
Bankettvorschläge

gültig ab Januar 2011



Krähenmann Gastronomie GmbH
Lagerstr. 4
9200 Gossau

Tel. 071 383 10 90
www.apropos-gossau.ch
apropos-gossau@bluewin.ch



Kalte Vorspeisen

Melone mit Rohschinken	sFr.	10.50
Pastete oder Terrine garniert mit Waldorfsalat	sFr.	10.50
Bündnerteller mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa und Mostbröckli	sFr.	10.50
Geräuchertes Entenbrüstchen an Holundersauce mit Orangenfilets	sFr.	10.50
Cocktailcrevetten an Calypsosauce auf Salatstreifen	sFr.	10.50
Geräucherte Pfeffermakrele mit Zwiebelringen und Kapern Toast und Butter	sFr.	10.50
Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Zwiebelringen Salatbukett, Toast und Butter	sFr.	12.50
Rauchlachstartar mit Sauerrahm und schwarzem Pfeffer Salatbukett, Toast und Butter	sFr.	12.50

Warme Vorspeisen

Riesencrevetten an roter Thaicurrysauce auf Wokgemüse Wildmischreis	sFr.	12.50
Eglifilets mit gerösteten Mandeln Butterkartoffeln	sFr.	12.50
Moules (Miesmuscheln) nach Art des Hauses (nur von September-April)	sFr.	9.50
Sämiger Risotto mit Morcheln und Steinpilzen abgerundet mit altem Balsalmicoessig und gedämpften Lauchstreifen	sFr.	12.00

Suppen

Bouillon mit Einlage z.B. Gemüsestreifen, Flädli, Käseschnittchen, Mark, Gemüsebrunoise, Ei, Eierstich, Suppenperlen	sFr.	6.50
Kraftbrühe mit Sherry und Einlage nach Wahl	sFr.	7.50
Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube und Gin	sFr.	7.50
Currycrème mit Pouletstreifen	sFr.	7.50
Geflügelcrèmesuppe mit Schnittlauch	sFr.	7.00
Gemüsecrèmesuppe mit Rahmhaube	sFr.	7.00
Karottencrèmesuppe mit Ingwer	sFr.	7.00
Ungarische Gulaschsuppe	sFr.	8.50
Pilzcrèmesuppe mit Brotcroûtons	sFr.	7.50
Spargelcrèmesuppe mit Karottenstroh (saisonal)	sFr.	7.50
Bündner Gerstensuppe	sFr.	8.00
Melonenkaltschale mit Prosecco	sFr.	8.00
Gazpacho (Kalte spanische Gemüsesuppe)	sFr.	7.50

Salate

Grüner Blattsalat nach Saison	sFr.	7.50
Assortierter Salat nach Saison	sFr.	8.50
Tomatensalat mit Mozzarella & Basilikum an Balsamicodressing	sFr.	9.50
Blattsalat mit sautierten Pilzen	sFr.	9.00
Blattsalat mit Rauchlachsstreifen	sFr.	10.50
Nüsslisalat "Mimosa"	sFr.	8.50
Knackiges Salatbukett mit Balsamicodressing & rosa gebratenem Lammfilet	sFr.	10.50
Rucolasalat mit pikant gewürzten Riesencrevetten	sFr.	11.50
Saisonales Salatbukett mit Schweinefiletmédailles	sFr.	12.00
Nüsslisalat mit Eglifilets im Backteig	sFr.	12.50

Salatbuffet

Wir stellen mindestens 12 saisonale Salate
sowie französische und Balsamicosauce für Sie bereit.

pro Person	sFr.	9.50
------------	------	------

Hauptspeisen

Vom Schwein & Kalb

Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce Teigwaren & Gemüsegar­niture	sFr.	22.50
Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce Butterrösti & Gemüsegar­niture	sFr.	22.50
Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites & Gemüsegar­niture	sFr.	22.50
Schweinsvoren mit Sommergemüse Butternudeln	sFr.	21.50
Schweinspiccata „Milanaise“ auf Tomatenspaghetti	sFr.	23.50
Schweinesteak mit Kräuterbutter Pommes frites & Gemüsebukett	sFr.	25.50
Schweinssteak an Morchelrahmsauce Breite Nudeln und Marktgemüse	sFr.	26.50
Hausgemachtes Schweinscordon-Bleu Pommes frites & Gemüsegar­niture	sFr.	23.50
Saltimbocca vom Schwein mit Rohschinken und Salbei Pilzrisotto & Gemüsegar­niture	sFr.	24.50
Schweinsbraten vom Nierstück mit Knoblauch & Rosmarin an Rotweinjus, Röstikroketten und Marktgemüse	sFr.	23.50
Schweinshaxe "Gremolata" Polenta & Gemüsegar­niture	sFr.	20.50
Schweinsfilet an Pfeffersauce Kräuterreis & Saisongemüse	sFr.	30.50
Schweinsfilet im Blätterteig an Bordeauxsauce Kartoffelgratin & Gemüse nach Saison	sFr.	32.00
Gemischter Braten von Schwein und Kalb an Kräutersauce Kartoffelstock und Saisongemüse	sFr.	25.50
Alle Gerichte können auch mit Kalbfleisch zubereitet werden. Zuschlag	sFr.	9.00

