

Bankette



Gastrobetrieb Gibswilerstube
Tösstalstrasse 466, CH 8498 Gibswil
Telefon: 0041(0)55 245 22 42 Fax: 0041(0)55/265 10 76
Email: info@gibswilerstube.ch / www.gibswilerstube.ch

Allgemeine Informationen, Konditionen

Speiseangebot

Die Jahreszeiten sind der rote Faden unserer Bankettvorschläge. Die Gerichte sind auf die Saison abgestimmt, um Ihnen eine mögliche frische Marktküche anbieten zu können. Unsere Vorschläge gelten für Bankette ab 8 Personen.

Weinkarte

Bei mehr als 10 Personen empfehlen wir Ihnen, sich bereits bei der Bestellung des Menüs für den passenden Wein zu entscheiden. So können wir alles zu Ihrer Zufriedenheit vorbereiten. Für selbst mitgebrachte Weine berechnen wir für den Ausschank ein „Zapfengeld“ von Fr. 25.00 pro Flasche.

Räume in der Gibswilerstube

Je nach Grösse der Gesellschaft, stehen folgende Lokaliäten zur Verfügung und können auch kombiniert werden.

Gaststube	bis 40 Personen	der heimelige Treffpunkt
Saal	ab 40 bis 80 Personen	ideal für gössere Anlässe (Hochzeiten)

Gratis Parkplatz

Vor dem Betrieb stehen zahlreiche Parkplätze zur Verfügung.

Feuerwerk

Darf nur mit amtlicher Bewilligung abgefeuert werden.

Verlängerung

Selbstverständlich dürfen Sie bei uns einen Anlass mit Verlängerung durchführen. Ab 24.00 Uhr verrechnen wir folgende Unkostenbeiträge:

Ab 24.00 pro angebrochene Stunde Fr. 150.00

Anzahl Teilnehmer:

Die genaue Personenzahl muss uns bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass mitgeteilt werden. Sie gilt als Grundlage für den Einkauf, die Produkte und auch für die Rechnungstellung. Eine Abweichung von bis 5 % der uns gemeldeten Anzahl Personen liegt im Toleranzbereich.

Zahlungskonditionen

Die Bezahlung des Anlasses erfolgt gegen Barzahlung oder Rechnung (zahlbar innert 10 Tagen, netto) Als Anzahlung berechnen wir den Menupreis (ohne Getränke) für die von Ihnen gemeldeten Personenzahl. Die Anzahlung ist zahlbar bis drei Tage vor dem Anlass. Kreditkarten werden nicht akzeptiert.

Blumen

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie den Blumenschmuck mitbringen. Wenn wir Sie von diesen Vorbereitungsarbeiten entlasten könnten, wird die Dekoration der Floristin zu Selbstkostenpreisen verrechnet. Die Blumen gehören in diesem Falle Ihnen. Sie können sie nach dem Anlass nach Hause nehmen.

Kerzen

Zu Ihrem Blumenschmuck offerieren wir gerne die passenden Kerzen.

Torten

Für den Service mitgebrachter Torten berechnen wir einen Gedeck-Zuschlag von Fr. 4.50 pro Person.

Preise

alle Preise sind netto (inkl. Mehrwertsteuer)

Mindestkonsumationen im grossen Saal

Freitag-, Samstag-, und Sonntagabend sowie Sonntagmittag besteht bei alleiniger Saalbenützung eine Mindestkonsumation.

- Ganzer Saal 4500.00
- hinterter Saal 2500.00
- Lounge 1000.00

Cocktail und Aperitifs

Ein gelungener Start ist ein Erfolgs- Garant für den weiteren Verlauf Ihres Anlasses. Bei schönem Wetter servieren wir Ihnen den Aperitif im Park. Sollte uns und Ihnen jedoch das Wetter einen Strich durch die Rechnung machen, ist dies kein Grund zu Traurigkeit, weil auch unsere Räumlichkeiten den idealen Rahmen für Ihren Anlass bieten.

