



RATHAUS

Rapperswil



BACHMANN

Königst am Zerscher
BACHMANN
ROSÉ
2024





Die beste Zeit zum Feiern ist jetzt

Sie haben etwas zu Feiern – wir machen Ihr Fest zu etwas Besonderem.

Familienfeier, Vereinsanlass, geschäftliches Meeting – für alles bieten wir den passenden Rahmen. Ganz wichtig für jedes Zusammenkommen: das Essen. Wir kochen Ihnen ein opulentes Festmahl, einen leichten Business Lunch und alles, was dazwischen liegt. Bis zu 25 Personen können Ihre Gäste a la carte essen. Für grössere Gruppen legen wir das Menu mit Ihnen fest – so, dass Fleischliebhaberinnen, Vegetarier und Kinder glücklich werden. Spezielle Gerichte für Allergikerinnen bereiten wir gerne vor.

Vom Apéro über Ansprachen und Darbietungen bis zum Dessert läuft ihr Fest geschmeidig, wenn wir den Ablauf und die Essensfolge im Voraus gemeinsam planen.

Bitte schauen Sie sich auf den folgenden Seiten die Details an. Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste zu verwöhnen.



Informationen



Bankettbesprechung

Kontaktieren Sie uns per Telefon oder Mail, um einen Termin zu vereinbaren. Montag bis Freitag von 9.00 bis 11.00 Uhr, sowie 14.00 bis 17.30 Uhr können wir Sie optimal beraten.

Menus

Entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menu. Bei Gruppen bis 25 Personen ist es möglich a la carte zu essen.

Bekanntgabe Menu/Wein

Damit wir einen reibungslosen Ablauf sicherstellen können, bitten wir Sie, uns das Menu und die Weinauswahl mindestens 14 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben.

Menukarte

Falls gewünscht bereiten wir für Sie eine Menukarte vor. Nennen Sie uns den Menutitel. Pro Karte verrechnen wir CHF 1.50.

Personenzahl

Teilen Sie uns bitte spätestens 3 Tage vor dem Anlass die genaue Personenanzahl mit. Abweichungen werden mit 50 Prozent der Menukosten verrechnet.

Kinder

Bitte informieren Sie uns wieviel Kinder an Ihrem Anlass dabei sind. Brauchen Sie eventuell noch einen Trip Trap? Die Anzahl ist begrenzt.

Verlängerung

Feiern bis um 2.00 Uhr ist bei uns möglich. Für die Nachtzulagen der Mitarbeiter ab 23.00 Uhr, sowie die Bewilligung verrechnen wir pauschal CHF 300.00.

Allergien und Spezialkostformen

Informieren Sie uns bitte frühzeitig über Gäste mit Allergien und Spezialkostformen, so können wir uns darauf vorbereiten und Sie kompetent beraten.

Wein

Wir beraten Sie gerne vor Ort. Weine aus dem Offenausschank dürfen jederzeit degustiert werden. Weitere Flaschenweine dürfen gegen Bezahlung auch zur Degustation nach Hause mitgenommen werden (Verkaufspreis minus CHF 15.00).

Bankettraum

Der Bankettraum steht frühestens 1 bis 2 Stunden vor dem Anlass bereit. Mittags stehen Ihnen Banketträumlichkeiten bis max. 16.00 Uhr zur Verfügung.



Tischwäsche im Rathaussaal

Für die Bereitstellung von weisser Tischwäsche inklusive Stoffservietten verrechnen wir pro Person CHF 3.00.

Tischdekoration

Wir dekorieren gerne für Sie bis maximal 30 Minuten. Wenn der Aufwand für uns grösser wird, verrechnen wir CHF 60.00 pro angebrochene halbe Stunde.

Für einen reibungslosen Ablauf bitten wir Sie:

- Die Dekoration darf 1 bis 2 Tage im Voraus gebracht werden.
- Namensschilder bitte tischweise sortieren und darauf achten, dass diese mit dem Tischplan übereinstimmen.
- Kerzen sind nicht erlaubt, gerne stellen wir Ihnen unsere Tischlampen zur Verfügung.

Raumdekoration

- Bitte beachten Sie, dass die Dekoration nicht zu sperrig ist.
- Die Dekoration muss nach dem Anlass vollständig abgeräumt werden.
- Es dürfen keine Nägel, Reissnägel und sonstiges verwendet werden.
- Spezialkleber sind nicht erlaubt.
- Es dürfen keine Konfettis oder ähnliches verteilt/abgefeuert werden.

