

BANKETT - DOKUMENTATION

KÜCHE

Die Küche vom Werk 1 lebt von dem, was auf dem Markt saisonal und qualitativ hochwertig angeboten wird. Unsere Überzeugung zu täglich frischer und sorgfältiger Verarbeitung gilt sowohl für die À-la-Carte- wie auch für die Bankett-Küche.

BANKETTE & APÉRO

Sie können Ihr Wunschmenu – einfacher 3-Gänger oder exklusives Gala-Dinner – selbst kreieren. Die Zusammenstellung der Apéros und Menus sind nur Ideen und berücksichtigen kaum saisonale Einflüsse. Bei den Apérovarianten sind pro Person 1 Stück jeder Komponente berechnet.

Bitte beachten Sie, dass sich die zur Auswahl stehenden Speisen saisonal bedingt ändern können. Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Menu / einen Apéro - ganz nach Ihren Wünschen und unseren Möglichkeiten - zusammen.



BETRIEBS- UND ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag

11.00 – 14.00 Uhr und 17.00 Uhr – spät

Samstag

17.00 Uhr - spät

LUNCH – À LA CARTE

Montag bis Freitag

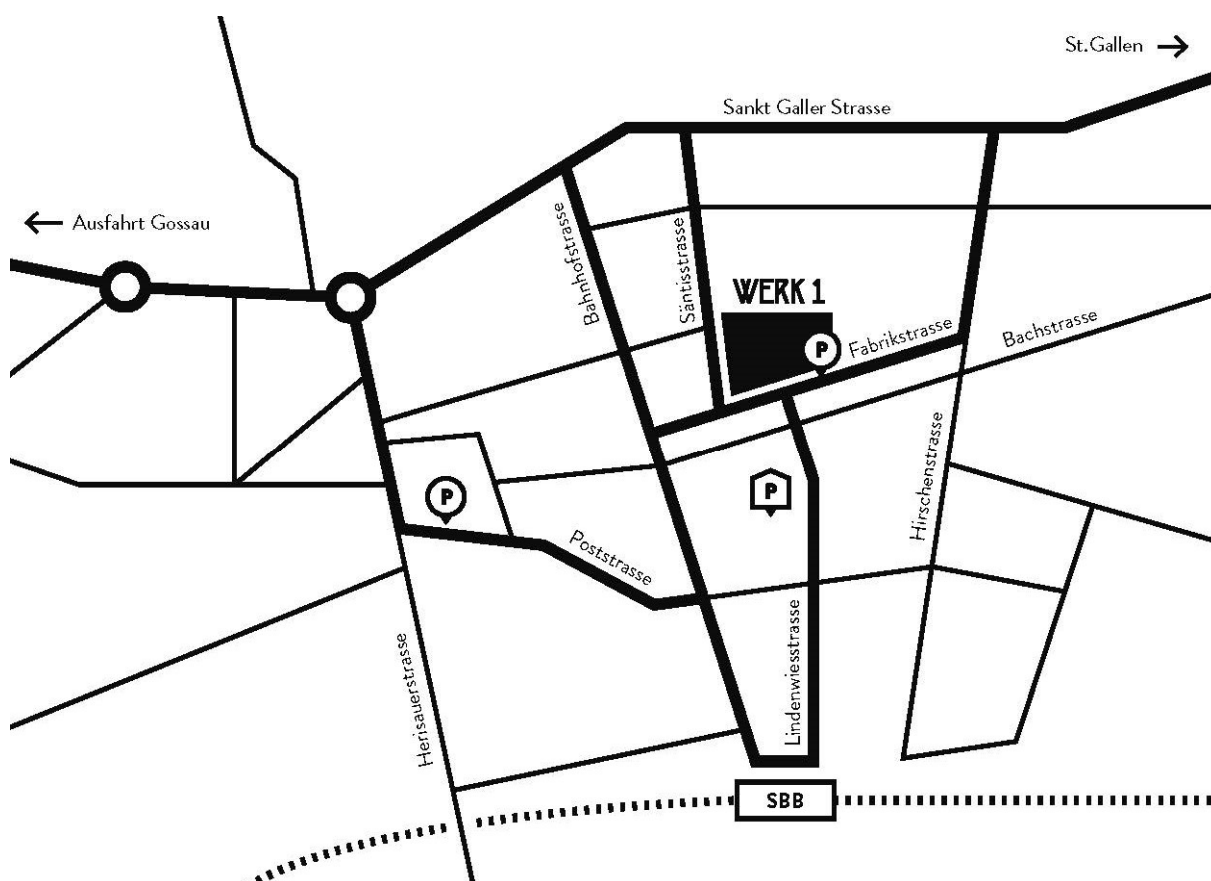
11.30 bis 13.30 Uhr

APÉRO UND DINNER – À LA CARTE

Montag bis Samstag

17.30 bis 21.30 Uhr

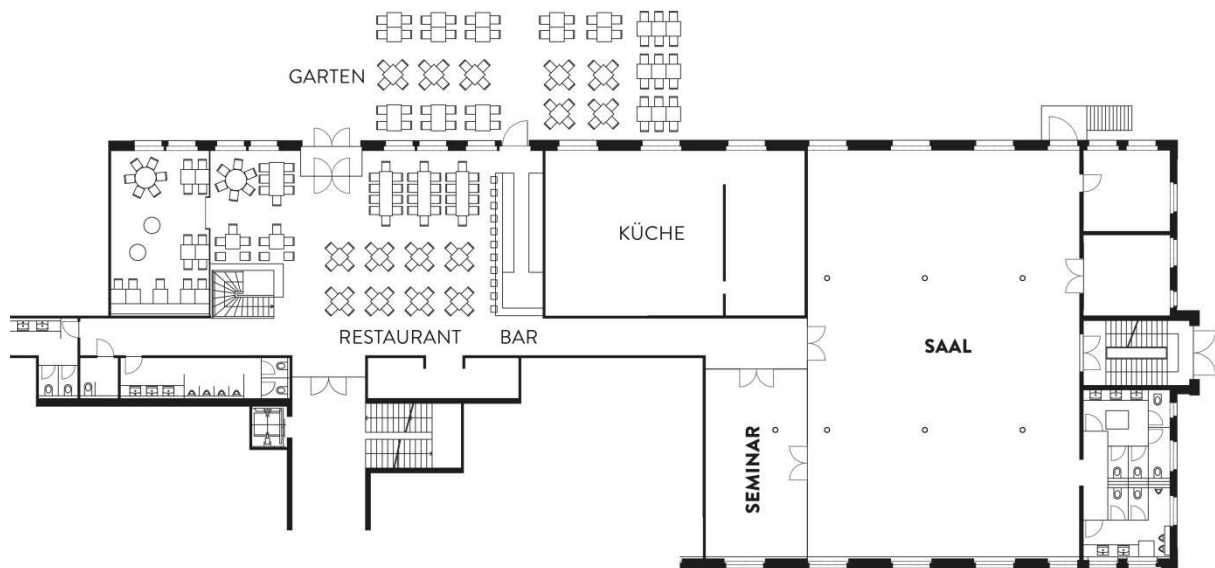
An kantonalen und nationalen Feiertagen haben wir jeweils geschlossen.



WERK1 AG, Fabrikstrasse 7, 9200 Gossau

T +41 71 388 14 14, restaurant@werk-1.ch, www.werk-1.ch

ÜBERSICHTSPLAN



Die Lokalitäten können einzeln oder in Kombination genutzt werden, je nach Personenzahl und Event; ebenso verhält es sich mit der Infrastruktur.

Ob Businessmeetings für 20 Personen, Familienfeste (Geburtstag, Hochzeit etc.) für 60 bis 280 Personen oder Firmenanlass/Party/Event für bis zu 550

Personen: Wir können uns Ihren individuellen Bedürfnissen anpassen.

