
Party-Service Vorschläge

gültig ab Januar 2011



Krähenmann Gastronomie GmbH
Lagerstr. 4
9200 Gossau

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



Ihren Gästen zuliebe.

Natürlich können Sie Ihren Anlass selber planen und Durchführen.

Bier, Wein und Wasser in genügender Menge organisieren.
Die Speisen an unserem Produktions-Standort Gossau abholen.
Die verschiedenen Gänge in den Ablauf des Abends einbetten.
Das Dessertbuffet aufbauen. Und sich um Ihre Gäste kümmern.

Oder Sie können sich ausschliesslich um Ihre Gäste kümmern.
Den Abend geniessen. Sich entspannen oder unbeschwert plaudern.
Und das ganze Drumherum einem Spezialisten-Team überlassen.
Am besten dem Apropos Party-Service.

Ganz egal, ob es sich um eine kleine Feier im privaten Kreis oder um einen
Grossanlass handelt: Unser Erfolgsrezept sind marktfrische
Produkte, die wir nach allen Regeln der Kochkunst zubereiten.
Dass jede dieser Gaumenfreuden von einem erlesenen Wein begleitet wird
Versteht sich von selbst.
Ebenso, dass wir Qualität und Wirtschaftlichkeit zu vereinbaren wissen.

Rufen Sie uns einfach an. Wir freuen uns darauf.

Ihr Apropos Party-Service

Kalte Vorspeisen

Melone mit Rohschinken	sFr.	9.00
Pastete oder Terrine garniert mit Waldorfsalat	sFr.	9.00
Geräuchertes Entenbrüstchen an Holundersauce mit Orangenfilets	sFr.	9.00
Cocktailcrevetten an Calypsosauce auf Salatstreifen	sFr.	9.00
Geräucherte Pfeffermakrele mit Zwiebelringen und Kapern Party-Brötchen und Butter	sFr.	9.00
Rauchlachstartar mit Sauerrahm und schwarzem Pfeffer Salatbukett, Party-Brötchen und Butter	sFr.	9.00

Warme Vorspeisen

Riesencrevetten an roter Thaicurrysauce auf Wokgemüse Wildmischreis	sFr.	11.00
Sämiger Risotto mit Morcheln und Steinpilzen abgerundet mit altem Balsamicoessig und gedämpften Gemüsewürfel	sFr.	10.50

Suppen

Bouillon mit Einlage z.B. Gemüsestreifen, Flädli, Käseschnittchen, Mark, Gemüsebrunoise, Ei, Eierstich, Suppenperlen	sFr.	5.00
Kraftbrühe mit Sherry und Einlage nach Wahl	sFr.	6.50
Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube und Gin	sFr.	6.50
Currycrème mit Pouletstreifen	sFr.	6.50
Geflügelcrèmesuppe mit Schnittlauch	sFr.	6.50
Gemüsecrèmesuppe mit Rahmhaube	sFr.	6.50
Karottencrèmesuppe mit Ingwer	sFr.	6.50
Ungarische Gulaschsuppe	sFr.	7.00
Pilzcrèmesuppe mit Brotcroûtons	sFr.	6.50
Spargelcrèmesuppe mit Karottenstroh (saisonal)	sFr.	6.50
Bündner Gerstensuppe	sFr.	7.00
Melonenkaltschale mit Prosecco	sFr.	7.00
Gazpacho (Kalte spanische Gemüsesuppe)	sFr.	6.50

Salate

Grüner Blattsalat nach Saison	sFr.	6.50
Assortierter (Gemischter) Salat nach Saison	sFr.	8.00
Blattsalat mit sautierten Pilzen	sFr.	8.00
Blattsalat mit Rauchlachsstreifen	sFr.	9.00
Französische- oder Balsamicosauce nach Wahl		

Salatbuffet

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

pro Person	sFr.	7.50
------------	------	------

Imbisse

Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat	sFr.	13.50
Gehacktes Rindfleisch mit Hörnli	sFr.	13.50
Geräuchertes Rippli mit Kartoffelsalat	sFr.	15.80
Roll-Schinkli im Brotteig mit Kartoffelsalat	sFr.	15.80
Spaghetti Bolognese, Napoli oder Carbonara	sFr.	13.50
Nasi Goreng Indonesisches Reisgericht mit Poulet oder Schweinefleisch, Gemüse und Pilzen	sFr.	13.50

