

Datum: 2024

Angebot Seminare auf dem Herzberg Uffikon

1. Pauschalangebote

Halb-Tagespauschale

- Miete Lokalitäten und Aussenlokalitäten (Waldplatz, Gartenwirtschaft, Herzwiese)
Herzbergsaal (230 m² unterteilbar in 2 Räume)
Gruppenräume Chrüüterschüür (50 Personen, ungeheizt) und Brautzimmer (30 Personen)
- 1 x Kaffeepause mit Verpflegung kleine süsse Snacks und Blechkuchen
- Mineralwasser, saisonale Früchte
- Bestuhlung
- Technische Grundausstattung mit Beamer, 5 Flipchart, WLAN
- Kostenlose Parkplätze

Preis: CHF 35.00 pro Person und Tag (ab 25 Personen)

Kleingruppenzuschlag: Pauschal CHF 300.00

Tagespauschale

- Miete Lokalitäten und Aussenlokalitäten (Waldplatz, Gartenwirtschaft, Herzwiese)
Herzbergsaal (230 m² unterteilbar in 2 Räume)
Gruppenräume Chrüüterschüür (50 Personen, ungeheizt) und Brautzimmer (30 Personen)
- 2 x Kaffeepause mit Verpflegung
- Alle Getränke, exkl. alkoholische Getränke beim Mittagessen
- alkoholfreie Getränke (ganzer Tag)
- Saisonale Früchte, kleine süsse Snacks, Blechkuchen
- Mineralwasser und Wasser in den Gruppenräumen
- Mittagessen (3-Gang-Menu)
- Bestuhlung
- Technische Grundausstattung mit Beamer, 5 Flipchart, WLAN
- Kostenlose Parkplätze

Preis: CHF 95.00 pro Person und Tag (ab 25 Personen)

Kleingruppenzuschlag: Pauschal CHF 300.00

2. Weitere Angebotsbestandteile individuell buchbar

Apéros

Degustation

Degustation der Hofeigenen Frucht- und Blütenweine

Preis: CHF 10.- pro Person

Apéro Light

- Verschiedene belegte Brötchen (Frischkäse, Lachs, Schinken, Salami, Ei, Thon)
- alkoholfreie Getränke (Mineralwasser, Süssgetränke, Kaffee/Tee)
- Hofeigene Frucht- und Blütenweine

Preis: CHF 18.- pro Person

Apéro Riche

- Verschiedene Spiesse: Pouletspiesse, Tomaten/Mozzarella Spiesse, Früchtespiesse, etc.
- Verschiedene belegte Brötchen: Verschiedene Frischkäse, Lachs, Schinken, Salami, etc.
- Brote: Bauernbrot und Sonntagzopf, gebacken von unserer Nachbarsbäuerin, Christine Fellmann
- Käse: Verschiedenen Weich- und Hartkäse, von der Napfkäsi Luthern Hartkäse, zweijährigen Emmentaler, Rezenter Bergkäse, Hinterländerkäse. Weichkäse, Napfbrie Nature, Napfbrie Kräuter
- Geissenkäse: Frischkäse von der Ziegenbetrieb, Bernhard Fischer, Luthertal, 6252 Dagmersellen.
- Fleisch: Eine Auswahl von geschnittenem Schinken, Fleischkäse, Aufschnitt und Trockenfleisch vom Wiggertalerrind von der Dorfmetzg Langnau. Salami von Häller Ivo, Metzgerei, 6252 Dagmersellen Kleine warme Dagmersellerli von der Spezialitätenmetzgerei Hugo Willimann
- Dessert: Hausmacherglace, Meringue und Rahm, Apfelstrudel mit Vanillecreme Diverse Spritzbecher mit Crèmen
- Getränke: inkl. alle alkoholfreien Getränke
- Hofeigene Frucht- und Blütenweine

Preis: CHF 38.- pro Person

Stehapéro „Herzhaft“

Vier verschiedene Buffet, alle Buffets bedient von unserem Personal.

Kleines Salatbuffet

Gemsichter Blattsalat, Maissalat, Tomaten/Mozzarella

Äplermakronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus

Raclette mit Gschwelli

Sauergurken, Silberzwiebeln, Ananasscheiben und Pfirsiche

Kleine Dagmersellerli und Chiliwürste

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Verschiedene Glace im Spitzbecher

Konfekt, Mohrenköpfe vom Gugler

inkl. alle alkoholfreien Getränke

Hofeigene Frucht- und Blütenweine

Preis: CHF 45.- pro Person

Abendessen:**Spiessli-Grill**

Grillwagen, jeder Gast stellt sich seinen Grillspieß selber zusammen und legt ihn auf den vorbereiteten Grill.

