



«WINTEREDITION LANDHAUS» Erleben Sie ein einzigartiges Food-Festival edel & rustikal

Von November bis Februar bieten wir im Landhaus Liebefeld für Gruppen ab 20 – 90 Personen unsere «WINTEREDITION LANDHAUS» an.

Wir verzaubern ihr Team über die kalte Jahreszeit mit unserer «Winteredition». Die gewohnte Landhausqualität serviert vom Green Egg, direkt vor den Gästen im weihnachtlich, dekorierten Landhausgarten. Geniessen Sie unter den Platanen unsere Leckerbissen vom Black Angus Entrecôte, gerösteten Marroni, hausgemachtem Pinot Noir Glühwein bis zur Zuckerwatte beim Dessertbuffet.

Die Gäste ziehen sich warm an für einen winterlichen Event nahe an Natur & Feuer. In der Bar & der Cheminéecke können sich alle wieder aufwärmen. Das Essen wird direkt zu den Gästen serviert und unsere Gastgeberinnen Nadja, Tom, Beni & Sonja begleiten Sie durch ihr Event.

Wir freuen uns auf das kommende Fest bei uns im Platanengarten.

Herzlichst, Ihr Landhausteam.

**Im Wintergarten
unter den beleuchteten Platanen mit Gemütlichkeit & Feuer**

Chäshütte

Fonduta tartufata mit Jungkartoffeln mit frischem Trüffel
Pinot Noir Glühwein aus dem Feuertopf

Winterdüfte

Am offenen Feuer geröstete Marroni
Polenta über dem Feuer
Fleisch & Wintergemüse auf dem Green Egg grilliert
Wintergrillbrot

Lebkuchenhaus

Winterliches Dessertbuffet von unserem Pâtissier

Crème brûlée vor den Gäste karamellisiert
Waffeln & Zuckerwatte
Lebkuchenglacé «Stickstoff»
Käsebrett, Hauschutney & Gemüsepickles

Drinnen - Cheminéecke

Wärme tanken an der Bar & vor dem Cheminéefeuer mit hausgemachten Wintercocktails

- Weisswein & Rotwein aus dem Landhauskeller
- Seedlips Garden - Tonic (ohne Alkohol)
- Botanist Gin Tonic
- Aperol Spritz
- Kaffee, Mineralwasser, Softgetränke

auf Wunsch können die Getränke für die Gäste angepasst werden.

*

CHF 89.50 pro Person
(ohne Getränke)