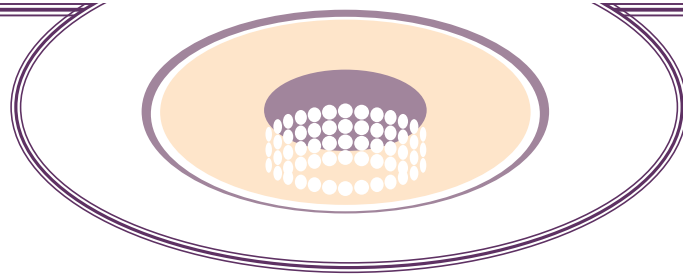


BANKETT-INFORMATION

für Ihre Veranstaltung im Casino des

Haus zur Lieben Hand



Herzlich willkommen im

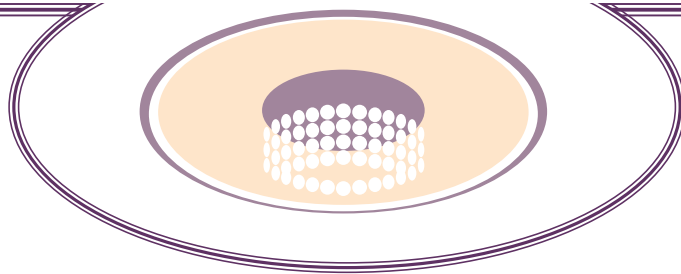
Haus zur Lieben Hand

Küchenchef Steffen Eisenmann und seine Kolleginnen freuen sich darauf, Sie im Casino des „Haus zur Lieben Hand“ mit frischen, an der Jahreszeit orientierten Gerichten verwöhnen zu können. Neben der klassischen Auswahl mit leichten Fleisch- und Fischgerichten, frischen Salaten und kleinen Zwischengerichten, sorgt eine variierende, Ihren Bedürfnissen angepasste Auswahl mit kreativen Angeboten für Abwechslung.

Das Casino im „Haus zur Lieben Hand“ bietet allen Angehörigen der Hochschule und ihren Gästen die Möglichkeit, sich in angenehmer Atmosphäre zu treffen, sich auszutauschen und dabei die gute Küche zu genießen. Das „Haus zur Lieben Hand“ befindet sich mitten auf dem Innestadtcampus - ein idealer Ort für Ihre Veranstaltung.

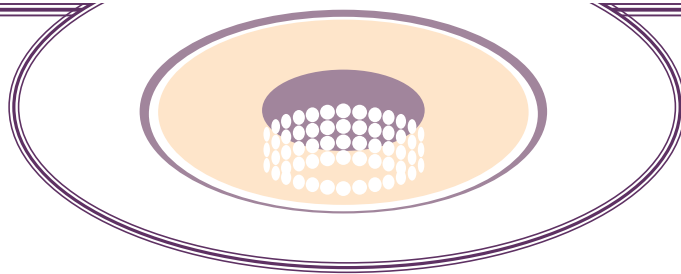
Historie:

Das Haus „Zur Lieben Hand“ war schon immer ein Ort der Begegnung im Herzen von Freiburg. Zeitweise diente die Gaststätte dem Arbeiterbildungsverein als Vereinslokal. Ab 1938 wurde sie als öffentliche Gaststätte betrieben und war bei der Freiburger Bevölkerung sehr beliebt. Seit 1990 dient das Haus allen Mitgliedern der Albert-Ludwigs-Universität als kommunikativer Treffpunkt. Betrieben wird das Casino vom Studierendenwerk Freiburg.



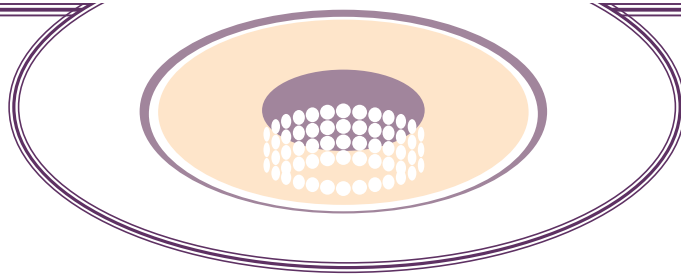
GETRÄNKE

Kaffee im Großbrüher		1,60 €
Kaffee in der Thermoskanne		1,60 €
Tee in der Thermoskanne		1,60 €
Bio Mineralwasser Classic	0,75 l	4,90 €
Bio Mineralwasser Medium	0,75 l	4,90 €
Bio Mineralwasser still	0,75 l	4,90 €
Apfelsaft	1 l	7,00 €
Orangensaft	1 l	7,00 €
Johannisbeersaft	1 l	7,00 €
Bionade Ingwer	0,33 l	2,90 €
Bionade Holunder	0,33 l	2,90 €
Cola	0,33 l	2,90 €
Fanta	0,33 l	2,90 €
Grauer Burgunder Lorettoberg trocken	0,75 l	18,00 €
Spätburgunder Rotwein Lorettoberg eichenfaßgereift trocken	0,75 l	24,00 €
Gutedel trocken Wolfenweiler	0,75 l	15,00 €
Spätburgunder Rotwein trocken Wolfenweiler	0,75 l	19,00 €
Winzersekt Pinot Blank Wolfenweiler	0,75 l	19,00 €
Aperitif (Sekt, Hugo, Aperol + Alkohlfrei etc.)		4,00 €
Ganter Freiburger Pilsner	0,33 l	2,90 €
Ganter alkoholfrei	0,33 l	2,90 €



