



Bankettdokumentation



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

Inhaltsverzeichnis

| | |
|---|----|
| Räumlichkeiten | 3 |
| Restaurant | 3 |
| Nordterrasse mit Seesicht..... | 3 |
| Südterrasse mit Alpenpanorama | 3 |
| Seminarraum / Panoramasaal | 3 |
| Impressionen | 4 |
| Restaurant | 4 |
| Nordterrasse mit Seesicht..... | 5 |
| Südterrasse mit Alpenpanorama | 5 |
| Meeting und Seminarangebot..... | 6 |
| Speis & Trank | 7 |
| Apero | 7 |
| Vorspeisen | 8 |
| Suppe..... | 8 |
| Hauptgerichte | 8 |
| Nachservice | 9 |
| Süßes | 9 |
| Käse | 9 |
| Weinempfehlung | 10 |
| Barbetrieb..... | 10 |
| Brunch Buffet..... | 11 |
| Gastgeber Team..... | 12 |
| Dragica Brander, Gastgeberin..... | 12 |
| Simon Keller, Gastgeber | 12 |
| Zusatzarrangements | 13 |
| Fotos..... | 13 |
| Dekoration & Blumengedeck | 13 |
| DJ & Musik | 13 |
| Torte | 13 |
| Helikopterflug..... | 14 |
| Carreisen und Reisegruppen | 14 |
| Hochzeitsfeste | 14 |
| Allgemeine Konditionen..... | 15 |
| Verlängerung | 15 |
| Zapfengeld..... | 15 |
| Verbindlichkeit..... | 15 |
| Annulierungsbedingungen & Personenzahl Anpassungen..... | 15 |

Räumlichkeiten

Restaurant

bis 80 Personen, barrierefrei

Unser Restaurant bietet einen unvergesslichen Ausblick auf die fünf Länder:

Baden, Württemberg, Bayern, Vorarlberg und die Schweiz.

Bei einer geschlossenen Gesellschaft kann die maximale Personenzahl erhöht werden, es ist eine Mindestkonsumation abends von CHF 6500 und mittags von CHF 4000 erforderlich.

Nordterrasse mit Seesicht

bis 120 Personen, barrierefrei

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 freihalten. So bleibt auch immer genügend Platz für kurz-entschlossene und spontane Gäste auf unserer Sonnenterrasse.

Südterrasse mit Alpenpanorama

bis 40 Personen, barrierefrei

Die Südterrasse direkt unter den Linden ist im Frühjahr und Herbst bei Sonnenschein sehr beliebt.

Die Terrasse ist mit dem fest installierten Buffet für Aperos bestens geeignet.

Seminarraum / Panoramasaal

bis 24 Personen, nicht barrierefrei, nur via Treppenhaus, ohne Personenlift erreichbar

Ideal für Seminare, Workshops oder private Feste im kleinen Rahmen.

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Halbtagespreis gemäss Seminarangebot | 200 |
| Ganztagespreis gemäss Seminarangebot | 400 |

Bei einer privaten Feier im Panoramasaal entfällt die Raummiete, dafür ist eine Mindestkonsumation von CHF 1500 erforderlich.

