

Winterzauber im Freihardt



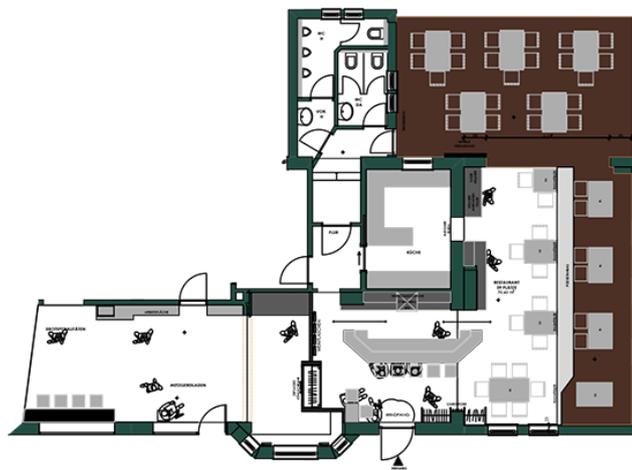
Weihnachtszauber im Freihardt

Festlich beleuchtete Straßen und Plätze,
weihnachtlich dekorierte Schaufenster,
der Duft von Glühwein und Plätzchen liegt in der Luft...

Mit Freihardt haben Sie allen Grund zur Vorfreude auf das Fest der Lichter,
denn wir sind der Partner für die Organisation Ihrer Weihnachtsfeier.

Ob ein weihnachtliches Menü
oder ein gemütliches Get Together mit einem winterlichen Cocktail.

Mit einer Extraportion Liebe zubereitet, sorgt das Freihardt-Team auch für Glanz in Ihren Augen.
Lassen Sie sich kulinarisch verzaubern...



Weihnachtsmenü

Unserer Menüs sind von 10 bis 70 Personen im Freihardt buchbar. Unser Restaurant ist in gemütliches Kerzenlicht getaucht. Ein Duft von Tannen und Zimt liegt in der Luft. Im Hintergrund läuft stimmungsvolle Musik, die Sie entspannt in den Abend starten lässt.

Zum Aperitif reichen wir Ihnen unseren hausgemachten Apfelpunsch oder den Christmas Cocktail sowie auf Wunsch erste Fingerfood-Häppchen wie z.B. unsere hausgebackenen Brote mit einem herzhaften Aufstrich aus hausgemachter Leberwurst & Kürbisbutter oder unsere berühmten Cornettos.

Für jeden Gast ist ein Gedeck, bestehend aus Gläsern, Besteck und Mundserviette vorbereitet.

Gerne gestalten wir Ihnen auch Menükarten. Als Dekoration dienen zum Beispiel Tannenzweige mit Nikolausäpfel, Mandarinen, Nüsse und Zimtstangen. Gerne setzen wir auch Ihre Ideen um.

Weihnachtliche Küchenparty

ab 50 Personen exklusiv im Freihardt

Unsere Räumlichkeiten und Tische sind dezent weihnachtlich dekoriert. Ein leichter, angenehmer Weihnachtsduft wird Ihre Gäste verzaubern. Im Hintergrund läuft stimmungsvolle Musik, die Sie entspannt in den Abend starten lässt.

Angekommen im Freihardt, servieren wir einen weihnachtlichen Aperitif, wie z.B. unseren hausgemachten Punsch oder einen „Cold Winter“ sowie auf Wunsch erste Fingerfood-Häppchen. Perfektioniert werden unsere Speisen durch erstklassigen Service unserer Mitarbeiter.

Danach ist unser Front Cooking Buffet eröffnet. Ihre Gäste können nun den Rundgang in unserer Küche antreten, sich am Salatbuffet selbst bedienen und unseren Köchen bei der Zubereitung der Gerichte in unserer Küche über die Schulter schauen. Natürlich steht auch ein weihnachtliches Dessertbuffet bereit.

Während des gesamten Abends versorgen wir Ihre Gäste mit verschiedenen Getränken. Gerne mixen wir zu späterer Stunde an unserer Bar auch Cocktails. Auf Wunsch sorgt ein DJ durchgängig für die passende musikalische Unterhaltung.

