

WERK 1

BANKETTE · HOCHZEITEN · FIRMENANLÄSSE

Feiern. Geniessen.

Besondere Momente erleben.

Vom stilvollen Apéro über saisonale Menüs bis zum festlichen Gala-Dinner: Im WERK 1 schaffen wir den passenden Rahmen für Ihren Anlass.

SAISONAL. PERSÖNLICH. GENUSSVOLL.

Unsere Küche orientiert sich am Marktangebot und an qualitativ hochwertigen, frischen Produkten. Gerne passen wir unsere Vorschläge an Ihre Wünsche und die Möglichkeiten unserer Küche an.



WERK1 AG

Fabrikstrasse 7 · 9200 Gossau

T +41 71 388 14 14

restaurant@werk-1.ch · www.werk-1.ch

Der passende Rahmen für Ihren Anlass

Die Lokalitäten können einzeln oder in Kombination genutzt werden. Vom Businessmeeting bis zum grossen Firmenanlass passen wir Räume und Infrastruktur an Ihre Bedürfnisse an.

Bereich	Kapazität
Saal, runde Tische	50–120 Personen
Saal, gerade Tische	50–250 Personen
Saal, Stehempfang / Konzerte	bis 550 Personen
Seminar	10–20 Personen
Restaurant	60–80 Personen
Fumoir	10–24 Personen
Garten	60–80 Personen
Weinkeller	12–30 Personen

Die minimale Personenanzahl bei den Räumlichkeiten gilt als Mindestpersonenanzahl; Kinder werden hierbei nicht einberechnet.

MINDESTUMSÄTZE

Mindestkonsumation für separate Räume

Montag bis Donnerstag

Mittag	Abend
Saal CHF 2'000.– · mind. CHF 40 p.P.	Saal CHF 3'000.– · mind. CHF 50 p.P.
Seminar CHF 400.– · mind. CHF 40 p.P.	Seminar CHF 600.– · mind. CHF 50 p.P.
Weinkeller CHF 480.– · mind. CHF 40 p.P.	Weinkeller CHF 840.– · mind. CHF 50 p.P.

Freitag und Samstag

Mittag	Abend
Saal CHF 3'500.– · mind. CHF 70 p.P.	Saal CHF 7'500.– · mind. CHF 80 p.P.
Seminar CHF 600.– · mind. CHF 65 p.P.	Seminar CHF 1'000.– · mind. CHF 65 p.P.
Weinkeller CHF 600.– · mind. CHF 65 p.P.	Weinkeller CHF 1'000.– · mind. CHF 65 p.P.

Exklusive Nutzung: Restaurant CHF 6'500.– · WERK 1 exklusiv CHF 18'000.–

Der genussvolle Auftakt

Bei den Apérovarianten ist pro Person 1 Stück jeder aufgeführten Komponente berechnet.

APÉRO 1 · CHF 10.00

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

APÉRO 2 · CHF 18.00

Käsespiessli mit Trauben und Pumpernickel
Crostini mit geräuchertem Lachstatar
Mini-Schinkengipfeli · Antipastispiess mit Oliven, Cipolline, Tomate, Peperoni und Mozzarella
Vitello tonnato

APÉRO 3 · CHF 26.00

Käsespiessli mit Trauben und Pumpernickel
Crostini mit geräuchertem Lachstatar
Mini-Schinkengipfeli
Antipastispiess mit Oliven, Cipolline, Tomate, Peperoni und Mozzarella
Vitello tonnato
Mini-Werksburger
Vegetarische Mini-Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Sauce

APÉRO RICHE · CHF 37.00

Käsespiessli mit Trauben und Pumpernickel
Crostini mit geräuchertem Lachstatar
Mini-Schinkengipfeli · Antipastispiess mit Oliven, Cipolline, Tomate, Peperoni und Mozzarella
Vitello tonnato
Mini-Werksburger
Vegetarische Mini-Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Sauce
Mini-St. Galler Bratwurst
Früchtespiessli
Weisses und dunkles Schokoladenmousse

Weitere Ideen zum Kombinieren

KALT

- Tatar vom Rind auf knusprigem Crostini
- Rauchlachs-Roulade mit Meerrettich und Kräutern
- Roastbeefröllchen mit Tartarsauce
- Vitello-tonnato-Tartelette
- Tomaten-Mozzarella-Spiess mit Basilikumpesto
- Burrata-Crostini mit Cherrytomaten und Basilikum
- Antipasti-Tartelette mit grilliertem Gemüse
- Crevettencocktail im Gläschen

WARM

- Mini-Werksburger
- Mini-St. Galler Bratwurst
- Pouletspiessli mit Erdnusssauce
- Riesencrevette mit Knoblauch und Kräutern
- Egliknusperli mit Tartarsauce
- Gemüse-Tempura mit Dip
- Fagottini al tartufo mit Salbeibutter und Parmesan
- Arancini mit Parmesan und Tomatendip
- Mini-Rösti mit Kräutercreme
- Saisonale Suppe im Espressotässli

