

Le grand réseau suisse de trains miniatures

ORGANISIEREN SIE IHREN PRIVATEN BESUCH IN DER WUNDERBAREN WELT DER KAESERBERG EISENBAHN

Wenn Sie einen einzigartigen und qualitativ hochwertigen Treffpunkt suchen, finden Sie ihn beim Kaeserberg in Granges-Paccot bei Freiburg.

PRIVATE TOUR DURCH DIE ANLAGE

Ausserhalb unserer Publikumstage können Sie die Modelleisenbahnanlage auch privat besuchen. Sie werden von unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern persönlich empfangen.

Grundpauschale für eine private Führung bis zu 20 Personen, inkl. MwSt.	CHF 600.00
Preis pro zusätzliche Person, inkl. MwSt.	CHF 10.00

Die Buchung einer privaten Führung ist obligatorisch.

Der Besuch dauert etwa 90 Minuten und beginnt mit einem Film; die maximale Kapazität im Kinosaal beträgt 50 Plätze. Gruppen zwischen 51 und 100 Personen werden in zwei Gruppen unterteilt und eine Gruppe beginnt mit der Besichtigung der Anlage. Zögern Sie nicht, uns für weitere Informationen zu kontaktieren.

RESTAURATION

Vor oder nach einem privaten Besuch kann ein Catering organisiert werden, das von Kaffee und Gipfeli bis hin zu einer aufwendigen Mahlzeit reicht. Alle unsere Angebote finden Sie auf den folgenden Seiten.

MEETINGS, SEMINARES, VERANSTALTUNGEN

In unseren Räumen können auch Seminare, Versammlungen oder andere Veranstaltungen ausserhalb der Öffnungszeiten abgehalten werden (Raumkapazität auf Seite 8).

Raummiete, ohne private Führung durch die Anlage, halber Tag, inkl. MwSt.	CHF 300.00
Raummiete, ohne private Führung durch die Anlage, ganzer Tag, inkl. MwSt.	CHF 600.00

Alle Sonderwünsche oder technischer Mehraufwand werden in Rechnung gestellt.

Bevor Sie einen Termin buchen, empfehlen wir Ihnen, sich unsere Einrichtung und die Räume anzusehen.

Wir laden Sie ein, Ihr Catering aus unseren nachstehenden Angeboten auszuwählen, um Ihre Veranstaltung zu bereichern.

Unser Angebot **Meeting** für Gruppen bis 15 Personen

Tische in U-Form angeordnet, Fernseher und Flipcharts stehen zur Verfügung.

In der Morgenpause stehen Kaffee, Mineralwasser und Gipfeli bereit.

Angebot für einen Vormittag, pro Person (mindestens 5 Personen)	CHF 30.00
Angebot für den ganzen Tag (ohne Mahlzeiten), pro Person (mind. 5 Personen)	CHF 60.00

*Dieses Angebot beinhaltet keine private Besichtigung der Anlage. Die Miete der Räume ist im Angebot Versammlung enthalten. **Die MwSt. (8,1%) ist in den Preisen «Meeting» nicht enthalten.** Für Mittagessen, die auf einem Teller serviert werden, kommen CHF 25 pro Person hinzu (Mineralwasser und Kaffee extra). Auf Teller servierte Mahlzeiten werden durch den Caterer "Le P'tit Gourmet" geliefert. Die entsprechenden Tagesgerichte sind eine Woche im Voraus bekannt.*

Le grand réseau suisse de trains miniatures

UNSERE VERPFLEGUNGSVORSCHLÄGE

Sie können vor oder nach einer privaten Führung zusätzlich verschiedene Catering-Pakete buchen. Die Wahl des Caterings und der/des Menüs hängt von der Verfügbarkeit unserer Caterer und der Anzahl der Personen ab.

Alle unsere Preise in diesem Dossier sind in Schweizer Franken (CHF) angegeben.

Die Mwst. (8,1%) ist in den angegebenen Preisen für die Verpflegung nicht enthalten.