Menü Leichte Linie

Räucher-Lachsroulade mit Wildkräutersalat und Lyromer-Sauce

Pochierter Saibling mit grüner Petersiliensoße,

Zitronenschaum à la Müllerin

Rosmarinparfait auf Passionsfruchtgelée mit Pink-Grapefruit

Pro Person 34,00 €

Unsere Weinempfehlung:

2015 Cuvee Quattro Fusion, trocken

Volkach, Franken

0,75l 24,80€

Menü Vegetarisch

Crèmesuppe aus Kokos und Curry mit gerösteten Nüssen

Grünes Spinatrisotto mit pochiertem Rotweinei und Parmesanchip

Gebackene Birnenküchla mit Willi-Schaum, Schokoladenparfait und Schnaps-Gelée

Pro Person 33,80 €

Unsere Weinempfehlung:

2015 Blauer Silvaner

Zehnthof Luckert

0,75l | 34,00 €

Menü Klassik

Feldsalat mit kross gebratenem Speck und Croutons in Vinaigrette

Ofenfrische Gänsebrust mit Gewürz-Blaukraut, Kloss, karamellisierte Apfelspalten

Lebkuchen-Crème-Brûlée mit Birnensorbet

Pro Person 43,80 €

Unsere Weinempfehlung:

2013 Fass 23, trocken, Cabernet Sauvignon/Merlot

Weingut Pfannebecher, Rheinhessen

0,75l | 29,80 €

oder

2014 Traminer cuvée, Umathum

Frauenkirchen, Neusiedlersee

0,75l | 44,80 €

Beef-Menü

Weihnachtssuppe

Doppelte Kraftbrühe mit Kaiserschöberl, Lebernocken und Gemüseperlen

Beeftartar, handgeschnitten, Wachtelspiegelei, Zupfsalate

Rosa gebratenes Färsen-Entrecôte mit Portweinjus (250g), Senfgemüse, Kartoffel-Trüffelstampf

Herrendessert

Whisky „Sour“

Pro Person 57,80 €

Unsere Weinempfehlung:

2012 „Poggio Bestiale“, Fattoria di Magliano, Toskana

0,75l | 69,80 €

Menü Weihnachten

Carpaccio von unserer hausgeräuchten Gänsebrust mit eingelegtem Muskat-Kürbis, Feldsalat

Hirschschulter in Rotwein geschmort, mit Pastinaken-Püree, Rote Bete, und Topinambur Chips

Christstollenparfait im Baumkuchenmantel mit fränkischem Fallobst-Kompott

Pro Person 43,80 €

Unsere Weinempfehlung:

2013 Malbec Taymente, Weingut Huarpe, Argentinien

0,75l | 34,80 €

oder

2014 Traminer cuvée, Umathum

Frauenkirchen, Neusiedlersee

0,75l | 44,80 €

Unsere Exklusiv-Menüs **- Menü 1 -**

Lachscarpaccio mit grüner Pfeffermarinade, geräucherter Avocado,
roten Zwiebeln, Frisée & Schnittlauch

Crèmesuppe aus Kokos und Curry mit Gewürzknusper & Kürbistortelloni

Am Gast tranchiertes Dry Aged Entrecote "Bone in Rib" aus unserem Reifeschrank, am Stück gebraten,
Winterratatouille & Kartoffelpralinen

Soufflé-Parfait „Grand-Marnier“ mit Campari-Orangen

Pro Person 62,80 €

3-Gang Menü (ohne Lachscarpaccio) 50,80 €

Unsere Weinempfehlung:

2012 in Violas, Cartona Merlot, Weingut Policiano, Toscana.

0,75l | 46,80 €

oder

2014 Silvaner Orangewein, trocken

Weingut Schloß Hallburg

Volkach, Franken

0,75l 59,90€

Unsere Exklusiv-Menüs - Menü 2 -

Gebratene Jakobsmuscheln und Oktopus, roter Paprikafond, Pepperonata,
gebackene Kapern, Knoblauchchips

Cappuccino von der Marone mit schwarzem Wintertrüffel

Seeteufel unter der Olivenkruste, Fenchel, Schwarzwurzel-Fettuccine,
Limonenöl & Karottencrème

Arrangement vom Parfait der dunklen Valrhona Schokolade
Vanille-Topfenmousse und marinierten Beeren

Pro Person 66,00 €

Unsere Weinempfehlung:

2015 Sauvignon Blanc, Weingut Knisper, Pfalz
0,75l | 35,80 €

Unsere Exklusiv-Menüs **- Menü 3 -**

vegetarisch

Rote Bete Mousse und eingelegter Muskatkürbis mit weißem Meerrettich-Gelée und Kümmelknusper

Cappuccino von der Marone, mit schwarzem Wintertrüffel

Grünes Spinatrisotto mit pochiertem Rotweinei und Parmesanchip

Altfränkische Schlosserbuben mit Gewürzparfait und Glühweingelée

Pro Person 45.00 €

3-Gang Menü (ohne Rote Bete Mousse) 35.00 €

Unsere Weinempfehlung:

2015 Grüner Veltliner „Stein“,
Weingut Jurtschitsch, Kamptal
0,75l | 34,80 €

Kochkurse mit H.-J. Freihardt

Unsere Kochkurse haben sich mittlerweile als Geheimtip herumgesprochen und erfreuen sich einer regen Nachfrage. In der Küche unseres Restaurants treffen sich die „Hobbyköche“ und bereiten unter der kundigen Leitung von Hans-Jürgen Freihardt 4-gängige Menüs zu, die anschließend im Restaurant von allen Teilnehmern unter ganz neuen Aspekten genossen werden.

