

Eigengewächs-Ausschank

Mit Freude servieren wir Ihnen unsere Weine aus Eigenem Anbau.

Unsere Rotweine

Blauburgunder	7.5dl.	27.00
Rosé	7.5dl.	27.00
Syydebändel Sélection	7.5dl.	30.00
Imhof Barrique	7.5dl.	40.00
Syydebände Barrique I	7.5dl.	40.00
4464	7.5 dl.	44.64
Imhof Sekt	7.5 dl.	35.00

Unsere Weissweine

Imhof Blanc de Noir	7.5dl.	30.00
Syydebändel Blanc de Noir	7.5dl.	30.00
Chardonnay	7.5dl.	30.00
Kerner	7.5dl.	30.00

Schnaps

Kirsch Marc Alte Zwetschgen	2cl.	3.00
	4cl.	6.00
Absinthe	2cl.	7.00
	4cl.	12.00

Getränke

Mineral

Eptinger, mit Kohlensäure	1l.	8.00
Cristallo, mit Kohlensäure	1.5l.	12.00
Arkina, ohne Kohlensäure	1l.	8.00
Cola	75dl.	6.00
Rivella	1l.	8.00
Citro	1.5l.	12.00

Bier	33cl.	5.00
Süssmost *	2dl	3.00
	3dl.	4.00
	5dl	5.00
	1l.	9.00
Suuser *	1dl.	2.00
	2dl.	4.00
	3dl.	6.00
	5dl.	10.00
	1l.	20.00

***Saisonal und Solange Vorrat:** Süssmost und Suuser lassen wir aus unseren Früchten herstellen.

Tee

Hagebutten Pfefferminze	
Schwarztee Verven	4.00

Kaffee

Crème	4.00
Lutz	5.00
Leu	6.00

Speisen

Buure-Zmorge

Holzofenbrot, Zopf, Butter, Joghurt, Müsli, Früchte,
Konfitüre, Honig, Käse- und Fleischplatte,
Rösti, gebratener Speck, Rührei, gekochte Eier,
Süssmost* oder Orangensaft,
Milch warm und kalt, Kaffee

pro Per. 28.00*

***Süssmost Solange Vorrat:** Süssmos lassen wir
aus unseren Früchten herstellen.

Hochzeits Apéro

Käse- und Fleischplatten, Holzofenbrot,
Speckzopf, Thon-Brötli, Gemüsedip,
Contadou-Schnecken, Schinkengipfeli

pro Per. 16.00*

*** Buure-Zmorge und Hochzeits Apéro :** Diese Preise verstehen sich für 2 bis 3 Stunden.

Apéro

Chips, Nüssli, Wasabinüssli pro Per. 2.00

Vorspeisen

Kleiner Blattsalat pro Per. 6.50

Kleiner gemischter Salat pro Per. 8.50

Hauptspeisen

Raclette	pro Per.	23.00
à discrétion	pro Per.	+ 5.00

Käsefondue mit Früchten	pro Per.	20.00
Käsefondue mit Ziger	pro Per.	22.00
Käsefondue mit Steinpilze	pro Per.	23.00
à discrétion	pro Per.	+ 5.00
+ Ei	1 Ei	1.00
+ Kartoffeln	pro Port.	5.00

Weissweinfondue mit Reis und drei Saucen à discrétion	pro Per.	39.00
---	----------	-------

Fondue Chinoise mit Reis und drei Saucen à discrétion	pro Per.	38.00
---	----------	-------

Grilladen mit 5 Sorten Fleisch, verschiedenen Salaten und Brot	pro Per.	35.00
--	----------	-------

Kalbs- und Schweinebraten, Gratin oder Kartoffelstock Mischgemüse	pro Per.	30.00
---	----------	-------

Dessert

Linzertorte	pro Per.	5.00
Schwarzwäldertorte	pro Per.	6.00
Zitronenroulade	pro Per.	6.00
Frischer Fruchtsalat	pro Per.	7.00

Andere Wünsche: Wir freuen uns über Ihre Anfrage.

Konditionen und AGBs

Informationen

Unsere Eigengewächs-Ausschank bietet Sitzplätze für min. 20 bis ca. 50 Gäste. In unserer Scheune können wir ca. 40 weitere Sitzplätze anbieten. Steh-Apéros bis ca. 100 Gäste.

Im Sommer können wir auf unserem Hausplatz, unter zwei grossen Sonnenschirmen, einen Steh-Apéro bis ca. 150 Gäste anbieten.

Auf Wunsch decken wir gerne die Tische in weiss. Pro Tisch Fr. 25.00.

Teilnehmerzahl

Für Veranstaltungen unter 20 Personen gilt eine Grundpauschale von Fr. 100.00.

Die Teilnehmerzahl ist uns 7 Tage vor dem Anlass mitzuteilen.

Änderungen und Ergänzungen können Sie uns bis 24 Stunden vor dem Anlass mitteilen.

Ansonsten gilt die angemeldete Teilnehmerzahl für die Rechnungsstellung.

Versicherung

Die Versicherung mitgebrachter Objekte, Kleider und Materialien ist Sache des Veranstalters. Wir lehnen jegliche Verantwortung und Haftung für Diebstahl und Beschädigung ab.

Kinder

Die Aufsichtspflichtig der Kinder ist Sache der Eltern oder deren Angehörigen.

Wir wenden jegliche Haftung ab.

Der Gerichtsstand ist Liestal, BLw

U.I. Herbstzauber GmbH

Urs Imhof | Wintersingerstrasse 4 | 4464 Maisprach
+41 79 613 68 62 | imhof-weinbau@gmx.ch
www.imhof-weinbau.ch

Diese Preisliste und AGBs

widerruft und ersetzt alle vorangehenden
Sämtliche Preise verstehen sich inkl. 7,7 % MWST