freihardt

WEIHNACHTSZAUBER IM FREIHARDT

ODER INHOUSE-CATERING

DER FEINSCHMECKER
DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

Bib Gourmand

MICHELIN 2019

2020 WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON Slow Food Deutschland e.V.

DER KULINARISCHE REISEFÜHRER Gusto
Moderne, transparente Restaurantkritik

Genuss führer 2020

Mit **FREIHARDT** muss die besinnliche Weihnachtszeit
und das gemütliche Zusammenkommen im
Kollegenkreis dieses Jahr nicht ausfallen.

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 herausfordernde 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 & Ausgezeichneter Spitzenkoch

PERFEKTE FREIHARDT-GENUSS – WIE UND WO SIE WÜNSCHEN

WEIHNACHTSFEIER IM RESTAURANT FREIHARDT

Bis zu 8 Personen:

Weihnachtlicher Festtisch im Restaurant

8-20 Personen:

Exklusiver Bereich im Wintergarten nur für Sie

40-50 Personen:

Gesamtes Restaurant exklusiv für Sie geöffnet

Unsere leckeren Weihnachtsmenüs finden Sie auf den folgenden Seiten.

WEIHNACHTSFEIER BEI IHNEN IM UNTERNEHMEN

Exklusives Catering in beliebiger Größe

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

- Raumausstattung (Stoffe, Blumen, Servietten, Kerzen, etc.)
- Geschirr & Besteck
- Personal
- Unterhaltung (Musik, Zauberer, o.Ä.)

Unsere leckeren Weihnachtsmenüs finden Sie auf den folgenden Seiten.

FREIHARDTS CATERING & PARTYSERVICE

Sie möchten dieses Jahr 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
- Canapés, komplette Buffets, Gourmet-Menüs...
- Bei Bedarf komplette Ausstattung mit Geschirr & Besteck, Personal, Raumgestaltung oder 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 (vegatarisch) *sowie*

Mousse von dunkler Schokolade mit Mango (vegetarisch) *sowie*

Mandelmilchmousse mit eingelegten Kirschen (vegan) *sowie*

Variation von Rohmilchkäsen mit Walnussbrot & Trauben

Pro Person: 44,80 €

(auch preiswertere Alternativen problemlos möglich)

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 hausgebackenen Brote 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.

UNSER
TIPP

ZUM GEMÜTLICHEN START IN DEN ABEND – FREIHARDTS CHRISTKINDLESMARKT

Auf Wunsch arrangieren wir für Ihre Weihnachtsfeier vor unserem Restaurant einen
weihnachtlich dekorierten Marktstand und verköstigen Ihre Gäste mit saftig gegrillten Bratwürsten
im Weggla aus unserer hauseigenen Metzgerei sowie dampfend heißem Glühwein oder Grog.

UNSERE RÄUMLICHKEITEN – WINTERGARTEN

(EXKLUSIV FÜR 15-30 PERSONEN)

AUFGRUND DER CORONA-HYGIENEMASSNAHMEN IM REGELBETRIEB KEINE TISCHDEKORATION

UNSERE RÄUMLICHKEITEN – GESAMTES RESTAURANT

AUFGRUND DER CORONA-HYGIENEMASSNAHMEN IM REGELBETRIEB KEINE TISCHDEKORATION

UNSERE RÄUMLICHKEITEN – BAR & DRY AGED BEED

AUFGRUND DER CORONA-HYGIENEMASSNAHMEN IM REGELBETRIEB KEINE TISCHDEKORATION

AUSZEICHNUNGEN

ERST KÜRZLICH WURDEN WIR BSPW. VOM ‚FEINSCHMECKER' VON 1,5 AUF SOGAR 2 PUNKTE AUFGEWERTET

F 14, S. 199

Z 37293

hl.

l Hohenhaus
n Terrasse ein
äre mit Wohl-
uten Produkten
traditionellen
Bergschafe
isch aus der
it Rotwein-
d Kartoffelknus-
er Jungbullen
oder
16). Sonntags
amilien.
opäischem
ich-Teil

Heroldsberg A 26, S. 204

Freihardt
Hauptstr. 81, PLZ 90562
Tel. 0911-518 08 05
www.freihardt.com
Mi mittag, Do mittag, Mo, Di geschl.
Hauptgerichte € 22-35

Konzept: Elegantes und klassisches Wintergarten-Restaurant mit gutem Service.
Küchenstil: Kreative saisonale Weltküche und perfekt gereifte Steak-Cuts aus der eigenen Metzgerei. Sous-vide gegarter Schweinebauch, Schwartenpapier und Bohnenpanaché (€ 16,80), hausgemachte Spinosini-Pasta mit Scampi, Lardo vom Ibérico-Schwein und Zitronenschaum (€ 17,80) oder krosser Kabeljau in Curryfond mit Bärlauch- Risini und grünen Spargel (€ 29,80).
Wein: Freihardts eigene Riesling-Bacchus-Müller-Kerner-Cuvée, Gutes aus Franken, Österreich und Italien, sowie Craftbier.
Atmosphäre: Zur entspannenden Eleganz passen Jeans und Rolli so gut wie Sakko und Designerkleid.

