzen dekoriert. Spezielle Blumendekorationen können wir Ihnen gerne durch unseren Floristen besorgen, wobei wir Ihnen nur die Selbstkosten verrechnen. Natürlich dürfen Sie auch etwas selber mitbringen. Unsere Standardtischwäsche hat die **Farbe crème**. Oder wir decken mit Läufer in Farben nach Absprache auf.

Menukarten

Einfache durch uns gestaltete Menukarten können wir auf Wunsch gerne anfertigen lassen. Wir verrechnen Ihnen auch hier nur die Selbstkosten weiter.

Lieferungen

Da wir uns auf unser Geschäft konzentrieren wollen, machen wir keinen Partyservice. Was wir machen ist, dass Sie das Essen bei uns in der Wärmebox abholen können. Dies aber auch nur, wenn es der Betrieb erlaubt und wir noch Kapazität haben.

Preise für Take away: - minus 20% des Restaurantpreises
 - ohne Personal etc.

Kinder

Für unsere kleinen Gäste führen wir eine spezielle Kinderkarte mit Preisangabe. Essen Kinder unter 5 Jahren bei Banketten etwas vom Menu der Erwachsenen mit, ist es gratis. Ab 5 bis 12 Jahren verrechnen wir 50% des Menupreises (Bankett).

Verlängerung

Die Polizeistunde ist auch im „Freihof“ auf 24.00 Uhr festgelegt. Für eine Verlängerung bis 2.00 Uhr, verrechnen wir Fr. 350.-.

Rechnung

Für Bankette kann eine Rechnung verlangt werden (zahlbar innert 10 Tagen). Eine Anzahlung von 50% des Menupreises muss bis zum Anlass überwiesen sein. **Kreditkarten akzeptieren wir bei Banketten nicht, ausser wir verrechnen 3 % Spesen.**

Tanzmusik

Falls Sie für Ihr Fest eine Tanzmusik verpflichten möchten, bitten wir Sie, untenstehende Kriterien zu beachten.

Raumhöhe und Platzbedarf

Unsere Räume sind eher niedrig, darum sprechen Sie bitte mit uns über Ihre Idee der musikalischen Unterhaltung, gerne geben wir Ihnen unsere Erfahrungen weiter. Nach unseren Erfahrungen brauchen Musiker immer sehr viel Platz. Klären Sie ab, ob der Platz auch vorhanden ist, der gewünscht wird.

Anlässe ausserhalb unserer Öffnungszeiten

Liebe Gäste, auch wir haben zwei Ruhetage in der Woche, um uns zu erholen. Anlässe, Bankette an unseren Ruhetagen erfordern von uns und unserem Team einen speziellen Einsatz. Darum ist ein Mindestumsatz von Fr. 5'000.- erforderlich, damit es sich lohnt, den ganzen Betrieb laufen zu lassen. Wir danken für Ihr Verständnis.

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag 8.00 Uhr bis 23.30 Uhr

Samstag 16.00 Uhr bis 23.30 Uhr

Sonntag & Montag geschlossen

Wir hoffen, Ihnen mit diesen Angaben und Vorschlägen dienen zu können und würden uns freuen, für Sie einen schönen Anlass durchführen zu dürfen.

*Ihre Gastgeber
Familie Bräker-Kohler und Mitarbeiter*

Apéros

Gerne organisieren wir einen Apéro nach Ihren Wünschen. Sei es ganz einfach mit einem Glas Weisswein und Canapés oder von Bowle bis hin zu kalten und warmen Köstlichkeiten.

Am besten besprechen wir dies an Ort und Stelle und gehen auf Ihre Bedürfnisse ein.

Das einfache, typische Freihof GV Menu Ab 20 Personen

Bei den folgenden Menus (1-13) wird mit Papiertischtuch und Papierserviette gedeckt. Diese Menu gelten nur im Raum Ronda Verde im 1. Stock und nicht im Restaurant oder Cuatro. Bei privaten Anlässen tischen wir immer mit Stoffwäsche und dies ergibt einen Zuschlag von Fr. 6.- pro Person, denn auch Blumen und Kerzen gehören dazu. Dies ist unser Freihof Stil. Falls Sie erst nach 21.30 Uhr essen, müssen wir einen Nacht-Zuschlag von Fr. 5.- pro Person verrechnen.