SNACKS

Laugengebäck	1,10 €
Laugengebäck mit Butter	1,80 €
Laugengebäck mit Frischkäse	1,90 €
Partylaugengebäck	1,10 €
Partylaugengebäck mit Butter	1,70 €
Croissant	1,50 €
Hefezopf St.	1,70 €
Nusszopf St.	1,70 €
Gebäckmischung Kekse 120St/Dose	19,00 €
Blechkuchen verschiedene 5x6cm	2,00 €
Gebäckteilchen süß klein bis 50g	1,50 €
Gebäckteilchen salzig klein bis 50g	1,50 €
Halbe belegte Brötchen	2,20 €
Baguetteschnitten belegt	2,20 €
• Roastbeef • Tomate / Mozzarella • Parmaschinken • Schnittkäse • Putenbrust • Ital. Salami • Kräutercreme	
Canapees	2,50 €
Obst im Korb pro Stück	1,50 €
Dessert im Gläschen	2,40 €
• Mousse au Chocolate dunkel • Mousse au Chocolate hell • Himbeercreme mit Früchten • Mangocreme mit Früchten • Bunter Obstsalat	
Herzhaftes im Gläschen	2,40 €
• Couscoussalat • Tomate-Mozzarellasalat • Asiasalat • Zucchini-salat • Käsewürfel und Trauben	



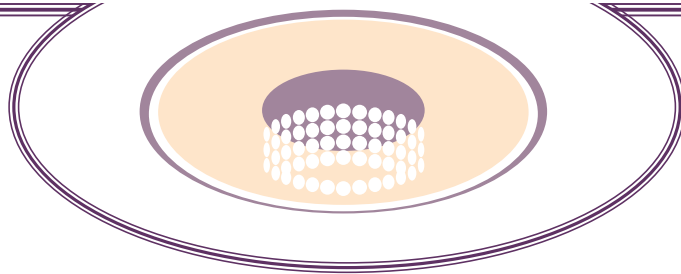
UNSER MENÜ FÜR IHR DINNER

Wir bieten Ihnen mit unserem „Menü-Baukastensystem“ die Möglichkeit, Ihr Menü nach eigenen Vorstellungen zusammenzustellen.

- Schritt 1: Wählen Sie zwischen einer Vorspeise oder einer Suppe
- Schritt 2: Wählen Sie einen Hauptgang
- Schritt 3: Wählen Sie ein Dessert

Für Ihren Abendanlass im „Haus zur Lieben Hand“ öffnen wir das Casino exklusiv für Sie und bieten die Menüs ab einer Mindestteilnehmerzahl von 50 Personen an.

Haben Sie Gäste mit einer Lebensmittelunverträglichkeit, Vegetarier oder Veganer? Sprechen Sie uns auf Ihre Wünsche an und wir bieten Ihnen eine feine Alternative.

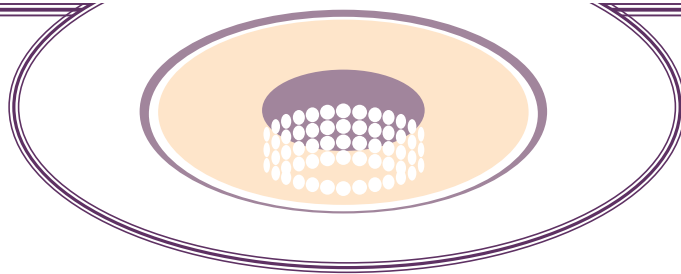


SUPPEN

Fruchtige Karotten-Ingwersuppe mit Orangenwürfeln	4,50 €
Cremige Suppe von Austernpilzen und Champignons, mit Rosmarin abgeschmeckt	5,50 €
Safran-Schaumsuppe mit gerösteten Mandeln und dreierlei Paprika	6,20 €
Badische klare Gemüse-Kräutersuppe mit hausgemachten Flädle und Eierstich	6,20 €
Fruchtige Melonen-Gurkenkaltschale mit geschroteten Pfefferbeeren (kalte Suppe)	6,40 €