Zu allen unseren unten aufgeführten Angeboten kommen noch Kosten für die Einrichtung hinzu, Servieren und Aufräumen, pro Stunde und Servicekraft von 36.00

Unser Angebot für einen « Kaffee-Gipfeli »-Empfang Preis pro Person

Kaffe-Gipfeli FUNI (Buffet)

Ein Kaffee (Nespresso) oder Tee und ein Gipfeli 6.00

Unsere Angebote für einen leichten Aperitif auf Stehtischen Preis pro Person

RER-Apero (Buffet)

Weiss- und Rotwein, Orangensaft, Mineralwasser und Salziges 10.00

SBB-Apero (Buffet)

RER-Angebot mit einem zusätzlichen pain-surprise (Überraschungsbrot) 17.00

Le grand réseau suisse de trains miniatures

Die Aperitifs des Caterers « La Bonne Fourchette »

Zu diesen unten aufgeführten Angeboten kommen noch Kosten für die Einrichtung hinzu, Servieren und Aufräumen, pro Stunde und Servicekraft von 36.00

Die folgenden Aperitifs werden für eine Mindestanzahl von 15 Personen serviert.

TGV-Apero (Buffet)

Preis pro Person

Kleine Vol-au-vent von Rohschinken und Frischkäse mit Schnittlauch

Crostini mit Rucola-Pesto und Haselnüssen

Cake mit Karotten, schwarzen Oliven und Rosmarin

Blätterteig mit Pilzen und kandierten Zwiebeln

Fougasse aus Tomaten, Gruyère und Thymian

Weiss- und Rotwein, Orangensaft und Mineralwasser 30.00

Kaffee gegen Aufpreis (auf Anfrage) 2.50

TRANSALPIN-Apero (Buffet)

Preis pro Person

Belegte Brote: Lachs und Dill, Ei-Mayo und Haselnüssen, mediterrane Gemüsepastete

Sandwichplatte: Rohschinken und Brie, Spianata und frischen Tomaten, Thunfisch und Rohkost

Pastetli Duo: Frischkäse und Walnüssen, Rucola-Pesto

Spiesse: Kirschtomaten und Mozzarella, mariniertes Huhn

Rohkost im Gläschen an Kräutersauce

Mini Speck Muffins

Käseplättchen, Trockenfrüchte und Brot

Törtchen Mosaik: Sahne und Erdbeeren, saisonalen Früchten, Apfel und Zimt

Innen weicher Schokoladen Kuchen mit Schokoladen Mousse

Frische Früchte

Weiss- und Rotwein, Orangensaft und Mineralwasser 47.00

Kaffee gegen Aufpreis (auf Anfrage) 2.50

Le grand réseau suisse de trains miniatures

ALTA VELOCIDAD ESPANOLA-Apero (Buffet)

Preis pro Person

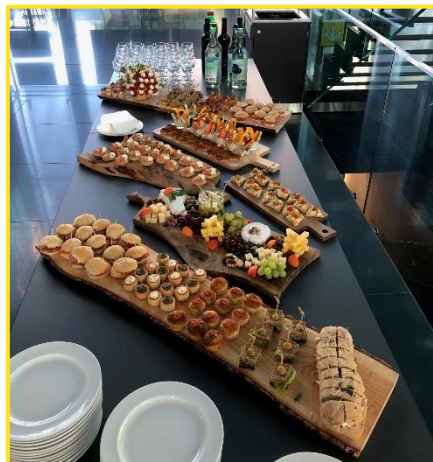
Grosse Auswahl an Tapas
Karussell mit kalten und warmen Pinchos und Montaditos
Hausgemachte marinierte Oliven
Tortilla de patatas
Gazpacho
Iberische Wurstplatte
"Pan con Tomate"
Galizische Empanadas
Paella-Glas

Weiss- und Rotwein, Orangensaft und Mineralwasser

58.00

Kaffee gegen Aufpreis (auf Anfrage)

2.50



Le grand réseau suisse de trains miniatures

Die Menüs des Caterers « La Bonne Fourchette »

Das Essen wird an grossen runden Tischen mit 8 Plätzen serviert.

Die Kosten pro Tisch für die Miete und das Tischtuch belaufen sich auf 20.00

Getränke sind nicht im Menüpreis enthalten.

Zu den unten aufgeführten Angeboten kommen noch Kosten für die

Einrichtung hinzu, Servieren und Aufräumen, pro Stunde und Servicekraft von 36.00

Die folgenden Menüs werden für eine Mindestanzahl von 15 Personen serviert.