KAPAZITÄT

Saal, runde Tische	120 Personen
Saal, gerade Tische	280 Personen
Saal, Stehempfang / Konzerte	bis 550 Personen
Seminar	bis 20 Personen
Restaurant	80 Personen
Raucherzimmer	24 Personen
Bar	12 Personen
Garten	80 Personen
Weinkeller	35 Personen

APÉROVARIANTEN

APÉRO 1

Käsespiessli mit Trauben und Pumpernickel
Crostini mit geräuchertem Lachstatar
Mini – Schinkengipfeli

APÉRO 2

Käsespiessli mit Trauben und Pumpernickel
Crostini mit geräuchertem Lachstatar
Mini – Schinkengipfeli
Antipastispiess mit Oliven, Cipolotte, Tomate, Pepperoni, Mozzarellakugel
Vitello tonnato

APÉRO 3

Käsespiessli mit Trauben und Pumpernickel
Crostini mit geräuchertem Lachstatar
Mini – Schinkengipfeli
Antipastispiess mit Oliven, Cipolotte, Tomate, Pepperoni, Mozzarellakugel
Vitello tonnato
Mini - Werksburger
Frühlingsrolle (vegetarisch) mit Sweet&Chili – Sauce

APÉRO RICHE

Käsespiessli mit Trauben und Pumpernickel
Crostini mit geräuchertem Lachstatar
Mini – Schinkengipfeli
Antipastispiess mit Oliven, Cipolotte, Tomate, Pepperoni und Mozzarellakugel
Vitello tonnato
Mini - Werksburger
Frühlingsrolle (vegetarisch) mit Sweet&Chili – Sauce
Mini – St. Galler Bratwurst
Früchtespiessli
Weisses und dunkles Schokoladenmousse

DER INDIVIDUELLE APÉRO

VON IHNEN ZUSAMMENGESTELLT

KALT

	1 Stk.
Nacho - Chips mit Guacamole	2.50
Gemüsecrudités mit hausgemachten Dips	2.50
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum	2.50
Käsespiessli mit Trauben und Pumpernickel	2.50
Antipastispiess mit Oliven, Cicolotte, Tomate, Pepperoni und Mozzarellakugel	3.50
Marinierte Oliven	2.50
Crostini mit geräuchertem Lachstatar	3.50
Crostini mit Rindstatar parfümiert mit Cognac	3.50
Roastbeef mit Tartarsauce	3.50
Melonen mit Rohschinken	3.50
Flusskrebscocktail mit Orangenfilets	3.50
Vitello tonnato	3.50
Nigiri – Sushi mit Lachs, Thunfisch und Crevette	4.50
Mini - Focaccia: Frischkäse, Rucola, Salami, Rohschinken und Parmesan	3.00
Mini – Gipfeli: divers gefüllt	3.50

WARM

	1 Stk.
Saisonale Suppe (in der Espressotasse)	4.00
Mini - Schinkengipfeli	3.00
Mini – Chüechli mit Käse, Lauch und Speck	3.50
Gefüllter Champignon mit Kräuterfrischkäse und Gemüse	3.00
Mini – Pizza: divers belegt	3.00
Fagottini al tartufo an Salbeibutter mit Parmesan	5.00
Mini - Werksburger	4.50
Mini-Frühlingsrolle (vegetarisch) mit Sweet&Chili - Sauce	3.00
Gemüse – Tempura mit Wasabidip	3.00
Pouletspiessli mit Erdnusssauce	4.50
Mini St. Galler Bratwurst	4.50
Marinierte Riesencrevetten mit Knoblauch, Kräutern und Olivenöl	4.50
Egliknusperli mit Tartarsauce	4.50

süss

	Stk.
Gebrannte Crème mit Honig	3.00
Mini - Caramelköpfl	3.50
Panna Cotta mit Beerenconfit	3.50
Früchtespiess	3.00
Mini – Roulade mit diversen Geschmacksrichtungen	3.00
Weisses und dunkles Schokoladenmousse	3.50
Mini - Crèmeschnitte	3.00
Schokoladen - Brownie mit Chili und Baumnüssen	3.00

INDIVIDUELLE MÖGLICHKEITEN

GERNE RECHNEN WIR IHRE AUSWAHL AUF ANFRAGE

Alle Menus servieren wir ab 10 Personen

VORSPEISEN

Mostbröcklicarpaccio mit Käsetatar

Tomatenmousse mit Büffelmozzarella und Rohschinkengrissini

Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum und kleinem Salatbouquet

Seeteufel – Lachscarpaccio mit mariniertem Kräutersalat

Vitello tonnato

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons

Rucolasalat mit Cherrytomaten und gehobeltem Parmesan

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Gebratene Gänseleber mit Zwiebelconfit

