

Menüvorschläge



Man soll die Feste feiern, wo es einem am besten gefällt!

Unser Haus bietet den Stimmungsvollen Rahmen für Ihren Anlass. Ob Taufe, Geburtstag, Jubiläum, Firmenfest oder Vorstandssessen, alles von 10 bis 80 Personen ist möglich.

Gruppen (ab 13 Personen)

Vielen Dank für Ihr Interesse bei uns zu feiern. Erlauben Sie uns einige erklärende Worte zu unserem Angebot und zum Ablauf Ihrer Reservation bei mehr als 12 Personen.

Um Ihnen einen reibungslosen Anlass zu garantieren, benötigen wir die Auswahl eines einheitlichen Menüs für alle Gäste inkl. Kinder Ihres Anlasses, jeweils auch für die Gäste, die vegetarisch essen möchten. Zudem ist es uns immer eine grosse Hilfe, wenn wir bereits vor dem Anlass über Intoleranz oder Allergien Bescheid wissen. Bitte teilen Sie uns auch Ihre Weinauswahl mit, damit wir diese für Sie vorbereiten können.

Wir bereiten uns auf Ihren Anlass liebevoll vor, kaufen ein und stecken viel Arbeit in die Zubereitung unserer Speisen. Deshalb möchten wir Sie bitten, uns oder eine Reduktion der Anzahl Gäste frühzeitig mitzuteilen.

Bei kurzfristigen Absagen (7 Tage vor dem Anlass) oder einer kurzfristigen Reduktion der Gäste (24 Stunden) behalten wir uns vor, die reservierten Menge an Speisen in Rechnung zu stellen.

Wir freuen uns, Sie in der Gibswilerstube zu begrüßen.

Liebe Gäste

Diese Gerichte sind nur als Vorschläge gedacht. Falls Sie andere Wünsche oder Ideen haben, beraten wir Sie gerne.

Was Sie auch wissen sollten:

- **Um das Menü persönlich mit uns zu besprechen, bitten wir Sie höflich, vorab einen Termin mit uns zu vereinbaren.**
- Gerne stellen wir Ihnen ein Menü nach Ihren Vorstellungen und Budget zusammen
- Preise in CHF pro Person inkl. 8.1 % MWST
- Preisänderungen vorbehalten

Es würde uns freuen Sie bei uns begrüßen und bedienen zu dürfen.

Familie Priska Schmucki und Ihre Gastgeber

Allgemeine Bedingungen

Anlass-Datum

Bitte teilen Sie uns Ihren Wunschtermin so bald als möglich mit.

Besichtigung

Kommen Sie vorbei, gerne zeigen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten vor Ort, damit Sie sich ein Bild über die Möglichkeiten machen können, Wir nehmen uns gerne Zeit, bitten Sie jedoch vorab einen Termin zu vereinbaren.

Personenzahl

Änderungen der Personenzahl sind bis 24 Stunden vor dem Anlass kostenfrei. Die bis dahin gemeldete Personenzahl gilt als Berechnungsbasis.

Gäste Tische

Wir decken die Tische mit weisser Tischwäsche und Stoffserviette, hochwertiges Besteck und Kristallgläser.

Gedeck pro Person CHF 4.00

Preise, Zahlungen & Rechnungsstellung

Gerne erstellen wir Ihnen eine Rechnung, die innert 10 Tagen und ohne Abzüge zu begleichen ist. Wir versenden Rechnungen nur innerhalb der Schweiz. Kreditkarten werden nicht akzeptiert.

Trinkgeld

Unsere Mitarbeiter erfreuen sich immer über ein Trinkgeld das Motiviert und bestätigt Ihren guten Service. Wir bitten Sie dieses jedoch in Bar zu überreichen.

Rückzug des Auftrages

Reservationen sind verbindlich und werden schriftlich bestätigt. Tritt ein Veranstalter vom Vertrag zurück oder muss den Anlass annullieren wird folgendes in Rechnung gestellt:

30-15 Tage vor den Anlass keine Kosten

14-07 Tage vor dem Anlass 25 % der vereinbarten Leistungen

06-00 Tage vor dem Anlass 100 % der vereinbarten Leistungen.

Versicherung der Veranstaltung

Der Abschluss von Sach- Personen- oder sonstigen Risikoversicherungen für die Veranstaltung selbst, obliegt dem Kunden.

Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Gerichtsstand ist Hinwil, nach Schweizer Recht.

Menükarten auf Wunsch pro Karte CHF 2.50

Wir drucken Ihnen gerne Menükarten mit einem von Ihnen gewünschten Titel, welcher uns 14 Tage vor der Feier bekannt gegeben wird.

