

Menüs



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 Lokalitäten zur Verfügung und können auch kombiniert werden.

Gaststube	bis 40 Personen	der heimelige Treffpunkt
Toskana-Säli	bis 20 Personen	ideal für kleine Feste
Saal	ab 40 bis 90 Personen	ideal für grössere 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 Rechnungsstellung. 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.

Blumen

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie selbst 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 Fr. 4500.00
- hinterer Saal Fr. 2500.00

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.

Diverse Bowlen (2dl)

Je nach Saison	mit Alkohol	Fr.	7.50
	ohne Alkohol	Fr.	5.50

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)	Fr.	7.50
Kir Royal	(Champagner mit Cassislikör)	Fr.	13.00
Kir Princess	(Prosecco mit Cassislikör)	Fr.	8.50

Apérobeilagen

Kalt

Mozzarella-Sticks mit Tomaten und Basilikum	Fr.	4.80
Melonenwürfel mit Rohschinken	Fr.	3.00
Crostini mit Tomaten	Fr.	3.50
Crostini mit Pilzen	Fr.	3.50
Sbrinzmöckli	Fr.	5.50
Gefüllte Laugenbrötli	Fr.	4.50

Warm

Gemischtes Blätterteiggebäck	Fr.	4.50
Frittierte Krevetten mit Sauce Tartar	Fr.	8.50
Mini Frühlingsrolle mit Chilisauce	Fr.	5.10
Knoblauchbrot	Fr.	5.00
Knusprige Salbeiblätter	Fr.	5.00

Menu 1

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

Sommersalate an French-Dressing mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Halbgefrorenes Grapefruits mit rotem Martini

Schweinsnierstück gebraten mit klarem Salbeijus

Eiernudeln

Marktgemüse

Crepes Danmark mit Schokoladensauce und Vanilleglace

Fr. 75.00

Menu 2

Steinpilzschaum mit Chilistreifen und Sauerrahm

Bunte Salate mit lauwarmen Rauchlachs an Sherrydressing

Grapefruits-Granit

Kalbskronenbraten an Zitronmelissensauce

Gemüse-Kartoffelgratin

Desserteller

Fr. 86.00

Menu 3

Hausgemachte Basilikumravioli auf Tomatensalsa

Rucolasalat mit Parmesan und Lachsstreifen an Balsamicodressing

Prosecco-Granit

Kalbs-und Rindsfiletmedaillon an Estragon-Zabaione

Hausgemachte Krokette

Marktgemüse

Panna Cotta im Waldbeerenspiegel mit frischen Beeren Fr. 105.00

Menu 4

Hausgemachte Kalbfleisch-Gemüse-Lasagne

Nüsslisalat mit Riesenkrevetten an Limonendressing

Zwetschgensorbet mit Wachholderschnaps

Kalbfleischpiccata mit Steinpilzen

dazu ein Chianti-Risotto

Dessert-Sinfonie Fr. 92.00

Menu 5

Lauwarmer Gemüsesalat mit Barollo-Balsamicodressing

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum Waldorfsalat und Brioche

Roastbeef vom US-Beef mit Thymianweinschaum

Wilder-Reis

Marktgemüse

Sorbetvariation Fr. 98.00