

Bankettangebot



Wir heissen Sie im Restaurant 5egg herzlich willkommen.

Wir freuen uns sehr, dass Sie Ihren Anlass in unserem Haus durchführen möchten. Das 5egg Team unterstützt Sie mit Erfahrung, Herzblut und Liebe zum Detail. Wir sorgen dafür, dass Ihr Anlass im Restaurant 5egg Ihnen in guter Erinnerung bleibt.

Sie entscheiden sich für eine natürliche und vielfältige Küche: sorgfältig wählen wir saisonale Gemüse und Früchte. Fleisch, Fisch oder Linsencurry brutzeln und garen wir schonend. Pasta und Pommes frites bereiten wir eigenhändig zu. Zimtkuchen und Torten backt unsere Bäckerei und Konditorei in Herisau für Sie. Unser Service Team kümmert sich herzlich und professionell um Sie und Ihre Gäste.

Lassen Sie den Alltag im Restaurant 5egg für eine Weile hinter sich. Geniessen Sie den Sommer auf unsere Terrasse. Wir verwöhnen – Sie geniessen.

Für Gruppen ab 20 bis maximal 75 Personen mieten Sie unsere Lokalität auch abends und am Wochenende. Auf Wunsch bieten wir komplett eingerichtete Räume für Sitzungen oder Workshops. Bitte kontaktieren Sie uns bis spätestens drei Wochen vor Ihrem Anlass.

Vereinbaren Sie bis spätestens drei Wochen vor dem Event einen Termin. Wir besprechen die Details, damit Ihr Anlass reibungslos abläuft.

Mit Ihrem Auftrag helfen Sie Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen einer erfüllenden Arbeit nachzugehen – Herzlichen Dank!

Ihr Erfolg, unser Bankett und gleichzeitig etwas Gutes tun.

Markus Ammann
Bereichsleiter
dreischiibe Gastronomie

5egg
Bahnhofstrasse 33
9230 Flawil
T 071 394 33 55
www.5egg.ch

Suppen und Salate

Saisonale Suppen

Spargel, Frühlingssuppe mit Bärlauch, Melonenkaltschale	CHF	6.00
---	-----	------

Spezialsuppen

Kürbis-Currycrème	CHF	7.00
Karotten-Cappuccino	CHF	7.00
Tomaten-Gin	CHF	7.00
Gazpacho (kalte spanische Gemüsesuppe)	CHF	7.00
Minestrone	CHF	8.00
Gulaschsuppe mit Crème fraiche	CHF	8.00
2 kleine Suppen nach Wahl	CHF	9.00

Grüne und Gemischte Salate

Grüner Salat	CHF	7.00
Gemischter Salat	CHF	9.00
Gemischter Blattsalat mit einer Garnitur nach Wahl: gebratener Speck, Ei, Rauchlachsstreifen, Pilze, Croûtons oder Nussmischung	CHF	11.00

Dazu servieren wir Ihnen hausgemachte 5egg-Brötli.

Spezialsalate

Melonensalat	CHF	9.00
Bohnensalat mit Speck	CHF	9.00
Tomaten Mozzarella Salat (Caprese)	CHF	9.00
Indischer Linsensalat	CHF	9.00
Avocado Salat	CHF	11.00

Dazu servieren wir Ihnen hausgemachte 5egg-Brötli.

Vorspeisen



Smoothie und Lassi

Ab zehn Stück (2 dl pro Person)	CHF	30.00
Gurken-Tomaten Smoothie		
Melonen-Pfefferminz Smoothie mit Porto		
Apfel-Kräuter Smoothie		
Mango oder Beeren Lassi		
Melonen-Pfefferminz Lassi		

Teilen Sie uns Ihren Wunsch mit, wir kümmern uns um den Geschmack

Tatarvariationen

Bündnerfleisch Tatar (CH) mit getrockneten Tomaten	CHF	14.00
Lachs Tatar mit Dill und Sauerrahm	CHF	14.00
Rindfleisch Tatar (CH)	CHF	16.00
Thunfisch Tatar mit Wasabi, angerichtet auf Avocado	CHF	18.00

Dazu servieren wir Ihnen nach Wahl Toast und Butter oder unsere 5egg-Brötli.