- 1) *Aufschnittteller mit Trockenfleisch und Käse Fr. 21.50*
- 2) *Fitnesssteller mit verschiedenen Salatsorten
(Schweinsschnitzel oder Poulet) Fr. 23.50*

Bei folgenden Menus wird nachserviert:

- 3) *Bunter Salat
Gehacktes Rindfleisch „Grossmutterart“
Hörnli und hausgemachtes Apfelmus Fr. 26.50*
- 4) *Bunt gemischter Salat
Spaghettiplausch mit 5 hausgemachten Saucen
und Reibkäse Fr. 28.50*
- 5) *Heisser Beinschinken
und/oder Fleischkäse mit Mischsalat und
hausgemachtem Kartoffelsalat Fr. 28.50*

- 6) *Bunter Salat*
Bachtelspätzli à la Ueli Fr. 29.50
(mit Spätzli, Gemüse, Swiss Mix, Schinken, Rahm und Käse)
- 7) *Bunter Salat*
Pot-au-feu oder „Spatz auf schwiizerdütsch“
(Der Eintopf) Fr. 29.50
[ab 50 Pers. auf Wunsch aus der Gulaschkanone
und originalgetreu im Gamellendeckel serviert]
- 8) *Bunter Salat*
Geschnetzeltes Schweinefleisch (Zürcher Art)
Nudeln
Erbsen und Karotten Fr. 29.50
- 9) *Bunter Salat*
Hausgemachter Hackbraten
Kartoffelstock
Tomaten und Bohnen Fr. 29.50
- 10) *Bunter Salat*
Pouletgeschnetzeltes Casimir
mit Früchten
Reis Fr. 29.50
- 11) *Bunter Salat*
Saftiger Schweinsbraten vom Hals
Kartoffelstock
Gemüse Fr. 31.50
- 12) *Bunter Salat*
Schweinsrahmschnitzel
Nudeln
Erbsen und Karotten Fr. 31.50
- 13) *Bunter Salat*
Berner Platte
(Siedfleisch, Rippli, Speck, Zunge
Saucisson, Dörrbohnen und Sauer-
kraut, Salzkartoffeln) Fr. 33.50

Vorspeisen für Bankettservice

Üsi husgmachtä Suppä

<i>Bouillon mit hausgemachten Flädli</i>	<i>Fr. 8.00</i>
<i>Crèmesuppe nach Saison</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Tomatencrèmesuppe</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Minestrone „Leventina“</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Tessiner Marronicrèmesuppe</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Selleriecrèmesuppe mit Baumnüssen und Äpfeln</i>	<i>Fr. 9.50</i>

Frisch us äm Gartä „oder äm Triebhus“

<i>Gemischter Salat</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Grüner Salat</i>	<i>Fr. 8.00</i>
<i>Nüsslisalat mit Ei oder Speck</i>	<i>Fr. 11.50</i>
<i>Nüsslisalat mit Saison-Pilzen</i>	<i>Fr. 14.50</i>
<i>Ruccolasalat mit Parmesan, Pinienkernen, Oliven, Peperoni</i>	<i>Fr. 15.50</i>
<i>Tomatensalat mit Büffelmozzarella</i>	<i>Fr. 15.50</i>

Us dä chaltä Chuchi

<i>Puschlaver Trockenfleischteller</i>	<i>Fr. 17.50</i>
<i>Rauchlachs und geräuchtes Forellenfilet mit Toast und Butter</i>	<i>Fr. 18.50</i>
<i>Melone mit Rohschinken (Saison)</i>	<i>Fr. 16.50</i>
<i>Duett vom Rindstatar und der Knoblauchcrevette</i>	<i>Fr. 19.50</i>

Vom Härd - Achtung heiss

<i>Hausgemachte Raviolitriologie nach Saison</i>	<i>Fr. 17.50</i>
<i>Pilztoast „Prosecco“</i>	<i>Fr. 15.50</i>
<i>Risotto nach Saison</i>	<i>Fr. 15.50</i>

Menuvorschläge (Ab 10 Personen)

Die Tische werden mit Stoffwäsche gedeckt und mit einfachem Blumen- und Kerzenschmuck dekoriert. Diese Menus erhalten Sie im Saal wie auch im Cuatro oder Restaurant.

