

Wirtschaft
ROSSBÜCHEL

Genuss mit Fünfländerblick



Wirtschaft Rossbüchel
Rossbüchel 416
9036 Grub SG
Tel. 071 891 20 20
email@rossbuechel.com

Übersicht

	Seite
Räumlichkeiten	
Ihr Fest bei uns im Rossbüchel	3
Restaurant	4
Terrasse	5
Meetings & Seminare	
Meeting- und Seminarangebot	6
Ausstattung, Service & Preis	7
Menüvorschläge	
Unser Catering und Bankettangebot	8
Apéro	9
Apéro Riche	10
Vorspeisen	11
Hauptgerichte	12
Süßes	13
Ihr Kontakt & Gastgeber	
Geschäftsführer & Gastgeber	14
Unsere Konditionen	
Das Wichtigste für Ihren Anlass auf einen Blick	15

Ihr Fest bei uns im Rossbüchel

Für Ihr Geburtstagsfest, Familientreffen, Jubiläum oder Geschäftsanlass bieten wir einladende Räumlichkeiten mit einem unvergesslichen Weitblick über den Bodensee. Lassen Sie sich von unserem Servicepersonal verwöhnen.

Lassen Sie sich durch unseren Catering Service auch ausserhalb unserer Wirtschaft kulinarisch von uns verwöhnen. Wir begeistern Ihre Gäste bei Ihrem Anlass mit unseren Dienstleistungen.

Unser Restaurant bietet Platz für bis zu 85 Gäste.
Sie wünschen Ihre ganz Private Feier? So können Sie das komplette Restaurant Reservieren.
Für eine geschlossene Gesellschaft verrechnen wir einen Mindestsatz von 6500 CHF.

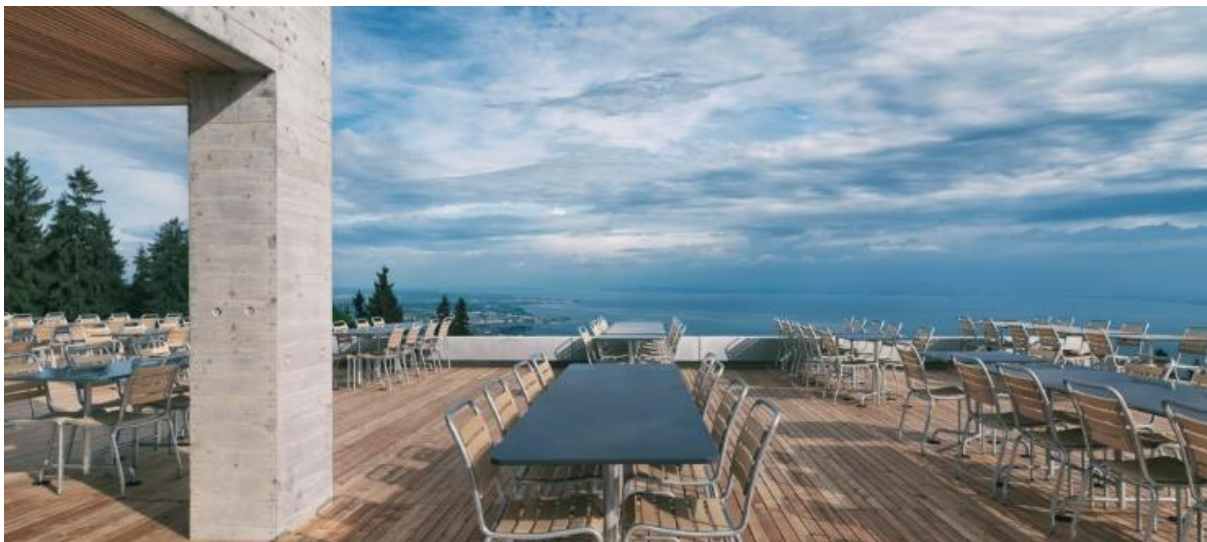
Restaurant



Unser Restaurant bietet Platz für bis zu 85 Gäste.
Sie wünschen Ihre ganz Private Feier? So können Sie das komplette Restaurant Reservieren.
Für eine geschlossene Gesellschaft verrechnen wir einen Mindestsatz von 6500 CHF.



Terrasse



Unsere Terrasse bietet Platz für bis zu 120 Gäste. Reservationen auf der Terrasse, welche mehr als 1 Tag im Vorfeld getätigt werden, können nur bis 85 Personen berücksichtigt werden, da wir bei schlechter Witterung für unsere reservierten Gäste einen Platz im Restaurant frei halten.