In der Kursgebühr sind neben den unbezahlbaren Tips und Tricks des Küchenchefs, die Rezepte, ein 4-gängiges Menü sowie Wasser und Wein enthalten. Und der Spaß bei der ganzen Sache ist selbstverständlich gratis. Die Teilnehmerzahl ist sinnvollerweise begrenzt auf 9-10 Personen.

Private Kochevents „Aktive Erholung“

Laden Sie Ihre Gäste, Kunden oder Mitarbeiter doch einmal zu einem Kochevent ein! Sie sind der Gastgeber und wir die Macher. Ob Mitarbeiter- und Firmenveranstaltung, Geburtstagsparty oder einfach nur so, wir sorgen für ein paar unterhaltsame Stunden in unserer Küche.

Speisen und Getränke sind selbstverständlich inklusive. Das Kochprogramm stimmen wir mit Ihnen ab.
Lust auf einen eigenen Kochevent bekommen?



Emotionen schenken

Gutscheine für unser Restaurant, egal ob für eine Dinner-for-one, ein romantisches Candle-light Dinner zu zweit, unseren beliebten Kochkurs oder ein Event-Dinner, eine tolle Sache für alle Beteiligten!

Freihardt Präsente

- Geschenkideen für jeden Anlass -

Profitieren Sie von unserer kulinarischen Kompetenz. Wir stellen Ihnen für jedes Budget repräsentative Geschenkkörbe zusammen. Wählen Sie aus einer Vielzahl von Köstlichkeiten: Feinkost aus Italien, erlesene internationale Weine, fränkische Edelbrände, hausgemachte Wurstkonserven, u.v.m.

Wir stellen Ihnen Themenkörbe nach Ihren Wünschen zusammen.

Getränke

Winterdrinks

Glühweinreduktion mit Secco aufgegossen	0,1l 5,50 €
Hausgemachter Apfelpunsch mit Zimt und Amaretto	0,2l 4,00 €
Freihardt's duftender Glühwein mit Zimt und Nelken	0,2l 4,00 €
Grog heißes Wasser, Zitrone, Rum	0,2l 5,90 €
Weihnachts Cocktail	12,50 €
Champagner, Wodka, Lime Juice, Angostura	
Cold Winter	8,50 €
weißer Rum, Zimt, Mandelsirup, Apfelsaft	
Sex in the Snow	6,50 €
Wodka, Peachtree, Orangensaft, Sahne	
Champagner	
Deutz „Brut Classic“,	0,75l 79,00 €
Sekt / Prosecco	
Prosecco, trocken	0,75l 29,00 €
Blanc de Noir, Sekt, Ernst Popp, Iphofen,	0,75l 48,00 €

Getränke

Wein- & Getränkekarte

2013 Fass 23, trocken, Cabernet Sauvignon/Merlot

Weingut Pfannebecher, Rheinhessen

0,75l | 29,80 €

2014 Traminer cuvée, Umathum

Frauenkirchen, Neusiedlersee

0,75l | 44,80 €

2015 Sauvignon Blanc,

Weingut Knisper, Pfalz

0,75l | 35,80 €

2014 Silvaner Orangewein, trocken

Weingut Schloß Hallburg

Volkach, Franken

0,75l 59,90€

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Saftschorle (z.B. Apfel, Orange, Maracuja, Kirsche)	0,4l 3,50 €
Schweppes, Ginger Ale	0,2l 3,00 €
Bio Classic, Kristall	0,75l 6,00 €
Bio Still, Kristall	0,75l 6,00 €
Kaffee & Co. aus einer Siebträger-Machine	
Espresso	2,50 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	3,80 €

Text und was wir Ihnen sonst noch bieten sowie Kundeneinladungen durch diese ersetzen

Was wir Ihnen noch bieten...

Ob klassisches Menü oder Fingerfood, ob Flying Buffet mit einer Front Cooking Station oder einen Brunch-Empfang – unser Team realisiert alle Wünsche und unsere Köche arbeiten speziell für Sie Ihre ganz individuelle Speisenfolge aus.

