



# Feiern

der besondere Fest-Ort in idylischem Ambiente

Schön wenn auch Sie an ihrem Fest mit den Gästen geniessen!

Wir freuen uns von Donnerstag bis Samstag mit dem persönlichen Quellenhofambiente und den frisch zubereiteten Speisen für Sie den passenden Rahmen für Ihren Festanlass zu bieten. Für folgende Gruppengrößen sind die Räume ideal:

Cheminéeraum	20 bis 32 Personen
Gedeckter Innenhof (Aussenraum), Festessen	20 bis 40 Personen
Gedeckter Innenhof (Aussenraum) Brunch (ab 45 P. kombiniert mit Cheminéeraum)	25 bis 60/80 Personen
Apero / Hochzeitsapero	25 bis 60 Personen
Apero (Sitz- / Stehplätze kombiniert)	bis 120 Personen

In der Einfachheit liegt die Fülle – gerne sind wir bei Ihrem Anlass Gastgeber!

Judith Berger und das Quellenhof-Team

Saison 2024



# Informationen

**Feiern** - Für Anlässe ist der Quellenhof von Donnerstag bis Samstag in Kombination mit dem gastronomischen Angebot buchbar (kein eigenes Catering).

Brunchanlässe ab 10.00 Uhr / Mittagsanlässe ab 11.30 Uhr / Abendanlässe ab 17.00 Uhr.

**Das Essen** wird auf dem Buffet im Innenhof serviert. Gemäss dem Quellenhofmotto „In der Einfachheit liegt die Fülle“ kochen wir für Sie ein frisch zubereitetes und einheitliches Hofmenu mit regionalem Bezug und aus landwirtschaftlichen Produkten. Für Vegetarier bereiten wir aus dem gewählten Menu gerne eine fleischlose Variante zu (beschränkte Diätkost).

**Frei - Raum** - Der Cheminéeraum sowie der überdachte Innenhof (Aussenraum) sind für Ihre Gruppe exklusiv verfügbar und bei passendem Wetter ist auch der Wiesenteil vor dem Stall zum Verweilen und gemütlichen Sein für ihre Gruppe eingerichtet.

Mit dem knisternden Feuer im Cheminée wird der Raum auch in der kühlen Jahreszeit wohlig und gemütlich warm. Aufgrund des unisolierten Bodens empfiehlt sich Jahreszeit und Temperatur angepasstes Schuhwerk und passende Kleider (Zwiebelsystem).

**Preise** - die Preise werden mit der Quellenhof-Pauschale all inclusive ab 20/25 Personen verrechnet und beinhalten:

- das gewählte Essen
- die alkoholfreien kalten Hofgetränke (Most, Mineral, Hoftee) sowie Kaffee/Tee
- Catering-Service, Raumeinrichtung mit Deko, Infrastruktur und Hofpauschale
- Zusätzlich in Rechnung gestellt werden die alkoholischen Getränke (mit 20% Rabatt zum Listenpreis) sowie gewählte Upgradevarianten.

**Kinderpreise:** ab der jeweiligen Pauschale erhalten Kinder vom „jede weitere Person“-Preis folgende Reduktion 2 bis 5 jährig 50% (max. Verrechnung CHF 15.00), von 6 bis 13 Jahre 30% (max. Verrechnung 28.00). Kinder unter 2 Jahren sind kostenlos.

**Für kleinere Gruppen** und für Anlässe unter der Woche geben wir Ihnen gerne persönlich Auskunft zu den Menumöglichkeiten und den Konditionen.

**Sein und Verweilen:** für ausgiebiges Sein und Verweilen über die übliche Aufenthaltsdauer hinaus verrechnen wir je nach Gruppengrösse und weiterer Konsumation zwischen CHF 40.00 und CHF 80.00 pro Stunde. Bei Brunchanlässen ab 14.30, bei Mittagsanlässen ab 17.30 Uhr.



**Spiele** - Der Barfuss-Pfad, Streetboggia, Kubb und vieles mehr stehen für Klein und Gross zum Spielen und Verweilen bereit. Im gedeckten Innenhof steht zudem ein Töggelikasten. Nicht erlaubt sind allgemeine Ballspiele wie auch Fussball.

**Gut zu wissen** Aufgrund der Wohn- und Gewerbezone sind Anlässe am Abend im Freien bis 22.00 Uhr und in den Innenräumen bis 23.00 Uhr erlaubt. Verstärkte Live-Musik und Tonträger allgemein sind bedingt, bzw. nach vorgängiger Rücksprache möglich.

**Hunde** sind willkommen und auf dem gesamten Innen- und Aussenareal an der Leine zu führen.

**Blumen und Hofdekoration** - Das Innenhof- und Raumambiente bietet einen passenden Rahmen für ihr Fest und wir freuen uns, für Sie die Dekoration zu gestalten.