Für den kleinen Hunger

Burrata mit Zitrone, Olivenöl und Maggia-Pfeffer	CHF	15.00
Linsencurry mit saurem Joghurt und Naan (Indisches Fladenbrot)	CHF	14.00
Marinierte Riesencrevetten auf Salatbouquet mit Ingwer-Hibiskus Dressing	CHF	17.00
5egg-Buureplättli	CHF	18.00
mit verschiedenen Käsesorten, Ofenschinken, Chnobli Pantli, Rohschinken, Rauchspeck und 5egg-Brötli		

Fleisch

Zürich Kalbgeschnetzeltes (CH) mit Champignons	CHF	34.00
Rindshuft-Stroganoff (CH) mit Champignons und Essiggurken	CHF	29.00
Rindsentrecôte (CH) Café de Paris	CHF	34.00
Ochsenbäggli (CH) an Merlot Jus	CHF	27.00
Kalbs- oder Schweinscaré (CH) am Stück mit Rosmarin-Knoblauch Jus	CHF	27.00
Rindshohrücken (CH) an Honig-BBQ Sauce	CHF	29.00
Mistkratzerli (CH) aus dem Ofen	CHF	29.00
Appenzeller Braten im Speckmantel	CHF	26.00
Pouletbrust (CH) an Champignonsauce	CHF	24.00
Französische Maispoularden-Brust mit Spinatfüllung Portweinsauce und Trauben	CHF	29.00
Backendel (CH) mit Preiselbeeren, Kartoffel- und Gurkensalat	CHF	26.00
Appenzeller Cordon bleu (CH) mit Mostbröckli und Käse	CHF	26.00

Fisch

Lachstranche an Limetten und Sweet-Chili Marinade	CHF	26.00
Fisch Knusperli mit Tartar Sauce	CHF	26.00
Thunfisch Steak im Sesammantel mit Soja und Wasabi	CHF	36.00

Beilagen

Butterreis, Teigwaren, Quinoa oder Salzkartoffeln,	CHF	3.00
Kartoffel-Gratin Rosmarin-Kartoffeln aus dem Ofen oder Gemüse-Süsskartoffel Pfanne	CHF	4.00
Hausgemachte Spätzli oder Schupfnudeln	CHF	5.00
Weisswein Risotto, Butterrösti oder hausgemachte Pommes frites	CHF	5.00

Gemüse

Italienisches Ofengemüse	CHF	3.00
Ratatouille	CHF	3.00
Blattspinat	CHF	3.00
Saisonales Mischgemüse	CHF	4.00

Vegetarische Menus

Desserts



Fleischlose Menus

Vegi-Chili mit Käse-Nachos	CHF	24.00
Rondellini Pasta mit Limetten Espuma und Pinienkernen	CHF	26.00
Penne an Steinpilzsauce mit italienischer Petersilie	CHF	26.00
Leichte Frischkäse Quiche auf Gemüsebeet	CHF	25.00
Falafel an Linsencurry mit saurem Joghurt	CHF	25.00

Hausgemachte Desserts

Hausgemachter Zimtkuchen	CHF	7.00
Schlorzifladen mit Rahm aus unserer Bäckerei	CHF	8.00
Hausgemachte Crema catalana	CHF	8.00
Fruchtsalat mit Rahm	CHF	9.00
Hausgemachtes helles oder dunkles Schokoladen- mousse mit Crème double	CHF	9.00
Hausgemachtes Tiramisu mit Amaretto	CHF	9.00
Orangen-Dattelsalat mit Pistazieneis	CHF	9.00
Hausgemachte Gebrannte Crème	CHF	8.00

Saison-Desserts

Vermicelles oder Erdbeer-Strudel – je nach Saison-Angebot
wir geben Ihnen sehr gerne Auskunft

Buffet

Auf Wunsch stellen wir Ihnen sehr gerne ein Buffet zusammen.

