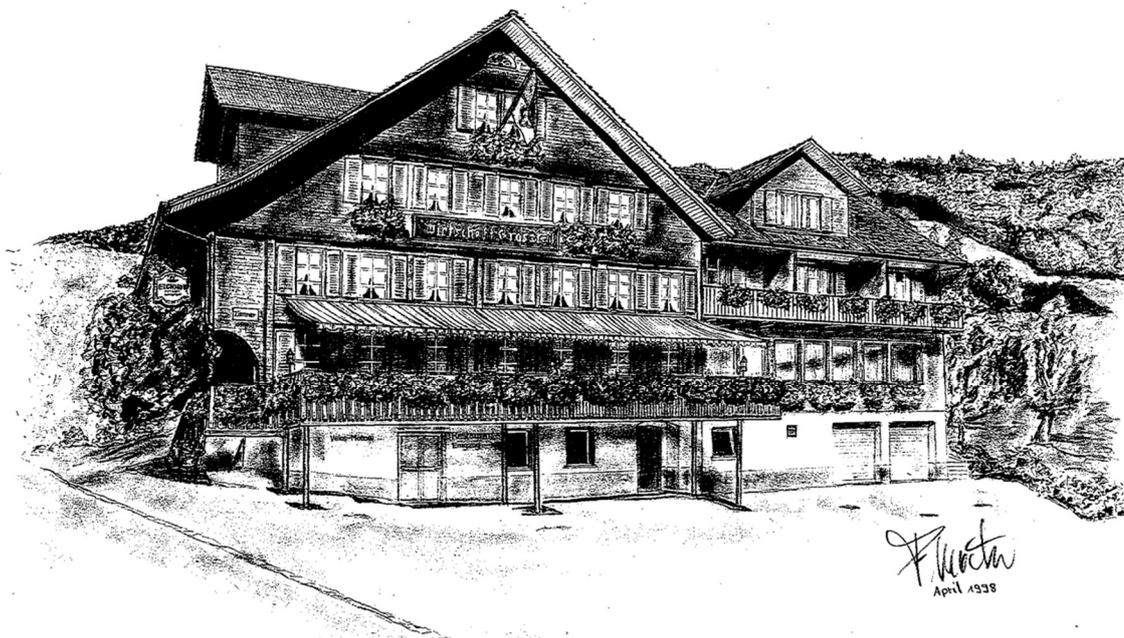




LANDGASTHOF
Grossteil

MENÜVORSCHLÄGE
Firmung
05.05.2024



Familie Christian Halter
Rütistrasse 12
CH-6074 Giswil

Tel.: +(41) 41 675 11 08
E-Mail: info@grossteil.ch
Homepage: www.grossteil.ch

Montag + Dienstag Ruhetag
Sonntag bis 16 Uhr geöffnet

Lieber Gast

Schön, dass Sie für Ihr Firmessen unseren Landgasthof gewählt haben!

Wir freuen uns sehr, Sie bekochen zu dürfen.

Ein paar organisatorische Infos:

Räumlichkeiten	Saal bis max 140 Sitzplätze (der Saal ist rollstuhlgängig / behindertengerechtes WC vorhanden)
	Schwingerstube 40 Sitzplätze/ Garten nach Absprache
	Restaurant 40 Sitzplätze/ Aussichtsterrasse 38 Sitzplätze
Übernachtungen	Wir haben 5 DZ zur Verfügung, falls Ihre auswärtigen Gäste lieber nicht mehr heimfahren möchten.
Menüvorschläge	Die beigegeführten Menüvorschläge gelten für Familien am Giswiler Firmsonntag. (alle Teilnehmer essen dasselbe Menü mit Ausnahme Kinder und Vegetarier)
Getränke	Wir beraten Sie gerne bei einem Gespräch bezüglich Apéro, Wein, etc. Für mitgebrachte Weine berechnen wir ein Zapfengeld von CHF 28.00 pro Flasche.
Menü	Bei der Auswahl der Menüs sind wir Ihnen jederzeit behilflich. Sie können die Gerichte selbstverständlich auch nach Ihren eigenen Vorstellungen gestalten – allerdings sind wir an einem hochfrequentierten Tag wie dem Firmsonntag ein wenig eingeschränkter. Vielen Dank für Ihr Verständnis, wenn wir nicht alle Wünsche berücksichtigen können. Preise inkl. 8.1% MwSt
Tischform	Auf Grund der grossen Nachfrage sind am Firmsonntag im Saal und im Restaurant nur Reihen möglich. Je nach Grösse der Gesellschaft kann in der Schwingerstube ein Blocktisch gestellt werden.
Blumen/ Dekoration	Blumen-Arrangements bestellen wir für Sie auf Wunsch beim Gärtner - Preise je nach Auswahl. Wünschen Sie einfache Frischblumen verrechnen wir den Selbstkostenpreis zuzüglich einer Bereitstellungspauschale von CHF 60.00/h. Möchten Sie selbst Dekoration mitbringen, ist das selbstverständlich möglich. Meistens sind die Tische am Vorabend noch vergeben. Ein Dekorieren wird also erst am Tag des Anlasses möglich. Gerne können wir Ihre Dekoration für Sie platzieren – dann hilft es uns aber sehr, wenn Sie sie bestens vorbereitet und griffbereit sowie gut angeordnet vorgängig vorbeigebracht werden.
Bezahlung	Sie haben die Möglichkeit die Rechnung bar, mit EC-Karte, Post Card oder per Rechnung (netto innert 30 Tagen) zu begleichen. Kreditkarten und Twint nehmen wir bei Banketten nicht an.

