



Anlässe und Bankette auf dem Quellenhof

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass im Quellenhof-Ambiente durchführen möchten. Auf dem ehemaligen Bauernhof der Grosseltern ist ein lauschiger und origineller Ort entstanden, um in der wärmeren Jahreszeit Anlässe, Sitzungen und Tagungen durchzuführen.

Die Quellenhofräume im unbeheizten Stallbereich sind in der wärmeren Jahreszeit buchbar. Die Tenne mit Cheminée auch in der Nebensaison (angepasste Kleidung und Schuhwerk empfohlen).

Die Räume sind in Kombination mit einem gastronomischen Quellenhofangebot belegbar und für folgende Gruppengrössen:

Tenne (Cheminéeraum)	18 bis 36 Personen
Gedeckter Innenhof (Aussenraum)	18 bis 50 Personen
Apero (Sitz- / Stehplätze kombiniert)	25 bis 60 / 120 Personen
Seminarraum (siehe Semindokumentation)	6 bis 10 Personen

Die nachfolgenden Informationen geben Ihnen Auskunft über das Angebot und die Möglichkeiten auf dem Hof. Gerne dürfen Sie uns für weitere Informationen kontaktieren.

In der Einfachheit liegt die Fülle – wir freuen uns, bei Ihrem Anlass Gastgeber zu sein!

Freundliche Grüsse

Judith Berger und das Quellenhof-Team

Saison 2018

Quellenhof Uetendorf – Allmendstrasse 36 – 3661 Uetendorf – 033 345 10 39 – www.quellenhof-uetendorf.ch



Frühstücksbrunch

Das Brunchbuffet à discrétion mit regionalen Produkten ist zwischen 09.30 Uhr und 13 Uhr im Angebot. Selbstverständlich dürfen Sie aber auch länger geniessen und verweilen (siehe Sein und Verweilen).

Einfacher Brunch

Käseplatte, Fleisch, Brot und Zopf, Butter, Konfitüre	18-24 Personen	CHF 33.00
Honig, Birchermüesli, Äpfel, Orangensaft, Most, Wasser, Milch (Ovo/Schoggi), Kaffee, Tee	ab 25 Personen	CHF 29.00

Quellenhof Brunch

Einfacher Brunch ergänzt mit Rösti, Freiland-Spiegelei, Speck und Cipollata	18-24 Personen	CHF 44.00
	ab 25 Personen	CHF 38.00

Reichhaltiger Brunch (Ergänzung zu Quellenhof-Brunch)

mit Lachs	CHF 2.50
mit Gipfeli	CHF 1.00
mit Appenzeller Mineralwasser à discrétion (oder nach Aufwand)	CHF 1.50
mit Grosis Waffeln (auf dem Buffet selbst gebacken)	CHF 3.50

Einfacher Zmorgebrunch zwischen 9 Uhr und 10.15 Uhr	CHF 19.00
---	-----------

Apéro - der kleine und kurze Start vor dem Festessen

„Eifach es Glas Wysswy u Süessmoscht“	CHF 6.00
Zweierlei Antipasti mit Käsemöckli, dazu Süssmost vom Hof	CHF 8.50
Hobelkäse und Zopf mit Antipasti, dazu Süssmost vom Hof	CHF 9.50
Hobelkäse, Galloway Wurst und Mostbröckli, dazu Zopf und Brot	CHF 10.50
Gemüsedipp mit Quarksaucen	nach Aufwand

Umfangreich ein Apéro geniessen? Siehe Apéro- / Hochzeitsdokumentation.

Quellenhof Uetendorf - Allmendstrasse 36 - 3661 Uetendorf - 033 345 10 39 - www.quellenhof-uetendorf.ch



Festessen

Vorspeise

Salatbuffet mit fünf verschiedenen Saisonsalaten	CHF 9.50
Vorspeisenbuffet mit vier Salaten und dreierlei Antipasti-Spezialitäten	CHF 10.50
Saisonale Suppe aus dem Suppentopf	CHF 6.50
Kalt und warm gemixt – Saisonsuppe und dreierlei Salate	CHF 10.50