Schaumweine



Weissweine

Schaumweine

Italien 10 cl 75 cl

Bisol Crede brut Prosecco Valdobbiadene DOCG Bisol CHF 6.00 36.00
Traubensorte Glera, Pinot Bianco, Verdiso

Die Familie Bisol betreibt Rebbau seit 1542 und ist heute eine der angesehensten und besten Adressen für First-Class-Prosecco. Der Crede ist das eigentliche Aushängeschild von Bisol.

Frankreich 37.5cl 75 cl

Champagne De SaintGall blanc de blancs brut, 1er cru CHF 32.00 53.00
Traubensorte Chardonnay

Aus den prädestinierten Côtes de Blancs stammt die Spitzen-Cuvée Champagne de Saint Gall. Auf diesen Namen kam das renommierte Champagnerhaus nicht durch die St.Galler. Man erweist dem Mönch Gallus die Ehre, weil dessen Ausstrahlung auch in der Champagne Wirkung zeigte. Der Champagne de Saint Gall ist also ein echter Champagner von besten Premier Cru Reblagen.

Weissweine

Schweiz 75 cl

Riesling Sylvaner, Culinarium Wein Berneckwein CHF 30.00
Traubensorte Riesling Sylvaner

Die Trauben werden mit möglichst hohem Aromapotential gelesen, sodass eine perfekte Balance zwischen Säure und Gaumenaromatik entsteht. Die kühle, langsame Gärführung, welche bis zu 20 Tagen dauert, lässt einen modernen Riesling entstehen, welcher ausgesprochen exotische Fruchtaromen von Citrus und Grapefruit hervorbringt.

Wein einer Nacht, Culinarium Wein Berneckwein CHF 33.00
Traubensorte Pinot Noir

Diese weisse Spezialität wird aus der blauen Pinot Noir-Traube gewonnen. Der Wein liegt eine Nacht lang an der Maische, sodass die schönen, himbeerfruchtigen Aromen des Pinot Noirs extrahiert werden können – von daher stammt auch der klingende Name des Weines. Die Summe aller Teile ergeben einen lachsfarbenen, zartschmelzenden Wein mit knackiger Frische und dennoch einer breiten Fülle. Das spannende Süsse-Säure-Spiel ist eines der Geheimnisse dieses Weines.

Pinot Gris, Schlossgut Grünenstein CHF 31.00
Traubensorte Pinot Gris

Dieser hellgelbe Weisswein duftet nach Zitrus und Grapefruit in der Nase und bringt im Gaumen tropische Aromen wie Ananas und reife Bananen. Ein spritziger Auftakt rundet das Gaumenerlebnis ab. Die lange kühle Gärung verleiht dem Wein eine grossartige Eleganz.

Weissweine

Italien 75cl

Pinot Grigio Colli Orientali del Friuli DOC Ronchi di Manzano CHF 37.00
Traubensorte Pinot Gris

Das Weingut Ronchi di Manzano gehört im Friaul zu den qualitativen Leadern. Verantwortlich zeichnet in diesem Weissweinparadies an der Grenze zu Österreich und Slowenien die engagierte Roberta Borghese, die ihre Erfahrungen unter anderem in der Champagne und in Kalifornien (Dominus) sammelte. Ein Klassiker der Region ist der Pinot Grigio, der sich mit schöner Frucht, duftiger Aromatik und geschmeidigem, mittelschwerem Körper zeigt.

Tino Vermentino di Sardegna DOC Mora & Memo CHF 36.00
Traubensorte Vermentino

Mora&Memo ist ein modernes Weingut der Stunde im floralen und maritimen Naturparadies Sardinien. Elisabetta Pala führt den Familienbetrieb, welcher seit vier Generationen die aussergewöhnlichen Bedingungen dieser Insel nutzt, um herrlicher Traubenfrucht und der Substanz idealer Böden Ausdruck zu verleihen. Die stilisierten «Bandidas»-Damen auf der Etikette geben den Farben, der Zurückhaltung und der Eleganz der traditionellen sardischen Kleidung Ausdruck. Hier im Südosten um das Dorf Serdiana entwickelt der Vermentino di Sardegna, mit dem verkürzten Namen Tino ist er konkret angesprochen, Blüten und Kräuterduft. Erfrischend.