IRIS-Menü

Preis pro Person

Vol-au-vent mit Lachs, Spinat und Mascarpone

Kleiner Rohkostsalat, weisse Balsamico-Vinaigrette

Gefülltes Schweinekarree mit Champignon-Duxelles (vegetarische Version auf Anfrage)

Kartoffelcremesuppe

Apfelmousse mit Zimt

37.00

TALGO-Menü

Preis pro Person

Auswahl an saisonalen Tapas

Mediterraner Salat mit hausgemachtem Dressing

Paella vor den Gästen während des Aperitifs zubereitet:

gemischte Paella (Fleisch/Meeresfrüchte), Huhn, Meeresfrüchte oder vegetarisch
(nur eine Wahl pro Gruppe, oder zwei ab 40 Personen)

Katalanische Creme

47.00

DIAGONAL-Menü

Preis pro Person

Blätterteig mit gegrilltem Gemüse und Ziegenkäse

Grüne Sprossen an Honigvinaigrette

Boeuf bourguignon à l'ancienne und eingemachte Schalotten (vegetarische Version auf Anfrage)

Papardelles mit Thymian

Panna Cotta mit Himbeercoulis

52.00

Le grand réseau suisse de trains miniatures**Getränke, die zu den Menüs IRIS, TALGO und DIAGONAL serviert werden**

Mineralwasser, mit oder ohne Kohlensäure	1,5 l	4.50
Weissweine	- Johannisberg 2020, Vétroz, Wallis	23.00
	- Albarino 2019/2020, Rias Baixas	29.50
	- Château de Nages Blanc, Héritage Vieilles Vignes, Costières von Nîmes (bio), Grenache blanc, Clairette, Roussanne, Viognier	38.00
Rotweine	- Malbec Almalaya 2020, Valle Calchaqui, Bodega Amalaya	38.50
	- Ticinello 2018, Merlot Ticino, Zanini Vinattieri	43.00
	- Le Moulin Rose von Château Malescasse 2016, Haut-Médoc	46.00
Kaffee (Nespresso)		2.50

Le grand réseau suisse de trains miniatures

Die Vorschläge des Caterers Götschmann

Die Aperitifs hierunter werden auf Stehtischen serviert.

Das Menu (Vorspeise, Hauptgericht, Nachtisch) wird an grossen runden Tischen mit 8 Plätzen serviert.

Die Kosten pro Tisch für die Miete und das Tischtuch belaufen sich auf 20.00

Getränke sind in den unten aufgeführten Angeboten nicht enthalten.

Zu den unten aufgeführten Angeboten kommen noch Kosten für die
Einrichtung hinzu, Servieren und Aufräumen, pro Stunde und Servicekraft von 36.00

Die folgenden Aperitifs werden für eine Mindestanzahl von 15 Personen serviert.

Die folgenden Menüvorschläge (Vorspeise, Hauptgericht, Nachspeise) sollten für die gesamte Gruppe gleich ausgewählt werden.

Apero riche: Freiburger Rohfleisch & Käsespezialitäten

Preis pro Person

Auswahl von besten Freiburger Spezialitäten: Vacherin, Gruyère, Brie, Sensler Mutschli, Kaiseregg

Bauernschinken, Nektarblütenwurst mit Bioblumen aus dem Wallis, Bierbrauerrohespeck, freiburger Rohschinken, hausgemachtes Trockenfleisch

Hausgemachter Humus mit Kracker, Appetithäppchen (Lachs, Thon, Ei, Pouletcurry, Spargel, Roastbeef, Salami), Antipasti Spiessli, Brote vom Sensler Beck gemischt

Nidlechueche 29.00

Apero riche mit Freiburger-Hüttensuppe 35.00

Fenchel Apfel Curry Salat 3.50

Freiburger-Hüttensuppe 9.00

Spiesse am Kaeserberg (interaktives Essen)

Preis pro Person

Angus-Rindfleisch (Beef), Drachewurst, Speck, Gemüse und 3 Salate
(2 Spiesse pro Person) 29.00

Vegi-Spiesse (auf Anfrage)
(2 Spiesse pro Person) 29.00



Le grand réseau suisse de trains miniatures

Die Menüs Götschmann: **Vorspeisen** zur Auswahl

Preis von Person

- | | |
|---|-------|
| - Pilzschnitte | 11.00 |
| - Gemischter Salat (grüner Salat, Rüebl, Chabis, Mango, Apfel) Eier, Speck und Croutons | 11.00 |
| - Kalbspastete an Calvados, Selleriesalat mit Walnüssen, Süsskartoffeln, Cumberland Sauce | 11.00 |

