



**EINZIGARTIG ANDERS!**

## Weihnachts-Events für Firmen & Private auf dem Bolderhof 2026/2027

**Ab einer Gruppe von 12 bis ca. 200 Personen im weihnächtlich dekorierten Bolder-Saal und Apéro im Büffelstall oder am Feuer, wahlweise mit Wett nageln & Sägen, Kuhreiten oder Hofführung**

**JETZT SCHNELLSTMÖGLICH TERMIN RESERVIEREN unter [info@bolderhof.ch](mailto:info@bolderhof.ch) (für Nov. & Dez. 2026 und Januar 2027)**

**Stellen Sie Ihr Menü/Programm aus unserem Angebot zusammen, wir senden Ihnen gerne eine Gesamtofferte!**



|                                                                           |                       |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| <b>Apéro</b> <i>(alle Produkte in Bio- bzw. Demeterqualität)</i>          |                       |
| - 1 Glas Glühmost mit Fleischplättli und Bolderhofbrot                    | <b>18.50</b>          |
| - 1 Glas Glühmost mit Käsehäppchen und Bolderhofbrot                      | <b>12.50</b>          |
| - 1 Glas Glühmost mit Knabbersachen                                       | <b>8.50</b>           |
| <b>Suppen</b>                                                             |                       |
| - Kürbis-Crème-Suppe                                                      | <b>12.50</b>          |
| - Brokkoli-Crème-Suppe                                                    | <b>11.50</b>          |
| - Rüebli-Crème-Suppe                                                      | <b>10.50</b>          |
| <b>Hauptgänge</b>                                                         |                       |
| - Büffel-Roastbeef (sous-vide) mit hausgemachter Sauce und Saisongemüse * | <b>62.00</b>          |
| - Büffelgeschnetzeltes mit Saisongemüse und *                             | <b>46.00</b>          |
| - Wasserbüffel-Gulasch mit Saisongemüse und *                             | <b>38.00</b>          |
| *Wählen Sie zwischen Kartoffelstampf oder Kartoffelgratin                 |                       |
| - Hausgemachte Lasagne mit Büffelhackfleisch und gemischtem Salat         | <b>30.00</b>          |
| Vegi: Gemüsestrudel, hausgemacht auf einem feinen Tomatenspiegel          | <b>39.00</b>          |
| <b>Desserts</b>                                                           |                       |
| - Apfelstrudel (hausgemacht) mit warmer Vanille-Sauce                     | <b>12.50</b>          |
| - Tiramisu hausgemacht                                                    | <b>11.50</b>          |
| - Bauernhofglacé mit Beerenkompott und Guetzli                            | <b>10.50</b>          |
| <b>Aktivitäten</b>                                                        |                       |
| - Kuhreiten auf dem Hof während des Apéros (ca. 45. Min).                 | <b>Preis pauschal</b> |
| - Wett nageln, Wettsägen, Stiefel werfen (ca. 50 Min)                     | <b>250.00</b>         |
| - Hofführung mit Betriebsleiter, (ca. 1 Std.)                             | <b>450.00</b>         |
|                                                                           | <b>250.00</b>         |