Die Bankettdokumentation

Schön dass Sie in der Falkenburg feiern.

Wir freuen uns auf Sie

und Ihre Gäste!

FALKENBURG
DAS RESTAURANT MIT POSTKARTEN-AUSSICHT

Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Informationen & Konditionen	1-5
Der Aperitiv	6
Menüvorschläge	7
Saisonale Menüvorschläge	8
Fondue Chinoise Menü à disrétion	9
Menu selber zusammenstellen	10-11
Checkliste	12

FALKENBURG
DAS RESTAURANT MIT POSTKARTEN-AUSSICHT

Allgemeine Informationen & Konditionen

Speiseangebot

Bei unserem Speisenangebot legen wir sehr grossen Wert auf marktfrische Produkten und selber zubereiteten Speisen bis ins kleinste Detail (Saucen etc.). Dabei verwenden wir die beste Fleisch Qualität und Fisch aus nahhaltiger Zucht. Bei den Speiseangeboten, die Sie in unseren Menüvorschlägen sehen, handelt es sich nicht um Gerichte die wir auch sonst in unserer Speisekarte anbieten (es ist jedoch möglich, dass das eine oder andere Gericht vorläufig auf unserer saisonalen Speisekarte zu finden ist) sondern wirklich um für Ihren Anlass frisch zubereitete Speisen!

Menüvorschläge sind für Gesellschaften ab 10 Personen berechnet. Gruppen bis max. 10 Personen können gerne vor Ort " à la carte" bestellen!

Wünschen Sie eine persönliche Beratung oder möchten Sie sich nach unseren Räumlichkeiten vor Ort erkundigen, so bitten wir Sie, mit uns vorweg einen Termin zu vereinbaren. Nur so ist es uns möglich, Sie fachkompetent zu beraten.

Gerne erwarten wir Ihre Bestellung mit **einheitlichem Menü** bis spätestens zwei Wochen vor Ihrem Anlass.

Vegetarische Speisen und sonstige Lebensmittel- Unverträglichkeiten

Sollte es unter Ihren Gäste Vegetarier haben, bieten wir diesen die Auswahl an Vegetarischen Gerichten, von unserer aktuellen Speisekarte. Die Auswahl erfolgt vor Ort. Wir bitten Sie jedoch uns es vorher mittzuteilen, wie viel Vegetarier an ihrem Anlass anwesend sein werden.

Heutzutage werden wir mit diversen Lebensmittel- Unverträglichkeiten alltäglich konfrontiert. Sollte es unter Ihren anwesenden Gästen jemanden haben, der an irgendeiner Lebensmittel- Unverträglichkeit leidet, bitten wir Sie uns dies vorher mittzuteilen. Die betroffene Person sollte sich am besten einige Tage vor dem Anlass, bei uns melden und so können wir dann mit Ihr dann zusammen besprechen was Sie oder Er essen kann/darf.

Süssspeisen

Auch hier bietet sich die Möglichkeit für Ihre Kreativität. Möchten Sie lieber selber eine Hochzeitstorte oder eine andere eigene Süssspeise mitbringen? Wir richten und servieren diese für Sie dann gerne vor Ort an. Der Preis für das Gedeck und den Service beträgt 5.- CHF pro Person.

Weinkarte

Auf unsere Weinkarte sind wir stolz. Sie umfasst Weine aus der ganzen Welt, die unserer Meinung nach ein hervorragendes Preis- Leistungsverhältnis haben.
Da nicht immer alle Weine die gleichen Lieferfristen haben und wir alles zu Ihrer Zufriedenheit vorbereiten möchten, bitten wir Sie, bereits bei der Bestellung des Menüs auch den dazu passenden Wein auszuwählen. Unsere Weinkarte finden Sie auch auf unserer Homepage.

Zapfengeld

Unsere Weinkarte ist sehr reich an Weinen aus aller Welt. Wollen Sie doch noch für den Anlass, ihren speziellen oder Lieblingswein selber mitbringen, so verrechnen wir für den Service von Ihrem Wein pro 75cl Flasche 30.-CHF.