Und wenn Sie nicht ins Freihardt kommen können oder möchten, dann kommen wir mit dem Freihardt **Partyservice** in Ihre Firmenräume oder zu Ihnen nach Hause.

Jeder Anlass, den Sie feiern, wird bei uns von Beginn an mit Kreativität, Sorgfalt und Kompetenz bearbeitet. Der Freihardt Partyservice ist ein leistungsstarkes und modernes Catering-Unternehmen, das Ihnen bei Veranstaltungen unterschiedlichsten Charakters bei der Organisation, Gestaltung und Betreuung, mit Rat und Tat zur Seite steht.

Kulinarisches Vergnügen, exzellenter Service, ein Event, das Ihre Gäste beeindruckt – was dürfen wir für Sie tun?



Kundeneinladung, Firmenpräsentation, Familienfeier?

Der Freihardt Partyservice begleitet Sie von Anfang an und entwirft mit Ihnen gemeinsam eine Veranstaltung, die alle begeistern wird.

Wir setzen vom Stehempfang bis zum Galadinner, vom Familienfest, Geburtstag, Hochzeit bis zur Firmenfeier, jedes Event professionell, innovativ und selbstverständlich gastronomisch hochkarätig für bis zu 4.500 Personen um.

Und für Sie schauen wir gern auch über den Tellerrand hinaus. Gerne unterstützen wir Sie bei der kompletten Veranstaltungsplanung und Organisation, von der Dekoration über technisches Equipment bis zum Bühnenprogramm. Dafür stehen uns unter anderem auch die versierten Experten unserer Partnerunternehmen zur Verfügung.



Kontakt

Restaurant Freihardt

Hauptstr. 81, 90562 Heroldsberg

Fon 0911 / 51 80 805 - Fax 0911 / 51 81 590

www.freihardt.com

freihardt@t-online.de

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Leistungsumfang

Grundlage für die Kostenschätzung sind die uns zur Zeit bekannten Eckdaten und Rahmenbedingungen für Ihre Veranstaltung.

Teilnehmerzahlen

Der Auftraggeber verpflichtet sich, dem Restaurant Freihardt die genaue Anzahl der Teilnehmer und die definitive Speisen und Getränkeauswahl bis spätestens 5 Werktage vor der Veranstaltung schriftlich mitzuteilen.

Auftragsannahme und Vertragsschluss

Bis zur schriftlichen Auftragsannahme sind alle Angebote freibleibend. Aufträge ohne Unterschrift können nicht bearbeitet werden.

Rücktritt / Stornierung

Erfolgt ein Vertragsrücktritt von Seiten des Auftraggebers bis fünf Werktage vor Leistungsbeginn (erster Tag der Veranstaltung), werden dem Auftraggeber die bereits angefallenen Kosten für Produkte, Material etc. in voller Höhe in Rechnung gestellt. Bei einer späteren Stornierung wird die volle Auftragssumme bzw. der geschätzte Endbetrag, abzüglich der ersparten Aufwendungen fällig.



Reklamationen

Reklamationen bzw. Beanstandungen sind unverzüglich mündlich dem Veranstaltungsleiter der jeweiligen Veranstaltung in konkretisierter Form mitzuteilen sowie innerhalb von 24 Stunden nach Beendigung der Leistungserbringung schriftlich zu erfolgen. Soweit der Auftraggeber dieser Mitteilungspflicht nicht fristgerecht nachkommt und deshalb die Mängel während oder bis zum Ende der Veranstaltung nicht behoben werden können, sind Ansprüche aufgrund der festgestellten Mängel ausgeschlossen.

Zahlungen

Das Restaurant Freihardt ist berechtigt, eine Akontozahlung in Höhe von 70 Prozent des geschätzten Endbetrages laut Kostenaufstellung zu erheben. Sollte die Anzahlung des Auftraggebers nicht spätestens fünf Tage vor dem Termin der Veranstaltung eingehen ist das Restaurant Freihardt berechtigt vom Vertrag zurückzutreten. Die Endabrechnung ist innerhalb von 8 Werktagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug fällig.

Metzgerei Freihardt

Seit nunmehr über 40 Jahren ist die in Heroldsberg ansässige Firma Freihardt ein Garant für feinste Fleisch- und Wurstwaren in Mittelfranken. Beste Fleischqualität aus kontrollierter fränkischer Aufzucht mit Herkunftsnachweis ist für unseren Metzgereibetrieb eine Selbstverständlichkeit.

