

Eigengewächs-Ausschank

Mit Freude servieren wir Ihnen unsere Weine aus Eigenem Anbau.

Unsere Rotweine

Blauburgunder	7.5dl.	27.00
Rosé Ausverkauft	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 *		
Ausverkauft	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 pro Per. 35.00
und Brot

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