FALKENBURG
DAS RESTAURANT MIT POSTKARTEN-AUSSICHT

Ambiente

Der Wintergarten und das Restaurant sind zwei stilartig verschiedene Räume, die aber einheitlich miteinander verbunden sind. Dadurch ist es uns möglich auch grössere Anlässe bis max. 110 Personen bei uns kulinarisch zu verwöhnen.

-**Wintergarten** bis max. 65 Personen - der verglaste Neubau mit seiner wunderschönen Aussicht bietet die Möglichkeit, sich bei jeder Witterung wie unter freiem Himmel zu fühlen.

-**Restaurant** bis max. 55 Personen – der gemütliche, rustikale Teil des Restaurants mit Aussicht, bei dem die Ursprungsstruktur von Jahren zuvor ersichtlich ist.

FALKENBURG
DAS RESTAURANT MIT POSTKARTEN-AUSSICHT

-**Unsere Sommer Terrasse** bis max. 100 Personen – ermöglicht, bei schönem und sicherem Sommer Wetter, Ihren Anlass unter freiem Himmel durchzuführen oder bei einem Steh Apéro Ihre Gäste zu begrüssen (bis ca. 200 Personen).

-**Unsere Falkenburg Stube im historischen Riegelhaus nebenan** bis max. 20 Pers – bietet Ihnen voraussichtlich ab Januar 2019 die Möglichkeit(Bilder folgen noch, da Momentan umgebaut wird), Ihr Seminar abzuhalten oder bei einem Apéro / Nachtessen Ihre Gäste in privater Atmosphäre zu begrüssen.

Auf unsrer Homepage haben Sie auch die Möglichkeit sich das Video von unseren Räumlichkeiten anzuschauen.
Unter Impressionen sind weiter Bilder verfügbar!

Sollten Sie, trotz unseren ausführlichen Informationen, eine persönliche Beratung vor Ort bevorzugen, sind wir für Sie, für eine Terminvereinbarung jeder Zeit verfügbar.
Wir freuen uns sehr Ihnen vor Ort unser Lokal präsentieren zu dürfen!

FALKENBURG
DAS RESTAURANT MIT POSTKARTEN-AUSSICHT

Anfahrt/Parkmöglichkeit

Die Falkenburg liegt idyllisch gelegen, oberhalb der Stadt St. Gallen und bietet die schönste Aussicht bis weit über den Bodensee hinaus. Die Strasse zu der Falkenburg, ist zwar sehr steil aber zu jeder Jahreszeit sehr gut befahrbar.

Auf unserer Homepage unter der Rubrik „Kontakt" befindet sich ein direkter Link zu Google Maps, womit Sie Ihren Weg zu uns direkt berechnen können.
Direkt beim Restaurant befinden sich unsere eigenen Parkplätze. Sollten diese mal nicht ganz reichen (was sehr selten vorkommt), hat es an der Schneebergstrasse, unterhalb des Restaurants, noch zusätzliche Parkplätze.
Falls Sie Ihre und die Anfahrt Ihrer Gäste mit einem Car planen, lassen Sie uns dies vorher wissen. So können wir unseren Parkplatz für diesen absperren und den dafür benötigten Platz gewährleisten.
Natürlich können Sie die Falkenburg auch mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichen. Die Buslinie Nr. 2 oder 8 (Richtung St. Georgen) oder das Mühleggbähnli, fahren Sie bis fast zu der Falkenburg. Sollten Sie den Bus bevorzugen, empfehlen wir Ihnen bei der Haltestelle Mühlegg auszusteigen. Ab hier (rechts vom Weiher hoch) sind es dann noch ca. 5 Minuten zu Fuss, der Falkenburgstrasse entlang, bis zu uns.

Dekoration

Unsere Dekoration im Restaurant wird saisonal angepasst. Als Tischdekoration haben wir dementsprechend auch immer Kerzengläser passend dazu. Selbstverständlich können Sie auch Ihre eigene Tischdekoration vorbei bringen und wir setzen diese nach Ihrem Wunsch für Sie ein.
Falls Sie doch diesen Teil lieber einer auswärtigen Floristin überlassen möchten, bitten wir Sie, dies uns noch mitzuteilen. Die beauftragte Floristin sollte sich vorher mit uns in Verbindung setzen und uns die voraussichtlich geplante Dekozeit bekannt geben. Nur so können wir gewährleisten, dass Ihr Tisch auch aufgedeckt sein wird, wenn die Floristin vorbeikommt.