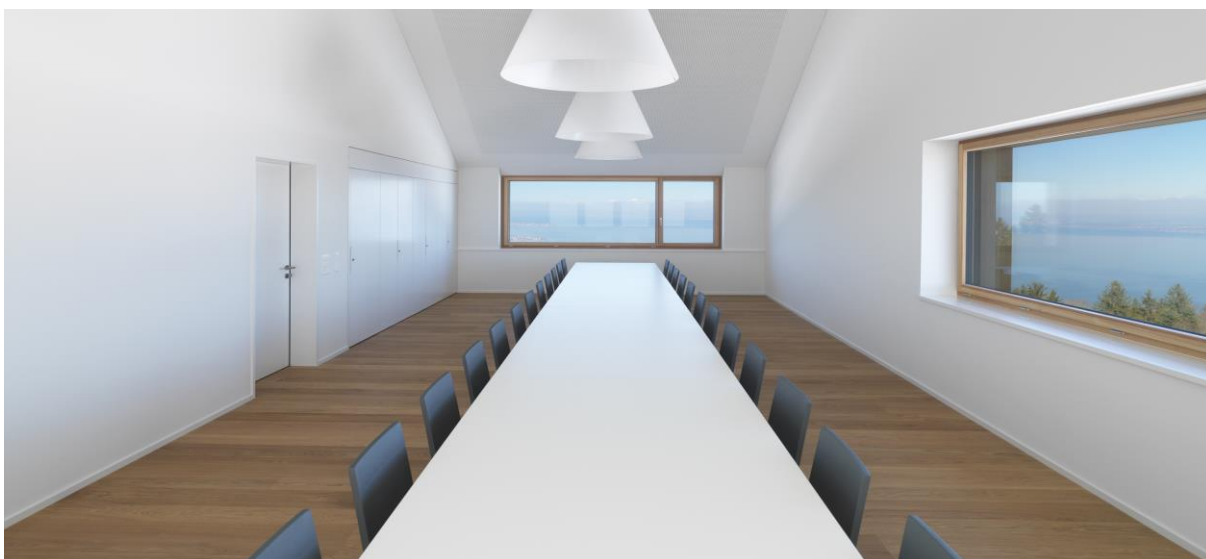


Meeting- und Seminarangebot

Die wunderschöne Lage, der atemberaubende Blick auf das umliegende Berg- und Bodenseepanorama und ein erfahrenes Eventteam, das sind die Elemente, die Ihren Anlass auf dem Fünfländerblick unvergesslich machen

Im Wunderschönen hocharchitektonischen Seminarraum bieten wir die perfekten Grundlagen für Ihren geschäftlichen und auch privaten Anlass.

Ob Seminare, Workshops oder private Feste, tauchen Sie ein in die Welt des Rossbüchels und lassen Sie sich inspirieren, denn nur hier trifft Tradition und Moderne in einer einzigartigen Umgebung aufeinander.



Ausstattung, Service & Preis

Ausstattung

- HD Beamer inklusive Verbindungskabel
- Bose Audioanlage in der Decke verbaut
- Flipchart inklusive Schreibstifte
- Leinwand 1.50 m auf 1.50 m
- Tisch und Stühle für 24 Personen
- Kaffeemaschine zur Selbstbedienung

Service

- Kaffee à discretion
- Mineralwasser à discretion
- Ein Buttergipfel pro Person
- Reichhaltiger Früchtekorb
- Kaffeepause mit hausgemachten Kuchen

Preis

- Halbtagespreis** inklusive Service und Ausstattung
200 CHF
- Ganztagespreis** inklusive Service und Ausstattung
400 CHF

Unser Catering & Bankettangebot

Gerne stellen wir gemeinsam mit Ihnen ein passendes Konzept für Ihren Anlass zusammen. Wir beraten Sie bei der Menüwahl und setzen Ihre Wünsche um. Geniessen Sie ein wunderschönes Fest und lassen Sie sich von unserem ausgezeichneten Service verwöhnen.