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie froh sind um Rücksichtnahme auf Unverträglichkeiten und Allergien. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen betreffen, informieren wir Sie gerne auf Anfrage. Die Angaben über die Herkunft von Fleisch, Fisch und Brot finden Sie in unserer a la carte Karte. Wir bitten Sie, die genaue Personenzahl bis spätestens 2 Tage vor der Veranstaltung mitzuteilen. Dies gilt als Grundlage zur Rechnungsstellung. Vielen Dank für Ihr Verständnis.
Es wäre uns eine grosse Freude, Sie und Ihre Gäste begrüßen zu dürfen.
Wir wünschen Ihnen schon jetzt angenehme Stunden in unserem Hause.
Das Team vom Landgasthof Grossteil wird alles daransetzen, dass Ihr Anlass ein Erfolg wird.

Datum				Anlass	
Uhrzeit der Ankunft				Kontaktperson	
Personenanzahl	EW	Kind	Total	Telefon	
Raum					
Tischform	Reihen <input type="checkbox"/>	Blocktisch <input type="checkbox"/>		Adresse	
	U-Form <input type="checkbox"/>	a la carte <input type="checkbox"/>			
	E-Form <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
Trennvorhang <input type="checkbox"/>	Druck Menükarten <input type="checkbox"/>			Zeiten	Ablauf
Sitzplan <input type="checkbox"/>	Anzahl.....				
Namenskarten <input type="checkbox"/>	Blumen vom Gärtner <input type="checkbox"/>				<i>Apero</i>
Geschenktisch <input type="checkbox"/>	Preis nach Absprache				<i>z.B. Getränkeservice</i>
Tanzfläche <input type="checkbox"/>	Stück.....Budget				<i>z.B. Vorspeise</i>
Bühne <input type="checkbox"/>	Farbe				
	Blumensorte.....				
Musik <input type="checkbox"/>	einfache Frischblumen <input type="checkbox"/>				
Rednerpult <input type="checkbox"/>	Selbstkosten + Aufwand CHF 60.00/h				
Leinwand <input type="checkbox"/>	vorhandene Rest.-Deko <input type="checkbox"/>				<i>Darbietungen</i>
Beamer <input type="checkbox"/>	Blumendeko wird gebracht <input type="checkbox"/>				<i>pausen</i>
(Miete CHF 50.00)	wann:				
pro Mikrofon <input type="checkbox"/>	Kerzen <input type="checkbox"/>			Verlängerung <input type="checkbox"/>	bis ca.....max. 4 Uhr (kostenpfl.)
(Miete CHF 50.00)					
Menü	Kinderessen				
<i>Vorspeise 1</i>		Anzahl	Preis	Spezielles	
				Apéro	
<i>Vorspeise 2</i>				Weisswein	
				Rotwein	
<i>Hauptgang</i>				Mineral	
				Kaffee <input type="checkbox"/>	
				Offenausschank Bier CHF 11/l) <input type="checkbox"/>	
<i>Dessert</i>				Rauchwaren Rechnung <input type="checkbox"/> Einzelinkasso <input type="checkbox"/>	
				Spirituosen Rechnung <input type="checkbox"/> Einzelinkasso <input type="checkbox"/>	
				Sonstiges.....	
Menüpreis komplett CHF				Barzahlung <input type="checkbox"/>	
HG ohne Nachservice <input type="checkbox"/>				Einzelinkasso <input type="checkbox"/>	
HG mit Nachservice v. allem <input type="checkbox"/>				auf Rechnung <input type="checkbox"/>	innert 30 Tagen netto
HG mit Nachservice				EC-Karte <input type="checkbox"/>	Kreditkarten oder Twint akzeptieren wir wegen der Gebühren bei Banketten nicht!
Notizen Grossteil				Postcard <input type="checkbox"/>	
Tischwäsche <input type="checkbox"/>	Tischset Papier <input type="checkbox"/>			Rechnungsadresse	
Servietten <input type="checkbox"/>	Airlaid-Servietten <input type="checkbox"/>				
Brötli <input type="checkbox"/>	Telaservietten <input type="checkbox"/>				
Brot <input type="checkbox"/>					

