

Lunch • Empfang • Galadinner

Liebe Gäste,

wir möchten uns Ihnen vorstellen und Sie herzlich im Casino des Hauses zur Lieben Hand willkommen heißen. Das Casino ist eine Einrichtung des Studierendenwerks Freiburg.

Wir begrüßen Sie in diesem traditionsreichen Gebäude im Herzen der Freiburger Altstadt, das 1779 im Barockstil erbaut wurde und dem im benachbarten Ebringen am Schönberg residierenden St. Galler Propst als Präsenzstätte in Freiburg diente.

Genießen Sie eine Auszeit zur Mittagszeit in unserer kleinen Oase und fühlen Sie sich in familiärer Atmosphäre stets willkommen.

Das gesamte Team um Küchenchef Eric Winterstein bietet Ihnen eine frische & saisonale Speisekarte mit täglich wechselnden Gerichten.

Ebenso bieten wir Ihnen abends ein elegantes Dinner Menü für Ihre Feier, einen ausgelassenen Sektempfang zum Beispiel im wunderschönen Innenhof, oder eine professionelle Konferenzverpflegung im stilvollen Ambiente.

Mitten auf dem Freiburger Campus gelegen, ist das Casino im Haus zur Lieben Hand sowohl für die Angehörigen der Albert-Ludwigs-Universität Freiburg als auch für ihre Gäste eine beliebte Adresse, um sich zu treffen und das Besondere zu genießen.

Selbstverständlich sind neben der Universität auch alle anderen Gäste & Firmen bei uns herzlich willkommen.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit bei und mit uns.

Ihr Team vom Haus zur Lieben Hand

Lunch

Während unserer Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 11:30 bis 15:00 Uhr, bieten wir täglich wechselnde Tagesgerichte an. Sie können mittags einen Tisch für bis 12 Personen reservieren.

Um Ihnen die bestmögliche Qualität bieten zu können, bieten wir ab einer Gruppengröße von 13 Personen (max. 75 Personen) unser spezielles Lunch-Angebot an.

Alle Preise sind Bruttopreise (inkl. MwSt.).

Ein Hauptgericht: 18,50 € pro Person

Wahl zwischen Fleisch oder vegetarischem Gericht inkl. Mineralwasser still & classic am Tisch

2-Gang-Menü mit: 22,00 € pro Person

Suppe oder Salat passend zum Menü als Hauptgang Wahl zwischen Fleisch oder vegetarischem Gericht inkl. Mineralwasser still & classic am Tisch

3-Gang-Menü mit: 25,50 € pro Person

Suppe oder Salat passend zum Menü als Hauptgang Wahl zwischen Fleisch oder vegetarischem Gericht Tagesdessert inkl. Mineralwasser still & classic am Tisch

Zahlungsart: Gesamtrechnung

Weitere Getränke aus unserer Karte werden separat berechnet.

Empfang

im Casino & Innenhof

(Servicepersonal Gebühr pro Stunde) Alle Preise sind Bruttopreise (inkl. MwSt.)

Getränkepakete

Getränkepaket "Wolfenweiler": Wolfenweiler Gutedel trocken Wolfenweiler Spätburgunder trocken Wasser & Säfte	13,50€	pro Person
oder		
Getränkepaket "Lorettoberg": Freiburger Lorettoberg Grauburgunder Freiburger Lorettoberg Spätburgunder Wasser & Säfte	16,50€	pro Person
Fingerfood		
Pikante Mini-Snacks Mini Käsebrezel Laugenbrezel mit Butterfüllung Snacks im Gläschen vegetarisch oder vegan Snacks im Gläschen mit Fleisch oder Fisch Spinatquiche mit Ziegenkäse Herzhafte Blätterteig Twister Dessert im Gläschen süß	1,90 € 2,20 € 2,70 € 2,75 € 2,90 € 3,00 €	Stück Stück Stück Stück Stück Stück Stück
Servicepersonal	50,00€	pro Std.

Mindestumsatz bei Empfängen für die exklusive Nutzung des Casinos 1.100 €.

Getränkepauschale für maximal 2,5 Std. Unser Restaurant schließt spätestens um 23 Uhr.

Zahlungsart: Gesamtrechnung

Weitere Getränke aus unserer Karte werden separat berechnet.

Die Anzahl der zu verrechnenden Personen muss mind. 7 Werktage im Voraus bekannt sein.

Galadinner

im Casino

(Inklusive Servicepersonal) Alle Preise sind Bruttopreise (inkl. MwSt.)

Begrüßung

Sektempfang an der Bar oder im Innenhof:	5,50 €	pro Person
Sekt, Aperol-Sekt, Holunder-Sekt & alkoholfreier Cocktail		

Begrüßung Häppchen: 4,50 € pro Person 2,5 Stück pro Person

Getränkepaket zum Abendessen (maximal 4 Std.)

