



Lieber Gast

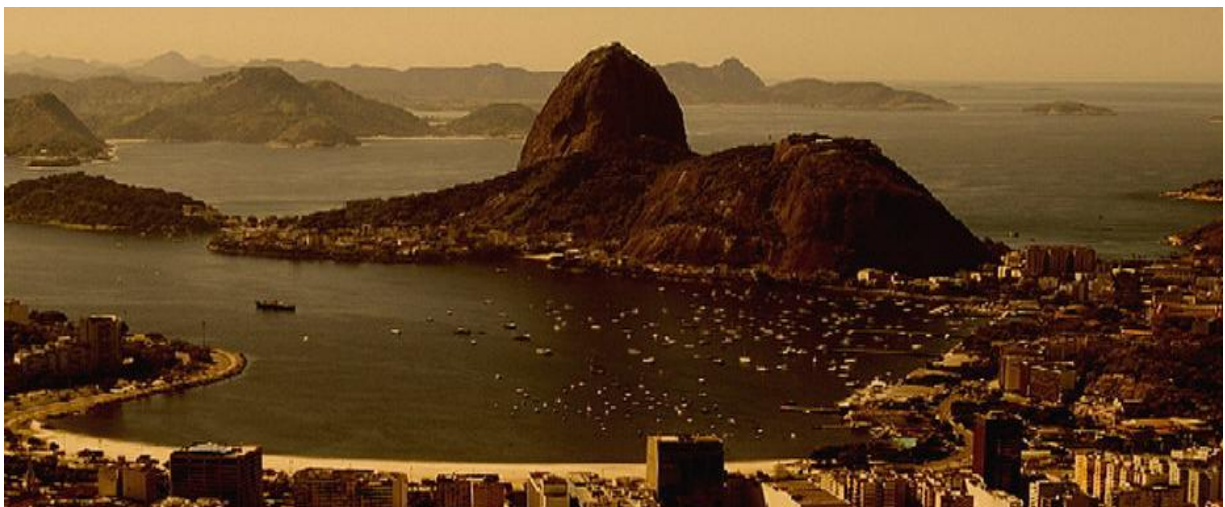
Herzlich willkommen!

Erleben Sie eine unvergessliche Zeit- weg vom hektischen Alltagsleben- und tauchen Sie ein in eine kulinarische Welt Brasiliens. Damit Sie sich in unserem Hause in die südlich warme Atmosphäre hineinversetzen können, verwöhnen wir Sie gerne mit den auserlesenen Speisen aus allen Regionen Brasiliens und den Weinen Südamerikas.

Unsere Küche arbeitet nur mit erstklassischen Produkten und legt einen grossen Wert darauf alles Hausgemacht herzustellen. Das macht unsere Küche so qualitativ einzigartig.

Lassen Sie sich in das Brasilianische Ambiente hineinversetzen und geniessen dazu die atemberaubende Aussicht auf das Seeland und die Schweizer Bergkette. Gerne führen wir für Sie Familienfeiern, Firmenausflüge und Geburtstage im Dona Flor für Sie durch.

Vielen Dank für Ihren Besuch





Inhaltsverzeichnis

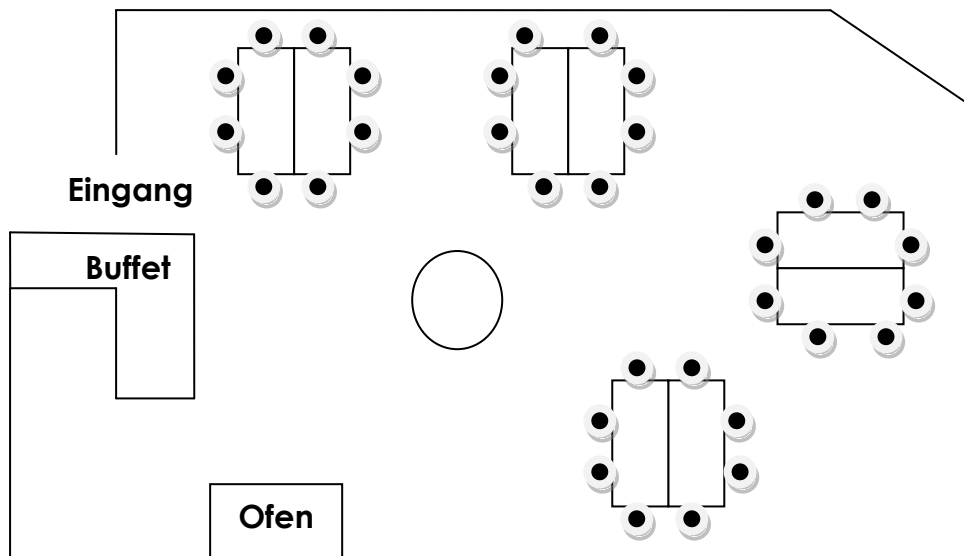
Thema	Seitenzahl
Räumlichkeiten	3-4
Spezialangebote	5
Aperokarte	6
Getränkekarte	7
Menu 1	8
Menu 2	9
Menu 3	10
Allgemeine Geschäftsbedingungen	11
Check-Liste	12