SÜSS

- Panna Cotta mit saisonalen Früchten
- Mini-Caramelköpfl
- Schokoladenmousse weiss und dunkel
- Mini-Crèmeschnitte
- Brownie mit Baumnüssen
- Mini-Tiramisu
- Saisonale Fruchttartelette
- Früchtespiess
- Mini-Cheesecake
- Gebrannte Crème im Gläschen

Frühling

Sieben 3-Gang-Menüs und ein festliches 4-Gang-Menü als saisonale Inspiration. Alle Menüs servieren wir ab 10 Personen.

Menü 1 · Klassisch · CHF 54

VORSPEISE

Kresseschaumsuppe mit Kräuteröl

HAUPTGANG

Maispouardenbrust · Risotto · Frühlingsgemüse · Portweinjus

DESSERT

Panna Cotta mit Erdbeeren und Minze

Menü 2 · Kalb · CHF 65

VORSPEISE

Frühlingssalat mit Radieschen, Ei und Kräutern

HAUPTGANG

Kalbsschulterbraten · Kartoffelgratin · saisonales Marktgemüse · Madeirajus

DESSERT

Limettenroulade mit Beeren

Menü 3 · Fisch · CHF 65

VORSPEISE

Rauchlachs mit Meerrettichschaum und kleinem Salatbouquet

HAUPTGANG

Gebrautes Zanderfilet · Risotto · Frühlingsgemüse · Weissweinsauce

DESSERT

Sorbet-Trio auf frischem Fruchtsalat

Menü 4 · Rind · CHF 72

VORSPEISE

Rucolasalat mit Cherrytomaten und gehobeltem Parmesan

HAUPTGANG

Rindsentrecôte · Rosmarin-Bratkartoffeln · Marktgemüse · Sauce Béarnaise

DESSERT

Schokoladenbrownie mit Joghurtglace

Frühling · Fortsetzung

Menü 5 · Vegetarisch · CHF 49

VORSPEISE

Kresseschaumsuppe mit Kräuteröl

HAUPTGANG

Saisonale Raviolone · Salbeibutter · Parmesan · Frühlingsgemüse

DESSERT

Panna Cotta mit Beerenconfit

Menü 6 · Festlich · CHF 94

VORSPEISE

Vitello tonnato mit Frühlingskräutern

HAUPTGANG

Kalbsfilet · Risotto · grüner Spargel · Portweinjus

DESSERT

Dessertvariation «Surprise»

Menü 7 · Leicht · CHF 63

VORSPEISE

Weisse Tomatensuppe mit Antipastiravioli

HAUPTGANG

Lachsfilet · Salzkartoffeln · Blattspinat · Weissweinsauce

DESSERT

Limettenroulade mit saisonalen Beeren

4-GANG-MENÜ · Frühling · CHF 98

VORSPEISE

Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Frühlingssalat

SUPPE

Kresseschaumsuppe mit Kräuteröl

HAUPTGANG

Kalbsfilet · Risotto · grüner Spargel · Madeirajus

DESSERT

Erdbeer-Panna-Cotta mit Minze

Sommer

Sieben 3-Gang-Menüs und ein festliches 4-Gang-Menü als saisonale Inspiration. Alle Menüs servieren wir ab 10 Personen.

Menü 1 • Mediterran • CHF 65

VORSPEISE

Tomaten mit Büffelmozzarella, Basilikum und Balsamico

HAUPTGANG

Maispoulardenbrust • Bramata-Polenta • Peperonata • Kräuterjus

DESSERT

Limettenroulade mit frischen Beeren

Menü 2 • Rind • CHF 74

VORSPEISE

Vitello tonnato mit kleinem Blattsalat

HAUPTGANG

Rindsentrecôte • Rosmarin-Bratkartoffeln • Ratatouille • Portweinjus

DESSERT

Panna Cotta mit Sommerbeeren

Menü 3 • Fisch • CHF 62

VORSPEISE

Tomatenmousse mit Büffelmozzarella auf grillierter Focaccia

HAUPTGANG

Lachsfilet • Salzkartoffeln • Blattspinat • Weissweinsauce

DESSERT

Sorbet-Trio mit frischem Fruchtsalat

Menü 4 • Festlich • CHF 84

VORSPEISE

Rucolasalat mit Cherrytomaten und Parmesan

HAUPTGANG

Kalbssteak • Risotto • mediterranes Gemüse • Madeirajus

DESSERT

Dessertvariation «Surprise»

