

# 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 Apérovvarianten 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 Donnerstag  
Freitag und Samstag

08.30 bis 00.30 Uhr  
08.30 bis 01.00 Uhr

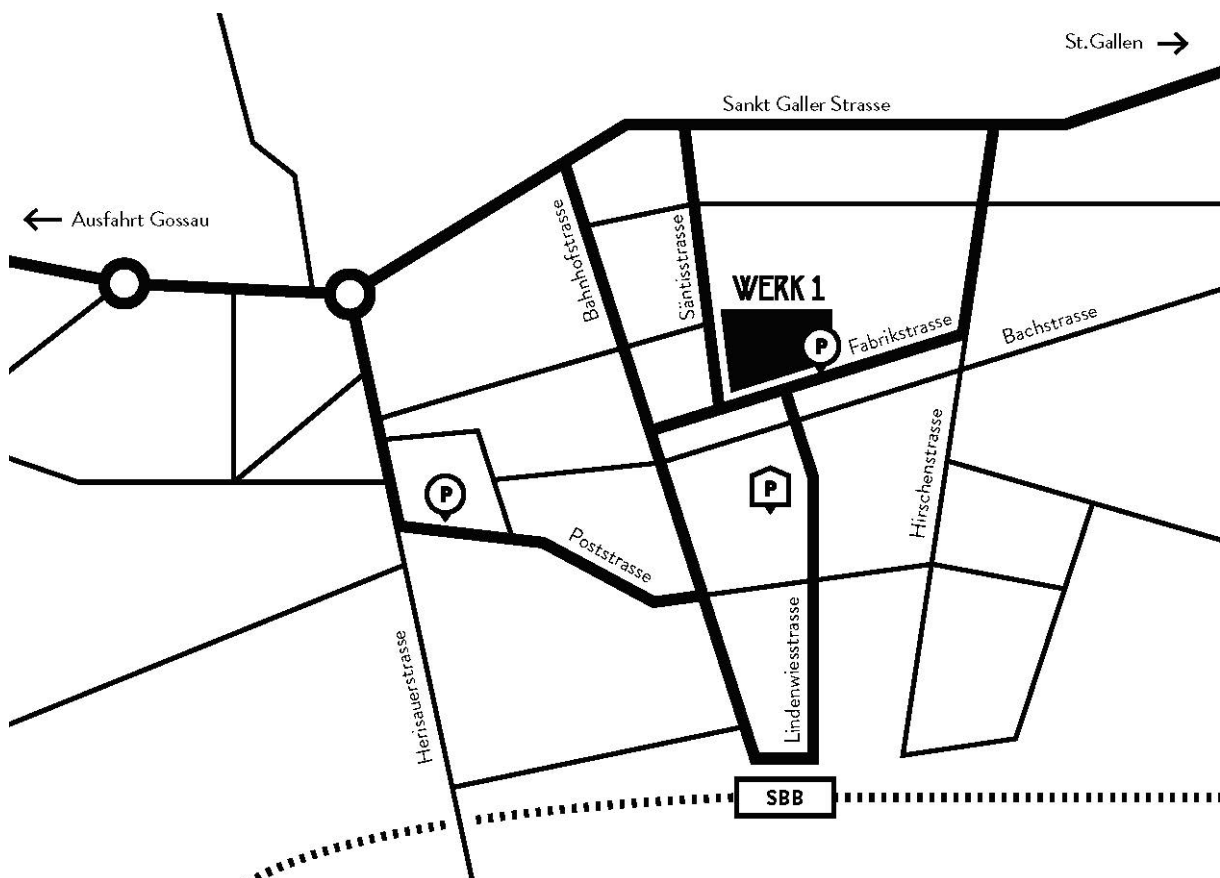
LUNCH – À LA CARTE  
Montag bis Samstag

11.30 bis 13.30 Uhr

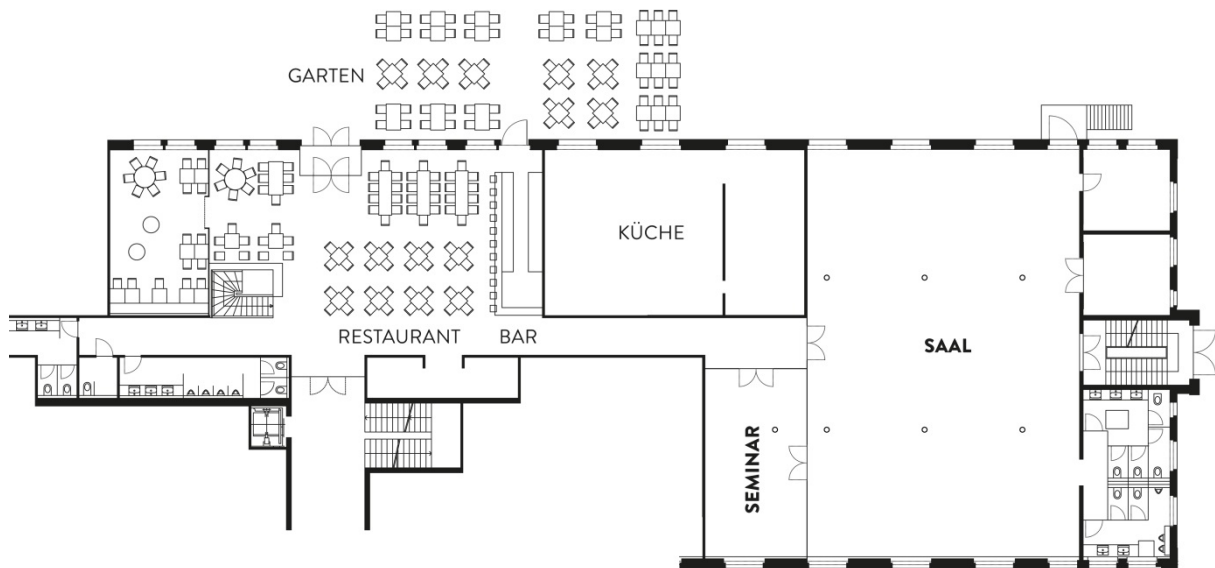
APÉRO UND DINNER – À LA CARTE  
Montag bis Samstag