Getränkepaket "Wolfenweiler": 16,50 € pro Person

Wolfenweiler Gutedel trocken Wolfenweiler Spätburgunder trocken Bier, Softdrink, Wasser & Säfte

oder

Getränkepaket "Lorettoberg" 19,50 € pro Person

Freiburger Lorettoberg Grauburgunder Freiburger Lorettoberg Spätburgunder Bier, Softdrink, Wasser & Säfte

Menü-Konfigurator für das Abendessen

Für alle Gäste wählen Sie <u>ein einheitliches Menü.</u> Vegetarisch essende Gäste erhalten eine gleichwertige Hauptgangvariante.

Suppen

Ingwer-Karottencremesuppe mit gerösteten Kernen	4,50€	pro Person
Blumenkohl-Currycremesuppe mit Apfelwürfeln	4,50€	pro Person
Tomaten-Fenchelcremesuppe mit Croutons	4,50€	pro Person
Rinderkraftbrühe mit Flädle	5,50€	pro Person
Hokkaido-Kürbiscremesuppe (saisonal)	5,50€	pro Person
Spargelcremesuppe mit Garnelen (saisonal)	5,90€	pro Person

Vorspeisen

Röstgemüse und Süßkartoffelpüree

Gemischter Blattsalat mit gebratenen Champignons Wildkräutersalat mit gerösteten Kernen Rote-Bete-Salat mit Ziegenkäse und geröstetem Sesam Sellerie-Walnuss-Salat mit Schwarzwälder Coppa-Würfeln Nüsslisalat mit gebratenem Speck und Kracherle (saisonal) Wassermelonen-Feta-Salat mit Gurke und Minze (saisonal)	5,50 € pro Person 5,50 € pro Person 6,50 € pro Person 7,50 € pro Person 7,50 € pro Person 7,50 € pro Person
Hauptgänge	
Poulardenbrust mit Pfifferling-Jus, buntem Gemüse und Kräuter-Linguine	25,00 € pro Person
Zarter Rinderbraten in Gewürzsauce geschmort, Saison Gemüse und Kartoffelstampf	25,00 € pro Person
Hirsch-Edelgulasch mit Steinpilz geschmort, Preiselbeere-Birne und Haselnuss-Spätzle	26,50 € pro Person
Zarter Lammbraten mit Zitronen-Jus, mediterranes Gemüse und cremige Polenta	27,00 € pro Person
Tranche vom Kalb mit Portweinjus, Marktgemüse und Kartoffelgratin	27,00 € pro Person
Rosa gebratene Entenbrust mit Zimt-Jus, Apfel-Rotkohl und Serviettenknödel	27,50 € pro Person
Lachsfilet mit Zitronen-Pfeffer gegrillt, Safransauce und Paprika-Risotto	27,50 € pro Person
Medaillon vom Rinderfilet mit grüner Pfeffer-Rahmsauce,	29,50€ pro Person

Dessert

Crème Caramel im Glas mit Vanillesahne	4,50€	pro Person
Panna Cotta im Glas mit Blaubeergrütze	4,50€	pro Person
Apfel-Mandeltörtchen mit Zimt-Kompott und Kürbiskernsahne	6,50€	pro Person
Spanischer Mandelkuchen mit eingelegten Früchten, und Vanillesahne	6,50€	pro Person
Zartbitter Schokoladenmousse mit eingelegten Kirschen und Zimtkekse	7,50€	pro Person
Dessert Variation als Buffet aufgebaut	11,50€	pro Person

Bitte beachten Sie folgende Hinweise:

Gerne können Sie bei den Hauptgängen andere Beilagen oder Saucen wählen. Bei Allergien oder Abweichungen vom Menü ist eine Voranmeldung erforderlich.

Mindestumsatz bei Dinner für die exklusive Nutzung des Casinos 2.200 €.

Unser Restaurant schließt spätestens um 23 Uhr.

Maximale Sitzplatzkapazität unseres Restaurants 75 Personen

Zahlungsart: Gesamtrechnung

Weitere Getränke aus unserer Karte werden separat berechnet.

Die Anzahl der zu verrechnenden Personen muss mindestens 7 Werktage im Voraus bekannt sein.

Haben Sie alles gefunden, wonach Sie gesucht haben?

Wenn Sie noch Fragen haben, zögern Sie nicht uns zu kontaktieren.



Damit wir Ihnen ein passendes Angebot erstellen können, bitten wir Sie uns folgende Angaben mitzuteilen:

- Ansprechpartner
- Rechnungsadresse
- Anzahl an Personen
- Zeitraum
- Grober Ablauf
- Gewünschte Getränke
- Gewünschte Speisen

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage per E-Mail.

Casino im Haus zur Lieben Hand

Eric Winterstein 0761 2101 775 Betriebsleitung & Küchenchef hazuli@swfr.de

Löwenstraße 16

79098 Freiburg