

Eigengewächs-Ausschank Mit Freude servieren wir
Ihnen unsere Weine aus
Eigenem Anbau.

Unsere Rotweine

Blauburgunder	7.5dl.	28.00
Syydebändel Sélection	7.5dl.	30.00
Imhof Barrique	7.5dl.	39.00
Syydebände Barrique	7.5dl.	39.00
4464	7.5 dl.	44.64
Imhof Sekt	7.5 dl.	37.00

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
4464 Chardonnay Barrique	7.5dl.	41.00

Schnaps

Kirsch Marc Alte Zwetschgen	2cl.	4.00
	4cl.	8.00
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
Coca Cola	75dl.	6.50
Rivella Rot	1l.	8.00
Citro	1.5l.	12.00

Bier	33cl.	5.00
-------------	-------	------

Süssmost *	2dl	3.00
	3dl.	4.00
	5dl	5.00
	1l.	8.00

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

Kaffee Espresso	4.00
Doppelter Espresso	6.00
Lutz	6.00
Leu (mit Schlagrahm)	7.50

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 Gast 2.00

Vorspeisen

Kleiner Blattsalat pro Gast 6.50

Kleiner gemischter Salat pro Gast 8.50

Hauptspeisen

Raclette	pro Gast	24.00
à discrétion	pro Gast	+ 5.50

Käsefondue mit Früchten	pro Gast	21.00
Käsefondue mit Ziger	pro Gast	23.00
Käsefondue mit Steinpilze	pro Gast	24.00
à discrétion	pro Gast	+ 5.50
+ Ei	1 Ei	1.00
+ Kartoffeln	Port.	5.00

Weissweinfondue mit Reis und drei Saucen	pro Gast	42.00
---	----------	-------

Fondue Chinoise mit Reis und drei Saucen	pro Gast	42.00
---	----------	-------

Grilladen mit 5 Sorten Fleisch, verschiedenen Salaten und Brot	pro Gast	39.00
--	----------	-------

Kalbs- und Schweinebraten, Gratin oder Kartoffelstock Mischgemüse	pro Gast	35.00
---	----------	-------

Dessert

Linzertorte	pro Gast	5.50
Schwarzwäldertorte	pro Gast	6.50
Zitronenroulade	pro Gast	6.00
Frischer Fruchtsalat	pro Gast	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, BL

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