Diveres Bowlen (2dl)

Je nach Saison	mit Alkohol	8.50
	ohne Alkohol	6.50

Kleines Apéro Buffet

Berechnung erfolgt nach Aufwand

Martini, Cynar, Campari, Sherry, Portwein, Gin, Wodka, Bier, Mineralwasser, Weisswein nach Ihrer Wahl

Unsere Klassiker

Blanc Cassis (Weisswein mit Cassislikör)	7.50
Kir Royal (Champagner mit Cassislikör)	13.00
Kir Princess (Prosecco mit Cassislikör)	8.50

Apéro

Nüssli,Chips, Salzstengli	Kosten	nach Aufwand
Bruschette, leicht geröstete Baquettescheiben mit Tomaten und Pilzen	pro Person	5.00
Focaccia (Pizzabrot mit Rosmarin und Olivenoel)	pro Focaccia	10.00
Ofenfrische Pizza geschnitten	pro Pizza	16.00

Kalte Vorspeisen

Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	9.50
Haus-Salat (Blattsalat mit gebratenen Speckstreifen, Eier und Brotroutons)	11.50
Lachs-Tartar mit Toast und Butter	15.00
Tomaten-Tartar mit Toast und Butter	13.50
Forellencarpaccio mit Toast und Butter	14.50

Warme Vorspeisen

Kraftbrühe mit Flädli	7.50
Kraftbrühe mit Sherry und Gemüsebrunoise	9.00
Tomatencrèmesuppe	9.50
Pilzcrèmesuppe	9.50
Mini Frühlingsrollen (Gemüse- oder Pouletfüllung)	12.50

Hauptgang:

Schweins-Steak vom Grill mit Kräuterschaumsauce mit Nudeln und frischem Marktgemüse	30.50
Schweinsbraten vom Ofen mit Rosmarinjus mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	30.50
Schweinsfiletmedaillon an Pilzrahmsauce mit hausgemachten Krokettten und frischem Marktgemüse	36.50
Kalbssteak an feiner Morchelsauce mit Williamskartoffeln und Gemüsebouquet	43.50
Kalbsschnitzel Pilzrahmsauce Mit Butternüdeli und Gemüsebouquet	38.00
Kalbsschulterbraten an Rosmarin Jus Kartoffelgratin Gemüsebouquet	38.00
Kalbs-Saltimbocca mit sämigem Parmesanrisotto und frischer Gemüseplatte	38.00
Rindsfilet mit Sauce Bearnaise oder Pfeffersauce mit Herzoginnen Kartoffeln und frischem Marktgemüse	48.50

Lammrückenfilet Provencales-Sauce
auf Ratatouillegemüse mit Rosmarinkartoffeln 38.50

Lachs-Forellenfilet „Müllerinnen Art“
mit Petersilienkartoffeln und Gemüsebouget 36.50

Zanderfilet an Weissweinsauce
mit Butterreis und Gemüsebouget 37.00

Vegetarisch

Auberginen-Piccata auf Tomatengemüse
mit Parmesanrisotto 27.50

Blätterteigpastete gefüllte mit Pilzragout
umgeben mit frischem Gartengemüse 27.50

Vollkorn-Ravioli mit Gemüsefüllung
umgeben mit frischen Tomatenwürfeli, Kräuter und Oliven 29.50

Desserts

Hausgemachte Schwärzwäldertorte 9.50

hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm und Bretzeli 10.50

Gebrannte Crème „Grossmutter Art“ mit Bretzeli 9.50

Frischer Fruchtsalat mit Rahm und Glace 9.50

Tiramisu hausgemacht 10.50

Panna Cotta mit Waldbeerensauce 11.50

Dessertteller „Surprise“ 17.50

Hausgemachte Vacherintorte (Aroma nach Wahl) 10.50

Liebe Gäste

Diese Gerichte sind nur als Vorschläge gedacht. Falls Sie andere Wünsche oder Ideen haben, beraten wir Sie gerne.

Was Sie auch wissen sollten:

- gerne stellen wir Ihnen ein Menue nach Ihren Vorstellungen und Budget zusammen
- Preise in CHF. pro Person inkl. 7.6 % MWST
- Preisänderungen vorbehalten

Es würde uns freuen Sie bedienen zu dürfen.

Priska Schmucki und Mitarbeiter