Geflügel

Pouletgeschnetzeltes „Casimir“ im Reisring, Früchtegarnitur	sFr.	19.50
Pouletbrust an Pommerysenfsauce Gemüsereis und Broccoli mit Mandeln	sFr.	22.50
Mit Frischkäse & getrockneten Aprikosen gefülltes Pouletbrüstchen auf Rotweinjus Bratkartoffeln und Gemüsevariation	sFr.	23.50
Maispouardenbrüstchen auf Mangosauce Breite Nudeln und Gemüse	sFr.	24.50
Rosa gebratene Entenbrust an Orangensauce Wildreismix & Wokgemüse	sFr.	28.50

Rind

Rindfleischvogel "Bürgerliche Art" Butterspätzli & Gemüsegarnitur	sFr.	21.50
Gespickter Rindsbraten an kräftiger Rotweinsauce Kartoffelstock & Saisongemüse	sFr.	23.50
Rindshohrückensteak vom Grill an Kräuterbuttersauce Kartoffelkroketten & Gemüseauswahl	sFr.	29.50
Pfeffersteak Rindsentrecôte an rassisger Pfeffersauce Pilawreis & Gemüsebukett	sFr.	34.50
Rindsfilet am Stück gebraten mit Bearer Sauce Kartoffelgratin & Gemüseauswahl	sFr.	38.50
Deux Filets Rindsfilet an Bearer Sauce und Schweinsfilet an Steinpilzsauce Beilagen nach Wahl & Gemüsevariation	sFr.	35.50

Lamm

Rosa gebratener Lammgigot mit Knoblauch und Thymian Kartoffelgratin, Bohnenbündel & Grilltomate	sFr.	23.50
Lammrückenfilet rosa gebraten auf Balsamicojus Röstikroketten & Gemüsegarnitur	sFr.	32.50

Fisch und Krustentiere

Gebratene Felchenfilets mit Dillbutter Salzkartoffeln & Broccoli mit Mandeln	sFr.	24.50
Eglifilets mit Mandeln Schnittlauchkartoffeln & Blattspinat	sFr.	29.50
Forellenfilets nach Küssnachter Art pochiert in Weissweinsauce mit Kirsch & überbacken mit Hollandaise Trockenreis & Gemüseauswahl	sFr.	29.50
Zanderfilet im Rohschinkenmantel auf Rahmsauerkraut Salzkartoffeln	sFr.	29.50
Zanderknusperli im Bierteig mit Tartarsauce Salzkartoffeln & Gemüsebukett	sFr.	26.50
Pochierte Lachstranche an Weissweinsauce Butterreis & Gemüse garnitur	sFr.	27.50
Riesengrabbler an roter Thaicurrysauce mit Kokosmilch Reistimbale & grüner Spargel (saisonal)	sFr.	30.50

Saisonale Spezialitäten wie Muscheln oder Schalentiere auf Anfrage!

Warme Buffets

Spaghettibuffet

Spaghetti auf diverse Arten zubereitet:
mit Butter, Basilikum oder sizilianisch

serviert mit Bolognaise, Carbonara und Rabiata- oder Tomatensauce

pro Person sFr. 17.50

Bauernbuffet

Fleischkäse mit Senf
Schweinsnierstückbraten an Rosmarinsauce
Schinken im Brotteig
Bratwurststring

Kartoffelgratin
Teigwaren
Reichhaltige Gemüseplatte

pro Person sFr. 30.50

Gourmetbuffet

Rindsfilet rosa gebraten mit Bearner Sauce
Kalbsfilet an Morchelrahmsauce
Schweinefilet an grüner Pfeffersauce

Butternudeln
Kartoffelgratin
Pilawreis

Reichhaltige Gemüse garnitur

pro Person sFr. 44.50

Mexikanisches Buffet

Nachos con Guacamole y Salsa

Chili con Carne

Trockenreis mit oder ohne Bohnen

Fajitas mit würziger Poulet- Gemüsefüllung

Camarones (Riesencrevetten) mit Knoblauch und Chili

Maiskolben

Peperonigemüse

Baked Potatoes mit Sourcream

pro Person

sFr. 30.50

Süssspeisen und Desserts

Caramelköppli mit Rahm garniert mit frischen Früchten	sFr.	7.50
Tiramisu mit Amaretto & marinierten Orangenfilets	sFr.	9.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm mit Kirsch	sFr. sFr.	8.00 9.00
mit einer Kugel Glace nach Wahl	sFr.	9.50
Dunkles Schokoladenmousse nach Art des Hauses	sFr.	10.00
Hausgemachtes Halbgefrorenes mit Grand Marnier auf marinierten Orangenfilets	sFr.	10.50
Sorbetteller Dreierlei saisonale Sorbets auf frischen Früchten angerichtet	sFr.	11.50
Flammierte Ananas mit Rum & Vanilleglace	sFr.	10.00
Hausgemachte Fruchtwähe nach Saison mit Rahm	sFr.	5.50