Menü für Kinder

Für unsere jüngsten Gäste halten wir eine Kinderkarte bereit. Kinderstühle und Kinderspielzimmer sowie ein grosser Spielplatz steht für die Kleinsten bereit.

Probeessen

Wir sind gerne bereit, Ihnen ein Probe-Essen (auf Ihre Kosten) zu organisieren. Bitte beachten Sie, dass nicht alle Gerichte für 2-4 Personen serviert werden können.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine verrechnen wir ein „Zapfengeld“ von Fr. 35.00 pro 75cl Flasche.

Benützungzeiten Speisesaal/Restaurant

Grundsätzliche gibt es 2 Benützungsfenster:

Mittag: 11.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Abend: 17.30 Uhr bis 23.30 Uhr

Längere Benützungzeiten müssen bei der Reservation angemeldet werden.

Schneidegeld/Service von Hochzeitstorten

Für mitgebrachte oder gelieferte Torten verrechnen wir CHF 5.00 pro Person. Dieser Preis schliesst das schneiden und servieren ein.

Apéromöglichkeiten

Bei kleinen Gruppen Stehapéro im Bankettraum.

Bei grösseren Gruppen ab 20 Personen draussen im Park vor der Scheune,

Feuerwerk

Darf nur mit amtlicher Bewilligung abgefeuert werden.

Räume in der Gibswilerstube

Wintergarten ab 20 bis 80 Personen ideal für grössere Feiern

Gratis Parkplatz

Vor dem Betrieb stehen zahlreiche Parkplätze zur Verfügung.

Hunde im Saal

Im Wintergarten/Speisesaal sind Hunde nicht erlaubt.

Wir danken für Ihr Verständnis.

Verlängerung

Eine Verlängerung ist nur bis 2.00 Uhr möglich - länger leider nicht. Ab 23.30 Uhr verrechnen wir bis zum Verlassen des Raumes/Hauses pro angebrochene ½ Stunde CHF 90.00 pauschal inkl. Mitarbeiterkosten

Lärm

Die Gibswilerstube befindet sich mitten im Dorf und dadurch im Wohngebiet. Bitte beachten Sie, dass die Fenster ab 24.00 Uhr geschlossen werden müssen, sofern musikalische Unterhaltung Ihr Fest umrahmt. Zudem zählen wir auf Ihre Rücksichtnahme beim Verlassen des Hauses in Bezug auf Lärm - unsere Nachbarn danken Ihnen dafür.

Blumen

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie den Blumenschmuck mitbringen. Wenn wir Sie von diesen Vorbereitungsarbeiten entlasten könnten, wird die Dekoration der Floristin zu Selbstkostenpreisen verrechnet. Die Blumen gehören in diesem Falle Ihnen. Sie können sie nach dem Anlass nach Hause nehmen.

Technik

Die Gibswilerstube verfügt über eine Leinwand. Ebenso kann ein Beamer für CHF 50.00 gemietet werden.

Kerzen

Zu Ihrem Blumenschmuck offerieren wir gerne Rechaudkerzen im Glas.

Mindestkonsumationen im grossen Saal

Freitag-, Samstag-, und Sonntagabend sowie Sonntagmittag besteht bei alleiniger Saalbenützung eine Mindestkonsumation.

-Ganzer Saal CHF 6'000.00

-hinterer Saal CHF 2'500.00

Rollstuhl-/behindertengerechte Räumlichkeiten

Unser Landgasthof verfügt über eine behinderten gerechte Toilette. Ein Rollstuhl kann problemlos den Bankettsaal erreichen.

Zimmer-Reservation

Unser Haus verfügt über 15 neue Doppel- und Familienzimmer, die teilweise mit Sitzecke ausgestattet sind. Gerne buchen wir diese für Ihre Gäste.

- * Superior-Doppelzimmer 24m², ab CHF 220.00 inkl. Frühstück
- * Einzelbenützung Superior, ab CHF 135.00Tag inkl. Frühstück

- * Deluxe Doppelzimmer 27m², ab CHF 240.00 inkl. Frühstück
- * Einzelbenützung Deluxe, CHF 150.00Tag inkl. Frühstück

Was Ihre Gäste erwarten können

Reichhaltiges Frühstück, kostenloses WIFI, Mineralwasser im Zimmer, USB Anschlüsse, Schreibtisch, Flat-TV, Safe, Badezimmer mit Dusche, WC separat, Haarföhn, Handtücher, Fussbodenheizung, Parkplatz kostenlos teilweise mit Balkon

Wichtige Informationen

Anreise ab 15.00 Uhr / Abreise 11.00 Uhr

Kinder bis 5 Jahre übernachten im Bett der Eltern kostenlos.