Sommer · Fortsetzung

Menü 5 · Vegetarisch · CHF 59

VORSPEISE

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum

HAUPTGANG

Gefüllte Zucchettiblüten · Trüffel-Polenta · mediterranes Gemüse

DESSERT

Saisonaler Streuselkuchen mit Vanilleglace

Menü 6 · Meer · CHF 67

VORSPEISE

Flusskrebscocktail mit Orangenfilets

HAUPTGANG

Riesencrevetten · Risotto · mediterranes Marktgemüse · Kräuter-Olivenöl

DESSERT

Panna Cotta mit Beerenconfit

Menü 7 · Sommerabend · CHF 82

VORSPEISE

Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Salatbouquet

HAUPTGANG

Rindsfilet · Rosmarin-Bratkartoffeln · Peperonata · Sauce Béarnaise

DESSERT

Sorbet-Trio auf frischem Fruchtsalat

4-GANG-MENÜ · Sommer · CHF 94

VORSPEISE

Tomatenmousse mit Büffelmozzarella auf grillierter Focaccia

ZWISCHENGANG

Curry-Mangosuppe mit Riesencrevette

HAUPTGANG

Rindsfilet · Risotto · mediterranes Gemüse · Portweinjus

DESSERT

Limettenroulade mit Sommerbeeren

Herbst

Sieben 3-Gang-Menüs und ein festliches 4-Gang-Menü als saisonale Inspiration. Alle Menüs servieren wir ab 10 Personen.

Menü 1 • Klassisch • CHF 62

VORSPEISE

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen

HAUPTGANG

Rindsbrasato • Kartoffelpüree • Herbstgemüse • Rotweinjus

DESSERT

Gebrannte Crème mit caramelisierten Nüssen

Menü 2 • Kalb • CHF 65

VORSPEISE

Nüsslalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons

HAUPTGANG

Kalbsschulterbraten • Spätzli • Marktgemüse • Pilzrahmsauce

DESSERT

Apfelküchlein mit Vanillesauce

Menü 3 • Rind • CHF 68

VORSPEISE

Saisonale Pilzcrèmesuppe

HAUPTGANG

Rindsentrecôte • Kartoffelgratin • Herbstgemüse • Portweinjus

DESSERT

Dunkles Schokoladenmousse mit saisonalen Früchten

Menü 4 • Geflügel • CHF 60

VORSPEISE

Nüsslalat mit Ei und Brotcroûtons

HAUPTGANG

Maispouardenbrust • Bramata-Polenta • Pilze • Madeirajus

DESSERT

Saisonaler Streuselkuchen mit Vanilleglace

Herbst · Fortsetzung

Menü 5 · Vegetarisch · CHF 54

VORSPEISE

Kürbiscrèmesuppe

HAUPTGANG

Pilzrisotto · grillierte Zucchini · Parmesan

DESSERT

Gebrannte Crème mit caramelisierten Nüssen

Menü 6 · Wald · CHF 70

VORSPEISE

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons

HAUPTGANG

Lammnierstück · Spätzli · Pilze · Herbstgemüse · Portweinjus

DESSERT

Apfelküchlein mit Vanillesauce

Menü 7 · Festlich · CHF 95

VORSPEISE

Gebratene Gänseleber mit Zwiebelconfit

HAUPTGANG

Rindsfilet · Kartoffelgratin · Marktgemüse · Madeirajus

DESSERT

Dessertvariation «Surprise»

4-GANG-MENÜ · Herbst · CHF 88

VORSPEISE

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons

SUPPE

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen

HAUPTGANG

Rindsfilet · Spätzli · Pilze · Herbstgemüse · Portweinjus

DESSERT

Apfelküchlein mit Vanillesauce

Winter

Sieben 3-Gang-Menüs und ein festliches 4-Gang-Menü als saisonale Inspiration. Alle Menüs servieren wir ab 10 Personen.

Menü 1 • Klassisch • CHF 65

VORSPEISE

Riesling-Sylvaner-Suppe

HAUPTGANG

Kalbsschulterbraten • Kartoffelgratin • Wintergemüse • Madeirajus

DESSERT

Gebrannte Crème mit caramelisierten Nüssen

Menü 2 • Rind • CHF 78

VORSPEISE

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons

HAUPTGANG

Rindsfilet • Kartoffelpüree • Marktgemüse • Portweinjus

DESSERT

Schokoladenbrownie mit Joghurtglace

Menü 3 • Festlich • CHF 82

VORSPEISE

Apfel-Ingwer-Suppe

HAUPTGANG

Kalbssteak • Kartoffelgratin • Mandel-Broccoli • Cognacrahmsauce

DESSERT

Dessertvariation «Surprise»

Menü 4 • Schweiz • CHF 60

VORSPEISE

Bouillon mit Flädli

HAUPTGANG

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» • Rösti • saisonales Marktgemüse