Dessertbuffet ab 20 Personen

mit verschiedensten kleinen Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie
Lassen Sie sich überraschen!

pro Person	sFr.	13.50
------------	------	-------

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Gontenerbad Mineralwasser		1.0 lt	sFr.	5.50
Orangensaft, Apfelsaft, Multivitaminsaft		1.0 lt	sFr.	6.00
Süsswasser, z.B. Rivella, Apfelschorle, Coca Cola, Flauder		1.5 lt	sFr.	9.00

Weissweine

Riesling x Sylvaner Seelentröpfli	Thurgau	50 cl	sFr.	15.00
Chardonnay Sun Paradise	Kalifornien	50 cl	sFr.	15.00
St. Saphorin, La Rionde	Waadtland/Lavaux	75 cl	sFr.	32.00
Pinot Gris Prestige / Lenz Moser	Österreich	75 cl	sFr.	28.00
Soave Classico	Italien	75 cl	sFr.	26.00

Rotweine

Hüttwiler Zehnteckheller	Thurgau	50 cl	sFr.	15.00
Shiraz Cabernet	Australien	50 cl	sFr.	15.00
Primitivo Senza Parole	Italien	50 cl	sFr.	20.00
Pinot Noir du Valais AOC	Wallis	75 cl	sFr.	28.00
Rioja Crianza Al Corta	Spanien	75 cl	sFr.	26.00
Amarone della Valpolicella	Italien	75 cl	sFr.	46.00

Roséwein

Pinot-Noir Oeil de Perdrix / Rutishauser	Thurgau	50 cl	sFr.	15.00
--	---------	-------	------	-------

Champagner/Schaumwein

Cuvée Jean Georges, Apfelschaumwein		75 cl	sFr.	36.00
Prosecco		75 cl	sFr.	33.00

Erweitertes Wein- und Schaumweinangebot auf Anfrage!

Bier

Appenzeller Spezli		30 cl	sFr.	3.00
Appenzeller Quöllfrisch		50 cl	sFr.	4.20
Alkoholfreies Bier		30 cl	sFr.	4.20

Saft mit oder ohne Alkohol

50 cl sFr. 4.20

Hausgemachte Früchtebowlen mit Alkohol nach Saison z.B. Ananas, Erdbeer, Himbeer, Melone, Pfirsich		1.0 lt	sFr.	26.00
---	--	--------	------	-------

Kaffee & Tee

Kaffee, Espresso, Tee			sFr.	2.80
Diverse Spirituosen		ab	sFr.	4.80

Allgemeine Konditionen

Teilnehmerzahl und Annulationen

Oftmals ist es schwer, im Voraus die genaue Teilnehmerzahl eines Events zu bestimmen. Wir möchten Ihnen genug Zeit lassen. Die bis 48 Stunden vor dem Anlass angegebene Personenzahl ist für die Rechnungsstellung massgebend. Ist die Personenzahl grösser, wird der effektive Aufwand verrechnet.

Kinder

Kinder sind bei uns herzlich willkommen. Sie erhalten bis zum 12. Altersjahr eine Ermässigung von 50% auf den Erwachsenenpreis.

Unser Angebot

Unsere Angebotsliste soll Ihnen als Vorschlag dienen. Sie kann von Ihnen ergänzt oder variiert werden, so dass Ihrem Anlass eine persönliche Note auferlegt wird.

Rechnung

Die Rechnung können Sie bar oder per Einzahlungsschein begleichen. Wir akzeptieren **keine** Kreditkarten.

Preise

Unsere Preise beinhalten die Benützung der Infrastruktur, gedeckte Tische, Teller, Besteck, Gläser, Mitarbeiterkosten für die Produktion und die Reinigung sowie 8.0 % Mehrwertsteuer.

Nicht enthalten sind Mitarbeiterkosten für die Servicemitarbeiter.

Mitarbeiterkosten

Mitarbeiterkosten Front (Servicemitarbeiter):

Montag – Freitag	sFr./Std.	42.00
Samstag/Sonntag	sFr./Std.	47.00

Fleischdeklaration

Um Ihnen eine Übersicht über die Herkunftsländer unserer verwendeten Fleischwaren zu geben, haben wir in Zusammenarbeit mit unseren Fleischlieferanten nachfolgende Liste zusammengestellt.

Bei unseren Fleischlieferanten handelt es sich ausschliesslich um Metzger aus der Ostschweiz.

Schweinefleisch

Schweiz

Kalbfleisch

Schweiz

Rindfleisch

Schweiz, USA, Brasilien und Argentinien

Lammfleisch

Australien und Neuseeland

Geflügel

Schweiz, Holland, Frankreich, China, Thailand, Brasilien und Ungarn

Wurstwaren, Schinken

Schweiz

Salami

Italien und Schweiz

Trockenfleisch

Schweiz