Zeitplan

Falls Sie Darbietungen oder Ansprachen planen, bitten wir Sie uns über diese zu informieren, damit die Qualität des Essens nicht unter unerwarteten Situationen leidet.

Servicebeitrag für mitgebrachte Torten

Wir verrechnen für unsere Dienstleistung CHF 3.00 pro Person. Torten können auch am Vortag geliefert werden.

Fotografen/DJ/Musiker

Teilen Sie uns mit, wie die Verpflegung geregelt ist. Lassen Sie uns den Platzbedarf der Musiker/Fotografen wissen.

Hunde

Hunde sind herzlich willkommen, dürfen aber nur unter dem Tisch Platz nehmen.



Räumlichkeiten



Kapazität

Ratssaal	40 bis 80 Personen
Kanzlei	18 bis 24 Personen
Ratsstube	24 bis 40 Personen

Bereitstellungskosten

Ratssaal	150.-
Kanzlei	50.-
Ratsstube	50.-

Tischordnung

Gerne schauen wir uns mit Ihnen vor Ort an, welche Tischordnung Ihrem Anlass und unseren Räumen am besten entsprechen.

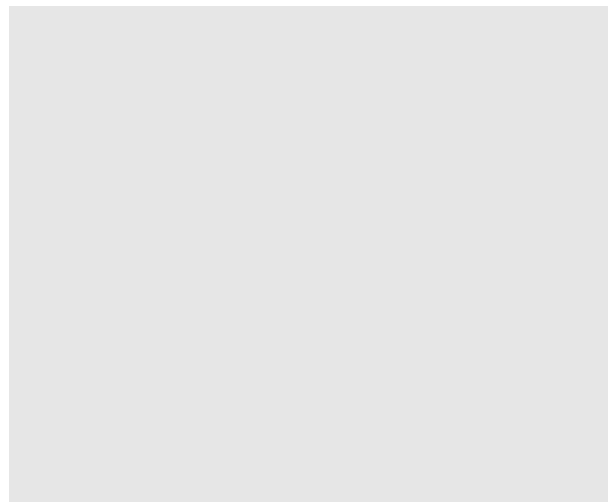
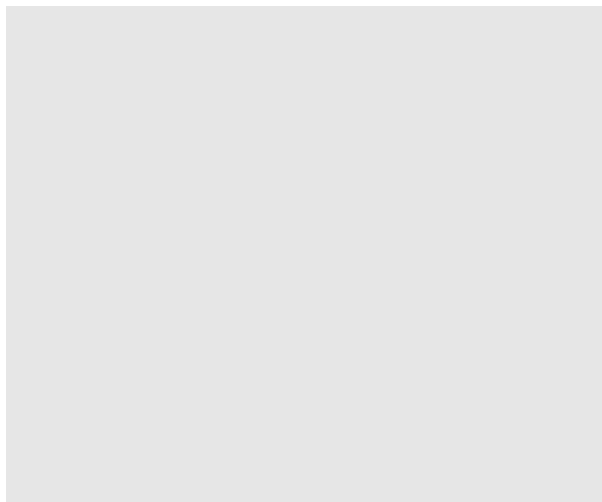


Ratssaal



Kapazität	40 bis 80 Personen
Spezial	Flügel

Bilder folgen





Kanzlei



Kapazität

18 bis 24 Personen





Ratsstube



Kapazität

24 bis 40 Personen







Apero



GEMISCHTE HÄPPLI

Zur Auswahl

Mini Frühlingsrolle
Chäschüechli
Schinkengipfeli
Diverse Crostini (Ei, Rindstatar,
Thon, Rohschinken)
Grissini mit Rohschinken
Fleischbällchen, BBQ Sauce
Pouletspiessli, süss-saure Sauce
Rölleli mit Käse
Rölleli mit Lachs

Ab zwei Häppli pro Person

Je Häppli pro Person 2.50

APERORICHE

Zum Starten

Lachs und Rindstatar Brötli
Antipastigemüse mit Rohschinken
BBQ Meatballs
Pouletspiessli

Zwischendurch

Rassiger Gazpacho Shot

Mittendrin

Safranrisotto, Pouletwürfel
Felchen im Bierteig, Salzkartoffeln
Rotes Gemüsecurry, Reis

Zum Abschluss

Schokoladenkuchen
Fruchtsalat
Glace
Gebrannte Creme
Panna Cotta
Schokoladenmousse