Rinds- und Schweinefleisch, Poulet, Hackbällchen, Speck und Kalbsbratwurst,

Pro Person 250 g

Diverses Grillgemüse und Geschwellte Kartoffeln pro Person 180 g

3 verschiedenen Fleisch-Saucen

8 verschiedene Salate mit Brot

Italienische- & französische Sauce

Pro Person 250 g

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Verschiedene Glace, Meringues, Rahm

Frische Beeren, Saisonfrüchte

Mohrenköpfe

ab 25 Personen 123.–

ab 40 Personen 118.–

ab 60 Personen 113.–

ab 80 Personen 108.–

Einpersonen-Grill

Reichhaltiges Salatbuffet

mit verschiedenen Salaten

Bunter Blattsalat

Tomatensalat

Rüebli- und Randensalat

Sellerie- und Maissalat

Italienische- & französische Sauce

Zum selber bräteln im Einpersonen-Erlebnissgrill

Rindshuft, Schweinefleisch, Poulet, Lamm, Pferd, Truten

Kleine Hamburger, Speck und Cipollata

verschiedenen Saucen,

Sauergemüse

Raclettekäse

Geschwellte Kartoffeln

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Verschiedene Glace, Meringues, Rahm

Frische Beeren, Saisonfrüchte

Mohrenköpfe

Geschenk:

Als Geschenk zum mit nach Hause nehmen,

Einpersonen-Erlebnis-Kerzengrill vom Herzberg Uffikon

ab 25 Personen 123.–

ab 40 Personen 118.–

ab 60 Personen 113.–

ab 80 Personen 108.–

3-Gang-Dinner

Menu 1

Kleiner grüner Salat

Piccata «Mailänder Art»
mit Spaghetti und Tomatensauce

Tiramisu nach Saison
(Erdbeer, Orangen oder Waldbeeren)

Preis pro Person:
ab 25 Personen 110.–
ab 40 Personen 105.–
ab 60 Personen 100.–
ab 80 Personen 95.–

Menu 2

Kleiner gemischter Salat

Trutenbrust an Orangensauce
mit Trockenreis oder Butternüdeli

Kleine Dessert-Variation
Mousse au Chocolat, Orangen- oder Erdbeertiramisu, Muffins

Preis pro Person:
ab 25 Personen 113.–
ab 40 Personen 108.–
ab 60 Personen 103.–
ab 80 Personen 98.–

Menu 3

Geräuchertes Forellenfilet
mit Meerrettichschaum, Toast und Butter

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce
mit Kartoffelgratin und Gemüse-Bouquet

Fruchtsalat mit Rahm und Kirsch

Preis pro Person:
ab 25 Personen 120.–
ab 40 Personen 115.–
ab 60 Personen 110.–
ab 80 Personen 105.–

Menu 4

Vitello tonnato
mit Salat-Garnitur

Schwedenbraten an Cognacrahmsauce
mit Kartoffelgratin und Gemüse-Körbli

Gebrannte Crème nach «Grossmutter Art» mit Rahm

Preis pro Person:
ab 25 Personen 120.–
ab 40 Personen 115.–
ab 60 Personen 110.–
ab 80 Personen 105.–

4-Gang-Dinner

Menu 1

Räucherlachs
mit Salat-Garnitur

Kraftbrühe
mit hausgemachten Flädli

Schweinskarree an Calvados- oder Morchelsauce
mit Kartoffelgratin oder Butternüdeli

Kleines Dessertbuffet

Diverse Dessert im Becher portioniert, Muffins, Meringue und Schlagrahm

Preis pro Person:

ab 25 Personen 135.-

ab 40 Personen 130.-

ab 60 Personen 125.-

ab 80 Personen 120.-

Variante Kalb +8.-

Menu 2

Vorspeisen-Teller mit Vitello tonnato,
Hauspastete mit Sauce Cumberland,
geräucherte Lachs- und Forellenfilets
und Blattsalat-Strauss

Weissweinisotto
mit Gemüse-Piccata

Schweinsfilet Morchelsauce
mit Butternüdeli und Früchte-Garnitur

Kleines Dessertbuffet

Diverse Dessert im Becher portioniert, Muffins, Meringue und Schlagrahm

Preis pro Person:

ab 25 Personen 155.-

ab 40 Personen 150.-

ab 60 Personen 145.-

ab 80 Personen 140.-

Beim Abendessen sind folgende Getränke inkl.:

Getränke:

Weisswein: Château du Crest 2022 AOC GE, Assemblage blanc 75cl

Rotwein: Château du Crest 2022 AOC GE, Assemblage rouge 75cl

Mineral und Süsswasser nach Wahl 150cl

Apenzeller Qüöllfrisch mit und Bier ohne Alkohol 33cl

Kaffee & Tee

Alle Preise sind exkl. 8.1 % Mehrwertsteuer.

Sie haben zusätzliche Ideen für Ihren Anlass oder möchten weitere Teile
des Herzberg-Angebots dazu buchen?

Teilen Sie uns Ihre Ideen und Wünsche mit. Gerne beraten wir Sie.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Herzberg Uffikon
Bernhard Zemp
Erli 4

CH-6253 Uffikon
+41 62 756 20 27

www.herzberg-uffikon.ch
info@herzberg-uffikon.ch