6 Jahre bis 16 Jahre CHF 50.00 im Zusatzbett

Kinderermässigung gewähren wir ab zwei vollzahlenden Erwachsenen im Zimmer.

Hunde sind bei uns willkommen, es wird lediglich eine Reinigungspauschale von CHF 20.00 pro Zimmer und Nacht berechnet.

Cocktail und Aperitifs

Ein gelungener Start ist ein Erfolgs-Garant für den weiteren Verlauf Ihres Anlasses. Bei schönem Wetter servieren wir Ihnen den Aperitif im Park. Sollte uns und Ihnen jedoch das Wetter einen Strich durch die Rechnung machen, ist dies kein Grund zur Traurigkeit, weil auch unsere Räumlichkeiten den idealen Rahmen für Ihren Anlass bieten.

Stehapéro

Nüssli, Chips, Salzstängeli	p. P.	3.50
Bruschette, leicht geröstete Baquettescheiben mit Tomaten- und Oliventapenade	p.P.	6.00
Focaccia (Pizzabrot mit Rosmarin und Olivenoel)	pro Stk.	12.00
Oliven, Parmesan, Kirschtomaten	p.P	13.50

Kalte Vorspeisen

Kleiner Blattsalat mit Hausdressing	9.50
Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing	10.50
Blattsalat mit Ei, Speckwürfeli und Brotroutons	15.50
Nüsslialat mit Ei	15.50
Kleines Carpaccio vom Weiderind mit Rucola, Parmesan, Basilikumöl	15.50

Warme Vorspeisen

Rinderbrühe mit Flädli (Pfannkuchenstreifen)	9.50
Rinderbrühe mit Sherry und Gemüsebrunoise	10.50
Tomatencrèmesuppe mit frischem Basilikum	10.50
Karottencremesuppe mit Ingwer	10.50
Currykokossuppe mit Koriander	10.50
Pastateller (Spaghetti, Penne, Ravioli)	14.50

Hauptgang

Schwedenbraten an kräftiger Sauce (Schweinsbraten mit Dörrpflaumen) Kartoffelgratin, Gemüse	32.50
Schweins Cordonbleu würzigem Greyerzer und Bauernschinken gefüllt Pommes-frites und Gemüse	38.00
Schweinsfilet im Speckmantel an kräftiger Rotweinsauce Kartoffelgratin, Gemüse	48.00
Kalbssteak am Stück gebraten mit feiner Morchelrahmsauce Williamskartoffeln, Gemüse	52.00
Kalbskopfbäggli geschmort mit Kartoffelstock, Gemüse	45.00
Kalbsschnitzel 160 gr. an Rahmsauce Nudeln, Gemüse	46.00
Zarter Kalbsbraten mit kräftiger Sauce Kartoffelstock, Gemüse	45.00
Schweizer Rinderfilet am Stück rosa gebraten mit Sauce Bearnaise- oder Pfeffersauce Kartoffelgratin, Gemüse	68.00
Rindsschmorbraten "Burgunder Art" Kartoffelgratin, Gemüse	49.00
Schweizer Roastbeef mit Sauce Bearnaise Kartoffellkroketten, Gemüse	52.00
Bachtelforellenfilet in Butter gebraten Kartoffeln und Gemüse	39.50
Schweizer Pouletbrüstli *Asia Style* dazu Basmatireis, Gemüse	37.50

Beilgen

Kinderteller bis 12 Jahre

Chicken Nuggets mit Pommes-frites	16.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes-frites	16.50
Schweinsschnitzel mit Rahmsauce und Nudeln	16.50

Vegetarisch

Zuchcetti-Auberginen-Piccata auf Tomatengemüse mit Parmesanrisotto	28.50
Röstikörbchen gefüllte mit Pilzragout umgeben mit frischem Gartengemüse	29.50
Ravioli / Sauerrahm-Kräutersauce/Parmesanspäne, Rucola	28.50
Rotes Thai Curry mit asiatischen Gemüsen, Basmatireis	29.50

Desserts

Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm	10.50
Gebrannte Crème „Grossmutter Art“ mit Fruchtspiess	12.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm und Glace	11.50
Hausgemachtes Tiramisu	12.50
Panna Cotta im Waldbeerensauce mit frischen Beeren	12.50
Schokoküchlein mit flüssigem Kern mit 1 Kugel Vanille Eis	12.50
Schokomousse, Orangenfilet und Cantuccini	15.50
Dessertvariation: Tiramisu, Himbeereis, Panna Cotta, Schoko-Mandelkuchen	18.50