Reservation

Sie können Ihren Anlass jederzeit bei uns provisorisch reservieren. Sollten wir nach längerer Zeit von Ihnen nichts definitives hören und in dieser Zeit noch eine andere Anfrage für dieses Datum stattfindet, werden wir Sie diesbezüglich kontaktieren!

Anullation

Bei Annullation eines definitiv bestätigten Anlasses, bitten wir um eine schriftliche Mitteilung. Des Weiteren sind wir gezwungen ab dem 14. Tag vor Anlassbeginn 50% des Menüpreises auf die genannte Personenanzahl als Anullierungskosten zu verrechnen. Wir bitten hierbei äusserst um Ihr Verständnis.

Anzahl Gäste

Die genaue Personenzahl sollten Sie uns spätestens zwei Wochen vor dem Anlass mitteilen. Diese Anzahl gilt dann als Grundlage für den Einkauf, die Produktion und die Mitarbeiterplanung. Da es immer wieder vorkommen kann und wird, dass jemand von den Gästen doch noch kurzfristig verhindert sein wird an Ihrem Anlass teil zu nehmen, bieten wir Ihnen noch die weitere Möglichkeit an, uns bis zum Vorabend die verbindliche Gästeanzahl mitzuteilen! Diese Angabe gilt dann als Grundlage für die Rechnungstellung.

Zahlungskonditionen

Die Bezahlung erfolgt Bar mit Postcard, Maestro oder gegen Rechnung (zahlbar innert 10 Tagen)!

FALKENBURG
DAS RESTAURANT MIT POSTKARTEN-AUSSICHT

Geschlossene Gesellschaft

Wünschen Sie das ganze Lokal für Sich und Ihre Gäste oder wird bei Ihrem Anlass Musik gespielt oder aufgelegt?
Ab einem Mindestumsatz von 4`500.- CHF (So- Do) exklusiv Verlängerung und 6`500.- CHF (Fr-Sa) exklusiv Verlängerung, reservieren wir gerne unser ganzes Lokal für Ihre Gesellschaft (vereinzelte Daten ausgeschlossen).

Verlängerungen

Sie möchten länger feiern? Lassen Sie uns dies vorher wissen, damit wir unsere Mitarbeiter dementsprechend einteilen und bei der Stadt eine Verlängerung unserer Öffnungszeiten beantragen können. Ab 23.30 Uhr berechnen wir 200.- CHF für die erste angebrochene Stunde und für jede weiter angebrochene Stunde 150.- CHF.

Seminare/Sitzungen

Unser Raum im Riegelhaus nebenan (voraussichtlich ab Mai 2019) eignet sich sehr gut für die Durchführung von Sitzungen bis max. 12 Personen.

In unseren Seminarpauschalen sind: Raummiete, Beamer, Leinwand, Mineralwasser, Kaffee / Tee, Gipfeli und Orangensaft inbegriffen. Wahlweise dazu buchbar sind 3- Gang Mittagsmenü und Früchtekorb für alle Teilnehmer.

Preise Seminar Pauschal pro Person:

Halbtagespauschale: CHF 45.
Inbegriffen: Raummiete, Infrastruktur, Mineral, Kaffee, Tee, Gipfeli am Morgen

Halbtagespauschale mit Mittagessen: CHF 75 Inbegriffen:
Raummiete, Infrastruktur, Mineral, Kaffee, Tee, Gipfeli am Morgen, 3-Gang-Mittagsmenü ohne Getränke

Ganztagespauschale: CHF 100 Inbegriffen:
Raummiete, Infrastruktur, Mineral (vormittags und nachmittags), Kaffee und/oder Tee (vormittags und nachmittags), Gipfeli am Morgen, 3-Gang-Mittagsmenü ohne Getränke und Früchtekorb am Nachmittag

Optional zusätzlicher Früchtekorb: CHF 15

Geschenk an Ihre Gäste

Möchten Sie Ihren Gästen noch eine Flasche des an diesem Abend getrunken Weines oder sonst ein Wein von unserer Weinkarte als Erinnerung mitgeben? Gerne verpacken wir diesen zu Sonderkonditionen für Sie.