SUPPEN

Bouillon mit Flädli

Kresseschaumsuppe

Riesling x Sylvanersuppe

Apfel - Ingwersuppe

Curry – Mangosuppe mit Riesencrevette oder Pouletspiess

Weisse Tomatensuppe mit Antipastiravioli

HAUPTGERICHTE

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Lachsfilet

Zanderfilet

Dorade ganz

Forelle ganz

Thunfischsteak

Riesencrevetten

KALBFLEISCH

Schulterbraten

Geschnetzeltes „Zürcher Art“

Haxe

Steak

Kotelett

Schnitzel

Filet

RINDFLEISCH

Brasato (Schulterbraten)

Roastbeef

Entrecôte

Hohrückensteak

Filet

SCHWEINEFLEISCH

Braten

Kotelett

Schnitzel

Steak

Filet

LAMMFLEISCH

Carré

Nierstück

Huft

Filet

GEFLÜGEL

Maispouardenbrust « Sûpreme »

Mistkratzerli

Pouletschenkelsteak ohne Knochen mit Haut

Pouletgeschnetzeltes

Entenbrust

Perlhuhnbrust „Sûpreme“

SAUCEN FÜR FLEISCH

Portweinjus
Kräuterbutter
Pilzrahmsauce (Saison)
Cognacrahmsauce
Madeirajus
Safransauce
Currysauce
Pfeffersauce
Calvadossauce
Sauce Béarnaise

BEILAGEN

Kartoffelgratin
Bratkartoffeln mit Rosmarin
Rösti
Salzkartoffeln
Kartoffelpüree
Kroketten
Pommes frites
Spätzli
Teigwaren
Bramata - Polenta
Risotto
Reis

GEMÜSE

Ratatouille
Rahm - Blattspinat
Bohnenbündchen im Speckmantel
Peperonata
Wokgemüse
Mandel - Broccoli
Marktgemüse (Saison)

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Raviolone (Saison), Salbeibutter, Parmesan

Rotes Thaicurry, Wokgemüse, Basmatireis

Auberginen - Cordon bleu, Rosmarinbratkartoffeln

Gemüse im Tempurateig, bunte Salate, Kräuter - Sauerrahmdip

Gefüllte Zucchettiblüten mit Trüffel - Polenta

Pilz - Risotto (Saison), grillierte Zucchini

Wir bieten auch Vegane Menüs an.

DESSERT

Panna Cotta

Caramelköpfler

Süsmostcrème

Tiramisu

Limettenroulade mit Beeren (Saison)

Gebrannte Crème, caramelisierte Nüsse

Schokoladenmousse: weiss / dunkel

Schokoladenbrownie, Joghurtglace

Appenzeller Biberflade - Parfait

Sorbet - Trio auf frischem Fruchtsalat

Streuselkuchen (Saison), Vanilleglace

Apfelküchlein mit Vanillesauce

Dessertteller Werk 1

Käseteller

CHECKLISTE BANKETTE

ANSPRACHEN

Ein reibungsloser Ablauf Ihres Bankettes ist Ihnen und uns ein grosses Anliegen. Deshalb bitten wir Sie, die geplanten Ansprachen, Reden und Showeinlagen rechtzeitig mit uns abzustimmen.

APÉRO

Ein schöner Apéro ist der ideale Auftakt für einen gelungenen Anlass.

BLUMENDEKORATION

Gerne vermitteln wir Ihnen Adressen von Floristen aus der Umgebung oder organisieren für Sie einen Blumenschmuck (Preis pro Gesteck ca. CHF 50.00–100.00).

GARDEROBIERE

Wünschen Sie eine bediente Garderobe? Wir verrechnen pro Garderobiere CHF 45.00 pro Stunde.

HILFSMITTEL

Technische Hilfsmittel wie Beamer, Leinwand, Flipchart, Rednerpult etc. stehen zur Verfügung (siehe *Technische Hilfsmittel*).