17.30 bis 22.00 Uhr

An kantonalen und nationalen Feiertagen haben wir jeweils geschlossen.



# 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

9.00

---

### APÉRO 2

Käsespiessli mit Trauben und Pumpernickel

Crostini mit geräuchertem Lachstatar

Mini – Schinkengipfeli

Antipastispiess mit Oliven, Cipolotte, Tomate, Pepperoni, Mozzarellakugel

Vitello tonnato

16.00

---

### 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

23.00

---

### 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

34.00

# 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
Flusskrebsscocktail 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 Baumüssen	3.00

# INDIVIDUELLE AUSWAHL

Alle Menus servieren wir ab 10 Personen

---

## VORSPEISEN

Mostbröcklicarpaccio mit Käsetatar	18.50
Tomatenmousse mit Büffelmozzarella und Rohschinkengrissini	18.00
Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum und kleinem Salatbouquet	19.00
Seeteufel – Lachscarpaccio mit mariniertem Kräutersalat	21.00
Vitello tonnato	19.00
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons	13.00
Rucolasalat mit Cherrytomaten und gehobeltem Parmesan	13.00
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum	14.00
Gebratene Gänseleber mit Zwiebelconfit	28.00

## SUPPEN

Bouillon mit Flädli	8.00
Kresseschaumsuppe	10.00
Riesling x Sylvanersuppe	11.00
Apfel - Ingwersuppe	11.00
Curry – Mangosuppe mit Riesencrevette oder Pouletspiess	15.00
Weisse Tomatensuppe mit Antipastiravioli	14.50

---

## HAUPTGERICHTE

### FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Lachsfilet	28.00
Zanderfilet	30.00
Dorade ganz	28.00
Forelle ganz	30.00
Thunfischsteak	32.00
Riesencrevetten	35.00

## **KALBFLEISCH**

Schulterbraten	34.00
Geschnetzeltes „Zürcher Art“	38.00
Haxe	35.00
Steak	52.00
Kotelett	53.00
Schnitzel	38.00
Filet	56.00

## **RINDFLEISCH**

Brasato (Schulterbraten)	34.00
Roastbeef	45.00
Entrecôte	42.50
Hohrückensteak	42.00
Filet	48.00

## **SCHWEINEFLEISCH**

Braten	27.00
Kotelett	28.00
Schnitzel	29.00
Steak	31.00
Filet	38.00

## **LAMMFLEISCH**

Carré	48.00
Nierstück	41.00
Huft	32.00
Filet	34.00

## **GEFLÜGEL**

Maispouardenbrust « Sûpreme »	32.00
Mistkratzerli	34.00
Pouletschenkelsteak ohne Knochen mit Haut	27.00
Pouletgeschnetzeltes	27.00
Entenbrust	35.00
Perlhuhnbrust „Sûpreme“	32.00



Pro Hauptgang sind eine Sauce, eine Beilage und ein Gemüse inbegriffen.  
Wir offerieren Ihnen einmal die gleiche Beilage und das gleiche Gemüse als Nachservice.  
Jede weitere Beilage und jedes weitere Gemüse kosten CHF 2.00 Aufschlag.

## **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)

WERK1 AG, Fabrikstrasse 7, 9200 Gossau  
T +41 71 388 14 14, restaurant@werk-1.ch, www.werk-1.ch

---

## VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Raviolone (Saison), Salbeibutter, Parmesan	28.00
Rotes Thaicurry, Wokgemüse, Basmatireis	24.00
Auberginen - Cordon bleu, Rosmarinbratkartoffeln	27.00
Gemüse im Tempurateig, bunte Salate, Kräuter - Sauerrahmdip	25.00
Gefüllte Zucchettiblüten mit Trüffel - Polenta	30.00
Pilz - Risotto (Saison), grillierte Zucchini	28.00

---

## DESSERT

Panna Cotta	10.00
Caramelköpfler	10.00
Süsmostcrème	10.00
Tiramisu	12.50
Limettenroulade mit Beeren (Saison)	13.00
Gebrannte Crème, caramelisierte Nüsse	13.50
Schokoladenmousse: weiss / dunkel	12.50
Schokoladenbrownie, Joghurtglace	14.00
Appenzeller Biberflade - Parfait	12.00
Sorbet - Trio auf frischem Fruchtsalat	12.00
Streuselkuchen (Saison), Vanilleglace	12.50
Apfelküchlein mit Vanillesauce	14.00
Dessertteller Werk 1	16.00
Käseteller	14.50

# 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.

## **KINDERBETREUUNG**

Gerne organisieren wir für Sie auf Wunsch eine Kinderbetreuung. Wir verrechnen pro -Kinderbetreuung CHF 45.00 pro Stunde.

## **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 01.00 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.