



Berggasthaus Chrüzegg

Familie

Robert Manser-Ammann

9630 Wattwil

Telefon: 055 284 54 84

Mail: info@chruezegg.ch

Gruppen, Vereine und Familienfester 2014

Das Berggasthaus Chrüzegg bietet sich an für Hochzeiten, Familienfeste, Vereins und Firmenanlässe

Gemütliches Bergrestaurant ca. 45 Plätze
Saal für Familien- und Vereinsanlässe
ca. 80 Plätze

Gartenrestaurant ca. 150 Plätze

2 Doppelzimmer mit Dusche WC

3 Doppelzimmer mit fliessend Wasser
Etagen Dusche und WC

1 x 5er 1 x 7 und 2 x 6er 1 x 4er
Mehrbettzimmer „Familienzimmer“ Etagen WC Dusche
und Waschraum

24er Massenlager Etagen WC Dusche und
Waschraum im Haus.

Massenlager in einer Hütte ca. 70 m vom
Haus entfernt.

2 x 6er/1 x 23er Massenlager

1 x 4er Mehrbettzimmer mit Waschgelegenheit
Duschen und WC.

**Herzlich heissen wir Sie willkommen und freuen uns, Sie in unserem Hause
begrüssen zu dürfen**

Was Sie noch wissen sollten

Menüwahl

Die Menüvorschläge überreichen wir Ihnen gerne für Gesellschaften ab 10 Personen. Wir bitten Sie aus diesen Menüvorschlägen einheitlich zu wählen. Gerne beraten wir Sie für alle Details wie **Aperitif, Getränke/Weine, Tischdekoration, Tischordnung, Unterhaltung, technische Hilfsmittel usw.**

Zeitraumen

Die Bankettmenüs/-weine sollten mindestens eine Woche zum Voraus bestellt werden.

Vegetarisch

Für Vegetarier versuchen wir immer etwas passendes zum Menü zusammenzustellen.

Kinder

Für die Kinder haben wir eine spezielle Kinderkarte. Natürlich servieren wir aber auch Kinderportionen von demselben Menü wie die Erwachsenen.

Weine

Es ist für uns von Vorteil, wenn Sie den Wein für Ihren Anlass zum Voraus bestellen,

so können wir Ihnen den Wein in der richtigen Temperatur servieren und in genügender Menge im Keller etwas ruhenlassen.

Mitgebrachte Weine kosten Fr. 16. 00 Zapfengeld.

Tischen

Normalerweise wird der Saal erst kurze Zeit vor dem Anlass gedeckt. Das Einrichten von Musikanlagen und Tischdekorationen können daher meistens erst kurz vor dem Anlass erfolgen. Das Aufstellen von Tischkärtchen übernehmen wir gerne, anhand des dazugehörigen Sitzplanes und mit den nach Tischen sortierten Kärtchen.

Saal

Wunderkerzen sind nicht erlaubt!

Zimmer

Bei Gruppen müssen die Zimmer gefüllt werden. Bei mehreren nicht gefüllten Zimmern verrechnen wir pro leeres Bett Fr. 20.00

Verlängerungskosten

Ab 01.00 Uhr verrechnen wir für jede angebrauchte Stunde Fr. 50.00

Preise

Preise sind alle in Schweizer Franken und inklusive 8% Mehrwertsteuer.

Bezahlung

Bar oder auf Rechnung, **keine Kreditkarten.**

Fleischherkunft

Fleisch beziehen wir wenn möglich von den Verarbeitungsbetrieben und Produzenten aus der Region

Schweinefleisch: Schweiz

Kalbfleisch: Schweiz

Rindfleisch: Schweiz, Südamerika

Poulet: Schweiz, Europa, Südamerika, Ungarn

Menüvorschläge 2014

ab 12 Personen

- Menü 1** Suppe und Salat
Schweinsfilet gefüllt mit Brät und Speck
Reis oder Rösti – Kroketten
Gemüse garnitur
- Menü 2** Fondue Chinoise à discrétion
gemischter Salat, Reis und Pommes–Fries
verschiedene Saucen, Früchte, Sauergemüse
- Menü 3** Suppe und Salat
Schweinebraten
Nudeln oder Pommes frites
Gemüse garnitur
- Menü 4** Suppe und Salat
Chrüzegg hackbraten (hausgemacht mit Käse)
Spätzli oder Mais
Gemüse garnitur
- Menü 5** Suppe und Salat
Chrüzeggsteak
Schweinshalssteak mit Mostbröckli und
mit Alpkäse überbacken
Pommes – frites Gemüse garnitur

- Menü 6** Suppe und Salat
Geschnetzeltes mit Rahmsauce
„hausgemachte“ Rösti Gemüse garnitur
- Menü 7** Suppe und Salatbuffet
„G“schwelti verschiedene Käsesorten,
Ankenziger, Butter, Früchte, Nüsse
Und verschiedenes Brot
Dessert Frischer Fruchtsalat und Kuchen
- Menü 8** Suppe
Fitnesssteller: versch. Salate
mit 2 panierten Schweinsnierstückschnitzel
für Vegetarier Gemüseschnitzel
- Menü 9** Suppe und Salat
Schweins Cordon -bleu
Rösti-Kroketten Gemüse garnitur
- Menü 10** Suppe
Heisser Schinken
Kartoffelsalat, Salat
- Menü 11** Suppe und Salat
„Aelplermaggonne“
mit Apfelmus
- Menü 12** Suppe und Salat
Spaghetti mit 3 verschiedenen Saucen
- Menu 13** Suppe und Salat
Poulet Curry-Geschentzeltes
Mit Reis und Früchten
- Menü 14** Käse Fondue

Menü 15 Raclette „G“schwelti versch. Beilagen

Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie sich auf ein einheitliches Menü beschränken
Bei kleineren Gruppen besteht die Möglichkeit à la cart zu Essen

Warme Beilagen:

Pommes -frites

Spätzli

Kroketten

Teigwaren

Reis

Rösti

Dessert:

Desserteller

Fruchtsalat mit Rahm

Fruchtsalat mit Glace

Meringues mit Rahm

Caramelköppli mit Rahm und Früchten

Oder Glace von der Karte

Gerne servieren wir nach Ihrer Veranstaltung und Übernachtung im Chrüzegg ein reichhaltiges Frühstück.