Ab 20 Personen

pro Person 65.50



Vorspeisen



Bunter Saisonsalat Kernen, Sprossen, Radiesli	10.50
Bunt gemischter Saisonsalat Granatapfelkerne, Apfelwürfel, Rüeblistreifen	12.50
Blattsalat Rathaus Speck, Ei	14.50
Lachstartar Gurken, bunter Salatstrauss, Butter	23.50
Rindstartar Diverse Garnituren, Butter	23.50
Antipasti Gemüse Burrata, Rucola, Oliven, Tomaten	19.50

Suppen



Rapperswiler Weissweinsuppe Trauben, Croutons, Rahmhaube	10.50
Tomatencremesuppe Rahmhaube, Pesto	9.50
Kürbiscremesuppe (September bis Dezember) Rahmhaube, Kernöl, Kerne	9.50
Rindsbouillon Flädli oder Gemüseeinlage	8.50
Karotten Orangencremesuppe Rahmhaube, Curryöl	10.50



Hauptgerichte



Pouletstreifen Senfsauce, Reis, Gemüse	28.50
Pouletbrust Portweinjus, Safranrisotto, Gemüse	32.50
Maispoulardenbrust Cognacsauce, Kräuterpolenta, Gemüse	38.50
Kalbshacktätschli Cognacrahmsauce, Röstikroketten, Gemüse	32.50
Kalbsgeschnetzelttes Champignonrahmsauce im Pastetli serviert, Gemüse	36.50
Kalbsteak gebraten Portweinjus, Kartoffelgratin, Gemüse	54.50
Rindgeschnetzelttes Stroganoff Spätzli, Gemüse	32.50
Rindsschmorbraten Kartoffelstock, Gemüse	39.50
Roastbeef am Stück gebraten Bernaise, Kartoffelgratin, Gemüse	46.50
Hackbraten Rathaus Rotweinsauce, Kartoffelstock, Gemüse	28.50
Schweinshohrückenbraten Rosmarinjus, Weissweinrisotto, Gemüse	34.50
Schweinsfilet gebraten Calvados Sauce, Apfelwürfel, Kräuterpolenta, Gemüse	38.50

Vegetarische und vegane Alternativen sowie Unverträglichkeiten werden vor Ort mit den Gästen vereinbart.



Dessert



Schokoladenküchlein Vanilleglace, Rahm	12.50
Schokoladenmousse im Glas Rahm, Früchtegarnitur	10.50
Cheesecake Beerenkompott, Joghurtglace	12.50
Sauerrahmmousse Saisonale Früchte	12.50
Saisonales Parfait Rahm	12.50
Chill Tropic 1 Kugel Joghurtglace, 1 Kugel Ananas-Passionsfrucht Sorbet, Kiwi-Minzesalat	10.50
Gebrannte Creme im Glas	9.50
Dessertbuffet	
Süsse Köstlichkeiten	20.00
Inklusive Käseplatte	26.00
Mitternachtssnack Auf Wunsch beraten wir Sie gerne	

Deklarationen

Schwein, Poulet, Kalb, Brot	Schweiz
Rind	Australien (kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein)
Zander	EU-Binnengewässer
Felchen	Schweiz, Zürichsee
Lachs	Norwegen

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt



Weine



Diese Weine empfehlen wir für Ihren Anlass, damit treffen Sie bestimmt den Geschmack der Mehrheit. Hätten Sie gerne einen anderen Wein? Sehen Sie auf unserer Weinkarte nach.

WEISSWEIN

Wangner Chardonnay 75 cl 48.50
Weinbau Kümin, Freienbach, Schweiz

Traubensorte: Chardonnay
Dieser Wein präsentiert Aromen von saftigem Pfirsich, frischen Zitrus- und exotischen Früchten, begleitet von einem Hauch Honig.

ROSEWEIN

Rose Pinot Noir 75 cl 49.50
Weingut Bachmann, Stäfa, Schweiz

Traubensorte: Pinot Noir
Dieser fruchtige und süsse Rose überzeugt mit frischen Aromen. Seine harmonische Balance aus dezenter Süsse und erfrischender Säure sorgt für Lebendigkeit.

ROTWEIN

The Wine 75 cl 49.50
Erich Scheibelhofer, Burgenland, Österreich

Traubensorte: Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon
Dieser Cuvee verführt den Gaumen mit Aromen von schwarzen Beeren und feinen Barriquenoten. Die internationalen Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot mit, der für Österreich und das Burgenland typischen Sorte Zweigelt vereint ergibt einen einzigartigen Rotwein passend für jedermann.



RATHAUS
Rapperswil

Restaurant Rathaus
Hauptplatz 1 · 8640 Rapperswil · Telefon 055 552 60 60
info@rathaus-rapperswil.ch · www.rathaus-rapperswil.ch