

WEIHNACHTSZAUBER IM FREIHARDT

ODER INHOUSE-CATERING

DER
FEINSCHMECKER
DAS INTERNATIONALE GOURMET JOURNAL


Bib Gourmand


Slow Food®
Deutschland e.V.

DER KULINARISCHE REISEFÜHRER
Gusto
Moderne, transparente Restaurantkritik

Mit **FREIHARDT** können Sie die besinnliche Weihnachtszeit im Familien-,
Freundes- oder Kollegenkreis ganz gemütlich
und hochwertig kulinarisch genießen.

Unsere **ausgezeichnete kulinarische Qualität aus regionalen und
heimischen Produkten**, steht Ihnen ganz nach Ihrem individuellen Wunsch
für Ihre Weihnachtsfeier zur Verfügung.

Erfahren Sie auf den nächsten Seiten, welche schmackhaften
und unterhaltsamen Möglichkeiten wir für Sie bereithalten,
damit Sie dieses Jahr mit einem genussvollen
Abend ausklingen lassen können.

Ich freue mich auf Ihren Besuch und stehe Ihnen jederzeit **persönlich** für
die Planung Ihres perfekten Weihnachtsabends zur Verfügung. Lassen Sie
sich von uns verwöhnen!

Ihr Hans-Jürgen Freihardt
Inhaber & mehrfach ausgezeichneter Spitzenkoch



PERFEKTER FREIHARDT-GENUSS – WIE UND WO SIE WÜNSCHEN

Weihnachtsfeier im

RESTAURANT FREIHARDT

Bis zu 8 Personen:

Weihnachtlicher Fest-Tisch im Restaurant

Ab 20 Personen:

Gesamter Wintergarten exklusiv für Sie

40 Personen:

Restaurant exklusiv für Sie geöffnet

50-65 Personen:

Gesamtes Restaurant mit Bar
exklusiv für Sie geöffnet

Unsere leckeren Weihnachtsmenüs finden
Sie auf den folgenden Seiten.

Weihnachtsfeier in

IHREM UNTERNEHMEN

Exklusives Catering in beliebiger Größe

Dabei bieten wir Ihnen je nach Bedarf ein
Rundum-Sorglos-Paket an oder Sie wählen
einzelne Bestandteile:

Raumausstattung

Geschirr & Besteck

Service-Personal

Unterhaltung (Musik, Zauberer o.Ä.)

Unsere leckeren Weihnachtsmenüs finden
Sie auf den folgenden Seiten.

FREIHARDTS CATERING & PARTYSERVICE

Sie möchten gerne bei sich im Unternehmen feiern?

Kein Problem! Bei uns bekommen Sie das

Komplettpaket für einen gelungenen Abend:

- Exklusives Catering für beliebige Veranstaltungsgröße
- Individuelle Zusammenstellung möglich – ganz nach Ihren Wünschen
- Weihnachtlicher Aperitif-Empfang bspw. Bratwürste vom Grill und Glühwein/Punsch
- Canapés, komplette Buffets, Gourmet-Menüs...
- Bei Bedarf komplette Ausstattung mit Geschirr & Besteck, Personal, Raumgestaltung und Unterhaltungsprogramm



FREIHARDTS CATERING & PARTYSERVICE

BEISPIELMENÜ

KALTE VORSPEISEN

Rucolasalat mit Fetabrösel & Balsamico-
Honigdressing (vegetarisch)

sowie

Carpaccio vom norwegischem Lachs mit
grüner Pfeffermarinade & Limonenöl

WARME VORSPEISEN

Cocos-Kürbissuppe mit Curry & Curry-Nüssen (vegan)

HAUPTSPEISE

Gänsebrust mit Bratensauce

sowie

Zanderfilet kross auf der Haut gebraten
mit fränkischer Gemüsebutter

BEILAGEN

Gewürzrotkohl & Rotkohl (vegan), Kloß (vegan & vegetarisch),
Waldpilzsauce (vegan), Salzkartoffeln,
Selleriesalat (vegan & vegetarisch)

DESSERTS

Weihnachtstiramisu mit eingelegtem
Granatapfel & Pistazien (vegetarisch)

sowie

Mousse von dunkler Schokolade mit Mango (vegetarisch)
sowie

Mandelmilchmousse mit eingelegten Kirschen (vegan)

sowie

Variation von Rohmilchkäsen mit Walnussbrot & Trauben

FÜHRUNG WEISSES SCHLOSS & HEIMATMUSEUM

Gerne organisieren wir für Sie gemeinsam mit den Kulturfreunden Heroldsberg eine Führung durch das Weiße Schloss und dem damit verbundenen Heimatmuseum. Die Führung kann als Spaziergang direkt von unserem Restaurant aus starten und wiederum vor unserem Restaurant an unserem Weihnachtsstand mit Glühwein und Bratwurstbrötchen enden.