Wir bitten Sie, die genaue Personenanzahl bis spätestens 2 Tage vor der Veranstaltung mitzuteilen. Diese Zahl gilt als verbindlich und ist die Grundlage zur Rechnungsstellung. Steigt die Teilnehmerzahl gegenüber der als endgültig gemeldeten Zahl, so wird die tatsächliche Zahl verrechnet. Ebenfalls bitten wir um eine genaue Angabe der Ankunft. Eine Differenz von einer viertel Stunde tolerieren wir gerne. Den Mitarbeiteraufwand für eine gröbere Verspätung erlauben wir uns in Rechnung zu stellen. Preiskalkulation 01/24 erlischt bei einer neuen Ausgabe. Der Gast haftet für alle Beschädigungen und Verluste, die durch ihn bzw. seine Gäste verursacht werden, ohne dass der Landgasthof Grossteil dem Gast ein Verschulden nachweisen muss. Betreffend den vom Gast, Veranstalter, Referenten oder Dritten eingebrachten Sache, Kleider oder Materialien wird seitens Landgasthofs Grossteil jede Haftung wegbedungen. (Formular Gast Bankettbesprechung update 01/24)

Kalte Vorspeisen				
Kleiner grüner Salat	Fr.	9.50		 
Kleiner gemischter Salat	Fr.	12.00		
Chefsalat“ mit gebratenem Speck und Eischeiben	Fr.	13.50		
Geräucherter Lachs mit Salatbukett, Zwiebeln, Zitrone, Toast und Butter	Fr.	17.00		
VS Beef-Steak-Tatar mit Toast und Butter	Mini – ein Herzli	Fr.	16.00	
	Midi – zwei Herzli	Fr.	22.00	
„Spargel-Salat“ Bunte Blattsalate an Hausdressing mit marinierten Spargelstückli und Cherrytomaten	Fr.	14.50		
Suppen				
Bouillon mit Flädli	Fr.	8.50		
Kressecremesuppe	Fr.	10.00		
Spargelcremesuppe mit Radieschengrün-Pesto	Fr.	10.00		
Hauptgänge		ohne Nachservice	mit Nachservice	
Gefülltes Schweinsfilet „Grand Marnier“ im Speckmantel an Bratensauce, mit Kartoffelgratin und Gemüsegarnitur	Fr.	38.00		42.00
Schweinssteak an Morchelsauce mit Kernser Nudeln und Gemüse	Fr.	38.00		42.00
„Spargel-Cordonbleu“ Schweins-Cordonbleu mit Schinken, Spargeln und Raclette gefüllt, dazu Pommes frites und Gemüse	Fr.	36.00		38.00 (nur Beilagen)
Kalbs-Cordonbleu mit Schinken und Käse gefüllt dazu Kartoffelkroketten und Gemüse	Fr.	44.50		48.00 (nur Beilagen)
Rahmschnitzel an Cognac-Rahmsauce mit Kernser Nudeln und Gemüse	Fr.	Schwein 27.00 Kalb 43.00	Schwein 30.00 Kalb 48.00	
Pouletbrust mit Kräuterbutter, Frühlingkartoffeln und Gemüse	Fr.	29.00		32.00
Rindsfilet an Sauce „Béarnaise“ mit Kroketten und Gemüse	Fr.	53.00		59.00
„Spargelrösti“ mit Spargeln belegt und mit Raclette überbacken	Fr.	25.00		--- 
Gotthard-Zander an feiner Pernod-Sauce mit Frühlingkartoffeln und Spargeln	Fr.	42.00		46.00
Dessert				
Coupe „Romanoff“ mit frischen Erdbeeren, Vanilleglace, Rahm	Fr.	13.00		
Coupe „Danemark“ mit Vanilleglace, Rahm, Schoggisauce	Fr.	11.00		
„Sorbetteller“ Dreierlei Sorbet mit Früchten	Fr.	11.50		
Blätterteigkissen gefüllt mit Vanillecreme und Erdbeeren	Fr.	12.00		
Schoggi-Mousse mit Früchten und Rahm	Fr.	11.00		
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr.	11.00		
Waldbeeren-Crumble mit Rahm und Glace	Fr.	13.00		
Einhorn-Dessert „Rainbow Candy“ 1 Kugel Vanilleglace mit buntem Einhorn-Meringue, Marshmallow-Ohren, Regenbogen-Gummischlage, Zuckerstreusel und Rahm	Fr.	7.50		
Fussball-Dessert «Kicker-Coupe-Oreo» 1 Kugel Stracciatellaglace mit Oreo-Knusperstückli Zuckerstreusel, Rahm und Fussballdeko	Fr.	7.50		
Kinderessen (Kinderportion bis ca. 10 Jahre)		Kinder	gross	
Chicken Nuggets mit Pommes frites und Rüeblli	Fr.	12.00		19.00
Schweinsrahmschnitzel an feiner Rahmsauce mit Nudeln	Fr.	14.00		23.00
Panierter Schnitzel mit Pommes frites	Fr.	12.00		23.00
Spaghetti an Tomatensauce, mit Reibkäse	Fr.	8.50		 16.00