Die Möglichkeit zu einer individuellen und eigenen Gesamtraumdekoration bieten wir nicht an. Standardmässig und in der Pauschale inklusive ist eine auf den Hof abgestimmte einfache und saisonale Tischdekoration. Falls Sie den Festtisch mit einer eigenen Idee ergänzen und gestalten möchten dürfen Sie uns dies bei der Reservation gerne mitteilen.

**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 Anlagentag nicht verfügbar ist, besteht eine externe Parkmöglichkeit im nahen Industriegebiet (5 Minuten Fussmarsch). Gerne informieren wir sie vorgängig dazu.

**Frisch und Regional** - Beim Einkauf legen wir Wert auf regionale und saisonale Produkte. Ein Grossteil der Gerichte wird zudem auf dem Hof produziert und wir verzichten so gut als möglich auf Convenienceprodukte. Unsere Hauptlieferanten:

Fleisch	Dorfmetzgerei Wölfli, Uetendorf
Käse	Käsererei Keusen, Uebeschi / Chäsegge, Uetendorf
Brot, Backwaren	Quellenhof / Bäckerei Pfister, Uetendorf
Freiland-Eier	Quellenhof / Fam. Durtschi, Uetendorf
Süssmost	Fam. Iseli Obstbau, Uetendorf
Glacé	Fam. Blum, Linden <a href="http://www.gueti-glace.ch">www.gueti-glace.ch</a>

#### **Deklaration Fleischwaren und Allergene**

Schwein, Rind, Kalb, Poulet Schweiz (Steffisburg, Uebeschi, Blumenstein und weitere)

Lamm Neuseeland / Australien \*\*

\*\* kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Für Allergene und Intoleranz geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.



# Kulinarisches Angebot

## Reichhaltiger Quellenhof-Brunch

Das Brunchbuffet mit regionalen Produkten bieten wir zwischen 10.00 Uhr und 14.00 Uhr an. Serviert wird den Gästen ein reichhaltiges kaltes und warmes Buffet à discrétion.

Kaltes Buffet: Käseplatte, Fleisch, Brot und Zopf, Butter, Konfitüre, Honig, Birchermüesli, Joghurt, Äpfel.

Warmes Buffet: Rösti, Freiland-Spiegelei, Speck und Cipollata

Getränke: Orangensaft, Most, Milch (Ovo/Schoggi), Kaffee, Tee, Mineralwasser

### Quellenhofpauschale reichhaltiger Brunch

Brunch, alkoholfreie Getränke, Catering/Hofpauschale, weitere Infos siehe Preise

bis 25 Personen	CHF	1'375.00
jede weitere Person	CHF	45.00

## Reichhaltiges Zmorgebuffet

Käseplatte, Fleisch, Brot und Zopf, Butter, Konfitüre, Honig, Birchermüesli, Joghurt, Äpfel.

Orangensaft, Most, Milch (Ovo/Schoggi), Kaffee, Tee, Mineralwasser Preis auf Anfrage

## Quellenhof-Apero

Fleisch- und Käseplatte, Apfelschale, Gemüsedipp mit Quarksauce, Antipasti (Oliven, Pepperbells mit Frischkäse), frisches Brot und hausgemachter Zopf, alkoholfreie Getränke à discrétion

Erweiterbar mit Preisanpassung:

Saisonale Suppe im Suppentopf, Früchtewähe

Zitronen-/Schoggiwürfelgebäck, „Simones-Glace“ (12 Glacenaromen im 125 ml Kübeli)

### Quellenhofpauschale Apero

Apero, alkoholfreie Getränke, Catering/Hofpauschale, 3-4 Std. Aufenthalt, weitere Infos siehe Preise

bis 25 Personen	CHF	1'125.00
jede weitere Person	CHF	32.00
bis 70 Personen	CHF	2'600.00
jede weitere Person	CHF	27.00



## Quellenhof-Festessen

Mittaganelasse ab 11.30 Uhr, Abendanelasse ab 17.00 Uhr

Mit dem klassischen 3-Gang-Menu können Sie den für Sie passenden Hauptgang für Ihre Gruppe wählen. Die Vorspeise sowie das Dessert umranden den kulinarischen Teil des Festes auf dem Hof. Für Vegetarier bereiten wir aus dem gewählten Menu gerne eine fleischlose Variante zu.