FREIHARDTS CHRISTKINDLESMARKT

UNSER
TIPP

Ihre Weihnachtsfeier vor unserem Restaurant startet mit einem weihnachtlich dekorierten Marktstand und wir verköstigen Ihre Gäste mit saftig gegrillten Bratwürsten im Weggla aus unserer hauseigenen Metzgerei sowie dampfend heißem Glühwein, Grog oder Punsch.

WEIHNACHTSMENÜS IM RESTAURANT FREIHARDT

Unser Restaurant ist in gemütliches Kerzenlicht getaucht. Ein Duft von Tannen und Zimt liegt in der Luft.

Im Hintergrund läuft stimmungsvolle Musik, die Sie entspannt in den Abend starten lässt.

Zum Aperitif reichen wir Ihnen unseren hausgemachten Apfelpunsch oder den Christmas-Cocktail sowie auf Wunsch erste Fingerfood-Häppchen wie z.B. unsere Brote vom Brotsommelier Deinzer aus Simmelsdorf mit einem herzhaften Aufstrich aus hausgemachter Leberwurst & Kürbisbutter oder unsere berühmten Cornettos.

Für jeden Gast ist ein Gedeck, bestehend aus Gläsern, Besteck und Mundserviette vorbereitet.

Gerne gestalten wir für Sie auch Menükarten. Als Dekoration dienen zum Beispiel Tannenzweige mit Nikolausäpfeln, Mandarinen, Nüsse und Zimtstangen. Gerne setzen wir auch Ihre persönlichen Ideen um.

UNSERE RÄUMLICHKEITEN: WINTERGARTEN

(EXKLUSIV FÜR 20-30 PERSONEN)



UNSERE RÄUMLICHKEITEN: RESTAURANT

(FÜR BIS ZU 40 PERSONEN – EXKLUSIV MIT BAR AB 50 PERSONEN)



AUSZEICHNUNGEN

Unser Restaurant wurde über die letzten Jahrzehnte regelmäßig in allen relevanten Restaurantführern ausgezeichnet



EXKLUSIV FÜR 50 PERSONEN

WEIHNACHTLICHE KÜCHENPARTY

BASICS

Dezent weihnachtliche Dekoration unserer Räumlichkeiten und Tische gepaart mit einem weihnachtlichen Duft und stimmungsvoller Hintergrundmusik.

Zur Ankunft servieren wir einen weihnachtlichen Aperitif und auf Wunsch erste Fingerfood-Häppchen.

Gerne können Sie den Abend aber auch mit unserem Freihardt Christkindlesmarkt starten.

SPECIALS

Bei unserer weihnachtlichen Küchenparty sind Sie und Ihre Gäste mitten im Geschehen dabei.

Wir starten mit einem Front Cooking Buffet, bei dem unsere Köche die Vorspeisen vor den Augen Ihrer Gäste zubereiten.

Danach geht es weiter in die Küche und Ihre Gäste können live dabei sein und unseren Köchen bei der Zubereitung der Hauptspeisen über die Schulter schauen.

Küchenchef Hans-Jürgen Freihardt gibt interessante und unterhaltsame Kochtipps.

Zum Abschluss Ihres Abends steht für Sie ein köstlich weihnachtliches Dessertbuffet bereit.

Während des gesamten Abends versorgen wir Ihre Gäste mit verschiedenen Getränken.

Gerne mixed Ihnen unser Maître Yasar zu späterer Stunde an unserer Bar Cocktails.

Auf Wunsch sorgen DJ, Musiker oder Zauberer für durchgängig gute Unterhaltung.

EXKLUSIV-MENÜ

79 € p.P.

Gebratene Jakobsmuscheln und Oktopus | roter Paprikafond |
Pepperonata | gebackene Kapern | Knoblauchchips

Cappuccino von der Marone mit schwarzem Wintertrüffel

Seeteufel unter der Olivenkruste | Fenchel |
Schwarzwurzel-Fettuccine | Limonenöl & Karottencrème

Arrangement vom Parfait der dunklen Valrhona Schokolade |
Vanille-Topfenmousse und marinierte Beeren

Unsere Weinempfehlung:

2022 Sauvignon Blanc, Weingut Knipser, Pfalz

KLASSIK-MENÜ

52 € p.P.