Hauptspeisen

Vom Schwein & Kalb

Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce	sFr.	13.50
Schweins-Voessen mit Sommergemüse	sFr.	13.50
Schweinsbraten vom Nierstück mit Knoblauch & Rosmarin	sFr.	14.50
Schweinshaxe "Gremolata"	sFr.	13.50
Schweinsfilet an Pfeffersauce	sFr.	21.50
Gemischter Braten von Schwein und Kalb an Kräutersauce	sFr.	17.50

Alle Gerichte können auch mit Kalbfleisch zubereitet werden.

Zuschlag (ausser gemischter Braten)	sFr.	9.00
-------------------------------------	------	------

Geflügel

Pouletgeschnetzeltes „Casimir“ mit Früchtegarnitur	sFr.	12.50
Pouletbrust an Pommerysenfsauce	sFr.	13.50
Maispoulardenbrüstchen auf Mangosauce	sFr.	14.50

Rind

Rindfleischvogel "Bürgerliche Art"	sFr.	14.50
Gespickter Rindsbraten an kräftiger Rotweinsauce	sFr.	14.50
Rinds-Roastbeef an rassiger Pfeffersauce	sFr.	21.50
Rindsfilet am Stück gebraten mit Bearer Sauce	sFr.	28.50
Deux Filets Rindsfilet an Bearer Sauce und Schweinsfilet an Steinpilzsauce	sFr.	26.50

Lamm

Rosa gebratener Lammgigot mit Knoblauch und Thymian	sFr.	14.50
---	------	-------

Fische und Krustentiere

Pochierte Lachstranche an Weissweinsauce Butterreis & Gemüse garnitur	sFr.	22.50
Riesencrevetten an roter Thaicurrysauce mit Kokosmilch Reistimbale & grüner Spargel (saisonal)	sFr.	23.50

Saisonale Spezialitäten wie Muscheln oder Schalentiere auf Anfrage!

Beilagen und Gemüse

Kartoffelstock	sFr.	3.50
Kartoffelgratin	sFr.	4.50
Salzkartoffeln	sFr.	3.50
Nudeln	sFr.	3.50
Reis	sFr.	3.50
Spätzli	sFr.	4.50
Polenta	sFr.	4.50

Gemüsebukett	sFr.	4.50
--------------	------	------

Bohnenbündeli mit Speck, Glasierte Karotten,
gratinierter Fenchel oder Blumenkohl

Warme Buffets

Spaghettabuffet

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

serviert mit Bolognaise, Carbonara und Rabiata- oder Tomatensauce

pro Person sFr. 15.50

Bauernbuffet

Fleischkäse mit Senf
Schweinsnierstückbraten an Rosmarinsauce
Schinken im Brotteig
Bratwurststring

Kartoffelgratin
Teigwaren

Gemüsebukett

pro Person sFr. 25.50

Gourmetbuffet

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

Kartoffelgratin
Pilawreis

Reichhaltige Gemüse garnitur

pro Person sFr. 42.50

Unsere Leader Buffets

Buffet Classico

Reichhaltiges Salatbuffet mit französischer- und Balsamico Sauce
Verschiedene Brote

Schweinsnierstückbraten an kräftiger Rotweinsauce

Kartoffelstock

Gemüsegarnitur

Dessertbuffet

mit diversen Moussen, Tiramisu, Karamelcrème und Fruchtsalat

pro Person

sFr. 35.00

Grillplausch

Reichhaltiges Salatbuffet mit französischer- und Balsamico Sauce
Verschiedene Brote

Rindshuft, Schweinsnierstück, Pouletbrust, Lammfilet,

Kalbs-Bratwurst direkt auf dem Grill zubereitet und angerichtet

Kartoffel-Gratin & Baked Potatoes

Diverses Gemüse

Verschiedene Sauerrahm-Saucen & Kräuterbutter

Dessertbuffet

mit diversen Moussen, Tiramisu, Karamelcrème und Fruchtsalat

pro Person (Grill und Gas inkl.)

sFr. 38.00

Fertige Buffets für den Fondueplausch

Käsefondue ab 20 Personen

Reichhaltiges Salatbuffet mit französischer- und Balsamico Sauce
Verschiedene Brote