### Vorspeise

- Salatbuffet mit vier verschiedenen Salaten

oder

- Saisonale Suppe aus dem Suppentopf,  
zum Hauptgangbuffet ein bunter Blattsalat in der Schüssel

### Hauptgangvarianten

- Zarte Pouletbrust an einer Rosmarinrahmsauce mit hausgemachten Knöpfli
- Aargauer-Braten (Schweinsbraten vom Nierstück mit Zwetschgen gespickt) an einer Rotweinsauce mit Bratengemüse, dazu hausgemachte Knöpfli
- Quellenhof-Ragout vom Rind mit Knöpfli, Ofenkartoffeln oder Kartoffelgratin
- Geschmorter Rindsschulterbraten an einer Rotweinsauce mit Bratengemüse, dazu hausgemachte Knöpfli, Ofenkartoffeln oder Kartoffelgratin

Upgrade mit Preisanpassung:

- Zarte Kalbsnuss an einer Haselnuss-Rahmsauce mit Knöpfli oder Ofenkartoffeln

### Dessertbuffet

- Dessertbuffet mit Fruchtsalat, Gebäck und einer hausgemachten Crème (Süsmost- oder Grosis Brönnti Crème)

Dessert erweiterbar mit Preisanpassung:

- Hausgemachtes Schoggimousse
- Eine zweiten Crème
- Meringue
- „Simones-Glace“ (12 verschiedene Glacenaromen im 125 ml Kübeli)

### Quellenhofpauschale Festessen

Drei-Gang-Menu, alkoholfreie Getränke, Catering/Hofpauschale, weitere Infos siehe Preise

bis 20 Personen	CHF	1'650.00
jede weitere Person	CHF	65.00



## Grillsaison

Die Grillade und die Wurstkreationen aus der Dorfmetzgerei werden vom Gast selber auf dem Feuerfass über der Glut gebrutzelt, für alles Weitere ist gesorgt.

### Quellenhof – Grillbuffet mit Dessertbuffet

Die marinierten Schweizerfleischstücke sind vom Poulet, Schwein und Rind und werden mit Grillschnecken ergänzt (Fleisch 220g/Person). Serviert werden dazu auf dem Buffet vier verschiedene Saisonsalate, Grillgemüse und eine Beilage nach Wahl: Ofenkartoffeln, Kartoffelgratin oder Quellenhof-Zopf.

Dessertbuffet mit Fruchtsalat, Gebäck und einer hausgemachten Crème (Süssmost o. Brönnti Crème)

Grill-/Dessertbuffet erweiterbar mit Preisanpassung:

- „E chli meh“ Fleisch (250g/Person)
- Lammfleisch
- Hausgemachtes Schoggimousse
- Weitere Crème
- Meringues
- „Simones-Glace“ (12 verschiedene Glacenaromen im 125 ml Kübeli)

### Quellenhofpauschale Grillbuffet

Grill- und Dessertbuffet, alkoholfreie Getränke, Catering/Hofpauschale, weitere Infos siehe Preise

bis 20 Personen	CHF	1'650.00
jede weitere Person	CHF	65.00

### Grill-Wurst-Mix-Buffet mit Dessert

Verschiedene Wurstkreationen aus unserer Dorfmetzgerei: Chili-, Curry-, Förster- und Pizzawurst sowie Grillschnecken sind die Klassiker aus der breiten Auswahl.

Das Buffet wird mit drei verschiedenen Salaten und einer Beilage nach Wahl ergänzt: Ofenkartoffeln oder Quellenhof-Zopf/Brot.

Zum Dessert eine hausgemachte Crème im Weckglas serviert (erweiterbar mit Dessertbuffet siehe oben)

### Quellenhofpauschale Wurstbuffet

Wurstbuffet und Dessert, alkoholfreie Getränke, Catering/Hofpauschale, weitere Infos siehe Preise

bis 20 Personen	CHF	1'350.00
jede weitere Person	CHF	50.00



## Winterangebot

### Quellenhof-Käsefondue mit fruchtigem Abschluss

Geniessen Sie in der kühleren Jahreszeit ein Käsefondue im Cheminéeraum vor dem knisternden Feuer. Oder wünschen Sie das Fondue im Aussenbereich im überdachten Innenhof?

Zum Beispiel an Stehtischen quasi unter dem Sternenhimmel und mit dem knisternden Feuer im Feuerfass? Das Käsefondue beziehen wir aus der Käserei, serviert in handgemachten Cacquelons aus der Nachbars-Töpferei. Dazu servieren wir Brot, Gschwelli und Birnen.

Dessert: frischer Fruchtsalat oder Orangensalat mit Datteln (Saisonal)

### Quellenhofpauschale Käsefondue

Fondue, Dessert, alkoholfreie Getränke, Catering/Hofpauschale, weitere Infos siehe Preise

bis 20 Personen	CHF	1'100.00
jede weitere Person	CHF	50.00

### Fondue Chinoise mit Dessert

Für das Fleischfondue werden regionale und frische Produkte aus der Dorfmetzgerei verwendet. Wir rechnen mit 250g Fleisch/Person und servieren Schwein-, Rind-, Kalb- und Pouletfleisch.