Die Räumlichkeiten

Die Räumlichkeiten im Restaurant Dona Flor sind schlicht und mit viel Liebe eingerichtet. Das Restaurant verfügt über drei Räumlichkeiten.

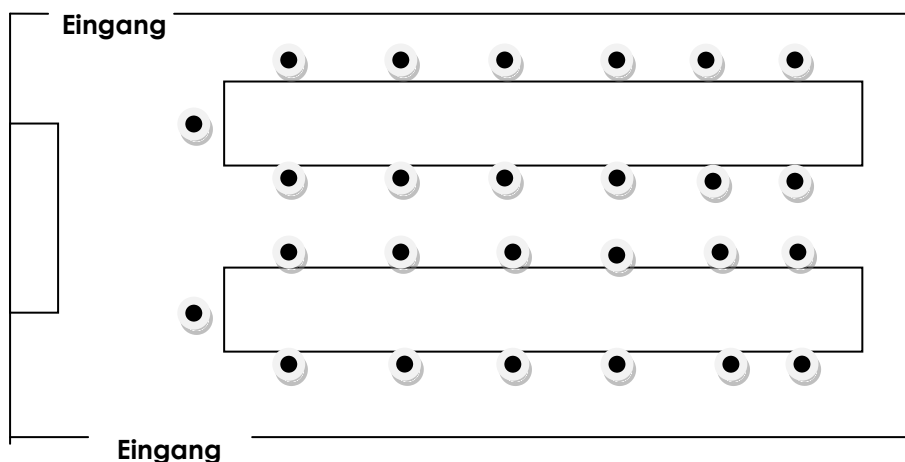
Die modern eingerichtete **Gaststube** bietet Platz für 40 Personen. Ein „Hingucker“ ist der Selbstentworfene und nach Jahreszeit dekorierte Kronleuchter, welcher sich über einen Spirituosen-Tisch die verschiedenen Liköre und Zuckerrohrspirituosen aus Brasilien präsentiert.