Hauptgang-Buffer

Pouletbrust an einer Rosmarinrahmsauce mit Reis	CHF 26.00
Quellenhof-Ragout vom Rind mit hausgemachtem Kartoffelgratin oder Knöpfli	CHF 27.50
Grosis Sonntags-Braten mit einer Beilage nach Wahl: (hausgemachte Knöpfli, Bratkartoffeln oder Röstli)	
Schweinsbraten vom Nierstück mit Zwetschgen gespickt (Aargauerbraten) oder	CHF 29.50
Geschmorter Rindsschulterbraten an einer Rotweinsauce oder	CHF 28.50
Zarte Kalbsnuss an einer Haselnuss-Rahmsauce	CHF 34.50
Bunter Blattsalat zum Hauptgangbuffet ergänzt	CHF 4.50

Dessert

Das beliebte Dessertbuffet beinhaltet eine Crème, Schoggimousse, Fruchtsalat und Gebäck	
Dessertbuffet „Einfach“	CHF 9.50
Dessertbuffet „Fülle“ (inkl. Glacékübeli à discrétion)	CHF 12.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF 8.50
Grosis Brönnti Crème oder Süessmoschtcrème	CHF 8.50
Glacé: „Gueti Glacé“ aus Linden im 150 ml Kübeli, div. Aromen	CHF 5.00
Dessertbuffet ohne vorgängiges Essen	siehe Apérodokumentation



Sommerangebot – Grillbuffet

Die Grillade aus der Dorfmetzgerei wird vom Gast selber gebrutzelt – für alles Weitere ist gesorgt. Die Buffetpreise sind inkl. Salatbuffet (vier verschiedene Saisonsalate) und einer Beilage (Bratkartoffeln, hausgemachter Kartoffelgratin oder Quellenhof-Zopf).

Einfaches Buffet mit Wurstvariationen CHF 29.50

Der Dorfmetzger ist mehrfach prämiert für seine exzellenten Wurstwaren. Darum ist auch das einfache Wurst-Buffet alles andere als einfach.

Quellenhof Buffet – 220 g/Person CHF 39.50

Poulet, Schwein, Rind, Lamm, Wurst, gefüllte Champignons und Grillgemüse.

Reichhaltiges Buffet – 300 g/Person CHF 44.00

Quellenhofbuffet bereichert mit Pferd und von allem etwas mehr.

Winterangebot – wärmendes Fondue

Geniessen Sie in der kühleren Jahreszeit ein Käse- oder Fleischfondue und die Atmosphäre in der Tenne mit dem knisternden Cheminée-Feuer.

Quellenhof-Käsefondue CHF 28.50

Das Käsefondue wird in der Käserei Uebeschi aus verschiedenen Käsesorten gemixt. Dazu serviert wird Brot, Kartoffeln, Birnen und ein Blattsalat in der Schüssel.

Fondue Chinoise 250 g/Person CHF 44.50

(Schwein-, Rind-, Kalb-, Poulet- und Lammfleisch)

Für das Fleischfondue werden hochwertige und frische Produkte aus der Dorfmetzgerei verwendet. Wir ergänzen mit hausgemachten Saucen, Salaten und einer Beilage nach Wahl: Zopf, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln oder Gschwelli.



Die Urchigen

Die urchigen Menus sind preisgünstige Angebote mit einfachem Service für Gruppen, die sich auf der Durchreise auf dem Hof verpflegen. Selbstverständlich dürfen Sie diese Menus auch für Ihr Bankett buchen (Bankettzuschlag + CHF 7 / Person).

Vegetarische Äplermakronen mit Öpfumues und Salat	CHF 17.50
Schweinsbratwurst und Rösti	CHF 19.00
Hörnli mit Ghacketem und Öpfumues	CHF 18.50
Saisonale Suppe à discrétion mit einem Stück „Früchte-Chueche“ (Wähe)	CHF 16.00
Ein Stück „Früchte-Chueche“ (Wähe)	CHF 5.50
mit Rahm	CHF 6.50

Getränke

Getränkepauschale „Quellenhof“ – der Essensbegleiter

Süssmost, Hoftee im Krug und Quellenhofwasser	CHF 4.50	
inkl. Appenzeller Mineral	CHF 5.00	
Süssmost aus der Region	10 dl	CHF 9.00
Appenzeller Mineralwasser	8 dl	CHF 7.00
Kaffee / Espresso / Tee		CHF 3.50
Macchiato / Cappuccino		CHF 4.00

Bier / Wein

Bärner Junker Bier / Appenzeller Quellfrisch Naturtrüb 33 cl 5.2%/4.8 Vol CHF 4.50

Gerne empfehlen wir Ihnen einen erlesenen Schweizerwein und stellen Ihnen die aktuelle Karte zu.