Die Menüs Götschmann: **Hauptgericht** zur Auswahl

Preis pro Person

- | | |
|--|-------|
| - Urchig
Schweinsbratwurst nach Familienrezept mit Freiburger Rösti,
Zwiebelsauce & Saisonales Gemüse | 22.00 |
| - Vegetarisch
Risotto mit Steinpilzen vom Gantrisch & Falli-hölli Gebiet, Parmesan-Splitter
Saisonales Gemüse | 25.00 |
| - Grossmutter Art
Schweinekarree an Pilzrahmsauce mit Pilzen aus dem Gantrisch Gebiet
Gratin dauphinois und Saisonales Gemüse | 27.00 |
| - Fitnesssteller
Angus Roastbeef, mit Käutersauce und « the Burnersauce »
Apfel-Mango-Fenchel-Currysalat, Griechischer Salat, Kartoffelsalat, Brot gemischt | 29.00 |
| - Rock'N'Roll
Rindsbrasato «à la Romano» oder Lammgigôt oder beide (50-50)
mit Rosemarin, Balsamico, Rotweinreduktion an hausgemachtem Kalbsfonds
Rösti und Saisonales Gemüse | 33.00 |
| - Bénichon
Freiburger Hammasuppe mit Chabis und Rüebl an frischen Kräutern
Cuchale mit Kilbi-Senf
Bauernschinken, Saucisson, Bauernwurst, Speck, Rüebl, Chabis
Gratin dauphinois | 35.00 |

Die Menüs Götschmann: **Nachspeise** zur Auswahl

Preis pro Person

- | | |
|--|------|
| - Saisonaler Fruchtsalat | 6.00 |
| - Nidlechueche, Rüeblitörtli und Seislerbrätzala | 8.00 |
| - Meringues mit Nidla, saisonaler Fruchtsalat, Erdbeercoulis und Seislerbrätzala | 8.00 |

Le grand réseau suisse de trains miniatures**Getränke des Gaterers Götschmann**

Mineralwasser, mit oder ohne Kohlensäure	1 l	5.00
Coca-Cola, Citron, Apfelsaft	1,5 l	5.00
Hausgemachter Kiwi Apfel Cocktail ohne Alkohol	1,5 dl	4.00
Spezialbier Freiburger Biermanufaktur « Patriot »	3 dl	4.00
Weisswein Vully Chasselas, Schmutz	7 dl	27.00
Weisswein Vully Pinot gris, Schmutz	7 dl	29.00
Rotwein Perle du Rhodan, AOC Wallis	7,5 dl	29.00
Rotwein Barbera d'Alba Fenocchio	7,5 dl	37.00
Rotwein Barolo Fenocchio & Porro	7,5 dl	74.00
Kaffee und Gifferstee oder andere Teesorten	3 dl	2.50

Le grand réseau suisse de trains miniatures

KAPAZITÄT UNSERER RÄUME

Verschiedenes technisches Material wird je nach Bedarf zur Verfügung gestellt: Leinwand auf Rollen, Mikrofon, Beamer mit kurzer Brennweite, Rednerpult.

Bitte kommen Sie vorbei und erkunden Sie unsere Räumlichkeiten, bevor Sie sie für eine Veranstaltung buchen. Wir zeigen Ihnen gerne die Räumlichkeiten und unsere Ausstattung.

Kino (Saal geschlossen) bis zu 50 Personen (nur Stühle)

Haupthalle (offener Raum)

Essen sitzend	bis zu 80 Personen (runde Tische mit à 8 Plätzen)
Aperitif im Stehen	bis zu 120 Personen (Stehtische)
Konferenz	bis zu 100 Personen (nur Stühle)
Seminar	bis zu 15 Personen (mit Arbeitstischen)

Raum Ae 6/6 (offener Raum)

Konferenz	bis zu 80 Personen (nur Stühle)
Aperitif im Stehen	bis zu 80 Personen (Stehtische)

ANREISE MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

Vom Bahnhof Freiburg (Bus gegenüber dem SBB-Bahnhof)
Bus 9 oder 10 bis zur Haltestelle *Rte du Coteau* dann 5' zu Fuss.

ANREISE MIT DEM AUTO

Autobahn A12, *Ausfahrt 8 Fribourg Nord* Richtung Freiburg, dann der offiziellen Beschilderung folgen (braune Schilder)

Kostenlose Parkplätze (Tiefgarage und Aussenparkplatz)

ANREISE MIT DEM BUS/CAR

Autobahn A12, *Ausfahrt 7 Fribourg Centre* Richtung Freiburg, dann ab der Tankstelle der offiziellen Beschilderung folgen (braune Schilder)

Reservierter Platz für Busse vor dem Haupteingang