Tischplan im Restaurant für Bankette



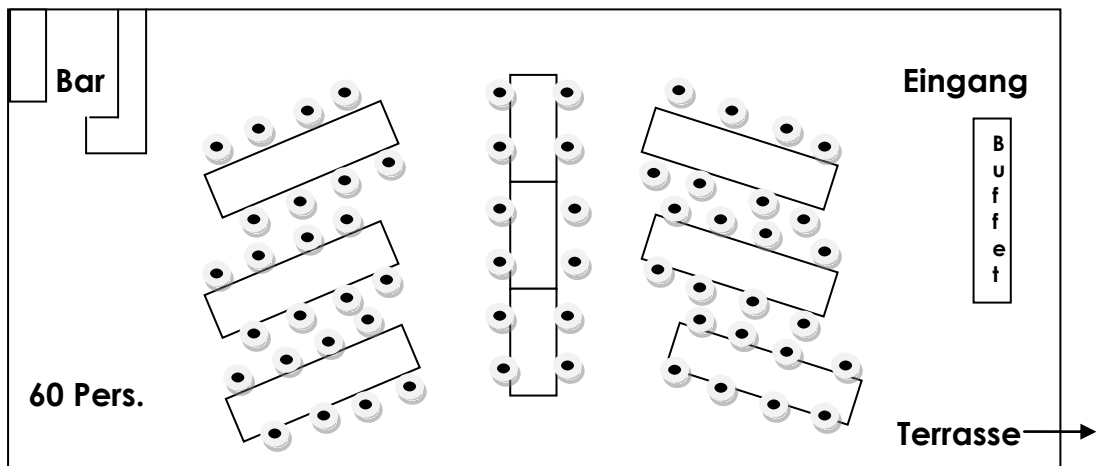
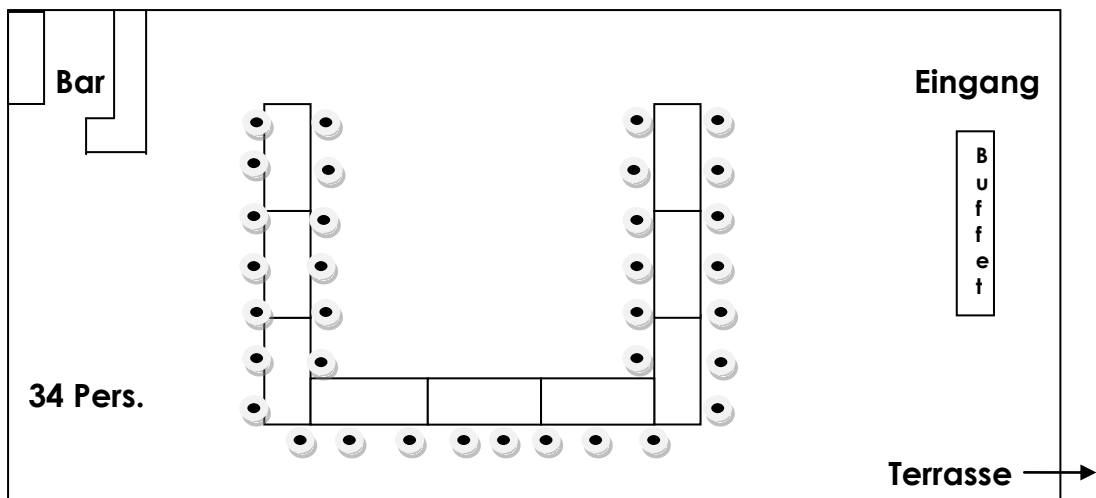
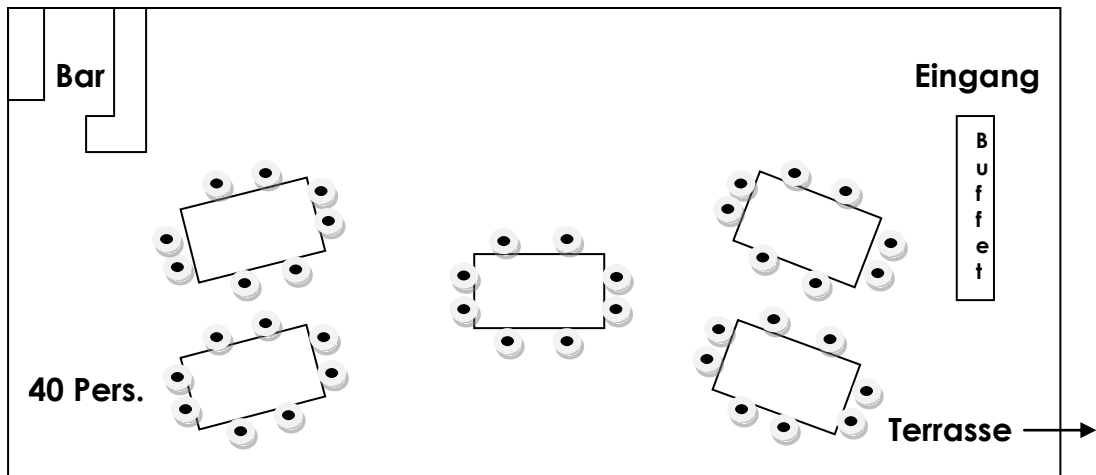
Die einladende Atmosphäre im **Säali** eignet sich sehr gut für ein schönes Bankett bis 20 Personen. Da das Säali von der Gaststube abtrennbar ist, steht einem ruhigen und gemütlichen Beisammensein nichts im Wege.