FALKENBURG
DAS RESTAURANT MIT POSTKARTEN-AUSSICHT

Der Apéritiv

Ein gelungener Start ist ein Erfolgs-Garant für den weiteren Verlauf Ihres Anlasses.
Bei schönem Wetter servieren wir Ihnen den Aperitif auf unsrer Terrasse. Und dies alles mit der schönsten Aussicht auf die Stadt St. Gallen und umgeben von grüner Wiese!
Sollte uns jedoch das Wetter einen Strich durch die Rechnung machen, ist dies kein Grund zur Traurigkeit, weil unser denkmalgeschütztes Riegel-Haus nebenan (erst ab Januar 2019) mit ihrem Raum (bis max. 25 Personen) und unser Restaurantteil (bis max 80 Pers.) die ideale Alternative dazu bieten!

Unser Hit: Falkenburg Überraschungs- Apero

Sie wählen das Budget pro Person (14.50 CHF, 18.50 CHF oder 22.50 CHF) und unsere qualifizierte Küchencrew stellt Ihnen Ihren Apero für den Anlass zusammen.

Apero Vorschläge zum selber auswählen

Preise pro Stück/Portion, Mindestbestellmenge 10 Stück/Portion

Kalte Köstlichkeiten:

Blätterteigstangen (2 Stück pro Person, max. 2 Sorten) zur Wahl: Salz / Käse / Sesam / Mohn / Kümmel	3.00
Mini- Frühlingsrollen mit Sweet and Sour Sauce (2 Stück)	3.50
Melonenschnitz mit Rohschinken	4.00
Tomaten- Mozzarella- Spiess	4.00
Gemüse Sticks mit Kräuter- Joghurt Dip	3.50
Tomaten- Mozzarella Crostini	4.00
Eiersalat Crostini mit Sprossen	3.50
Räucherlachs- Apfeltatar Crostini	4.50
Mediterraner Thunfisch Crostini	4.50
Beeftatar- Toast mit Kapern und Zwiebeln	5.00
Appenzeller Käse Crostini mit Feigensenf	5.50
Mostbröckli- Canapé mit Kerbel	4.50

Warme Köstlichkeiten:

Mini Quiche „Lorraine" mit Lauch, Speck und Zwiebeln	3.50
Mini Blattspinat- Cherry Tomaten- Käse Quiche	3.50
Mini Käsefladen	3.00
Pouletknusperli mit Chili Sauce	4.50
Zanderknusperli mit Tartare Sauce	4.50
Poulet- Satay- Spiess mit Koriander und Erdnusssauce	5.00

FALKENBURG
DAS RESTAURANT MIT POSTKARTEN-AUSSICHT

Menuvorschläge

Mindestanzahl 10 Personen, einheitliches Menu für die ganze Gruppe , persönliche Wünsche nach Absprache,
Menu Preis pro Person in Schweizer Franken

St. Galler Menü Nord

Blattsalat mit frischen Kräutern, Kürbiskernen und Croutons

Kalbsgeschnetzeltes an grüner Thai Currysauce (rassig)
Himalaya Reis und frittierte Kokosbanane

Caramelchöpfli mit Rahm und Orangenkompott

56.00

St. Galler Menü Ost

Kartoffel- Lauch- Suppe mit Rohschinkenstreifen

Kalbshackbraten mit Rotweinjus,
Marktgemüse und Kartoffelstock

Turgauer Apfelcreme mit Vanilleglace und Rahm

53.00

St. Galler Menü West

Räucherlachs- Apfel- Tatar
mit marinierten Blattsalaten und Pesto Crostini

Tomatencreme- Suppe mit frischem Basilikum und Rahm

Geschmorte Kalbsschulter
mit Kartoffelgratin und Kohlrabi à la creme

Gebrannte Creme
mit Vanilleglacé und Rahm

78.50

St. Galler Menü Süd

Rindscarpaccio
mit Parmesan und Cherry- Tomaten

Zitronengras- Suppe mit gebratener Riesencrevette

Schweinsfilet im Speckmantel
mit Nudeln und Marktgemüse

Tiramisu
mit Orangenkompott und Café- Glacé

84.50

St. Galler Fisch Menü

Gemischter Salat
mit frischen Kräutern, Sonnenblumenkernen und Croutons

Lachsfilet auf Noilly- Pratschaum
mit Fenchel- Kefen- Gemüse und Safran- Risotto

Sorbetteller
mit frischen Früchten

60.50

St. Galler 5- Gang Menü:

Blattsalat mit gebratenen Riesencrevetten,
Chili- Dip und Safran- Blumenkohl

Randen- Meerrettich- Ingwer- Suppe
mit Randen-Chip

Gebratene Jakobsmuscheln mit Passionsfrucht- Risotto,
frischer Mango und Chili

Tranche vom Rindsfilet auf Balsamicojus,
mit cremiger Polenta und Peperoni- Gemüse

Dunkles Schokoladenmousse mit Mango Sorbet

120.00

FALKENBURG
DAS RESTAURANT MIT POSTKARTEN-AUSSICHT

Saisonale Menüvorschläge

Frühlingserwachen
Menü in der Falkenburg

Bärlauchschaumsuppe
mit Rahm und Croutons

Schweinssteak mit frischen Spargeln,
Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise

Panna Cotta
mit Himbeer-Coulis und frischen Früchten

50.50

Hauch vom Sommer
Menü in der Falkenburg

Blattsalat mit frischen Kräutern,
Sonnenblumenkernen und Croutons

Gebratene Maispoulardenbrust
auf Tomaten- Basilikum- Risotto und Grillgemüse

Limette- Joghurt- Terrine
mit gebackener Ananas

57.50

Herbstwind
Menü in der Falkenburg:

Nüsslisalat
mit Speck, gehacktem Ei und Croûtons

Rosa gebratener Hirschrücken
mit Spätzli und Rotkohl

Vermicelles
mit Meringues und Rahm

68.50

Winterzauber
Menü in der Falkenburg

Maroni- Apfelsuppe
mit Rahm und Blattpetersilie

Geschmorte Entenkeule und gebratene Entenbrust
mit Sternanis Kartoffelgratin und Rotkohl

Zimt Parfait
mit eingelegten Zwetschgen

61.00

FALKENBURG
DAS RESTAURANT MIT POSTKARTEN-AUSSICHT

Ein Festessen ist garantiert mit Fondue Chinoise!

Exklusives Poulet-Fondue Chinoise à discrétion- Menü klassisch oder asiatisch

Gemischter Salat mit frischen Kräutern, Sonnenblumenkernen und Croûtons

***

Poulet Chinoise klassische Art	**59.50**
Oder	
Poulet Chinoise Asia Art (Zitronengras, Peperoncinis, Asia Gemüse und Soja Sauce)	**61.50**

***

Sorbetteller mit frischen Früchten

Egal ob Sie sich für klassische oder asiatische Variante entscheiden, servieren wir Ihnen dazu a discrétion:
Rahmspinat, Reis, Pommes Frites, Chili-, Curry-, Knoblauchsauce und eingelegtes Gemüse.

Exklusives Vielerlei -Fondue Chinoise à discrétion- Menü klassisch oder asiatisch

Gemischter Salat mit frischen Kräutern, Sonnenblumenkernen und Croûtons

Vielerlei Chinoise klassische Art	**74.50**
Oder	
Vielerlei Chinoise Asia Art (Zitronengras, Peperoncinis, Asia Gemüse und Soja Sauce)	**76.50**

Sorbetteller mit frischen Früchten

Bei diesem exklusiven Viererlei Fondue Chinoise Menü, erhalten Sie die beste Schweizer Fleischqualität a discrétion (Schweinsfilet, Kalbsnuss, Rindshuft und Pouletbrust).

Egal ob Sie sich für die klassische oder asiatische Variante entscheiden, servieren wir Ihnen dazu a discrétion:
Rahmspinat, Reis, Pommes Frites, Chili-, Curry-, Knoblauchsauce und eingelegtes Gemüse.