Feldsalat | kross gebratener Speck | Croutons | Vinaigrette

Ofenfrische Gänsebrust | Gewürz-Blaukraut | Kloß | karamellisierte Apfelspalten

Lebkuchen-Crème-Brûlée mit Birnensorbet

Unsere Weinempfehlung:

2022 Cuvée Freihardt rot, Franken, Volkach, von Hans-Jürgen Freihardt kreiert

BEEF-MENÜ

85 € p.P.

Weihnachtssuppe:

Doppelte Kraftbrühe | Kaiserschöberl | Lebernocken | Gemüseperlen

Beeftatar handgeschnitten | Wachtelspiegelei | Zupfsalate

Rosa gebratenes Färsen-Entrecôte (250g) | Portweinjus | Senfgemüse | Kartoffel-Trüffelstampf

Schokoladen Grießflammerie | Bratapfelsorbet | Gewürz-Apfelkompott

Unsere Weinempfehlung:

2016 „Poggio Bestiale“, Fattoria di Magliano, Toskana

MENÜ: "LEICHTE LINIE"

59 € p.P.

Räucher-Lachsroulade | Wildkräutersalat | Lyromer-Sauce

Pochierter Saibling | grüne Petersiliensoße | Zitronenschaum à la Müllerin

Rosmarinparfait auf Passionsfruchtgelée | Pink-Grapefruit

Unsere Weinempfehlung:

2022 Freihardt weiß, trocken, unser Hauswein, kreiert von Hans-Jürgen Freihardt

Volkach, Franken

MENÜ: “VEGETARISCH”

49 € p.P.

Crèmesuppe aus Kokos und Curry mit gerösteten Nüssen

Grünes Spinatrisotto mit pochiertem Rotweinei und Parmesanchip

Gebackene Birnenküchla mit Willi-Schaum, Schokoladenparfait und Schnaps-Gelée

INDIVIDUAL-MENÜ

Natürlich berate ich Sie auch sehr gerne
persönlich und stelle mit Ihnen gemeinsam
Ihr individuelles Wunschmenü zusammen.



Hans-Jürgen Freihardt
Inhaber & ausgezeichnete Spitzenkoch
info@freihardt.com | 0911 518 08 05

WAS WIR SONST NOCH ZU BIETEN HABEN...

KOCHKURSE MIT HANS-JÜRGEN FREIHARDT

Unsere Kochkurse haben sich mittlerweile als Geheimtipp herumgesprochen und erfreuen sich einer regen Nachfrage. In der Küche unseres Restaurants treffen sich die „Hobbyköche“ und bereiten unter der fachlichen und unterhaltsamen Leitung von Hans-Jürgen Freihardt ein 4-Gänge-Menü zu, das anschließend im Restaurant von allen Teilnehmern unter ganz neuen Aspekten genossen wird.

In der Kursgebühr sind neben den unbezahlbaren Tipps und Tricks des Küchenchefs, die Rezepte, das 4-Gang-Menü sowie Wasser und Wein enthalten. Und der Spaß bei der ganzen Sache ist selbstverständlich gratis. Die Teilnehmerzahl ist auf 9-10 Personen begrenzt.

Private Kochevents „Aktive Erholung“

Laden Sie Ihre Gäste, Kunden oder Mitarbeiter doch einmal zu einem Kochevent ein.

Sie sind der Gastgeber und wir die Macher. Ob Mitarbeiter- und Firmenveranstaltung, Geburtstagsparty oder einfach nur so – wir sorgen für ein paar unterhaltsame Stunden in unserer Küche.

Speisen und Getränke sind selbstverständlich inklusive. Das Kochprogramm stimmen wir mit Ihnen ab.

WAS WIR SONST NOCH ZU BIETEN HABEN...

EMOTIONEN SCHENKEN

Gutscheine für unser Restaurant, egal ob für ein Dinner for one,
ein romantisches Candle-Light Dinner zu zweit,
unseren beliebten Kochkurswn oder ein Event-Dinner –
eine tolle Sache für alle Beteiligten!

FREIHARDTS PRÄSENTE

– Geschenkideen für jeden Anlass –

Profitieren Sie von unserer kulinarischen Kompetenz. Wir stellen Ihnen für jedes Budget
repräsentative Geschenkkörbe zusammen. Wählen Sie aus einer Vielzahl von Köstlichkeiten:

Feinkost aus Italien, erlesene internationale Weine, fränkische Edelbrände,
hausgemachte Wurstkonserven, u.v.m.

Wir stellen Ihnen gerne Themenkörbe nach Ihren Wünschen zusammen.



WAS NUN?