Dazu servieren wir hausgemachte Quark- und Mayonnaisesaucen, saisonale Salate und eine Beilage nach Wahl: Gschwelli oder Zopf.

Dessert: frischer Fruchtsalat oder eine hausgemachte Crème

### Quellenhofpauschale Fondue Chinoise

Fondue Chinoise, Dessert, alkoholfreie Getränke, Catering/Hofpauschale, weitere Infos siehe Preise

bis 20 Personen	CHF	1'650.00
jede weitere Person	CHF	65.00



# Wein- und Getränkearte

Bei Anlässen mit der Quellenhofpauschale gelten auf die unten aufgeführten Preise 20% Rabatt.

## Bier

Quellfrösch, das Naturtrüebe aus dem Appenzell	3.3 dl	4.8% Vol	CHF	4.80
Junker-Bier aus der Felsenau Brauerei	3.3 dl	5.2% Vol	CHF	4.80
Schümli - das Alkoholfreie aus der Felsenau Brauerei	3.3 dl		CHF	4.80

## Weissweine

Aligoté de Peissy - Domaine les Perrières GE 7 dl 13% Vol CHF 34.00  
Ein leichter Wein mit reichen Aromen und einem weichen, angenehmen Abgang.  
Der ideale Begleiter zum Apero, Käsefondue oder auch an einem lauschigen Sommerabend.

Petite Arvine - Clos Château Ravire, Michel Savioz, Wallis 7 dl 13% Vol CHF 44.00  
Als Aperoeinstieg ist der Walliser mit einer leichten Restsüsse ein gelungener Start.

Thunersee-Lumi - Rindisbacher Manufaktur, Seftigen 7 dl 12.5% Vol CHF 42.00  
Der Weisswein aus dem Nachbardorf ist ein frischfruchtiger, schmackhafter Wein mit Finesse und Eleganz und mit einem leichten herben Unterton.

## Rosé

Federweisser - Weingut Lindenhof, Osterfingen SH 7 dl 13.2% Vol CHF 36.00  
Der lachsfarbene Pinot aus spätgelesenem Traubengut ist der Schmeichler zwischen rot und weiss.





## Rotweine

Dorenoir – Weinkellerei Rahm, Ostschweiz 75 cl 12.9% Vol CHF 39.00

Die drei Traubensorten Dornfelder, Regent, Pinot Noir ergeben einen fruchtig-gehaltvollen Wein, der verschiedenste Vorlieben verbindet. Ideal für Anlässe mit verschiedensten Weingeschmäckern.

„La Chênaie“ Gamay - Domaine les Perrières, Peissy GE 75 cl 12.5% Vol CHF 42.50

Der Gamay-Barriquewein besticht durch seine satte Farbe mit ausgeprägten und kräftigen Aromen. Die eleganten Tannine sind angenehm eingebunden.

„Positivo“ - Leukersonne VS Jörg und Damian Seewer 75 cl 13.5% Vol CHF 44.50

Assemblage von Merlot und Gamaret aus edlem, teils getrocknetem Traubengut. Körperreich und gehaltvoll mit einem fruchtig, würzigen Bouquet.

„Humagne Rouge“ - Leukersonne VS Jörg und Damian Seewer 75 cl 12.5% Vol CHF 48.00

Im Gaumen robust und kräftig mit warmen Gerbstoffen.

„Cornalin“ - Leukersonne VS Jörg und Damian Seewer 75 cl 13% Vol CHF 48.00

Der König der Walliser Rotweine. Er verwöhnt jeden Liebhaber mit seinen herrlichen Aromen von schwarzen Kirschen, Nelken und feinen Gewürzen, wie auch mit seinem straffen, eleganten Gerbstoffraster.

„Trois Anges“ - Twann/Bielensee Stefan Ruoff 75 cl 13% Vol CHF 49.00

Die Assemblage aus Cabernet Jura, Pinot Noir und Gamaret besticht durch die dunkelviolette Farbe. Im Gaumen ist der Wein seidig, ausgewogen, komplex und reich mit feinen Gerbstoffen und einem harmonischen Abgang.

## Digestiv – ein passender Abschluss mit einem Brand aus der Region

Gerne präsentieren wir Ihnen an Ihrem Anlass auch unser

Spirituosen-Marassli mit erlesenen Produkten 2cl CHF 6.20

## Zigarre

Möchten Sie dazu im Freien eine Zigarre geniessen? Fragen Sie uns nach der aktuellen Auswahl aus unserem Humidor.

Saison 2024