- 14) **Cordon-bleu vom Schwein** (20 versch. Füllungen im Angebot)
Pommes frites
Gemüse garnitur Fr. 32.50
Mit Kalbfleisch Fr. 41.50
- 15) **Saftiges Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter**
Pommes frites
Gemüse garnitur Fr. 32.50
- 16) **Schweinscarrébraten an Pilzrahmsauce**
Breite Nudeln
Gemüse garnitur Fr. 36.50
- 17) **Rindsschmorbraten vom Rosenstück**
"Burgunder Art"
Polenta
Gemüse garnitur Fr. 38.50
- 18) **Kalbsschulterbraten an Marsala-Kräuterjus**
Rösti-Kroketten
Gemüse garnitur Fr. 39.50
- 19) **Swiss Prim Rindshuft am Stück gebraten**
mit hausgemachtem Riojajus
Pommes duchesses
Gemüse garnitur Fr. 41.50
- 20) **Schweinsfilet im Teig „Freihof“**
Kartoffelkroketten
Gemüse garnitur Fr. 43.50

- 21) *Swiss Prim Schweinsrack "Freihof"*
 (Am Stück gebraten)
 Gemüse garnitur
 Kartoffelgratin Fr. 43.50
- 22) *Kalbscaréebraten an Salbeijus*
 Safranrisotto
 Gemüse garnitur Fr. 44.50
- 23) *Geschnetzeltes vom Kalbsfilet*
 "Zürcher Art"
 Spätzli oder Röstli
 Gemüse garnitur Fr. 47.50
- 24) *Swiss Prim Rindsentrecôte am Stück gebraten*
 Hausgemachte Sauce Béarnaise
 Hausgemachter Kartoffelgratin
 Gemüse garnitur Fr. 54.50
- 25) *Swiss Prim Rindsfilet am Stück gebraten*
 auf einem Riojajus
 Hausgemachter Kartoffelgratin
 Gemüse garnitur Fr. 54.50

Alle Menus mit Nachservice von Beilagen und Gemüse.

Bei den Menus 14 und 15 wird kein Fleisch nachserviert, bei den übrigen schon.

Wir servieren Ihnen nur frisches Gemüse und hausgemachte Beilagen.

Beim Fleisch verwenden wir ausschliesslich das Label „Swiss Prim Gourmet“, welches eine viel höhere Qualität aufweist, da die Tiere bewusst und langsam gefüttert und gross gezogen werden. Jedes Stück Fleisch hat seine Geschichte und Rückverfolgbarkeit.

Das ist unsere Vorstellung von pflichtbewusster und ehrlicher Gastronomie, die für «gut und gesund auswärts essen» steht, so dass es für Gast und Wirt stimmt.



Schlemmer-Menüs

Menu 26

Italienischer Salat

Rüebli-suppe mit Ingwer

*Kalbskotelettkrone "Swiss prim"
Gemüse-garnitur
Kartoffelkroketten und Nudeln*

Dessertteller „Freihof“

Fr. 87.50

Menu 27

Kleines Rindstatar mit Toast und Butter

Tomaten-crèmesuppe mit Basilikumhaube

*Duett vom Eglifilet und der Crevette
Blattspinat und gedämpfte Tomate
Salzkartoffeln und Reis*

Hausgemachtes Panna Cotta mit Waldbeerenkompott

Fr. 89.50

Menu 28

Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen & Croutons

Bouillon mit Eierstich

*Les Trois Filets "Freihof"
Gemüse garnitur
Nudeln, Reis und Pommes frites*

Vacherintöpfli "Freihof"

Fr. 89.50

Menu 29

Alaska Wildlachs mit Toast und Butter

Petersilienwurzelsuppe

*US Bisonfilet am Stück gebraten
auf Jack Daniels Sauce
Bratkartoffeln
Buntes Gemüse*