MELDEN SIE SICH BEI UNS UND WIR KREIEREN

GEMEINSAM DEN PERFEKTEN ABEND! 😊

Rufen Sie bei uns an:

0911 518 08 05

Schreiben Sie uns eine Mail:

info@freihardt.com

Schreiben Sie uns auf Facebook: facebook.com/freihardt

Schreiben Sie uns auf Instagram: [@restaurantfreihardt](https://www.instagram.com/restaurantfreihardt)

GETRÄNKE – WINTERDRINKS

Glühweinspritz à la Freihardt mit Apfel, Zimt & Glühweinreduktion	0,1l 5,50 €
Hausgemachter Apfelpunsch mit Zimt und Amaretto	0,2l 4,50 €
Freihardts duftender Glühwein mit Zimt und Nelken	0,2l 4,00 €
Grog heißes Wasser, Zitrone, Rum	0,2l 5,90 €
Weihnachtscocktail (Champagner, Wodka, Lime Juice, Angostura)	13,00 €
Cold Winter (weißer Rum, Zimt, Mandelsirup, Apfelsaft)	11,00 €

Champagner

Ruinard Rose	0,75l 149,00€
Roederer & Philippe Stark (Zero Dosage)	0,75l 149,00 €

Sekt/Secco

Winzersekt, Weingut Graf von Schönborn	0,75l 49,00 €
Verjus Weingut Zantho	0,75l 49,00 €

GETRÄNKE – ALKOHOLFREI

Saftschorle (z.B. Apfel, Orange, Maracuja, Kirsche)	0,4l 6,00 €
Schweppes, Ginger Ale	0,2l 4,50 €
Viva Con Aqua, laut	0,33l 4,00 €
Viva Con Aqua, leise	0,33l 4,00 €
Fritz-Getränke (diverse Limonaden)	0,33l 5,00 €

Kaffee & Co. aus der Siebträger-Maschine

Espresso	3,80 €
Cappuccino	4,30 €
Latte Macchiato	4,30 €

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (I)

Leistungsumfang

Grundlage für die Kostenschätzung sind die uns zur Zeit bekannten Eckdaten und Rahmenbedingungen für Ihre Veranstaltung.

Teilnehmerzahlen

Der Auftraggeber verpflichtet sich, dem Restaurant Freihardt die genaue Anzahl der Teilnehmer und die definitive Speisen und Getränkeauswahl bis spätestens 5 Werktage vor der Veranstaltung schriftlich mitzuteilen.

Auftragsannahme und Vertragsschluss

Bis zur schriftlichen Auftragsannahme sind alle Angebote freibleibend. Aufträge ohne Unterschrift können nicht bearbeitet werden.

Rücktritt/Stornierung

Erfolgt ein Vertragsrücktritt von Seiten des Auftraggebers bis fünf Werktage vor Leistungsbeginn (erster Tag der Veranstaltung), werden dem Auftraggeber die bereits angefallenen Kosten für Produkte, Material etc. in voller Höhe in Rechnung gestellt. Bei einer späteren Stornierung wird die volle Auftragssumme bzw. der geschätzte Endbetrag, abzüglich der ersparten Aufwendungen fällig.

Im Fall einer behördlichen Untersagung der Veranstaltung wegen Covid-19 ist der Auftraggeber berechtigt binnen 48 Std. vor Veranstaltungsbeginn vom Vertrag kostenfrei zurück zu treten.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (II)

Reklamationen

Reklamationen bzw. Beanstandungen sind unverzüglich mündlich dem Veranstaltungsleiter der jeweiligen Veranstaltung in konkretisierter Form mitzuteilen sowie innerhalb von 24 Stunden nach Beendigung der Leistungserbringung schriftlich zu übermitteln. Soweit der Auftraggeber dieser Mitteilungspflicht nicht fristgerecht nachkommt und deshalb die Mängel während oder bis zum Ende der Veranstaltung nicht behoben werden können, sind Ansprüche aufgrund der festgestellten Mängel ausgeschlossen.

Zahlungen

Das Restaurant Freihardt ist berechtigt eine Akontozahlung in Höhe von 70 Prozent des geschätzten Endbetrags laut Kostenaufstellung zu erheben. Sollte die Anzahlung des Auftraggebers nicht spätestens fünf Tage vor dem Termin der Veranstaltung eingehen, ist das Restaurant Freihardt berechtigt vom Vertrag zurückzutreten. Die Endabrechnung ist innerhalb von 8 Werktagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zur Zahlung fällig.



Metzgerei | Restaurant | Partyservice FREIHARDT

Hauptstraße 81, 90562 Heroldsberg

www.freihardt.com | 0911 518 08 05 | info@freihardt.com

Mo & Di: Ruhetag | Mi & Do: ab 18 Uhr | Fr-So: 12-14 Uhr & ab 18 Uhr