FALKENBURG
DAS RESTAURANT MIT POSTKARTEN-AUSSICHT

Menu selber zusammenstellen

Mindestanzahl 10 Personen, einheitliches Menu für die ganze Gruppe , persönliche Wünsche nach Absprache,
Menu Preis pro Person in Schweizer Franken

Kalte Vorspeisen:

Blattsalat mit frischen Kräutern, Sonnenblumenkernen und Croûtons	10.50
Blattsalat mit Rauchlachsstreifen und Croûtons	12.50
Blattsalat mit gebratenen Shiitake Pilzen und Kürbis- Schalotten- Confit (Herbst/Winter)	16.50
Gemischter Salat mit frischen Kräutern, Sonnenblumenkernen und Croûtons	11.50
Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Ei, Parmesan und Croûtons (Herbst/Winter)	14.50
Tomaten- Mozzarella Salat mit frischem Basilikum, hochwertigem Olivenöl und Balsamicoessig (Frühling/Sommer)	13.00
Spinatsalat mit gebratenen Speckstreifen, Parmesan und Croûtons (Frühling/Sommer)	14.50
Räucherlachs- Apfel- Tatar mit marinierten Blattsalaten und Pesto Crostini	18.50
Rinds- Carpaccio mit Parmesan, Rucola und Cherry Tomaten	19.50
Beef Tatar mit roten Zwiebeln, Kapern, Oliven und Toast	21.00
Pikanter Mango-Papaya Salat mit Avocado und gebratenen Riesencrevetten (Sommer)	19.50

Warme Vorspeisen:

Verschmolzener Ziegenkäse mit rotem Zwiebel- Confit und Salatbouquet	17.50
Mostbröckli- Gemüse- Mascarpone- Risotto	16.00
Gebratene Entenbrust auf Selleriepüree und Preiselbeeren	18.50
Weisse Spargeln mit Lachstranche, neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise (Frühling)	20.50

Suppen:

Weisse Spargelcremesuppe mit Schnittlauch (Frühling)	11.00
Bärlauchcremesuppe mit Rahm und Croûtons (Frühling)	10.00
Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum und Rahm	10.50
Orangen- Rüeblicremesuppe mit Ingwerschaum	11.00
Zitronengrassuppe mit Riesencrevette	13.50
Prosecco-Schaumsuppe mit Lachswürfeln	12.50
Kürbis- Ingwer- Suppe mit frischem Koriander (Herbst/Winter)	10.00
Maroni- Apfelsuppe mit Rahm	10.00
Süsskartoffel- Apfel- Suppe (Vegan)	10.00

FALKENBURG
DAS RESTAURANT MIT POSTKARTEN-AUSSICHT

Fleischgerichte:

Schweinsfilet im Speckmantel mit Marktgemüse und Kartoffelgratin	37.00
Schweinssteak mit Gemüse- Ragout, Rosmarin- Kartoffelstock und Kalettes	29.00
Schweinsgeschnetzelte „Thurgauer Art" mit Nudeln und Gemüse	26.50
Pouletgeschnetzeltes mit Früchten, Currysauce und Reis	26.00
Gebratenes Lammrückenfilet mit Ratatouille- Gemüse und Zitronen Cous-Cous	40.00
Gebratene Maispoulardenbrust mit Tomaten- Basilikum- Risotto und Grillgemüse	35.00
Geschmorte Kalbsschultern mit Kohlrabi a la Creme und Kartoffelgratin	36.00
Tranche vom Kalbsrücken mit Morchelrahmsauce, Blattspinat, glasierten Karotten und Rösti- Kroketten	52.00
Kalbshackbraten mit Rotweinjus, Kartoffelstock und Marktgemüse	29.50
Geschmorte Kalbsbacken mit Spätzli und Gemüse	41.00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art" mit Rösti- Kroketten und Gemüse	36.00
Tranche vom Rindsfilet mit Balsamicojus, cremiger Polenta und Pepperonigemüse	48.00
„Duo von Ente"(rosa gebraten Entenbrust und geschmorte Entenkeule) mit Sternains- Kartoffelgratin und Maroni (Herbst/Winter)	37.50
Rosa gebratenes Hirschfilet mit Spätzli und Rotkraut (Herbst)	45.00