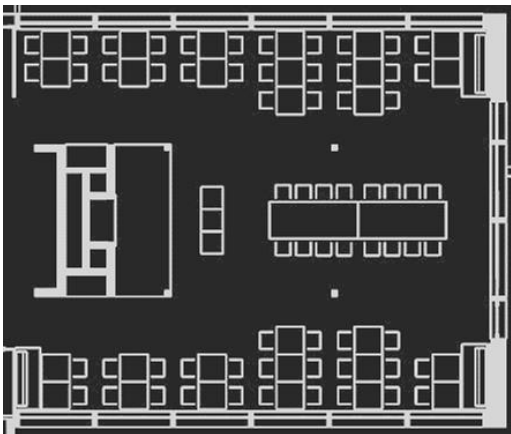
Impressionen

Restaurant

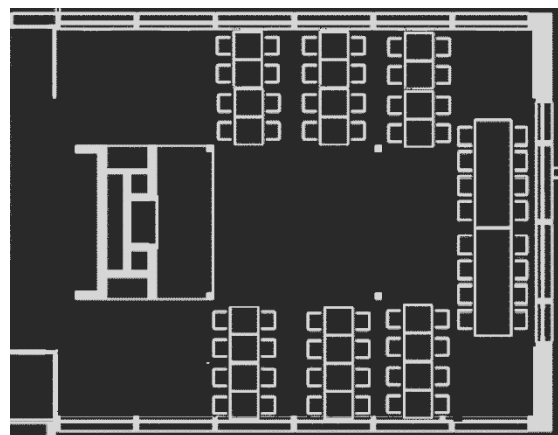


Sitzordnung Restaurant

Bestuhlung für à la Carte



Bestuhlung für Feste, Hochzeiten etc.



Nordterrasse mit Seesicht



Südterrasse mit Alpenpanorama



Meeting und Seminarangebot

Unser Seminarraum ist nicht barrierefrei und nur via Treppenhaus, ohne Personenlift erreichbar.

Ausstattung

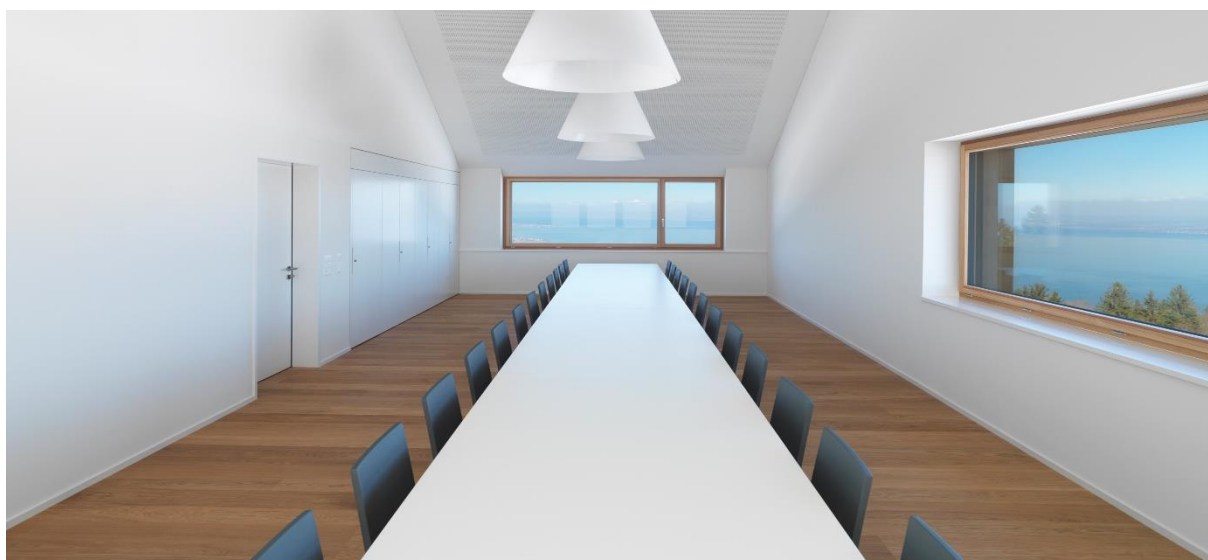
- HD Beamer, inklusive Verbindungskabel
 - Bose Audioanlage in der Decke verbaut
 - Flipchart, inklusive Schreibstifte
 - Leinwand 1.50m auf 1.50m
 - Tisch und Stühle für 24 Personen
 - Kaffeemaschine zur Selbstbedienung
-

Service zur Selbstbedienung

- Morgens; ein Buttergipfel pro Person
 - Nachmittagspause mit Kaffee und hausgemachten Kuchenwürfeli
 - Kaffee à discretion
 - Mineralwasser à discretion
 - Reichhaltiger Früchtekorb
-

Halbtagespreis inklusive Ausstattung & Service zur Selbstbedienung 200

Ganztagespreis inklusive Ausstattung & Service zur Selbstbedienung 400



Speis & Trank

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

Unser Angebot ist gültig ab einer Gesellschaft von mindestens 20 Personen.