Bestuhlungsmöglichkeiten im Säali



Der **grosse Saal** bietet die Möglichkeit Veranstaltungen durchzuführen. Das spezielle Ambiente wird durch die Farben, Bilder so wie die grossen Fenster die die eine Atemberaubende Aussicht in bietet unterstrichen. Der grosse Saal beinhaltet eine Schöne Bar die für ein Apero oder eine kleine After-Dinner Party einlädt.

Bestuhlungsmöglichkeiten im grossen Saal



Spezialangebote



Wer noch nicht genug hat!

Wir bieten in der hauseigenen Küche Kochkurse für Anfänger und Profis an. Unser Dona Flor-Team freut sich auf Ihren Einsatz. Gruppengrößen und Preise müssen individuell und nach Verfügbarkeit der Küche und Räumlichkeiten abgeklärt werden.

Gerne geben wir Ihnen persönlich darüber Auskunft

Degustieren Sie mit Freude

Einen Wein degustieren heisst, die Sinne wecken. Es gilt die Augen, die Nasen, die Zunge zu benützen. Degustieren heisst auch versuchen, sich das Bouquet und den Charakter des Weins zu merken. Dazu benötigt man einen angenehmen Ort. Geniessen Sie die verschiedenen Weine in unserem gemütlichen Ambiente.

Degustation ab 10 Personen bereits pro Person ab CHF 29.00

Geniessen Sie unser Speiseangebot im freien

Bestellen Sie bei uns einen Pic-Nic Korb und machen Sie einen Ausflug in die Natur rund um Frieswil. Geniessen Sie die Brasilianischen Speisen und eine gute Flasche Wein zu der Athen beraubenden Aussicht auf das schöne drei Seeland und auf die Alpenkette. Der Pic-Nic Korb ist eine Schöne Abwechslung zum stressigen Alltag.

Gerne geben wir Ihnen persönlich darüber Auskunft

Alle Preise sind in Schweizerfranken und beinhalten 7,6% MwSt



Apero im Dona Flor

(Gültig ab 10 Personen)

Apero „Foz do Iguaçu“

pro Person CHF 19.00

Kalte Häppchen

- Hausgemachte Antipasti mit Auberginen, Zucchini und Peperoni
- Marinierte Oliven

Warme Häppchen

- Kabeljau-Bällchen
- Krapfen mit diversen Füllungen
- Pão de Queijo
- Sfiha (Teigtaschen mit Fleischfüllung)

Apero „Sao Paulo“

pro Person CHF 14.00

Kalte Häppchen

- Hausgemachte Antipasti mit Auberginen, Zucchini und Peperoni
- Marinierte Oliven

Warme Häppchen

- Krapfen mit diversen Füllungen
- Warmes Focaccia
- Pão de Queijo

Apero „Bahia“

pro Person CHF 12.00

Kalte Häppchen

- Canape
- Marinierte Oliven

Warme Häppchen

- Krapfen mit diversen Füllungen

Alle Preise sind in Schweizerfranken und beinhalten 8% MwSt



Getränkekarte

Caipirinha Bowle	pro Person	CHF 7.00
------------------	------------	--------------------

Bier

Brasilianisches Bier	3.3 dl	6.00
Offen Bier (Felsenau)	3dl	3.80
	2dl	3.30
Bärner Müntschi Flasche	3.3 dl	4.70

Alkoholfreie Getränke

Guarana	3.3 dl	6.00
Orangensaft	Lit	12.00
Passionsfruchtsaft	Lit	12.00
Tomatensaft	Lit	12.00
Mineral Valser (mit Gas)	Lit	8.70
Mineral Valser (ohne Gas)	Lit	8.70

Schaumwein

Prosecco	7.5 dl	42.00
----------	--------	-------

Weisswein

Norton Torrontes Argentinien, Mendoza	7.5 dl	39.00
--	--------	-------

Leoncio Arizu Finca la Linda Chardonnay Argentinien, Mendoza	7.5 dl	39.00
--	--------	-------