Hausgemachtes Kaffee tiramisu mit Moccaglance

Fr. 91.50

FONDUE CHINOISE

«FREIHOF 2012»

Ab 4 Personen und auf Vorbestellung (mind. 48 Stunden) pro Person Fr. 55.00

Bunter Salat mit Hausdressing

Schweizer Kalbs-, Rinds- und Schweinefleisch von der Huft sowie Pouletbrust, alles von Hand geschnitten, frisches Gemüse, bunter Früchteteller, Pilze, Essiggemüse, Reis und Pommes frites, hausgemachte Saucen und am Schluss noch eine Bouillon mit Ei oder Sherry und dies alles so viel man mag.

Dieses Fondue Chinoise wie auch alle anderen Gerichte gehören zum Qualitätssiegel «Freihof 2012», im Preis etwas teurer aber selbstverständlich alles frisch, nur die beste Qualität aus der Schweiz (Ausnahmen sind deklariert) und hausgemacht.

Das ist unsere Vorstellung von pflichtbewusster und ehrlicher Gastronomie, die für «gut und gesund auswärts essen» steht, so dass es für Gast und Wirt stimmt.

Buffet (ab 20 Personen)

Salatbuffet	Ca. 10 verschiedene Salate und Beilagen pro Person Fr. 14.50
Sommerbuffet:	Kalbsbraten „VitelloTonato, Tatar, Bauernschinken, Oliven, gefüllte Kalbsbrust, kaltes Roastbeef, gemischte Fischplatte, Melone mit Rohschinken, Trockenfleischplatte, Käseplatte, Antipasti, Salatbuffet und Partybrot pro Person Fr. 66.00
Warmes Buffet	Lammcarré, Roastbeef, Schweins- und Kalbsbraten, Mistkratzerli, Egliknusperli, Sauce Tartar, Sauce Béarnaise und Kräuterjus, Gemüse garnitur, Kartoffelgratin, Nudeln, Salatbuffet und Partybrot pro Person Fr. 69.50
Bauernbuffet	Rippli, Fleischkäse, Schinken, Siedfleisch, Saucisson, Speck, Salzkartoffeln, Sauerkraut, Dörrbohnen, Emmentaler Käse-Makronen und Salatbuffet, Partybrot pro Person Fr. 65.00
Dessertbuffet 1	6 verschiedene Desserts nach Saison pro Person Fr. 12.50
Dessertbuffet 2	9 verschiedene Desserts nach Saison und mit Käseplatte pro Person Fr. 17.50

Desserts

Oberländer Süssmostcrème	Fr. 9.50
Caramelköpfl	Fr. 8.50
Eistorte (Nougat, Romanoff oder Schwarzwälder)	Fr. 7.50
Vacherin im Töpfli	
(mit Glace, Meringues, Rahm und frischen Früchten)	Fr. 9.50
Meringues mit Rahm	Fr. 9.50
Zimtglace mit Rotwein-Zwetschgen (Saison)	Fr. 9.50
Apfelküchlein mit Vanillesauce	Fr. 9.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Glace	Fr. 9.50
Bunter hausgemachter Mousse-Teller	Fr. 10.50
Hausgemachtes Tiramisu	Fr. 11.50
Sorbet-Becher mit frischen Früchten	Fr. 10.50
Sorbet nach Wahl mit Schuss	Fr. 12.50
Käseteller	Fr. 14.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 9.50
Vanille-Glace mit heissen Beeren	Fr. 9.50
Erdbeercoupe „Freihof“ (Saison)	Fr. 9.50
Dessertteller Freihof	Fr. 14.50

Fragen Sie auch nach weiteren saisonalen Desserts

**Wir hoffen, Ihnen mit diesen Vorschlägen dienen zu können,
und es würde uns freuen, Sie bei uns bewirten zu dürfen.
Falls Sie aber gerne etwas essen würden, was Sie in unseren
Vorschlägen nicht gefunden haben, fragen Sie uns danach.**

Ihre Gastgeber

Ueli + Renate Bräker und die ganze Freihofcrew