Informationen

Bankette, Sitzungen und Gruppenanlässe sind von Mittwoch bis Sonntag buchbar.

Am Dienstag nach Vereinbarung. Aus Rücksicht auf die Anwohner und die Übernachtungsgäste sowie zonenbedingt sind Anlässe am Abend im Freien bis 22 Uhr und in den Innenräumen bis 23 Uhr möglich.

Das Essen wird auf dem Buffet serviert. Gemäss dem Quellenhofmotto „In der Einfachheit liegt die Fülle“ kochen wir für Sie ein einheitliches, frisch zubereitetes Menu (beschränkte Diätküche).

Spiele

Der Quellenhof ist für Familienanlässe ein gemütlicher und persönlicher Ort. Neben dem gedeckten Raum steht bei passendem Wetter auch ein Teil der Wiese zur Verfügung. Der Barfuss-Pfad, Streetboggia, Kubb und vieles mehr stehen für Klein und Gross zum Spielen und Verweilen bereit. Zudem steht im gedeckten Innenhof ein Töggelikasten. Nicht erlaubt sind Ballspiele.

Sein und Verweilen

Bankett-Gäste sollen sich auf dem Quellenhof wohl fühlen und auch gerne verweilen. Dies darf auch über die übliche Konsumations- und Aufenthaltsdauer sein. Dazu verrechnen wir für die anfallenden Kosten pro Stunde CHF 45 bis CHF 80 (je nach Gruppengrösse). Bei Brunchanlässen erfolgt die Verrechnung ab 14 Uhr.

Menu- und Kinderpreise

Die kalkulierten Menupreise sind pro Person, inkl. MWST für Gruppen ab 18 vollzahlenden Personen, Aperó ab 25 Personen.

Kinderpreise: 0-2 jährig kostenlos, 2- 6 j. 50% (max. CHF 23), 7-13 j. 70% (max. CHF 33).

Raum- und Infrastruktur

Bei einem Gesamtumsatz ab CHF 1'000 entfällt die Raum- und Infrastrukturmiete. Bei kleinerem Umsatzvolumen fällt eine Pauschale zwischen CHF 60 und CHF 180 an.



Blumen und Hofdekoration

Das Innenhof- und Raumambiente bietet einen passenden Rahmen für ihr Fest und wird durch den Quellenhof gestaltet. Auf den Tischen ist eine einfache Hof-Dekoration vorhanden. Falls Sie ein besonderes Festambiente mit Blumen wünschen, bestellen wir Ihnen auch gerne bei unserer Floristin ein passendes Tischgesteck (ab CHF 45 pro Gesteck).

Parkplätze

Es sind nur wenige eigene Parkplätze verfügbar. In der Regel kann der öffentliche, gebührenpflichtige Parkplatz vis-à-vis benutzt werden (CHF 0.80 / Std; CHF 8 / Tag). Falls dieser an Ihrem Anlasstag nicht verfügbar ist, besteht eine externe Parkmöglichkeit im nahen Industriegebiet (5 Minuten Fussmarsch).

Hunde

Hunde sind willkommen und auf dem gesamten Areal an der Leine zu führen.

Regionale Produkte und unsere Hauptlieferanten

Beim Einkauf wird Wert auf regionale und saisonale Produkte gelegt. Ein Grossteil der Gerichte wird zudem auf dem Hof frisch produziert. Unsere Hauptlieferanten:

Fleisch	Dorfmetzgerei Wölfli, Uetendorf
Käse	Käserei Keusen, Uebeschi / Chäsegge, Uetendorf
Brot, Backwaren	Bäckerei Felder / Bäckerei Pfister, Uetendorf
Freiland-Eier	Quellenhof / Fam. Durtschi, Uetendorf
Süssmost	Fam. Iseli Obstbau, Uetendorf
Glacé	Fam. Blum, Linden www.gueti-glace.ch

Deklaration Fleischwaren

Schwein, Rind, Kalb, Poulet	Schweiz (Steffisburg, Uebeschi, Blumenstein und weitere)
Lamm / Pferd	Neuseeland / USA