HOCHZEITSTORTE

Zu einer klassischen Hochzeit gehört die perfekte Hochzeitstorte. Unser Konditor des Vertrauens wird Sie mit seinem Sortiment begeistern. Sie können gerne auch die eigene Torte mitbringen. Der Service der Hochzeitstorte als integrierter Bestandteil eines Dessertbuffets ist kostenlos, ansonsten verrechnen wir CHF 5.00 pro Person.

KINDER

Für Kinder bereiten wir gerne kleinere Portionen oder spezielle Gerichte vor.

KERZEN

Wir schmücken Ihren Tisch gratis mit Kerzen. Aus Sicherheitsgründen ist das Verwenden von Wunderkerzen und Ähnlichem in allen Räumlichkeiten strengstens verboten. Allfällige Schäden an Mobiliar und Einrichtung werden in Rechnung gestellt.

MENUWAHL

Unsere Menuvorschläge präsentieren ein kulinarisches Ideenprogramm. Gerne gehen wir auf Ihre persönlichen Wünsche ein und stellen Ihnen ein Menu ganz nach Ihren Vorstellungen und unseren Möglichkeiten zusammen. Aus küchentechnischen Gründen bitten wir Sie, sich für ein einheitliches Menu zu entscheiden. Ausnahmen sind selbstverständlich für Vegetarier und aus gesundheitlichen / religiösen Gründen möglich.

MUSIK / UNTERHALTUNG

Bei der Vermittlung von Künstlern, DJ's und Livemusik sind wir Ihnen gerne behilflich. Wir bitten Sie unsere Nachbarn zu berücksichtigen. Die Musik muss ab 24.00 Uhr leiser gestellt werden. (max. 85db) Dies ist trotzdem eine Lautstärke, zu der Sie ein grandioses Fest feiern können.

PARKPLÄTZE

Direkt vor dem Haus und bei den Seitenstrassen gibt es ca. 40 kostenlose Parkplätze. 100m entfernt befinden sich die öffentliche Tiefgarage unter dem Fürstenlandsaal (CHF 1.50 pro Stunde) sowie die ungedeckten Plätze auf dem Marktplatz.

VORAUSZAHLUNG

Eine Anzahlung kann im Voraus abgemacht werden und beträgt 33% des zu erwartenden Umsatzes. Die Rechnung werden wir Ihnen bei Vertragsabschluss oder spätestens einen Monat vor Veranstaltung zukommen lassen. Für Hochzeiten besteht anstatt die Anzahlung, die Möglichkeit einer Hochzeitsversicherung. Wir beraten Sie gerne.

BEZAHLUNG / RECHNUNG

Auf Wunsch verschicken wir Ihnen eine Rechnung mit Einzahlungsschein. Die Zahlungsfrist beträgt 10 Tage. Bitte geben Sie uns die korrekte Rechnungsanschrift bekannt. Die Bezahlung der Rechnung vor Ort ist in bar oder mit Kreditkarte möglich.

BESICHTIGUNG

Gerne beraten wir Sie persönlich. Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie Ihren Besuch telefonisch anmelden.

RESERVATIONSANNULLATION

Reservationen sind verbindlich. Bei Annullationen von Reservationen gelten unsere Annullationsbedingungen (siehe *Allgemeine Geschäftsbedingungen*).

PERSONENZAHL

Der Kunde verpflichtet sich, uns die verbindliche Personenzahl möglichst frühzeitig, spätestens aber 7 Werktage vor der Veranstaltung schriftlich mitzuteilen. Dies gilt als zu verrechnende Berechnungsgrundlage (bis 2 Werktage vor der Veranstaltung akzeptieren wir eine Reduktion bis zu 5 % kostenfrei). Bei späteren Abweichungen der tatsächlichen gegenüber der verbindlichen Personenzahl gilt Folgendes:

bis 18.00h vor dem Veranstaltungstag: bis 5% höhere Teilnehmerzahl (falls die Räumlichkeit eine weitere Erhöhung der Personenzahl erlaubt) erfolgt die Abrechnung nach tatsächlicher Teilnehmerzahl **

bis 18.00h vor dem Veranstaltungstag: bei mehr als 5% höherer Teilnehmerzahl erfolgt eine Abklärung (Küche, Raum etc.) – bei positiver Abklärung erfolgt eine Abrechnung nach der zu diesem Zeitpunkt gemeldeten Teilnehmerzahl **

ab 18.00h vor dem Veranstaltungstag sind im Normalfall keine Änderungen mehr möglich