Fischgerichte:

Gebraten Riesencrevette (aus nachhaltiger Zucht) mit provenzalisch gefüllten Zucchetti, Tagliatelle und Prosecco-Schaum	41.00
Kabeljaurückenfilet mit Wirz-Rahmgemüse und Himalaya Reis	34.00
Lachsfilet mit Noilly Prat- Schaum, Fenchel- Käfengemüse und Bratkartoffeln	36.50
Gedämpftes Pangasiusfilet (aus nachhaltiger Zucht) mit Blattspinat und Rosmarin- Kartoffeln	26.50

Dessert:

Gebrannte Creme mit Appenzeller Rahmlikör und Rahm	10.00
Thurgauer Apfelcreme mit Rahm und Früchte Garnitur	9.00
Thurgauer Apfelcreme mit Vanilleglacé und Rahm	12.50
Thurgauer Apfelcreme mit Vanilleglacé und Calvados	14.00
Glacé-Coup(Vanille + Erdbeer) mit Rahm und Früchte Garnitur	11.50
Sorbetteller mit frischen Früchten	12.50
Eiskaffee mit Kahlua (Kaffeelikör) und Rahm	9.50
Mango-Mousse mit Schoggi- Brownie und Blutorangesorbet	13.50
Dunkles Schoggi- Mousse mit Früchte Couli	11.50
Panna Cotta mit Himbeer-Couli und saisonalen Früchten	11.50
Tiramisu mit Orangenkompott und Cafeglacé	14.00
Beeren- Vanille- Cremé Schnitte mit Beeren- Couli und Mango Sorbet (Sommer)	14.50
Zimt Parfait mit eingelegten Zwetschgen und Rahm (Herbst/Winter)	13.50
Apfelschlupf- Kuchenschnitte mit Vanille-Glace und Rahm	10.50
Caramelköpfli mit Rahm und frischen Früchten	9.50
Apfelstrudel mit Vanille- Sauce	12.00

FALKENBURG
DAS RESTAURANT MIT POSTKARTEN-AUSSICHT

Checkliste:

Um Sie bei der Organisation Ihres Anlasses zu unterstützen, haben wir für Sie eine Checkliste zusammengestellt.
Hier finden Sie einige sinnvolle Anregungen, damit bei Ihrem Fest nichts vergessen geht und wir bis ins Detail alles vor Ihrem Anlass zusammen besprechen können.
An Ihrem Tag lehnen Sie sich zurück, geniessen Ihre Gäste und den Rest übernehmen wir dann, den Sie haben Ihren Anlass bis ins Detail bereits mit uns ausgearbeitet!

- ○ Passendes Lokal
- ○ An- und Rückfahrt der Gäste
- ○ Parkplatz für die Gäste
- ○ Dauer der Veranstaltung, sind Verlängerungen nötig?
- ○ Übernachtung gewünscht für Sie oder jemanden von Ihren Gästen (ab 2019 möglich)
- ○ Tischplan, Tischordnung, Tischkarten
- ○ Anordnung der Tische und Bestuhlung
- ○ Sollen wir für Sie das Menü mit passendem Titel Ihres Anlasses schreiben?
- ○ Sind weisse Tischwäsche gewünscht oder wünschen Sie es lieber mit modernen Tischsets
- ○ Blumen, Dekoration
- ○ Musik
- ○ Ansprachen, wann ca. und wie lange
- ○ Ankunftszeit
- ○ Gästeanzahl
- ○ Apéro vor dem Essen
- ○ Apéro Gebäck Auswahl
- ○ Menü- und Weinauswahl
- ○ Sind Kinder, Vegetarier oder Allergiker unter den Gästen?
- ○ Voraussichtliche Essenszeit
- ○ Übernehmen Sie Spirituosen und Longdrinks oder müssen diese selber von den anwesenden Teilnehmern bezahlt werden
- ○ _____
- ○ _____

Wir freuen uns auf einen tollen Anlass mit Ihnen!

Ihre Gastgeberfamilie Wetzold und das ganze Falkenburg Team