Soave classico DOC Vigneto Le Volpare Tommasi Viticoltori CHF 32.00
Traubensorte Garganega

Tommasi ist ein hoch angesehener Produzent mit breiter Palette an klassischen Spezialitäten von der Region am Gardasee. Das Weingut ist Mitglied der Qualitätsvereinigung «Amarone Families» und führt auch den Titel Winery of the Year des Magazins Wine & Spirits in der Trophäenliste.

Weissweine

Italien 75cl

Core Bianco Campania IGT Montevetrano, Silvia Imperato CHF 38.00
Traubensorte Greco, Fiano

Südlich von Neapel überstrahlt das Weingut Montevetrano mit eigenständigen Weinen und grandiosen FachpresseLorbeeren die Szene Kampaniens. Verantwortlich zeichnet eine kluge und sensible, qualitätsfanatische Weinenthusiastin: Silvia Imperato. Montevetrano bietet mit dem Core Bianco einen edelstrukturierten, fruchtig-eleganten Weissen aus den lokalen Trauben Greco und Fiano.

Rotweine

Rotweine

Schweiz

75 cl

Rötiberg, Culinarium Wein Berneckwein CHF 33.00
Traubensorte Pinot Noir

Nur die besten Rötiberg-Trauben aus der legendären Reblage werden für den «Rötiberg» verwendet. In der Nase duftet der Wein nach frischen Himbeeren und schwarzen Kirschen. Am Gaumen überzeugt dieser Pinot Noir durch einen schönen, samtigweichen Auftakt, welcher dann durch feinkörnige Gerbstoffe und ausgeprägte Gaumenaromatik abgelöst wird.

Réserve, Culinarium Wein Berneckwein CHF 44.00
Traubensorte Pinot Noir

Pinot Noir-Trauben von höchster Güte werden sorgfältig gekeltert und dann im neuen Eichenholzfass für mindestens 1,5 Jahre ausgebaut. Prägnante Röstaromen, Tabak und Leder zeichnen diesen Wein in der Nase aus. Feingliedrige, elegante Tannine sprechen alle Sinne im Gaumen an. Eine echte Herausforderung für alle WeinliebhaberInnen. Hervorragender Wein zum Lagern.

Merlot, Culinarium Wein Berneckweine CHF 49.00
Traubensorte Merlot

Der Bernecker Merlot vom «Häldeli» ist eingebettet in einen Felsenzug, der die Tageswärme schön speichert und sehr reife, aromatisch kräftige Trauben hervorbringt – eine der besten Bernecker Lagen. Der Wein wird 2 Jahre im Barrique gelagert und dann unfiltriert von Hand gefüllt. Schöne dichte Aromatik, Röstaromen, Länge und dunkle Früchte.

Rotweine

Österreich

75 cl

Zweigelt Kamptal, Weingut Bründlmayer CHF 34.00
Traubensorte: Zweigelt

Das Weingut von Willi Bründlmayer ist massgeblicher Mitbegründer und ein Aushängeschild der aktuellen österreichischen Weinszene. Der Winzer besitzt um das Dorf Langenlois (50 km nordwestlich von Wien) herrliche Rebärten auf Böden vulkanischen Ursprungs. Hier entstehen Weine mit unnachahmlicher Raffinesse. Das Weingut verfügt auch über originale Zweigelt-Rebberge des legendären Dr. Zweigelt, der diese Traubensorte als Kreuzung von Blaufränkisch und St. Laurent züchtete. Zweigelt ist quasi Österreichs Paradertraube und erlebt heute eine veritablen Höhenflug. Sie zeigt hier samtig fülligen Körper und den typischen Duft nach Kirschen.

Pannobile Burgenland, Qualitätswein Weingut Heinrich CHF 52.00
Traubensorte: Zweigelt, Blaufränkisch

Im Prinzip hatten Heike und Gernot Heinrich die Weinwelt ja schon im Sack dank ihres modernen Vorzeigeweingutes im Burgenland und als führende Spitzenweinproduzenten Österreichs. Auf den Lorbeeren ausruhen und Feinschliff betreiben? Kein Thema. Fasziniert vom Reichtum der freien Natur ersetzen die passionierten Winzer ihre Basis fundamental.