** Bei einer kurzfristigen Erhöhung der Teilnehmerzahl gehen Mehrkosten (z.B. Expresslieferzuschläge, Miete für Mobiliar und Geschirr, Mitarbeitervermittlungsprovisionen etc.) zu Lasten des Veranstalters. Hiervon abweichende Regelungen bedürfen der Absprache und der schriftlichen Bestätigung unsererseits.

VERLÄNGERUNG

Die Verlängerung ab 00.00 Uhr (Freitag und Samstag) bis max. 03.00 Uhr verrechnen wir zusätzlich wie folgt:

Verlängerungspauschale pro Stunde: CHF 200.00

Im Aussenbereich gilt die Nachtruhe ab 22.00 Uhr, ab 23.00 Uhr sind alle Aussenbereiche -geschlossen (Gemeindeverordnung).

VERKÜRZUNG

Sollten Sie vor unseren Öffnungszeiten (8.30 Uhr) in unsere Räumlichkeiten, berechnen wir CHF 100.00 pro Stunde für die Verkürzung der Schliesszeiten.

ZAPFENGELD

Sollte Ihr Wunschwein nicht auf der Weinkarte stehen, dann lassen Sie es uns wissen und wir bestellen ihn nach Möglichkeit für Sie. Möchten Sie den Wein trotzdem lieber selber mitbringen, verrechnen wir Ihnen pro 75cl-Flasche ein Zapfengeld von CHF 35.00.

BESTUHLUNG

Gerne besprechen wir mit Ihnen zusammen die ideale Tischordnung.

WICHTIG

Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin für die Bankettbesprechung ca. 4 bis 8 Wochen vor dem Anlass.

ANNULATIONEN

Absagen oder wesentliche Veränderungen müssen uns durch den Kunden möglichst frühzeitig und schriftlich mitgeteilt werden. Tritt der Kunde ganz oder teilweise vom Vertrag zurück, behält sich die Werk1 AG ohne anderslautende Vereinbarung vor, eine Umtriebsentschädigung zu berechnen. Die entstehende Schadensersatzpflicht umfasst die gemäss Vertrag vereinbarten Leistungen (Miete, Verpflegung, Drittkosten etc.) sowie die administrativ erbrachten Leistungen. Wird das Vertragsverhältnis vom Kunden vollumfänglich aufgelöst, ohne dass wir dies zu vertreten haben, verrechnen wir dem Kunden folgende Annullationsentschädigung:

Absage nach Vertragsabschluss:	CHF 300.00 Administrationsaufwand
Absage 90 bis 61 Tage vor Veranstaltung:	30% des vereinbarten Umsatzes
Absage 60 bis 40 Tage vor Veranstaltung:	50% des vereinbarten Umsatzes
Absage 39 bis 20 Tage vor Veranstaltung:	70% des vereinbarten Umsatzes
Absage 19 bis 10 Tage vor Veranstaltung:	90% des vereinbarten Umsatzes
Absage 9 bis 0 Tage vor Veranstaltung:	100% des vereinbarten Umsatzes

Grundsätzlich ist die Werk1 AG bemüht, annullierte Termine anderweitig zu vergeben. Im Falle der Durchführung einer gleichwertigen Veranstaltung entsteht dem Kunden lediglich eine Umtriebsentschädigung von 10–20% des vereinbarten Umsatzes – je nach Fristigkeit der Annullierung. Der Nachweis eines geringeren Schadens bleibt dem Kunden, der Nachweis eines höheren Schadens der Werk1 AG vorbehalten. Sollte die Werk1 AG begründet Anlass zur Annahme haben, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, unsere Sicherheit oder unseren Ruf gefährden kann, so sind wir berechtigt, die Reservationsvereinbarung jederzeit entschädigungslos aufzulösen. Dies ist insbesondere der Fall, wenn unwahre oder unvollständige Angaben über Inhalt und Verlauf der Veranstaltung gemacht wurden.