Unser Angebot ist gültig ab einer Gesellschaft von mindestens 15 Personen



Apero

Kaltes

Chips und Nüssli

Pro Person 2.00

Gemüsesticks

mit verschiedenen Dip-Saucen

Pro Person 2.00

Canapés

belegtes Toastbrot
mit Lachstatar, Rindstatar
und Ei-Masse

Pro Person 4.00

Mini Silserli

Sandwich Häppchen
divers gefüllt

Stück 3.50

Antipasti

Platte mit verschiedenem
Antipastigemüse

Pro Person 3.50

Käse

Gruber Mutschli Variation
mit klassischer Garnitur

Pro Person 4.50

Aufschnitt

Wurst und Fleischspezialitäten
aus dem Appenzellerland und St. Gallen

Pro Person 5.00

Siedfleischsalat im Gläsli

nach Art des Hauses
mit Meerrettich garniert

Pro Person 4.50

Wurstkäsesalat im Gläsli

mit Cornichons und Zwiebelringen

Pro Person 4.50

Warmes

Schinkengipfeli

Pro Person 2.50

Käsefladen oder Kuchlein

mit Appenzellerkäse

Pro Person 2.50

Suppentopf zum selber schöpfen

Gemüse Cremesuppe mit Schnittlauch

Pro Person 2.50

Ostschweizer Apfel- Rieslingsuppe

Pro Person 3.50

Tomatensuppe mit Kräuterpesto

Pro Person 3.50

Süsses

Kuchenecken

Pro Person 2.50

Süssmostcreme im Gläsli

Pro Person 2.50

Frischer Fruchtsalat

Pro Person 2.50

Apero Riche

Kalter Apero

- Gemüsesticks mit verschiedenen Dipsaucen
- Mini Silserli divers gefüllt
- Platte mit verschiedenem Käse, Antipasti und Aufschnitt aus dem Appenzlerland und St. Gallen
- Siedfleischsalat nach Art des Hauses garniert mit Meerrettich
- Wurstkäsesalat im Gläsli

Pro Person 20.00

Warmer Apero

- Gemüsesticks mit verschiedenen Dipsaucen
- Mini Silserli divers gefüllt
- Platte mit verschiedenem Käse, Antipasti und Aufschnitt aus dem Appenzlerland und St. Gallen
- Siedfleischsalat nach Art des Hauses garniert mit Meerrettich
- Wurstkäsesalat im Gläsli
- Ostschweizer Rieslingsuppe
- Käseküchlein
- Schinkengipfeli

Pro Person 25.00

Apero Riche

- Canapes mit Lachstatar, Rindstatar und Ei Masse
- Platte mit verschiedenem Käse und hausgemachtem Antipastigemüse
- Carpaccio vom Appenzeller Mostbröckli
- Wurstkäsesalat im Gläsli
- Siedfleischsalat nach Art des Hauses garniert mit Meerrettich
- Käseküchlein
- Schinkengipfeli
- Risotto mit Swiss Alpine Rauchlachs
- Ostschweizer Rieslingsuppe
- Kleines Dessertbuffet mit Kuchen Früchten und Süssmostcreme

Pro Person 35.00

Alle Preise sind für Sie als Apero kalkuliert. „Es hät solangs hät“.

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

Blattsalat Austria Bunter Blattsalat - karamellisierte Kerne - Kürbiskerndressing	9.00
Gemischter Salat Französisches Hausdressing	12.00
Lattich Herzen mit Schwarzwaldspeck Granatapfeldressing	14.50
Carpaccio vom Appenzeller Mostbröckli Gruber Hartkäse - Pinienkerne - Kürbiskernöl - Fleur des Alpes	19.00
Tatar vom Schweizer Rind Cognac - Wachtelei - Süsskartoffelchutney - Butters-toast	22.50
Lachs Tataki im Sesammantel vom Swiss Alpine Lachs Gurkensalat - Erdnüsse - Ingwer - Wasabimayonnaise - Peperoncini	23.00

Zwischengericht

Saisonal inspirierter Risotto Lassen sie sich von unserer Küche überraschen	15.00
Gebratenes Fischfilet vom Tagesangebot oder Swiss Alpine Lachs Venere Reis - Babyspinat - Safransauce	21.00

Suppen

Erfrischende Gazpacho Tomate - Paprika - Gurke - Peperoncini - Rohschinken	12.00
Ostschweizer Rieslingsuppe Apfel - Rahm	11.00
Tomatensuppe Fruchtige Tomatensuppe - Kräuterpesto	11.00

Hauptgerichte

Geflügel

Ostschweizer Pouletbrust Supreme
serviert mit Bratkartoffeln und Marktgemüse 32.50