Frankreich

75 cl

Château Moncets Lalande de Pomerol AC CHF 33.00
Traubensorte: Merlot, Cabernet Franc

Das Schlosspaar Chambrun und Moncets ist der historische Schatz dieses Familienbetriebes in Lalande-de-Pomerol, nur einen Katzensprung von den Pomerol-Ikonen- Châteaux Pétrus und Evangile entfernt. Moncets erweist auf dem legendären Plateau den Qualitäten der Platzhirschtraube Merlot die Ehre, ein Drittel Cabernet trägt zur Frische und zur Würze bei. Moncets ist der älteste Reberg des Gutes aus dem Jahre 1770.

Rotweine

Italien 37.5cl 75cl

Ama Chianti Classico DOCG, Castello di Ama CHF 43.00
Traubensorte: Sangiovese, Merlot

Eine der wohlklingendsten und renommiertesten Adressen der Weinszene der Toscana verdankt seine jüngste Geschichte einem passionierten Besitzer und Winzerpaar: Lorenza Sebasti und Marco Pallanti haben seit den 80er Jahren mit exzellenten Weinen bewiesen, dass ihr Prunkstück einer tiefen Liebe entspringt. «Amare Ama» ist heute auch das Credo zahlreicher Toscana-Weinliebhaber. Amas jüngste Kreation reagiert auf den Zeitgeist, der in der Weinkultur das Miteinander zweier Weintypen fordert: der königliche Schlosswein Castello di Ama hat nun neu einen Prinz aus demselben Blut, den «Ama».

Amarone Valpolicella classico DOCG, Tommasi Viticoltori CHF 32.00 63.00
Traubensorte: Corvina veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Tommasi ist ein hoch angesehener Produzent mit breiter Palette an klassischen Spezialitäten von der Region am Gardasee. Das Weingut ist Mitglied der Qualitätsvereinigung «Amarone Families» und führt auch den Titel «Winery of the Year des Magazins Wine & Spirits» in der Trophäenliste. Tommasis Klassiker und natürlich der Herr im Haus ist der Amarone Classico. Durch die mehrmonatige Lufttrocknung der Trauben von der Ernte bis zum Frühling ergibt sich eine natürliche Konzentration und Intensivierung.

Brunello di Montalcino DOCG Tenute, Silvio Nardi CHF 29.00 54.00
Traubensorte: Sangiovese

In den 1950 Jahren übernahm Silvio Nardi eine eigentliche Pionierrolle für die Geschichte und den Erfolg des Brunello di Montalcino. Heute werden die Tenute Silvio Nardi (mit den Weingütern Casale del Bosco und Manachiara) von der Tochter Emilia Nardi geführt, assistiert von Önologe und Neffe Emanuele Nardi. Sie verbinden gekonnt Klassik und Moderne, oberste Maxime ist Eleganz und Finesse. Ein Brunello dieser Klasse zeigt das Potential des Sangiovese für Tiefe, Länge und typische Toscana-Würze, welche Italienpuristen das Herz höher schlagen lässt.

Rotweine

Italien 75cl

Core di Monteverrano Campania IGT Monteverrano, Silvia Imperato CHF 38.00
Traubensorte: Aglianico

Südlich von Neapel in Kampanien überstrahlt das Weingut Monteverrano die Szene, bei uns gilt es nach wie vor als eine Art Geheimtipp. Mit grandiosen Fachpresse-Lorbeeren war der Start Anfang der 90er Jahre nach Mass, die Nachfrage danach kaum zu bewältigen. Verantwortlich zeichnet die kluge und sensible, qualitätsfanatische Silvia Imperato, in Kooperation mit dem Starönologen Riccardo Cotarella. Monteverrano bietet mit dem Core einen herausragenden Rotwein aus der uralten Traubensorte Aglianico.