Apero

| Kalt | CHF |
|---|--------------|
| Chips und Nüssli | pro Person 3 |
| Gemügesticks mit verschiedenen Dip-Saucen | pro Person 3 |
| Canapés belegtes Toastbrot mit Lachs Rindstatar Ei-Masse | pro Person 5 |
| Mini Silserli Sandwich Häppchen divers gefüllt | pro Stück 5 |
| Antipasti Platte mit verschiedenem Antipasti-Gemüse | pro Person 4 |
| Oliven & Käse Oliven Gruber Hartkäse | pro Person 3 |
| Aufschnitt Ostschweizer Aufschnittspezialitäten | pro Person 9 |
| Wurstkäsesalat im Gläsli Essiggurke Zwiebelringe | pro Person 5 |

| Warm | CHF |
|--|--------------|
| Schinkengipfeli | pro Person 3 |
| Käseküchlein | pro Person 3 |
| Suppe aus der Espressotasse Rieslingsuppe | pro Person 3 |

| Süss | CHF |
|--------------------------------|--------------|
| Süssmostcreme im Gläsli | pro Person 3 |
| Schokokuchen Würfeli | pro Person 3 |

Vorspeisen

| | CHF |
|---|-----|
| Blattsalat Austria Bunter Blattsalat karamellisierte Kerne Kürbiskernöl Dressing | 9 |
| Gemischter Salat Gemischter Salatteller Kürbiskernöl Dressing | 12 |
| Erfrischender Rossbüchelsalat Avocado Mango Granatapfel Peperoncini Schalotten Rucola | 14 |
| Rinds Tatar Cognac Wachtel Ei Süsskartoffel Chutney Butters toast | 23 |
| Swiss Alpine Rauchlachs Honig Dill Senf Zwiebelringe Kapern Zitronenmayonnaise Rucola Toastbrot | 25 |
| Salatbuffet (ab 25 Gästen) Blattsalat Gemüse und Getreidesalate Hausbrot zweierlei Salatsaucen | 18 |

Suppe

| | CHF |
|---|-----|
| Rieslingsuppe Thurgauer Apfel Riesling Rahm | 12 |

Hauptgerichte

| | CHF |
|--|-----|
| Schweinsfilet eingerollt in Schwarzwaldspeck Rotweinjus Bratkartoffeln Saisongemüse | 38 |
| Geschnetzeltes vom Kalb Kalbshuft Streifen Champignonsauce Rösti | 42 |
| Schweizer Rindsfilet am Stück gebraten Rosa Pfeffersauce Kartoffelgratin Speckbohnen | 52 |
| Gebratene Swiss Alpine Lachstranche oder Fischfilet vom Tagesangebot Saisonaler Risotto Safransauce | 38 |
| Vegi Geschnetzeltes Quorn Geschnetzeltes Champignonsauce Rösti | 29 |
| Vegan Ghackets & Hörnli BIO Soja Gehacktes Rotweinsauce Apfelmus <i>Gerne kreieren wir eine vegetarische Alternative zu Ihrem Menü.</i> | 25 |

Nachservice

| | |
|--|---------------------|
| Beilagen Gemüse | CHF pro Person 5 |
| Beilagen Gemüse Fleisch Sauce | pro Person 10 |

Süsses

| | |
|--|-----------|
| Schwarzwäldertorte im Gläsli Schokoladenbiskuit Kirsch eingemachte Kirschen Rahm | CHF 10 |
| Caramelköpfl Rahm | 9 |
| Thurgauer Süssmostcreme Garniert mit Rahm und Apfelchip | 9 |
| Gebrannte Creme Garniert mit Rahm und Nougatkrokant | 9 |
| Schokoladenmousse Zweierlei Schokoladenmousse mit Rahm | 12 |
| Dessertbuffet (nur für geschlossene Gesellschaften) Cremen Mousse saisonale Früchte und Beeren Kuchen Zusätzlich drei Sorten Bauernhofglace nach Wahl | 20 5 |

Käse

| | |
|--|-----------|
| Buntes Käse Plättli Variation von der Emmentaler Käserei Jumi Kompott Senf Honig Birnenbrot | CHF 18 |
| Käsebuffet als Ergänzung zum Dessertbuffet | 10 |