DESSERT

Caramelköpflì

Winter · Fortsetzung

Menü 5 · Vegetarisch · CHF 54

VORSPEISE

Apfel-Ingwer-Suppe

HAUPTGANG

Saisonale Raviolone · Salbeibutter · Parmesan · Wintergemüse

DESSERT

Apfelküchlein mit Vanillesauce

Menü 6 · Genussvoll · CHF 62

VORSPEISE

Riesling-Sylvaner-Suppe

HAUPTGANG

Rindsbrasato · Spätzli · Wintergemüse · Portweinjus

DESSERT

Weisses und dunkles Schokoladenmousse

Menü 7 · Gala · CHF 103

VORSPEISE

Gebratene Gänseleber mit Zwiebelconfit

HAUPTGANG

Kalbsfilet · Kartoffelgratin · Mandel-Broccoli · Madeirajus

DESSERT

Dessertvariation «Surprise»

4-GANG-MENÜ · Winter · CHF 96

VORSPEISE

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons

SUPPE

Riesling-Sylvaner-Suppe

HAUPTGANG

Kalbsfilet · Kartoffelgratin · Wintergemüse · Madeirajus

DESSERT

Schokoladenmousse weiss und dunkel

Wichtige Informationen für Ihren Anlass

Menüwahl

Wir bitten um ein einheitliches Menü. Ausnahmen sind für Vegetarier sowie aus gesundheitlichen oder religiösen Gründen möglich. Vegane Menüs stellen wir gerne individuell zusammen.

Bankettbesprechung

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

Personenzahl

Die verbindliche Personenzahl ist spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung schriftlich mitzuteilen. Bis 2 Werktage vorher akzeptieren wir eine Reduktion bis 5 % kostenfrei.

Blumendekoration

Gerne vermitteln wir Floristen oder organisieren Blumenschmuck. Preis pro Gesteck ca. CHF 30.– bis 80.–.

Technik

Beamer, Leinwand, Flipchart und Rednerpult stehen zur Verfügung.

Hochzeitstorte

Eigene Torten können mitgebracht werden. Als Teil eines Dessertbuffets ist der Service kostenlos, ansonsten CHF 5.– pro Person für das Gedeck.

Kinder

Für Kinder bis 12 Jahre bereiten wir gerne kleinere Portionen oder spezielle Gerichte vor.

Musik

Ab 24.00 Uhr muss die Musik leiser gestellt werden (max. 85 dB).

Parkplätze

Direkt vor dem Haus und in den Seitenstrassen stehen ca. 40 kostenlose Parkplätze zur Verfügung. Weitere Parkmöglichkeiten befinden sich ca. 100 m entfernt.

Gut zu wissen

Verlängerung

Freitag und Samstag ab 00.00 Uhr bis max. 03.00 Uhr: CHF 200.– pro Stunde. Im Aussenbereich gilt ab 22.00 Uhr Nachtruhe; ab 23.00 Uhr sind die Aussenbereiche geschlossen.

Verkürzung

Bei Nutzung der Räumlichkeiten vor 8.30 Uhr werden CHF 100.– pro Stunde verrechnet.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachten Wein verrechnen wir CHF 35.– pro 75-cl-Flasche.

Vorauszahlung

Eine Anzahlung kann vereinbart werden und beträgt 50 % des erwarteten Umsatzes. Für Hochzeiten ist eine Anzahlung von 50 % Pflicht.

Bezahlung

Rechnung mit 10 Tagen Zahlungsfrist möglich. Vor Ort ist die Bezahlung bar oder mit Kreditkarte möglich.

Annulationen

- Nach Vertragsabschluss: CHF 300.– Administrationsaufwand
- 90–61 Tage vorher: 30 % des vereinbarten Umsatzes
- 60–40 Tage vorher: 50 %
- 39–20 Tage vorher: 70 %
- 19–10 Tage vorher: 90 %
- 9–0 Tage vorher: 100 %

Kann der Termin mit einer gleichwertigen Veranstaltung neu vergeben werden, reduziert sich die Umtriebsentschädigung gemäss bestehender Bankettdokumentation auf 10–20 % des vereinbarten Umsatzes – je nach Fristigkeit.

JETZT ANFRAGEN

Ihr Anlass im WERK 1

Planen Sie ein Bankett, ein Firmenessen, eine Hochzeit, einen Geburtstag oder einen grösseren Event? Wir beraten Sie gerne und stellen Räume, Infrastruktur, Apéro und Menü passend zu Ihren Bedürfnissen zusammen.

WERK1 AG

Fabrikstrasse 7 · 9200 Gossau

T +41 71 388 14 14

restaurant@werk-1.ch

www.werk-1.ch

Bankett-Dokumentation · saisonale Menüvorschläge · Änderungen aufgrund saisonaler Verfügbarkeit vorbehalten.