www.hotelkrone.de
kein Ruhetag
Hauptgerichte € 15-
Konzept: Klassische
Bruder des „Kronen
im gleichen Haus m
Angebot.
Küchenstil: Dezent
hausküche. Wie zu K
auch Nachfolger Fab
Brauch, jede Bestell
von „Grüßen aus der
mit „Saumagen-Prali
gibt es in Niedrigtem
mürbe Roulade mit G
Karotten-Kartoffel-Sta
chen (€ 28,90) oder
Brust von der Freilan
Kartoffelknödeln (€ 2
top zubereitet, wenn
Raffinesse und Tiefe
Wein: Die 300 Positio
Schwerpunkt Pfalz wi
den Tisch gebracht. G
Weinen zu attraktiven
Auch die Weinkarte vo
ist verfügbar.

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 mixen wir zu späterer Stunde an unserer Bar auch Cocktails. Auf Wunsch sorgen DJ, Musiker oder Zauberer für durchgängig gute Unterhaltung.

EXKLUSIV-MENÜ

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 marinierten Beeren

Pro Person: 66,00 €

Unsere Weinempfehlung:

2018 Sauvignon Blanc, Weingut Knipser, Pfalz

0,75l: 35,80 €

KLASSIK-MENÜ

Feldsalat mit kross gebratenem Speck und Croutons in Vinaigrette

Ofenfrische Gänsebrust mit Gewürz-Blaukraut, Kloß, karamellisierte Apfelspalten

Lebkuchen-Crème-Brûlée mit Birnensorbet

Pro Person: 43,80 €

Unsere Weinempfehlung:

2017 Cuvée Freihardt rot, Franken, Volkach, von Hans-Jürgen Freihardt kreiert

0,75l: 29,80 €

oder

2014 oder 2018 Traminercuvée, Umathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee

0,75l: 44,80 €

BEEF-MENÜ

‚Weihnachtssuppe‘: Doppelte Kraftbrühe mit Kaiserschöberl, Lebernocken und Gemüseperlen

Beeftatar handgeschnitten, Wachtelspiegelei, Zupfsalate

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

Schokoladen Grießflammerie mit Bratapfelsorbet & Gewürz-Apfelkompott

Pro Person: 62,80 €

Unsere Weinempfehlung:

2015 „Poggio Bestiale“, Fattoria di Magliano, Toskana

0,75l: 69,80 €

MENÜ: “LEICHTE LINIE“

Räucher-Lachsroulade mit Wildkräutersalat und Lyromer-Sauce

Pochierter Saibling mit grüner Petersiliensoße, Zitronenschaum à la Müllerin

Rosmarinparfait auf Passionsfruchtgelée mit Pink-Grapefruit

Pro Person: 44,00 €

Unsere Weinempfehlung:

2019 Freihardt weiß, trocken, unser Hauswein, kreiert von Hans-Jürgen Freihardt

Volkach, Franken

0,75l: 24,80 €

MENÜ: “VEGETARISCH“

Crèmesuppe aus Kokos und Curry mit gerösteten Nüssen

Grünes Spinatrisotto mit pochiertem Rotweinei und Parmesanchip

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

Pro Person: 38,80 €

Unsere Weinempfehlung:

2018 Blauer Silvaner

Zehnthof Luckert

0,75l: 34,00 €

INDIVIDUAL-MENÜ

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

Hans-Jürgen Freihardt
Inhaber & Ausgezeichneter 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 romatisches Candle-Light Dinner zu zweit, unseren beliebten Kochkurs 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:	@hansjuergenfreihardt

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)	12,50 €
Cold Winter (weißer Rum, Zimt, Mandelsirup, Apfelsaft)	10,50 €

<u>Champagner</u>

Deutz „Brut Classic“	0,75l | 73,80 €
Veuve Cliquot, Brut	0,75l | 75,80 €
Pol Roger, Brut	0,75l | 78,80 €
Ruinard Rose	0,75l | 110,00€

<u>Sekt/Secco</u>

Winzersekt Gustavhof, Demeter, Riesling	0,75l | 42,00 €
Holundersecco, Alkoholfrei, Gustavhof, Demeter	0,75l | 28,80 €

GETRÄNKE – ALKOHOLFREI

Saftschorle (z.B. Apfel, Orange, Maracuja, Kirsche)	0,4l | 4,00 €
Schweppes, Ginger Ale	0,2l | 3,00 €
Bio Classic, Kristall	0,75l | 6,00 €
Bio Still, Kristall	0,75l | 6,00 €

<u>Kaffee & Co. aus der Siebträger-Maschine</u>

Espresso	2,50 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	3,80 €

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