Rosewein

Œil-de-Pertrix Château Auvernier Schweiz, Neuchâtel	7.5 dl	40.00
---	--------	-------

Rotweine

Norton Malbec Barrel select Argentinien, Mendoza	7.5 dl	48.00
---	--------	-------

Cerasuolo di Vittoria Italien, Sizilien	7.5 dl	55.00
--	--------	-------

Alle Preise sind in Schweizerfranken und beinhalten 8% MwSt

Menu 1



Churrasco

(bis zu 40 Personen möglich)

Gemischter Salat

¥ ¥ ¥

Schwarze Bohnen, Reis,
gebackene Bananen, Farofa, Pimenta

Dazu servieren wir am Spiess vom Grill

Pouletflügeli
Truten mit Speck
Schweinshals
Rindshuftdeckel
Rindhuff

¥ ¥ ¥

Passionsfruchtmousse

Pro Person CHF 55.00

Alle Preise sind in Schweizerfranken und beinhalten 8% MwSt

Menu 2



Salat Dona Flor

¥ ¥ ¥

Buffet

Zartes Poulet geschneitztes an Lemmon-Curry Sauce
Rindsbraten und Schweinsbraten an Cognac-Rahmsauce
Saisongemüse
Kartoffelgratin
Reis

¥ ¥ ¥

Carammelpudding

oder

Pannacotta mit Früchtesauce

Pro Person CHF 58.00

Alle Preise sind in Schweizerfranken und beinhalten 8% MwSt

Menu 3



Salat Dona Flor

¥ ¥ ¥

Buffet

Riesencrevetten und Seetäufelragout an Kokosmilchsauce
Rindshuftdeckel mit Rotwein-Zwiebel-Confit
Saisongemüse
Kartoffelgratin
Reis

¥ ¥ ¥

Dessertbuffet

Pro Person CHF 65.00

Alle Preise sind in Schweizerfranken und beinhalten 8% MwSt



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Annulationskosten

Seitens des Veranstalters
Kündigt der Veranstalter den Anlass oder Teile davon, werden
anhand der voraussichtlichen Gesamtkosten oder der gekündigten
Teile davon folgende Kosten fällig:
30 bis 21 Tage vor Anlass: 25%
21 bis 8 Tage vor Anlass: 50%
7 bis 0 Tage vor Anlass: 100 %

Änderung Personen-Anzahl

Die genaue Personen-Anzahl muss bis 2 Tage vor Anlass definitiv mitgeteilt
werden. Spätere Änderungen werden zu 100% verrechnet.

Zahlungsbedingungen

Sofern keine speziellen Vereinbarungen in der Reservationsvereinbarung
getroffen wurden, gelten folgende Zahlungsmodalitäten:
25% der voraussichtlichen Gesamtkosten bis 10 Tage vor Anlassdatum
Endrechnung: 30 Tage ab Rechnungsdatum

Der Veranstalter bestätigt, die allgemeinen Geschäftsbedingungen des
Restaurants Dona Flor in Frieswil selber gelesen und verstanden zu haben und
ist damit einverstanden.

Ort, Datum _____ Unterschrift _____



Check-Liste

(Bitte bringen Sie die Check-Liste zum Gespräch mit)

Datum und Zeit des Anlasses	
Name der Veranstaltung	
Name der Verantwortlichen Person	
Rechnungsadresse	
Personenanzahl	
Raum	
Tischordnung	
Apero Getränke	Apero Speisen
Vorspeise Getränke	Vorspeise
Hauptgang Getränke	Hauptgang
Dessert Getränke	Dessert



Sind sie auf den Geschmack gekommen?

Konnten wir Sie überzeugen und möchten Sie mehr wissen?

Kommen Sie doch einfach mal vorbei. Wir versichern Ihnen, es wird zu einem einmaligen Gaumenerlebnis mit einem ausgezeichneten Service.

Lassen Sie sich überraschen - überraschend verwöhnen.
Gaumen-Freuden garantiert, lassen Sie es zu ☺ !

Wir freuen uns über Ihren Besuch.

Das Dona Flor-Team
Christiane Barthel