Schwein

Schweinsfilet im Schwarzwaldspeckmantel
Rotweinjus - Butternudeln - Peperonata 36.00

Rind

Swiss Prim Rindsfilet am Stück gebraten
Rosa Pfeffersauce - Kartoffelgratin - Speckbohnen 49.00

Kalb

Swiss Prim Kalbskotelette
Champignonsauce - Butterrösti 48.00

Lamm

Lammracks mit Kräuterkruste
Rotweinjus - Blaue St. Galler Kartoffeln - Marktgemüse 39.00

Fisch

Swiss Alpine Rauchlachs
saisonal inspirierter Risotto
verfeinert mit Rauchlachsstreifen aus den Bündner Bergen 34.50

Vegetarisch

Sämiger Risotto saisonal inspiriert
verfeinert mit Gruber Hartkäse 24.50

Vegan

Indischer Kokos- Süsskartoffeleintopf
Curry - Rote Linsen - Blumenkohl - parfümierter Jasminreis 27.00

Süßes

Vanille Panna Cotta Mit Beersauce	8.00
Thurgauer Süßmostcreme Garniert mit Rahm und Apfelchip	8.00
Gebrannte Creme Garniert mit Rahm und Nougatkrokant	8.00
Bayrisches Tiramisu Verfeinert mit Schwarzbier	9.50
Schokoladenmousse Zweierlei Schokoladenmousse mit Rahm	12.00
Fruchtsalat mit Joghurtglace Frische Früchte und Beeren garniert mit Rahm	12.00

Unsere Gastgeber

Unsere Gastgeber stehen für Auskünfte über unser Angebot zur Verfügung. Gerne beraten wir Sie persönlich.

Geschäftsführer & Gastgeber

Herr Marko Stojkovic
Tel. 071 891 20 20
email@rossbuechel.com

Küchenchef

Herr Simon Keller
Tel. 071 891 20 20
kueche@rossbuechel.com

Unsere Konditionen

Catering und Bankettangebote

Unser Angebot ist gültig ab einer Gesellschaft von mindestens 15 Personen.

Dekoration

Unser Florist gestaltet Ihnen gerne eine Tischdekoration nach Ihren Wünschen. Die Dekoration wird Ihnen separat vom Floristen in Rechnung gestellt.

Torten

Gerne geben wir Ihre Torte bei unserer Hauskonditorei oder bei Ihrem Wunsch Konditor in Auftrag. Die zusätzlichen Kosten werden Ihnen separat in Rechnung gestellt. Für selbst mitgebrachte Kuchen oder Torten verrechnen wir pro Gedeck 3 CHF.

Verlängerung

Verlängerungen können jederzeit von uns bei der Gemeinde beantragt werden. Ab 24.00Uhr verrechnen wir pro angebrochene Stunde 200 CHF.

Räumlichkeiten

Seminarraum: bis 24 Personen
Raummiete Halbtags, 200 CHF
Raummiete Ganztags, 400 CHF

Restaurant: bis 85 Personen
Bei einer Geschlossenen Gesellschaft ist eine Mindestkonsumation von 6500 CHF erforderlich.

Terrasse: Unsere Terrasse bietet Platz für bis zu 120 Gäste. Reservationen auf der Terrasse, welche mehr als 1 Tag im Vorfeld getätigt werden, können nur bis 85 Personen berücksichtigt werden, da wir bei schlechter Witterung für unsere reservierten Gäste einen Platz im Restaurant frei halten.

Zapfengeld

Für Ihren selbst mitgebrachten Wein verlangen wir pro Flasche 25 CHF

Menüwahl, Personenzahlbestätigung und Bankettvertrag

Wir bitten Sie den Bankettvertrag bis spätestens 10 Tage vor Ihrem Anlass zu bestätigen. Für einen Bankettvertrag ist die schriftliche Bestätigung mit Preisangaben verbindlich. Der Bankettvertrag ist mit unterschriebener Reservierungsbestätigung rechtsgültig.

Annullierungsbedingungen

Eine Annullation im Rahmen von max. 10% der Gesellschaft ist spätestens bis 3 Tage vor dem Anlass möglich. Bei einer Absage bis 10 Tage vor dem Anlass werden 50% der Gesamtkosten des Anlasses verrechnet. Später 100%. Nach dem Anlass wird Ihnen eine detaillierte Rechnung über alle unsere erbrachten Leistungen zugestellt. Zahlungsfrist = 30 Tage Netto.