Nau Cannonau di Sardegna DOC Mora & Memo CHF 36.00
Traubensorte: Cannonau (Grenache)

Mora&Memo ist ein modernes Weingut der Stunde im floralen und maritimen Naturparadies Sardinien, im Südosten um das Dorf Serdiana. Elisabetta Pala führt den Familienbetrieb, welcher seit vier Generationen die aussergewöhnlichen Bedingungen dieser Insel nutzt, um herrlicher Traubenfrucht und der Substanz idealer Böden Ausdruck zu verleihen. Die stilisierten «Bandidas» Damen auf der Etikette geben den Farben, der Zurückhaltung und der Eleganz der traditionellen sardischen Kleidung Ausdruck.

Rotweine

Rotweine

Spanien 75 cl

Mas de Leda Vino de la Tierra Castilla, León Bodegas CHF 39.00
Traubensorte: Tempranillo

Das FamilienWeingut Leda in Tudela del Duero weiss auf einem einmaligen Schatz von über 50jährigen TempranilloRebstöcken aufzubauen, im Prinzip vereinigt man wunderbare Essenzen aus besten Weinbergen in der Grossregion Castilla y León und den Denominationen Ribera del Duero, Toro und Cigales. Die Produktion beträgt gerade mal bescheidene 20 hl pro Hektare. Der Mas de Leda reift klassisch während 18 Monaten in Barriques.

Roda Rioja Reserva DOCa Bodegas Roda CHF 49.00
Traubensorte: Tempranillo, Graciano, Garnacha

Roda ist ein bedeutendes RiojaWeingut der Superlative mit Sitz im Herzen der privilegierten Subregion Rioja Alta, der Stadt Haro. In der Art eines Premier Cru wird vom Rebberg mit seinen alten Weinstöcken bis zur spektakulären Bodega kompromisslos auf Spitzenniveau gearbeitet. Die Distelpflanze auf der Etikette erklärt der charismatische Weingutsleiter Agustin Santolaya als einen poetischen Verweis auf die exzellenten Böden.

Portugal 75 cl

Cortes de Cima Vinho Regional, Alentejano, Cortes de Cima CHF 37.00
Traubensorte: Aragonez, Syrah, Touriga nacional, Petit Verdot

Vor derartigem Pioniergeist kann man nur den Hut ziehen: Hans Kristian Jørgensen und seine Frau Carrie haben im Alentejo eine bewundernswerte Erfolgsgeschichte geschrieben. In ihre prachtvolle Quinta haben sie sich Ende der 80erJahre auf den ersten Blick verliebt. Quasi bei Null starteten sie, gingen immer ihren eigenen Weg, mit naturnahem Anbau und exakt auf das mediterranheisse Klima abgestimmte Anbaumethoden. Nur zehn Jahre später wurde Cortes de Cima vom Wine Spectator die Leaderposition in der Region zugesprochen. Er überzeugt mit Fülle und Intensität, dichter Farbe, reifer Frucht, Gewürzaromen und lang anhaltendem Abgang.

Spirituosen



Spirituosen

2 cl

Zwetschgenwasser vom Räber	40vol%	CHF	4.50
Williams Birnenbrand vom Räber	40vol%	CHF	4.50
Kirsch vom Räber	40vol%	CHF	4.50
Berta Grappa	42vol%	CHF	6.00
Appenzeller Alpenbitter	29vol%	CHF	5.00
Appenzeller Rahmlikör	18vol%	CHF	5.00
Amaretto	28vol%	CHF	5.00

Geschäftsbedingungen

Geltungsbereich

Die vorliegenden AGB gelten für sämtliche Leistungen des Restaurant 5egg. Mit der Bestellung einer Dienstleistung beim Restaurant 5egg erklären Sie sich mit diesen AGB ausdrücklich und vorbehaltlos einverstanden. AGB des Kunden, andere Dokumente oder abweichende Vereinbarungen sind nicht gültig.

Leistung

Das Restaurant 5egg verpflichtet sich, Ihren Anlass professionell und sorgfältig durchzuführen. Wir wählen Speisen und Getränke von einwandfreier Qualität. Das 5egg unterstützt Sie bei der Organisation des Anlasses. Bitte kontaktieren Sie uns bis spätestens 14 Tage vor Ihrem Anlass für die Detailbesprechung sowie die Offerte.