VORSPEISEN

Kleiner Feldsalat mit Tomatenecken, geriebenem Hartkäse und Balsamicodressing	6,50 €
Salat von roten Linsen mit Blattsalaten garniert und grünem Spargelragout	7,80 €
Kleiner bunter Salatteller mit Honig-Senfdressing und Früchten garniert	5,50 €
Vorspeisenteller mit Tomaten-Basilikumbruscetta, verschiedene hausgemachte Gemüseantipasti und Zucchini Salat mit Parmesan	8,20 €
Kleines Ratatouille-Gemüse in Olivenöl gebraten und gerötetem Brot	7,50 €
Cremiges Steinpilzrisotto mit gebratenem Gemüse und Rucolablättern	8,50 €

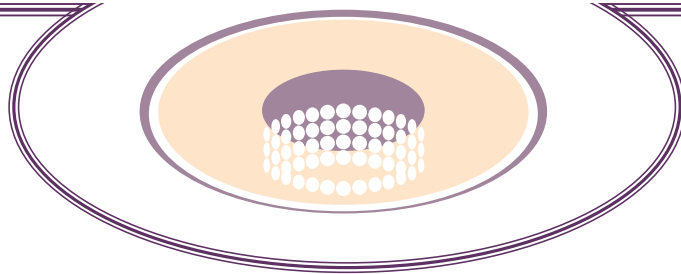


HAUPTGÄNGE

Scheiben vom Schweinefilet mit Waldpilzen im Pastetchen, dazu Eierspätzle, glasierte Karotten und Brokkoli	14,90 €
Zartes Poulardenbrüstchen auf Rosmarin-Rahmsauce, dazu gebackene Kartoffelrösti und Grilltomate	13,90 €
Lammkrone mit Kräuteröl mariniert, dazu gebratene Kartoffelgnocchi und Gemüseragout	15,50 €
Rosa gebratenes Roastbeef mit Rotweinjus, dazu Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel	15,50 €
Mariniertes Lachsfilet mit Safranschaum auf Wildreisbeet, dazu Spinat-Tomatengemüse	14,90 €
„Surf & Turf“ Rinderfilet mit einer Garnele auf hausgemachtem Süßkartoffelstampf, Saucenduet von Jus und Hollandaise, dazu grüne Spargelstangen	17,50 €
Saltimbocca vom Kalbsrücken mit Tomaten-Olivenragout, dazu gelbe Spaghetti, Salatbouquet und Kräuteröl	15,90 €
Gelbes Gemüse-Thaicurry mit Kokosmilch, dazu Basmatireiskugel und Mangosalat	12,50 €

DESSERTS

Dunkles Mousse au Chocolat mit Waldbeeren, geschlagener Sahne und frischer Minze	6,80 €
Fruchtige Himbeercreme auf Ragout von Mangowürfeln, garniert mit Exotenfrüchten	6,50 €
Creme Brulée mit Rosmarin aromatisiert, Johannisbeerzweig und Krokantsahne	5,80 €
Hausgemachte Tiramisu (Creme mit in Espresso getauchten Löffelbiscuits)	6,80 €
Unser Buffet aus verschiedenen Desserts im Gläschen angerichtet (2 Gl./Pers.)	6,50 €
Kleine Sachertorte mit einer Kugel Vanilleeis und warmen Himbeeren	7,90 €
Kleine Käseauswahl aus dreierlei Sorten mit Trauben und Kirschtomaten garniert	7,50 €



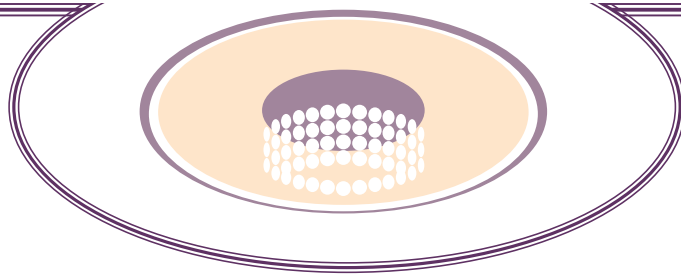
GESCHIRR & SONSTIGES

Stehtisch, pro Stück	20,00 €
Husse für Stehtisch, pro Stück	12,00 €
Geschirrset Fingerfood, pro Set	0,80 €
Servicewagen	20,00 €

PERSONAL

Wir erlauben uns, für höheren Personalaufwand durch Ihre Veranstaltung folgende Dienstleistungen zu berechnen:

- Checkliste
- Blumendekoration
- Menükarten



EMPFÄNGE UND ABENDESSEN

Sprechen Sie uns an - wir beraten und unterstützen Sie gerne bei der Durchführung Ihrer Veranstaltung.

KONTAKT & ÖFFNUNGSZEITEN

Haus zur Lieben Hand
Löwenstraße 16
79098 Freiburg

Telefon 0761 2101 775 (Tischreservierung empfohlen)
Email hazuli@swfr.de

Betriebsleiter: Steffen Eisenmann

Öffnungszeiten: Montag - Freitag 11:30 bis 15 Uhr
Küchenöffnungszeit bis 14 Uhr

Das Haus zur Lieben Hand ist ein Betrieb des:

SWFR *Service für Studierende*
Studierendenwerk Freiburg-Schwarzwald