Warmes Käsefondue in diversen Variationen
Weissbrot vom Dorfbeck
Essiggurken und Silberzwiebeln

pro Pers. inkl. Fonduegarnitur mit Brenner und Fonduegabel sFr. 25.00

Fondue Chinoise ab 20 Personen

Reichhaltiges Salatbuffet mit französischer- und Balsamico Sauce
Verschiedene Brote

Rind-, Schweins- und Pouletfleisch (280 gr. pro Person „6 mm-Schnitt“)
Trockenreis und Pommes Chips
Diverses Essiggemüse, Tomaten und Peperoni
Bouillon
Verschiedene Saucen nach Wunsch

pro Pers. inkl. Fonduegarnitur mit Brenner und Fonduegabel sFr. 37.50
zusätzlich mit Kalbfleisch pro Pers. sFr. 3.00

Süssspeisen und Desserts

Caramelköppli mit Rahm garniert mit frischen Früchten	sFr.	5.50
Tiramisu mit Amaretto & marinierten Orangenfilets	sFr.	10.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm mit Kirsch	sFr. sFr.	7.00 8.00
Dunkles Schokoladenmousse nach Art des Hauses	sFr.	10.00
Hausgemachte Früchtewähe nach Saison mit Rahm	sFr.	5.50
Torten nach Wunsch (Kirsch-, Schwarzwäder-, Quarktorte etc.)	sFr.	7.50

Dessertbuffet ab 20 Personen

mit verschiedensten Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie
Lassen Sie sich überraschen!

pro Person	sFr.	10.50
------------	------	-------

Käse und Früchte

Reichhaltige Käseplatte mit Weich- und Hartkäsen
Garniert mit Früchten und Nüssen
Diverse Brote

Pro kg	sFr.	56.00
--------	------	-------

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 Zehntechäller	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

Hausgemachte Früchtebowlen mit Alkohol nach Saison z.B. Ananas, Erdbeer, Himbeer, Melone, Pfirsich		50 cl	sFr.	4.20
		1.0 lt	sFr.	26.00

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 Küchenleistung) 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 Mitarbeiterkosten für die Produktion und die Reinigung der Materialien im Produktionsbetrieb.

Nicht enthalten sind Mitarbeiterkosten für die Mitarbeiter vor Ort, Transportkosten, Miete von Tischgeschirr, Besteck, Gläser und Transport.

Auf Wunsch stellen wir Ihnen auch Tischtücher, Servietten und Tischdekorationen zur Verfügung. (Preise auf Anfrage)

Preisermässigungen

Bei Selbstabholung und Retournierung ab unserem Produktionsstandort Gossau gewähren wir Ihnen einen Rabatt von 15 % auf sämtliche Leistungen.

Mitarbeiterkosten

Mitarbeiterkosten Std. & Pers.

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

Geschirr- und Gläser Miete

Teller / diverse Grössen Stk.	sFr.	00.50
Besteck / Messer, Gabel, Löffel Stk.	sFr.	00.30
Gläser / diverse Grössen Stk.	sFr.	00.50
Suppenset / Suppentasse, Teller, Löffel Set	sFr.	1.00
Kaffeeset / Kaffeetasse, Teller, Löffel Set	sFr.	1.00

Fehlendes oder zerbrochenes Geschirr wird zum Einstandspreis verrechnet

Lieferbedingungen

Bürozeiten für Bestellungen	Montag bis Freitag von 05:00 – 16:00 Uhr
Zahlungsbedingungen	Wir liefern gegen Rechnung, zahlbar innert 30 Tagen rein netto oder Bar
Lieferungen	Für Lieferungen verrechnen wir einen Unkostenbeitrag von sFr. 1.60 / km
Mehrwertsteuer	Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer
Preise	Die Preise sind gültig ab 1. Januar 2011
Haftung	Der Auftragnehmer haftet für eine einwandfreie Produktion der gelieferten Mahlzeiten. Für Nachteile oder Schäden irgendwelcher Art, entstanden bzw. verursacht nach der Übergabe der Speisen an den Auftraggeber, lehnt der Auftragnehmer für sich und seine Mitarbeiter und Beauftragten jede Haftung ab.

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