Annullierung

Annullieren Sie Ihre Bestellung verrechnen wir folgenden Kosten:

- bis 10 Tage vor Anlass CHF 200.– Bearbeitungsgebühr
- bis 5 Tage vor Anlass 25 % des Bestellpreises
- ab 2 Tagen vor Anlass 100 % des Bestellpreises

Allgemeines

Das Restaurant 5egg erbringt für Ihren Anlass die in der Bestellung festgelegten Dienstleistungen. Wir führen Anlässe ab mindestens 20 Personen oder einem Umsatz von mindestens 1'500 Franken durch. Das Restaurant 5egg ist nicht Veranstalter. Wir gewährleisten einen geordneten Ablauf und reibungslose Lieferung der bestellten Dienstleistungen.

Offerte und Bestätigung

Basierend auf Ihren Wünschen unterbreiten wir Ihnen eine detaillierte Offerte für Ihren Anlass. Eine erste Offerte erfolgt kostenlos. Wünschen Sie eine zweite detaillierte Offerte und kommt der Vertrag nicht zustande, stellen wir eine Kostenschädigung von CHF 200.– in Rechnung. Das Probeessen verrechnen wir separat.

Nach Bereinigung der Offerte bestätigen wir Ihnen die Bestellung schriftlich. Sobald wir ein von Ihnen unterzeichnetes Doppel oder Ihre mündliche Zusage erhalten gilt der Vertrag beidseitig verbindlich.

Rechnung und Bezahlung

Nach dem Anlass erhalten Sie eine detaillierte Rechnung über die bezogenen Leistungen wie Essen, Getränke oder Bestellungen von Ihren Gästen sowie geleistete Anzahlung und Mehrwertsteuer. Für die Rechnung gilt die Anzahl Personen, die Sie uns bis spätestens sieben Tage vor dem Anlass melden. Abmeldungen, die später erfolgen können wir nicht berücksichtigen. Bitte begleichen Sie die Rechnung innert zehn Tagen nach Erhalt ohne Abzüge. Wir behalten uns Preisänderungen vor.

Gewährleistung und Haftung

Wir garantieren eine einwandfreie Qualität der Waren. Sie sind verpflichtet, allfällige Einwände oder Mängel unmittelbar während dem Anlass geltend zu machen. Danach gelten sämtliche Leistungen als genehmigt. Eine Haftung für Mangelfolgeschäden ist ausgeschlossen. Bei Einflüssen von höherer Gewalt (Unwetter/Erdbeben etc.), welche die Erbringung der Leistungen stören oder verunmöglichen, kann das Restaurant 5egg nicht haftbar gemacht werden.

Anwendbares Recht und Gerichtsstand

Anwendbar ist Schweizer Recht; Gerichtsstand ist in Herisau.

Herisau, November 2019

Sämtliche Preise inkl. MwSt.

Preisänderungen vorbehalten, Stand: November 2019

Checkliste

Deklarationen

Fleisch und Fisch

Falls nicht anders deklariert, stammen unser Fleisch und unsere Fleischerzeugnisse aus der Schweiz. Fleisch ausländischer Herkunft kann mit Hormonen sowie Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein: **ARG** Argentinien **AU** Australien **A** Österreich **DE** Deutschland **CDN** Canada **E** Spanien **F** Frankreich **HU** Ungarn **IR** Irland **I** Italien **NZ** Neuseeland **PL** Polen **SA** Südafrika **UR** Uruguay **USA** Amerika

Allergene

Fragen Sie unser, wenn Sie oder Ihre Gäste unter einer Lebensmittelallergie oder Unverträglichkeit leiden. Unser erfahrenes Küchenteam findet leckere Alternativen für Sie und Ihr Bankette im Restaurant 5egg.

Folgende Angaben brauchen wir für eine Offerte oder Reservation:

Name und Vorname:

Telefon:

E-Mail:

Adresse:

PLZ und Ort:

Datum und Uhrzeit des Anlasses:

Art des Anlasses:

Anzahl Erwachsene:

Anzahl Kinder:

Rahmenprogramm:

Menükarten und Tischdekoration:

Getränke:

Apéro:

Menü:

Für Fragen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung

Markus Ammann, Bereichsleiter, dreischiibe Gastronomie
T 071 394 33 55, mammann@5egg.ch