Weinempfehlung

Weiss 7.5dl 15dl

Organic Grüner Veltliner Bio | Grüner Veltliner
 Weingut Sepp Moser | Rohrendorf | Niederösterreich | Österreich
 Frischer Apfel | Zitrusfrüchte 49

Sauvignon Blanc | Sauvignon Blanc
 Weingut Herzog | Thal | St. Gallen | Schweiz
 lieblich | erfrischend 60

Rot

Mas de Leda 2020 | Tempranillo
 Bodegas Leda | Tudela de Duero | Castilla León | Spanien
 samtig | feine Röstnoten 58 116

Pinot Noir Buchberg | Pinot Noir
 Roman Rutishauser | Thal SG | Schweiz
 Leichtgewichtig | feine Holzzüge 60

Barbetrieb

Spirituosen 7.5dl Flasche CHF
 Vodka Absolut | Gin 27 | Appenzeller Alpenbitter 110

Aperol | 7.5dl Flasche 50
Prosecco | 7.5dl Flasche 52

Zusätze

Mate elToni | 3.3dl 4
Schweppes Tonic | 0.2dl 4
Kinley Bitter Lemon | 0.2dl 4

Brunch Buffet

Wir bieten unseren Brunch ausschliesslich auf Vorbestellung für geschlossene Gesellschaften an.

| | |
|---|----|
| Preis pro Person inklusive Saft und Mineral am Buffet | 49 |
| Getränkepauschale für alle weiteren alkoholfreien und warmen Getränke | 10 |

Getränke

Fruchtsäfte | Mineral

Kalt

Brotauswahl | Gipfeli von Stefan Bischof, Kaffee g'nuss

Konfitüren | Honig | Butter

Ostschweizer Aufschnittspezialitäten | Käse der Käserei Jumi

Diverse Joghurt der Käserei Graf in Grub, AR

Birchermüsli | Müsli | Kornflakes | Flocken

Warm

Butterrösti | Quarkspätzli

Rührei

Gebratener Speck | Bratwurst Rädli | Zwiebelsauce

Süss

Frische Früchte und Beeren nach Saison

Hausgemachte Kuchenwürfel

Süssmost Creme

Gastgeber Team

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

Dragica Brander, Gastgeberin

Tel. 071 891 20 20

email@rossbuechel.com

Simon Keller, Gastgeber

Tel. 071 891 20 20

email@rossbuechel.com

Zusatzarrangements

Fotos

Sie wollen Ihre Feier in Form von Fotos in Erinnerung behalten? Mit einer passenden Fotobox oder einer professionellen Fotografin können Sie die Eindrücke auch nach der Feier weiter geniessen. Die zusätzlichen Kosten werden Ihnen separat in Rechnung gestellt.

Helena Görtler: www.helenagoertler.com

Zsuzsanna Jäger: www.jagerzsuzsiphotographer.com

Dekoration & Blumengedeck

Unsere Floristen Daniela aus Abtwil, SG und Blumen Dietz aus Heiden, AR gestaltet Ihnen gerne eine Tischdekoration nach Ihren Wünschen. Die Dekoration wird Ihnen separat von der Floristin in Rechnung gestellt.

Daniela Clemente www.flowerlove.ch

meineblumen@flowerlove.ch

Blumen Dietz www.blumendietz.ch

blumendietz@sunrise.ch

DJ & Musik

Die Wirtschaft Rossbüchel verfügt über eine in der Decke Verbaute Musikanlage, welche mit Bluetooth kompatibel ist.

Bei geschlossenen Gesellschaften dürfen Sie gerne Ihre eigene Anlage mitbringen oder einen Profi engagieren.

Gerne weisen wir Sie darauf hin, dass Musik zum Tanzen und Feiern nach 22:00 Uhr, aus Rücksicht auf unsere Nachbarn nur im Innenbereich erlaubt ist.

DJ Roli oder DJ Piccolo sorgen für musikalische Unterhaltung, egal ob Geburtstag, Hochzeit oder Familienfest. Die zusätzlichen Kosten werden Ihnen separat in Rechnung gestellt.

dj.rolib@bluewin.ch

www.djpiccolo.ch

Torte

Gerne dürfen Sie Ihre Wunschtorte bei einem unserer Partner in Auftrag geben.

- Stefan Bischof: www.gnuss.info
- Unique by Olivia: www.unique-by-olivia.ch
- Zuckerpuppe: www.zuckerpuppe.net

Die zusätzlichen Kosten werden Ihnen separat in Rechnung gestellt. Für selbst mitgebrachte Kuchen oder Torten verrechnen wir pro Gedeck 3 CHF. Werden Torten zusätzlich an ein Dessertbuffet gestellt, entfallen die Gedeck Kosten.

Helikopterflug

Falls Sie eine Anreise oder Abreise, wie auch einen Rundflug mit einem Mittagessen bei uns geniessen möchten, können Sie dies mit einem Helikopterflug abrunden. Den Ostschweizer Helikopterbetrieb «helialpin» gibt es seit 1993 und fliegt für Sie die Wirtschaft Rossbüchel an. Einfach buchen – einsteigen – staunen! Ein atemberaubendes Erlebnis.

www.helialpin.ch

Carreisen und Reisegruppen

Wir verfügen über einen ausreichend grossen Parkplatz mit Wendepplatz für grosse Busse. Die Anfahrt empfehlen wir via Eggersriet, SG: Vis à vis der Kirche in Eggersriet Richtung Spitze, Eggersrieter Höhe anfahren. Carreisen sind bei uns herzlich willkommen und bei einer Gästezahl von 50 Personen oder mehr offerieren wir dem Chauffeur das Menü, inklusive Getränke.

Hochzeitsfeste

Die Wirtschaft mit Ihrer einzigartigen Lage auf dem Fünfländerblick eignet sich hervorragend für ein unvergessliches Hochzeitsfest. Wir können keine Trauungen in unserem Haus durchführen, jedoch sind wir für Aperos oder das Abendprogramm der perfekte Veranstaltungsort. Mit unserer langjährigen Erfahrung und unseren Partnern haben wir ein Netzwerk, welches wir euch gerne zur Verfügung stellen. Wir beraten euch von der ersten Minute bis zum finalen Tag ganz persönlich und gehen auf all eure Wünsche gerne ein, um euer Fest ganz nach euren Wünschen zu gestalten.

Anfrage an email@rossbuechel.com

Allgemeine Konditionen

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

Verlängerung

Verlängerungen können jederzeit von uns bei der Gemeinde beantragt werden. Ab 24:00 Uhr verrechnen wir pro angebrochene Stunde CHF 250.00. Darin inbegriffen sind sämtliche Servicekosten und Kontrolle an der Eingangstüre. Zum Wohle unserer Nachbarn ist die Nachtruhe ab 22:00 Uhr im Aussenbereich einzuhalten. Ihr Fest kann im Innenbereich mit Musik und Tanz fortgesetzt werden.

Zapfengeld

Für Ihren selbst mitgebrachten Wein verlangen wir pro Flasche (7.5dl) CHF 30.00.

Für Ihre selbst mitgebrachten Spirituosen verlangen wir pro Flasche (7.5dl) CHF 60.00.

Verbindlichkeit

Wir bitten Sie, den Bankettvertrag bis spätestens 10 Tage vor Ihrem Anlass zu bestätigen. Für einen Bankettvertrag ist die schriftliche Bestätigung mit Preisangaben verbindlich. Die Reservierungsbestätigung per E-Mail ist ausreichend und rechtsgültig. Alle Preisangaben sind in CHF und inkl. Mehrwertsteuer.

Annulierungsbedingungen & Personenzahl Anpassungen

Unsere Preise richten sich nach unserer Kalkulation. Preisanpassungen können im Rahmen der allgemeinen Teuerung stattfinden. Eine Abweichung im Rahmen von max. 5% der Gesellschaft ist bis am Tage des Anlasses kostenlos möglich.

Bei einer Absage von weniger als 10 Tagen vor dem Anlass werden 30% der Menükosten in Rechnung gestellt.

Bei einer Absage von weniger als 3 Tagen vor dem Anlass werden 100% der Menükosten in Rechnung gestellt.

Nach dem Anlass wird Ihnen auf Wunsch eine detaillierte Rechnung über alle unserer erbrachten Leistungen zugestellt.